

überzogen und mit Aspik und Oliven serviert. — *Carapulca* (südamerikanisch): Schweinsrippen in Schweinefett mit Zwiebeln und Scheiben rohen Schinkens angebraten, mit harten Eiern und Wurstscheiben vermischt, dann mit geriebenen Mandeln überstreut und in der Röhre gekrustet. — *Lamni auf catalonische Art*: Einseitig gebraten und auf dieser Seite mit Bechamelsoße (Milcheinbrennsoße), vermischt mit Parmesan und Paprika, überzogen. — *Aubergines andalusisch*: Melanzane halbiert, gebacken, ausgehöhlt, mit Tomatenmark, gehackten Pilzen und roten Pfefferschoten gefüllt; übergossen mit Tomatensoße und in der Röhre gebräunt. — *Andalusische Gurken*: Halbiert, in Tomatensoße gedünstet, mit geriebenem Käse bestreut und leicht überbraten. — *Menestra*: Artischockenböden, grüne Bohnen, Kichererbsen, rote Pfefferschoten und weiße Trüffel gehackt, mit Schinken zu dicker Suppe verkocht und dann in weißer Buttersoße gedünstet. — *Spanischer Rindfleischpudding (Fricco)*: Eine Form wird mit Kartoffelscheiben ausgelegt, dann mit Schichten aus Rindfleischwürfeln und Zwiebelringen ausgefüllt, mit saurer Sahne übergossen, im Wasserbad gekocht und gestürzt. — *Andalusische Brötchen*: Weißbrotscheiben werden mit Crevettenfleisch, Sardellen und grünen gehackten Paprikaschoten belegt; dann mit Mayonnaise übergossen und mit gehackten Trüffeln bestreut. — *Escabescia*: Geschnittenes Rebhuhnfleisch, Hühner- und Taubenfleisch in Oel mit Knoblauch, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern angebraten, dann mit saurer Soße übergossen; wird eisgekühlt serviert.

Mitgeteilt von Edm. Kauer.



GERSON-PRAGER HAUSDORFF

MÄNTEL
KLEIDER
HÜTE ..
PELZE ..

BERLIN
BELLEVUESTR. 15