

förmig geschnitten sind, gelbbraunlich darinne geschmort; in dem übrigen Fett oder in Butter zwei volle Eßlöffel Mehl recht langsam gelbbraunlich geröstet, auf das Fleisch gegeben und dieses damit ungerührt, dann Fleischbrühe oder Wasser aufgegossen, gut durcheinander gemengt und unter steter Bewegung aufgekocht; Salz, Zucker, weißer Pfeffer und die weißen Rüben dazu gefügt, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, und eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt oben darauf gelegt, zugedeckt und recht langsam weich gedämpft; zuletzt abgefettet, im Nothfall die Sose allein zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und wieder darauf gegeben, dann in eine tiefe Schüssel, in ein Silberkasserol oder eine Schale angerichtet.

Schöpfsbrust geröstet. Poitrine de mouton grillée.

Die Schöpfsbrust wird gekocht oder gedämpft, bis sich die Rippen heraus ziehen lassen; und diese dann alle heraus gezogen, so wie auch die harten Brustknochen weggebrochen, die faserige Haut weggeschnitten und ansehnlich zugerundet, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Semmelbröseln belegt und auf dem Rost gebraten; dann Armen Manns-Sose oder Krauskohl dazu gegeben.

Schöpfsbrust als Carbonaden. Poitrine de mouton en carbonnades.

Einige Brüste werden in vier Quersfinger breite Stückchen, und diese in lange, gespitzte Herzform zugeschnitten, wobei auch die rothen Brustknochen weggeschnitten werden; dann kräftig weich gedämpft, glasirt, im Kranz angerichtet, und Endivien, Zwiebelmus, kleine Möhren oder dergleichen in ihre Mitte gegeben.

Schöpfs-Hälse geröstet. Collets ou Cous de mouton grillés.

Von den halben Schöpfs-Hälften wird das blutige Ende weggehakt; dann werden sie gewälzt, im Fleischkessel weich gekocht, wie die Schöpfsbrust mit Semmel belegt und auf dem Rost gebraten; Fleischsaft, Pfeffer-Sose oder Krauskohl wird darunter gegeben.

Schöpfs-Hälse à la St. Menehould. Collets ou Cous de mouton à la Sainte-Menehould.

Von zwei ganzen Schöpfs-Hälften wird das blutige Ende weggehauen; dann werden sie gewälzt und kräftig weich gedämpft; heraus genommen, nett zugeschnitten, mit einer Fasten-Beschamel überstrichen, mit Semmelbröseln, worunter etwas geriebener Parmesankäs gemischt ist, gut belegt, mit zerlassener Butter gut über-