

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

Gebratene Tauben.

Nimm Tauben, und stich sie ab, nimm den Kropf und Schlund heraus, stoße sie sodann in ein siedendes Wasser und puße sie, damit die Federn und Stiftern rein weg kommen, lege sie in kaltes Wasser, und puße die Stiftern rein von den Tauben, dann stich ihnen die Augen heraus, und schneide ihnen die Füße ab, schneide sie dann bey dem Steiß über Quer auf, und nimm alles heraus, dann wasche die Tauben wieder mit einem frischen Wasser aus, untergreife sie Kropfabwärts, nimm sie sodann aus dem Wasser und salze sie ein, dann nimm die Taubenleber, und hacke sie klein zusammen; nachher nimm ein Häferl, schlage Eyer darein, (auf eine jede Taube rechnet man ein Ey), und schlage sie gut ab, gib auf ein Ey zwey oder drey Eßlöffelvoll Milch hinein, und salze es, dann gib die zusammen gehackte Leber darein, und verrühre es gut untereinander ab, gib Semmelbröseln hinzu (auf eine Taube eine Handvoll Semmelbröseln), und verrühre es noch einmal gut, dann fülle die Tauben beym Kropf hinein voll, und binde sie zusammen, stecke sie dann an den Spieß, brate sie, und schmiere sie öfters mit Butter, sobald du siehst, daß beym Steiß ein Dunst heraus geht, so sind die Tauben ordentlich gut gebraten.

Tauben im Blut.

Wenn du die Tauben abstichst, so gib sie in ein Häferl, und laß das Blut hinein laufen, dann puße die Tauben, wie bewußt, und schneide sie zu Vierteln, wasche sie sauber aus, und salze sie ein, hernach nimm ein Kastrol, gib Fette und March darein, dann ge-