

katnuß, verwiegte Petersilie unter einander gewirkt, sodann mischt man geriebene, in Butter geröstete Gipfel darunter, formt Klöße aus der Masse, kocht sie im Wasser, thut sie dann in die Suppe.

### **Verschiedene kalte Plättchen, nach der Suppe zu geben.**

#### 75. Brodschnitten mit Wildpret.

Von einem länglichten Laibchen Brod schneidet man stark Messerrücken dicke Stückchen, bestreicht diese mit Senfbutter, reibt gebratenes und wieder erkaltetes Wildpret am Reibeisen, thut davon auf jedes Schnittchen Brod ein wenig dick, drückt es mit dem Messer gut an, damit es gut haltet, ordnet es dann recht hübsch auf einer Platte und gibt es zu Tische.

#### 76. Brodschnitten mit Kalbfleisch.

Auf obige Art geschnittenes Brod wird mit Sardellenbutter bestrichen, gebratenes und wieder erkaltetes Kalbfleisch wird in schmale Streifen geschnitten und so etwas dick gitterartig auf das Brod gelegt und in jede Vertiefung des Gitters eine Kaper gethan.

#### 77. Gefüllte Eier mit Gelée.

6 Eier werden hart gekocht, in frisches Wasser gelegt, geschält, der Länge nach durchgeschnitten, das Gelbe herausgemacht, durch ein Sieb gestrichen, gut verrührt mit Senf, gutem Del, Schnittlauch, Salz, etwas weißem Pfeffer und 4 fein verwiegten Sardellen, macht mit etwas zerlassener Gelée eine etwas dickigte Masse, füllt die halben harten Eierweiß damit, thut gehäckelte Gelée auf ein Plättchen, legt die Eier schön darauf und garnirt es mit Petersilie.

#### 78. Schinken=Brödchen.

$\frac{1}{8}$  Pfd. ( $62\frac{1}{2}$  Grm.) gute frische Butter rührt man recht schaumig und mischt  $\frac{1}{4}$  Pfd. (125 Grm.) fein verwiegten Schinken, an dem nur wenig Fett sein darf, darunter, streicht dann Messerrücken dick auf Brodschnitten, streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber und trägt sie auf.