

Diablotins.

Kleine pochierte Gnokis mit geriebenem Käse, den man mit 1 Messerspitze Cayenne vermischt hat, bestreuen und gratinieren.

Fondants au Chester.

250 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. geriebener Chesterkäse, Salz und Cayenne. Alles zu einem Teig mengen, indem man etwas Wasser hinzufügt, kleine runde flache Plätzchen davon ausstechen, befeuchten, mit der Gabel rippen und im mittelheißen Ofen backen. Je zwei Plätzchen zusammensetzen, indem man sie mit 1 Löffel Fondant-Creme bestreicht, die wie folgt hergestellt wird: 6 Eigelb, 3 Deziliter Rahm, Salz und Cayenne wie eine englische Creme abrühren und, wenn sie fast kalt ist, mit 150 Gr. feiner Butter und ebensoviel geriebenem Käse aufschlagen.

Galettes Briardes.

Teig: 500 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 300 Gr. gut gesäuberter, recht weicher Briekäse, 4 Eigelb, Salz, Cayenne und Muskat. Den Teig ausruhen lassen und dann 7 bis 8 mm dick ausrollen. Mit gezacktem Ausstecher Plätzchen von 6 cm Durchmesser ausstechen, die Oberfläche mit Milch benetzen, mit der Gabel rippen und backen.

Laitances à la Diable.

Frische Fischmilcher in Butter pochieren, mit Cayenne würzen und im letzten Moment auf kleine Röstbrotschnitten (Toasts) anrichten.

Omelette à l'Écossaise.

Frische Heringsmilcher salzen, mit Schnittlauch, Petersilie und Kerbel bestreuen, dann in eine dünne Scheibe von geräuchertem Lachs einhüllen und in Butter pochieren. Hierauf schräg auf die Mitte einer „Omelette aux Fines herbes“ legen, gut darin einschlagen und servieren.

Os grillés.

Man nimmt dazu die Knochen von gebratenem Roastbeef, an welchen sich noch ein gewisses Quantum Fleisch befindet, pariert sie, bestreut sie mit Cayenne, überstreicht sie mit Senf und röstet sie.

Paillettes au Parmesan.

Blätterteig mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter und 10 Touren. Den Blätterteig ausrollen, indem man den Tisch und den Teig mit geriebenem Parmesankäse, den man leicht mit Cayennepfeffer vermischt, bestreut und soviel als möglich davon in den Teig rollt. In 10 cm breite und 3 mm dicke Streifen ausrollen und diese in 3 mm breite Streifen schneiden. Auf ein gebuttertes Blech setzen und im recht heißen Ofen backen.

Pannequets Moscovite.

Pfannkuchen ohne Zucker in Rechtecke von 7 cm Länge und 4 cm Breite schneiden, mit Kaviar, unter den man etwas Cayenne gemischt hat, bestreichen, zigarettenförmig rollen und auf Kristallschalen anrichten.

Pudding de Fromage au Pain.

Dünne Scheiben von altbackenem Brot mit Butter bestreichen, in eine englische Pastetenschüssel ordnen und mit geriebenem Käse bestreuen. Wenn die

Teufelsnocken.**Schmalzplätzchen mit Chester.****Briekäse-Plätzchen.****Fischmilcher nach Teufels-Art.****Omelette nach schottischer Art.****Geröstete Knochen.****Parmesan-Stäbchen.****Pfannkuchen n. moskowitischer Art.****Käse-Pudding mit Brot.**