

mit einem Stückchen Butter, Salz und wenig Pfeffer auf gelindes Feuer gesetzt und Manchmal ungeschwenkt, wenn die Feuchtigkeit verdampft ist, zwei oder drei Anrichtlöffelvoll eingekochte weiße Sose, ein wenig Muscatnuß und ein Theelöffelvoll klarer Zucker dazu gefügt, nöthig gesalzen, aufgekocht und, wenn es nöthig ist, eingekocht, sie müssen kurz gesost seyn; nachher mit einigen Eierdottern legirt, Eiesgroß frische Butter darunter gemengt und auf guten Geschmack gesehen; dann bergförmig angerichtet und dicke gebackne Semmelkrusten darum gesetzt.

In Ermanglung der Sose kann ein wenig Mehl eingestreut und Fleischbrühe oder Wasser dazu genommen werden.

### Lattich zum Bekränzen. *Laitues pour garnitures.*

Es wird die nöthige Anzahl runder Kopf-Lattiche genommen, die groben äußern Blätter weggemacht und die unarten Spitzen weggeschnitten; darauf wird einer um den andern unten angegriffen und in frischem Wasser ausgestaucht, dann in viel wallendes und gesalzenes Wasser geworfen und etwa zehn Minuten schnell gewällt; hernach mit dem Schaumlöffel, einer um den andern, heraus genommen, in viel kaltes Wasser gethan und ausgekühlt, und nachher jeder für sich behutsam ausgedrückt. Wenn sie sehr schwach seyn sollten, so werden zwei und drei zusammen genommen und ausgedrückt und auch zusammen gebunden. Darauf wird ein Kasserol mit Speckplatten und einer Scheibe Schinken ausgelegt, die Lattiche aneinander darauf gereiht, mit Salz, grobem Pfeffer, einem Lorbeerblatt und einer Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, gewürzt, ein kräftiger Fleischsatz oder Fleischbrühe darauf gegossen, mit Speckplatten überdeckt, ein rund geschnittenes und mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt, zugedeckt, ankochen lassen und, Kohlen unten und oben, ein und eine halbe bis zwei Stunden langsam fortgedämpft.

### Lattich gefüllt. *Laitues farcies.*

Hiezu sollen die Kopf-Lattiche rund, aber nicht zu veste seyn; sie werden wie vorgehend vorbereitet, mit dem Unterschied: daß sie halb weich gewällt werden; nachdem sie ausgekühlt sind, werden sie auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt; nachher die Blätter auseinander gebogen, ein Eiesgroßes Stück Kalbfleisch-Fülle auf jedes Herz gesetzt, die Blätter wieder gehörig darüber gebogen und in die natürliche Form gebracht; darauf wie vorgehend eingesezt und eine Stunde gedämpft. Bei dem Anrichten werden sie heraus gehoben und auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, dann zerstückt auf eine Schüssel gesetzt und mit Spanischer Sose übergossen.

Diese Lattiche können ebenauch als Bekränzung gebraucht werden.