

sind, ist außer Haut und Knochen nur wenig Fleisch, und dieses ist zerrig und ohne Saft; auch muß das Fleisch altschlachten seyn.

Zwei solche halbe Kalbs-Rücken werden, den Rippen vier Quersfinger Länge lassend, von der Brust gehackt, die Schulterstücke, welche daran sitzen und für gewöhnlich mit verkauft werden, abgelöst, das Fleisch vor sich und die Rippen aufwärts gestellt, die Rippen mit dem nöthigen Fleisch, alle von einerlei Größe, bis an den Rückgrat durchschnitten, und hernach alle durchgehackt; dann wird mit dem Messer bei dem Rippen-Gelenke eingeschnitten und so das Fleisch behutsam von dem Rückgrat gelöst, ohne es zu beschädigen; oder es wird das Fleisch vom Rückgrat herein abgeschnitten, und dieser weggehackt. Von diesen Rippen wird dann Haut und Nerven weggemacht, ohne das Fleisch zu versehren, weil es dadurch sonst eine schlechte Forme bekommen würde, und so werden sie dann mit dem flachen Hackmesser, mit Vorsicht, einen halben Daumen dicke geschlagen, wobei man die gute Forme zu bewirken sucht, und die Rippen spitzen einen Quersfingerbreit abkragt. Es sind aber nur die drei ersten Rippen, welche man ihres zarten Fleisches wegen so behandeln kann und welche eine gute Form annehmen; die übrigen aber müssen von Haut und Nerven befreit, mit dem Rücken des Hackmessers geklopft, ohne der Rippe zu nahe zu kommen, damit Halt daran bleibt, über einander gelegt, zusammen geschoben und endlich durch leichtes Hacken mit dem Messer gebunden und in ganz ähnliche Forme und Größe mit den andern gebracht werden. Da man öfters genöthiget ist, das Fleisch von zwei und drei Rippen an eine zu schneiden, so kann man die Muskeln der Kalbschultern aus der Haut und den Nerven lösen und mit daran hacken; dieses Fleisch ist zarter als das der Rippen in der Nähe des Halses.

Kalbs-Rippen panirt und geröstet. Côtelettes de veau panées et grillées.

Die vorhergehend beschriebenen Kalbs-Rippen werden mit Salz und wenig Pfeffer bestreut, in leicht zerlassene Butter getaucht, darauf in schön weißen, frischen Semmelbröseln umgewendet und in guter Form auf einen Deckel gelegt. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie, mit der obern Seite unten, auf einen Rost gereiht, auf starke Kohlenglut gesetzt und auf beiden Seiten schnell zu schöner Farbe gebraten, ohne sie auszutrocknen; zuletzt mit zerlassener klarer Butter begossen, in schönem Kranz angerichtet und ein klarer Fleischsaft darunter gegeben. So werden die Rippen auch um verschiedene Gemüse gelegt.