

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

Speck, brate sie langsam am Spieße, begieße sie öfters mit der Beize, dann gib in ein Reindl ein Stückel Butter und ein wenig geschnittene Zwiebeln, laß es gut anlaufen, säe einen oder 2 Löffelvoll Mehl daran, laß es noch ein wenig rösten, gieße so viel Beize darzu, daß die Soße in der Dicke recht wird, gib das Herabgetropfte von den Tauben darzu, wie auch ein wenig Rahm, wenn du willst, laß es gut aufsieden, wenn die Tauben gebraten sind, gib sie auf eine Schüssel, und die Soße darüber.

Wildtauben in der braunen Soße.

Wenn die Tauben gepuzt sind, schneide sie in vier Theile, gib sie in ein Kastrol, gieße Weinessig, Rindsuppe und ein wenig Wein darauf, gib Limonieschalen, ein Zwiebelhäupel mit Nelken besteckt, 2 Zehen Knoblauch und 2 Lorbeerblätter darzu, laß sie recht mürbe dünsten, dann gib in eine Pfanne ein Stückel Butter, und schwarzeriebene Brodbröseln, röste es schön lichtbraun, und rühre es unter die Tauben, laß es recht gut dünsten, daß die Soße schön klar wird, nimm die Lorbeerblätter und Zwiebeln heraus, und richte sie in eine Schüssel.

Wildtaube, heiß = abgesotten.

Zertheile die gepuzten Tauben in Stückeln, gib sie in ein Kastrol, gieße Weinessig darüber, gib Zwiebeln und Beizkräuteln darzu, lasse sie schön mürbe dünsten, oder sieden, richte sie auf eine Schüssel an, gieße ein wenig von dem Sude darüber, besäe sie mit Semmelbröseln, und brenne sie mit Zwiebeln, in Schmalz geröstet, ab.