

### Hinter-Lamm gebraten. Rot-de-bif d'agneau à la broche.

Das Hinter-Lamm wird ganz wie der Hinter-Schops an den Spieß befestiget, mit Salz überstreut, der Rücken mit dreifachen und die Keulen mit zweifachen, mit Butter bestrichenen, Papier umbunden, und fünf Viertel- bis eine und eine halbe Stunde gebraten; eine Weile vorher das Papier abgenommen, mit leicht zerlassener Butter beträufelt und schöne Farbe nehmen lassen; dann eine starke Brühe, oder Erdäpfelmus mit Rahm, oder weiße Bohnen, oder Zwiebelmus und dergleichen darunter angerichtet.

### Weißes Lamms-Ragu. Blanquette d'agneau.

Gebratnes, kaltgewordenes, derbes Lammfleisch wird von aller Haut und Nerven befreit und in dünne, gleichgroße runde Scheibchen geschnitten; frische Champinonen zugeputzt und in Citronsaft geschwenkt, ebenfalls in dünne Scheibchen geschnitten, mit frischer Butter auf dem Feuer geschwungen, schnell eingedämpft und über das Fleisch geschüttet. Vor dem Anrichten wird hinlänglich weiße legirte Sose heiß gemacht, ein wenig weißer Pfeffer dazu gefügt, das Fleisch mit den Champinonen dazu gethan, heiß geschwungen und in ein Reiskasserol, oder in eine Schüssel angerichtet und starke Semmelkrusten darum gelegt.

### Vom Zickel. Du chevreau.

Das Zickel (junge Ziege), wenn es recht gut ist, wird im Ganzen ebenso wie das Lamm bereitet.

### Vom Schwein. Du cochon.

Ein junges Schwein von drei Vierteljahr, siebenzig bis achtzig Pfund schwer, und von guter Mast, ist für die bürgerliche Küche das beste. Da ist es nicht zu fett, und mit sammt dem Speck, frisch, gepökelt oder geräuchert genossen, ist es immer saftig und von angenehmen Geschmack. In hohen Küchen wird nicht häufig Gebrauch von dem Schweinefleisch gemacht, Speck und Schinken ausgenommen, welche da ein großes Bedürfnis sind; außerdem werden die Brüste von zarten Schweinen, gepökelt oder geräuchert, noch am meisten angewendet.

### Schweins-Kopf gefüllt, kalt. Hure de cochon.

Der Kopf mit dem Hals bis in die Schultern hinan wird voll abgeschnitten; die darauf befindlichen Haare werden abgestammt