

Lunke (S. Abschnitt von den Lunken) durch ein leichtes Schwingen vermengt, und in einer Butterpastete (S. Abschnitt von Butterteig) oder einer Kruste (S. Abschnitt von Krusten) angerichtet; dieß gerne gesehene Gericht muß unter währendem Schwingen mit Salz, Concasse, Glace und Limoniensaft gehoben werden. Es ist übrigens keine Folge, daß es gerade nur von gebratenem Kalbfleisch bereitet werden müsse, denn ein jedes gedämpfte Kalbfleisch, und besonders jenes der Kalbsnüsse, taugt hierzu.

Braun gepracktes Kalbfleisch. (Escalope de Veau.)

Die rohe Kalbsnuß wird über den Faden auf zwei Finger breite Stücke geschnitten, ohne alle Masern und Haut, dann auf messerrückendünne Blättchen nett zugeschnitten und geprackt, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, schnell auf beyden Seiten geschwungen, die Butter endlich abgeseiht, und diese mit einem Schöpflöffel voll brauner Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) und eben so viel Consommé genäst, und ein bis anderthalb Stunden kochen gelassen, dann wird es mit Salz, Concassé, Glace und Limoniensaft gehoben, in eine mürbe Pastete (S. Abschn. von Butterteig, 2 Thle.), oder eine Reiß-Casserole (S. Abschn. v. d. Reiß-Casserolen) angerichtet. Die Lunke wird durch ein Haartuch darüber gepreßt. Ein jedes dieser Gerichte ist eines gewissen Grades des Haut-Gout und guter Miene fähig, nur muß man es nicht gering schätzen, und als unwerthe Kleinigkeit behandeln.

Siebenzehnter Abschnitt.

Vom Lamme.

Dieses fromme Thierchen kann man am meisten und auch am besten im Frühjahr erhalten; da es uns manch delicates Gericht gibt, so wollen wir dessen Anatomie mit gehöriger Würdigung beym Kopfe anfangen, und Stück für Stück in seiner natürlichen Folge kochen.

Lammköpfe auf französische Art. (Tête d'Agneau à la Française.)

Die sammt der Haut gepuhten Köpfschen und Füße, werden dem Kalbskopf gleich zugeschnitten (S. Abschn. v. Kalb), dann weiß gekocht, wieder mit der strengsten Aufmerksamkeit gereinigt, und erst in der Presse (S. Abschn. v. d. Presse) gänzlich weich gekocht. Nach einer halben Stunde des Dämpfens in der angewiesenen Presse kommt die Lunge und das Herz hinzu, und fünf Minuten vor dem völligen Weichkochen endlich die Leber. Die Lunge, das Herz, die Leber und die Füße werden auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine mit Champignons garnirte, mit Salz, Concassé, Glace und Limoniensaft gehobene legierte Lunte (S. Abschn. v. d. Lunte) gethan, leicht durch einander geschwungen, und in eine tiefe, mit Butterkräpfschen bordirte Schüssel (S. Abschn. v. Borduren) gethan. Das aufgebundene sehr weiße Köpfschen wird in möglichst bester Form darüber gelegt.

Gebackene Lammköpfe. (Tête d'Agneau frit.)

Das in zwey Theile gespaltene Köpfschen ohne Haut wird sammt dem Halse einige Minuten lang in vielem Wasser weiß gekocht, und in kaltem Wasser sehr sorgfältig rein gepuht, dann in der Presse (S. Abschn. v. d. Presse) weich gedämpft und darin kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden Stück für Stück abgetrocknet, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln gut aufgelegt, und in heißem sehr guten Schmalze gebacken, darüber wird gebackene grüne Petersilie gestreut. Die Lammköpfe sind übrigens einer jeden Behandlung, die man mit dem Kalbskopfe vornimmt, fähig, und können eben so viel verschiedene Gerichte geben. (S. Abschnitt von dem Kalbe.)

Lämmerne Zungen. (Langues d'Agneau.)

Sie werden so wie die schöpsenen behandelt und gebraucht (S. Abschn. v. d. Schöpfen), mit dem Bemerkten zwar, daß diese, ihrer Zartheit wegen, den Vorzug haben.

Lämmerne Ohren mit Salpicon. (Oreilles d'Agneau au Salpicon.)

Ganz so wie die Kalbsohren; auch diese haben den Vorzug vor jenen, sie geben ein Gericht vom ersten Range (S. Abschn. vom Kalb). Die Ohren lassen sich überdieß als Garnirung zu andern feinen Gerichten mit Vortheil gebrauchen, und eben so lieblich erscheinen sie als selbstständiges Gericht in einer legierten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Lämmerne Schulter in halber Trauer. (Epaule d'Agneau en demi-devil.)

Das Schulterbein oder die Schaufel und der darauf folgende Knochen werden ausgelöstet (S. Abschn. von der Kalbschulter), das Rohrbein am äußersten Ende wird daumbreit vom Fleische entblößt, das Ganze mit feinem Salz und Con-cassé bestäubt, dann an der inwendigen Seite mit einer Dresfirnadel und Spagat rund herum aufgefaßt, und leicht zusammen gezogen, damit sie eine hohe und langrunde gefällige Form erhalten; sie werden sonach ein Paar Minuten weiß gekocht oder wenigstens so lange in heißem Wasser gelassen, bis die Oberfläche sich hart fühlen läßt; von da kommen die Schultern in's kalte Wasser, werden noch einmahl sehr rein gepuht, abgetrocknet, und endlich laubthalergröÙ in ihrer runden Mitte fein gespickt (S. Abschn. vom f. Spicken); einen Daumen breit um diese Rose wird ein Streif von Trüffeln, die dem feinen Speck ähnlich geschnitten sind, mit feinen Trüffeln gesteckt, so daß es dem Spicken gleich kömmt. Nach dieser Ausstaffirung werden die Schultern in eine mit einigen Scheiben spanischer Zwiebeln, Speckplatten und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit Butter bestrichenem Papier belegt, dem gehörigen Deckel zugedeckt, und eine halbe Stunde gedünstet, dann mit einem halben SchöpfloÙel Consommé genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden gedämpft, endlich bis zur schönen Farbe wiederholt glasirt (S. Abschn. v. d. Kalb,

glasirte Kalbsnuß). Der sie in der Form haltende Spagat wird ausgezogen, und diese nun mit einer kräftigen gehäckelten Trüffel-tunke aufgetischt (S. Abschn. v. d. Lunken).

Gespickte lämmerne Schulter mit Sauerampfer. (Epaule d'Agneau glacée à l'Oseille.)

Die vorbergehenden, jedoch ganz mit Speck gespickten und schön glasirten Schultern kommen über durchgeschlagenen Sauerampfer (S. Abschnitt von den Pflanzen), so auch Sellerie (S. Abschnitt von den Wurzeln), gekrauter Salat (S. Abschnitt von den Pflanzen) u. dgl.

Lämmerne Schulter als Galantine. (Epaule d'Agneau en Galantine.)

Die möglichst groß und rund abgelöste lämmerne Schulter wird ausgelöst; nämlich an der inwendigen Seite der Länge nach aufgeschnitten, und erst von dem Schaufelbeine über der Oberfläche bis an das erste Gelenke abgelöst. Bey dem Gelenke darf man das Bein nur etwas los machen, und mit einiger Gewalt aufheben und herab ziehen, es löst sich sonach bis herab selbst los; eben so wird das folgende Rohrbein ausgelöst; der vordere Knochen bleibt, er wird nur an dem äußeren Ende daumbreit vom Fleische entblößt und rein geschabt. Die Schulter wird nun über die Tafel aus einander gebreitet, flach geprackt, die Erhöhungen vom Fleische herabgeschnitten und in Vertiefungen gelegt, das Ganze leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt; endlich der Galantine von Indian ähnlich (S. Abschnitt von d. Indian-Galantine) mit den nämlichen Ingredienzien gefüllt und gedämpft; bey dem Füllen bleibt aber die Form zu beachten; da die Schulter eine runde Platte bildet, so muß mittelst des Auffassens des äußern Randes und dessen Zusammenziehung mit dem Spagat ein Wall entstehen, der mit einem Schweife endigt; je mehr diese natürliche Form rund und hoch, und der Schweif gerade gehalten ist, desto gelungener erscheint das Ganze. Nach dem Weichdämpfen und

