

## **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

hernach nimm den Buttermeyg und walche ihn Fingerdick auß, lege selben in das Kastrol, und gib die ausgekühlten Tauben darauf, (du kannst auch gefüllte Tauben hineinlegen), mache einen Deckel darauf, schmiere ihn mit Eyern, und backe es schön braun; wenn du die Pastete anrichtest, so stürze sie um, schneide den Deckel herunter, seihe die braune Soß hinein, und decke sie wieder zu.

### Tauben-Pastete auf andere Art.

Die Tauben werden sauber gepuzt und ausgenommen, die Füße eingesteckt, lasse sie in siedendem Essig mit halb Wasser vermengt, anlaufen, und spicke sie gut, beize sie 2 oder 3 Stunden ein, mache unterdessen einen mürben Teig, treibe die untern Flecken aus, belege sie mit Butter, Semmelbröseln, Kaprie, Lorbeerblättern und gemischtem Gewürz, richte die gespickten Tauben darauf, und mache die Form, viereckig oder sechseckig, darnach die Pastete groß ist, backe sie 2 Stunden, und mache eine säuerliche Kapriesoße und gieße sie darüber.

### Tauben-Pastete noch auf andere Art.

Die Tauben werden auf die Art zubereitet, wie die vorigen, man kann sie auch in der Beiz anlaufen lassen, darnach man sie geschwind brauchet. Wann die Tauben gespickt sind, so dünste sie in Butter ein wenig, und lasse sie hernach auskühlen, nimm dann Hühner- und Taubenleberln, hacke sie klein, bereite fünf Sardellen, Limonieschalen, spanisches Kuttelkraut, Kaprie und grünen Petersill, dieses wird in Butter gedünstet, und gut gewürzt, gib Milchrahm darzu, und salze es, mache