

halten, und so unter öfterm Begießen drei bis vier Stunden in der Röhre langsam gebraten und dabei mit Papier zugedeckt.

**Schöps-Stoß mit weißen Bohnen. Gigot de mouton à la Bretonne.**

Der Schöps-Stoß wird wie vorhergehend gebraten und über weiße Bohnen mit Zwiebelmus angerichtet.

**Schöps-Stoß mit Sardellen. Gigot de mouton aux anchois.**

Ein altschlachtner, mürbe geschlagener Schöps-Stoß wird mit ohngefähr einem Viertelpfund Sardellen gespickt, an den Spieß gesteckt, gesalzen, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und ein und eine halbe Stunde gebraten; eine halbe Stunde vor dem Garbraten wird das Papier abgenommen, mit frisch zerlassener Butter beträufelt, damit daß der Braten schöne Farbe nimmt, und dann auf ein Eigroßes Stückchen Sardellenbutter angerichtet.

**Schöps-Stoß mit saurem Rahm. Gigot de mouton à la crème aigre.**

Der altschlachtene und mürbgeschlagene Schöps-Stoß wird erst eine halbe Stunde so gebraten und dann die übrige Zeit mit saurem Rahm begossen. Eine Viertelfanne saurer Rahm wird mit eben so viel brauner Brühe und etwas brauner Sose, nebst einem halben Lorbeerblatt und etwas weißem Pfeffer zu einer Sose eingekocht, zuletzt der Bratensaft damit vermengt und durch ein Haartuch gerungen, ein wenig davon unter den Stoß und die übrige Sose in einer Sosenschale beigegeben.

**Schöps-Stoß als Rehkeule. Gigot de mouton en chevreuil.**

Eine altschlachtene Schöpскеule wird mürbe geschlagen, abgehäutet, fein gespickt, in eine tiefe Schüssel gelegt, eine Handvoll Wachholderbeere dazu gefügt, eine Essigbeize (m. s. Essigbeize), wo möglich mit rothem Essig, darüber gegossen, so daß die Keule damit bedeckt ist, fünf bis sechs Tage darin liegen gelassen, dann gebraten und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.

**Schöps-Quartier gebraten. Quartier de mouton roti.**

Das Viertel wird mit zwei Rippen gerade über geschnitten, die Rippen eine Querhand vom Rückgrat ab, geknickt, gebrochen und die von der Bauchseite heraus gezogen, der Schlußknochen heraus gelöst, die Keule mürbe geschlagen, der Bauch etwas ein-