

einen Korb, auf ein mit Mehl bestreutes Tuch gelegt, mit Mehl bestreut, an einen warmen Ofen gesetzt und so lange, bis er zum Bäcker getragen wird, gehen gelassen.

**Stollen** zu behandeln, wenn sie aus dem Backofen gekommen sind. Man bestreicht sie auf beiden Seiten gut mit zerlassener Butter; sie werden mit Zucker und Zimmt bestreut, und wenn sie gelinde bleiben sollen mit Rosenwasser besprenkt.

**Stürzen** (Kunstaussdruck bei dem Kochen). In Formen zubereitete Speisen werden, wenn sie fertig sind, auf eine Schüssel umgestürzt. Kalte Sachen, Gelees u. dergl. werden, damit sie sich von der Form ablösen, deshalb vor dem Umstürzen einen Augenblick in warmes Wasser gehalten.

**Sülze.** Zwei Pfund Kalbfleisch, vier Kalberfüße und ein Pfund mageres Schweinefleisch werden mit gehörigem Salz und etwas Wurzelwerk gekocht, aus der Brühe genommen und diese recht eingekocht, das Fleisch schneidet man kleinwürfelig, die Gallerte der Füße wiegt man klein, schneidet 8 Pfeffergurken in Scheibchen, wiegt 6 bis 8 Charlotten klein, nimmt etwas fein geschnittene Zitronenschale und gestoßene neue Würze, thut dieses alles mit dem Fleische in die Brühe, läßt es mit einer Tasse voll Wein und etwas Weinessig aufkochen und füllt es hierauf in eine Form, läßt es in dieser erkalten und trägt es mit Essig und Del auf.

**Suppe**, siehe solche jedesmals unter dem Namen des Hauptbestandtheiles derselben, als z. B. Suppe von Aepfeln, unter Aepfel u. s. w.