

Cucina italianissima:

Pizza napoletana: Dünne Fladen aus Halbutterteig übereinandergeschichtet, dazwischen gehackte Fülle aus Sardellen, kaltem Fisch, Knoblauch und Petersilie; die Ecken zusammengeslagen und mit Oel bestrichen; das Ganze gebacken. — **Geflügelkeule auf napoletanische Art:** Ausgelöste Truthahnschenkel, gefüllt mit Kalbs- oder Hühnerfarce, gehackter Zunge und Trüffeln. Gedünstet und mit überkrusteten Makkaronitorteleet umlegt; wird mit Tomatensoße serviert. — **Champignons auf napoletanische Art:** Die Champignons ausgehöhlt und mit einer Fülle aus gehackten Karotten, Knoblauch und Petersilie gestopft; mit geriebener Semmel und Parmesan bestreut und in Oel ausgebacken. — **Lerchen auf ligurische Art:** Die Lerchen in Madeira mit Oliven und ganzen Tomaten gedünstet (in Rom werden die Lerchen mit Polentafülle gebraten und zwischen Weißbrotscheiben auf Schnüren oder Draht aufgereiht). — **Melanzane (Aubergines) auf napoletanische Art:** Die Melanzane (in Deutschland unter dem Namen Aubergines jetzt in allen besseren Läden erhältlich) werden geschält, in Scheiben geschnitten, durch Mehl gezogen und gebacken. Dann mit Zwischenschichten von Tomatenmark und Parmesan angerichtet, mit geriebener Semmel bestreut und in der Röhre gebräunt. — **Coppone magro (Fischtorte):** Schichten von gekochtem kaltem Fisch, Hummer und Gemüse, mit Mayonnaise überzogen und mit gebackenen Figürchen aus entrindetem Weißbrot besteckt. — **Artischocken auf Mailänder Art:** Artischockenböden werden in weißer Suppe gekocht, in Butter und geriebenem Hartkäse gerollt und in der Röhre gebacken. Man serviert sie mit einer Soße aus harten gehackten, in Butter gebratenen Eiern. — **Fritto misto:** Kleine Fleischstücke von Fisch, Kalbshirn, Kalbsbries, Hühnerleber, Froschschenkeln und Scheiben von Melanzane gemischt, in Backteig getaucht, ausgebacken und mit Tomatensoße serviert. — **Napolitaner Käsekräpfen:** Hühnersuppe mit Mehl, geriebenem Parmesan und Butter aufgekocht, kalt gestellt bis zur Versulzung, dann in Stangen geschnitten, mit Käseauflaufmasse bestrichen und ausgebacken. — **Agnellotti:** Viereckige Teigstücke werden mit Hackfleisch und Parmesan belegt, zusammengefaltet, gekocht und mit Bratensaft serviert. — **Zamponi:** Schweinsfüße werden ausgelöst und mit beliebiger Wurstfülle gestopft, dann gedämpft; man serviert dazu Sauerkraut.

Spanisches:

Olla Podrida: Hühnerfleisch, Schweinsohr, Scheiben von Schinken, Speck, Rind- und Hammelfleisch werden mit Kichererbsen, Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln in einem irdenen Topf angesetzt und im Wasserbad gekocht. Man serviert das Gericht zumeist mit darübergelegten Wurstscheiben. — **Almondigillas:** Gekochtes Rindfleisch wird mit Speckwürfeln, nachdem es mit Knoblauch, Salz und Pfeffer eingerieben worden ist, zu Klopfen geformt, in Ei und geriebener Semmel gerollt und dann in Schweinefett ausgebacken; man serviert das Gericht in Tomatensoße. — **Junge Enten auf Sevillaer Art:** Das gebratene Fleisch wird in Scheiben geschnitten, mit Chaud-froit