



## Sulzen.

### Saure Sulz.

Man siedet  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Liter gute Fleischbrühe von einem magerm Fleisch, dem nöthigen Salz, verschiedenen Wurzeln, Küchenkräutern und Kalbsknochen. Die Fleischbrühe muß auf's sorgfältigste abgeschäumt werden. Ist das Fleisch fertig gesotten, so seigt man die Fleischbrühe in eine Schüssel; hat sich das Unreine darin gesetzt, so giesse man die Fleischbrühe nochmals sorgfältig ab, daß aller Satz zurückbleibt, schöpfe das Fett ab und entfette die Brühe mit Fließpapier. Hierauf mischt man einige Löffel voll guten Weinessig und Citronensaft darunter, damit die Bouillon einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhalte, und läßt sie ungefähr auf 1 Liter einkochen, vermischt sie mit Stand von Kalbsfüßen oder Agar-Agar *cc.*, läßt sie gut durchkochen, gibt noch etwas Wein dazu und füllt sie aus.

### Sulz von Rindfleisch.

Ein Rindskopf, ohne Hirn, mit Fleisch vom Halse, 2 Kilo Schweinefleisch und zerhauene Rindsfüße kocht man jedes allein mit Salz. Sind die Füße weich, so puzt man sie gut ab, löst die Knochen aus und gibt das Uebrige in kaltes Wasser. Das Fleisch von Kopf und Hals schneidet man, nachdem es abgepußt worden, ganz klein. Von dem Schweinefleisch schält man die Schwarte ab, und schneidet sie, sowie das Fleisch der Füße, in Würfelchen. Hierauf schüttet man alles in ein Kochgefäß, gibt fein gewiegte Zwiebel, gestossene Melken, Pfeffer, Muskat, Ingwer, feines Salz, Citronensaft, abgeriebene Citronenschale und so viel von der Brühe dazu, daß das Fleisch darin kochen kann. Man muß alles auf dem Feuer oft umrühren, damit es nicht anbrennt; zerrührt darf es aber nicht werden. Nachdem alles gut durchgekocht hat, legt man eine gebrühte, gut ausgerungene Serviette in eine Schüssel,

gibt das Fleisch hinein und bindet die Serviette zu. Wenn das Fleisch ein wenig erkaltet ist, wird die Serviette zwischen zwei Brettchen gepreßt und über Nacht mit einem Stein beschwert. Zum Gebrauch wird das Fleisch in Scheiben geschnitten.

### Sulz von Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gewässert, gebrüht und in Salzwasser weich gekocht; man versäume jedoch nicht, das Hirn aus dem Kopf zu nehmen, damit die Brühe nicht trüb wird. Das Fleisch und die Zunge wird klein geschnitten. Die Brühe muß durch ein Tuch gefeilt und mit Zwiebeln, Citronenschnitten, Wein, etwas Essig, starkem Gewürz und Citronensaft noch gut eingekocht werden, worauf sie über das in Formen gelegte Fleisch geschüttet wird.

### Zunge Hühner gefulzt.

Der rein gepuckte, ausgenommene und aufgezwecte Hahn wird ganz mit Citronensaft eingerieben, damit er weiß bleibt; dann thut man Wasser nebst Salz, einige Citronenscheiben, Zwiebel, gelbe Rüben, Pfefferkerne, einige ganze Nelken, Petersilie und Sellerie in einen Topf, läßt den Hahn darin kochen, bis er weich ist. Sodann nimmt man ihn heraus zum Erkalten. Hernach gießt man von der zuerst angegebenen Sulz warm in eine Porzellanschüssel und läßt es im Keller stehen. Nun legt man das Huhn darauf auf den Rücken, gießt nochmals Sulz darüber und stellt es wieder an einen kühlen Ort. Wenn es fest gestanden ist, taucht man die Porzellanschüssel einen Augenblick in warmes Wasser, legt die Platte, worauf die Sulz angerichtet wird, darauf und stürzt es vorsichtig um.

### Gesulzter Kapaun.

Derselbe wird ausgenommen und dressirt, wie beim Braten; nachdem er gewaschen und abgetrocknet ist, wird er mit Citronensaft abgerieben, um ihn schön weiß zu erhalten, und mit etwas Wasser, dem nöthigen Salz, Citronenscheiben, allerlei ganzem Gewürz, Vorbeerblatt, nebst seinen Kräutern zugefetzt und weich gedämpft. Hierauf füllt man von der dazu früher bereiteten gewöhnlichen Sulz einige fingerbreite Stücke in die Form, läßt sie fest werden, legt den erkalteten Kapaun mit der Brust darauf und gießt die übrige Sulz darüber.

### Gesulzte Forellen.

Wenn die Forellen ausgenommen, gebläut und gesotten sind, thut man sie in eine Platte, bis die Sulz fertig ist, welche auf folgende Art bereitet wird: 10 zerhauene Kalbsfüße werden im Salzwasser gesotten. Wenn sie rein abgeschäumt sind, kommen eine Zwiebel, einige Vorbeerblätter, Pfeffer und Gewürzkerne, eine Citronenscheibe, ganze Nelken, 1 Liter Wein und  $\frac{1}{4}$  Liter Essig dazu, läßt es kochen, bis die Kalbsfüße weich sind. Man thut sie dann heraus und läßt die Brühe durch ein Haarsieb, stellt sie in den Keller, bis sie gestanden ist; hernach nimmt man die Sulz bis auf den Satz heraus in eine Casserolle auf das Feuer, schlägt von 4 bis 6 Eiweiß einen Schnee und rührt ihn nebst den zerdrückten Eierschalen an die Sulz, läßt es unter beständigem, aber langsamem Röhren kochen, bis sich's geklärt hat. Dann wird ein Stuhl verkehrt auf einen Tisch gestellt, an den vier Füßen eine Serviette festgebunden, eine Schüssel untergestellt und läßt es einigemal durchlauten, bis es ganz klar ist. Sodann wird eine beliebige porzellanene Form untergestellt und läßt es hineinfließen, bis der Boden bedeckt ist. Wenn dieses fest gestanden ist, wird die Forelle verkehrt darauf gelegt, wieder Sulz darauf gegossen, bis sie über die Forelle hinausgeht, und wenn es fest gestanden ist, wird es auf eine Porzellanplatte gestürzt, und damit es gerne herausgeht, die Form schnell in heißes Wasser getaucht.

Auf diese Art kann man auch statt Forellen geräucherte, in Scheiben geschnittene Zungen sulzen.

### Rahmsulz.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm,  $\frac{1}{2}$  Liter süße Milch, 10 Oka Zucker, Citronenschale oder etwas Vanille in eine Casserolle und läßt es kochen. Hernach kommt der Schnee von 8 Eiweiß dazu; dann rührt man es so lange, bis es dick wird. Nun nimmt man es vom Feuer weg und schlägt es mit dem Schlagbesen so lange, bis es recht schaumig ist. Es wird in Porzellantassen gefüllt, mit feinem Zucker bestreut und an einen kühlen Platz gestellt.