Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Schöne Flöge in einer Erster weicher Butter zu machen.

Nimb ein Fuder Kerte von einem Kalb den Flöge werben und zieh denselben auf die Latte nach solchem thue ihn herab in ein Kreisch wasser und schneid die Flöge werben, darnach stelle sie mit Zinnet thue ihn wied in ein schwarz Hafen gies gute rindsuppen und wenn darin auffhing legs darein Kerten, darnach gewirzt, Zuckers, Salz und gelbs Zimblich Salbeyweile schlag und Rost alles zu sammen auf ein wenig Kohlenfeuer darnach nimb Eyer Mehl zwey auffer, unter rührens nichts ausgewirzt auf der Schüssel und gibs warmb,

ein Hardter Gans in einer Butter Brüh.

Brat die Gans an der Stadt, nach solchem Nimb M. Milch Rahm und ein Schiffen von der Gans, welches sich heraus gebraten, Lege die Gans auf ein Schüssel und giss die gerührte Butter darüber, gewürz Zuckers gelbs wein und gelbs warmb.