Auskühlen wird diese Schulter über eine flache Schüssel gelegt, mit einer andern beschwert, und kalt gestellt, damit der Wall über ihrer Oberfläche etwas glatt und flach werde. Sie werden sonach mit lauer Glace bestrichen, mit einer fest gesalzten und sehr fein gehackten Aspice (S. Abschn. v. d. Brühen) dicht bestäubt, endlich über der Oberfläche mit zierlich geschnittenem Aspice in schönem Dessin belegt, und nun über die gehörige Schüssel, deren Boden mit gehäckeltem Aspice bedeckt ist, gelegt, mit schönen Schnitten von Aspice rund herum an dem Rande eingefasst und so aufgetischt. Eine grüne Öl-Lunke (S. Abschn. v. d. Öl-Lunken) wird besonders begehrt.

Geschwungene Lämmerne Coteletten (Rippchen). (Côtelettes d'Agneau sautées.)

Diese Rippchen werden eben so wie die Kälbernen geschnitten, gepackt und zugestutzt (S. Abschn. v. d. Kalb), nur daß sie verhältnismäßig kleiner bleiben. Von einem schönen Stückchen werden vom Nieren an die zwey ersten nur mit einem, die übrigen mit zwey und drey Weinchen geschnitten. Man muß sehr darauf sehen, daß sie gleich groß und die Weinchen gleich lang abgehauen werden. So zubereitet werden sie eine an die andere in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, mit einem runden mit Butter bestrichenen Papier belegt und kalt gestellt. Vor dem Anrichten müssen sie über starkem Feuer zwey Minuten lang, oder so lange, bis sie unter dem Finger spröde weichen, geschwungen werden. Dann wird die Butter abgeseiht; statt dieser werden sie mit drey bis vier Löffel voll Glace begossen, durch einander geschwungen, und rund laufend im Kranze eine über die andere zierlich angerichtet; in ihre Mitte kommt eine gemischte Grünspeise (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen), auch geschwungene Champignons (S. Abschn. von den Schwämmen), eines der Purées (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten), oder ein weißes Ragout. (S. Abschn. v. d. Ragout.)

Lämmerne Coteletten auf französische Art. (Côtelettes d'Agneau à la Saint Ménehould.)

Die zum Schwingen bereiteten Rippen werden in acht Loth zerlassener und mit drey Eyerdottern verrührter Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, in eine mit Butter stark bestrichene Schwung-Casserole eine an die andere gelegt, und auf starkem Feuer bis zur schönen braunen Farbe an beyden Seiten geröstet. Ein Coteletten-Saft (S. Abschn. v. d. Tunken) kommt darunter, so wie sie auch als Belege einem jeden Gericht dienen können. Zu bemerken bleibt, daß die legirte Butter mit den Dottern dick gebunden und einer Tunke ähnlich werde, welches nur dann erhalten wird, wenn sie nur lauwarm zerfließen, und unter immerwährendem Rühren in die Dotter nach und nach gegossen werden.

Lämmerne Coteletten auf italienische Art. (Côtelette d'Agneau aux Parmesans.)

Die zum Schwingen bereiteten Coteletten werden mit legirter Tunke (S. die Aufleg-Tunke) bestrichen, und mit feinen Semmelbröseln mit der Hälfte so viel fein geriebenem Parmesankäse gemischt, aufgelegt, dann werden sie in zerlassene Butter getunkt, und wieder mit diesen Semmelbröseln und Parmesan aufgelegt, endlich über Papier, das mit Butter stark bestrichen ist, über einen Rost gebraten, darunter kommt eine Paradiesäpfel-Tunke, oder sie werden über Maccaroni aufgerichtet.

Lämmerne Coteletten mit weißem Ragout. (Côtelettes d'Agneau à la Toulouse.)

Die zum Schwingen bereiteten Coteletten (S. Abschn. v. d. Kalb, geschwungene Kalbscoteletten) werden mit Aufleg-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) leicht bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, in zerlassene Butter getunkt, und nochmals stark mit Semmelbröseln aufgelegt; endlich auf einen mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegten Rost, eine an die andere gelegt, und auf mittelstarker Gluth bis zur schönsten Goldfarbe

an beyden Seiten gebraten. Sie werden rundlaufend über etwas weißem Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) angerichtet, ihre Mitte wird dann mit dem übrigen Ragout ausgefüllt. Das Umwenden und Abnehmen der Coteletten vom Roste fordert eine leichte Hand, denn leicht schiebt sich die feine Kruste von Semmelbröseln ab, und dann wird die beschädigte Cotelette unansehnlich.

