

die Fülle und alle Semmelschnitten verbraucht sind. Nun werden die Pafesen von beiden Seiten mit Milch genezt, 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, Hahnenkämmen, 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.

Weißes Ragout.

Man wählt eine Anzahl Hahnenkämme und Nierndln, Kalbsbriese, Champignons, Obergäumen u. dgl.

Diese Bestandtheile müssen jeder für sich vorgerichtet und gekocht werden.

Die Hahnenkämme werden zugestuzt und abgebrüht, so daß sich das Oberhäutchen mittelst Reibens zwischen den Fingern leicht herabstreifen läßt. Dann werden die Kämme abgefrißt, mit Salz eingerieben und so lange in lauwarmem Wasser gewaschen, bis sie vollkommen weiß sind.

Die Kalbsbriese werden aus dem Fleische und ihren Häuten gelöst und ebenfalls so lange ausgewässert, bis sie eine schneeweiße Farbe erhalten.

Die Obergäumen werden sorgfältig gereinigt, dann wird alles mit fetter Suppe zugefetzt und etwas Salz, Neugewürz und Ingwer hinzugegeben.

Nach einer Stunde langamen Kochens werden die Hahnenkämme und Nierndln dazugegeben und die letzteren ein- oder zweimal aufwallen gelassen. Während des Abkühlens werden ebensoviele Champignons als Hahnenkämme von den erdigen Stengeln geschnitten, in Wasser rein ausgewaschen und ebenso rein geschält.

Vorher richtet man sich etwas in Citronensaft oder Essig angeäuertes Wasser zurecht, legt die Schwämme einen nach dem anderen hinein, thut ein Stückchen Butter dazu und läßt sie durch einige Minuten kochen.

Jetzt wird $\frac{1}{2}$ Liter der weißen Sauce zur Hälfte eingedickt, von dem Feuer hinweggestellt und wenn sie verköhlt ist, 2—3 Eidotter hineingequirlt, dann noch einmal auf das Feuer gestellt und so lange heiß gerührt, bis sich die Dotter mit der Sauce verbunden haben. Nun wird dieselbe durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß gepresst, die vorgerichteten Bestandtheile in die Sauce gelegt und das Ganze mit Citronensaft angeäuert.

Braunes Ragout.

Dieses unterscheidet sich von dem vorhergehenden nur durch die Sauce, welche im Geschmack verschieden ist. Um jedoch die braune Sauce für das Ragout vorzurichten, müssen zwei Löffel guter Weinessig mit einer Schalotte zur Hälfte eingekocht werden.

Nun wird $\frac{1}{2}$ Liter von der bezeichneten Sauce mit dem Essig und einem Glase Oesterreicher Weißwein verdünnt, ein Lorbeerblatt hinzugefügt und bis zur Hälfte eingekocht. Während des Einkochens muß die Sauce häufig abgeschäumt werden. Dann wird sie noch mit Salz und Pfeffer gewürzt, durch ein reines Tuch passirt und mit der bestimmten Anzahl früher benannter Gegenstände vermischt.

Fastenragout.

Die Bereitung dieses Ragouts ist ähnlich jener des weißen Ragouts, nur daß statt der Fleisch eine Fastensauce bereitet wird und statt der Fleischzutaten Krebschweischen, Karpfenmilch, Sechsenleber &c. dazukommen.

Champignons, Spargel und Artischockenfonds können dabei bleiben.

Mit weißer Sauce, ganz wie das gemischte weiße Ragout, werden bereitet:

Kalbsohren mit weißem Ragout,
Kalbskopf mit weißem Ragout,
eingemachtes Kälbernes mit weißem Ragout,
eingemachte Kalbsbrust mit weißem Ragout.

Ragout à la Financier.

Ein schönes großes Kalbsbries wird weiß blanchiert, in kleine Würfel geschnitten, einige Hahnenkämme nach der früher gegebenen Anleitung reingepußt, ebenso einige frische kleinere Champignons und etwas Trüffel, welche man vorher schön pußt und in Rothwein weich dünstet. Nun wird eine braune passierte Ragoutfauce mit etwas kräftiger Bratenessenz und den vorgerichteten Ingredienzien aufgekocht, das Ragout mit kleinen Klößchen von Farce oder Wurstbrät zu Tisch gegeben.

