

Lammzungen. *Langues d'agneaux.*

Diese werden wie die Schöpzzungen vorbereitet und eben die Veränderungen damit gemacht.

Lammfüße weiß eingemacht. *Piédz d'agneaux à la Poulette.*

Der große Knochen bis an das Gelenke wird ausgelöst; dann werden die Füße gewässert, gewällt, in frisches Wasser gethan, heraus gewaschen, abgetrocknet und die noch einzelnen Haare abgestammt; hernach in einer Weiß-Brühe weich gedämpft; dann heraus genommen, abtropfen lassen, nett zugeschnitten und in ein andres Kasserol gelegt, legirte Sose darauf gegossen, umgeschwenkt, ein wenig gewällte und feingeschnittene Petersilie, ein wenig recht gute Butter, weißer Pfeffer und Citronsaft dazu gefügt, gut gebunden und dann angerichtet.

Lammmilche. *Ris d'agneaux.*

Diese werden ebenso wie die Kalbsmilche zubereitet.

Lammgehirne. *Cervelles d'agneaux.*

Diese unterliegen ebenfalls derselben Bereitungsweise wie die von den Kälbern.

Lammschultern gedämpft. *Epaules d'agneau braisées.*

Zwei Lammschultern werden vollkommen von den Vordervierteln gelöst, der Schaufel- oder der folgende Knochen behutsam heraus geschnitten, das Fleisch von innen mit mittelstarken Speckstriemchen, welche mit Pfeffer und Salz bestreut sind, durchzogen, dann mit Hefnadel und Bindfaden zusammen geheftet und eine länglichte Form gegeben; mit Speckplatten bedeckt und in ein Kasserol, welches mit Speckplatten und Kalbschnitten belegt ist, gesetzt, zwei Zwiebeln, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken und ein wenig Thimian hinzugefügt, drei Achtelkane Fleischbrühe darunter gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und ein und eine halbe, bis zwei Stunden, Kohlen unten und oben, gedämpft; dann heraus genommen, der Faden heraus gezogen, rein zugespust und zugeschnitten, schön glasirt und auf Endivien, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr gegeben.

Lammschultern gespickt. *Epaules d'agneau piquées.*

Zwei Schultern werden, wie vorhergehend, ausgelöst, mit Hefnadel und Bindfaden zusammen gezogen und eine gewölbte oval-