Lämmerne Coteletten in Papier. (Côtelettes d'Agneau en Papillotes.)

Diese Coteletten werden ganz so wie jene Kälbernen in Papier (S. Abschn. v. Kalb) behandelt, nur das Verhältniß der Zeit zu dem Volumen gibt den Unterschied; denn brauchen jene zwanzig Minuten zu ihrem Garbraten, so sind hier zehn hinreichend.

Lämmerne Coteletten am Rost. (Côtelettes d'Agneau pannés grillés au Jus.)

Werden jenen der Kälbernen gleich bereitet, aber jedes Mahl zweyfach mit Semmelbröseln aufgelegt; die Zeit des Bratens verhält sich zu jenen wie eins zu zwey, und die Gluth wie zwey zu eins. (S. Abschn. v. Kalb.)

Lämmerne Brüstchen mit einem Epigramm. (Epigramme d'Agneau.)

Die Brüstchen werden nach einigem Abwässern und Weißkochen in der Presse (S. Abschn. v. d. sauern Brühen) weich gekocht, dann auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschweret, und so bis zum Sulzen kalt gestellt, hernach auf zwey Weinfen breite Stückchen geschnitten. Die Rippen werden an ihren äußersten Spigen, von wo sich das Fleisch während des Kochens zurückgezogen hat, bis auf zwey Messerrücken Breite abgehauen, das ganze Stückchen dann recht rein zugeschnitten, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, sonach in acht Loth serlassener mit vier Eyerdottern vermengter Butter (S. die vorhergehenden Coteletten auf französische Art) getunkt, mit feinen

weißen Semmelbröseln aufgelegt, und in eine stark mit Butter bestrichene Schwung-Casserole eine an die andere gelegt, mit einem runden mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt, und kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie über starkem Windofen leicht braun von beyden Seiten geröstet, und rundlaufend im Kranze angerichtet; in ihre Mitte kommt das folgende Epigramm.

Von zwey gebratenen lammernen Schlegeln wird das reinste Fleisch auf fingerdicke und lange Würstchen, und diese wieder über den Faden auf dünne Blättchen geschnitten, in eine legierte Funke (S. Abschn. v. d. Funken) gethan, mit Salz, Concassé, Glace und ein wenig sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und leicht durch einander geschwungen, und sehr heiß in die Mitte der Brüstchen angerichtet.

Lämmerne Brüstchen auf französische Art. (Poitrines d'Agneau à la St. Ménehould.)

Diese Brüstchen werden wie die vorhergehenden in einer Presse weich gekocht, eine Zeit lang in ihrem Sude ausgekühlt, dann durch ein behuthsames Umdrehen und Herausziehen der Rippen und Abnehmen des daran befindlichen Stückchens Brustbein zu einer jeden Zerschneidung tauglich gemacht; dann werden sie auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschwert, und so bis zum Sulzen kalt stehen gelassen, hernach rein zugeschnitten, ein wenig mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit acht Loth zerlassener in drey Eyerdottern verrührter Butter bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einer stark mit Butter bestrichenen Schwung-Casserole bis zur schönen braunen Farbe an beyden Seiten schnell geröstet. Darunter kommt eine Pfeffer-Funke. (S. Abschn. von den Funken.)

Gefüllte weiß eingemachte lämmerne Brüstchen. (Poitrines d'Agneau farcie en Fricassée.)

Diese Brüstchen werden denen kalbernen gleich (S. Abschn. v. d. Kalb) untergriffen und gefüllt, dann in der Presse (S.

Abschn. v. d. Presse) gekocht, und kalt gestellt. Hernach rippenweise auf Blätter geschnitten, rundlaufend über einander gelegt, mit Speckplatten bedeckt, und in einem heißen Bade (bain marie) gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Speckplatten abgenommen, das allenfalls sich gesammelte Fett oder Saft ausgetunkt, und so mit einer legierten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), die mit Salz, Concassé, Glace und ein wenig abgekochter sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt worden ist, sehr heiß be-
gossen, und aufgetischt.

