

runde, angenehme Form gegeben; dann mit der Oberfläche in kochendes Wasser gelegt, bis diese hart geworden ist, und hernach in kaltes Wasser gethan; wenn sie ganz kalt geworden sind, werden sie nochmals gepuht, abgetrocknet und dann fein gespickt, gesalzen, und wie vorhergehende gedämpft; glasirt und über Sauerampfmus, Schampignonmus, Endivien und dergleichen angerichtet.

Lamm's-Schultern auf pohlische Art, oder in Halbtrauer.
Epaules d'agneau à la Polonaise ou en demi deuil.

Die Schultern werden wie die vorhergehenden ausgelöst, von innen mit Salz, gestoßenem weißen Pfeffer, Muscatblüthe, neue Würze und einigen Gewürznägeln bestreut, mit der Hefnadel und Bindfaden rund herum aufgefaßt und wie jenen eine angenehme Form gegeben; oder es werden alle Knochen ausgelöst und die Schultern in kleine Ballons gestaltet. Auf der Mitte wird eine Rose von feinem Speck gespickt, und um den Speck herum ein Streifen von feinen Trüffel-Stiftchen, vermittelst eines feinen Spießchens, eingesteckt. Sie werden wie die vorhergehenden Schultern eingesetzt, mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und wie jene gar gedämpft; dann schön glasirt und auf eine gehackte Trüffel-Sose gesetzt.

Lamm's-Rippchen geschwungen. Côtelettes d'agneau
sautées, ou à la minute.

Diese Rippchen werden ebenso wie die Schöps-Rippchen vorbereitet und beendet, nur daß sie verhältnißmäßig kleiner bleiben. Das Fleisch von zwei auch drei Rippchen wird bei den mehrsten an eins geschnitten. Zu ihrem Garmachen, welches auf starkem Feuer geschehen muß, werden nur ohngefähr zwei Minuten gebraucht.

Lamm's-Rippchen à la Constance. Côtelettes d'agneau
à la Constance.

Die Rippchen werden wie die vorhergehenden beendet und kronförmig angerichtet; in ihre Mitte wird ein Ragu von Hahnenkammern und Nieren, fetter Gansleber und Schampinionen, in feiner Beschamel-Sose, gegeben.

Lamm's-Rippchen nach der Toulouserin. Côtelettes
d'agneau à la Toulouse.

In die Mitte der vorhergehenden Rippchen wird ein weißes Reichen-Ragu angerichtet.