Kurz vor dem Aufragen wird das Ragout mit einem Spritzer Madeirawein gut abgeschmeckt.

Hühnerragout.

Junge reingepußte Hühnchen werden, nachdem sie dressirt und gewaschen sind, leicht gesalzen eine Stunde liegen gelassen. Eine schöne oder auch mehrere Trüffeln werden mit einer steifen

Bürste rein gebürstet, in frischem Wasser abgespült und mit einem scharfen Messer fein abgeschält, dann in feine Blättchen oder in Nagelform geschnitten, in rothem Wein oder in Butter mit Bratenfist leicht abgedämpft. Hat man keine Trüffel, so nehme man sehr rein ausgewaschene Morcheln oder frische Champignons, die man auf Blättchen schneidet und wie vorher angegeben dämpft. Die Hühner werden auf Butter weich gedämpft, in 6 Theile zerschnitten, die Schwämme, sowie einige Blättchen geräucherter, gekochter Zunge dazugegeben und in lichter Ragoutsauce erhitzt mit Geflügelfarceknödeln auf einer runden Platte franzförmig angerichtet.

Ragout in Muscheln.

Ein reingepuzter Kalbskopf, sowie dessen Ohren werden weich gekocht, dann das ausgelöste Fleisch in 2 Cmr. große Würfel geschnitten, eine kräftige spanische Sauce über das Fleisch gegeben, kleinwürfelig geschnittenes Kalbsbries oder Hirn, sowie feine Schwämmchen oder grüne Erbsen zugesetzt, die Sauce mit Madeira genügend noch gewürzt, dann reingewaschene See- muscheln damit gefüllt, die Muscheln auf eine runde Platte gesetzt und heiß serviert.

Kalbskopfragout.

Reingepuzter weißer Kalbskopf sammt der abrasirten Haut wird weich gekocht, ebenso die Zunge, sowie das Rückenmark. Das gekochte Fleisch wird in kaltem Wasser noch abgespült, die Zunge geschält auf Blätter geschnitten, das Rückenmark und Kopffleisch wird ebenfalls auf kleine zierliche Stückchen aufgetheilt, mit Sauce hollandaise übergossen, mit Citronensaft gesäuert, kleine dreieckige Broteroutons, welche man aus Butter gebacken hat, und grüne feingewiegte Petersilie über das Ragout gegeben.

Ragout von Bratenresten.

Das abgelöste Bratenfleisch wird in schöne Schnittchen getheilt, mit brauner, kräftiger Ragoutsauce übergossen, erhitzt, etwas gedünstete Schwämme, ebenso kleine Sardellenfilets und Oliven, sowie kleinwürfelig geschnittene Essiggurkerln zugesetzt und das Ragout mit Salz, Pfeffer und Wein gesäuert, mit kleinen Knödeln zu Tisch gebracht.

Ragout von Hühnerleberln.

Die von der Galle befreiten Leberln werden, nachdem sie gewaschen wurden, sammt den Herzchen leicht in Mehl umgewendet, dann auf heißer Butter mit grüner Petersilie glänzend lichtbraun geröstet, einige gepuzte Hahnenkämme, sowie die Hühnernieren dazu gegeben, alles mit recht kräftiger Bratenjus und einem Spritzer Madeira, einer kleinen Prise Salz, einigen Pflückerbsen oder Spargelköpfschen aufgekocht, dann in einer Silberschale oder in einer gebackenen Kruste serviert.

Kalbsnierenragout.

2—3 von Fett befreite Kalbsnieren werden auf sehr feine Blättchen aufgeschnitten. In einem kleineren Tiegel dünstet man auf Butter eine kleine feingeschnittene Zwiebel licht, gibt die Nieren sammt einem Theelöffel voll feingewiegter grüner Petersilie hinein und dünstet sie bei lebhaftem Feuer rasch ab, worauf man das Fleisch leicht mit Mehl bestäubt, verrührt, mit Suppe, Weißwein, Salz und Pfeffer aufgekocht, dann knapp vor dem Auftragen mit 2 Eidottern legiert. Das Ragout wird mit gebackenen Nohscheiben oder Weißbrotschnitten garniert.

Einfaches Lungenragout.

