

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

schnittene Zwiebeln darzu; lege die gesalzenen Tauben darauf, laß sie dünsten, und kehre sie öfters um; wenn du siehst, daß die Tauben ausgedünstet sind, so gib ein wenig Milchrahm, das Taubenblut und Limonieschalen, dann gestoßene Nelken und Zimmet darein, lasse es aufkochen, salze es geschmack; wenn nun alles ausgekocht ist, so säuere sie mit Limoniesaft, gib die Tauben auf eine Schüssel, seihe die Soße darüber, dann gib sie zur Tafel.

Tauben auf Kapphuhn-*Art* mit Linsen.

Nimm gepuzte Tauben, schneide den Kropf beym Leib, die Flügel beym ersten Glied, und die Füße ab, salze sie ein, spicke sie dann auf der Brust mit Speck recht voll, nimm ein Kastrol, gib March oder Speck darein, alsdann auch blattlicht geschnittene Zwiebeln, hernach die Tauben darauf, etliche ganze Wachholderbeeren darzu, laß sie dünsten, kehre sie öfters um, damit sie auf allen Seiten lichtbraun werden, dann nimm die Wachholderbeeren heraus, und gib ein Lorbeerblatt und zwey Eßlöffelvoll Essig darein, und laß es aufdünsten, wie die gebratenen Kapphühner, hernach siede Linsen in Salzwasser; wenn die Linsen weich gesotten sind, so seihe das Salzwasser davon weg, nimm sodann ein Kastrol, gib Fette oder Butter, dann einen Löffelvoll Mehl darein, laß es ein wenig anlaufen, wenn es lichtbraun gedünstet ist, so gib eine klein geschnittene Zwiebel hinein, laß es noch ein wenig anlaufen, gieße ein wenig Rindsuppe daran, dann die abgeseihten Linsen darein, salze es geschmack, laß es aufkochen, dann lege die Tauben auf die Linsen, hast du ein wenig Taubensoße, so gieße sie darauf, daß man aber von der Soße