Anhang.

Tafelarrangement, Tranchiren und Vorlegen, Vorschläge zu Tafelbesetzungen bei Gastgeboten, Speisezettel für alle Tage des Jahres.

Tafelarrangement überhaupt.

Appetitliches Anrichten der aufzutragenden Speisen, zu beobachtende Reihenfolge derselben. Tranchiren und Vorlegen.

Wenn die höchste nur denkbare Reinlichkeit und Vorsicht, sowohl bei der Bereitung der Speisen selbst, als auch in der Küche überhaupt, unerläßliche Bedingungen zum beabsichtigten Gelingen jedes einzelnen Gerichtes sind, so werden es diese beiden Eigenschaften in einem wenigstens eben so hohen Grade für das Speisezimmer, alles Tafelgeschirre und das gefällige Arrangement des Ganzen.

Die Verpflichtungen des Koches oder der Köchinn, enden mit dem Anrichten der Speisen; und nun beginnen die des Tafeldeckers und der servirenden Bedienten, welche Letzte sich noch in der Küche besonders zu überzeugen haben: daß die aufzutragenden Schüsseln auch von unten rein sind, weder Asche noch Ruß- oder Fettflecke an sich haben, die nicht nur das Tafelzeug beschmutzen, sondern auch einen üblen Eindruck auf den, es bemerkenden Gast machen würden. Auf keiner Seite einer Assiette, darf irgend eine Spur des Anfassens mit unsaubern Fingern, sichtbar seyn.

Welcher wohlerzogenen Person könnte es in einem Zimmer munden, in welchem Gassenkoth den Fußboden verunreinigt, die Fensterscheiben und Spiegel vom Schmutze blind, Wände, Sessel und andere Geräthschaften mit Staub überzogen, und die Vor-

hänge von den Fliegen so besudelt sind, daß sie schwarz getupft aussehen? — Welch ein ärgerlicher Zufall wäre es, wenn sich während des Speisens z. B. eine Spinne von der Decke des Zimmers, an einem Faden auf die Tafel herabließe, oder Fliegen in die dampfenden Schüsseln fielen, oder gar Mäuse, von den Speisedüften aus ihren Löchern gelockt, sich zur Schau stellten?

Leute von Erziehung, werden der Einladung in ein Privathaus, gewiß nicht in Begleitung ihrer Hunde entsprechen, aber auch die des Hauses, sind aus dem Tafelzimmer entfernt zu halten, wo ihre zudringlichen und unanständigen Manieren, ärgerliche Störungen veranlassen können, denn fein geschliffene Lebensart muß Alles mit möglichster Vorsicht vermeiden, was einen üblen Eindruck oder gar Eckel bei den Gästen hervorbringen möchte. — Demnach wird man auch bei der Wahl des Tafelzimmers darauf zu sehen haben: daß im Sommer Niemand von den Sonnenstrahlen oder zu großer Schwüle incomodirt, und im Winter nicht durch zu starkes und jähes Heitzen, die Hitze während des Speisens lästig, und die Eßlust hindernd werde. Daher ist in der kalten Jahrzeit das Tafelzimmer schon einige Stunden früher, als man zum Speisen geht, zu heitzen, und eine angenehm wirkende Temperatur darin zu erhalten; auch nicht, kurz vor dem Erscheinen der Gäste, durch Räuchern einen Wohlgeruch zu verbreiten, der später mit den Speisedüften vermischt, sehr reizbaren Nerven zur Qual gereichen kann.

Es läßt sich nicht oft genug wiederholen, daß man die Reinlichkeit in keinem Falle, zu übertreiben im Stande sey. Salz und Pfeffer müssen stets frisch in die, ihnen bestimmten Behältnisse gefüllt werden, damit nicht etwa auf Erstem eine graue Staubdecke, oder Spuren von früherem Zugreifen sichtbar sind. Vor jeder Mahlzeit sind erst Messer und Gabeln gehörig zu untersuchen, ob sie auch sauber geputzt sind? Stumpfe Messer, an den Spitzen verbogene Gabeln, schleife, schärfe und biege man bei Zeiten wieder gerade, vorzügliche Aufmerksamkeit heischt der gute Zustand des Tranchirzeugs.

Daß zum Vorlegen stets reine Löffel vorräthig seyn müssen, bedarf wohl eben so wenig einer Erwähnung, als daß: so oft ein neues Gericht auf die Tafel kommt, die vorigen Teller weggenommen, und jedem Gaste ein anderer, reiner gegeben werde. Sollte das vorhandene Geschirr zu dem öfteren Wechsel nicht ausreichen, und daher die, bei den früheren Speisen angewendeten Teller, zum neuen Gebrauche abgewaschen werden müssen, so sorge man dafür ja zur rechten Zeit, daß in demselben Augenblicke, in welchem der eine Teller weggenommen wird, er auch schon durch einen saubern andern, ersetzt werden könne; jedoch muß dieser zuvor sorgfältig abgetrocknet seyn, weil es höchst unanständig wäre, Jemanden einen feuchten, oder gar nassen Teller vorzusetzen. — In der strengen Jahreszeit, hat man noch die Vorsicht anzuwenden: daß die Teller nicht zu kalt aus der Küche auf die Tafel kommen, sondern Zeit behalten, um im warmen Zimmer etwas zu überschlagen, weil sonst die Saucen augenblicklich gerinnen würden.

Bedürfen nun auch diese sehr einfachen Regeln des bloßen Wohlstandes, keiner umständlicheren Erläuterung, so heischen dennoch unsere Vorschritte in der verfeinerten Lebensart, außer der Besetzung einer Tafel, mit wohl zubereiteten, schmackhaften Speisen und Getränken, auch Zierlichkeit, Übereinstimmung, geschickte Auswahl, und richtige Folge der aufzutragenden Gerichte sowohl, als auch rücksichtlich des Tafelgeschirres, der Servietten und Tischtücher, aller Eßwerkzeuge, auch der übrigen Mobilien, und wie wir bereits angedeutet haben, sogar des Zimmers, in welchem gespeist wird. Man beschränkt sich heut zu Tage nicht bloß darauf, dem Gaumen und den Geruchsorganen durch die verschiedenartigen Genüsse, und den Appetit erregende Düfte zu schmeicheln, sondern bemüht sich überdieß, der ganzen Gesellschaft eine angenehme Augenweide zu bereiten, und zugleich für die heitere Unterhaltung eines jeden Gastes, so viel es die, dabei nicht selten zu beobachtenden zarteren Rücksichten gestatten, mit freundlichem Zuvorkommen Bedacht zu nehmen.

Das Tafelzimmer selbst, in welches die, bereits im Empfangssaale versammelte Gesellschaft erst auf die geschehene Meldung: daß angerichtet sey, geführt wird — wobei der Herr vom Hause, Einer der vorzüglichsten eingeladenen Damen den Arm bietet, und mit derselben den Zug eröffnet, welchem die übrigen Gäste Paarweise in bunter Reihe folgen — bedarf außer der Tafel, an welcher gespeist wird, und einer hinlänglichen Anzahl Sessel, noch eines gedeckten Seitentisches, worauf die, in der Folge zum Wechseln vorräthigen Teller, Weißbrot oder Semmeln im Überfluß, Reservomesser, Löffel und Gabeln verwahrt sind, und Platz genug bleibt, die Braten zu tranchiren. Die sonst zum Speisen erforderlichen Requisiten, müssen im Tafelzimmer selbst, in den für sie passenden Mobilien, stets in der Mehrzahl als Gäste eingeladen sind, vorhanden seyn, weil es ein höchst verdrießlicher Umstand wäre, wenn ein durch Zufall oder Unachtsamkeit zerbrochenes Glas, nicht auf der Stelle durch ein anderes ersetzt oder eine angeschüttete Serviette nicht augenblicklich durch eine reine umgetauscht werden könnte. Am Büvett soll eine wohl gescheuerte, kupferne Wanne mit frischem Wasser und einigen Eisstücken gefüllt, zum Einkühlen der Getränke, besonders der, für die verschiedenen Trachten bestimmten Weine, angebracht seyn. Ehe die Flaschen zur Tafel kommen, hat der Bediente jede derselben zuvor wohl abzutrocknen.

Wer einiges Gefühl vom Schicklichen hat, wird von selbst wissen, daß die übereinstimmende Gleichheit in allen Arten des Geschirres, als Porzellan, Silberzeug, Gläser, sogar der Tafeltücher und Servietten erforderlich sey, um den angenehmen Eindruck des Ganzen zu erhöhen; alt und neu, schwer und leicht, zwei- und dreierlei verschiedenartige Muster, würden einer, übrigens noch so guten Bewirthung, einen Anstrich von Ärmlichkeit geben, und manchen Anwesenden ganz leicht auf die Vermuthung bringen: daß der Gastfreund den ganzen Apparat vom Trödelmarkte zusammen gekauft, oder ausgeliehen habe. — Die Suppe hat ihr eigenes Geschirr, ingleichem das Dessert; nach dem Ge-

nusse der Suppe werden die Terrinen und Teller entfernt. Es wäre ein großer Übelstand, wenn man beim öftern Wechseln der Teller, die, nur für die Suppe passenden, statt flacher, einem Gaste reichen wollte, und für Ausbrüche, Secte, Burgunder und Champagner, nicht anders geformte Gläser bereit hielte, als die, deren man sich zu den ersten Weingattungen, bei Eröffnung des Mahls bediente. Allerdings muß zwar hier eine Verschiedenheit der Gestalt, eben so gut als bei den Schüsseln herrschen, die auch rund, oval, vier- und dreieckig, größer und kleiner seyn können, aber doch stets zusammen, nur einen Service bilden.

Daß man Messer, Löffelgriff und Trinkglas dem Gaste nie zur linken Hand stellt, und Jedem den nöthigen Raum läßt, den freie Bequemlichkeit erfordert, versteht sich von selbst.

Seit der lästige Zwang einer strengen Etikette größtentheils von den Tafeln verbannt ist, nicht mehr ein ängstliches Rangabmessen der Gäste, die Plätze derselben bestimmt, und für freundschaftliche Kreise, die runden Tische den großen Tafeltischen vorgezogen werden, ist es keinen so bedenklichen Schwierigkeiten mehr wie ehemals unterworfen, jedem Gaste seinen Sitz anzuweisen. Bei runden Tischen ist jeder Platz ohne Unterschied gleich, bei großen Tafeltischen aber, machen jetzt nicht mehr das Obenan, sondern die Mitte auf beiden Seiten, die Ehrenplätze aus, wodurch man allerdings etwas mehr den, vor Zeiten wirklich peinigenden Collisionen, und den nicht selten damit verknüpft gewesenen, unangenehmen Folgen ausweicht. — Mehr Aufmerksamkeit, Überlegung und genaues Abmessen, haben die Frau vom Hause, oder der Gastfreund, von beiderlei Geschlecht nöthig, um 1. eine sogenannte Buntereihe zu bilden, nach welcher jede Dame zwischen zwei Chapeaux, und jeder Chapeau zwischen zwei Damen zu sitzen kommt, 2) die Unterhaltung immer in lebhaftem Gange zu erhalten, und sich selbst die Aufmerksamkeit für die Bedienung der Damen dadurch zu erleichtern, daß man zugleich die neben

ihnen sitzenden Chapeaux für ihre Bequemlichkeit und die Erfüllung ihrer Wünsche sorgen läßt. — Wenn die Buntereihe in voller Ordnung gebildet ist, so muß auch jeder Dame ein Chapeau, und so umgekehrt gegenüber sitzen; nur placirt man nie die Dame neben den Gemahl, die Schwester neben den Bruder, oder den Vater neben die Tochter, weil eheliche, geschwisterliche und älterliche Verhältnisse zu beengt und alltäglich sind, um auf geistreiche Unterhaltungen — die Hauptwürzen des Mahls einer gebildeten Gesellschaft — einzugehen.

Mit Verbannung des steifen Ceremoniels und der veralteten Etikette, haben auch jene übertriebenen Höflichkeitsbezeugungen und Complimente den Abschied erhalten, die ehemals jeder ungezwungenen, heiteren Unterhaltung den Weg vertraten. — Die Quintessenz der heutigen feinen Lebensart haßt allen Zwang, man nimmt ohne weiteres Depreciren und Protestiren, den angewiesenen Platz oder Vortritt als Befehl an, behält die vorlegte Speise, ohne den Teller um den ganzen Tisch, erst die Runde machen zu lassen, langt zu ohne Nöthigen, wo man Behagen findet, jedoch ohne allzu kritische Auswahl der besten Stücke, und hat als männlicher Gast vorzüglich Aufmerksamkeit für die Unterhaltung und Bedienung der beiden neben ihm, und der gegenüber sitzenden dritten Dame, falls deren Chapeau sich einer Vernachlässigung schuldig zeigte. — In Häusern, wo dieser ungezwungene Ton nicht herrscht, sondern das alte Herkommen hübsch beibehalten ist, würde man jedoch eine, von der beabsichtigten, ganz entgegen gesetzte Wirkung hervor bringen, wenn man nicht erst ein Tischgebet gedankenlos verrichten, gesegnete Mahlzeit wünschen, den angebotenen Teller nicht weiter schieben, jeden Trunk nicht auf das Wohlseyn des edlen Gastfreundes und seiner werthen Angehörigen nehmen, so oft Jemand nießt, nicht: »zur Genesung!« rufen, und nach dem Essen, für die erzeigte Ehre, und die genossenen lieben Gottesgaben, sich nicht in —

nach einem alten Complimentirbuch geformten Redensarten fein höflich bedanken wollte.

Wer in der Welt schon unter verschiedenen Verhältnissen gelebt hat und etwas weiter über die Ringmauer seiner Vaterstadt hinausgekommen ist, besitzt gewöhnlich einen feinen, leisen Tact, durch den er auch als Fremder, sogleich inne wird, welchem Brauche in einer Familie gehuldiget wird, in die ihn Zufall oder Empfehlungen brachten und darnach richte er sein Benehmen.

Kinder, die sich an einer Tafel noch nicht mit Anstand und Geschicklichkeit zu betragen gelernt haben, halte man — oft unvermeidlicher Störungen wegen — lieber entfernt, besonders wenn sie von kindischem Dünkel, Altklugheit und ungestümer Sucht, ihr Schärflein zur Unterhaltung der Erwachsenen beizutragen, besessen sind; denn für so modern auch diese Eigenschaften gelten, so belästigen sie doch jeden Gast und vergällen ihm das Mahl durch Ärger über die Verkehrtheit und Blindheit der lieben Ältern so kleiner Quälgeister. — Hat man eigene Kinder und vielleicht zu diesen, noch eine Anzahl von jenen der Gäste eingeladen, so bewirthe man sie lieber insgesammt an einem Seitentische, am besten in einem Nebenzimmer, wenn man zu besorgen Ursache hat, daß die Lebhaftigkeit ihrer Unterhaltung, jene der Erwachsenen beeinträchtigen möchte.

