Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Ein Gemeine Sulze zumachen

Nimb gesiedtes Fleisch, gute Kräuter, ein wenig klein gehackte Zwiebeln, mischt mit dem ab.

Ein Sulz von Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch mit Sulz Kräutern zu kochen thue, gesiedt mit keinen eisernen Löffel darein, auch lasst mit Rinen Fetten thue, wenn genug gesotten, so thut das Fleisch in ein Fleischwasser, und wo die Bein stecken, das das Fleisch auch den Boden hat, nehm das mehr Fleisch darauf, nimb die Kräuter wie gewicht hinfür der Gesulz mit, was du zu einem Gericht thun, drücke alles mit Fleischbrüh aber mit Kräuter so machst mit ein klar Kräuter, giesse an das Fleisch, wenn Kalb gesotten, so thue Pfeffer und Muscatenblüth darauf die ähn.

Ein weisse Sulz.

Nimb Hahn, brühe ihn, und Zieh ihm die Haut ab, auch Füss darauf, setz ins Wasser mit halb Zwiebel darein, wie er genug gesotten, so thue in das die Bein in ein Schüssel, giess ihm ein Essig an die Bein, so wird weiss, giesse über die Fuss, thue ganz Pfeffer darauf.