

reihet, ein Quersfingerhoch zerfloßne, kalte Sulze am Rand hinein gegossen, und wenn diese gesulzt ist, der Model mit Sulz vollends gefüllt und recht vest sulzen gelassen; beim Anrichten dann in heißes Wasser getaucht, um daß sich die Sulze vom Model löst, dieser schnell abgewischt, auf die Schüssel gestürzt, abgehoben und in die Tille eine grüne Oehl-Sose gegossen.

Kalbs-Schulter gedämpft. Epaule de veau braisée.

Die Schulter wird auf der inwendigen Seite über den Beinen aufgeschnitten und diese, ohne ein Loch weiter in das Fleisch zu schneiden, heraus gelöst; das Fleisch wird auf den Tisch ausgebreitet und von innen, dem Faden nach, mit gewürztem groben Speck (m. s. gedämpftes Rindfleisch) durchzogen, möglichst in ein Viereck gerichtet, zusammen gerollt, mit Speckplatten überdeckt, mit Bindfaden eingenezt und auch wie jenes Rindfleisch gedämpft. Bei dem Anrichten wird der Bindfaden und Speck abgemacht, die Rolle nett zugeschnitten, glasürt und über eine Unterlage von kleinen Möhren, Endivien, Spinat u. d. m. gelegt, oder auch eine Sose darunter gegeben.

Kalbschulter gebraten. Epaule de veau rotie.

Die Schulter wird mit einem Spießchen durchstoßen und damit auf den Bratspieß gebunden; oder es wird der Bratspieß gleich durchgesteckt, so daß es Gleichgewicht hat, mit feinem Salz überstreut und eingerieben, mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, überbunden, und bei mäßiger Hitze, unter fleißigem Begießen, sieben Viertelstunden gebraten; eine Weile vorher wird das Papier abgemacht und dem Braten schöne Farbe gegeben.

Kalbschulter als Galantine. Epaule de veau en galantine.

Eine schön weiße, fette Schulter wird vollkommen genommen, und die Knochen, wie vorgehend, heraus gelöst, das Fleisch ausgebreitet und viereckig zugeschnitten, auch, wo das Fleisch zu dicke ist, davon weggenommen und dahin, wo es zu dünne ist, gelegt, so daß das Fleisch überall gleichstark wird; mit gewürztem Salz bestreut, mit Kalt-Pastetenfülle einen halben Fingerdick überstrichen, mit klein Fingerdicken Speckstreifen, desgleichen Pökelsunge oder abgekochten Schinken, schwarzen Trüffeln, und nach Belieben auch abgekochten schön rothen Möhren, abwechselnd ein Streifen an den andern, durchaus belegt, diese mit Fülle überstrichen, wieder mit Streifen überlegt und diese wieder mit Fülle überstrichen, und so fort; dann vest zusammen gerollt (beide Enden des Fleisches müssen zusammen reichen) und zugenähet, mit Speckplatten über-