

Beurrecks à la Turque.**Türkische Beurrecks.**

Eine stark eingekochte Béchamelsauce mit dem gleichen Quantum von würfelig geschnittenem frischem Schweizerkäse mischen und mit Cayenne im Geschmack heben. Erkalten lassen, nußgroße Teile nehmen und zigarrenförmig rollen, in dünn ausgerollten Nudelteig wickeln, englisch panieren und im letzten Augenblick backen.

Brochettes d'Huttres Luzifer.**Austern-Spießchen nach Luzifer.**

Schöne Native-Austern in ihrem Wasser pochieren, entbarten, abtrocknen, in dünnen Senf tauchen, zu je 6 Stück auf Spieße stecken, englisch panieren, direkt vor dem Servieren backen und auf Serviette anrichten.

Choux au Fromage.**Käse-Windbeutel.**

Von gewöhnlichem Brandteig Windbeutel machen, die etwas größer sind als die für Saint-Honoré. Oben eine kreisförmige Oeffnung machen, den Boden mit einer mit Cayenne vermischten Fondue-Käsemasse bedecken und die Füllung durch Schlagrahm, den man mit geriebenem Parmesan vermischt und mittels Spritzsacks einfüllt, vollenden.

Camembert frit.**Gebackener Camembert.**

Den Camembert von seiner Kruste gut parieren, in längliche schräge Vierecke schneiden, mit Cayenne bestreuen, zweimal englisch panieren und in recht heißer Fritüre backen.

Canapés ou Toasts.**Röstbrotschnitten.**

In beliebiger Form geschnittene Brotscheiben, die man röstet, mit Butter bestreicht und nach Belieben belegt. Die Zahl der Toastsorten ist unendlich und wir beschränken uns darauf, hier nur einige aufzuführen.

Mit Rühreiern (*aux Oeufs brouillés*). — Die Rühreier erhaben auf die Canapés dressieren, mit geriebenem Käse bestreuen und schnell glacieren. Oder die Eier mit einem Gitter von Sardinenfilets bedecken.

Mit geräuchertem Schellfisch (*Canapés de Haddock*). — Den Schellfisch kochen, passieren, das Püree mit etwas Butter und Béchamel vermengen und domförmig auf die Canapés streichen. — Zur Abwechslung: das Püree mit Parmesan bestreuen und glacieren. — Oder mit in Worcestersauce pochierten Austern belegen. — Oder mit Anchovisfilets gitterartig belegen.

Mit Bückling (*aux Bloaters*). — Wie mit geräuchertem Schellfisch.

Mit Anchovisfilets (*Canapés de Filets d'anchois*). — Gitterartig auf die Canapés legen. Oder, wenn man halbe Anchovis nimmt, der Länge nach auflegen. Ebenso mit Sardinen in Oel oder Sprotten.

Mit Salm (*Canapés de Saumon*). — Die Canapés mit dünnen Scheiben Räucherlachs belegen oder mit Püree von Lachs bestreichen (siehe oben Canapés mit geräuchertem Schellfisch).

Verschiedene Canapés: Die gerösteten und mit Butter bestrichenen Canapés können ferner belegt werden mit gehackter mit etwas Senfbutter gebundener Räucherzunge oder Schinken, mit Champignons, gerösteten Tomatenscheiben und dergleichen mehr. Manche dieser Canapés führen einen Phantasienamen, die meisten werden aber einfach nach dem verwendeten Aufstrich benannt.

Canapés à la Cadogan.**Cadogan-Schnitten.**

Ovale etwas ausgehöhlte Toasts in Butter backen, mit in Butter gemachtem Spinat belegen, auf den Spinat 2 Austern legen, mit Sauce Mornay bedecken und schnell glacieren.