

eine Serviette oder Haartuch gegossen, abgefettet, nöthigenfalls noch eingekocht, auch nach Befinden mit etwas eingekochter Spanischer Sose vermehrt und daneben gegeben.

Nach Belieben kann der Speck dazu auch noch in feingeschnittenen Schalotten umgewendet; desgleichen das Verkleben mit dem Teig unterlassen werden, wodurch es aber leichter verdampft; man muß daher Manchmal nachsehen und nach Befinden zugießen.

### Rindsnuß gefüllt. Noix de boeuf en surprise ou à la cuiller.

Eine Rindsnuß gekocht oder gedämpft, wird, nachdem sie kalt geworden ist, nett zugeschnitten, die Oberfläche halben Fingerdicke abgeschnitten und abgenommen, ein Fingerdicker Rand umher eingeschnitten und das Inwendige herausgenommen; das Stück mit gekochten Speckplatten überdeckt, oder mit fetter Dampfrühe übergossen und in den Ofen oder in die Röhre warm gestellt. Das herausgenommene Fleisch wird, quer über den Faden, in schöne Scheibchen oder Würfeln geschnitten, in eine bearbeitete Spanische Sose gethan, nach Belieben Champinionen, eingemachte frische Gurken oder dergleichen mehr, dazu gefügt, heiß gemacht, in das hohle Stück Fleisch, wovon der Speck genommen und auf die Schüssel gesetzt worden ist, angerichtet, der abgeschnittene Deckel gut darüber gepaßt, gut glasürt und ein Fleischsaft darunter gegeben; nach Belieben auch mit glasürten Zwiebeln oder gefüllten Lattichen bekränzt.

Dies Gericht macht sich am besten, wenn das Fleisch Tags zuvor abgekocht ist.

### Rindsnuß à la Godard. Noix de boeuf à la Godard.

Eine gute und schöne, mit Fett überdeckte Rindsnuß wird, wie zu Dämpfen, mit gut gewürztem Speck durchzogen, ebenso eingesetzt und eine halbe Flasche Madeira = so wie eine halbe Flasche Champagnerwein daran gegossen und weich gedämpft; die Nuß wird nachher schön glasürt, der Saß, welcher ziemlich auf Glasur eingekocht seyn soll, gezogen, durch eine Serviette gegossen, rein abgefettet, mit Spanischer Sose eingekocht und damit ein Reichenragu bereitet; dieses wird auf die Schüssel angerichtet, die Nuß von schöner Form und Ansehen darauf gesetzt, und dann mit ganzen, fetten Tauben, gespiekten und glasürten Kälbermilchen, großen ganzen Trüffeln, großen Fleischnocken und großen Krebsen untereinander bekränzt.