

fen, Spinat, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr gegeben werden.

### R Kalbsrücken mit Rahm. Carré de veau à la crème.

Der zum Braten zugestukte Kalbsrücken wird über Nacht in Milch gelegt, dann an den Spieß befestigt und gesalzen, statt der Butter mit saurem Rahm begossen und zu schöner Farbe gebraten; der abgetropfte Saft in der Bratpfanne wird mit etwas brauner Sose und noch ein wenig Rahm eingekocht, mit einigen Tropfen Citronensaft gehoben, durch ein Haartuch gewunden und darunter gegeben.

### Kalbsstoß gedämpft. Cuissot de veau braisé.

Es wird der Schwanz von dem Stoß weggeschnitten, das Schlußbein ausgelöst, das Knie weggehackt, und der Knochen einen Daumenbreit umschnitten und abgeschabt; der Stoß abgewaschen, mit Salz bestreut, bei dem Gelenke ein kleiner Einschnitt gemacht, in eine Dampfwanne, welche mit Speckplatten belegt ist, gesetzt, zwei Zwiebeln mit drei Nelken besteckt, ganzer Pfeffer, drei Möhren, drei Petersilwurzeln und ein kleines Lorbeerblatt dazu gefügt, mit Speckplatten und einem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, bedeckt, drei Achtelkanne Fleischbrühe oder Wasser daneben hinein gegossen, mit dem Deckel gut verschlossen und Kohlen unten und oben, oder in einer Röhre ohngefähr zwei Stunden gedämpft, (es kommt hier auf die Größe an); wenn er weich ist, heraus auf einen Deckel gelegt, glasirt und so in dem Ofen oder der Röhre ein wenig anziehen gelassen, nachher nochmals glasirt und dann eine beliebige Sose darunter gegeben. Für gewöhnlich kann auch der Knochen am Gelenke weggeschnitten werden.

### Kalbsstoß erstickt. Cuissot de veau à l'étoufado.

Der Stoß wird wie der vorhergehende vorbereitet, dann mit Fingerdickem Speck, welcher in gewürztem Salz umgewendet worden, gut durchzogen, in eine passende Dampfwanne, welche mit Speckplatten belegt ist, gesetzt, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, einige Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, ein kleines Sträußchen Thymian, sechs Gewürznägeln und ein halber Theelöffelvoll ganzer Pfeffer dazu gefügt, mit Speckplatten und einem Papier überdeckt, eine Viertelkanne weißer Wein dazu gegossen, vest mit dem Deckel verschlossen, und der Rand mit Teig durchum verklebt, damit daß nichts ausdünsten kann; dann angekocht, in glühende Asche gesetzt, viel glühende Asche oben darauf gethan und erhalten, und sorgt, daß es unaufhörlich zwei, bis zwei und eine halbe Stunde fortdämpfe. In einem verkühlten Ofen, oder in einer Röhre bei