

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

fast eben auf dergleichen Art/wie das andere schon zuvor beschriebene wilde Geflüg; dann wann selbiges sauber gerupfft und ausgenommen worden/ kan man es mit ein wenig Wein auswaschen; dann mit Pfeffer und Negelein einwürzen/ in Essig legen / und darinnen beissen lassn/ so lang als esse hñen beliebt/ ein/zween oder drey Täge; man kan sie auch spicken/ und eine Weile im Essig ligen lassen / oder aber erst hernach spicken/wann man sie gleich jeso in die Pasteten schlagen will: Man pfleget auch die Enten/ ehe sie eingeschlagen werden / oben auf der Brust mit klein-geschnittener Zimmet und Negelein zu bestrecken / dann ferner einzuwürzen / mit Citronen zu belegen/ und in den Teig zu schlagen / wie das vorige schon beschriebene wilde Geflüg.

19. Wilde und einheimische Tauben- Pasteten.

Swerden so wol die wilde als einheimische Tauben/ wie anderes Geflüg zubereitet/ gespickt/ und in Essig/ so lang man selbstn will/ gebeisset/zuvor aber ein wenig eingewürzet / ehe man sie noch in Essig leget; und welches wohl zu mercken/ an einem warmen Ort/ um zu ertrocknen/ geleet: alsdann aber auf die schon bißhero beschriebene Art in einen Pasteten-Teig eingeschlagen.

† Man kan auch ein Gehäck darüber machen / wie über die Hühner/ davon Num. 8. und 9. Bericht ertheilte worden; nur ist der Unterscheid zu beobachten/ daß man die Tauben ganz läffet / und nicht zerschneidet / auch nicht die Beine und Gelencke löset / wie an dem Hühnern *

20. Eine so zahme als wilde Tauben-Pasteten/ von geblättern Butter/Teig zu machen.

Machet den Num. 3. beschriebenen Teig an / walschert den Teig

* Man kan auch vom Rindfleisch ein Gehäck in diese Pasteten machen / wie schon vom Kalbfleisch stgemeldet worden.