Lämmerner Rücken am Roste. (Selle d'Agneau panée grillée.)

Von dem Schlußbeine bis über vier Rippen hinauf wird der ungespaltene Rücken abgeschnitten, das Bauchfleisch nebst dem Fleische der über die Hälfte ausgelösten Rippen eingedreht, mit sehr dünnen hölzernen Spießchen befestiget, nett zugeschnitten, mit Speckplatten belegt, und mit Bindfaden überbunden, in einer Presse (S. Abschn. von der Presse) weich gekocht, und darin kalt gestellt. Eine Weile vor dem Anrichten wird dieser Rücken heraus genommen, aufgebunden, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, und über einem Platfond mit Ausleg-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln bestreut, mit zerlassener Butter bespritzt, und wieder mit Bröseln aufgelegt, dann eine halbe Stunde in heißem Ofen gebraten, endlich mit einem Speckmesser vom Bleche losgemacht, mit Hülfe zweyer Gabeln behuthsam auf die Schüssel gelegt, damit die Semmelrinde nicht herunter falle, und so mit klarem Consommé oder Paradiesäpfel-Sauce (S. Abschn. von den Tunken) aufgetischt.

Lämmerner Hase. (Rôt-Boeuf d'Agneau.)

Die Franzosen geben diesem Braten einen eben so ungerimten Rahmen, als wir Deutschen selbst, denn ich weiß nicht, welches lächerlicher klingt, ein lämmerner Hase, oder gebratenes lämmernes Rindfleisch; indessen hat die alles lindernde Zeit auch

hierauf gewirkt, denn kein Mensch, der nur einiger Maßen in der Küche bewandert ist, findet an einem lämmernen Hasen etwas Ungereimtes. Eine Ähnlichkeit der Figur mit dem Hasen gab die Veranlassung zu dem bestehenden Beynahmen; bey den Franzosen gab es der bezeichnete Platz, denn man gibt ihn dort, wie bey uns, zur ersten Tracht, als eine Auswechslung, dem englischen Braten gleich.

Das starke, abgelegene, fette, mit einem Worte, schöne Lamm (zum Braten muß stets das schönste Fleisch gewählt werden) wird über den drey ersten Rippen abgeschnitten; die Beine an den Schlegeln werden über den Knien abgehauen, das Fleisch einen Daumen breit rund abgeschnitten, von den Beinen gelöst, und diese weiß geschabt. Das Schlußbein wird zwischen den Schlegeln gespalten, dieses aus einander gebogen, und so gestaltet, daß die rein geschabten Rohrbeine an den äußersten Enden über einander zu liegen kommen, die man auch in dieser Lage mit Bindfaden fest bindet. Die Rippen werden mittelst leichtem Picken (so wird das Abhauen der Beine, welches das Tranchiren erleichtern soll, genannt) auf mehrere Stückchen gebrochen, und sammt dem Bauchfleisch einwärts gerollt, und mit dünnen Holzspießchen befestiget, welches diesem schwächeren Theile des Bratens eine schöne Rundung gibt; nun wird der Braten mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt; endlich der Länge nach mit dem einwendigen Rückgrathe zwischen dem gespaltenen Schlußbeine an einen großen Spieß gelegt. Durch die einwärts gerollten Rippen, Bauchfleisch und durch das dicke Fleisch der Schlegel werden nun dünne eiserne Spießchen so gesteckt, daß sie genau über den großen Spieß zu liegen kommen, und dadurch wird der Braten an dem Spieß befestigt; um aber ein jedes Auf- und Abschieben, oder auch nur die mindeste Bewegung, die bey dem Herumdrehen des Bratens einen immer nachtheiligen Einfluß hat, zu verhindern, wird über die kleinen eisernen Spießchen, die genau über den großen Spieß gehen, ein langes dünnes Spießchen gelegt, und an mehreren Orten mittelst Bindfaden befestigt. Die Lende über die Rippchen hinauf wird, als der schwä-

