

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

Seiher; ist die Brüh zu dick / kan man noch ein wenig Wein daran güssen: streuet dann Zucker / ein Trisanet / und andere gute Gewürz darein / laffet es also mit einander auffüden / und richtet es über die abgehoffene Junge Gans.

92. Eine Junge Gans im Pfeffer.

Rebet ein Kocken-Brod / und einen Leberuchen / röstet beedes im Schmals / gisset ein wenig Fleischbrüh / Essig / und so es beliebt / auch Wein daran / zuckert es nach Belieben / und würzet sie mit guter Gewürz; wird die Brüh nicht braun genug / kan man etwas von einer Wein-Latwerge daran thun / alsdann ferner süden lassen / und über die Gans in eine Schüssel anrichten.

93. Linen Gans-Kragen zu füllen.

Säuet und hacket das Leberlein von der Gans gar klein / und zugleich auch ein wenig Salbey / Majoran / Petersilien-Kraut / und Speck; reibet ein Eyer-ringlein / oder anderes weißes Brod / röstet es im Schmals / und schüttet es über das gehackte Leberlein / zusamt dem gehackten grünen / welches man / so es beliebt / auch gleich ein klein wenig mit rösten kan / wiewol es eben nicht nöthig ist / rühret dann alles wohl durch einander / schläget so viel Eyer daran als nöthig / würzet es mit Ingber / Pfeffer / Muskatnuß / Cardamomen und ein wenig Safran / und aisset eine Milch oder Fleischbrüh daran / wiewol die Füll von der Milch lückerer wird: Wann nun der Kragen zusamt dem Kopff reinlich gewaschen ist / füllet diese Füll hinein / bindet oder nehet ihn oben zu / und laffet süden auf die im vorigen beschriebene Art ferner absüden.

94. Linen Gans-Kragen zu füllen / auf andere Art.

Man kan auch von Peterlein; oder Petersilien-Kraut eine Füll zusamt