

acht große, weiße Zwiebeln mittendurch getheilt, das Herz und die Spitze weggethan, und die Zwiebeln dann in Halbzirkeln geschnitten, in Butter, auf gutem Feuer, geschwitzet, bis daß sie anfangen wollen Farbe zu nehmen, hernach schnell abgegossen, wieder zurück in das Kasserol gethan, etwas braune Brühe und zweimal so viel braune Sose dazu gefügt und langsam bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; dann abgeschäumt und abgefettet, die Ohren dazu gegeben, durchgeschwenkt und in das Bad heiß gestellt; bei dem Anrichten etwas französischer Senf, ein wenig Weinessig und nöthiges Salz dazu gethan, angerichtet und Semmelkrusten darum gesetzt.

Schweins-Ohren mit Erbsenmus. Oreilles de cochon à la purée de pois.

Die Ohren werden wie die vorhergehenden gereinigt, gewässelt, nett zugeschnitten und in einer Dämpfbrühe weich gedämpft; dann in die Schüssel rund herum aufgestellt und ein Mus von trocknen oder grünen Erbsen in ihre Mitte angerichtet. Ebenso kann man sie mit Linsenmus, mit weißen Rüben und dergleichen geben.

Schweins-Füße geröstet. Piéds de cochon à la Sainte-Menehould.

Sechs Schweins-Füße werden abgestammt, rein gepuht und in warmen Wasser rein gewaschen; dann der Länge nach mittendurch geschnitten, wieder zusammen gepuht, mit weißem Schürzen-Band wie einen Kopf eingewickelt und beide Enden angenähet, damit die Füße nicht von den Knochen weichen können; hernach in einer Dämpfbrühe, im Nothfall in Fleischbrühe, nebst Möhren, Zwiebeln, einem Strauß Petersilie, Lorbeerblatt, Thimian, Basilicum, zwei Gewürznägeln, Pfeffer und Salz, recht weich gedämpft, und darinne erkalten lassen; nachher heraus genommen, die Bänder abgemacht, von einander getheilt, in lauwarmer Butter umgewendet, mit frischen weißen Semmelbröseln gut belegt, auf dem Rost gebraten und trocken gegeben.

Schweinsrippen geröstet mit Robert-Sose. Côtelettes de cochon à la Sauce Robert.

Diese Rippen werden wie die Schöpstrippchen vorbereitet, nur daß sie größer ausfallen, und einige Minuten mehr zu ihrem Garmachen brauchen; sie werden dann natürlich auf dem Rost gebraten, oder im Kasserol geschwungen und glasirt, im Kranz angerichtet und eine Robert-Sose in ihre Mitte gegeben. Eben- sowohl kann eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose dazu gegeben werden.