

Art darüber gesetzt und derb beschwert, damit sie recht gleich werden; unterdessen wird in ein flaches, gut verzinnnes Kasserol zwei Messerrückendick klare, weiße Sulze gegossen und vest gesulzt; nach dem vollkommenen Erkalten die Rippen nochmals nett zugeschnitten, besonders auch an beiden Seiten abgeschärft, damit daß der Marmor rein hervor tritt, hell glasürt und auf die Sulze in das Kasserol, alle auf einerlei Seite, gelegt, mit Sulze überdeckt und auf dem Eis recht vest sulzen gelassen; hernach mit einem dünnen spitzigen Messer, welches in heißes Wasser getaucht wird, in ihrer vollkommenen Größe ausgeschnitten, das Kasserol in warmes Wasser, oder über Feuer gehalten, damit sie sich lösen, und dann auf eine Platte gestürzt, das Fleisch oben und das Bein unterwärts, in schönem Kranz auf die Schüssel gelegt, der Rand der Schüssel noch mit dunkleren Sulz-Schnittchen geziert und in die Mitte eine grüne Dehl-Sose gegeben.

Kalbsrücken gebraten. Carré de veau à la broche.

Ein starker, weißer, fetter halber Kalbsrücken wird von der ersten Rippe an bis ein Stückchen über das Schulterblatt, der Quere abgehakt, das Schulterblattende herausgelöst, und die Haut auf das Fleisch bevestiget; die Rippen werden so gestukt, daß das Stück durchaus ein langes Viereck bildet; der Rückgrat abgelöst und abgehakt, dann auf die fleischige Seite gesetzt und am Gelenke hin der Streifen vom Rückgrat auch noch weggehakt, ohne das Fleisch zu beschädigen; rein gewaschen, mit Salz überstreut und eingerieben; kleine Spießchen quer durch das dicke Fleisch gesteckt und an die Rippen bevestiget, damit das Stück schöne Form nehme und behalte; der Länge nach ein Spießchen durchgesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, und ohngefähr fünf Viertelstunden gebraten.

Kalbsrücken gespickt. Carré de veau piqué.

Ein starker halber Kalbsrücken wird von der ersten Rippe an bis zur vierten Rippe vom Halbe herwärts genommen, und gerade, in der Quere abgehakt, das Stück Schulter weggelöst, der Rückgrat, wie vorhergehend, nett weggemacht und zu einem langen Viereck zugestukt; alle Haut und Nerven glatt weggeschnitten und fein überspickt; das Fleisch durch Querspießchen, oder durch Nadel und Faden mit den Rippen zusammen gehalten und gewölbte Form gegeben; wie vorher an den Bratspieß bevestiget und eine Stunde lang schön gebraten, auch nach Befinden glasürt. Oder: in ein ovales Kasserol, wie die gespickten Rippen eingesetzt, die Haut auf den Rippen mit Speckplättchen belegt, und übrigens ganz wie dieselben gedämpft und glasürt. Darunter kann ein Ragou von Gur-