

Der hell herabgelaufenen Sulz gießt man nun einer starken halben Hand hoch darein, läßt sie gestehen, ziert sie mit ausgeschnittenem Laubwerk und Zitronen-Kärdlein, legt den Kapaun auf die Brust darauf, und gießt die übrige Sulz voll darüber. Wenn sie recht fest gestanden ist, wird die Form in siedendes Wasser getaucht und umgestürzt. Diese Sulz muß stärker als alle andere gemacht werden, damit sie nicht vom Kapaun abfällt.

Gesulzte junge Hühner.

Diese werden eben so wie der Kapaun behandelt, nur daß man nicht nöthig hat, solche in eine Form zu sulzen, sondern gleich auf eine Platte, welche etwas tief seyn muß.

Sulz von Ochsen- oder Kalbsfüßen.

Zwey Ochsen- oder 4 Kalbsfüße werden zerhauen, gewaschen und mit Wasser und einem Schoppen Essig zugesetzt. Das Geschirr zu Sulzen darf aber niemals zu groß seyn, sondern nur, daß die Füße immer Platz haben. Ein Viertel Pfund Hirschhorn bindet man in ein Tüchlein und setzt es mit den Füßen zu. Wenn sie recht weich sind, gießt man die Sulz durch ein Tuch, läßt sie erkalten, schöpft dann das Fett rein davon ab, schüttet die klare Sulz nebst einem Schoppen recht gutem Wein in ein reines Geschirr, thut ein Stücklein Zitronenschale, ein Viertelpfund Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, etliche Kubebenkerne und eben so viel Cardemumen, von ganzem Safran aber nur so viel daran, daß die Sulz eine gelbe Farbe bekommt. Sobald dieß unter einander gekocht hat, schlägt man das Weiße von 4 Eiern