

Schüssel zu drei Viertel gefüllt ist, mit einer Masse bedecken, die sich aus $1\frac{1}{2}$ Deziliter Bouillon und 4 Eigelb (für eine Schüssel von 5 Deziliter Inhalt) zusammensetzt, reichlich mit geriebenem Schweizerkäse bestreuen, im Ofen fertigmachen und glacieren.

Sardines à la Diable.**Sardinen nach Teufels-Art.**

Die Sardinen entgräten und in mit Cayenne gemischtem Senf einhüllen. Panieren, backen und auf gleichgroße gebackene Croûtons anrichten.

Anmerkung. Frische Anchoven und Eperlans können ebenso zubereitet werden.

Scotch Woodcock.**Schottische Würzbissen.**

Lange 1 cm dicke geröstete Brotscheiben mit einer recht dicken englischen Buttersauce, die man mit viel Kapern und Sardellenpüree gemischt hat, überstreichen, mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit dem Salamander glacieren und rasch in kleine Rechtecke teilen. Brennendheiß servieren. Man kann die Sauce auch durch Rühreier, die man mit Sardellenfilets garniert, ersetzen.

Tartelettes Agnès.**Agnès-Törtchen.**

Kleine gerippte Tarteletten mit einer mit Cayenne gehobenen Masse von Käse-Quiche füllen und im letzten Augenblick backen. Auf jede Tartelette eine Scheibe pochiertes Mark, die man in helle Fleischglace getaucht und mit Petersilie bestreut hat.

Tartelettes à l'Écossaise.**Schottische Törtchen.**

Leergebackene Tarteletten im letzten Augenblick mit einem mit Béchamel gebundenen Püree von geräuchertem Schellfisch füllen.

Tartelettes de Haddock.**Törtchen mit Findon-Schellfisch.**

Leergebackene Tarteletten mit einem mit Currysauce gebundenen Salpikon von pochiertem geräuchertem Schellfisch füllen. Mit feinem mit Cayenne vermischem Panierbrot bestreuen.

Tartelettes à la Florentine.**Florentinische Törtchen.**

Leere Tarteletten mit Parmesan-Auflaufmasse, die man mit geriebener Trüffel und würfelig geschnittenen Krebschwänzen vermischt und mit feinem Pfeffer stark gewürzt hat, füllen und 3 Minuten backen.

Tartelettes Marquise.**Marquise-Törtchen.**

Mit feinem Teig auslegen, den Boden sowie die Wände mit einem mit dem Spritzsack gespritzten Streifen Gnokis-Masse garnieren, mit Ei bestreichen, mit gehacktem Schweizerkäse bestreuen und die Mitte mit $\frac{1}{2}$ Löffel mit Cayenne vermischter Sauce Mornay füllen. Mit Käse bestreuen und im Ofen backen.

Tartelettes Raglan.**Raglan-Törtchen.**

Leere Tarteletten mit Püree von geräucherter Heringsmilch füllen. Darauf eine Auflaufmasse von geräuchertem Schellfisch in Form eines Bienenkorbes spritzen. 5 bis 6 Minuten im Ofen backen.

Tartelettes Tosca.**Toska-Törtchen.**

Leergebackene Tarteletten mit Krebschwänzen nach amerikanischer Art füllen, mit Parmesan-Auflaufmasse bedecken. 3 Minuten backen.

Tartelettes Vendôme.**Törtchen nach Vendômer Art.**

Die Förmchen mit feinem Teig auslegen, ein wenig stechen und mit folgender Masse füllen. Für 12 Tarteletten: 50 Gr. gehackte in Butter erhitzte Schalotten,