

gut durcheinander geschwungen und in etne mit Krusten besetzte Schüssel, oder in Semmel-Krustchen angerichtet.

Kälbermilche in Papierwickeln. Ris de veaux en papillotes.

Hierzu eignet sich die lange Seite der Kälbermilche, nämlich die, welche in der Kehle sitzt; sie werden wie gewöhnlich vorbereitet, weich gedämpft, der Länge nach durchschnitten, mit feinen Kräutern überschüttet und umgeben und übrigens ganz wie die Rindszunge in Papierwickeln beendet.

Kälbermilche an Spießchen, geröstet. Hatelets de ris de veaux.

Die Kälbermilche werden wie zum Ragù weich gedämpft, doch ja nicht zu weich, und in ihrem Saß ziemlich verkühlen lassen; dann heraus auf ein Tuch gelegt und in ohngefähr Zoll hohe und breite, halben Fingerdicke Scheibchen geschnitten; Pökelzunge, abgeschwitzte Champinionen und Trüffeln, wenn man sie hat, werden ebenso geschnitten; hernach zusammen in eine Aufleg-Sose gegeben, gut durchgeschwenkt und auf eine Schüssel breit geschüttet; wenn alles gesulzt ist, durcheinander, recht in der Mitte, an kleine Silber-Spießchen gesteckt und mit der übrigen Sose auf den vier Seiten glatt gestrichen, so, daß es ein ohngefähr sechs Zoll langes, schönes Viereck bildet; sechs solcher Spießchen sind zu einer Schüssel nöthig; diese werden dann in feinen weißen Semmelbröseln sorgsam umgewendet, hernach in klarer Butter umgekehrt, und wieder in Semmel umgewendet und gut damit belegt; etwa zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden sie auf ein mit klarer Butter gut bestrichnes Papier auf den Rost gelegt und über glühender Asche und Kohlen auf allen vier Seiten zu schöner Farbe gebraten. Es werden dann drei Spießchen unten und drei der Quere darüber gelegt und so trocken, oder ein Fleischsaft darunter, gegeben. Man kann die Spießchen auch, statt in klarer Butter, in zerschlagenem Ei umwenden und sie aus dem Schmalz backen; auch kann man sie auf dem bloßen Rost, nachdem solcher erst mit einem Stückchen Speck überstrichen worden ist, braten.

Hatelets von Kälbermilchen und Trüffeln gesulzt. Hatelets (hatereaux) de ris de veaux et truffes à la gelée.

Zwölf schöne, in einer Weißbrühe gar gemachte und darinne ziemlich ausgekühlte Kälbermilche werden dann herausgenommen und auf eine Serviette zum Abtrocknen gelegt; hernach nebst eben so viel abgekochten, schwarzen Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten