

gossenen Wallbrühe begossen, so daß es darüber gehet, und gut bewegt, bis daß es kocht, dann Salz, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, ein kleiner Strauß grüne Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, und etwas grober weißer Pfeffer oder Pfefferkörner hinzu gefügt, zugedeckt und ganz langsam gekocht, bis es weich ist; dann die Zwiebel und der Strauß heraus genommen, abgeschäumt und abgefettet, die Sose abgegossen und zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; unterdessen das Fleisch in netten Stückchen in ein andres Kasserol gelegt, die Sose mit drei bis vier Eierdottern legirt und durch ein Haartuch darüber gewunden, im Bad heiß gemacht und zuletzt ein kleines Stückchen frische Butter, gewälte feingeschnittene Petersilie und etwas Citronsaft darunter geschwenkt. Dazwischen kann etwas in Salzwasser abgekochter Brechspargel oder Blumenkohl angerichtet werden.

Bürgerlich läßt man etwas fein gewiegte Citronschale mitkochen; auch wird die Sose nicht immer mit Eierdottern legirt; der Geschmack kann übrigens noch durch Champinionen, Steinpilzen und Morcheln, welche man eine Zeitlang mitkochen läßt, oder durch einen Theelöffelvoll feingewiegter Schalotten, so wie auch durch ein Stückchen Sardellenbutter, zuletzt darunter legirt, verändert werden.

### Lamm's-Brüstchen gefüllt. Poitrines d'agneau farcies.

Die Brüstchen werden wie die Kalbsbrust mit einer Semmel-Fülle gefüllt und dann gebraten; oder schön weich gedämpft, kalt gestellt, dann in schöne Scheibchen geschnitten, im Kranz angerichtet, mit den Speckplättchen vom Dämpfen überdeckt, eine Glocke darauf gestürzt und so im heißen Bad, oder im kühlen Ofen oder in der Röhre erwärmt; dann die Speckplättchen abgenommen, das etwaige Fett ausgetunkt, und eine legirte Sose mit gewälter feiner Petersilie, oder sonst eine beliebige Sose darüber gegossen.

### Vorderes Lamm's-Quartier gefüllt, gebraten. Quartier d'agneau de devant farci à la broche.

Zwischen den Rippen und der Schulter wird das Viertel untergriffen, mit einer Semmelfülle, wie die Kalbsbrust, gefüllt, ein Spießchen zwischen Rippen und Schulter durchgesteckt, damit auf den Bratspieß gebunden, gesalzen, in mit Butter bestrichenen Papier gehüllt und gebraten; ein Weilchen vor dem Anrichten das Papier abgenommen, mit leicht zerlassener Butter beträufelt und gute Farbe nehmen lassen; eine kräftige Brühe wird darunter gegeben.