

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

Stück Butter dazu / so sind sie fertig. NB. Diese Tauben kan man auch also gefüllt braten.

42. Tauben zu dampfen.

Nimm die Tauben gerupft / und allerdings zubereitet sind
zerviertheilet dieselbige / salzet und röstet sie hierauf im
Schmals / daß sie braun werden; leget sie hernach in einen
Liegel oder Hafen / güsset Wein und ein wenig Fleischbrüh daran/
schneidet auch abgezogene Mandeln / Rosin und Weinbeerlein klein/
schüttet sie zu den Tauben in den Liegel oder Hafen / und streuet Trü-
net darauf / lasset es dann alles eine halbe Stund wohl zudecket / mit
einander dampfen: Alsdann richtet es in eine Schüssel / und streut
würflich geschchnittene Citronen-Schelffen darauf.

43. Tauben zu dampfen / auf andere Art.

Nehmet die Tauben allerdings zu / wie bekannt / schneide sie
halb entzwey oder geviertelt / salzet und röstet sie ein we-
nig im Schmals / bis sie schön gelblich werden; legt es so dann
in einen stollichten Hafen / röstet ein wenig gerieben rocken Brod
gleichfalls im Schmals oder Butter schön trocken / brennet es dann
an die Tauben / giesset ein wenig Fleischbrüh / Wein / und ein klein
Löfflein voll Essig daran / würzet es mit Pfeffer / Cardamomen/
Muscatblüh / und ein wenig Negelein / drücket Citronen Saft dar
ein / und zuckert es nach Belieben; zulezt werffet ein wenig klein und
längliche geschchnittene Citronen-Schelffen darein: Richet es dann in
eine Schüssel / und bestreuet es mit würflich geschrittenen Schafzen
von Citronen,

44. Tauben noch anderst zu dampfen.

Nimm und viertheilet die Tauben / wie bewurst / salzet und
würzet sie einwendig; leget selbige in einen stollichten Hafen/
güsset Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / schneidet Lu-
monien darein / würzet es mit Pfeffer / Cardamomen und Musca-
toblüh