Für den Entwurf eines musterhaften Küchenzettels sind die Anzahl der Trachten, die Auswahl der sie bildenden Gerichte und die Reihenfolge derselben, in welcher sie schicklicher Weise auf die Tafel kommen sollen, sehr oft Gegenständ vielen Kopfzerbrechens und ernster Deliberationen. — In distinguirten Haushaltungen, wo alle Vorräthe immer im Großen vorhanden sind, eine erfahrne Köchinn oder ein geschickter Koch, das Küchenregiment führt und die Gesellschafterinn der Dame des Hauses oder eine routinirte Wirthschafterinn, die übrigen Anordnungen trifft, sind zwar dergleichen Verlegenheiten nicht so leicht zu befürchten, als in Familien, die nur selten aus dem

gewohnten Kreise einer anständigen Hausmannskost, durch Verhältnisse zu einem großen Gastmahle genöthigt sind, oder auch bloß durch die unvermuthete Erscheinung eines, vielleicht empfohlenen Fremden — eines guten Freundes um die Mittagszeit, den der Herr ohne frühere Rücksprache mit Frau oder Köchinn zum Speisen einladet — überrascht werden. Im letzten Falle lassen sich leicht — da wohl in keinem anständigen Hause, nach Verhältniß der gewöhnlichen Tischgesellschaft, so knapp angetragen wird, daß die Hauptspeisen für einen zufälligen Gast nicht auslangen sollten — durch eine oder zwei eingeschobene Nebenschüsseln, alle Verlegenheiten beseitigen, sobald man nur schon Tags vorher mit sich im Reinen ist, was man morgen für das gewöhnliche Bedürfniß auftragen wolle? — Ein förmliches Gastmahl fordert nun allerdings mehr umsichtige Überlegung, strengere Auswahl mit steter Berücksichtigung der Jahreszeit, verschiedene Vorarbeiten, die mit kluger Zeiteintheilung vorzunehmen sind und ein großes Schicklichkeitsgefühl, das sich auf folgende Grundsätze reduciren läßt:

1) Man richte für ein Gastmahl keine Speisen, bei denen die Zeit vorzüglicher Güte bereits vorüber ist *).

2) Man stelle nicht Speisen von einerlei Bestandtheilen in den verschiedenen Trachten einer Mahlzeit auf. Man mag füglich als Rindfleisch: gesottenes, gepöckeltes, eingemachtes und gebratenes zugleich in einer Tracht auf die Tafel bringen, damit jeder Gast nach Belieben von dem Einem oder dem Andern genießen kann. Gesottenes Rindfleisch, das seiner besten Säfte schon durch die Suppe beraubt ist, bildet gegenwärtig auf großen Tafeln nur ein Schaugericht, da sich gewählte Gäste lieber an die eingemach-

*) Wir verweisen in dieser Rücksicht auf das bereits Seite 19 beigebene Verzeichniß der jedem Monate des Jahres eigenen Producte. — Wild, Geflügel, Fische, Gartengewächse. Alles hat seine bestimmte Zeit.

ten oder gebratenen Rindfleischgattungen halten und das Gesottene, nach dem Abhube dem Domestiquen-Tische überlassen; aber selbst bei freundschaftlichen Mahlen würde es eine große Beschränktheit der, zu Gebote stehenden Mittel verrathen, wenn man z. B. gesottenes Rindfleisch nach der Suppe, Rostbratel zum Zugemüse, Lungenbraten als Eingemachtes, Pastete mit Ochsenschweif, Rindsschlägel als Braten und vielleicht gar noch ein sogenanntes ungarisches Repphühndl hintendrein auftragen wollte. Fricassirte Hühner und später gebratene Hühner, wären nicht minder ein Mißgriff, denn zum Fricasséen hätte man lieber Tauben richten sollen. Kommt Schinken auf die Tafel, so muß anderes geräuchertes Schweinernes schicklicher Weise wegbleiben.

3) Man beobachte genau jene Abstufungen im Geschmacke von süß, bitter und sauer, von mild, pikant und haut gôut, in der Farbe von weiß und gelb, braun und schwarz und sorge dafür, daß die Übergänge nicht zu grell werden. Man häufe demnach auch nicht Speisen von geringerer Qualität auf feinere und bessere Genüsse; wenn man bereits steyrische Kapaunen oder Indian gehabt hat, wird wohl nur ein Vielfraß noch mit Appetit nach Schöpsenschlägel oder Schweinebraten langen. Gekochte Milchspeisen, worunter begreiflich Aufläufe und Bäckereien überhaupt, nicht zu verstehen sind, eignen sich wegen der vielen andern, ganz heterogenen Gaumengenüsse, nie auf eine anständig besetzte Tafel.

4) Beim Auftragen der Speisen ist in Deutschland nachstehende Reihenfolge fast durchgehend angenommen:

a) Suppe. Werden deren zwei verschiedene aufgetragen, so wird die eine oben, die andere unten aufgestellt, die eine braun, die andere weiß. — Da man bei uns *) das Mahl mit der Suppe eröffnet, muß

*) In Nordländern gibt man kurz vor der Tafel, gewöhnlich einen kurzen Inbiß von pikanten Speisen, als: geräu-

man einer schmackhaften Bereitung derselben um so mehr Aufmerksamkeit schenken, da gewöhnlich der erste Eindruck entscheidet, mithin eine schlechte Suppe, den noch so wohl gerathenen andern Speisen — ja dem ganzen Mahle überhaupt — einen großen Abbruch thun würde.

b) Rindfleisch, mit den dazu passenden Saucen und Früchten, als: Oliven, Gurken, rothen Rüben, Radischen, rc. Wird dasselbe nicht als einzelne Schüssel, sondern als Tracht aufgetragen, so stelle man oben gesottenes, und unten gepöckeltes und in die Mitte gespicktes, auf englische Art bereitetes in schönen Tafelstücken auf.

c) Zugemüse, mit feinen Garnituren oder besonderen Assietten für kalte Speisen, als Schinken, Zunge, Salami rc. rc. den sogenannten Sattel bilden warme Beilagen, als: Bratwürste, Carbonade, Cottelets rc. rc., beim Braunkohl Kastanien.

d) Eingemachtes in Fricassé und braunen Saucen. Zur Tracht derselben gehört auch die Pastete, welche in solchen Fällen in die Mitte der Tafel, zwischen zwei oder vier Assietten mit Eingemachten zu stehen kommt. — In den Monaten April und Mai kann man zwischen dem Gemüse und dem Eingemachten ein paar Schüsseln mit Spargel auftragen lassen.

e) Mehlspeisen und warme Bäckereien, abermals in

---

cherten Gänsebusen, Schinken, Salami u. d. gl. mit einem Liqueurwein oder Rosoglio, um den Magen auf die späteren Genüsse erst vorzubereiten. In manchen Gegenden Deutschlands fast für denselben Zweck, gleich nach der Suppe, ein leichtes, sogenanntes Voressen in Assietten, als; geröstete Leber, gebackene Kälberfüße, Saucischen, Cottelets, u. d. gl. — Ländlich, sittlich —

zwei oder vier Casserollen, in der Mitte ein Puding mit Weinsauce u. d. gl.

f) Fische, blau gesotten mit Essig und Öhl. In derselben Tracht während der Monate: Mai, Juni, Juli und August, eine große runde Schüssel mit Edelkrebsen, im Herbst oder Winter, als Tafelstück einen wilden Schweinskopf.

g) Braten, mit den dazu gehörigen Compoten und Salaten, Rehe und Hasen, zahmes und wildes Geflügel, machen die Lieblingsbraten großer Tafeln aus, deren vorzüglichste Zierde — freilich sehr oft als bloßes Schaugericht — ein schön gespickter, am Spieße gebratener Kalbsschlegel bleibt.

h) Dessert, unter welchem Ausdrucke alles das zu verstehen ist, was für den Nachtisch bestimmt ist: Zuckerbäckereien, Torten, Kuchen, Obst aller Art, Knackmandeln, eingemachte Früchte, Kremeen, Sulzen, Gefrornes, auch Butter und Käse.

Beim Anrichten der Speisen und Garniren der Schüsseln hat man keine andere Absicht, als die einladende Appetitlichkeit einer Speise zu erhöhen, sie dem Auge eben so gefällig, als dem Gaumen zu machen. Man bedient sich für diesen Zweck der Petersilie, geriebenen Semmel, der Limonienscheiben oder klein geschnittenen Schalen, des Schnittlauchs u. s. w.

Die Suppe wird in Terrinen aufgetragen und mit gehacktem Schnittlauch oder in Ermangelung desselben, mit klein geschnittener grünen Petersilie verziert; das Wurzelwerk und Grün, durch welches die Suppe einen guten Geschmack erhält, darf aber nicht mit in die Terrine kommen, außer es wäre eine sogenannte französische Suppe, deren Ingredienzien überhaupt nur aus Bouillon mit Wurzeln bestehen. Wenn man Muscatblüthe oder Muscatnuß und nach Umständen gestoßenen Zimmet oder Nelken auf die Suppe streut, so darf man sie vor dem Auftragen nicht mehr umrühren, weil dieß dem Vorleger zukommt und

bis dahin das Gewürz der Suppe als Zierde dienen soll. Wird aber gebähte Semmel in die Suppe gegeben, so muß dieß vor dem Einstreuen des Gewürzes geschehen, die Scheiben oder Würfel werden einige Male untergetaucht, damit sie anziehen und nichts Trockenes auf der Oberfläche schwimme. Zur Reissuppe kann auf einem besonderen Teller geriebener Parmesankäse gegeben werden, wovon nur diejenigen zulangen, deren Gaumen es behagt.

Beim Anrichten des Rindfleisches lege man stets die schönste und fleischreichste Seite oberhalb der Schüssel, deren Rand wie auch das Fleisch selbst, mit ganzer grüner Petersilie bestreut wird, wenn es bloß gesotten ist.

Die zum gesottenen Rindfleisch gehörigen, warmen oder kalten Saucen werden nicht besonders verziert. Auf rothe Rüben pflegt man einige Würfel von dem, beim Einmachen gebrauchten Kren zu legen, allenfalls auch bei grünen Gurken, in die Assiete eine Unterlage von Kirsch- oder Weinblättern zu machen und etwas Dill zwischen die Gurken zu stecken.

Bey den Gemüsen ist rücksichtlich der grünen Gartengewächse, als Schnittbohnen, Kohl u. s. w. hauptsächlich auf die Erhaltung ihrer schönen Farbe während des Sudes zu sehen, was nur dadurch bewirkt wird, daß man sogleich, wenn sie ins Wasser kommen, Salz daran thut und sie damit aufsieden läßt. Versäumt man diese Vorsicht und salzt später, so ist die schöne grüne Farbe, schon von einer matten, bleichen oder fahlen verdrängt worden. Auch darf man bei Gartengewächsen überhaupt nicht eher eine Fettigkeit als Butter oder Schmalz anwenden, als bis sie bereits zu dünsten angefangen haben. Früher würde die Fettigkeit zu zeitig in die Zwischenräume der Gartengewächse eindringen und das Zart- und Weichdünsten derselben hindern. — Eine Vorsicht, hauptsächlich bei Steck- und andern Rübengattungen anzuwenden. — Beim Anrichten streicht man fast alle Gemüsearten oben flach und garnirt sie nach Beschaffenheit der Umstände, wie wir bereits

Seite 358 angedeutet haben. In ganze Viertel geschnittenen Savoyer- und Weißkohl richtet man mit der äußern runden Seite oben auf, daß die Stängelseite einwärts steht. — Linsen und ähnliche Zuspeisen können auch mit geriebener Semmel bestreut werden.

Wenn der in Bündeln gesottene Spargel aus dem Wasser genommen wird, läßt man dasselbe gut ablaufen, legt ein Spargelbündel nach dem andern auf die Anrichtassiette und breitet es nach aufgeschnittenem Faden, rings herum so auseinander, daß die Spitzen einwärts, die dicken Enden aber auswärts liegen, dann gießt man die Sauce darüber; besteht dieselbe bloß aus zerlassener Butter, so streut man noch geriebene Semmel darauf. Mit Würzen, z. B. Muscatblüthe muß man sehr sparsam seyn, um dem Spargel nicht seinen eigenthümlichen guten Geschmack zu benehmen.

Hat man als Eingemachtes, in Hälften oder Viertel zerschnittenes junges Geflügel, so legt man beim Anrichten die innern Seiten der Hälften oder Viertel unten, die äußern oben zu. Die Flügeltheile legt man bei Vierteln nach der Quere in die Schüssel, doch stets die vom Rumpfe gebratene Seite einwärts. Zwischen jedem Flügel muß Leber oder Magen eingeklemmt seyn *), deren eine Hälfte oberwärts sichtbar bleibt, die andere aber unterwärts verdeckt ist. Gibt man Karfiol oder kleine Knödel zu dem Eingemachten, so erhält es schon dadurch eine Zierde, doch kann es noch mit geriebenen Semmeln bestreut werden. Mit Limonien oder Weinsauce zubereitet, belegt man es an der Seite mit Limoniescheiben oder bestreut es auch in man-

*) Dieß gilt jedoch nur von Hühnern und Tauben; bei Gänsen oder Änten und Indianen, zerschneidet man den Magen in mehrere kleine Stücke und läßt zwar die Leber ganz, genießt sie jedoch als eine besondere Delikatesse, da sie zwischen die, in ihren Gelenken auseinander geschnittenen Flügel obiger Gattungen, nicht eingeklemmt werden kann.

chen Gegenden mit Zucker. Es diene ein für allemal zur festen Regel, daß man die innere Seite eines jeden Fleisches nie aufwärts legen darf.

Wenn an Fasttagen Milchspeisen aufgetragen werden, so muß beim Anrichten in die Schüssel, die Oberfläche glatt und eben gestrichen seyn. Sobald sich ein Oberhäutchen gebildet hat, bestreut man dieselbe reichlich mit gestoßenem Zimmt und Zucker.

Pasteten bestreut man bloß mit fein gestoßenem Zucker*).

