

Verschiedene warme Süßspeisen.**Mince-Pies.**

500 Gr. gehacktes Ochsenfett, 600 Gr. in ganz kleine Würfel geschnittene kalte Ochsenlende, 500 Gr. entkernte Malagatrauben, 500 Gr. Korinthen und ebensoviele Smyrnatrauben, 500 Gr. eingemachte Orangenschale, 250 Gr. geschälte und gehackte rohe Äpfel, Zeste und Saft von 1 Orange, 25 Gr. Gewürz, 1 Deziliter Kognak, 1 Deziliter Madeira und 1 Deziliter Rum.

Das Ganze mengen und 1 Monat in einen Steinguttopf einschließen. Tartellettenförmchen bis zur Höhe des Randes mit Foncierteig auslegen, mit der vorgenannten Masse füllen, mit in der Mitte durchlöcherten Teigblättchen bedecken und im heißen Ofen fertigmachen.

Englische Pastetchen.**Omelette à la Célestine.**

Omelettes von 2 Eiern, verschiedenartig mit Creme, Konfitüre oder Marmelade bestrichen und nacheinander eine in die andere eingeschlossen. Ist eine Art „Omelette en surprise“. Im Ofen oder mit dem Eisen glacieren.

Cölestiner Omelette.**Oeufs à la Religieuse.**

Recht frische Eier in kochender gezuckerter Milch (200 Gr. Zucker pro Liter) pochieren, dabei so weich als möglich halten, dann abtropfen und in eine weißgebackene Flankruste aus trockenem Teig mit hohen Rändern ordnen, die man mit vorher im Ofen getrockneter Pralinmasse maskiert hat. Zwischen jedes Ei eine kleine hahnenkammförmig geschnittene Ananasscheibe legen. Die Milch mit 4 ganzen Eiern und 6 Eigelb pro Liter legieren, durchs Spitzsieb passieren und die Eier damit bedecken. Mit gestoßenen Makronen bestreuen und in den mäßigen Ofen setzen, um die Creme zu pochieren und zu färben.

Eier nach Klosterfrauen-Art.**Meringues en Surprise.**

Meringel von gewöhnlicher Form machen, gut trocken halten und erkalten lassen. Dann in jede eine kleine Oeffnung machen, das Herausgenommene beiseitelegen und die Meringel durch die Oeffnung mit einer Bavaroise, einem beliebigen Eis oder einem mit Konfitüre gebundenem Fruchtsalpikon füllen. Dann die Oeffnung mit dem reservierten Stückchen schließen und die Meringel 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren dieselben schnell mit feinstem Reibbrot englisch panieren, mit der geöffneten Seite nach oben in einen Fritürekorb stellen, dann in rauchendes Fett tauchen, sobald die Kruste genügend gefärbt, herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen, auf Serviette anrichten und heiß servieren.

Ueberraschungs-Meringel.**Schäleth à la Juive.**

Wird in gußeisernem gefettetem Geschirr (Form wie zu Anna-Kartoffeln) gemacht, das man mit dünnem Nudelteig auslegt. Die Füllung für ein Geschirr von $1\frac{3}{4}$ Liter Inhalt besteht aus folgendem: 800 Gr. feste Marmelade von Renetteäpfeln, 200 Gr. entkernte Malagatrauben, 300 Gr. Korinthen und Smyrnatrauben zu gleichen Teilen, in warmem Wasser aufgebläht, die gehackte Zeste von $\frac{1}{2}$ Orange und $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Spitze Muskat, 125 Gr. Puderzucker, 4 ganze Eier, 6 Eigelb, $1\frac{1}{2}$ Deziliter Malaga. Alles vermengen, in das Geschirr gießen, mit einer Teigplatte schließen und etwa 50 Minuten im mäßigen Ofen garmachen. Vor dem Ausformen 10 Minuten ruhen lassen.

Jüdische Süßspeise.