



13. Abschnitt.

Dom Lamm.

De l'agneau.

Das junge Schaf wird in seinem ersten Lebensjahre Lamm und das geschnittene männliche im zweiten Jahre Hammel genannt. Nur diese beiden kommen für die bessere Küche in Betracht. Es werden Lämmer schon im Alter von 3—4 Wochen auf den Markt gebracht; bei genügender Muttermilch und Mästung mit in Milch eingeweichtem Weißbrote sind sie jedoch am besten im Alter von 6—8 Wochen. Von dieser Zeit ab beginnt dann gewöhnlich die Ernährung mit Vegetabilien und fängt damit auch das Lammfleisch an, sich ganz allmählich in Geschmack, Farbe und Nährwert dem Hammelfleische zu nähern. Das Lamm wird dem Kalbe gleich in die für die Küche passenden Teile zerlegt. Häufig werden die beiden Lammskeulen mit dem Rücken zusammen als Ganzes gebraucht, was Lammshaxe genannt wird. Bei Aufertigung von Speisezetteln (menus) wird das Lammfleisch als weißes und Hammelfleisch als schwarzes in Betracht gezogen. Zu bemerken ist ferner, daß gebratenes Lammfleisch wie alles weiße Fleisch stets durchgebraten sein soll und nicht mehr rot sein darf wie schwarzes Fleisch bei Dchsenfilets, Beefsteaks und Hammelfleisch. Je größer das Lamm ist, desto leichter kann man dafür Bereitungsweisen in den Abschnitten Kalb oder Hammel auswählen und es, wie dort angegeben, zubereiten.

1268. Lammsköpfe.

Têtes d'agneau.

Der Lammskopf besitzt nicht in gleichem Maße das Gallertartige wie der Kalbskopf, wird aber doch wie der letztere in Nr. 1024 hergerichtet, braisirt, in Stücke geschnitten und dann aber zumeist mit weißen Kleinragouts serviert, oder es werden die braisirten Stücke französisch nur mit Butter und Reibbrot paniert und auf dem Roste gebraten oder deutsch mit Ei, das mit Butter verklopft ist,