Den im Wasser mit Salbey oder Burgunderwein langsam gesottenen Schinken, läßt man erst in seiner Brühe erkalten, nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut bis fast an das Bein herab, rollt sie auf und befestigt sie mit hölzernen Speilen. Das Fett wird darauf mit ganzen Gewürznelken gespickt und mit etwas grob gestoßenem Pfeffer bestreut. Das Verzieren mit Blumen oder rothen Rüben ist nicht mehr gebräuchlich. Wird der Schinken etwa schon in Scheiben zerschnitten aufgetragen, um in dieser Gestalt kalt, jedoch nicht zur Zuspeise genossen zu werden, so stelle man Essig und Öhl nebst Salz und Pfeffer dazu, damit sich jeder nach Belieben nehmen könne. Ein solcher Aufsatz, der diese, für die Mahlzeit fast unentbehrlichen Dinge enthält, sollte selbst an gewöhnlichen Familientischen nicht fehlen.

Obschon die verschiedenen Speisen auch ein verschiedenes

---

*) Die veraltete Sitte, die Pasteten in der Runde mit Blumen zu belegen, ist gegenwärtig aus Häusern von gutem Ton, nur auf die Kirchweihfeste und die sogenannten Ehrengelage in den Provinzen verbannt. Weil der Geruch natürlicher Blumen mit dem pikanten Dufte warmer Speisen, einen widrigen, den guten Appetit der Gäste beeinträchtigenden Contrast bildet, bedient man sich heutiges Tages an allen großen Tafeln, zu förmlichen Aufsätzen, nur künstlicher, mithin ganz geruchloser Blumen, die durch eine bewunderungswürdige Nachahmung der Natur, das Auge der Tischgesellschaft ergötzen, ohne die Eßlust zu beeinträchtigen.

Anrichten erfordern, so muß dasselbe doch stets nach dem Grundsatze geschehen, daß jedes Gericht oder dessen einzelner Theil, dem Auge auf der schönsten und einnehmendsten Seite dargestellt werde. — Daher legt man das gedünstete oder gebratene Geflügel immer so in die Schüssel, daß die Brust oben kommt, weil man aus der breiten und vollen Brust wahrnimmt, ob es fett und fleischig, folglich auch schmackhaft sey? Eben so rangirt man die Fische mit der Schuppenseite oben auf, um daraus beurtheilen zu können, von welcher Gattung sie seyn und welchen Geschmack sie haben werden.

Die Schlägel werden mit der Seite, welche die innere des lebenden Thieres ist, unten gelegt, eben dieß gilt auch von dem Rippenstücke des Schweinbratens, von welchem die zierlich gekerbte Haut oben auf stehen muß. Immer hat die Rundung oben, die Hohlung aber einwärts zu kommen; derselbe Grundsatz wird auch bei allen Nierenbraten ohne Unterschied angewendet. Schweins- und Schöpsenbraten können mit Salbeistengeln, Kalbsbraten mit ganzer Petersilie garnirt werden. Den gebratenen Hasen legt man in die Schüssel mit dem Rücken nach oben und braucht außer einer schön gereihten Spickung keiner weitern Zierde, jedoch kann man ihn mit einigen Limonienscheiben belegen. Von kleinen gebratenen Vögeln, müssen die Köpfe auswärts stehen *).

Salatgattungen kann gehackter Schnittlauch aufgestreut werden. Grüner Salat mit Sellerie, erhält durch letzten ohnehin seine Verzierung. Beim Häuptelsalat und Endivien richtet man die Stengelseite auswärts nach dem Rande der Schüssel, weil man ihn so besser herausnehmen kann und legt die in-

*) Da das Warmhalten einer leicht gerinnenden Speise es bisweilen nöthig machen kann, Kohlen in einem Becken nach dem Tafelzimmer zu schicken, so hat die Köchinn darauf zu sehen, daß sich unter den glühenden Kohlen kein Brand befinde, dessen Rauch bald der Tischgesellschaft sehr unangenehm werden möchte.

nere Seite als der gelben oder rothgesprengten Herzblätter wegen, empfehlend nach oben. Auch pflegt man ihn mit hart gesottenen, halben oder geviertelten Eyern zu garniren und mit Zucker zu bestreuen. Wenn eingemachte Gurken der Länge nach in Hälften oder Vierteln zerschnitten werden, so richtet man die innere oder Fleischseite nach oben zu. Eingemachte Früchte statt des Salats aufgetragen, als: Johannesbeeren, Kirschen oder Preißelbeeren und alle Compots, bestreut man mit Zucker.

Bei Fischen, die nicht ganz, sondern zerstückt aufgetragen werden, hat man außer dem, bereits weiter oben Gesagten noch zu merken, daß das dicke Ende des Fischstückes gegen den Rand der Schüssel zu liegen komme. Füllt der Fisch mehr als einmal die Rundung einer Schüssel aus, so legt man die Kopfstücke ganz oben auf. Salzfische und gebackene, bestreut man mit grüner Petersilie, heiß abgesottene, garnirt man mit den dabei zugleich gekochten Zwiebeln und Wurzeln, böhmisch zubereitete, mit Limonienscheiben.

Krebse werden in der Rundung der Schüssel so angerichtet, daß die Rücken in die Höhe und die Scheeren auswärts stehen. Bey gefüllten aber, läßt man die Öffnung des Schildes oben, um die Füllung bemerkbar zu machen.

Austern setzt man in der Assiette so neben einander, daß die offene Seite mit dem Fleische oben ist. Zur Zierde stellt man in die Mitte eine schöne Limonie in zwei Hälften zerschnitten.

Alles gedünstete Obst wird mit Zucker bestreut. Äpfel und Birnen werden zuvor geschält, die Stiele aber bei Letztern daran gelassen, weil man sie beim Anrichten auf ihren Kelch stellt, daß die Stiele in die Höhe kommen; Birnen würzt man noch mit Zimmt, Maschanzkeräpfel und gedörrte Zwetschken, mit klein gehackter Limonienschale.

Von Artischocken setzt man beim Anrichten — nachdem man sie wohl abtropfen hat lassen — die schönste in die Mitte der Assiette, die den andern Artischocken ausgezogenen Blättern, legt man ordentlich um den Rand herum, schneidet die

untersten Böden würfelig und gießt sodann die dazu bereitete Sauce darüber.

Das Obst zum Nachtische, wird in den dazu bestimmten Körbchen oder Schalen so gerichtet, daß die schönsten und größten Stücke oben auf liegen und das Geringere verdecken *). Weintrauben und alles Steinobst, pflegt man mit Weinblätter zu unterlegen, von denen die rauhe Seite nach unten zu liegen kommt.

Vom geschickten und appetitlichen Anrichten im Allgemeinen, ist insbesondere die Kunst, alles Geflügel, andere Braten und größere Fleischmassen überhaupt, gehörig zu dressiren, unzertrennlich. — Unter dem Dressiren sind gewisse Vorrichtungen zu verstehen, die sowohl am Geflügel, Wild und dem Fleische überhaupt Statt finden müssen, ehe sie an den Spieß, in die Bratröhre, auf den Rost oder in den Topf und von da auf die Tafel zum Genuße kommen dürfen.

Junge Hühner wirft man, sobald ihnen die Gurgel durchschnitten ist, in kaltes Wasser und läßt sie darin verbluten. Will man sich das Abrupfen aus Mangel an Zeit erleichtern, so faßt man sie, wenn sie vollendet haben, bei den Füßen und hält sie nur einen Augenblick in warmes Wasser, worauf man nur mit der innern Hand zu streichen braucht, um sie sogleich von den Federn zu befreien. Jedoch bedient man sich nicht gern dieses Mittels in großen Küchen, weil dadurch, noch mehr aber durch das Abbrühen, dem Geflügel zu viel Kraft entzogen wird

*) Alles Obst, das im Winter aus der Kälte in ein geheitztes Zimmer gebracht wird, fängt zu schwitzen an und verliert dadurch von seinem empfehlenden Aussehen. Dieß läßt sich jedoch verhüthen, wenn es schon ein paar Stunden vor dem Gebrauche, nach einem temperirten Zimmer gebracht und der Schweiß mit einer reinen Serviette abgewischt wird. Bleibt es dann auch noch einige Zeit an einem kühlen Orte, so lauft es beim Auftragen auf die Tafel, doch nicht mehr an.

und dasselbe sich nicht so lange erhält, als wenn es trocken *) gepflückt wurde, nur suche man Letzteres mit Vorsicht, ohne Verletzung der Haut zu bewerkstelligen und senge die kleineren Stoppeln mit Stroh oder Papier ab, was flammiren genannt wird.

Nun schreitet man zum Herausnehmen der Eingeweide, indem man zuerst den Knopf am Hintern abschneidet, sodann von hier aus im Bauche der Länge nach einen Schnitt gegen den Brustknochen macht und die Eingeweide hervorzieht, welche mit Ausnahme der Leber und des Magens, weggeworfen werden. Die Leber läßt man ganz, wäscht sie ab und klemmt sie zwischen einen der zusammengebogenen Flügel, daß eine Hälfte vorwärts, die andere rückwärts heraus schaut; den Magen aber schneidet man in der Mitte auseinander, doch so, daß die Haut an der andern Seite, die beiden Hälften noch zusammen hält, schält das innere Häutchen ab, und verfahrt sodann mit dem, wohl abgewaschenen Magen, auf eben dieselbe Art, wie mit der Leber am andern Flügel. — Neben dem Bauchschnitte, zur Beseitigung des Eingeweides, macht man noch einen Einschnitt auf jeder Seite in die Haut, in deren jeden ein Fuß eingebogen wird. Um sich diese Operation zu erleichtern, braucht man nur das Knie ein wenig einzuschneiden und so einzubiegen, daß es in den Einschnitt hinein kommt, die Füße aber gerade vor sich herausstehen. Den Hals biegt man auf der Seite, über einen Flügel herüber und legt den Kopf so auf die Brust nieder, daß der Schnabel darauf wie natürlich anschließt, zu welchem Zwecke man ihn mittelst eines hölzernen Speils durch die Nasenlöcher auf das Brustfleisch anheftet. — Diese, bey allem Geflügel anwendbare Behandlung, nennt man dressiren, wer sich die dazu

*) Ist Geflügel schon Tages vorher naß gepflückt und ausgenommen worden, so ist es nöthig, einen feuchten Lappen darum zu schlagen, damit es kein rothes Ansehen bekomme, sondern schön weiß bleibe.

erforderlichen Fertigkeiten und Vortheile gewisser Handgriffe noch nicht angeeignet hat, kann auch die Schenkel mit einem Speile befestigen, um sie in ihrer vorher beschriebenen Lage zu erhalten. Nur vergesse man nie, jedem Geflügel überhaupt Gurgel und Kropf herauszunehmen.

Insgemein pflegt man gern den jungen Tauben die Köpfe abzudrehen, will man aber mit einiger Zierlichkeit verfahren, so durchschneidet man ihnen die Gurgeln und nimmt von dem Schnabel*) den unteren Theil, so wie von den Füßen die Krallen weg. In allem Übrigen verfährt man wie bei jungen Hühnern, nur mit dem Unterschiede, daß man den Tauben zur Beseitigung des Kropfes und der Gurgel, die Haut hinten am Nacken in die Länge aufschneidet, vorn aber ganz läßt. Sind sie bestimmt, gebraten genossen zu werden, so pflegt man sie, um ihnen ein schöneres und größeres Ansehen zu geben, zu füllen. Der für diesen Zweck erforderliche Teig, wird aus geriebener Semmel, Eydotter, etwas Obers und Butter nebst ein wenig Muscatblüthe bereitet, dann greift man mit dem Zeigefinger in den Schnitt, durch den der Kropf herausgenommen wurde, drückt die Haut vorsichtig bis über die Brust hin los, ohne sie zu zerreißen und gibt die Fülle nach und nach hinein. Ehe die Tauben an den Spieß kommen, näht man den Einschnitt mit Zwirn zu, zieht diesen aber vor dem Anrichten nebst den Speilen**) — die nie mit zur Tafel gebracht werden dürfen, heraus. In den Bauch gefüllter Tauben kann man etwas Majoran, Beyfuß oder Kuttelkraut geben, am Spieße bestreut man sie mit Salz

*) Jedem Geflügel, das mit dem Kopfe zur Tafel gebracht wird, müssen beim Dressiren die Augen sorgfältig ausgestochen worden seyn.

** Nur bediene man sich niemals der Speile von Kien oder Kieferfichten und Tannenholz, sondern stets von Erlen, Birken u. dgl., weil ein garstiger Kiengeschmack sonst den ganzen Braten ungenießbar machen würde.

und begießt sie fleißig mit zerlassener Butter. — Wilde Tauben, werden nur gespickt, aber nicht gefüllt.

Fasane und Repphühner werden ausgenommen und dressirt wie Kapaunen oder Hühner, aber stets gespickt. Um sich diese Arbeit zu erleichtern, steckt man sie an den Spieß, hält sie über Kohlen und bestreicht sie mit Butter, daß sie etwas anlaufen. Dann trocknet man sie ab, läßt sie wieder erkalten und spickt sie in ordentlichen Reihen, worauf man sie abermals an den Spieß steckt und während des Bratens mit zerlassener oder mit brauner Butter begießt. Dem Fasane werden die Kopffedern nicht ausgerupft, sondern als unterscheidende Zierde gelassen; um sie während des Bratens nicht anbrennen zu lassen, wird der Kopf des Fasans, so lange er am Spieße ist, eingebunden gehalten.

Wachteln, Lerchen, Ortolane und andere kleine Vögel, bestreut man während des Bratens öfters mit fein geriebener Semmel, unter die etwas Salz gemischt ist und begnügt sich, zwischen jeden Vogel eine viereckige Speckseite an den Spieß zu stecken.

Schnepfen werden gespickt und ungespickt zur Tafel gegeben, aber in der Regel nie ausgenommen. Man legt ihnen in der Butter geröstete Semmelschnitten in der Bratpfanne unter, auf die man den Saft tröpfeln läßt. Eben so verfährt man mit den Krammetsvögeln oder Kronawettern.

Indianen haut man den Kopf weg, rupft sie trocken und flammirt sie sodann, bis keine feinen Haare mehr zu sehen sind. Nur die Füße werden gebrüht, um ihnen, wie den Kapaunen und Poularden die obere Haut abzuziehen, worauf man den Theil zwischen dem Knie und den Zehen abschneidet, den Indian ausnimmt und dressirt. Der Kropf wird am schmackhaftesten auf folgende Art ausgefüllt: man klopft die rohe Leber des Indians mit einem Messerrücken und befreit sie von allen Sehnen, worauf sie mit einer Zwiebel und einigen Sardellen recht fein gehackt wird. Nun bereitet man von einem Vier-

telpfund Butter und vier Eyern ein Rührey, gibt eine halbe in Wasser oder Bouillon geweichte, altbackene Semmel, nebst dem Gehackten, noch einen Eydotter, eine Messerspitze voll geriebener Muscatennuß und das erforderliche Salz dazu. Diese Farce füllt man behutsam in den Kropf, daß die Haut nicht platzt, wodurch der ganze Braten verunstaltet wäre. Zuletzt näht man den Kropf zu, steckt durch die Biegel einen Speil, um sie in der rechten Lage zu erhalten und drückt mit einem Klopfholze über einem, auf den Brustknochen gelegten Tischtuche, diesen ein; mit der erforderlichen Rücksicht, die Kropfhaut der Fülle nicht zu sprengen.

