

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

Geflügel-Speisen.

1. Gedünstete Tauben.

Brühe die Tauben ab, dann lege in ein Kasserol geschnittenen Zwiebel, Speck, Petersil, Rosmarin, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer, Muskatblüh, Butter, Ingwer, Limonenschalen und Semmelbrösel; thue die Tauben darauf, salze sie etwas, gieße eine Rindsuppe daran und ein wenig Essig, bedecke das Kasserol mit einer Hafendekke und lasse sie gut dünsten. Oben ist keine Glut zu geben.

2. Tauben in schwarzer Soß.

Das Blut wird mit ein wenig Essig aufgesangen, die Tauben werden gepützt, in 4 Stücke geschnitten und etwas gesalzen. Lasse Butter in einem Kasserol zergehen, gib Lorbeerblätter, Bertram, Rosmarin, Zwiebel mit Nelken bestreikt hinein, staube etwas Mehl daran, dünste die Tauben darin, gib etwas Suppe und das Blut dazu und dünste sie nochmals. Dann gib sie auf eine Schüssel und passire die Soß darüber.

3. Gespickte Hendl.

Nimm zu halben Theilen Wein und Essig, lege darein Limonenschalen, Rosmarin und Lorbeerblätter, lasse es stehen, gib es kochend über die gepützten und gesalzenen Hendl, spicke sie, brate sie und gib sie dann zu Tisch.