

zu Schaum, und rührt es an die Sulz, bis sie gerinnt, läßt sie dann durch eine Serviette laufen, damit sie hell wird. In den Saladier, worein die Sulz kommen soll, können zartgeschnittene und geschälte Mandeln, Pistazien und geschnittener Zitronat gestreut werden. Hierauf gießt man die Sulz darein, und läßt sie stehen. — Die Portion gibt einen schönen Saladier voll.

Eine Sulz von Kalbsfüßen mit Rosinen.

In 6 bis 8 Kalbsfüße werden nur hin und her kleine Schnitte gemacht, die Kalbsfüße in der Mitte zerhauen, in einem neuen zweymäßigen Geschirr mit Wasser zugesetzt, und so lang gesotzen, bis die Füße ganz weich, und nur noch drey Schoppen Sulz übrig sind. Man gießt sie dann durch ein reines Tuch, läßt sie über Nacht stehen, nimmt das Fett mit einem Eßlöffel rein ab, die Sulz aber in eine Kastrol oder zinnerne Schüssel; der Saß vom Boden muß ganz zurückbleiben. Ist die Sulz fest, so gießt man eine halbe Maaß Wein daran. Ein Viertelpfund Zucker, von 2 Zitronen den Saft und die klein geschnittene oder am Zucker abgeriebene Schalen, für 3 Kreuzer in ein Tüchlein gebundenen Safran, ein Stücklein ganzen Zimmet und 3 ganze Nägelein siedet man zusammen eine Viertelstunde auf Kohlen, thut es auch zur Sulz, schlägt 3 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn langsam an die Sulz, und läßt sie durch eine Serviette laufen. Auf eine Platte, worein die Sulz kommen soll, werden 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen gethan. Sobald die Sulz ein wenig abgekühlt ist, wird sie über die Rosinen gegossen. Diese Sulz ist sehr gut für Kranke. Wer den Wein nicht liebt, kann mehr Zitronensaft dazu nehmen.