here Theil, mit vier Bogen, die Schlegel aber nur mit zwey Bogen Papier, das mit Butter bestrichen ist, überworfen, und mit Bindfaden überbunden, endlich bey mittelstarkem Feuer (S. Abschn. Kunst zu braten) langsam anderthalb Stunden gebraten. Eine Viertelstunde vor dem gänzlichen Ausbraten wird der Überwurf von Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, und so dirigirt, daß der Braten eine schöne, überall gleiche Farbe bekomme. Dieser Braten darf als Auswechslung nur über einer Unterlage erscheinen, und dieß am häufigsten über Eingerührtem von Eyern (S. Abschn. v. d. Eyern), über durchgeschlagenen Kartoffeln (S. Abschn. von Wurzeln und Knollen), über Gurken (S. Abschn. von Pflanzen, Gurken, weiß eingemacht), über dörren Bohnen, mit durchgeschlagenen Zwiebeln (S. Abschn. v. Hülsenfr., Bohnen), über grünen Erbsen (S. Abschn. v. Pflanzen, grüne Erbsen) u. dgl. m.

Das lammernne Biegel gibt die Hälfte des gespaltenen lammernnen Hasen; ist das Lamm durchaus entzwey gespalten, so entstehen vier lammernne Biegel, nämlich: die beyden Schlegel mit den Lenden bis über die drey ersten Rippen geben zwey, und der übrige Theil des Lammes zwey andere, welche die vordern Biegel heißen.

Gebackenes Lammernnes. (Agneau frit.)

Die Hälse und Schultern werden auf zwey Finger große Stückchen geschnitten, mit feinem Salz und Concassé gewürzt, mit feinem Mehl mittelst einem heftigen Auf- und Abfahren in einem gespannten Tuche abgetrocknet, in abgeschlagene Eyer gerunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und langsam in Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt gebackene grüne Petersilie.

Lammernnes Gebackenes auf französische Art. (Marinade d'Agneau à la Villeroi.)

Das dem vorhergehenden gleich zum Backen zugeschnittene Lammfleisch wird in einer tiefen Schüssel mit Salz und Concassé bestäubt, mit zwey Lorbeerblättern, einer Handvoll grüner Peter-

filie, und mit aus vier spanischen großen Zwiebeln geschnittenen Ringen belegt, und mit dem Saft von zwey bis drey Limonien gesäuert, dann von Zeit zu Zeit durch einander geschwungen, und immer wieder gegen die Einwirkung der Luft bedeckt. Nach ungefähr sechs Stunden wird nun dieses so gesäuerte Fleisch in vier Hand voll weißes Mehl und die Hälfte so viel Semmelbröseln, in einem gespannten Tuche, unter heftigem Auf- und Abfahren abgetrocknet, und sogleich in Schmalz langsam gebacken. Die Zwiebelringen werden eben so wie das Fleisch in Mehl abgetrocknet und gebacken; das Schmalz muß sehr heiß werden, bevor man sie hinein gibt, weil sie ihres vielen Saftes wegen lang brauchen und gar zu weich werden, wenn man sie bis zur gehörigen Farbe langsam backen wollte. Sie werden, aus dem Schmalze kommend, sogleich über das auf der gehörigen Schüssel aufgehäufte Fleisch gestreut und aufgetischt; denn ein jedes im Schmalze gebackene Gericht muß möglichst heiß servirt werden.

Weißeingemachte Lämmerne Füße. (Pieds d'Agneau à la Poulette.)

Die den Kalbsfüßen gleich gepuzten Lämmernen Füße werden mit vielem kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und bis zum leichten Aufkochen bewegt, oder vielmehr so lange bey dem Feuer gelassen, bis sich das Rohrbein durch ein leichtes Drehen lösmacht, und ohne Beschädigung der Haut sich heraus ziehen läßt; nach diesem Herausdrehen der Rohrbeine werden sie nun abgetrocknet, über der Kohlenflamme flammirt und in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) langsam weich gekocht, welches vier bis fünf Stunden dauern kann. Nach dem Garkochen und einigem Abkühlen werden sie aus der Presse genommen, Stück für Stück auf ein reines Tuch gelegt, damit die Flüssigkeit abtrocknen kann, endlich in einer gehörigen Menge weißlegierter Dunke (S. Abschn. von den Dunken), die mit Salz, Con-cassé, Glace und sehr fein geschnittener abgekochter grüner Petersilie gewürzt ist, gethan, mit dem vierten Theil passirter

Champignons (S. Abschn. v. d. Ingeb.) vermengt, und in eine bordirte Schüssel angerichtet.

