

Von dem Schöps. Du mouton.

Ein guter Schöps muß fett, und voll im Fleische seyn; das Fett muß weiß, und das Fleisch braunroth sehen. Dann gehört dazu, daß das Fleisch vor dem Gebrauch immer altschlachten sey.

Schöps = Gehirn. Cervelles de mouton.

Diese Gehirne sind nicht so gut, wie die Kalbsgehirne, im Nothfall aber werden sie eben so zubereitet.

Schöpsrücken = Mark. Amourettes de mouton.

Dieses ist ebenfalls nicht so gut, wie das von Kalb, doch wird es ebenso zubereitet.

Schöps = Nieren geschwungen mit Schampagner Wein. Rognons de mouton sautés au vin de Champagne.

Die Nieren werden der Länge nach von einander geschnitten, das feine Häutchen davon abgezogen, in ein mit klarer Butter ausgestrichenes Kasserol gereiht, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, mit klarer Butter übergossen und mit rundem, mit Butter bestrichenen, Papier vest bedeckt. Vor dem Anrichten werden sie auf gutes Feuer gesetzt, auf beiden Seiten in fünf bis sechs Minuten gar gemacht, dann die mehrste Butter abgegossen, ein Eßlöffelvoll Mehl daran gestäubt und umgeschwenkt, ein Glas Schampagner = Wein und dunkle Glasse dazu gethan, gut durch einander geschwungen und auf dem Feuer fort bewegt, bis daß das Ragou vollkommen erhitzt ist, aber ja nicht kochen gelassen, nach Befinden noch Spanische Sose und Citronsaft hinzu gefügt, vollkommen gesalzen und in eine bekrustete Schüssel angerichtet.

Schöps = Nieren geschwungen italienisch. Rognons de mouton sautés à l'Italienne.

Zwölf bis funfzehn Nieren werden wie die vorhergehenden gar gemacht, der größte Theil der Butter abgegossen, eine italiensche Sose daran gegeben, mit Citronsaft geschärft, gut durchgeschwenkt und gebunden, und wie jene angerichtet.

Schöps = Zungen gedämpft. Langues de mouton braisées.

Ohngefähr zwölf Schöps = Zungen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, verschaumt, und so lang gekocht, bis sich die Haut gut abziehen läßt; dann werden sie behutsam