

und schöpft das Fett rein davon ab. Wenn es bey'm Versuchen der Sulz nicht mehr an Säure, Salz und Geschmack fehlt, wird sie nur so lang auf Kohlen erhalten, bis das Weiße von 6 Eiern zu einem Schaum geschlagen ist; sollte aber der Sulz noch etwas fehlen, so muß sie mit dem Zusatz noch einmal aufgeköcht werden. Nun wird der Schaum daran gerührt, eine Serviette an 4 Stuhlfüße gebunden, und die Sulz langsam darauf gegossen, bis sie hell abläuft. Alsdann gießt man von der hellen Sulz 2 Finger tief in eine blecherne oder kupferne Form, läßt sie stehen, schneidet von der Zunge Nüdlein oder auch längliche Stücklein, 25 ausgemachte Krebschwänze und das Gelbe von 4 hartgesottenen Eiern ebenfalls von einander, legt von diesen 3 Stücken nach der Schattirung herum, ausgeschnittene Lorbeerblätter dazwischen, und gießt dann wieder von der Sulz, wenn sie ganz kalt ist, darüber. Wenn sie gestanden ist, legt man wieder vom nämlichen darauf, und fährt so fort, bis die Form voll ist. Sobald sie fest gesulzt ist, wird die Form einen Augenblick in's heiße Wasser gestoßen, behutsam auf eine Platte gestürzt, und die Sulz nach dem Umstürzen mit Laubwerk oder Blumen garnirt.

Gesulzte Forellen.

Die Sulz wird gleich der vorstehenden gemacht. Die dort angegebene Portion ist immer in eine Form von der Größe eines halbpfündigen Vogelhopfen-Modells genug. Die Forellen werden gepuzt, ausgenommen, gekrümmt, mit einem halben Schoppen Essig abgebläut, dann in einem starken Salzwasser mit Petersilie gefotten, und auf eine Platte gelegt, bis sie kalt sind. Wenn