

Mehl, einem Stück Butter und etwas guter Fleischbrühe eine dicke Sauce gemacht, die Zunge damit verrührt, und wenn dieß zusammen wieder warm gerührt worden ist, wird es durch ein Sieb gestrichen. Alsdann wird dieses Purée mit 1 Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) lauwarmer Gelée, drei Eßlöffel voll feinem Del, zwei Eßlöffel voll Essig, dem nöthigen Salz und einer Messerspitze weißen Pfeffers gut verrührt und, wenn die Masse zu stocken anfängt, in kleine, auf Eis gestellte Förmchen gefüllt. Beim Anrichten taucht man sie in lauwarmes Wasser, stürzt sie hübsch auf eine Platte und garnirt sie mit gehäckelter Gelée.

83. Leber=Brödchen.

Gedämpfte und wieder erkaltete Kalbsleber wird am Reibeisen gerieben, dann auf mit Sardellenbutter bestrichene Brödchen gut angedrückt, dann den Rand derselben mit Kapern garnirt und gut auf das Plättchen gelegt.

84. Eine andere Art Butterbrödchen.

Von Hausbrod schneidet man herzförmige Stücke, überstreicht dieselben ganz dünn mit süßer frischer Butter, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäs, überlegt die Schnitten mit gutem, feingeschnittenem Schinken, legt immer zwei Schnitten zusammen und drückt sie gut an.

85. Gemischtes kaltes Plättchen.

Hierzu nimmt man ein etwas großes Plättchen. Man schneidet gute Würste in Scheiben, ebenso auch Zunge, legt dann von diesen beiden Sorten ein Kreuz auf der Platte, so daß es vier Fächer gibt, in eines der Fächer thut man in schöne Stückchen geschnittenen Haring, in das gegenüberstehende werden Sardellen, welche man, nachdem sie gut gepuzt sind, der Länge nach theilt und wie eine Schnecke aufwickelt, gethan, in die zwei andere Fächer thut man in beliebige Stückchen geschnittene, eingemachte kleine Gurken und Kapern, garnirt den Rand der Platte mit Oliven, welche man so vom Stein befreit, daß die Frucht dennoch ihre Form behält, so zubereitet sieht es recht hübsch aus. Man gießt vor dem Auftragen über die Haringe, Sardellen, Oliven, Gurken und Kapern ein wenig gutes Del.