

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

dentlich zusammen, und salze ihn, nimm ein Kastrol, gib etwas Fette und Zwiebeln darein, ferner Lorbeerblätter, ein wenig Beißkräuteln, Neugewürz, Limonie, ein wenig Essig und Fleischsuppe, decke es zu, und laß es dünsten, staube ein wenig Mehl daran; bey Anrichten thue eine substanzlöse, kurze und braune Soße darüber.

Gedünster Schlägel.

Nimm ein Rälber-Schlägel, wasche ihn aus, klopfe ihn gut, und salze ihn ein, ziehe die Haut ab, nimm eine gesottene gefelchte Zunge, und schneide kleine Fingerlange Striezeln, wie auch von guten Speck; nimm ein spitziges Messer, mache Löcher durch, und stecke einmal Speck, ein andersmal die gefelchte Zunge darzu; so fahre fort bis der ganze Schlägel durchgezogen ist, dann treffire ihn mit einem Spagat, daß er wieder in die Form kömmt, nimm ein Kastrol, lege Speck oder March was du hast, darzu, nimm eine Handvoll Zwiebeln, und stecke in jeden Zwiebel einige Gewürznelken hinein, und laß ihn dünsten, kehre ihn öfters um, und decke ihn zu. Wann er gedünstet ist; so gieße ein wenig Fleischsuppe mit Limonie zu einer kurzen Soße daran; wann du anrichtest, so gib in die Mitte der Schüssel den Schlägel, die Zwiebeln um die Seiten, und seihe die Soße darüber, so ist er fertig.

Schöpfenen Schlägel zu dünsten.

Nimm einen schöpfenen Schlägel, wasche ihn aus, und klopfe ihn gut, salze ihn ein, ziehe die Haut davon ab, nimm Sardellen, und löse sie von Gräthen ab,