

einem Schaum geschlagen, und an die Sulz gerührt, bis sie wie eine Eyergerste gerinnt, dann eine Serviette an 4 Stuhlfüße gebunden, und die Sulz langsam darein gegossen. Wenn sie nicht gleich hell lauft, so wird sie wieder aufgegossen, bis sie ganz hell ist. Kommt sie auf Porzellan oder Steingut, so legt man das Wildbret so, daß die Schwarte in die Höhe steht. Sobald Sulz abgekühlt ist, wird sie über das Wildbret gegossen. Ist es gestanden, so garnirt man es mit Zitronen-Rädlein, ausgeschnittenem Lorbeerlaub und Pistazien. Soll es in eine Form gesulzt werden, so muß man die Schwarte unten hinlegen, daß sie im Umstürzen über sich steht. Es kann eine wohlverzinnte Kastrol oder eine runde Porzellan-Schüssel seyn. Bey'm Sulzen muß immer zuerst 2 Finger hoch Sulz in das Geschirr gethan, und wenn die Sulz fest gestanden ist, das bestimmte Fleisch dicht zusammen darauf gelegt werden.

Sulz von einer geräucherten Ochsenzunge mit Krebsen.

Die Zunge wird ganz weich gesotten, und geschält, damit sie erkaltet. Zur Sulz nimmt man 6 zerhauene Kalbsfüße, 2 Pfund Kalbfleisch, bindet ein halbes Pfund Hirschhorn in ein Tuch, siedet dieß alles mit 3 Schoppen Essig, 2 Schoppen Wein, 1 Maas Wasser, von allen Sorten grob gestoßenem Gewürz oder Kräutern, ein paar Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einer halben zu Rädlein geschnittenen Zitrone und Salz, bis die Füße weich sind, nimmt sie dann heraus, drückt das Tuch mit dem Hirschhorn fest aus, preßt die Sulz in einer Kastrol oder Rachel durch ein Sieb,