



## XVI. KAPITEL

# Savories. Würzbissen.

Die Savories, die nach dem Eis serviert werden, sind sozusagen das Äquivalent der Vorgerichte am Schluß der Tafel.

Unserer Meinung nach verstößt die Verwendung von Savories gegen die gastronomischen Regeln und in einem klassisch zusammengestellten Menü haben sie auch keinen Platz. Trotzdem lassen wir nachstehend eine Anzahl Rezepte für Savories folgen, die teils vom gastronomischen Standpunkt aus annehmbar, teils durch den Brauch geheiligt wurden.

Die Savories haben mit den Hors-d'œuvres manches gemein und viele im Kapitel „Hors-d'œuvres“ beschriebene Sachen können auch als Savories serviert werden, wenn man sie schärfer würzt. Hierzu zählen speziell die Tartelettes, Barquettes, Frivolités, Eclairs à la Karoly, Allumettes mit Sardinen usw.

### Allumettes.

### Käse-Würzschnitten.

Von Blätterteigabfällen 8 cm breite,  $\frac{1}{2}$  cm dicke und beliebig lange Streifen ausrollen. Darüber eine dick eingekochte Béchamel streichen, unter die man in erkaltetem Zustande geriebenen Schweizerkäse und 1 Messerspitze Cayenne gemischt hat. Die Oberfläche mit Parmesan bestreuen, diesen mit dem flachen Messer festdrücken, die Streifen in 2 cm breite Rechtecke schneiden und im Ofen fertigmachen.

### Anges à Cheval.

### Engel zu Pferd.

Schöne Austern nehmen, jede in eine dünne Speckscheibe einhüllen, aufspießen, würzen, auf dem Rost braten und auf geröstete Brotschnitten anrichten. Direkt vor dem Servieren mit gerösteten Brotrumen und Cayenne bestreuen.

### Beignets soufflés.

### Auflaufkrapfen mit Käse.

Gewöhnlichen Brandteig ohne Zucker mit in ganz kleine Würfel geschnittenem Schweizerkäse mischen (auf 500 Gr. Teig 150 Gr. Käse). In nußgroße Teile teilen und wie die anderen Auflaufkrapfen backen.