Eine schöne Kalbslunge wird sammt dem Herz weich gekocht, gröblich gewiegt, Citronengelb, grüne Petersilie und feingehackte Schalotten dazugegeben, dann in eine leichte Butter- oder Fetteinbrenn eingerührt, mit guter Fleischbrühe, Salz und einem Spritzer Essig zur dicklichen Sauce aufgekocht und mit Spiegeleiern bedeckt zu Tisch gegeben. Die Eier können auch wegbleiben; in diesem Falle setzt man der Ragoutsauce etwas französischen Senf zu, kocht sie damit auf und gibt das Ragout mit Knöderln zu Tisch.

Ragout von Kälbersfüßen.

Die reingeputzten Füße werden weich gesotten, auf ein Tuch gelegt, die Knorpeln und Knochen ausgelöst, dann das Fleisch auf Butter oder gutem Fett leicht abgedämpft, mit weißer Buttersauce übergossen, mit Citronensaft gut gesäuert, gut auf-

gekocht, mit Karfiolstückchen untermischt und die Sauce mit Eigelb legiert zum Ragout gegeben.

Hirnragout in Muscheln.

Abgekochtes Kalbshirn wird in Würfelstücke geschnitten, abgedämpfte blätterig geschnittene Champignons und weichgekochte Karfiolstückchen dazugegeben, mit weißer Ragoutsauce übergossen, erhitzt, legiert, dann in Muscheln aufgetragen. Man kann auch grüne Pflückerbsen unter das Ragout geben.

Kalbsbriesragout.

Ein schön hergerichtetes und blanchiertes Kalbsbries lege man in kaltes Wasser, nach gänzlichem Erkalten ziehe man das Häutchen ab und spicke es schön zierlich mit feingehacktem Speck, bestreue es mit Salz, gebe Butter in eine Casserolle und dünste das gespickte Bries darin; in einer anderen Casserolle läßt man Butter, gereinigte und blätterig geschnittene Trüffel und Champignons einige Minuten dünsten, überfüede im Salzwasser Karfiol und Spargelköpfschen und gebe sie auch dazu, lasse alles noch einige Minuten dünsten, dann richte man das gedünstete Bries auf eine Platte, beträufle es mit Limoniensaft, gebe dann Karfiol, wie Trüffel, Champignons, Spargel auf den Rand der Platte und verzere das Ganze mit ausgelösten Krebschweiferln.

Hühnerragout nach Klosterart.

Sind die Hühner rein gepuzt und ausgenommen, so werden sie gewaschen, hierauf reibe man sie mit Salz und etwas Pfeffer ein, überbinde sie mit Speck, lege sie in etwas heiße Butter und überbrate sie, gieße ein wenig Rindsuppe daran und lasse sie weich dünsten. Während der Zeit dünste man reingepuzte, geschnittene Champignons, gebe sie zu den Hühnern, lasse alles zusammen ein wenig aufkochen, nehme den Speck von den Hühnern herab, richte sie auf eine Platte, verzere sie mit Petersilienkräutl, entfette die Sauce, feihe sie durch ein Sieb und gebe sie mit den Hühnern zur Tafel.

Ungarisches Hühnerragout

wird wie das vorhergehende vorbereitet, dann mache man folgende Sauce dazu: Auf ein Huhn werden 12 Stück Schalotten

gerechnet; man lasse in einer Casserolle ein Stückchen Butter heiß werden, gebe, je nachdem Hühner vorhanden, die angegebene Anzahl geschälter Schalotten mit einem Kaffeelöffel voll Zucker dazu und lasse sie braun rösten, mische sie zu den Hühnern, dünste alles zusammen noch eine Weile, löse den Speck ab, entfette die Sauce, richte die Hühner an, die Schalotten werden herumgelegt und die Sauce dazu serviert.

Rehragout.

Dazu verwende man die Schulter oder Brust; nachdem sie mit einem Tuche rein abgewischt wurden, hacke man sie in Stückchen, gebe sie in eine Casserolle mit ganzer Zwiebel, Lorbeerblätter, ganzen Citronenschalen, Salz und etwas Rindsuppe und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Nun röste in einem Stückchen Butter 6 Löffel schwarze, geriebene Brotkrumen, gebe sie mit 2 Löffel Essig, 1 Decil. 8 Centil. Wein und etwas Rindsuppe dazu, lasse alles zusammen dünsten, bis das Fleisch gut weich ist; bei dem Anrichten nimmt man die Zwiebel, Lorbeerblätter und Citronenschalen heraus und serviert kleine Pastetchen dazu.