Sonderbar sind des Glückes Wege! — Mit diesem Gerichte hat ein Haus in Paris Faubourg St. Martin bedeutendes Vermögen gesammelt, und einen seltenen Ruhm erworben.

Lämmerne Füße in Papier. (Pieds d'Agneau en Papillotes.)

Die Füße werden den vorhergehenden gleich in der Presse gekocht, aus der Presse gehoben, und in warm gemachten Kräutchen (S. Abschn. von den feinen Kräutchen) geschwungen, und wie die Kalbscoteletten in Papier gewunden, und jenen gleich am Rost gebraten (S. Abschn. v. d. Kalbscoteletten). Nach dem Einrollen in das mit Öhl getränkte Papier muß darauf gesehen werden, daß das Einbiegen der beyden Enden fest und genau geschieht, damit der Saft keinen Ausweg findet.

Croquetten von lammernen Füßen. (Pieds d'Agneau en Croquettes.)

Die Füßchen werden den weißeingemachten gleich behandelt (S. Abschn. v. d. weißeingemachten lammernen Füßen), doch muß sehr darauf gesehen werden, daß bey dem Herausziehen des Rohrbeins die Haut nicht zerrissen werde. Sie werden dann laulich aus der Presse genommen, auf ein Tuch gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe, und nun die Haut mit dem Salpicon (S. Abschn. v. d. Ragout) gefüllet, mit Aufleg-Lunke gestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann mit abgeschlagene Eyer getunkt, und wieder mit Bröseln aufgelegt, endlich über einen Platfond gerichtet, mit rundem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauch kalt gestellt. Bey dem Anrichten werden sie in sehr heißem Schmalz schnell gebacken, und zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt gebackene grüne Petersilie.

Lämmerner Braten. (Rôti d'Agneau.)

Es darf nur der lämmerne Hase nachgeschlagen, und die Grundsätze des Bratens nachgeschlagen werden. Die vorderen Wie-

gel werden selten gebraten, weil sie zu wenig Fleisch darbieten; die Hinterbiegel werden öfter hierzu verwendet.

Eingeschnittenes von Lammfleisch. (Chipolatau d'Agneau.)

Aus dem lammernen Braten entstehet das lammernne Eingeschnittene nach der Bereitungsart des Eingeschnittenen von Kalb. (S. Abschn. v. Kalbfleisch.)

Achtzehnter Abschnitt.

Von den Schöpfen.

Wenn die Züchtung der Schafe zu einem höchst wichtigen Gegenstande der Landwirthschaft gehört, und gute Zuchtschafe und gutes Futter als die vornehmsten Mittel hierzu anempfohlen werden, so sind der Köche Wünsche, um gutes Fleisch zu bekommen, das nicht anders, als auf eben diesem Wege erlangt werden kann, in dieser Anempfehlung einbegriffen. Englands und Niederlands kräuterreiche Triften geben Beispiele hiervon, denn von dort her kömmt die große Anzahl Bereitungsarten, deren einfachstes Gericht eine köstliche Speise gibt, wogegen bey uns noch ein großer Aufwand der Kunst erfordert wird, diesen Gerichten einigen Werth zu verschaffen.

In einem Alter von zwey bis drey Jahren, aus Gebirgsgegenden, gut genährt, gibt der Schöps ein feinfädiges Fleisch von rothbrauner Farbe, voll des nahrhaftesten Saftes. Dessen Mürbeliegen braucht ungefähr zwey Drittheile der Zeit, die man zu dem Mürbeliegen des Rindfleisches anwendet.

Gedämpfte Schöpfenzungen. (Langues de Mouton braisés.)

Zwölf Zungen werden in vielem Wasser so lange gekocht, bis sie sich von der äußern weißen groben Haut schälen lassen, welche Haut dann behuthsam abgezogen wird. Sie werden dann rein zugeschnitten, eine an die andere in eine mit Speck gefüt-