

nem Schoppen Milch klein, nimmt sie in eine messingene Pfanne oder Kastrol, rührt sie mit dem Uebrigen von dem Schoppen Milch glatt an, schöpft die Sulz rein ab, rührt sie langsam an die Mandeln, läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, aber ja nicht kochen, und thut so viel Zucker darein, bis es süß genug ist. Der Geschmack kann der Sulz mit Pomeranzen, ganzem Zimmet oder mit einer abgeriebenen Zitrone gegeben werden. Dann preßt man die Sulz durch eine Serviette, füllt sie auf Teller, und läßt sie gestehen.

Gesulzter Kalbskopf.

Dieser wird gebrüht, hierauf eine Zeitlang in's kalte Wasser gelegt, damit er weiß bleibt, in das Maul, um dasselbe offen zu erhalten, vor dem Zusehen ein Stecklein gesteckt, dann mit 4 zerhauenen Kalbsfüßen, 1 Theil Essig, 1 Theil Wein, 2 Theilen Wasser, einer Zitrone, einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, von allen Sorten Kräutern oder mit grobgestoßenem Gewürz zugefetzt. Soll die Sulz roth werden, so wird sogleich rother Rüben Essig oder rother Wein dazu genommen. Sobald der Kopf ganz weich gesotten ist, legt man ihn subtil auf eine Platte, nimmt, so lang er noch warm ist, das Stecklein aus dem Maul heraus, und steckt ihm dagegen einen Apfel oder Zitrone darein. Hat die Sulz noch eine Zeitlang gekocht, so wird sie durchgeseiht, das Fett davon abgeschöpft, das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen, derselbe auf den Kohlen an die Sulz gerührt, bis sie gerinnt, die Sulz langsam durch eine Serviette gegossen, bis sie hell abläuft, dann der gesottene Kopf aufrecht auf eine