

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

und gebraten/ auch also trocken/ oder in einer Brüh zu Tisch getragen/ wie die Auerhanen / nur / daß diese/ die Hennen / weil sie etwas minder sind/ an statt einer langwierigen Beizung/ nur allein etliche Tage im Wein oder Wein-Essig geleget werden.

I6. Eine wilde Gans zu braten.

Eu vörderst rupffet man die wilde Gänse/ hauet ihnen so dann den Kopff und die Flügel ab/ nimmt sie aus/ und leget selbige eine Weile ins Wasser; hierauf werden sie mit eben diesem Wasser wohl ausgewaschen/ in Essig geleget/ und etliche Tage lang darinnen gebeizet/ nachdem man sie gernesauer haben mag: ehe man sie aber noch in d^e Essig leget/ pfleget man selbige zuvor mit Negelein und Pfeffer ein wenig einzuwürzen/ und so sie gebraten werden sollen/ mit Fleischen Essig und schlechten Wein nochmal auszuwaschen/ mit fleischgeschnittenen Speck auf der Brust zierlich zu spicken/ mit Salz/ Pfeffer/ Negelein/ auch so es beliebt/ Cardamomen und Muscaten Blüh/ wiederum vom neuen einzuwürzen/ und vermittelst eines besonders dazu gehörigen Eisens/ mit einem Loch/ wodurch der Spieß gehet an zu stecken/ wiewol man dieses Eisen nicht nothwendig hiezu haben muß/ sondern/ in Ermanglung dessen/ sich zweyer hölzerner Zwecke/ wie bey den Auerhanen gemeldet/ bedienen kan: bedeckt aber Eisen und Zwecke sind gar leichtlich zu entrathen: wann man den unten hinein gesetzten Brat-Spieß/ oben bey dem Brust-Beir/ mit Vortheil wieder heraus zu bringen weiß; dann wosfern so dann die Gans am Hals und an dem Steiß mit einem starken Faden angebunden wird / ist sie so gut und wohl bevestiget / daß sie deren ferner nicht benöthiget: dann wird sie/ wie bey den Auerhanen gedacht/ betreiffet / drey bis vier Stunden lang allgemächlch abgebraten/ und alsdann trocken/ oder aber in einer Brüh zu Tisch getragen.

I7. Eine