

## **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

### In Blut gedünste Tauben in einer Pastete.

Puze die Tauben, bereite sie, wie bewußt, schneide deren Köpfe und Flügeln ab, salze sie ein, gib dann Speck und Zwiebeln in eine Rein, und lege die Tauben darauf, laß sie zugedeckt dünsten, kehre sie öfters um, daß sie lichtbraun werden, dann gieße etwas Essig und Fleischsuppe darauf, gib ein wenig Lorbeerblätter und Weizkräuteln darzu, und laß sie mitdünsten; nimm nach einer Weile die Tauben heraus, seihe alles davon weg, und gib guten Rahm, geschnittene Limonieschalen und Taubenblut darzu, (willst du dich statt des Taubenblutes des Hendlblutes bedienen, so laß es, wenn du das Hühnchen abstichst, in den Essig laufen, und dann kannst du es zu allem brauchen) laß dann alles dünsten, salze es geschmack, und thue es in eine Pastete, oder wohin du sonst willst.

### Spanferkel.

Nimm ein gepuztes Spanferkel, wasche es aus, und schneide dessen Füße beym ersten Gliede ab, salze es gut ein, reibe es inwendig ein wenig mit Pfeffer aus, mache dann die Ohren und das Schweiferl mit Papier ein, fülle ferner dessen Bauch mit einem sauberen Tuche aus, speile es zu, stecke es an den Spieß, und zwar so, daß dieser durch den ganzen Leib gehe, und beym Maul herausrage, alsdann brate es; fängt es zu schwitzen an, so trockne es mit einem Tuche ab, schmiere es dagegen mit Speck, und brate es so fort, bis es beym Maul zu famen anfängt; bevor du es vom Bratspieße abziehst, mußt du es mit braunem Bier bestreichen, daß es eine reiche Haut bekommt; übrigens ist zu bemerken, daß es geschwind gebraten werden müsse.

### Spanferkel in der Sulz.

Wasche ein gepuztes Spanferkel sauber aus, schneide dessen Kopf ab, und zerviertelte es, thue es dann sammt dem Kopfe in ein Kastrol, gib ferner halb Essig, halb Wasser, nebstdem Zwiebeln, Limonie und Lorbeerblätter hinein, salze den Sud, und laß es kochen; her-