Ragout à la Jardinière.

Reingepuzte Kalbsohren, Kalbsbries und Euterln werden in Salzwasser sehr weich und weiß gekocht, dann mit frischem Wasser gut abgespült und nudelartig aufgeschnitten. Nun werden grüne Erbsen, grüne Fiolen und Hopfensprossen weich blanchiert, dann mit jungen gelben Rüben, Karfiol, Spargelköpfchen in einer Casserolle in einem Stück gut in Mehl umgewendeter Butter gelblich geröstet, hierauf gebe man das geschnittene Fleisch mit den blanchierten Gemüsen und Salz dazu, lasse es dünsten, gieße Rindsuppe daran und koche es gut aus.

Ragout von verschiedenem Fleisch.

Man überfiede Kalb-, Lamm- und mageres Schweinefleisch, zwei Kalbsbrieschen, schneide alles auf Blättchen, gebe ausgelöste Krebschweiferln, einige Champignons, Trüffel, letztere vorher mit siedendem Wein übergossen, sowie blanchierte Karfiolröschen dazu. Nun lasse man Butter heiß werden und dünste alles gut gewürzt mitsammen. In einer anderen Casserolle lasse man ein Stückchen

Butter warm werden, röste darin 1 Löffel Mehl dunkelgelb, gieße mit Rindsuppe auf, rühre zwei versprudelte Eierdotter daran, stelle das Ganze nochmal unter beständigem Rühren zum Feuer, dann menge man es unter das Gedünstete und gebe es sogleich zu Tisch.

Ragout von Austern.

Man öffne die Schalen von gut geschlossenen mittelgroßen Austern, gebe das darin befindliche Seewasser in eine Casserolle, reinige die Austern und dünste sie in dem Wasser mit sehr feingeschnittener Petersilie, nehme die Austern heraus, gebe sie auf eine Platte zu dem zurückgebliebenen Saft, dazu gebe man ein Stück in Mehl umgewendeter Butter, lasse sie gut mit etwas Rindsuppe und Kapern aufkochen, versprudle Eiergelb, rühre alles dazu, lasse die Sauce nicht mehr kochen, sondern gieße sie über die Austern und serviere sie sogleich.

Feines braunes Ragout.

Zwei Kalbsobergaumen, 4 Kalbsbries, 2 Kalbsohren werden im Salzwasser weich gekocht, gereinigt und geschnitten in nicht übermäßig feine Streifen, 12 Hahnenkämme, wenn solche vorräthig sind, werden mit Salzwasser abgebrüht, zugedeckt eine kleine Weile stehen gelassen, dann reibe man sie mit Salz ab, bis die Häutchen weg sind, schneide sie ebenfalls länglich. Man gebe in eine Casserolle Butter, lasse sie zerschleichen, gebe das Geschnittene mit etwas im Salzwasser übersottene Karfiolröschen, Spargelköpfchen, gedünsteten grünen Erbsen, Champignons und Krebschweiferln dazu, lasse alles zusammen eine Weile dünsten, staube etwas Mehl daran, gieße etwas Rindsuppe dazu, säure die Sauce mit Citronensaft und Salz und koche das Ragout gut auf.

Schnepfenragout.

Das übriggebliebene Fleisch von Schnepfen wird in kleine Stückchen geschnitten, die Beine stößt man mit einigen in Schmalz gerösteten Semmelschnitten und etwas Muscatblüte fein zusammen, das Gestoßene gebe man in eine Casserolle, gieße Wein daran und lasse dicklich kochen, die Fleischstückchen werden mit etwas Wein in eine Schüssel gegeben, dann lasse man alles heiß

werden, passiere die Sauce darüber und gebe sie mit gerösteten Semmelschnitten zu Tisch.

Schüsselragout von Kalbsbraten.

