

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

4. Pfefferhendl.

Nachdem die Hendl gepützt sind, werben sie in Stücke zerschnitten und gesalzen. Dann lasse ein Stück Butter zerschleichen, gib 2 Häupel geschnittenen Zwiebel und klein gehacktes Petersilkräutel dazu, lege die in Stücke geschnittenen Hendl hinein, gib ein wenig Suppe und 1 Löffelvoll sauern Rahm, dann weißen oder rothen Pfeffer, (Paprika) daran und lasse es eine Viertelstunde dünsten.

5. Heiß abgesottene Hendl.

Zertheile die gepützten Hendl in 4 oder 8 Stücke, wasche sie rein aus, gib in ein Käfflerol etwas Rindsuppe, Essig und Wein, dann Zwiebel, bestrekt mit Nelken, Beizkräutl, salze es und lasse sie mürbe steden. Lege sie zierlich auf eine Schüssel, passire etwas Sud darüber, bestreue sie mit Semmelbrösel und brenne sie mit heißem Schmalz, worin etwas geschnittener Zwiebel geröstet wurde, gut ab.

6. Gefüllte gebratene Tauben.

Nachdem die Tauben trocken rund herum untergriffen, gepützt und ausgewässert sind, salze selbe ein und lasse sie eine Weile stehen. Die Fülle mache auf folgende Art: Treibe auf 2 Tauben 4 Loth Butter flauzig ab, gib Muskatblüh, ein wenig Petersilkräutel dazu, schlage 2 bis 3 ganze Eier, jedes einzeln gut verrührt, daran menge von 3 Semmeln die fein geriebenen Brösel so wie 2 Löffelvoll sauern Rahm darunter, salze es und verrühre es gut, fülle die Tauben damit, binde sie um den Hals gut zu und brate sie schön braun in einer Pfanne.