

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

mürbe wird, dann salze ihn gut ein, reibe ihn mit gestoßenen Wachholderbeeren, und spicke ihn mit Knoblauch, gib ihn in ein Kastrol, und ein wenig Speck, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Limonieschalen, Gewürznelken, Zellerie, gelbe Rüben, einen Schöpflöffel voll Wasser, und eben so viel Essig darzu, laß ihn zugedeckt schön mürbe dünsten, dann gib in ein Reindl ein Stückel Butter, lege 4 oder 6 Paradeisäpfel hinein, laß sie dünsten bis sie zerspringen, rühre sie gut ab, und seihe sie durch ein Sieb, gieße ein wenig Rindsuppe darzu, 2 Löffel voll in Butter geröste Semmell *öseln, ein wenig Zucker und Limonieschalen, laß es aufsieden, richte den Schlägel in eine Schüssel, gieße ein wenig von dem Sud darüber, und gib die Soße in eine Schale darzu, so ist er fertig.

Schöpfener Schlägel auf andere Art.

Klopfe den Schlägel, um selben mürbe zu machen, dann salze ihn ein, stoße Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Basilikum und Kuttelkraut fein zusammen, und reibe den Schlägel damit gut ein, laß ihn zugedeckt zwey oder drey Stunden im Salze stehen, mache eine gute Beize von Essig, Wasser, Zwiebeln, Limonieschalen, laß sie sieden, und brenne den Schlägel damit ab, laß ihn 2 oder 3 Tage beizen, brenne ihn 2 oder 3 Mahl des Tages ab, dann spicke ihn mit Speck, brate ihn langsam an dem Spieß, begieße ihn öfters mit Beize und Milchrahm, mache von der Beize eine gute Sardellensoß, gib den Schlägel auf eine Schüssel, und die Soße darüber, wenn du ihn dann brauchst, so ist er fertig.