

bei dem Anrichten aus heißem Schmalz, zu schöner Farbe gebacken, angerichtet und eine Handvoll gebackne grüne Petersilie oben darauf gegeben.

### Gebacknes Lammfleisch. Agneau frit.

Das ganze Vorder-Viertel kann dazu verwendet werden. Das Fleisch wird in kleinen Fingerdicke und zwei Fingerbreite Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, einige Stunden hingestellt und einige Male umgeworfen; dann mit Mehl bestreut und damit trocken abgerieben, hernach in fein zerschlagene Eier gestunkt, darauf in feinen Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt; dann langsam aus dem Schmalz gebacken, angerichtet und oben darauf gebackne Petersilie gegeben. Statt in Eier, kann man die Schnittchen auch in frisches Wasser tauchen, und dann mit Semmel belegen.

### Lammfleisch gebeizt und gebacken. Agneau en marinade ou en friteau.

Das Fleisch wird wie vorhergehend zugeschnitten, in eine tiefe Schüssel gethan, Salz und Pfeffer darauf gestreut und umgeschwenkt; Zwiebelscheiben, Petersilsträußchen, zwei Lorbeerblätter und der Saft von einigen Citronen hinzugefügt, zugedeckt, Manchmal umgeschwenkt und einige Stunden stehen gelassen; dann in eine Serviette gethan, eine Handvoll Mehl darüber gestreut, und darinne auf- und abgerollt, bis daß alle Stückchen um und um trocken sind; hernach sogleich etwas langsam gebacken, so daß das Fleisch Zeit hat durchaus gar zu werden; übrigens muß es krustig seyn. Die Zwiebelringchen können eben auch so in Mehl abgetrocknet und zu schöner Farbe gebacken werden; und werden dann oben darauf gestreut.

Beide Arten gebacknes Lammfleisch sind bürgerlichen Erholungs-Orten besonders zu empfehlen, indem diese Gerichte Jedermann munden, und ein Trunk angenehm dazu schmeckt.

### Lammfleisch weiß eingemacht. Fricassé d'agneau.

Das Fleisch vom Vorder-Viertel wird klein geknickt, gewaschen und in lauem Wasser gewässert; dann mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, sechs bis acht Minuten gewällt und dabei verschaumt, hernach in frisches Wasser gethan, nochmals rein abgewaschen und alsdann in hübsche Stückchen geschnitten; darauf sechs Loth Butter zerlassen, das Fleisch darinne umgeschwenkt und auf mäßigem Feuer ein Weilchen geschmort, ohne daß es Farbe nimmt; dann zwei Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut und gut umgeschwenkt, mit Fleischbrühe oder im Nothfall mit der durch ein feines Sieb ge-