

## 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

Gafft darein / welcher diese Fricassé gar annemlich macht : Indessen kleppet zu zweyen Hünnern zwey oder drey Eyerdottern / schneidest ein wenig Butter darein / und güsset die südende Brüh von den Hünnern / mit diesem Rühren / an die Eyerdottern und Butter ; richtet die Hüner in eine Schüssel / güsset die Brüh darüber / und streuet klein geschnittene Kronen-Schelffen darauf. \*

#### 40. Fricassirte Tauben.

**G**ehneidet die Tauben in vier Theile / lasset sie in einer Pfanne im Schmalk oder Butter rösten / auch etliche Champignons und etwas wenig Petersilien-Kraut in Wein und Fleischbrüh durch einander vermischts aufkochen / würzet sie mit Muscatenblüh / werffet zu lezt ein Stücklein Butter darein / und richtet dieses über die geröstete Tauben an.

#### 41. Gefüllte Tauben.

**M**ann die Tauben gewürget und gekröpft seyn / so blaset Leben am Hals vermittelst eines Feder-Kiels hinein / daß sich die Haut überall wohl ablöse / hacket Peterlein-Kraut / röstet es in Butter / mischhet ein wenig Semmel-Mehl darunter / schlagest Eyer daran / daß die Füll schön lehn werde / würzet sie mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen / Muscatenblüh und Saffran / salzet und röhret alles wohl durch einander / füllet es hernach oben bey dem Hals in die Tauben hinein daß die Füll überall zwischen die Haut hineln lauffet und nehei den Hals so dann zu / leget die Tauben in einem stollichten Hafen güsset Fleischbrüh daran und lasset sie süden bis sie genug haben / streuet Muscatenblüh und Cardamomen daran / thut auch ein

Stück

\* Hierbei ist zu erinnern / daß wann die Hüner in der Pfannen im Schmalk geröstet seyn / man sie nur in einem stollichten Hafen oder Pasterens Regel gar abtochen / (da man zugleich von welchen Kräutern es beliebt / dazum mag) oder auch wohl nur in einer Schüssel / auf einem Kohlfeuer aufzubinden lassen könne / weil sie bisweilen einen Geschmack von der Pfannen annehmen : So auch / wann die Brüh mit den Eyerdottern angerühret wor-