

fähr, ausgerollt, der Rand dann auf der vordern Seite gleich geschnitten und kleinen Fingerbreit mit frischem Wasser befeuchtet, dann zwei Fingerbreit hinter dem Rand, Eidottergroße Häufchen von Geflügel-Garfülle, zwei Quersfingerbreit auseinander, in gerader Linie darauf gesetzt, dazwischen mit frischem Wasser befeuchtet, der hervorstehende Rand darüber geschlagen, der Teig zwischen der Fülle nieder und daran herum vest angedrückt, hernach mit einem runden, ansgelogenen Ausstecher kleine Halbmonde ausgestochen, so daß der Teig überall kleinen Fingerbreit über die Fülle vorstehet, und darauf gesehen, daß keine Luft darinne bleibt, der Teig am Rand vest zusammen gedrückt und auf einen mit Mehl bestreuten Deckel gereihet; der Rand wird dann aufs Neue gleich geschnitten, wieder Häufchens aufgesetzt, und so fort bis zu Ende. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, angerichtet, mit einer Handvoll gebackener Petersilie geziert und, wie die Kroketten, gleich nach der Suppe gegeben. Nachdem die Rissolen geformt sind, können sie nach Belieben auch in fein zerschlagene und gesalzene Eier getunkt, dann in Semmelbröseln gewälzt und so gebacken werden.

Rissolen italienisch. Rissoles à l'Italienne.

Unter ein wenig Garfülle wird etwas Parmesan- und nach Belieben auch etwas Schweizerkäse gerührt; dann in Mürbteig gefüllt und übrigens ganz nach vorgehender Art verfahren.

Rissolen von Kalbsgehirn. Rissoles de cervelles de veaux.

Zwei vollkommene Kalbsgehirne werden gewässert, abgehäutet, mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt und einige Minuten gewälzt; dann abgegossen und abgetrocknet, in ein Kasserol gethan, Salz, weißer Pfeffer und vier bis sechs Loth reines, würslicht geschnittenes, auf dem Feuer langsam bis zum Röthlichwerden gebratnes Rindsmark, oder statt diesem gute frische Butter dazu gesetzt, über dem Feuer langsam geschmort und öfters ungerührt, bis daß alle Feuchtigkeit verdampft ist; dann etwas weiße legirte Kraftsosse darunter gemischt, so daß es ein dickes und zugleich saftiges Mus bildet, und kalt gestellt. Dieses Mus wird in Blätter- oder auch in Mürbteig gefüllt und übrigens ganz wie vorgehend verfahren. So können auch Rissolen von jedem Salpikon, Gehäck und Mus bereitet werden.

Rissolen von Krebsen. Rissoles d'ecrevisses.

Es wird eine Fülle von einigen Rühreiern, Krebsbutter, fein geschnittenen Krebschwänzen, Morcheln, Kälbermilchen u. d. m. be-