

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

33. Abgetriebener Gugelhups auf Wiener Art.

Treibe ein halbes Pfund Butter über Schmalz schön flauzig ab, dann schlage 12 Eier, so oft ein Ei, so oft einen Eßlöffelvoll schönes Mehl, dann 6 Löffelvoll guten Rahm und eben so viel Mehl, 3 Eßlöffelvoll Germ und noch 6 Eßlöffelvoll Mehl, Salz, was nöthig ist, eine Handvoll gewaschene Weinbeerl, eine Handvoll Zibeben, die Kerne aber ausgelöst, schlage den Teig schön fein ab, beschmiere einen Model mit Schmalz, besäe ihn mit stiftlet geschnittenen Mandeln, fülle den Teig hinein, daß der Model halb voll wird, stelle ihn an einen warmen Ort, lasse ihn aufgehen, bis er ganz voll wird und bache ihn im Rohr lichtbraun, stürze ihn auf eine Schüssel, lasse ihn ein wenig auskühlen und gib ihn gezuckert zur Tafel.

34. Gewöhnlicher Gugelhups.

Nimm 10 Seidl feines Mehl in einen Weidling und salze es. Sprudle 3 Seidl warme Milch mit 6 ganzen Eiern und 2 Eierdottern gut ab, gib einen Bierling zer- gangenes Schmalz und 4 Loth Preßgerm in Milch aufge- löst, dazu, rühre es gut durcheinander und gib es in das Mehl. Schlage den Teig so lange, bis er Blättern be- kommt, gib ein halbes Pfund Weinbeerl darunter, schmiere einen Model mit Butter, gib zur Hälfte Teig hinein, decke ihn mit einem Tuche zu und lasse ihn aufgehen, bis der Model voll ist. Stelle ihn in's Rohr und bache ihn schön lichtbraun.

35. Abgetriebener Gugelhups.

Treibe in einem Weidling ein halbes Pfund Butter und ein halbes Pfund Schmalz flauzig ab, rühre 14 Eier-