

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

wickelt und am Spieß oder in einer Pfanne schön gebraten. Dünste ihn hierauf in dem Sauerkraut, lasse ihn ganz ausdünsten, richte das Kraut in eine Schüssel und den Kapputz mitten darauf.

11. Indian mit gefültem Kropf.

Wenn der Indian gut gepuzt, rein ausgewaschen und gesalzen ist, schneide Kopf und Hals weg. Hierauf mache die Fülle wie folgt: In heißem Wasser geschwellte Mandeln werden ausgeschält und stiftlet geschnitten, ferner kommen Weinbeerl und von den Kernen gereinigte Zibeben dazu. Dann werden 3 Semmeln von der Rinde abgerieben, in Milch geweicht, 8 Loth Butter flaumig abgetrieben, die in Milch geweichte Semmel ausgedrückt und dazugegeben, dann schlage man 5 ganze Eier, eines nach dem andern gut verrührt, daran, salze und treibe alles gut ab, gib dann die Mandeln, Zibeben und Weinbeerln daran und rühre von einer Semmel die Bröseln leicht darunter. Verstecke das Brustloch mit ein wenig Semmel, fülle die Füll hinein, binde es gut zu, nachdem er gespeilt, stecke ihn an den Spieß, begieße ihn öfters mit Butter und brate ihn recht langsam, besonders wenn er groß ist, richte ihn auf eine Schüssel und ziere ihn mit Petersilkräutel.

12. Junge Gans in Sauce.

Wasche den Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen und Leber einer Gans gut aus, hacke es in mehrere Stücke, dünste alles in einer Rindsuppe mit Zwiebel, besteckt mit Gewürznelken, Limonienschalen, Beizkräutel und ein wenig guten Essig so lange, bis es weich wird. Dann lasse in einem Kasserol ein Stückel Butter zergehen, gib kleingeschnittenen