



Des andern Theils
Zwölfter Absatz /

Von
Gallerten und Sülzen / wie man die Gal-
lerten oder Sülzen auf Französische Art
machen soll.



Diese werden gemeiniglich von Kälber-Füßen nachfol-
gender gestalt gemacht: 1. Man nimt Kälber-Füße/
so viel man wil/ brühet denselbigen die Haare ab / und
schneidet sie in der mitte voneinander / thut die größte
Knochen heraus / und schneidet fornen die blutigen
Klauen ab.

2. Wan dieses verrichtet / so wirft man sie in kaltes Wasser / und
wäscht sie fein sauber ab / und alles blutige darvon / und gießet oft
frisch Wasser daran.

3. Hernach nimt man sie heraus / und saubert sie wol in warmen
Wasser / daß sie fein weiß und schön werden / leget sie denn wieder in
kaltes und frisches Wasser / und wechselt so oft damit um / bis daß
das Blut und Fett / so viel möglich / darvon komme / insonderheit
muß man kein Fett daran lassen / weil selbiges von allen Gallerten
abgesondert werden / und die Köchin zu den Sülzen oder Gallerten
nur das magerste aussuchen muß.

4. Nachdem sie nun schön weiß und sauber von Fett und Blut
gereiniget / so thut man sie zusammen in einen saubern Topf / so nicht
fett sein muß. In diesen Hasen / zu den vorigen gesäuberten Kalbes-
Füßen / thut man auch eine Hanne / einen Capaun oder Hahn / mit
einem Stücklein Kalbfleisch: Jedoch alles ohne Salz / läßt mitein-
ander ganz versieden / und nimt den Schaum fleißig davon ab. So