Gänsen und Änten werden die Füße bis ins Kniegelenke, die Flügel fast bis zur Hälfte des nächsten Gelenkes vom Leibe, der Hals aber bis auf wenige Gelenke vom Rumpfe weggenommen, welches Alles sammt Magen und Leber zu dem sogenannten Jungen von der Gans (Gänsepfeffer) verwendet wird, jedoch geben schöne große Gänselebern eine für sich bestehende delicate Speise. Von Änten werden Köpfe und Füße weggeworfen. Will man vielleicht das Blut von Gänsen und Änten zur Bereitung des Jungen benützen, so rupft man ihnen auf dem Hirnschädel einige Federn aus und sticht auf dieser Stelle mit einem spitzen Messer durch, sammelt das Blut in einem Topfe, in dem sich schon etwas Essig befindet und rührt es fleißig um. Rupfen und Ausnehmen geschieht wie bei dem bereits behandelten Geflügel. Will man die Därme der Gänse mit zum Jungen nehmen, wie man in einigen Gegenden zu thun pflegt, so schlitzt man in diesem Falle die Därme auf, säubert und wässert sie wohl aus, wickelt sie um die Beine und läßt sie mit sieden. — Wilden Gänsen und Änten läßt man alle Gliedermit Ausnahme der Unterkiefer und Krallen, spickt sie und steckt in die Änten, weil sie gewöhnlich sehr nach Fischen riechen, einige Zwiebeln und Sardellen oder ganze Gewürznelken ein.

Der Hase hat auf dem Fleische noch eine Haut, die aber nicht wie das Fell, ganz herunter gebracht, sondern nur

Fleckweise, mit einem feinen, scharfen Messer abgenommen werden kann; wo sie abreißt, muß man von Neuem anfangen, bis sie ganz herunter ist. Gebraten werden vom Hasen nur der Rücken und die Hintertheile; Kopf, Hals, Vorderläufe, Lunge, Herz und Leber nebst den Rippen des Vordertheils, machen eine besondere, unter dem Namen: das Junge vom Hasen (Hasenpfeffer) genugsam bekannte Speise aus. Die Nieren werden am Braten gelassen. Wenn der Hase vollkommen geputzt ist, wobei man nicht vergessen darf, hinten das Schloß entzwei zu schneiden, und das Weidloch gut zu reinigen, so wässert man ihn aus, spickt ihn hübsch symmetrisch und läßt ihn, wenn es ein alter Hase ist, zwei oder drei Tage mürbe beitzen. Ehe er an den Spieß kommt, wird er durch den hohlen Leib, imgleichen durch die beiden Hinterviertel gespeilt und während des Bratens mit Beitze und brauner Butter, ist der Hase aber noch nicht alt, gleich Anfangs mit süßem Rahme begoßen, wodurch er sehr saftig und mürbe wird. Zuletzt tropfe man etwas Limoniensaft darauf und belege ihn vor dem Anrichten mit einigen Limonienscheiben. Da die hinteren Läufe herkömmlich am Hasen, als eine Zierde gelassen werden, muß man dieselben mit Papier umwickeln, damit von der Gluth oder Flamme, das rauhe Fell nicht abgesengt werde.

Auch der Rehschlägel wird gehäutelt und damit dieß leichter geschehe, vorher über eine schwache Kohlenflamme gehalten, dann gespickt, und ist er von einem alten Thiere, einige Tage in die Beitze gelegt, übrigens aber wie alle anderen Spießbraten behandelt.

Der Schlägel von einem Hirschkalbe wird am schmackhaftesten, wenn man ihn einige Tage in der Beitze liegen läßt und dann mit ein paar Schöpflöffeln von dieser und eben so viel süßem Rahm unter fleißigem Begießen im Ofen bratet. Wenn der Hirsch in seiner sogenannten Feiste ist, so muß ihm das Fett oft einige Zoll breit ausgeschnitten werden, unter welchen Umständen der Braten nicht gespickt wird.

Dem Wildschwein wird nicht wie dem zahmen die Haut gelassen, sondern ehe es zur Tafel kommt, abgezogen, und gewöhnlich eine Salse von Hagebutten u. d. gl. zum Fleische gegeben, das an sich süßlich ist, und gesalzen werden muß. Ohnehin fett genug, spickt man es nicht, sondern bestreut es während des Bratens mit gestoßenen Wachholderbeeren, oder besteckt es vor dem Anrichten mit einigen Stückchen Zimmt, und ganzen Gewürznelken.

Wenn der Hammelbraten sich gehörig mürbe gelegen hat, wird er noch derb geklopft, dann aber wieder in seine Form gerichtet; man besteckt ihn nur mit Schalotten, in manchen Gegenden, besonders wenn er sehr fett ist, mit Salbey, auch wohl mit Knoblauch. Während des Bratens kann man ihn fleißig mit sauerem Rahm begießen.

Die Lammsbrust erhält die gewöhnliche Fülle von geriebener Semmel, Butter, Eydotter, etwas Muscatenblüthe, Salz und grüner Petersilie; man theilt für diesen Zweck die Brust von der untern Seite gegen den Hals, so weit es sich thun läßt, mit einem scharfen Messer von den Rippen, wobei man sich jedoch hüten muß, keine neue Öffnung zu machen. Nach hineingegebener Fülle wird die Öffnung vernäht, und die Brust bei gelindem Feuer mit einem durch zerlassene Butter gezogenen Papier umbunden, anderthalb Stunden lang gebraten, nach welcher Zeit man das Papier beseitigt, und durch längeres Fortbraten, der Brust eine schöne Farbe zu geben sucht. — Das Anstecken der sogenannten lämmernen Hasen an den Spieß, und deren Befestigung mit kleinen hölzernen Speilen, heischt viel Behutsamkeit, daher man sie in gewöhnlichen Küchen lieber in ausschließlich dazu bestimmten Pfannen bratet. Auch der Lammsbraten kann mit Schalotten gespickt werden.

Hinsichtlich der Kalbsbrust gilt Alles bei der Lammsbrust bereits Gesagte. Kalbfleisch, das gebraten werden soll, blanchirt man erst, indem man es mit siedend heißem Wasser übergießt, und dann in kaltem wieder erstarren läßt, worauf

man es leichter putzen kann. Der Kalbsschlägel soll zwei Stunden braten, ehe man das ihm umwundene Papier beseitigt. Man pflegt ihn mit Sardellen statt des Speckes oder wohl auch mit beiden zugleich zu spicken. Vorzüglich mürbe, und schön weiß wird das Fleisch eines jeden Kalbsbratens, wenn man ihn über Nacht, oder doch wenigstens ein paar Stunden, ehe er an den Spieß kommt, in lauwarmer Milch *) liegen läßt.

Der Schweinsbraten bedarf nichts als Salz; von allen Bratengattungen verträgt er den Ofen am besten, erhält aber doch am Spieße gebraten, den Vorzug.

Das Spanferkel wird durch einen Stich am Halse, nach der Brusthöhle in das Herz geschlachtet, dann mit fein gestoßenem Colifonium bestreut, und mit siedendem Wasser überbrühet, worauf die Borsten, wenn man mit der Hand gegen sie fährt, sehr leicht weggehen. — Die Vorderfüße biegt man ihnen unter die Brust, die Hinterfüße unter sich selbst, und nicht in die Bauchhöhle, aus welcher — wie sich von selbst versteht — die Eingeweide beseitigt sind. Man füllt ein paar mit Speckseiten überlegte Semmelschnitten, nach Belieben auch geschälte Kastanien oder Kartoffeln ein. Zu obiger Dressur bedient man sich feiner Speiler und Bindfaden, um das Spanferkel in dieser Lage zu erhalten. Den Spieß steckt man der Länge nach durch, daß er durch den Hals zum Rüssel herauskommt, ohne eine besondere Öffnung zu veranlassen. Während des Bratens wird das Spanferkel fleißig

*) Eine sehr leichte und besonders als hinlänglich erprobt, zu empfehlende Methode, die wohl am allerersten auf den Heerstraßen von vielen Landgastwirthen oder deren Weibern Berücksichtigung verdiente, um bei der theuren Bewirthung wenigstens ein genießbares Stück Braten, statt eines saft- und kraftlosen, langfaserigen und unverdaulichen Brockens von ihnen zu erhalten. — Dann würde ja aber der hungrige Reisende nicht genöthigt seyn, Backhühner zu bestellen, deren Teigkruste, wie ein Mantel christlicher Nächstenliebe, die eckelhaften Federstoppeln und sonstigen Fehler des Putzens verbirgt!

mit einem Stücke abgeschälten, an einer langen Fleischgabel befestigtem Speck bestrichen; jedoch darf das Feuer weder zu stark, noch zu schwach seyn, denn im ersten Falle würden Blasen entstehen, im andern aber die Schwarte weich und blaß bleiben, statt schön resch, gelbbraun und glasartig zu werden. — Vor dem Anrichten beseitigt man die Speile und Bindfaden, und macht zwischen dem Kopfe und Halse einen tiefen Einschnitt, um dem Erweichen der Schwarte, durch Ableitung des eingeschlossenen Dampfes vorzubeugen.

Zum Rindsbraten nimmt man gewöhnlich das, zwischen der Lende und der Niere gelegene Stück, den sogenannten Lungenbraten. Man schneidet alles lappige Fleisch davon, und sucht ihm eine schöne viereckige Form zu geben. Wenn man ihn schon Tags vorher wohl klopft, schön symmetrisch spickt, mit Salz einsprengt, und einige Stunden später, guten Weinessig darauf tröpfelt, mit einigen Zwiebelscheiben belegt, und so über Nacht wohl zugedeckt stehen läßt, so wird er viel mürber. — Man suche so viel als möglich, ihn in seiner Mitte an den Spieß zu stecken, damit er im Gleichgewichte bleibe, bestreue ihn mit einer mäßigen Handvoll Salz, belege ihn mit einigen Limonienscheiben und überbinde ihn dann mit, in zerlassener Butter getränktem Papier, das man nach drei Stunden des Bratens beseitigt, um dem Fleische jetzt an der Gluth die empfehlende Farbe zu geben. — Der Lungenbraten wird im besten Safte, in seiner eigenen Brühe zur Tafel gebracht.

Gewöhnlich wird ein Unterschied zwischen Speisen gemacht, von welchen den Gästen an einer anständigen Tafel vorgelegt wird, und andern, die herumgegeben werden, von denen Jeder sich nach Willkühr selbst bedient.

Beim Vorlegen hat man zwar stets auf die Anzahl der Gäste, und den in der Schüssel befindlichen Vorrath Rücksicht zu nehmen, daß aber die vorzulegenden Portionen nicht nach dem Maßstabe der Wirthshäuser oder einer Garküche einzurichten sind,

wo Jeder für sein zu bezahlendes Geld, das ihm Gehörige so reichlich als möglich verlangt, versteht sich wohl von selbst. Auch beim größten Überfluße, wird von jeder Speise nur mäßig vorgelegt, weil bei einem Gastmahle man sich ohnehin nicht an einer oder zweien sättigt, und recht angehäufte Teller für Personen feinerer Erziehung etwas Degoutirendes haben. Zugleich ist darauf zu merken, daß nach dem Vorlegen noch ein ansehnlicher Rest in der Schüssel bleibe, damit der eine oder der andere Gast noch einmal begehren kann, und dennoch beim Abheben etwas vorhanden sey. — Eigentlich ist die Hauptabsicht des Vorlegens nur dahin gerichtet, die Bequemlichkeit der Gäste nicht so oft zu stören, und die aufwartenden Bedienten vor etwaigen Unschicklichkeiten, durch Vergießen, Fallenlassen, und die Kleider der Gäste oder das Tischzeug verunreinigende, mithin immer unangenehme Ereignisse zu sichern. — Hier folgt ein Verzeichniß der Speisen, welche an anständigen Tafeln, portionweise vorgelegt werden:

1. Die Suppe, welche mit dem für sie ausschließlich bestimmten Schöpfer, erst ein paar Mal aufgerührt wird, daß sich das oben schwimmende Fett, mit der übrigen Flüssigkeit vermengt, dann auf die vor dem Vertheiler stehenden Suppenteller, deren in der Anzahl eben so viele, als Personen an der Tafel, seyn müssen, jedem zwei nicht zu volle Schöpfer. Der aufwartende Bediente trägt den Teller an den Ort seiner Bestimmung, und der Empfänger stellt den Suppenteller auf seinen vor im stehenden flachen, der mit der Serviette das Couvert gebildet hat. Nach dem Genuße der Suppe werden die für dieselbe besonders bestimmten Teller, mit dem darauf liegenden Löffel von dem Bedienten weggenommen*), und nun ganz beseitigt; der darunter befindliche flache aber, bleibt vor dem Gaste stehen.

---

*) Seit der allgemeinen Einführung der drei- und vierzackigen Gabeln, bedient man sich an keiner Tafel der Löffel weiter als zur Suppe, daher man gegenwärtig nach dem Genuß der Suppe, immer den Löffel auf dem Teller liegen läßt, um vom aufwar-

2. Die Gemüse oder Zuspeisen, mit ihren darauf liegenden Garnituren. Sind einige derselben, wie Schinkenscheiben, Salamischnitten, Cottelets u. d. gl. auf besondere Teller gelegt, so werden diese herum gegeben, und Jeder langt nach Belieben zu.

3. Alle Fricassées, Ragouts, Einmachspeisen mit Inbegriff der Pasteten, ingleichen Spargel, Carfiol ꝛc. ꝛc.

4. Mehlspeisen, als: Puddings, Mirrotons, Aufläufe, Köche mit Ausnahme trockenen Backwerks, und kleiner Pasteten, die zum Selbstnehmen präsentirt werden.

5. Alle Fische ohne Unterschied, dieselben mögen zerstückt oder ganz auf die Tafel kommen, auch Austern und Krebse, wenn die Schüssel zum Herumgeben zu groß, schwer und angehäuft sind. Dasselbe ist auch der Fall:

6. Bei den größeren Fleischstücken, die in einer Sauce aufgetragen werden; kommt aber die Sauce in einer besonderen Schale, so gibt man das Zerlegte in einem Teller herum, läßt die Sauce in der Schale gleich darauf folgen, und Jeden nach Belieben nehmen.

