

## **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

den Leib und binde eine Speckscheibe auf die Brust. Dann lege man die Hähnchen in einer Bratpfanne mit heißer Butter nebeneinander und brate sie hellbraun. Von dem Bratenfond bereitet man die Soße.

**Huhn mit Reis.** Das vorgerichtete Huhn wird in Wasser und Salz abgeschäumt und mit einem Stück Butter gar gekocht. Darnach wäscht man Reis, füllt die Hühnerbrühe nach und kocht ihn langsam weich. Dann wird das Huhn zerteilt, die Stücke recht heiß in die Mitte der Platte gelegt und der Reis ringsum angerichtet.

**Gänsebraten.** Hat man die Gans vorgerichtet, so füllt man den Leib mit in Viertel geschnittenen Äpfeln, dann näht man die Gans zu, legt sie in die Bratpfanne, salzt sie, gibt etwas Wasser darunter und läßt sie unter öfterem Begießen von heißem Wasser offen braten. Die Gans sowie die Soße müssen eine hellbraune Farbe haben. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus. Die Soße wird entfettet, 1 Löffel Mehl in die Bratpfanne gegeben und soviel Wasser, daß die Soße gebunden ist, wobei das, was in der Pfanne sich angefezt hat, los und zusammengerührt werden muß.