

## 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

### 17. Eine einheimische Gans zu braten.

**G**ann die Gans gewürzet ist/ rupffe sie bis auf den Hals und Flügel/ hau dann die Füsse und Flügel/ zusammen dem Hals herunter/ und schneide sie unten auf/ nimm den Magen/ die Leber/ das Herz und Eingeweid heraus/ (dann der Magen/ die Leber/ das Herz/ Flügel/ Füsse und der Hals gehören zusammen/ und werden hier zu Lande die Junge-Gans genemmet.) wann nun die Gans besagter massen ausgenommen worden/ so wasche selbige auf das aller reinlichstaus/ und lege sie etliche Stunden lang/ oder auch wohl über Nacht in ein frisches Wasser/ wasche sie nochmal/ laß versiehen/ salze sie dann innen und aussen/ pfeffers einwendig wohl/ und fülle selbige/ so du will/ mit Castanien und Birnen/ oder auch mit darunter gemischten Quitten-Schnitten/ davon sie einen gar guten Geschmack bekomen. Wann man nun eine solche Gans anstecken will/ kan man den/ bey den wilden Gänsen schon allerdings kurz vorher beschriebenen Vortheil beobachten/ und dann so sie an dem Spieß ein wenig erstarret ist/ mit einem heißen Schmalz betreissen/ und schön abbraten lassen; ist nun dieser Gans-Bauch von einer noch jungen Gans/ kan man ihn nur in der Hand abbraten/ aber inn und auswendig einsalzen/ auch einwendig wohl würzen/ etliche Sträuslein Rosmarin hinein stecken/ und nachdem man ihn ansteckt/ nur mit Butter betreissen/ und immer zu bedupffen/ so wird er gar schön und gut werden. \*

### 18. Einen Gans-Bauch gefüllt zu braten.

**G**o der Gans-Bauch gewürzet/ gewässert/ und allerdings zusbereitet ist/ wie Num. 17. gedacht worden/ kan man ihn oben

Vp ii

bey

\* Man kan auch die einheimische Gänse im Essig beizen/ und allerdings wie die wilden abbraten/ denen sie auch auf solche Weise am Geschmack gar ähnlich kommen.