

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

86. Ein Vorhäs in einer Zwiebel-Brüh.

Erelege die Vierlein/ zerschneide den Gemper/ oder das Brüstlein/ stich die Augen aus dem Kopff/ wasche alles schon im Wasser/ oder auch in ein wenig Essig aus ; dann setze es in einem schlechten Wein und Fleischbrüh zu / thue ein gerieben Brod hinein/ lasst süßen/ hacke ein oder zwey Zwiebeln / röste dieselbe im Schmalz/ brenne sie daran/ streue Ingber/ Pfeffer und Megelein darein/ gusse ein wenig Essig dazu/ lasse es süßen/ doch daß es nicht zu weich werde/ und ein dickliches Brühlein bekomme : Wann man es aber etwan von einem starcken Hasen bekommt/ muß mans zuvor im Essig und Wasser absüßen / hierauf wieder abseihen / und dann auf obbeschriebene Art zurichten / und einmachen.

87. Eine Junge Gans in einer Limonien-Brüh.

Annehme den Kragen/ Flügel und die Füsse/ und brühe also zuerst/ in einem wohl heißen Wasser/ die Federn herab ; dann lasse mans in einem kalten Wasser eine Weile liegen/ und wasche es sauber/ samt dem Magen / Herz und Leber / setze solche in einem Wasser/ u/ bis auf die Leber/ und lasse es auch; will man aber den Kragen füllen / so darf man in nicht gleich mit zusezzen / aber das einwendige Halsbein muß zuvor/ samt dem Geblüt/ heraus genommen/ und so wel/ als der Hals und Kragen/ sauber ausgewaschen/ und so dann das Halsbein zugleich mit den andern Sachen zugesetzt werden ; indessen aber kan man unterschiedliche Füllen anmachen/ um den Gänse-Kragen mit zu füllen / wie selbige gleich jeso im nachfolgenden beschrieben werden sollen : Wann er nun gefüllt/ kan man ihn auch zu oberst/ zu der Jungen Gans in den Hasen legen / und also gar mit absüßen lassen ; so bald er aber weich gelost/ nehme man einen stollichten Hasen / gusse eine Fleischbrüh dar-