

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

Gänseleber.

Man salze eine Gänseleber ein, und lasse sie in Salz liegen, nimm auf eine Leber 1 Seidel Milchrahm, und gieße ihn darüber, stecke etliche Gewürznägerln darein, lege ganze Muskatblüth darzu, gib unten und oben Gluth und laß den Milchrahm bis auf etwas Weniges eingehen, so ist sie fertig.

Gebratenes Rehenteur auf Zuspeisen.

Wasche ein Rehenteur sauber aus, hernach siede es recht lange im Wasser, dann schneide es blattlicht, und tunke es in zerlassener Butter ein, salze es ein, bestaube es mit Semmelbröseln, lege es auf den Rost, laß es braten, dann lege es auf die Zuspeise, so ist es fertig.

Gefüllte Artischockeneuterl.

Siede schöne Artischocken recht leicht, löse den Kern aus, und nimm ein halbes Pfund Schnitzeln, schneide sie klein, nimm um 2 fr. Semmeln, und reibe die Rinde davon, weiche die Schmolzn in Obers, und drücke sie wieder aus, schneide sie sammt einem von 3 Eiern gemachten Fingerührten darunter, treibe ein Stückel Butter ab, gib den Faisch hinein, mache von Bries und Kartoffeln ein wenig Nagon, schmiere eine Serviette mit Butter, streiche die Hälfte Faisch schön rund darüber, binde es zusammen, hänge es in ein heißes Wasser, und laß es sieden, dann nimm es heraus, bilde von den Artischockenblättern wieder eine Artischocke darauf, gib es in eine gemischte Soße, so ist es fertig.