

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

werden: Richten dann zusamt der Brüh in eine Schüssel und legt Limonien-Plätzlein darauf.

67. Gebratene Gänse-Leberlein.

Gehmet die Leberlein zusamt dem Herzlein von einer Gans/ waschet und spicket sie sein klein und zierlich/salzett und pfeffert; lasset dann ein Vogel-Spißlein warm werden / sie dets an/betreifst ein oder zweymal mit heissem Schmalz / und brats wie die Vögel/ darnach ziehet ab/ und streuet Pfeffer darauf: Wann man aber eine Brüh darüber haben will/ so nehmet ein Rothen-Brod eines Fingers lang/ bähet selbiges / und lassets in einer Fleischbrüh süden / freibets mit einem Citronen-Essig durch / thut mehr nicht/ als zween Löffel voll Zucker/ ein wenig Pfeffer/ Ingwer und Degelein dazu/richtet es in die Schüssel/ leget die Leberlein dar ein/ und drucket den Saft von Citronen darauf.

68. Gebratene Gans-Leberlein / auf andere Art.

Gan die Gans-Leberlein gehäutet und gespicket sind / thut man sie einsalzen und würzen/ dann an einem Spieß abbrennen lassen; jedoch aber anfangs mit heissem Schmalz / und zu lezt mit heißer Butter betreissen / auch mit geriebenen Roten Brod überstreuen/ und Fleiß anwenden/ daß sie schön glistig zu Eich fragen werden: Dann kan man etwas von der Butter in das Schällein güssen/ und die Leberlein darein legen.

69. Gänse-Leberlein zu bachen.

Gan nehme die Gänse-Leberlein / schneide selbige der Läng nach einmal von einander/besprenge sie mit Salz und Pfeffel und melbe sie ein/ doch also daß sie nicht knödericht werden maget