

## **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

zusammen machen/ auf folgende Art: Das Leberlein / wie auch ein  
 gelaubtes Petersilien-Kraut wird im Schmalz geröstet / und unter  
 das Leberlein gerühret; dann schläget man Eyer daran/würzet und sal-  
 zet es einwenig / güßet auch / so man will / ein klein wenig Weilch  
 dazu / und füllet solches in den Kragen / man muß aber den Kragen  
 nit zu voll füllen /damit er nicht auffspringe ; hernach wird er / wie  
 vor gedacht / mit den andern Sachen / so lang biß er fertig ist/  
 abgekottet.

95. Einen Gans-Kragen/ noch auf andere Art  
 zu füllen.

**S**chneidet das Leberlein von der Gans / einen geschälten Apffel/  
 und ein wenig Zwiebelein / alles zusammen klein ; nehmet  
 dann ein geriebenes Semmel-Mehl / oder ein Eyer- Ring-  
 lein / röstet solches im Schmalz / mischet es auch darunter / schla-  
 get ein oder zwen Eyer daran / rühret alles wohl durch einander /  
 würzet es nach Belieben/ füllets in den Kragen/und lasset es alsdann  
 zur Genüge süden.

96. Einen Gans-Kragen zu füllen/ auf eine  
 noch andere Weise.

**W**ann man das Leberlein gern erspahren und solches etwan bra-  
 ten / und den Kragen von der Gans doch gleichwol füllen  
 will / so nimme man eine Bratwurst/ thut das Gehäck her-  
 aus / hacket sie ein wenig kleiner / streuet Pfeffer/ Muscatblüh/ Ing-  
 ber / und etwas von Cardamomen und Saffran darein / schläget auch  
 Eyer daran/ und güßet ein wenig Fleischbrüh hinzu : Wann man  
 will/ kan man auch ein wenig Semmel- Mehl rosten ; rühret dann  
 alles wohl unter einander /und füllet es in den Kragen / nehet solchen  
 wohl zu/ daß nichts von der Füll heraus fallen könne; wann nun