

spricht und im Ofen gute Farbe nehmen gelassen; dann eine braune Italiensche Sose darunter angerichtet.

Schöps-Schwänze glasirt. Queues de mouton glacées.

Sieben bis acht Schöps-Schwänze werden zu gleicher Größe zugeschnitten, ausgewässert und gewälzt; dann kräftig weich gedämpft, abtropfen gelassen und fein gekerbt; die glühende Schaufel darüber gehalten oder im Ofen ein wenig getrocknet, schön glasirt und um Endivien, Spinat oder dergleichen angerichtet.

Schöps-Schwänze panirt nach englischer Art. Queues de mouton panées à l'Anglaise.

Die vorhergehenden weich gedämpften Schwänze werden, nachdem sie abgetrocknet sind, mit Salz und Pfeffer bestreut, in mit Eidotter legirter Butter umgewendet, gut mit Semmel belegt und im Ofen oder in der Röhre, oder auf dem Rost, nachdem sie vorher mit bloß zerlassner Butter überspritzt worden sind, zu schöner Farbe geröstet; ein Fleischsaft wird darunter gegeben.

Geblätterttes Schöps-Ragu. Emincé de mouton.

Kalt gewordener Schöpssstoß wird dem Faden nach in Zolldicke Walzchen geschnitten, von Haut und Nerven befreit, und der Quere in Messerrückendünne Blättchen geschnitten; dann in etwas Butter geschwenkt und über wenig Kohlen aufgewärmt; hernach eingekochte Spanische Sose dazu gegeben, durcheinander gemengt, gehörig gesalzen und mit Citronsaft gehoben. So kann man Kapern, oder Pfeffergurken in kleine dünne Blättchen geschnitten dazu thun; oder eine Sardellen- oder Italiensche Sose dazu nehmen; zuletzt in ein Reis-Kasserol oder auf eine Schüssel, mit gebaknen Krusten in Gurksform bekränzt, angerichtet.

Geblätterttes Schöps-Ragu mit frischen Gurken. Emincé de mouton aux concombres.

Auf die vorhergehend beschriebenen aufgewärmten Schöpssblätter wird ein braunes Gurken-Ragu gegossen, mit Glasur und weißem Pfeffer verstärkt, und wie vorgehend angerichtet.

Geblätterttes Schöps-Ragu mit Zwiebeln. Emincé de mouton aux oignons.

Drei bis vier große Zwiebeln werden geschält, mitten durch, die Spitze weg, das Herze heraus, und die Hälften in Scheiben geschnitten, welche dann in Halbzirkeln zerfallen; vier Loth Butter heiß gemacht, die Zwiebeln goldgelb darinne geröstet, dann abge-