

## **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

nimm ein spitziges Messer, mache Löcher in den Schlägel, stecke die Sardellen hinein, nimm dann ein Kastrol oder Rein, was du hast, und schneide eine Zwiebel recht schön blattlicht, und thue sie hinein, dann laß ihn dünsten; wann er lichtbraun genug gedünstet ist, so staube Mehl daran, nimm eine Fleischsuppe und Limonieschalen, und laß es dünsten; wann du ihn anrichtest, so seihe die Soße darüber.

### Schöpfenen Schlägel auf andere Art zu dünsten.

Nimm den schöpfenen Schlägel, mürbe und salze ihn, und spicke ihn mit Knoblauch, lege ihn in ein Kastrol, gib Zwiebeln, Lorbeerblätter, Weiskräuteln, halb Wasser und halb Essig hinein, und laß ihn zugedeckt dünsten, mache eine braune Soße mit Zwiebeln wie zu einen Wildpret, gib Limonie daran, salze es geschmack, so ist er fertig; du kannst auch Erdäpfeln darneben geben, wann du ihn aber anrichtest, so gib die Erdäpfeln rund um den Schlägel, seihe die Soße darüber, und gib ihn zur Tafel.

### Lämmernen Schlägel zu dünsten.

Nimm den lämmernen Schlägel, wasche und klopfte ihn, salze ihn ein, und löse das Bein aus, nimm ausgelöste Sardellen, und stecke etliche Stücken in den Schlägel; dann nimm ein Kastrol, lege Speck oder Fette und blattlicht geschnittene Zwiebeln hinein, lege sodann den Schlägel darauf, und laß ihn dünsten; wenn er anfängt lichtbraun zu werden, so staube ein wenig Mehl daran, lasse es verdünsten, gib Limonieschalen und Rindsuppe daran, salze es geschmack, und lasse es