

die gekochte Sulz hell abgelaufen ist, gießt man 3 Finger hoch von der Sulz in die Form, läßt dieselbe gestehen, legt die Forellen verkehrt darauf, und zwischen die Forellen Krebschwänze, Petersilie, Zitronen-Kädlein, und gießt wieder Sulz darauf, bis die Form voll ist. Sobald sie fest gestanden ist, wird sie auch umgestürzt.

Werden sie aber auf die Platte, worin man sie gibt, gesulzt, so legt man die Forellen der Länge nach aufrecht darein, und gießt die Sulz darüber. Sie können ebenfalls mit Blumen oder Laubwerk geziert werden.

Gesulzter Kapaun.

Man darf ihn zum Sulzen brühen, nimmt ihn aus, schneidet die Füße und den Hals ab, schlägt das Brustbein ein, zweckt ihn gut auf, setzt ihn mit Salzwasser, einem Lorbeerblatt, Zitronen-Kädlein und Kräutern zu, und verschäumt ihn wohl. Sobald er recht weich ist, legt man ihn in eine Schüssel, deckt ihn zu, daß er weiß bleibt, nimmt zerhauene Kalbsfüße und ein halbes Pfund in ein leinenes Tuch gebundenes Hirschhorn in ein Geschirr, gießt die Kapaunen-Brühe nebst einer halben Maas Essig und eben so viel Wein daran, thut ein Lorbeerblatt, Zitronen-Kädlein und grob gestoßenes Gewürz oder Kräuter dazu. Wenn es recht gekocht hat, und die Füße weich sind, preßt man's durch, schöpft das Fett davon ab, schlägt 6 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn an die Sulz, läßt sie gleich allen andern durch eine Serviette laufen, bis sie recht hell ist. Zu einem Kapaun ist eine lange Form nöthig, im Ermanglungs-Fall ist eine ovale (länglichtrunde) Pou von Zinn oder Porzellan recht. Von