

## **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

welches besser / stecket ihnen ein Triechterlein in den Hals / und gisset von besagtem Essig jeder die Helffte hinein ; bindet dann den Hals mit einem Trümlein Band oder Faden geschwind / und wohl wohl zu / damit der Essig nicht wieder heraus lauffe / dann hanget die Tauben bey dem Band oder Faden auf / lasset sie also verzappeln und sterben / rupffet sie dann wie die Rebhüner bis an dem Kopff / nehmt den Kropff heraus / und stülpet oder stecket die Füße unter ; (etliche aber rupffet die Tauben / nach dem sie getränkct worden / und lassen sie also annoch den ganzen Tag hangen /) waschet sie dann mit Essig oder halb Wein / halb Essig / aus / streuet ein wenig gestossene Negelen und Pfeffer in die Tauben / legt sie in Essig / oder halb Wein und Essig / nach dem man sie gerne sauer haben mag / lasset sie zwey oder drey Tage lang darinnen beissen / spicket selbige fein klein auf der Brust / waschet sie nochmal mit Wein oder Essig aus / alset und würcket sie innen und aussen / stecket sie an / verbindet ihnen die Köpffe mit Papier / oder einen feuchten Tuch / daß sie nicht verbrennen / und lasset sie dann safftig abbraten ; Will man eine Brüh darüber machen / kan man sich der selben so im nachfolgenden Theil über die Rebhüner zu machen gelehret wird / bedienen ; so man sie aber trocken auf zu tragen beliebt / mit Citronen / theils Plätz oder Scheiben weiß / theils was die Schel/en betreiffet / klein und würfflich geschnitten / belegen und bestreuen ;

### 33. Gefüllte Tauben zu braten.

**W**ürget kröpffet / und rupffet die Tauben / wie schon gedacht / leget selbige in kaltes Wasser / und lasset sie eine Zeitlang darinnen ligen ; indessen hacket die Leberlein davon / oder aber Hühner Leberlein / welche fast besser hiezu dienen / in gleichen auch Peterillen Kraut / und zwey kleine / sonderlich aber / so man sie haben kan / frische oder grüne Zwiebeln ; / röstet ein klein wenig geriebenes Brod im Schmalz oder Butter / schläget ein Ey daran / und würcket sie mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten Blüh / röhet alles unter