

gossen, wieder zurück in das Kasserol gethan, etwas Consommee oder Fleischbrühe und weißer Pfeffer dazu gegeben und eine halbe Stunde eingedämpft, hernach Spanische Sose dazu gefügt, gehörig gesalzen und, wenn die Sose die gehörige Dickigkeit hat, über die mit Butter aufgewärmten Schöpfsblättchen gegossen, durcheinander geschwenkt und wie vorhergehendes Ragou angerichtet.

Bürgerlich wird zu diesen Ragous gut verkochte und wohl-schmeckende Einbrenn-Sose genommen.

### Gehäck von Schöpfs mit verlohrenen Eiern. Hachis de mouton aux oeufs pochés.

Derbes Schöpfsfleisch, gebraten oder gedämpft, wird, nachdem alle Haut und Nerven weggeschnitten sind, fein gewiegt oder gehackt, in eingekochte, heiße braune Sose gethan und heiß gerührt, aber ja nicht kochen gelassen; es muß weder trocken noch dünne seyn; zuletzt wird ein Stückchen frische Butter darunter legirt und mit weißem Pfeffer gewürzt, auf die Schüssel angerichtet und verlohrene Eier darum gesetzt. Dazwischen kann man auch gebackne Semmelkrusten, in Hahnenkammform, stecken.

### Schöpfs-Mus. Purée de mouton.

Das vorhergehend beschriebene fein gewiegte Schöpfsfleisch wird im Mörser mit ein wenig Brühe angefeuchtet und fein gestoßen, dann mit eingekochter brauner Sose verdünnt, ziemlich warm gerührt, gehörig gesalzen und durch ein Sieb gestrichen; beim Anrichten wird es heiß gerührt, ein Stückchen frische Butter darein legirt und in kleine oder große Meiskasserole angerichtet. Das Mus muß mehr dick als dünne seyn.

### Leichter Kuchen von Schöpfs. Gâteau soufflé de mouton.

Schöpfs-Gehäck oder Mus, auf vorgehende Art bereitet, wird mit einem Stückchen Butter mehr genährt, ohngefähr sechs Eierdotter darunter gemischt und zuletzt der Schnee von drei Eierweißen darunter gezogen; ein glatter Model oder Kasserol mit klarer Butter, etwas dicke ausgestrichen, der Boden mit einem runden Papier belegt, und dieses wieder mit Butter bestrichen; die Masse darein gefüllt und ohngefähr fünf und dreißig bis vierzig Minuten gebacken; dann auf die Schüssel gestürzt, dünne glasirt und ein starker Fleischsaft, mit Citronsaft geschärft, darunter gegeben.