

daran herum ein Rändchen von Fülle aufgestrichen und das Ganze nett aufgepußt; dann alles mit klarer Butter überstrichen, ein eben so breites, mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht sehr heißen Ofen gestellt und gebacken; wenn Fett darauf seyn sollte, so wird es ausgetunkt, und nachdem eine italiensche Sose darüber gegeben.

Schöps-Zungen in Papierwickeln. *Langues de mouton en papillotes.*

Die Schöps-Zungen werden gedämpft und in ihrem Sud erkalten gelassen; dann ganz oder in zwei Theile geschnitten mit Kräutern begossen (m. s. Kalbsrippen), in Papier eingewickelt und ganz wie jene beendet.

Schöps-Zungen geblättert mit Gurken. *Emincé de langues de mouton aux concombres.*

Die gedämpften und in ihrem Sud kalt gewordenen Zungen werden herausgenommen, abgetrocknet, der Länge nach mittendurch und dann der Quere in Messerrückendicke Scheibchen geschnitten, etwas Glasur darauf gegeben, zugedeckt und in das Bad heiß gestellt. Bei dem Anrichten werden sie über dem Feuer in der Glasur geschwenkt, daß diese sich gut anlegt, dann eben so viel Gurken in brauner Sose dazu gefügt, leicht vermengt und in ein Reiskasserol, oder in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet.

Schöps-Stoß gedämpft. *Gigot de mouton braisé, ou de sept heures.*

Von dem Stoß werden die Knochen ausgelöst bis an das Gelenke, davon wird das Knie abgehauen, die Flechse weggeschnitten und der Knochen Quersfingerbreit abgeschabt; das Fleisch mit grobem Speck, welcher in Kräutern, Gewürz und nach Belieben Zwiebel oder Schalotten umgewendet ist, durchzogen, mit Bindfaden gebunden und in die vorige Gestalt gebracht; dann in eine Dämpf-Wanne, welche mit Abfällen von Fleisch belegt ist, gesetzt, mit Salz bestreut, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, drei Gewürznägeln, und ein kleines Sträußchen Thimian dazu gefügt, eine halbe Kanne Fleischbrühe und nach Belieben auch ein halbes Glas Franzbrandwein dazu gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber, zugedeckt, angekocht, und Kohlen unten und oben, vier bis fünf Stunden langsam fortgedämpft; dann heraus genommen und glasürt, den Saß eingekocht, mit Glasur verstärkt und darunter gegeben. So kann man auch ein Gurken-Ragu, Endivien und dergleichen mehr darunter anrichten.