

nußgroß Krebsbutter aus, reihet die Kälbermilche darein, gießt Consommee und ein wenig helle Glasse daran, überdeckt sie ebenfalls mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier, und macht sie auf obige Weise gar; die Brühe muß unterdessen auf Glasur eingekocht seyn, wo nicht, so läßt man sie auf schnellem Feuer dahin einkochen; damit werden sie dann auch von oben glasürt.

Kälbermilche nach Conti. Ris de veaux à la Conti.

Die Kälbermilche werden wie vorgehend gespickt und glasürt; und vier und zwanzig Loth Reis wie zum Reiskasserol gekocht (m. s. Reiskasserol); nach einigem Verkühlen wird ein runder glatter Ausstecher, in Größe der Kälbermilche, in kaltes Wasser getaucht, Reis darein recht fest und voll gedrückt, und dieses Säulchen dann heraus geschoben und am innern Rand der Schüssel aufgestellt; und so eins nach dem andern, hart aneinander gestellt und ein schöner Kranz davon gebildet; dann zugedeckt, damit der Reis weiß bleibe, und warm gestellt. Bei dem Anrichten wird ein feines Ragù in die Mitte angerichtet, und auf jedes Reis-Säulchen eine gespickte Kalbsmilch gesetzt.

Kälbermilche geröstet. Ris de veaux à l'Anglaise.

Die Kälbermilche werden, wie zum Ragù, weich gedämpft; dann ein Viertelpfund Butter leicht zerlassen, vier Eierdotter (nach und nach) damit aufgelöst, genau verbunden und gesalzen; die Kälbermilche darinne umgewendet, nachher in Semmel gerollt und auf dem Rost, oder auf einer, mit Butter bestrichenen, Kupfer-Schüssel im Ofen oder in der Röhre zu schöner Farbe gebraten; angerichtet und ein starker Fleischsaft darunter gegeben.

Auch kann man diese Milche um Gemüse legen.

Kälbermilche auf bunte Weise. Ris de veaux en bigarrure.

Die eine Hälfte der Kälbermilche wird gespickt und glasürt, und die andre Hälfte, wie vorgehend, geröstet; dann zwischen einander angerichtet und eine Paradiesäpfel oder Italiensche Gose in die Mitte gegeben.

Kälbermilche geschwungen. Ris de veaux sautés.

Hierzu sind die langen, welche zum Spicken nicht wohl angehen, gut; sie werden recht ausgewässert, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und etwas stärker gewällt, nämlich bis sie sich fest anfühlen; dann abgegossen, kaltes Wasser darauf gethan, von aller Haut befreit und in kaltem Wasser abkühlen gelassen; hernach heraus auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, und nachdem sie