Man bestreicht eine Schüssel von feuerfestem Porzellan mit Butter, legt dünne Scheiben eines gebratenen Kalbsschlegels darauf, streut kleine eingemachte Champignons, Kapern und Pfeffergurken darüber, ebenso Citronenscheibchen und Butterstückchen, gebe auf diese eine zweite Kalbsbratenschicht, die abermals mit den zuvor genannten Ingredienzien bedeckt wird und stelle die Schüssel, welche rund und vertieft sein muss, auf ein Geschirr mit kochendem Wasser, gut zugedeckt, in den Ofen. Nun röstet man einige Löffel geriebener Semmel in Butter gelb, fügt ein wenig gewiegte Citronenschale, mehrere entgrätete, gehackte Sardellen, eine feingewiegte kleine Zwiebel hinzu, lässt alles gut durchschwitzen, füllt den Rest der etwa vorhandenen Bratensauce und kräftige Bouillon aus Liebigs Fleischextract oder nur letztere allein auf, verkocht alles, schärft die Sauce mit ein wenig Citronensaft, einem Glase Weißwein und gießt sie kurz vor dem Anrichten über den Braten. Es ist dies eine vorzügliche Restverwendung und ein sehr beliebtes Gericht.

Rebhähnerragout.

Hiezu werden meist ältere Thiere verwendet. Man rupft die Vögel, nimmt sie aus, wischt sie mit einem feuchten Tuch sauber ab, dressirt sie, bedeckt sie mit Speckbarden und legt sie in eine mit Knoblauch leicht ausgeriebene Casserolle. Auf 5 Hühner rechnet man ebensoviele Löffel bestes Provenceröl, in dem man sie bräunt, übergießt sie dann mit starker Bouillon aus Liebigs Fleischextract und lässt sie etwa 2 Stunden gleichmäßig dämpfen, in welcher Zeit sie weich sein werden. Nun gibt man ein Glas Rheinwein, 5 Löffel Tomatenpüree, etwas Salz und Pfeffer hinzu, lässt sie darin noch eine Viertelstunde ziehen, tranchirt sie und gibt sie mit der Sauce, Buttermilchfleurons oder Semmelcroutons auf den Tisch.

Schildkrötenragout.

Die Schildkröte wird mit dem Rücken nach unten auf ein Hackbrett gelegt, mit einer glühenden Zange berührt, worauf sie

sogleich den Kopf heraussreckt, der rasch abgehackt oder mit einer Knochenschere sehr schnell abgezwickelt wird, dann hängt man sie an den Hinterfüßen auf, läßt sie gut ausbluten, wäscht sie einigemal in lauwarmem Wasser, dann in kaltem, worin sie auch mit einem Büschel grüner Petersilie und Salz gekocht werden; dann nimmt man nach etwa einer Stunde die Schildkröten aus dem Sud, löst Haut und Schalen ab, nimmt die Eingeweide aus (vorsichtig) und theilt das Fleisch in Stücke. Wird die Schildkröte aber roh ausgenommen, so schneidet man erst die Füße derselben ab, löst mit einem scharfen Messer die Schildkröte vorsichtig los, entfernt die Galle und das Eingeweide und kocht das zerschnittene Fleisch in Salzwasser eine Stunde und entfernt die Haut.

In einen Tiegel gibt man Fett, geschnittene Zwiebel, Wurzelwerk, ein Lorbeer- und ein Salbeiblatt, ganzes Gewürz, 10 bis 12 Pfefferkörner, feinblättrig geschnittene Champignons, zwei entgrätete gehackte Sardellen, legt darauf die Fleischstücke, dämpft sie darin ab, gießt mit etwas Sud, worin das Fleisch gekocht wurde, auf und läßt die Sauce gut verkochen, passirt den verkochten entfetteten Saft, verdünnt damit eine Buttersauce, würzt sie mit Salz, Paprika und in Wein gedünsteten Trüffelstückchen, läßt die Sauce gut ausdünsten und richtet sie über den Schildkrötenfleischstückchen an, gibt nach Belieben kleine feine Klößchen, Krebschwänzchen und falsche, aus Farce nachgemachte Schildkröten-eier in die Sauce.

Fischragout.

Ein oder zwei Barsche oder ein Karpf, auch größere Weißfische, werden rein gepuzt, von der Galle befreit, sorgfältig ausgenommen und rein gewaschen, dann gut mit Salz und Pfeffer bestreut, eingesalzen, 25—30 Minuten liegen gelassen und in beliebig große Stücke geschnitten, die man auf frischer Butter mit feingeschnittener Zwiebel und Suppenwurzeln abdämpft.

