

Auch werden Blumen mit gefärbter Butter oder Schmeer nachgeahmt.

Die Größe des Sockels muß stets der Größe dessen, das er tragen soll, angemessen, und die Ausschmückung nie überladen seyn; je einfacher sie ist, je schöner ist sie.

Das Schmeer zum Sockel kann auch mit Carmin, Berg- oder Berlinerblau, Gummigutti, Spinatmatte *ic.* rosa, blau, gelb, pistaziengrün *ic.* gefärbt werden, doch wird die reinweiße Farbe vorgezogen.

Nachdem der Sockel also beendigt ist, werden zwei starke, spitzige Gabeln von oben, schief gegeneinander, darein gesteckt, um ihn mit Leichtigkeit abheben zu können, und die Platte auf einen warmen Windofen gestellt, sobald die Platte warm ist, der Sockel abgehoben und auf die dazu bestimmte glänzende Silberschüssel gesetzt. Galantinen von Truthahn oder Schweinskopf, Schinken, ein großes Stück Lachs oder Stör schön geschmückt, große Krebse, Aspik *ic.* werden darauf angerichtet und mit schönen Sulzschnitten bekränzt; zur angenehmen Veränderung können die Sulzschnitten in zwei Farben aufgestellt, und auf und zwischen jede ein wenig gehackte Sulze gethan werden.

Auch werden Sockeln mit Butter bereitet, womit man sehr schnell zu Stande kommt; die Butter dazu wird frisch ausgewaschen, zu einem gleichen Körper bearbeitet, ausgebreitet und das Brod sechs bis acht Linien dicke damit umschlagen, nachher das Profil leicht aufgesetzt und die Ausbiegungen (Conturen) gezogen.

Die verschiednen Profile, welche sechs Zoll hoch, drei und einen halben Zoll breit und zwei Liniendick seyn müssen, werden von Birnbaum- oder Maronenholz durch den Tischler geformt; das Holz an den Conturen muß scharf zugeschnitten seyn, um es mit Leichtigkeit und Erfolg über das Schmeer führen zu können.

## Papierkästchen. Caisses de papier.

Von weißem, etwas vestem Papier werden runde Blätter geschnitten, über ein dazu geeignetes rundes Holz gebogen und vermittelst des Messers in kleine Falten darum gelegt; darauf wird der Rand des Kästchens in die Furche, welche in dem Holz dazu angebracht ist, in eine Falte gebogt (das Rändchen muß halben Fingerbreit über die Furche hinausstehen) und dann unterschlagen, so daß ein schmaler und durchaus gleicher Saum, der das Ganze zusammen hält, entsteht, und so vom Holz abgehoben; die Kästchen müssen etwa zwei Zoll im Durchmesser, und zwei und einen halben Zoll Höhe haben; hernach werden sie mit feinem Olivenöhl ausgestrichen, in einem verköhlten Ofen oder einer Röhre steif gemacht, und so zum Gebrauch hingestellt. In diesen Käst-