Das Vorlegen überhaupt, wie auch das Tranchiren solcher Geflügel und anderer Braten, die mit einer langen und dicklichen Sauce, mit Austern, Müscherln und dergleichen, als Einge-

---

tenden Bedienten zugleich beseitigt zu werden. — In Wahrheit sind Eßlöffel auch später ganz unnöthig, da wohl Niemand so genießlich seyn wird, noch mit dem Löffel erst die Reste einer Fleisch- oder Weinsauce zusammen zu scharren, und die Teller so zu säubern, daß nicht zu erkennen ist, ob bereits davon gespeist sey oder nicht? — Kommen aber Speisen auf den Tisch, die sich ohne Löffel nicht genießen lassen, z. B. Erdbeeren mit Wein u. d. gl. so versteht es sich von selbst, daß reine Löffel herumgegeben werden. — Zu Gefrornem, Marmeladen, Conserven u. s. w. bedient man sich gewöhnlicher Kaffehlöffel, und zum Dessert überhaupt, in Häusern von gutem Ton, nicht nur besonderer Teller, sondern auch eigens dazu verfertigter Messer.

machtes auf die Tafel kommen, steht der Frau vom Hause, dem Gastfreunde, oder einem damit beauftragten Chapeau aus der Gesellschaft, wohl auch der gewöhnlichen Gesellschafterinn der Dame vom Hause, aber niemals einem Domestiquen zu. Die besonders beim Geflügel zu beobachtende Stufenfolge im Vorlegen, werden wir bei der Anleitung zum Tranchiren selbst, zu bemerken Gelegenheit haben. Zum Vorlegen jeder neuen Speise werden stets reine Löffel überreicht.

Herumgetragen auf Tellern zur beliebigen Auswahl, werden präsentirt:

1. Das tranchirte Rindfleisch, mit den, in besonderen Schalen befindlichen Saucen oder auf kleinen Assietten vertheilte Zuspeisen.

2. Alle trockenen Braten und Geflügel, die mit getrennten Saucen auf die Tafel kommen. *)

3. Salate, Compote.

4. Kleine Bäckereien, und in eigenen, leichten, nicht zu großen Casserollen befindliche Mehlspeisen, vorausgesetzt: daß sie trockener Substanz sind.

5. Alle bereits in Portionen zertheilte Kuchen, Torten, u. s. w.

6. Das vorzüglichste vom Dessert, welches die Gäste unter sich nach Willkühr circuliren lassen, da mit dem Auftragen desselben, welches die letzte Tracht bildet, die Dienerschaft in großen Häusern sich zu entfernen hat, um durch ihre Gegenwart die, nun schon lebhafter gewordene Unterhaltung der Gäste nicht zu geniren.

Beim Tranchiren, wie auch bei dem Belegen der Teller mit den Fleischschnitten, finden gewisse Regeln Statt, die den

---

*) Die beiden Nummern 1 und 2, werden gegenwärtig an großen Tafeln bloß aufgetragen, und nach einer Weile wieder abgehoben, um auf einem gedeckten Seiten- oder Credenztische, sodann von dem Haushofmeister, Tafeldecker oder andern Domestiquen, nach den strengsten Regeln der Kunst tranchirt zu werden.

darauf eingeübten Personen zu unabweichlichen Handgriffen geworden sind; wer sich dieselben nicht ganz vollkommen angeeignet hat, erspare sich ja die Beschämung und Verlegenheit, an einer mittlern oder nur aus guten Freunden bestehenden Familientafel das Tranchiren zu übernehmen, in die er unvermeidlich durch die Zurechtweisungen Anderer gerathen müßte, die gern überall ihre erlangte Kunstfertigkeit im Tranchiren geltend machen. — Das Haupterforderniß dazu, ist ein sehr scharfes Messer mit einer zweizackigen Gabel, die größer und stärker nur für diesen Zweck gefertigt werden, und ohne Zweifel hinlänglich bekannt sind; aber außer diesen Instrumenten gehört — wenn auch kein förmliches Studium der Osteologie und Anatomie, doch wenigstens eine genaue Kenntniß der verschiedenen Gelenke dazu, um dieselben auf die geschickteste Art durch einen leisen Schnitt — kein Säbeln — zu trennen *). Daher lege man ja, wenigstens die ersten praktischen Versuche nicht öffentlich ab.

Kapaunen, Poularden, Hühner.

Man dreht die Schüssel, daß der Kapaun ꝛc. mit dem Halse zur Rechten kömmt; legt dann die Gabel hinten quer über, stößt das Messer mit unter sich gekehrter Schneide beim Halse, die Gabel

*) Unstreitig ist das Tranchiren eine Kunst, deren sehr verschiedene Handgriffe sowohl theoretisch als praktisch erlernt seyn wollen. Eine Theorie liefert zwar dieser Leitfaden, die Ausübung aber, muß man sich durch den praktischen Unterricht eines anerkannten Meisters zu verschaffen suchen und diesen durch fleißige Privatversuche befestigen, denn für einen Mann von Welt ist auch die Entschuldigung, nicht tranchiren zu können, wenn er von der Frau vom Hause um seinen Beistand aufgefordert wird, immer etwas beschämend. — Wer im Tranchiren für einen Meister gelten will, muß einen Kapaun an der Gabel von der Schüssel heben und ihn über derselben schwebend, so geschickt zu tranchiren wissen, daß kein Stück davon herunter fällt, sondern jedes derselben, nur durch eine einzige Fleischfaser fest erhalten wird.

aber hinten ein und wendet um, daß der Rücken oben kommt; dann zieht man die Gabel hinten heraus, imbrochirt sie abermals durch den Rückgrath, den Flügeln gleich etwas schräge, dem Hiebauf zu, faßt den Kapaun wohl, hebt ihn auf, zieht das Messer heraus, löset Schnabel und Schenkel von der Dressur und tranchirt nach folgender Ordnung:

1. Löset man den Hals mit Ober- und Gegenschnitt.
2. Den rechten Schenkel auf dieselbe Art.
3. Den rechten Flügel.
4. Nun wendet man den Kapaun mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt und verfährt gleichfalls, wie bei der rechten Seite geschehen, nun auf der linken.
5. Hebet und löset man das so genannte Ziehbeinchen.
6. Schneidet man das rechte und linke Brustfleisch durch den Pfaffenschnitt ab.
7. Hebt man das Achselfleisch aus, wendet den Kapaun mit Hülfe des Messers, daß der Steiß wieder in die Höhe kommt.
8. Geschehen die Spaltschnitte auf beiden Seiten und nun wendet man wieder wie zuvor.
9. Stößt man auf beiden Seiten die Rippen entzwei.
10. Thut man den Hüpf von der Gabel.
11. Legt man das Übrige wieder und vertheilt den Rumpf.

Vorlegung.

1 und 2. Einen Flügel nach dem andern mit etwas von der Brust.

3 und 4. Einen Spaltschnitt nach dem andern mit dem Pfaffenschnitte.

5. Das Ziehbeinchen.

6. Das Achselbein und etwas Brust.

7 und 8. Einen Schenkel nach dem andern; jede Portion

mit hinlänglicher Sauce und den darin befindlichen Ingredienzien.

Mehr als acht Personen lassen sich auf einen Kapaun nicht rechnen, da das übrige Knochenwerk sich mit Ausnahme des manchen Personen sehr willkommenen Steißes nicht füglich vorlegen läßt. Sind mehr Gäste, so müssen demnach auch mehrere Kapaune vorhanden seyn und dann legt man den vorzügsten Personen von mehreren tranchirten Kapaunen oder Poularden nach eben der Ordnung vor, daß man an die sechs Ersten die Flügel mit etwas Brust, an die Folgenden die Spalt- und Pfaffenschnitte und sofort bis zuletzt wie 7 und 8 andeutet, vorlegt.

Birk-, Repp- und Auerhühner

werden auf die eben gemeldete Art tranchirt und vorgelegt.

Junge Hühner und Tauben

theilet man, je nachdem mehr oder weniger Gäste anwesend sind, in zwei oder vier Theile, indem man die Gabel auf die Brust setzt und sie der Länge nach theilt, dann aber noch einen Querschnitt macht. Vorgelegt wird entweder die Hälfte oder 1/4, ein Vordertheil und ein Hintertheil.

Wachteln und Krametsvögel.

Bei hinlänglicher Anzahl, werden dieselben ganz vorgelegt, bei etwaigen Mangel aber, steckt man deren drei an eine lange Gabel und schneidet die Vögel der Länge nach entzwei.

Indian.

Da derselbe auf der Gabel zu schwer zu halten seyn dürfte, stellt man ihn mit dem Halse gegen sich und schneidet, weil er auf dem Ziehbein gewöhnlich sehr fett ist

1. das Fette mit halben Mondschnitten vom Ziehbein nnd gibt es nebst der Fülle auf einen Teller, dreht dann den Hals

zur Rechten, stößt den Kragen ab, imbrochirt die Gabel zwischen den Achselbeinen, hebt ihn auf und

2. Löst den Hals ab.
3. Den rechten Schenkel mit Ober- und Gegenschnitte.
4. Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte.
5. Das rechte Brustfleisch mit halbe Mondschnitten.
6. Nun legt man ihn mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite und verfährt wie vorher bemerkt, auf der linken Seite mit dem Schenkel, Flügel, Pfaffenschnitten und Brustfleisch.
7. Hebt man die Achselbeine aus.
8. Stößt man die Rippen entzwei.
9. Löset den Brustknochen ab.
10. Zertheilt den Rückgrath, imbrochiret in die Spaltschnitte, und
11. bricht zu beiden Seiten ab.

NB. Bei allem größeren Federvieh werden gewöhnlich die Keulen sogleich nach der Ablösung getheilt.

Vorlegung.

1 und 2. Einen Flügel nach dem andern mit ein wenig Brustfett und Fülle.

3 und 4. den oberen*) Theil der zerschnittenen Keule mit etwas Brustfett und Fülle.

5 und 6. Ein Spaltstück nach dem andern mit etwas Brustfleisch.

7 und 8. Die Pfaffenschnitten mit Achselbeinen.

9. Brustfleisch, Brustfett und Fülle in einige Teller.

Die Gans

stellt man mit dem Steiße gegen sich, legt die Gabel auf die

*) Die untere Keule gehört als der unschmackhafteste Theil des ganzen Indians zum Abhub.

Brust, schneidet die Haut am Steiß mit einem Kreuzschnitte auf, hänget das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte heraus, auf einen Teller, wenn es Äpfel, Kastanien oder Kartoffeln sind, ist es aber ein Beifuß, so läßt man ihn darin, drehet die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, als dann imbrochirt man mit der Gabel wie beim Kapaun und schneidet

1. Den Hals.
2. Den rechten Schenkel.
3. Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte, vorausgesetzt daß die Gans schön fett ist.
4. Wendet man die Gans und verfährt auf der andern Seite eben so, wie jetzt auf der rechten geschehen.
5. Löset man das Ziehbeinchen; weil dasselbe ziemlich hoch ein Hiebauf ist, muß es fein tief, mit einem langen Schnitte gefaßt werden.
6. Das rechte und linke Brustfleisch mit langen und halben Schnitten, das Übrige Alles wie beim gebratenen Huhn.

Vorlegung.

1. Einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbein.
2. Den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch.

3 und 4. Einen Flügel nach dem andern, nebst den Pfaffenschnitten.

5 und 6. Einen Schenkel nach dem andern.

Ist die Gans groß genug, so theilet man die Schenkel und leget vor: einen Oberschenkel nach dem andern, dann eben so einen Unterschenkel nach dem andern mit etwas zum Klauben:

7. Das Brustfleisch in einige Teller.
8. Das kleine Rumpfstück mit den Achselbeinen.

Die Seitenbißchen, Spaltschnitten, die Brust und die obern Schenkel, werden an der Gans für die besten Theile gehalten, man muß daher den Personen, die einzelnen Portionen zu verringern oder zu vermehren wissen.

Die Änten

setzt man mit dem Halse vor sich, legt die Gabel auf die Brust, stößt das Messer in die rechte Seite, wendet sie herum, daß sie auf der Brust zu liegen kommen, imbrochirt wie beim Kapaun, hebt sie mit verwendeter Hand durch den Arm und schneidet sodann:

1. Den Hals ab, und
2. Den rechten Schenkel.
3. Den rechten Flügel.
4. Auf der linken Seite geschieht es nun auf dieselbe Weise.
5. Löset man das Ziehbeinchen.
6. Das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beiden Seiten, auf jeder zwei oder drei Stücke.
7. Hebet man die Achselbeine aus.
8. Stößt man die Rippen dicht an dem Brustknochen auf beiden Seiten entzwei.
9. Gibt man den Brustknochen von der Gabel und
10. Zertheilt den Rumpf.

Den Hasen

stellt man mit den rauhen Läufen zur rechten Hand, legt die Gabel hinten quer über die Lenden, hackt mit dem Messer die rauhen Beine von den Lenden, und gibt sie auf einen Teller abseits, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann drückt man das so genannte Küchenbißchen (die obersten vier Rippen) ab, hält mit dem Messer hinten nieder und imbrochirt den einen Gabelzinken bis an das Heft in die Öffnung des Rückgrathes, den andern aber läßt man unten weggehen, bringt den Hasen gleich vor sich und macht:

1. In der Länge des Rückgrathes auf beiden Seiten einen Schnitt, um durch diesen und einige Querschnitte das Wildpret herunter zu lösen.
2. Zertheilt man den Rückgrath in drei oder vier Stücke.
3. Imbrochirt man aufs Neue in die Rückgrathsöffnung und schneidet sodann:

4. Das Oberfleisch vom linken und rechten Markknochen.
5. Nach Umwendung des Hasens hebt man die Markbeinchen am Ober- und Gegenschnitte aus und
6. Spaltet endlich das Schloß- oder Mutterbein von einander.

Vorlegung.

1. Das Rückenfleisch mit dem Rückgrath in einige Teller.
2. Ein Markbein nach dem andern.
3. Ein Mutterbein nach dem andern mit der Niere.
4. Das Übrige nach Belieben.