Indessen koche man 10—20 Stück Krebse nach der bei den Krebsen gegebenen Anleitung in Salzwasser, löse davon das Fleisch aus, putze den Körper rein und stoße ihn mit den Schalen und 250 Gramm Butter fest in einem Mörser zu einem Brei, das ausgelöste Fleisch von Schwänzchen und Scheren stellt man auf einen Teller bis zum Gebrauche auf die Seite. Der Krebsbrei wird gut abgedünstet, mit etwas Suppe aufgegoßen, gut

ausgekocht, die Krebsbutter sorgfältig davon abgeschöpft und kaltgestellt. Die abgedämpften Fischstücke schneidet man in zierliche Streifen und legt sie kalt. Dem Fischsaft gibt man die passierte Krebsbrühe bei, macht von der Krebsbutter eine lichte Einbrenn, gießt dies mit dem vermischten Fischsaft auf, rührt davon eine dickliche glatte Sauce, passiert sie durch ein Sieb, gibt eine Handvoll in Butter und Petersilie gedämpfte frische Schwämme, dann das Krebsfleisch, Salz, Pfeffer, Muscatnuß darein, legt nun auch die Fischstücke hinzu und streut in die Sauce Spargelköpfchen, kleine Kartoffelwürfel oder abgekochte Karfiolstückchen hinein, würzt die Sauce mit Citronensaft oder Wein, läßt sie aufwallen und gibt das Ragout zu Tisch.

Ragout von Stör oder Haufen in Muscheln.

Ein größeres, erst eingesalzenes, etwas abgelegenes Fischstück wird in einen mit Butter dick bestrichenen irdenen Tiegel gelegt, ein Schnittchen Citronenspalte ohne Kerne hinzugefügt, eine feingeblätterte weiße halbe Zwiebel, fünf ganze weiße Pfefferkörner, ein halbes Lorbeerblatt, eine Gewürznelke und ein Glas Weißwein dazugegeben, der Tiegel erst mit Löschpapier, dann mit einem festschließenden Deckel zugedeckt und nun dämpft man das Fischstück seitwärts der Glut langsam 30—40 Minuten durch. In eine zweite Casserolle gebe man eine Anzahl rein gebürsteter, abgewaschener Muscheln nebst einem taubeneigroßen Stück Butter (die Muscheln müssen beim Einlegen alle geschlossen sein), gieße ein Gläschen Weißwein hinzu, decke die Casserolle mit einem Deckel und dämpfe die Muscheln so lange, bis sie sich zu öffnen beginnen, dann hebt man sie heraus, löst die obere Schale vorsichtig ab, so daß der Inhalt auf der zweiten Hälfte liegen bleibt, der leere Saft wird mit dem Fischsaft (Sauce) vermischt, eine in Milch erweichte, dann fest ausgedrückte Semmel dareingerührt, aufgekocht, die Sauce passiert, in eine Saucière gegeben, der Fisch selbst auf eine Platte gelegt, mit den Muscheln und Citronenspalten nebst grüner Petersilie garniert und beides zusammen serviert.

Krebsragout.

Man macht von Krebsbutter und etwas Mehl eine dickliche Buttersauce, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Wein, Muscatnuß,

etwas Essig und Citronensaft, gibt reichlich ausgelöstes Krebsfleisch, gebakene Gansleberstückchen, abgekochte Briesstückchen, Schwämmchen oder kleine Fleischklößchen darein. An Fasttagen gibt man gebakene und abgekochte Fischstückchen, Froschschenkeln, grüne Erbsen, Spargelköpfchen oder Karfiolstückchen, alles erst abgekocht, in das Ragout.

Gedünstete Schöpfenbrust.

Die Brust wird reingewaschen, die langen Brustknochen mit einem scharfen Messer ausgelöst, nebst Speckscheiben in einen Tiegel gelegt, dazu eine ganze mit zwei Gewürznelken besteckte Zwiebel und etwas Salbeiblätter gegeben. Darüber wird die eingefalzene, mit etwas Knoblauch und Pfeffer eingeriebene Brust gelegt und schön braun gedünstet. Brät sich die Sauce zu stark an, so gebe man von Zeit zu Zeit etwas heiße Suppe oder Wasser, einen Spritzer Wein oder Essig darunter und koche sie darin vollkommen weich. Eine dunkelbraune Einbrennsauce wird mit zwei Eßlöffel voll Kapern, etwas Gelb von einem Citronenschnittchen und zwei Eßlöffel saurem Rahm gut aufgekocht, die Brust mit dem entfetteten Saft vom Dünsten dareingelegt, darin 10 Minuten anziehen gelassen, wenn nöthig noch mit Essig oder Wein nachgesäuert und das Fleisch tranchiert in der Sauce heiß aufgetragen.

