

## **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

noch ein wenig Kern daran güssen: Wann er nun fertig / nehmet ihn aus dem Becken oder Siegel / darinnen man selbigen angemacht hat / und arbeitet ihn wohl auf einem Bret ab / güsset zimlich viel zerlassenes Schmalz in das Becken oder Model / darinnen man ihn bachen will / leget den Teig darein / daß das Becken ein paar Finger hoch leer bleibet / setzet es wieder zu der Wärme / daß er ferner gehet / biß das Becken ganz voll wird / und so dann in den Ofen / welcher so heiß seyn muß / wie zum Brod: wann nun der Gogelhopffen oben her zu braun werden will / decket man ein Papier darüber: Es hat aber ein Gogelhopffen / von einem Diethaufflein Mehl / ohngefehr eine gute Stund zu bachen; alsdann selbet man das Schmalz herab.\*

## 209. Einen Gogelhopffen zu bachen / auf andere Weise.

**R**ühret ein halb Pfund frisches Schmalz wohl ab / daß es so weiß wird wie ein Milchram / schlaget acht Eyer / eines nach dem andern / daran; güsset ein halb Seidlein / oder viertel Maas weiße Bier-Heffen / auch eben so viel dicken Milchram / dazu; rühret ein Diethaufflein Mehl / und zwar ebenfalls immerzu eine Hand voll nach der andern darein / biß der Teig dick wird / salzet ihn: Lasset indessen ein viertel Pfund Schmalz in einem Becken / oder besonders hiezü gemachten Model / zergehen / und an allen Seiten ein wenig umlaufen / damit sich der Teig nirgends anhängt / güsset selbigen darein; setzet ihn / wann er zuvor an einem warmen Ort gegang

\* Auf diese Weise kan man auch fast den Teig zu denen Spinnwecken anmachen; man nimme aber zu einem Diethaufflein / oder achten Theil eines Mehens / Mehl / drey oder vier Eyer / und drey guter Löffel voll Bier-Heffen / auch beyläuffig ein halb Pfund Schmalz / lasset den Teig zweymal gehen / sicht und bachtet ihn dann wie Num. 199. mit wehern beschrieben worden.