Man kann auch den Hasen auf andere Art tranchiren, wenn man ihn, nachdem die Gabel gehörig imbrochirt ist, mit untergeschlagenen Messer aufhebt, auf die Seite legt und sodann schneidet:

1. Das auswendige Fleisch vom linken Laufe.
2. Das inwendige Fleisch vom rechten Laufe. Dann wendet man um und schneidet gleichfalls:
3. Das auswendige Fleisch vom rechten Laufe.
4. Das inwendige Fleisch vom linken. Nun legt man ihn vor sich nieder und hebt
5. Das linke Markbeinchen aus, legt es auf den Rücken und schlägt es entzwei.
6. Mit dem rechten verfährt man auf dieselbe Weise, wendet dann auf die rechte Seite und löset:
7. Das rechte und linke Mutterbeinchen.
8. Die Niere heraus; sodann:
9. Die Lendbretchens auf beiden Seiten, bringt den Hasen mit Hülfe des Messers gerade vor sich und schneidet:
10. Auf der linken Seite mit einem langen und etlichen schiefen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab.
11. Desgleichen auf der rechten Seite, vertheilet
12. Den Rückgrath in so viele Stücken als man haben will und zieht die Gabel langsam heraus.

Vorlegung.

1 und 2. Die Markbeinchen eines nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, sodann:

3 und 4. Das Mutterbeinchen eines nach dem andern mit etwas Rückenfleisch.

5. Das übrige Rückenfleisch, so weit es langen will, allezeit mit etwas vom Rückgrathsknochen.

6 und 7. Das Fleisch von den Läufen ein Stück nach dem andern; das Übrige nach Gutbefinden.

Reh-, Hirsch- und Schweinsschlägel.

Man wendet den Schenkel zur linken Seite, imbrochirt die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch mit halben Mondschnitten und dann mit einem langen Schnitte ab, und verfährt wenn es nöthig, auf der andern Seite eben so.

Was am schönsten gebraten ist, legt man zuerst vor, übrigens haben keine einzelne Stücke einen besonderen Vorzug.

Den wilden Schweinskopf

setzt man mit dem Rücken zur linken Hand, legt das Messer hinter quer vor und imbrochirt die Gabel in beide Nasenlöcher, fasset ihn mit der Serviette beim Ohr und wendet ihn auf die rechte Seite, schneidet:

1. Die schwarze Haut subtil weg, und

2. Löset feine Schnitten von den Wangen; langt man damit nicht aus, so kann man auch auf der andern Seite so verfahren, und endlich, wenn es nöthig ist, hinten um den Hals die Haut abschälen und einige flache Stückchen abschneiden, allenfalls die Ohren ablösen und sie in einige zarte Stücke theilen, was jedoch, wenn man auskommt, nicht geschieht.

Besondere Vorlegung findet nicht Statt, man belegt mit den abgeschnittenen Stücken einen Teller und gibt diesen herum.

Das Spanferkel

setzt man mit dem Kopfe zur linken Hand, legt das Messer auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beide Nasenlöcher und hebt es unten beim Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einen Teller über, schneidet das Wangenfleisch sogleich auf beiden Seiten entzwei, doch mit der Vorsicht, daß es nicht abfällt, biegt die untere Kinnbacken aus, spaltet den Kopf und setzet ihn aufgerichtet auf den Teller, zieht die Gabel heraus, imbrochirt sie vorn im Rückgrathe, legt mit Hülfe des Messers das Ferkel auf den Rücken und löset:

1. Das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet dann und verfährt
2. auf der linken Seite eben so.
3. Schneidet man den Bauch mit einem Kreuzschnitte auf, stellt das Messer zur Gabel, nimmt die Fülle mit einem Löffel auf den Teller heraus, setzet es wiedergerade vor sich, und stößt
4. die Rippen vom Rückgrathe auf einer Seite ab.
5. Zertheilt man den Rückgrath und
6. die Rippen.

Vorlegung.

1. Das am Halse gestandene Fleisch.
2. Die Hälfte, an welcher der Rückgrath ist, in einige Teller.

3 und 4. Die hintern Füße einen nach dem andern.

5 und 6. Die vordern Füße einen nach dem andern, und

7. Die Rippen in einige Teller. — Zu jedem derselben muß aber etwas von der Fülle beigegeben werden *).

---

*) Der Kopf des Spanferkels wird nur auf ausdrückliches Begehren, oder auf Hochzeiten einem alten Herkommen gemäß, der Braut präsentirt.

Der Nierenbraten

wird mit dem Stoße zur linken Hand gestellt, nun imbrochirt man einen Gabelzinken in das Rückgrathloch und schneidet:

1. Die lappige Haut mit den drei äußersten Rippen ab.
2. Die Rippen nach einander sammt Rückgrath nach Anweisung der Gelenke.
3. Theilet man die Nieren nebst dem Braten in einige Teller; jedoch kann man auch die Nieren zuvor ausschneiden und besonders getheilt, herumgeben.
4. Imbrochirt man die Gabel bei Endigung der Nieren aufs Neue in den Stoß.
5. Löset den Schweif vom Rückgrathe und sodann
6. Das inwendige Fleisch von den Röhren und schneidet das Übrige mit halben Schnitten ab.
7. Das Eisbein mit Fleisch.
8. Wendet man um und verfährt auf der andern Seite eben so.

Zuerst legt man die Rippen, an welchen Nieren ist, nach und nach, dann das Unterbeinchen mit etwas Fleisch und das Übrige nach Willkühr vor.

Die Lamms- oder Kälberbrust

setzt man mit dem Halse zur linken Hand, und da sie meistens gefüllt ist, vermeidet man hauptsächlich die Haut nicht zu zerreißen; man imbrochirt die Gabel auf's Schulterblatt und löset dasselbe

1. von den Rippen ab.
2. Schneidet man das Fleisch in halben Mondschnitten davon, stößt die Röhre ab, imbrochirt in den Hals und schneidet
3. den Knorpel an den Rippen ab.
4. Zertheilt man die Rippen. Ist der Braten groß genug, so können dieselben vom Rückgrath abgedrückt und dieser dann auch mit einem Fleische getheilt werden.

5. Löset man den Brustkern und schneidet, wenn der Hals nicht zu braun gebraten ist, einige Bogenschnitte davon.

Vorlegung.

1. Den Brustkern.
2. Eine Rippe nach der andern mit Fülle.
3. Das am schönsten Gebratene, das Übrige sodann nach Willkühr.

Rückgrathsbraten

wird eben so wie der Rücken eines Hasens tranchirt, ohne daß er in der Schüssel liegen bleibt. Das am schönsten Gebratene legt man zuerst vor. — Dieser Braten eignet sich besser für einen Familientisch zum Nachtmahl, als für eine große Tafel, da er des vielen Beinwerks wegen nicht ausgiebig ist.

Der Kalbskopf

wird auf zweierlei Art in der Zurichtung behandelt. Nach der einen ist die Hirnschale schon geöffnet und die bereits ausgenommene Zunge über die Schnauze gelegt; nach der andern ist er am Gehirn und Haut noch zu und die Zunge darin geblieben. Im letzten Falle dreht man den Kalbskopf, mit dem Nacken gegen sich, legt das Messer auf die Schnauze und imbrochirt den einen Gabelzinken in das Gurgelbein, den andern aber daneben und macht sodann:

1. Einen Kreuzschnitt über den Kopf.
2. Löset man die Haut aufwärts.
3. Eröffnet man mit der Messerspitze die Hirnschale, hängt das Messer zur Gabel, nimmt mit einem Löffel das Hirn auf einen besondern Teller heraus.
4. Löset man das rechte Ohr und Auge.
5. Das Wangenfleisch und sogenannte Vorschneidebißchen.
6. Auf der linken Seite verfährt man eben so, und wendet mit Hülfe des Messers den Kopf, daß die unteren Kinnbacken in die Höhe kommen.

7. Macht man einen langen Schnitt durch die Haut und einen Querschnitt durch die Schnauze.
8. Löset man die untern Kinnbacken ganz aus.
9. Verfährt man mit den obern eben so.
10. Schneidet man die Zunge mit einem Kreuzschnitte und legt sie ab.
11. Sticht man in den Hacken zu beiden Seiten.
12. Schneidet man die Schnauze ab.
13. Biegt man die obern Kinnbacken, darin die Milchzähne, von einander und legt sie bei Seite.
14. Stoßt man das Messer bei der Gabel hinein, bricht das Genick vollends entzwei und gibt die Beine von der Tafel.

Wäre die Hirnschale aber bereits geöffnet und die Zunge läge über der Schnauze, so nimmt man sie gleich Anfangs auf einen Teller, theilt sie in drei oder vier Stücke, thut zu jeder Portion etwas Hirn und Kinnbackenfleisch und präsentirt sie den vorzüglicheren Personen an der Tafel.

Übrige Vorlegung.

1 und 2. Die Augen eines nach dem andern mit etwas Kinnbackenfleisch.
3 und 4. Eben so die Zähne.
5 und 6. Ein Ohr nach dem andern mit etwas Kinnbackenfleisch.
7 und 8. Die Milchzähne mit etwas Wangenfleisch.

Das Übrige nach Willkühr, nur ist jedem Teller etwas Sauce und Hirn beizufügen.

Schöpsschlägel.

Man stellt ihn mit dem Stoße zur rechten Hand, imbrochirt den einen Gabelzinken in die Rückgrathöffnung und schneidet:

1. Die lappige Haut nebst den zwei äußern Rippen ab.
2. Löset man den dürren Knochen, imbrochirt aufs Neue und

3. theilet den Rückgrath mit einem langen Schnitte vom Stoße, wendet ihn um und zertheilt ihn nach Anweisung der Gelenke, imbrochirt die Gabel aufs Neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die Zinken kommt.
4. Löset man den Schweif mit etwas Fleisch vom Rückgrathe.
5. Schneidet man das Fleisch mit halben Mondschnitten von der Röhre, wendet den Stoß um und verfährt
6. auf der andern Seite eben so.
7. Biegt man das Mutterbein von der Röhre, schlägt diese wo möglich, geräuschlos auf und stößt sie von der Gabel.

Vorlegung.

Was am besten gebraten ist, wird zuerst vorgelegt. Eigentlich soll mit dem Rückgrathe vom Stoße an, immer zwei Gelenke an einander angefangen und so fortgefahren werden, bis der Rückgrath zu Ende ist. Glaubt man auszukommen, so kann man noch von der Keule etwas beilegen. Das Kehlenfleisch sucht man zu den Knochen schicklich einzutheilen.

Dem Schinken,

wenn er ganz auf große Tafeln kommt, ist bereits die Haut abgezogen; man setzt ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, imbrochirt die Gabel neben dem Knochen und schneidet am Ende das Schwarze vorn länglich weg und fährt sodann fort, dünne Schnittchen in Form eines halben Mondes, so viel man nöthig hat, bis an's Bein abzuschneiden, was auch auf der andern Seite geschehen kann, würden die Schnitten aber zu groß, so kann man sie in der Mitte von einander theilen. Sollte jedoch der Schinken sehr fett seyn, so fängt man mit zwei Halbmondschnitten in der Mitte an und nachdem ein Ovalstückchen herausgenommen wurde, kann auf beiden Seiten so fortgefahren

werden. Der Rand und Boden muß aber am Schinken ganz bleiben, demnach darf derselbe nur ausgehöhlt werden.

Große Pastete.

Man macht den gewöhnlichen Deckel rings herum los, stellt ihn auf einen Teller und zerlegt das in der Pastete Liegende, nach seiner Art mit etwas Sauce. Ist es ein guter mürber Butterteig, so kann man auf jeden Teller ein Stückchen dazu legen, ist dieß aber nicht der Fall, so läßt man die Pastete ganz und setzt nach dem Vorlegen den Deckel wieder darauf.

Den gebratenen Fisch

stellt man mit dem Kopfe zur Linken, imbrochirt die Gabel neben dem Kopfe ein, hebt ihn auf den Bauch und macht

1. einen langen Schnitt über den Rücken, zu beiden Seiten vom Kopfe bis zum Schweife.
2. Sticht man die Gräte beim Kopfe und Schweife entzwei.
3. Hebt man sie mit der Gabel heraus und beseitigt sie.
4. Theilt man den Fisch nach Verhältniß seiner Größe in drei oder vier Portionen.

Vorlegung.

1. Den Kopf.
2. Das Mittelstück.
3. Den Schweif.

Den Hecht

behandelt man im Tranchiren, wie den Bratfisch; die Leber wird von einander geschnitten und den beiden ersten Tellern beim Vorlegen beigefügt. Sind aber die Hechte gar klein, so theilt man sie bloß in zwei Hälften und gibt: 1. das Vorder- und 2. das Hinterstück.

Der Karpfen

kommt schon getheilt zur Tafel, mithin handelt es sich bloß um das Vorlegen, was auf folgende Weise Statt findet:

1. den Kopf mit dem halben Bäuschel und etwas Rogen.
2. Das Mittelstück mit derselbe Beilage.
3. Der Schweif. Rogen wird beigelegt, so weit er zureicht.

Krebse.

Man trägt drei bis vier, je nachdem sie groß und vorhanden sind, mit der Gabel bei den Scheeren auf den Teller und schickt ihn an den Ort seiner Bestimmung.

Artischocken.

Man imbrochirt die Gabel oben, in der Mitte des Kerns, drückt mit dem Messer die untersten Blätter nieder, schneidet die Größten mit einem Kreuzschnitte durch, nimmt das Rauhe heraus, trägt sie mit dem Löffel auf den Teller und übergibt sie mit etwas Sauce.

Vorschläge für Gastmahle und große Tafeln bei verschiedenen festlichen Veranlassungen, Abendunterhaltungen 2c. 2c.

In größeren Häusern werden eigene Tafeldecker gehalten, deren Künste abgelauscht aber nicht beschrieben seyn wollen; das Brechen der Tischtücher, Falten der Servietten und andere solche Kleinigkeiten, lassen sich von einmaligem Sehen, durch Privat-Versuche leicht erlernen und dann mit Geschicklichkeit nachahmen, wohl auch durch eigene Erfindung erweitern; das systematische Stellen der Aufsätze und der verschiedenen Arten zusammengehörender Schüsseln für jede Tracht, heischt nur ein etwas eingeübtes Auge und frühere Versuche, um sogleich jeden Mißgriff wahrzunehmen und bei der späteren Anordnung zu beseitigen.