Schöpfenbrust in Wein gedämpft.

Die ausgelöste Brust wird mit Salz eingerieben, mit etwas wenig Knoblauch gespickt, mit Pfeffer bestreut, auf Butter mit blättrig geschnittener Zwiebel und feingeschnittenen Suppenwurzeln gedünstet, die Sauce fleißig mit Weißwein untergossen und darin die Brust vollkommen weich gedünstet, dann das tranchierte Fleisch mit der entfetteten passierten Sauce serviert.

Schöpfenbrust in Paradiesäpfelsauce gedämpft.

Die Brust wird auf beliebige Art gekocht, gedünstet oder gedämpft, dann in fertig gekochter Paradiesäpfelsauce mit etwas saurem Rahm aufgekocht und mit Reis zu Tisch gegeben.

Gefüllte Lammsbrust (eingemacht).

Ein oder mehrere Lammsbrüstchen werden gewaschen, sorgfältig untergriffen, mit beliebiger Trance oder Bratenfülle eingefüllt, die Öffnung zugenäht, dann eingesalzen, auf Butter mit Suppenwurzeln weich gedämpft, wobei von Zeit zu Zeit etwas Suppe an das Fleisch und die Wurzel gegossen wird, damit dieses nicht zu stark einbrät, eine lichte Buttersauce an das Fleisch gegeben, genügend gewürzt, das fertige Fleisch in schöne Stücke geschnitten, mit der Sauce aufgekocht und dann serviert.

Eingemachte Lammsbrust mit Champignons oder frischen Pilzlingen.

Die Brust wird mit einer zarten Semmelfülle eingefüllt, zugenäht, gesalzen, auf Butter mit Zwiebel unter öfterem Zugießen von Rindsuppe weich gedünstet, dann eine Buttersauce sowie feinblättrig auf Butter gedämpfte Schwämmchen darangegeben, das Fleisch und die Sauce zusammen aufgekocht und die Sauce nach Belieben noch mit Eidottern legiert.

Gedünstete gefüllte Lammsbrust in Krebsauce.

Die mit beliebiger Fülle zum Kochen vorbereitete Lammsbrust wird auf Butter mit Petersiliengrün und solcher Wurzel weich gedünstet, eine dunkelgelbe Buttereinbrennsauce gemacht, diese mit Krebsbrühe angegossen, gut verrührt, etwas Krebsbutter darangegeben, sowie aufgelöste Krebschweiserl und -schereu darunter gemischt, die Sauce mit der gedünsteten, von allem Grün befreiten Brust aufgekocht, genügend gewürzt und dann mit der tranchierten Brust aufgetragen.

Boeuf à la mode (gedämpftes Rindfleisch).

Man ziehe durch das Fleisch (welches am besten von der Schulter genommen wird) halbfingerdicke Streifen Speck, welche in Salz, weißem Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken gewälzt werden, gebe es dann mit Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken, Pfefferkörnern, etwas Salz und wenn das Stück 2 $\frac{1}{2}$ Kilo wiegt, $\frac{1}{3}$ Liter Essig und ebensoviele Wasser in einen sogenannten Dampfstopf (siehe diesen)

und lasse es auf schwacher Glut durch vier bis fünf Stunden dünsten. Dann nehme man den Deckel herab, lege das Fleisch auf eine Schüssel, nehme das Fett von der Brühe rein ab und gebe diese darüber oder in eine Schale dazu. Man kann auch von diesem Fett und etwas Mehl braune Einbrenn machen, die Brühe, und wenn diese nicht langem sollte, etwas Zusuppe und Essig daran geben, sie auffieden und dann über das Fleisch geben. Nimmt man statt Essig guten weißen Wein, so wird es noch schmackhafter.

Boeuf à la mode auf eine andere Art.

