

## **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

und Stifsteln rein weg kommen, lege sie in kaltes Wasser, und puz die Stifsteln rein von den Tauben, dann stich ihnen die Augen heraus, und schneide ihnen die Füße ab, schneide sie dann bey dem Arsch über Quer auf, und nimm alles heraus, dann wasche die Tauben wieder mit einem frischen Wasser aus, un- tergreife sie Kropf abwärts, 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 es gut ab, gib auf ein Ey zwey oder drey Eßlöffel voll Milch hinein, und salze es, dann gib die zusammen gehackte Leber darein, und verrühre es gut unter einander ab, gib Semmelbröseln hinzu (auf eine Taube eine Handvoll Semmelbröseln), und verrühre es noch einmahl 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 Arsch 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 puz die Tauben, wie bewußt, und schneide sie zu vier Vierteln, wasche sie sauber aus und salze sie ein, hernach nimm ein Rastrol, gib Fetten und Mark darein, dann geschnittene Zwiebel darzu; lege die gesalzenen Tauben darauf, laß sie dünsten, und kehre sie öfters um; wenn du siehst, daß die Tauben ausgedünstet sind, so gib ein wenig Milchrahm, das Taubenblut und Limonieschällerln, dann