

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

89. Eine junge Gans in einer Zwiebel- Brüh.

Nimm die Gans abgefotten / wie schon beschrieben / so schälet
und hacket indessen ein paar kleine Zwiebeln / röstet sie im
Schmalz; gisset eine gute Fleischbrüh / ein wenig Eßig und
Wein daran / würzet selbige mit Pfeffer / Muscatblüh / Cardamomen /
und etwas Saffran / schneidet auch eine Limonien daran / und lassets
also in einem Pfännlein einen Wall mit einander auffüden ; wann
nun die Gans bald weich gesotten / thut solche in einen stollichten Ha-
fen / gisset die Brüh darüber / lasset es noch ein wenig mit einander auf-
füden / biß das Brühlein nur in etwas einsüdet und gut wird : Als-
dann richtet es an / und gisset die Brüh darüber.

90. Eine Junge Gans in einer Aepfel- Brüh.

Nehmet Aepffel / schälet und schneidet sie wärffliche / röstets
im Schmalz / gisset einen Wein daran / thut Weinbeer / oder
Corinthen / Zucker / ein wenig Pfeffer / Cardamomen und
Saffran dazu / lasset sie eine Weile süden ; Wann dann die also ge-
nannte Junge Gans weich abgefotten ist / wie zuvor gedacht / leget
sie in eine Schüssel / und gisset diese jetzt beschriebene Brüh darüber.

91. Eine Junge Gans in einer Polni- schen Brühe.

Nehmet einen Schnittten weisses Brod und behet es / schälet
einen Aepffel / schneidet solchen / wie auch eine Zwiebel / klein /
thut alles zusammen in einen Hafen / gisset einen Wein dar-
an / lasset es zusammen süden / biß es weich wird / dann treibets durch einen
Doo Seiber ;