

sam gekocht, und dann durch ein Haartuch gewunden. Der Braten wird mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und an das Feuer gelegt, wenn er angezogen hat, mit dem Beschamel begossen, langsam gar gebraten und in Acht genommen, daß er keine schwarzen Flecke nimmt; der Bratensatz und das übrige Beschamel werden mit brauner Brühe oder Glasur verkocht, durchgewunden und theils darunter, theils zur Seite gegeben. Ebensovohl kann das Nierenstück mit saurem Rahm gebraten werden, (m. s. Kalbs-Stoß mit saurem Rahm).

Kalbs-Lendchen auf bunte Weise. *Tilets mignons de veau bigarrés.*

Sechs oder acht Lendchen werden zum Spicken vorbereitet; die eine Hälfte mit feinem Speck und die andre mit Trüffeln oder Pökelzunge gespickt; dann wie die gespickte Kalbsauß, aber nur drei Viertel- bis eine Stunde gedämpft; eben so glasürt und auf ein feines Ragou, Endivien und dergleichen angerichtet.

Weißes Kalbs-Ragu. *Blanquette de veau.*

Uebriggebliebener Kalbsbraten wird aus aller Haut geschält, dem Faden nach in Solldicke Walzchen, und diese in Messerrücken-dicke Blättchen geschnitten, wo möglich mit einem Theil in Scheibchen geschnittener abgeschwitzter Champinionen in eine heißgemachte legirte Sose oder eingekochte feine Beschamel-Sose gethan, zusammen gut erhitzt, ohne kochen zu lassen, und ein Stückchen recht gute Butter darunter legirt, nach Belieben mit weißem Pfeffer gewürzt und mit etwas Citronsaft geschärft, und in eine Blätterpaste, oder Reiskasserol, oder in eine bekrustete Schüssel angerichtet und mit weichen Eiern bekränzt.

Braunes Kalbs-Ragu. *Ragout de veau.*

Das Fleisch wird wie vorhergehend, oder auch in schön eckige Scheibchen oder Striemchen geschnitten; einige Handvoll Champinionen, nachdem sie gepuht, in Citronsaft geschwenkt, und in Scheiben geschnitten worden sind, werden mit einem Stückchen Butter zum Feuer gesetzt und kurz eingeschwitzt, dann das Fleisch darin umgeschwenkt, recht langsam warm gemacht und hernach eingekochte braune Sose dazu gethan, ein wenig weißer Pfeffer dazu gefügt, durchgeschwenkt und gehörig gesalzen; nach Befinden auch noch mit ein wenig Citronsaft gehoben und in einen Reiskrand oder auf eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet.

Bürgerlich kann man einen halben Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel oder Schalotten, einen Eßlöffelvoll Petersilie und zwei Eßlöffelvoll feingeschnittene Champinionen, auch feingewiegte Citron-