

dem Fleisch geschnitten, ganz darf es nicht abgeschält werden, weil es sonst mit dem dünnen Bauchfleisch nicht zusammen halten würde; das geschälte Fleisch wird fein gespickt, wie eine gespickte Kalbsnuß gedämpft, dann die gebliebene Haut dünn abgeschnitten, glasürt, angerichtet, und ein Linsenmus, Sauerampfmus oder d. m. in ihre Mitte gegeben.

**Schöpslendchen gespickt. Filets mignons de mouton piquées.**

Ohngefähr zwölf Schöpslendchen werden zum Spicken vorbereitet; fein gespickt, wie eine gespickte Kalbsnuß gedämpft, glasürt, angerichtet und Endivien, Gurken=Kraut u. d. m. in ihre Mitte gegeben.

**Gebeißte Schöps=lendchen. Filets mignons de mouton en chevreuil.**

Die gespickten Schöps=lendchen werden einen, oder einige Tage in eine Essigbeize gelegt (m. s. Essigbeize), dann halb gerundet an ein Spießchen gesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, schnell gar gebraten, glasürt, im Kranz angerichtet und eine Paradiesäpfel= oder Pfeffer=Soße in ihre Mitte gegeben.

**Schöps=lendchen geschwungen. Filets mignons de moutons sautés à l'Italienne.**

Zwölf Schöps=lendchen werden gehäutet, mit dem flachen Hackmesser leicht geplattet, nett zugeschnitten, in klarer Butter umgewendet, in ein flaches Kasserol gereiht, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und mit Papier zugedeckt. Bei dem Anrichten werden sie schnell gar gebraten, dann die Butter abgegossen, zerflossene Glasur hinzu gefügt, gut umgeschwenkt und glasürt, im Kranze angerichtet, die Glasur mit einer italienischen Soße losgelöst und damit gesost.

**Schöps=Schulter gedämpft. Epaule de mouton braisé.**

Eine Schöps=Schulter wird etwas breit von dem Viertel geschnitten, der Schaufel= oder der darauf folgende Knochen behutsam ausgelöst, die Spitze von der Hesse Daumenbreit umschnitten und das Fleisch abgeschabt; dann von innen mit groben, gewürzten Speckschnitten durchzogen, ohne die Oberfläche zu beschädigen, mit Hefnadel und Bindfaden rund oder oval zusammen gezogen und befestiget, und wie der Schöpsstoß weich gedämpft; hernach glasürt, angerichtet und mit glasürten Zwiebeln bekränzt; oder