

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

Derselbe noch auf andere Art.

Nichte den Schlägel, wie bey einem Hirschen zu, salze ihn gut ein, gib ihn in einen Hafen, gieße ein Theil Essig, ein Theil Wasser und ein Theil Wein darüber, bestecke ihn mit Zwiebeln und Gewürznelken, gib Lorbeerblätter, Basilikum, Kuttelkraut, Margran, etliche Zeherln Knoblauch, dann ganzen Pfeffer, Neugewürz, und ein Stückel Ingber darzu, laß ihn zugedeckt kochen, bis er mürbe wird, gib ihn auf eine Schüssel, beschmiere ihn auf einer Seite mit Butter, reibe eine Handvoll Brodbröseln darein, vermische selbe mit Zucker und Zimmet, und besäe den Schlägel auf einer Seite damit, dann fahre mit einem stark glühenden Eisen darüber, und gib ihn mit einer süßen Soße zur Tafel.

Derselbe wieder auf eine andere Art.

Mürbe einen Schöpfen-Schlägel gut, bestecke ihn mit abgehäutelten Knoblauch, und salze ihn ein; dann lege ihn in ein Kastrol, gib halb Essig und halb Wasser darüber, thue Lorbeerblätter, Zwiebeln und ganzes Neugewürz darzu, hernach decke ihn zu, und laß ihn weich dünsten; endlich begieße ihn wie ein Wildpret, mit brauner Soße.

Schöpfener Schlägel auf Genssenart.

Nimm einen Schöpfen-Schlägel sammt den Schloßfeln, ziehe das Häutige desselben ab, mürbe ihn gut, salze ihn ein, und spicke ihn mit Speck; dann mache von Essig eine gute Beize mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Beizkräuteln, Limonieschalen und Wachholderbeeren, be-