

## **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

## Gans = Leber.

Salze eine Gans = Leber ein, und lasse sie im Salze liegen, nimm auf eine Leber ein Scitel Milchrahm, und gieße ihn darüber, stecke etliche Gewürznelken darein, lege ganze Muskatblüthen darzu, gib unten und oben Gluth, und laß den Milchrahm bis auf etwas Weniges eingehen, so ist sie fertig.

## Gans = Leber auf andere Art.

Nimm die Gansleber, wasche sie aus und salze sie ein, spicke sie mit Limonieschalen, gib in ein Reindl ein Stück Butter, kleingeschnittene Zwiebeln, gib die Leber darein, und laß sie eine Weile dünsten, säe ein wenig Mehl daran, laß sie noch ein wenig rösten, gib ein wenig Rindsuppe darzu, etliche Tropfen Weinessig, laß es nur einen Sud machen, damit die Leber nicht hart wird.

Auf diese Art ist die Leber vom Indian und vom Kapaune zuzurichten, wie auch alle Lebern.

## Gebratenes Hendl.

Nimm ein Hendl und bereite es wie bewust, puzt es, salze es ein, gib etwas gepuztes Petersillkraut inwendig hinein, tressire es, stecke es an den Spieß und laß es braten.

## Gebackenes Hendl.

Nimm ein gepuztes Hendl, wasche und reinige es sauber, dann stecke es in eine siedende Rindsuppe, und laß es anlaufen; wenn es angelauten ist, so nimm es heraus, und thue es in ein kaltes Wasser, um damit es