nachher auf die Schüssel gesetzt und ein beliebiges Ragu darein angerichtet.

Kleine Reiskasserölchen. Petites casserolettes de riz.

Diese werden wie die großen Reiskasserole, aber nur zwei Zoll breit und neun Viertelszolle hoch gemacht; auf eine große Kupferplatte, drei Zoll breit auseinander, um daß sie gleiche Farbe nehmen können, gesetzt und im heißen Ofen gebacken; sobald sie schöne Farbe haben werden sie heraus genommen, ausgehöhlt und mit einem Gehäck oder Mus von Geflügel oder Wildpret, Salpikon von Weisgeflügel mit Trüffeln, Salpikon à la Monglas, Eskalopen oder Salmi von Lerchen ꝛc. gefüllt; oben darauf wird ein kleines Hühner-Unterbrüstchen nach Conti im Kranz und in dessen Mitte eine kleine Trüffel gelegt.

Ausgebackne Reiskasserölchen. Casserolettes de riz frites.

Die Reiskasserölchen werden (in vorgehender Größe) in einem runden, glatten Ausstecher geformt und heraus geschoben, nachher in feinen weißen Semmelbröseln umgewendet, darauf in zerschlagene, gesalzene Eier getunkt und wieder in Semmelbröseln gewälzt, so daß diese überall gleiche anhängen, und dann auf der Tafel glatt gerollt; nachdem wird mit einem kleinen Ausstecher ein Deckel eingezeichnet, die Kasserölchen zu schöner Farbe aus dem Schmalz gebacken, dann ausgehöhlt und mit jedem beliebigen Mus oder Salpikon gefüllt.

Von den Brodkrusten. Des croustades de pain.

Die Brodkrusten werden zu demselben Endzweck wie die Reiskasserole und die Warmpastetenkrusten gebraucht; durch die eigne Form, welche man ihnen zu geben im Stande ist, da man sie in die Masse des Brods, welche sich stehend erhält, hinein schneiden kann, zeichnen sie sich vor jenen besonders aus.

Ein zwei Tage altbacknes Brod vom feinsten Semmelteig und feiner Gähre, vier Pfund an Gewicht und nur zehn Zoll im Durchmesser wird mit einem dünnen, schmalen und scharfen Messer erst aus dem Groben rund und geradeauf oder ausgeschweift, vorzüglich aber in eine beliebige Art Schale mit Fuß geformt, dann immer mehr geglättet und endlich die beliebige Verzierung hinein geschnitten; ein Fingerbreit vom Rand ab wird ein Deckel zolltief eingezeichnet und die Kruste so in frischem Butter- oder andrem weißen Schmalz, schwimmend und nicht zu heiß, gebacken; nach-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/496 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG