

79. Kalte Plättchen mit Häring.

Zu einem schon etwas großen Plättchen sind zwei Häringe hinlänglich, diese werden ein wenig mit dem flachen Messer geklopft, dann gut abgehäutet, der Länge nach getheilt und die Gräthen sauber davon gemacht, so wie auch das Häutige an der untern Seite, dann in etwa 2 Finger breite Stücke geschnitten. Nun werden 3 Eier hart gesotten; wenn sie kalt sind das Weiße davon der Länge nach abgetrennt von dem Gelben; das Gelbe dann mit einer recht mehlichten kalten Kartoffel durch ein Haarsieb gedrückt, nebst etwas sehr fein verwiegter Petersilie. Dieß Durchgetriebene wird dann mit 3 Löffel voll feinem Del, welches man nur nach und nach darunter mischt, nebst Estragoneßig eine gute Weile gerührt, bis es schaumig aussieht, auch wird ein Bißchen feines Salz dazu gethan. Das Gerührte, welches so dick sein muß, daß es nicht auseinander läuft, wird dann in die Mitte der Platte angerichtet, die Häringstückchen recht schön darum gelegt und mit dem Eiweiß, welches man zackentartig geschnitten hat, eingefast, dann den Rand der Platte mit Kapern oder nur mit Petersilie garnirt.

80. Sardellenbutter mit gebackenem Brod.

Man gibt der Sardellenbutter die hübsche Form einer Artischocke, thut sie in die Mitte der Platte. Weißbrod wird in runde Scheiben in der Größe eines kleinen Trinkglases geschnitten, diese in einem Ofen schön gelb geröstet, dann recht schön um die Sardellenbutter geordnet und aufgetragen.

81. Krebsbrödchen.

Man schneidet aus Kreuzerbroden egale Schnitten, bährt sie schön gelb auf einem Rost, streicht eine Seite mit Krebsbutter, legt auf jede Seite einen Krebschweif in die Mitte, fast die Schnitten ein mit länglicht geschnittenen Sardellen, Kapern und gehackten Eierdottern.

82. Kleine kalte Brödchen von geräucherter
Dschenzunge.

Die Hälfte einer guten, geräucherten Dschenzunge, und zwar die dünne Hälfte davon, wird rein geschält, fein geschnitten und gestoßen. Sodann wird von zwei Kochlöffel