

Speck hinzu, worauf man das Ganze vom Feuer wegzieht, abkühlen läßt, dann mit 2 Eiern tüchtig verrührt. Nachdem man diese Masse noch mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und Citronensaft pikant angewürzt hat, macht man unter Beihilfe von Oblaten eben solche Würstchen, wie die vorhergehenden, paniert sie rasch gut ein und bäckt sie aus heißem Schmalz zur schönsten Farbe.

Gemüseauflagen für den Fastentisch.

Paulanerwürsteln.

25 Deka von den Gräten befreiter, abgehäuteter Karpfen werden fein gehackt und mit ebensoviel in Milch erweichten und wieder ausgedrückten, mit Butter abgetriebenen Semmeln zu einer feinen Masse verarbeitet. Währenddessen werden 2 Eier mit 4 Deka Butter über Glut so lange gerührt, bis sie sich ordentlich, ohne zu kochen, verdickt haben. Wenn sie ausgekühlt sind, werden sie mit der Fischmasse vermengt, mit einem rohen Ei legiert, mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, einem fein verriebenen Gliede Knoblauch auf einem Brette in fingerlange und ebenso dicke Würsteln geformt, einpaniert und aus heißem Schmalz rasch lichtbraun ausgebacken.

Krebswürsteln.

12—15 mittelgroße Krebse werden roth gesotten, die Schweife und Scheren sorgfältig ausgebrochen, die Schalen mit 7 Deka Butter fein gestoßen und Krebsbutter daraus gemacht, welche dann abgeseiht, passiert und beiseite gestellt wird. Die Schweife und Scheren werden fein fäsiert und dem Paulanersasch gleichgemacht, bis auf die Zuthat von Krebsbutter, welche ganz besonders unter das Ganze gemengt wird.

Rogenwürsteln.

Der Karpfenrogen (Beuschel) wird in Salzwasser eine Viertelstunde lang abgekocht, dann abgeseiht und mit 7 Deka Butter so lange geröstet, bis alle Wassertheilchen verdampft sind.

Nach dem Abkühlen wird der Kogen mit ebensoviele Paulanerfasch vermengt und im übrigen ganz dasselbe Verfahren wie bei den Paulanerwürsteln beobachtet.

Ochsenaugen (gebackene Eier).

In ein sogenanntes Dallenblech wird in jede Vertiefung ein nussgroßes Stück Butter gelegt und das Blech über das Feuer gestellt.

Wenn die Butter heiß ist, schlägt man in jede Vertiefung ein ganzes Ei hinein, würzt es mit etwas Salz, Pfeffer und feingehacktem Schnittlauch und hebt es, wenn der Dotter etwas fest geworden, geschickt aus der Vertiefung heraus.

Diese gebackenen Eier werden als Fastenaufgabe zum Spinat, Rinsen, sauren oder süßen Kraut gegeben.

Gebackene Semmelschnitten.

Zwei bis drei altgebackene Semmeln werden etwas abgerieben, zu Scheibchen geschnitten, in Milch erweicht, dann in abgeschlagene Eier getaucht und aus heißem Schmalz in schöner Farbe herausgebacken. Sie werden als Auflage besonders für Spinat und Kohl verwendet.

Pafesen.

Diese vorbeschriebenen Semmelschnitten bilden den Übergang zu den „Pafesen“; nämlich nach obiger Anweisung vorbereitete, zu zweien übereinandergelegte und mit einer Fülle versehene Semmelschnitten, wie die obigen aus heißem Schmalz gebacken, werden „Pafesen“ genannt und können diese entweder als selbstständiges Gericht oder als Auflage zu irgendeinem Gemüse aufgetischt werden.

Sardellenpafesen.

Paulanerfasch wird mit einem kleinen Theil gereinigter feinstgestoßener Sardellen vermengt, die Masse wird auf je eine Semmelschnitte, doch nur auf einer Seite, dünn aufgestrichen, je zwei Scheiben zusammengelegt und die so gefüllten Schnitten auf ein Brett oder eine Schüssel gelegt. So wird fortgefahren, bis

die Fülle und alle Semmelschnitten verbraucht sind. Nun werden die Pafesen von beiden Seiten mit Milch genetzt, bis sie durchaus weich geworden sind, dann mit Mehl leicht bestäubt, in abgeschlagene Eier getaucht und in Semmelbröseln einpaniert. Man bäckt sie auf beiden Seiten aus heißem Schmalze hellbraun, läßt sie auf Sieben vom Fett abtropfen und gibt sie heiß zu Tisch. Man kann dieses Backwerk auch als selbständiges Fastengericht zu Tisch bringen.

Fischmilchpafesen

werden wie die Vorigen behandelt.

Ragouts

(gedämpfte und gedünstete Fleischspeisen.)

Diese Speisen bilden stets ein Zwischengericht und zeichnen sich besonders durch feinen Geschmack aus. Man theilt die Ragouts in verschiedene Sorten ein, so z. B. in kleines Ragout, welches zum Füllen von kleinen Pastetchen, Brotkrusten, Muscheln zc. gehört, hieher gehören auch die Salpicons und Salmi,

dann in weißes Ragout, braunes Ragout, Fastenragout.

Ragout kocht sich am besten in feuerfesten Thongeschirren, wie solches durch die Firma Haardt in Wien in allen Größen und Preislagen in vorzüglicher Qualität zu beziehen ist. Solche Geschirre haben den dazu passenden Deckel, sind leicht zu reinigen und können in Folge ihres schönen Aussehens auch auf den Tisch kommen.

Ragout kann sowohl aus frischem Fleisch, als Geflügel, Kalbsbries, Hirn, Zunge, Kalbskopf, Nieren, Rückenmark, Hahnenkämme, Obergäumen oder aber auch aus Bratenüberbleibsel, Geflügelabgängen oder überhaupt genießbaren Fleischresten gemacht werden, natürlich muß die Köchin die Kunst besitzen, diese Bestandtheile mit der nöthigen Würze und Sauce, sowie mit verschiedenen Beigaben zu einer guten Speise herzustellen.