

## Vom Lamm. De l'agneau.

Die Milch- oder Säuglammern sind die besten; sie dürfen aber nebenher nicht gefressen haben. Um sie zu mästen giebt man ihnen die Milch von mehreren Müttern. Uebrigens müssen sie im Fleisch weiß, und auf den Nieren gut mit Fett bedeckt seyn.

### Lammköpfschen mit legirter Sose. Têtes d'agneaux à la Poulette.

Zwei mit der Haut gepuzte Lammköpfschen werden ausgelöst, gewässert, gewällt, zugepuzt und gedämpft, wie solches bei dem Kalbskopf zu ersehen ist, nur daß sie nicht so lange zu ihrem Garcochen brauchen. Sie werden dann behutsam heraus gehoben, von reinem und schönen Ansehen auf die Schüssel gesetzt, und eine legirte Sose, worunter zuletzt etwas gewällte feingeschnittene Petersilie, ein Stückchen frische Butter und Citronsaft gezogen worden ist, darunter angerichtet. So können die Füße, die Lunge und das Herz, nachdem alles gewässert und gewällt worden ist, mit gedämpft werden, nur feins zu weich; desgleichen die Leber, welche nur ohngefähr fünf Minuten braucht; dann wird alles in kleine hübsche Stückchen geschnitten, nebst geschwitzter Schampinonen in die legirte und ganz fertige Sose gethan und unter die Köpfschen, in eine mit Krusten besetzte Schüssel, angerichtet. Auch kann man ein andres feines Ragou, eine italiensche Sose u. s. m. darunter geben.

### Lammohren mit Salpicon. Oreilles d'agneaux au salpicon.

Die Lammohren werden ganz wie die Kalbsohren vorbereitet, gedämpft und in ihrem Sud kalt gestellt; dann heraus genommen, abgetrocknet, die Knorpeln spizig zulaufend beschnitten, mit Salpicon gefüllt, mit Aufleg-Sose bestrichen, in weißen frischen Semmelbröseln umgewendet, dann in fein zerschlagenen Eiern umgekehrt und wieder in Semmel umgewendet und damit gut belegt; nachher aus heißem Schmalz gebacken, angerichtet und ein Strauß gebackne Petersilie oben darauf gelegt.

### Lammohren italienisch. Oreilles d'agneaux à l'Italienne.

Werden ganz wie die Kalbsohren auf diese Art bereitet; übrigens können alle Veränderungen damit so wie mit jenen gemacht werden.