

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

diese Brüh mit Zucker und obigen Gewürz/ damit die Fasan-Hüner eingewürzet worden / lasset sie ein und andern Wall thun/ richtet diese Brüh in die Schüssel/ und leget die Hüner darein.

30. Wilde Tauben zu braten.

Nehme die Tauben / rupffe/ kröpffe/ und nehme sie aus / wie die Hüner / wasche sie zu erst von innen und aussen mit Wasser/ dann mit Wein und Essig; nechst deme würze man selbige/ und lasse sie vier bis fünf Tage lang im Essig ligen und beizen: dann spicke und brate man sie wie ein Rebhun / jedoch etwas länger/ weil sie zäher vom Fleisch sind: wann sie dann fertig/ werden sie in eine Schüssel geleet/ mit Blumwerck und Sicronen ausgezieret/ oder aber eine Brüh/ wie über die Rebhüner / im nachfolgenden Theil beschriebes/ darüber gemachet.

31. Einheimische Tauben zu braten.

Würget die Tauben / und reisset ihnen die Köpffe ab / kröpffet/ brühet oder rupffet sie / lasset selbige hernach eine Weile im Wasser ligen; nach diesem satzet / würzet/ und stecket sie an/ betreiffet sie mit heissem Schmalz / und streuet/ wann sie schier gebraten / und mit zerlassener Butter noch einmal übertreiffet worden/ Semmel-Mehl darauf.

32. Einheimische Tauben wie Rebhüner zu braten.

Nehmet Tauben die (wo man sie haben kan/) rotte Füße haben/ und zu einem paar der selben/ den achten Theil einer Maas Essig/ thut ein Gewürz-Löfflein voll Pfeffer darein/ sperrt denen Tauben die Schnäbelein mit einem Holz auf / oder aber/