

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

Zwiebel und Petersilkräutel hinein, 2 Löffelvoll Mehl, lasse es schön lichtbraun rösten, rühre es mit dem Sud von der jungen Gans schön klar ab, salze und lasse es noch ein wenig sieden, gib ein wenig Safran und 2 Löffelvoll Rahm dazu, nimm das Beizkräutel sammt dem Zwiebel heraus und richte es auf eine Schüssel.

13. Gedünstete Gansleber.

Lege die Gansleber über die Nacht in die Milch, schneide dann eine Zwiebel auf Blätter, darauf dünste die Gansleber, bestecke sie mit 3 Gewürznelken, gieße 2 Eßlöffelvoll Rindsuppe darauf und laß sie in der Röhre eine Viertel-Stunde braten, dann salze sie, lasse sie noch eine Viertel-Stunde braten, schöpfe das Fett ab und passire die Soß darüber.

14. Gansleber mit sauern Rahm.

Spicke die in Milch geweichte Leber mit Speck, lege sie auf blattlet geschnittenen Zwiebel und gieße ein wenig Suppe darauf, begieße sie öfter, und wenn sie zur Hälfte gebraten und gesalzen ist, dann schöpfe das Fett von der Soß, passire sie über die Leber und laß sie wieder mit 3 oder 4 Löffelvoll sauern Rahm begossen, weiter braten, bis der Rahm bräunlich wird.

15. Gebratener Auerhahn.

Wenn er gerupft, das Eingeweide herausgenommen und im kalten Wasser gut ausgewaschen ist, legt man ihn in kalte Wildpretbeize und lasse ihn 6 bis 8 Tage stehen, wende ihn aber jeden Tag zweimal darin um. Dann wird