Ein Stück von der Schale, $3\frac{1}{2}$ —4 Kilo wiegend, wird der Länge nach mit Speck und Schinken, welches beides in Salz und Pfeffer gewälzt ist, durchzogen, dann mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben und eine Stunde liegen gelassen. Nun belege man eine Casserolle mit zwei spanischen Zwiebeln, drei gelben Rüben, einer Sellerie, zwei Petersilienwurzeln, welches alles blattweise geschnitten worden, Thymian, Basilicum, Citronenschalen, zwölf Pfefferkörnern, Ingwer und sechzehn getrockneten Pflaumen, lege das Fleisch darauf und gieße $\frac{2}{3}$ Liter rothen Wein und $\frac{1}{3}$ Liter Essig darüber in einen Dampfkochof und dämpfe darin das Fleisch 3—4 Stunden auf schwacher Glut. Dann nehme man den Deckel herab, lege das Fleisch in eine andere Casserolle, passiere die Brühe durch ein Sieb darüber und lasse alles noch eine halbe Stunde dünsten.

Gedämpfter Ochsenfleisch oder -schleppe.

Der Ochsenfleisch wird nach den Gliedern in Stücke geschnitten, in einem Topf mit Fett oder Butter aufs Feuer gebracht, geschnittenes Wurzelwerk dazugegeben, einige Pfefferkörner, Neugewürz und 1—2 Lorbeerblätter. Nun streue man Salz auf das Fleisch und lasse es unter fleißigem Umwenden weich dünsten. Man muß aber öfter Suppe nachfüllen, um das Anbrennen zu vermeiden, und zum Schlusse gibt man ein Glas Weinessig in den Saft. Nun nimmt man dunkle Einbrenn, gießt die Suppe mit Wurzeln, worin der Schweiß gedünstet wurde, damit auf, gibt etwas Citronengelb und Saft, sowie, wenn man hat, Rothwein oder Bier darein, kocht die Sauce gut, treibt sie durch ein Sieb und legt die Fleischstücke darein.

Gedämpfte Rindsroulade.

Ein schönes Lenden- oder Veiriedstück wird abgehäutet, mit dem Fleischhammer mürbe geklopft, mit etwas Paprika und Salz innen und außen eingerieben, mit messerrückendicken Speckstreifen belegt, mit der dickeren Seite nach innen gekehrt, eingewickelt, mit dünnem Spagat fest verschnürt, auf Fett mit Zwiebel und Wurzeln bräunlich glänzend gedünstet, zugedeckt, die Sauce entfettet, ein Gläschen Rothwein sowie etwas Schwarzbrottrinde darein gegeben, damit aufgekocht, dann passirt. Das Fleisch wird, in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, mit dem Saft serviert.

Statt Wein kann auch etwas mit Mehl abgesprudelter saurer Rahm nebst einigen Spritzern Essig in die Sauce kommen.

Gedünsteter Brustkern.

Ein schönes Stück Brustkern wird tüchtig geklopft, wie das in Wein gedünstete Rindfleisch im weiteren behandelt und mit verschiedenen warmen Gemüßen oder mit in Salzwasser gekochten, in Butter gerösteten Maccaroni oder auch Suppenudeln beim Anrichten garniert.

Braisiertes Kaninchen.

Das Kaninchen wird auf Zwiebel und Butter, oder statt dessen auf dünnen Speckschwarten gedämpft, einige frische Paradiesäpfel, in Scheiben geschnitten, dazu gelegt, weich gedämpft, die dickliche Sauce mit etwas Mehl angestaubt, mit Zitronensaft, heißer Suppe glatt gerührt, aufgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Wein, Salz und Pfeffer nachgewürzt und dann die Sauce über das Fleisch gegeben.

Gedünstetes Kaninchen anderer Art.

Das Kaninchen wird wie beim vorigen Recept auf Butter oder Speck mit Zwiebel braun gedünstet, etwas grüne Petersilie mitgedämpft, eine Prise Paprika und etwas Mehl daran gestaubt, verrührt, dann mit heißer Suppe angegossen, glatt gerührt, mit etwas gutem sauren Rahm die Sauce legiert, gesalzen, mit Wein oder statt dessen Zitronensaft gesäuert, gut verfocht, über das Fleisch passirt.