

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

gehen / und dann in dem Deselein / ganz gemacht / eine halbe Stund lang backen / doch daß er nicht zu braun werde / und streuet Zucker darauf.

207. Einen Gogelhopffen zu backen /
auf andere Art.

WAn nimmt zehen Loth Schmals / rühret dasselbe in einer Schüssel wohl ab / biß es ganz weiß wird; schläget und rühret hernach drey ganze Eyer und zween Dottern / eines nach dem andern darein / güsset ein halb Seidlein / oder viertel Maas Hefen / und ein wenig mehr Milch dazu / salzet / und rühret drey Seidlein / oder anderthalbe Maas / schönes Mehl darunter / schlaget den Teig glatt ab / biß er so vest wird / daß der Löffel darinnen stehet; schützet ein zerlassenes Schmals in das Becken oder Geschirr / darinnen man ihn backen will / und den Teig darein / setzet selbigen an ein warmes Ort / biß er zimlich aufgehet; thut ihn hernach in das Deselein / und lasset ihn backen / biß er fertig ist.

208. Einen Gogelhopffen zu backen /
noch anderst.

In einem Diechhäufflein / oder den achten Theil eines Messens / des aller schönsten Mehls / rechnet man acht oder zehen ganze Eyer / ein halb Pfund zerlassenes Schmals / etwas weniger als ein Seidlein oder halbe Maas Kern oder Kam / und vier oder fünff großer Löffel voll Hefen; alsdann muß man erstlich den halben Theil Mehl mit der Hefen / zusamt dem warmen Kern / zu einem linden Teiglein anmachen / bey einem warmen Ofen hernach wohl gehen lassen: wann er nun gangen ist / muß man die zerlöpffte Eyer und zerlassenes Schmals mit einander an das übrige Mehl und den Teig güssen / salzen / und starck abschlagen; so er zu dick werden will / kan man

M m m m m 2

noch