

siedendes Salzwasser, bis sich die Schalen öffnen. Dann reinigt man sie von den Fasern und giebt sie mit einer weißen Sardellensauce oder mit frischer Butter, Senf (Mostrich) und Citronen zu Tische.

Speisen von übrig gebliebenem Fleisch.

1. Ragout von übrig gebliebenem Braten.

Man schneidet von Braten irgend einer Fleischart messerrückendicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in zerlassener Butter und Brosamen um, bratet sie auf dem Roste oder in einer Kachel schön gelb und giebt sie mit einer pikanten Sardellen-, Peterfilien- oder einer braunen Sauce zu Tisch.

2. Abgeröstetes Fleisch, Hasche.

Das in Schnitten oder kleine Schnitzel geschnittene oder auch feingehackte Fleisch wird mit feingehackten Zwiebeln in heißem Schmalze abgeröstet, 1 Eßlöffel voll Mehl darüber gestreut und mit Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Citronensaft, auch wohl Peterfilie aufgekocht. Man kann auch einige Eßlöffel voll Wein oder Essig dazu geben und statt Zwiebeln etwas Kümmel nehmen. Das Hasche faßt man auf der Schüssel mit in Schmalz gelbgerösteten Stängelchen von Semmeln (Croutons) ein oder legt gebackene oder verlorene Eier darauf.

3. Blanquette von Kalbfleisch.

Man schneidet übrig gebliebenen Kalbsbraten in schöne Stücke, klopft jedes derselben mit dem Messer-