

gegossen, in frisches Wasser gelegt, rein abgewaschen und zugestuft; nachdem zwölf Loth Butter zerlassen, die Schwänze darinne umgeschwenkt und auf dem Feuer anziehen gelassen, ohne daß sie Farbe nehmen; dann drei bis vier Eßlöffelvoll Mehl darüber gestäubt, gut umgeschwenkt, daß sich alles mit einander vermischt, und mit Consommee oder guter Fleischbrühe begossen, so daß die Brühe darüber gehet und dabei gut bewegt, daß sich das Mehl mit der Brühe gut verbindet, und unter sanfter Bewegung auch aufgekocht; nachher einen Strauß von Petersilie, Sipollen, ein Lorbeerblatt und zwei Gewürznägeln eingebunden, Salz und grober weißer Pfeffer hinzu gefügt, zugedeckt und ganz langsam weich gekocht; dann der Strauß heraus genommen, rein abgeschäumt und abgefettet. Vorher gehet auch noch: daß man, wenn die Kalbs-Schwänze Dreivierteltheile weich sind, eine Anzahl zugepufter und in Citronsaft umgeschwenkter Champinionen dazu thut, und vollends mit kochen läßt. Hernach werden die Kalbs-Schwänze und Champinionen mit dem Schaumlöffel heraus genommen und in ein andres Kasserol gethan, die Sose aber wird bis zum gehörigen Grad eingekocht, dann mit vier bis fünf Eierdottern legirt und durch ein Haartuch auf die Kalbs-Schwänze gewunden; dazu kommen noch Kälbermilche in Stückchen, Artischockenböden *cc.*, darauf wird das Ragù in eine Ragù-Schale (*terrine*), abgekochte Kalbsklöschchen dazwischen, angerichtet. Die Sose muß über das ganze Ragù weggehen. Nach Belieben kann das Ragù mit etwas Citronsaft gescharft werden. Man kann es auch in eine Pastete anrichten.

### Gedämpfte und glasürte Kalbsbrust. *Poitrine de veau glacée.*

Es wird eine schöne weiße Kalbsbrust genommen und das Fleisch an den Rippen mit dem Rücken des Hackmessers nach und nach zurück geschlagen; die Rippen mit einem Tuch angegriffen, umgedreht und heraus gezogen; und die äußern harten Knochen an den Brust-Knorpeln weggeschnitten; die Brust selbst wird dann rein gewaschen und die beiden Seiten mit Bindfaden ein wenig zusammen gezogen, damit sie eine Wölbung bekommt, und mit Salz überstreut; so wird sie in ein passendes Kasserol auf dünne Speckplatten gelegt, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, zwei Möhren, zwei Petersilwurzeln und ein kleines Lorbeerblatt dazu gethan, mit Speckplatten und einem, mit Butter bestrichenen, Papier überdeckt, eine kleine halbe Kanne Fleischbrühe, im Nothfall Wasser dazu gegossen, zugedeckt, Kohlen unten und oben, sechs bis sieben Viertelstunden gedämpft; nachher die Gemüse und der Speck weggenommen, der Saß abgefettet und so auf Glasur eingekocht, die Brust umgewendet, um daß sie sich auch von der oberen