Was höchstens für ganz unerfahrne Neulinge im größeren Weltleben einige Schwierigkeiten in den ersten Productionsgelegenheiten haben dürfte, wäre die Anordnung eines Mahles in mehreren Trachten und deren symmetrischer Aufstel-

lung nach schicklicher Reihenfolge, oder die geschmackvolle Besetzung einer Abendtafel mit anständiger Beleuchtung der, zur Augenweide zugleich aufgestellten kalten Speisen, von denen wenigstens die Chapeaux, ohne besondere Reihenfolge — ohne festen Platz zu nehmen und ohne dabei an eine beschränkte Zeit gebunden zu seyn, nach eigener Auswahl zulangen; denn eine solche Abendtafel soll in der Regel, so lange Vergnügen und Unterhaltung die Gesellschaft beisammen erhalten, nicht aufgehoben werden, sondern stets mit ihren Schüsseln besetzt bleiben, weil sich bei vielen Personen, besonders solchen, die zeitig schlafen zu gehen gewohnt sind, wenn sie von ihrer Lebensordnung einmal abweichen, erst spät, vorzüglich nach Mitternacht, das Verlangen nach einem Imbiß mahnend genug einstellt, daher auch in dieser Rücksicht von der Frau des Hauses oder ihren Stellvertretern, auf einen gewiß ausreichenden Vorrath der aufgesetzten Speisen Bedacht genommen werden muß. — Der Tanz oder andere gesellige Spiele können darunter nicht leiden, da eine solche Abendtafel sich nie im eigentlichen Gesellschaftssaale, sondern stets in einem anstoßenden Nebenzimmer voraussetzen läßt.

Wir werden zwar einige Vorschläge zu dergleichen Tafelbesetzungen liefern, müssen jedoch für alle, besonders die, nicht im Detail zu berechnenden Fälle, auf das Schicklichkeitsgefühl, auf die nicht genug zu empfehlende Nachahmung ästhetischer Vorbilder und besonnene Überlegung verweisen. — Ehe wir jedoch zu diesen Vorschlägen schreiten, zuvor noch ein beherzigendwerthes Wort an den Herrn des Hauses oder Gastfreund, den Triumph seiner Bewirthung auch durch echte, alte und allgemein als gut anerkannte Weine zu vollenden.

Das höchste Aufgebot der edlen Kochkunst, erregt nur Bedauern, sobald es nicht durch einen entsprechenden Trunk unterstützt wird. Die meisten Männer, wenn sie nicht zur Fahne der Hydropathie geschworen haben, werden eher einen kleinen Mißgriff der Köchinn, als einen Verstoß des Kellermeisters über-

sehen und gewiß immer bei der besten Tafel, das Bedürfniß auch gut zu trinken, um so lebhafter fühlen; — daher, um der Ehre des Hauses und der das hohe Küchenregiment führenden Person willen: nur keinen gefoppten, überfirnißten und wie immer gebräuten Krätzer, sondern einen unverfälschten, von Natur guten Tafel-Gebirgswein, von welchem man bei dem Wechsel der Trachten, zu den edleren Landsleuten vorzüglicher Jahrgänge schreitet, mit dem Anfange der Braten, auch berühmten Ausländergewächsen die gebührende Anerkennung verschafft und wenigstens den Damen, das Desert durch Ausbrüche und Secte noch wohlschmeckender macht!

Wo mit den aufgestellten Trachten der Speisen, auch die Weine wechseln, kommt nur der, zum Vorgenuße bestimmte Tafelwein, in geschliffenen Cavinchen mit gläsernen Propfen vor jedes Couvert zu stehen, die später erscheinenden, edleren Sorten, werden in den, ihrer Heimath eigenen Flaschen und Korken aus der Kühlwanne — aber sorgfältigst abgeet — aufgestellt und dabei die Trinkgläser gewechselt.

Vorschläge zu Tafelbesetzungen für diejenigen Tage, welche in den meisten Haushaltungen durch gewisse Auszeichnung berücksichtigt zu werden pflegen.

1. Neujahr.

Mittag.

Braune Saftsuppe mit Reis. Nach S. 65.

Rindfleisch mit eingemachten Gurken, Mandelkren S. 114, rothen Rüben und Sardellen-Sauce S. 115.

Braunkohl mit Kastanien garnirt S. 135, umgeben mit vier Assietten: mit kalten Schinken und Hammelcoteletts, geräucherter Zunge und Bratwürsten.

Kaiser-Pudding mit Wein-Schadeau S. 168, in der Mitte umgeben von vier Assietten: mit gebackenem Kälberbries und Leberbecherl S. 208, gebackenem Hirn S. 197 und spanische Schmalzkrapfeln S. 157.

Pastete von Hühnern in der Mitte, umgeben von vier Assietten: Kälberne Brust in der Glace S. 259, und eingemachtem Rehfleisch S. 264, Ragout von Hahnenkämmen und Austern S. 210, Faschirter Hase S. 264.

Hausen mit Austern gebraten S. 217, in der Mitte zwischen blau gesottenem Aal S. 229 und eben so zubereiteten Forellen mit Essig und Öhl S. 222.

Indian, gebratener, in der Mitte S. 275, oben zwei Fasane S. 276, unten ein paar Änten S. 275, zwischen den Fasanen und dem Indian: Äpfel-Compots S. 182 und Pomeranzen-Salat S. 288, zwischen den Indian und den Änten: gedünste dürre Zwetschken und Sellerie-Salat S. 294.

Muscazonen-Torte S. 317.

Grilirte Torte, umgeben von acht Tellern kleiner Bäckereien und eben so viel Obstkörbchen, zwei mit Winterbirnen, zwei mit Weintrauben, zwei mit wälschen Nüssen und zwei mit Äpfeln. — Mehr Dessert nach Belieben.

Nach einem solchen Mittagmahle kann Abends eine Oliosuppe S. 88 in Schalen herumgegeben und die Tafel mit folgenden kalt aufgeschnittenen Speisen besetzt werden:

Ein Teller mit Schinken.	Ein Teller mit Salami.
Eine Schüssel mit Kalbsbraten.	Eine Schüssel mit Indian.
Ein Teller mit geselchter Zunge.	Ein Teller mit Spickgans.

Jetzt eine sehr reichliche Augen- und Gaumenweide an Backwerk, Obst u. dgl. Dann wieder

Ein Teller mit Spickgans.	Ein Teller mit geselchter Zunge.
Eine Schüssel mit Indian.	Eine Schüssel mit Kalbsbraten.
Ein Teller mit Salami.	Ein Teller mit Schinken.

Oben und unten Brot und Semmeln, Teller mit vollständigem Couvert, jedoch ohne Löffel. — Auf jeder Fleischschüssel eine Gabel zum Zulangen. — Zu einem solchen Nachtmahle setzt man sich nicht förmlich nieder, jedes langt nach Belieben zu.

2. Faschings-Sonntag.

Zwei Suppen: Braune Saftsuppe mit Sago S. 89, und weiße Schü-Suppe mit Markknödeln S. 88.

Rindfleisch und Pöckelfleisch mit Gurken, Mandeleren, rothen Rüben und Sardellen-Sauce, Senf, Essigkren, kalter Eyer-Sauce und Oliven.

Gedünstetes Sauerkraut S. 139 mit Fasanen S. 276, Linsen S. 135 mit Repphühner S. 279.

Casseroll-Pastete mit Hachée-Sauce S. 192 in der Mitte, umgeben von faschirten Hühnern S. 272 und ungarischem Gollaschfleisch S. 212, ausgestürztem Bäuschel S. 204 und aufgelegtem Obergaum S. 200.

Gebackener Mandelpudding S. 154, in der Mitte oben Reisauflauf S. 178, unten Schinkenfleckerl S. 211.

Fischotter, gebraten S. 228, in der Mitte oben Karpfen, unten Barsche blau gesotten mit Essig und Öhl S. 230.

Braten, oben zwei gebratene Kapaunen S. 273, in der Mitte großer Kalbsschlägel mit geselchten Zungen gespickt S. 253, unten gebratenes Spanferkel S. 261.

Salat: acht Assietten, vier mit Compoten und gedörrtem Obst, vier mit Krautsalat, Rapunzen, Sellerie und Cichorien, werden mit dem Braten zugleich aufgetragen und abgehoben.

Krapfen S. 174 in der Mitte, das übrige Dessert nach Belieben.

3. Faschings-Abendunterhaltung.

Da der Zweck dieser Unterhaltungen beiderlei Geschlechts gewöhnlich der Tanz ist, mit dem man sich dann nicht selten bis gegen den Morgen des folgenden Tages belustiget, und das schon im Voraus einzubringen sucht, was die bald darauf erscheinende Faste nicht gestattet, begnügt man sich allgemein mit kalt aufgeschnittenen Speisen, von denen die Gäste nach Willkühr, ohne sich an eine gewisse Zeit zu binden, oder förmlich an der Tafel Platz zu nehmen, zulangen.

Wer bei solchen Gelegenheiten nicht in anständiger Fülle, (d. h. auch den allervortrefflichsten Appetit und das längste Zusammenbleiben der Gesellschaft in Anschlag bringend) auftragen kann oder will, gebe ja kein solches Ballfest, bei dem die vorherrschende Knickerei in den Augen der Geladenen lächerlich oder gar verächtlich wird. Von jenen, in einer gewissen Classe von Menschen, seit einer Zeit Mode gewordenen Hausbällen, durch die speculative Familienväter sich und den Ihrigen, einmal auf Kosten der Geladenen recht gütlich thun, und noch ein Sümmchen dabei profitiren wollen, folglich noch vor Mitternacht kein Bissen Brot, kein unbenagter Knochen mehr zu finden ist, und Kürbiskerne die Stelle der Mandeln zur Orgeade vertreten — soll hier keine Rede seyn; denn meine Rathschläge passen nie für jene Zirkel, die für junge Leute wenigstens den Nutzen haben,

daß sie durch solche Erfahrungen mit einer, im Verhältnisse doch sehr billigen Lection, ihre Menschenkenntniß erweitern.

Folgende Tafelbesetzung diene als Vorschlag.

Weinsuppe S. 95 in Schalen, wird wenigstens für die Damen herumgeben. — Zwei kälberne Schlägel, zwei Schinken, zwei geselchte Rindszungen und vier Kapaunen, alles kalt aufgeschnitten; eine große Schüssel Krapfen, und einige Teller kleinere Bäckereien, einige Compote, Cremen und Gefrornes, nebst einigen Körbchen Obst, Nüssen und Knackmandeln, rother und weißer Wein — auf die Person im Durchschnitte, zwei Bouteillen gerechnet — Limonade und Orgeade — wenigstens für die Damen — sind für eine Gesellschaft von vier und zwanzig bis dreißig Personen, die nicht etwa auf einer Seereise der Gefahr des Hungertodes kaum entgangen sind, eine anständige, und vollkommen hinreichende Bewirthung. Gegen Mitternacht werden Punsch und Bischof, vor dem Nachhausegehen Kaffeh servirt. — Hat der edle Gastfreund vielleicht für Champagner gesorgt, so kommt derselbe vor dem Punsch; von jenem rechnet man auf den Chapeau zwei, auf die Dame ein Glas.

Die Tafel wird nach der Art bestellt, wie wir beim Neujahr gezeigt haben, und beim Sylvesterabend wiederholen wollen.

4 Am grünen Donnerstage.

Kräutersuppe mit Eyern legirt S. 104.
Biber in der Sauce, statt des Rindfleisches S. 227.
Spinat mit gesetzten Eyern S. 132.
Fricassirte Frösche mit Limonien-Sauce 226.
Karpfen, gebacken, S. 219, mit grünem Salat und harten Eyern.

5. Am Charfreitage.

Suppe mit Knödeln von Hechtleber S. 98.
Eyer-Ragout S. 145.
Erdäpfel mit Stockfisch S. 218.
Beschamell-Auflauf mit Himbeeren-Aufguß S. 177.
Gebratener Hecht mit Sardellen S. 216.
Butterbogen.

6. Am Ostersonntage.

Suppen: Schüsuppe mit Hirnknödeln S. 77, und Lebersuppe S. 69.

Rindfleisch und Pöckelfleisch mit Monatrettigen, Gurkensalat S. 283, eingemachten Gurken und rothen Rüben, Senf, Kapern-Sauce, S. 116, Essigkren S. 112, und Schalottensauce S. 117.

Gemüse: Junge Kohlrabi S. 131, mit Hachiskrapfen oben, ganzen Schinken in der Mitte, gedünstetes Kraut mit Bratwürsten unten S. 139.

Eingemachtes: Birnen von Kalbfleisch S. 207, fricassirte junge Tauben oben, S. 272, in der Mitte Pasteten mit Ochsenschweif S. 162, unten gebackener Karfiol mit Rahm-Sauce S. 200, und Fleischpfanzel S. 209.

Mehlspeisen: Aufgelaufenes Kindskoch S. 166, Reisauflauf oben, Pudding mit Weichselsauce S. 168, in der Mitte, Himmelthau-Bofesen unten S. 155.

Fische: Barben gebraten mit Sardellensauce S. 228, oben, Karpfen mit rother Weinbrühe in der Mitte S. 216; Scheiden gebraten S. 230, unten.

Eingeschobene Tracht: Oben eine Assiette mit bunt gefärbten hart gekochten Eyern, in der Mitte gesulzter wilder Schweinskopf mit Essig und Öhl S. 267, unten wie oben.

Braten: Hirschziemer gebraten oben, S. 268, lämmerner Hase S. 249, in der Mitte, Kalbsschlägel unten S. 256, mit zugleich aufgesetzten

Salatieren: Brunnkresse und Rapunzen S. 289, Pomeranzensalat, Äpfel-Compot und dürren Zwetschken.

Dessert: Nach Belieben.

7. Am Ostermontage.

Suppen, oben mit Beschamell-Nockerln S. 87, unten mit Lumpelkrapfen S. 75.

Rindfleisch: Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes S. 238 oben, unten à la Vignette. S. 243.

Gemüse: Sproßenkohl mit Lammcoteletts S. 251, oben Sauerrampfer mit Spinat S. 134, und Hirnbofösen unten, umgeben von Spickgans und aufgeschnittener Salami; zu jeder der beiden Schüsseln vier gleich belegte Assietten.

Eingemachtes: Kälbernes Züngel in Fricasseesauce S. 253 oben, Ragout von Wildpret S. 268 in der Mitte, und Kälbernes, unten: italienische Beefsteaks mit pikanter Sauce S. 243.

Mehlspeisen: Omelette mit Frühlingskräutern, und Äpfel im Schlafrock S. 183 oben, brennender Pudding in der Mitte

S. 178; unten: Gebackener Eyerkäse S. 148, und aufgeriebenes Fanzel in Wein S. 239.

Fische: Forellen mit Olivensauce S. 223, Dickfisch mit Kren S. 229, Hecht mit Butter und grüner Petersilie S. 225.

Braten oben, runde Schüssel mit Schnepfen S. 280, in der Mitte, ovale mit gebratenem Spanferkel, unten gebratene Poularden.

Salat und Dessert nach Belieben, nur als ersten keinen Äpfel-Compot, weil bereits Äpfel im Schlafrock auf der Tafel waren.

8. Pfingstsonntag.

Suppen: Gestoßene Leber mit gebähter Semmel S. 69. Braune Saftsuppe mit Reis, weiße Suppe mit Karfiolwandel S. 71.

Rindfleisch auf englische Art S. 232, und holländisches nach S. 243, mit den gewöhnlichen Saucieren.

Zugemüse: Ausgelöste grüne Erbsen S. 134, mit gebackenen Hühnern S. 285; Gedünstete Endivien S. 134, mit Bratwürsten. Neben-Assietten nach Belieben.

Eingemachtes: Spargel mit Butter und Limoniensaft S. 137, Ragout von Kalbfleisch mit Champignons S. 254 oben, in der Mitte Taubenpastete S. 213; unten am Spieße gebratene Zungen mit Sardellen-Sauce, und Karfiol mit Butter.

Mehlspeisen: Gesulzter Reis S. 167, Pudding mit Kirsch-Sauce S. 173, Beigl von Germbutterteig S. 155.

Fische: Forellen blau abgesotten oben, in der Mitte große runde Schüssel mit Edelkrebsen, unten Hecht mit Essig und Ohl.

Braten: Gebratene Kapaunen mit Leberfülle S. 271, gespickter Hase in der Mitte S. 264, junge Gänse unten S. 274.

Salat: Häuptel und Gurkensalat, zweierlei.

Dessert und Compots: Nach Belieben; Kirschen.

9. Pfingstmontag.

Suppen: Oben mit Hascheepfanzel S. 68, unten Semmelwandel von grünen Erbsen. S. 78.

Rindfleisch: Englischen Lungenbraten *) S. 240, oben, Boeuf à la Mode S. 234 unten, ohne weitere Saucieren und Beispeisen.

Zugemüse: Mit süßem Obers gedünstete gelbe Rüben S. 132, mit Krebswürstchen S. 206, und Artischocken S. 138 mit kurzer Sauce und geselchtem Euter. S. 244.

Eingemachtes: Faschirte Hühner, Stoffad von Wildpret S. 266 oben, kälberne Brust mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt, in der Mitte; Lämmernes in Bertramsauce S. 250, und faschirte Tauben unten.

Mehlspeisen: Reismeridon S. 164, Gebackener Äpfelpudding S. 159, und kleine Eyermandelkuchen S. 164.

Fische: Aalruppe mit pohlnischer Sauce, Hausen gebraten S. 217, Karpfen auf baierische Art S. 225.

Braten: Rehziemer S. 266, oben, in der Mitte Auerhahn, S. 276, unten Kalbsschlägel. S. 257.

10. Kirchweihfest.

Suppen: Mit dem Jungen vom Geflügel und abgetriebenen Speckknödeln, S. 68; Erbsensuppe mit Schweinsohren, S. 86.

Voressen: Zwei kleine Assietten mit Carbonaden von jungen Tauben, zwei detto mit gebackenen Sardellen, zwei mit Bratwürsten in Wein, und zwei mit Carbonaden von Kälberleber; von jeder dieser kleinen Assietten eine oben, die andere unten, in der Mitte eine runde Schüssel mit gebackenen Kälberfüßen. S. 259.

Rindfleisch: Oben gewöhnlich gesottenes, mit vier Saucieren: Oliven, Mandelkren, rothen Rüben und Gurken in der Mitte: Geflochtener Lungenbraten, nach S. 235, unten Pöckelfleisch mit Senf, Essigkren, Kapern-Sauce und kalter grüner Sauce, nach S. 113.

Gemüse: Junge Fisolen mit Petersilien gedünstet S. 133, und Hammelcarbonaden S. 251 garnirt, oben; — ge-

*) In guten Häusern ahmt man jetzt sehr häufig die englische Sitte nach, und gibt das gewöhnlich gesottene Rindfleisch, das uns der Suppe wegen, zum natürlichen Bedürfnisse geworden ist, auf den Domestiquen-Tisch, weil das in seinem Safte gedünstete, geschmorte oder gebratene, jenem ausgekochten, das seine meisten Nahrungskräfte schon der Suppe überließ, auch an Wohlgeschmack bei weitem vorzuziehen ist.

füllte Kohlrabi S. 212, große runde Schüssel in der Mitte; gedünstetes Weiskraut S. 137, mit Schweinscoteletts, S. 263, unten, oben: vier Assietten mit Schinken, Salami, Spickgans und Zunge; unten detto.

Eingemachtes: Oben: Kapaun mit Müscherl S. 271, und kälberne Brust in Limonien-Sauce S. 253. Unten: gedünstete Änten mit kleinen Zwiebeln, und Lämmernes in Bertram-Sauce S. 250, in der Mitte: Französische Pastete nach S. 161.

Mehlspeisen: Fleischmelaun in Wasserdunst S. 202, und kälberne Vögel S. 203 oben, unten: Schinkenfleckerl und ausgestürztes Bäuschel S. 204, in der Mitte: Eräpfel-Pudding von Nieren S. 214.

Fische: Oben Schildkröten S. 220, Forellen in Wein, unten: Grundeln in Limoniensauce S. 211, und gebratener Aal in grüner Sauce S. 222, in der Mitte: Schüssel mit Edelkrebsen S. 222, dann oben, eine Assiette mit Fischottern in Zwiebelsauce S. 221, und eine detto mit Bieberpratzen S. 223, in der Mitte gebratenen Hausen S. 217.

Braten: Zwei Gänse, zwei Hasen, zwei Rehziemer, von diesen Braten stellt man einen oben, den andern unten, in der Mitte stellt man eine Schüssel mit Fasanen und Selleriesalat, vier Assietten mit Compots und gedünstetem Obst.

Dessert: In die Mitte: Buttertorte mit Pfirsichen, zu beiden Seiten: Kaiser- und Linzertorte, oben und unten: Zwölf Teller mit kleiner Zuckerbäckerei, das schönste Obst der Jahreszeit, Butter, Käse, Cremen und Gefrornes nach Belieben.

11. Lichtbraten. *)

Suppe: Braune Suppe mit Leberknödeln. S. 65.

Rindfleisch: Rundstück von Rindfleisch mit kaltem Kren S. 112, und Sardellensauce S. 115.

Eingemachtes. Oben: Faschirter Indian, in der Mitte: Kalbfleischpastete, unten: gedünstetes Lämmernes.

---

*) Wie es in Professionisten-Häusern, wo viele Gesellen gehalten werden, üblich ist.

Mehlspeisen. Oben: Abgetriebenes Kipfelkoch, in der Mitte: Mandelstrudel S. 157, unten: Schlangeln von Butterteig S. 158.

Braten: Auf den Seiten: Zwei Gänse, S. 274, in der Mitte: Schweinsbraten, S. 262.

Salat: Sellerie, S. 294, und Erdäpfelsalat, S. 290.

Dessert: Nach Belieben.

12. Weihnachtsabend.

Suppen: Erbsensuppe mit Schlickkrapfen von Karpfmilch, S. 106, oben, Rogensuppe unten S. 108.

Eyerschmalz mit Äpfeln, S. 146, Eyer mit Pöckelhäring S. 149. Eyer mit Senfbrühe und Eyerwandeln S. 145.

Fischspeise: Aalruppe mit Sauerkraut oben, Karpfen in böhmischer Sauce, in der Mitte, S. 218; und unten gebackene Frösche, S. 219. Dazwischen zwei Assietten mit Schnecken und Kren. S. 226.

Mehlspeisen: Ausgedünstete Erdäpfelnudeln S. 158. und gebackenes Obst.

Fische: Gebackener Hecht oben, in der Mitte Hausen S. 217, und unten Barben gebraten, S. 228.

Salat: Selleriesalat mit Rapunzen, S. 294.

Dessert: Gugelhupf, S. 163, Klötzenbrot, Äpfel, Nüsse und Weintrauben. Das Übrige nach Belieben.

13. Weihnachtstag.

Suppen: Weiße Schüsuppe mit Hirnknödeln, S. 77, und Braune mit Sago, S. 89.

Rindfleisch: Rindfleisch mit Mandelkren, S. 114, rother Rüben- und Sardellensauce, S. 113.

Gemüse: Gedünstete Scherrüben, S. 133, mit Schinkenwandeln S. 202, in der Mitte, Sauerkraut S. 139, mit Coteletten S. 263, unten Kohl mit Ragoutwürstchen, S. 212.

Eingemachtes. Oben: Ochsenhirn mit Austern S. 211, in der Mitte: Repphühner im Netz S. 207, unten: Fleischauflauf S. 198.

Mehlspeisen. Oben: Maultaschen S. 174, in der Mitte: Nudelkrapfen mit Obers-Schadoh S. 160, unten: Salzburger-Nockerln S. 164.

Braten. Oben: Indian gebraten, in der Mitte: Gebratener Kapaun, unten: gebratene Gans.

Salat: Pomeranzensalat, Sellerie- und Erdäpfelsalat.

Dessert: Gerührte Linzertorte in der Mitte S. 309; und verschiedene Bäckereien auf beiden Seiten. Obst, was die Jahreszeit hat.

14. Stephanstag.

Suppe: Braune Saftsuppe mit Ragoutknödeln S. 80.

Rindfleisch: Rindfleisch mit Paradeisäpfel-Sauce S. 116, und Semmelkren S. 115.

Gemüse: Böhmische Erbsen S. 136, mit Coteletten S. 263; gedünstete Sauerrüben mit Bratwürsten, und Scorzonerwurzeln 140, mit Gansleber S. 283.

Eingemachtes: Weißes Ragout S. 214, Fliegende Pastete mit Fleck S. 201, Schnepfenpanade S. 280, Gollaschfleisch.

Mehlspeisen: Abgrtriebene Talkerln S. 159, Schneeballen S. 154, Ducatennudeln S. 170.

Braten. Oben: gebratene Poularde, in der Mitte: gebratener Rehrücken, unten: Kälbernes Schnitzel mit Kurfsteinischer Sauce S. 255.

Salat: Sellerie mit Rapunzen, Birnen-Compot, Erdäpfel-Salat.

Dessert: Mandeltorte in der Mitte, S. 310, zu beiden Seiten verschiedene kleine Bäckereien mit Obst.

15. Sylvesterabend.

Da die Scheidestunde des alten, und der Eintritt des neuen Jahres, in vielen Familien durch die Einladung von Anverwandten und Freunden gefeiert wird, überdieß dieser Abend, durch alt herkömmliche Gebräuche ein gewisses Interesse, besonders für Frauenzimmer hat, müssen wir ihm denn doch auch, wenigstens rücksichtlich der Bewirthung dazu geladener Gäste, einige Aufmerksamkeit schenken.

Man sucht sich die Zeit durch Tanz, Pfänderspiele und andere Belustigungen zu vertreiben, die durch die langsame Förmlichkeit einer, mit warmen Speisen besetzten Tafel, gegen die Wünsche einer fröhlichen Gesellschaft zu sehr verkürzt würden; man begnügt sich daher bloß eine Suppe in Schalen, gewöhnlich eine Wein- oder Dillysuppe herumzugeben, und hat die Speisen in nachstehender Ordnung aufgesetzt:

Eine große Schüssel mit Schinken.

Eine kleinere detto mit geräucherter Zunge.

Eine viereckige mit Spickgans.

Zwei dreieckige, eine mit Salami, die andere mit geselchtem Kamm.

Eine große Schüssel mit aufgeschnittenem Kalbsschlägel.

Eine detto mit gebratenem Rehziemer.

Zwei Schüsseln, eine mit Kapaunen, die andere mit Haselhühnern.

In der Mitte der Tafel eine große Torte, symmetrisch umstellt von kleinen Bäckereyen, Cremen, Conserven, Gellees und Obstkörben; hierauf folgen wieder

Zwei Schüsseln, eine mit Kapaunen, die andere mit Haselhühnern, dann eine mit gebratenem Rehziemer und so fort in derselben Ordnung, daß die Schüssel mit Schinken den Beschluß macht, und an beiden Enden der Tafel aufgestellt ist.

Tafeln bei besonderen häuslichen Veranlassungen.

16. Geburts- und Namenstag in einer Familie.

Suppe. Braune Suppe mit Griesschöberl und Suppe mit Consomée.

Rindfleisch. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch mit Butter- und Riebiesel-Sauce.

Gemüse. Junge Kohlrabi S. 131, mit Fricande S. 255, ausgelöste grüne Erbsen S. 134 mit jungen Hühnern und Hospot S. 134 mit Schinkenwandeln S. 202.

Eingemachtes. Oben, Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen S. 258, in der Mitte französische Semmelpastete S. 161, unten groblämmernes mit Sardellen und Eydotter S. 246.

Mehlspeisen. Vanille-Fleckerl S. 159, Tyrolerstrudel S. 167, Schnee-Nockerln mit Oberskreme S. 170.

Braten. Oben gebratene Wachteln S. 278, in der Mitte gebackene Hühner S. 285, unten gebratene Schnepfen S. 280.

Salat. Gurkensalat, Endiviensalat, Quitten- S. 181 und Zwetschken-Compots S. 186.

Dessert. Kaisertorte S. 306 und Früchte, die die Jahreszeit mit sich bringt.

17. Verlobungsmahl.

Suppe. Suppe mit dem Jungen vom Geflügel und Eintropfnockerl S. 78.

Rindfleisch. Rindfleisch mit königlicher S. 124 und piquanter Sauce S. 119.

Gemüse. Weiße Zuckerrüben S. 132 mit Hirnpofösen oben, farcirter Spinat mit Bratwürsten unten, gebackene und gefüllte Artischocken in der Mitte S. 138.

Eingemachtes. Gedünstete Hühner in gestoßener Kapern-Sauce S. 287, Kalbskopf-Pastete S. 162, wilde Änten mit Obergaum S. 274.

Mehlspeisen. Scheiterhaufen S. 153 oben, Spritzkrapfen von Brandteig S. 155 unten, Markmelone S. 172 in der Mitte.

Braten. Gebratener Gemsenschlägel S. 265, in der Mitte Indian gebraten, Kalbsbraten S. 256.

Salat. Sellerie und Rapunzen, gefüllte Birnen S. 190, gebackene Marillen S. 184.

Dessert. Brot-Torte S. 312, auf beiden Seiten kleine Bäckereien mit Obst, wie es die Jahreszeit mit sich bringt.

18. Hochzeitsmahl.

Suppe. Weiße gestoßene Suppe von ausgelösten Hühnern mit Karfiolwandeln S. 71 u. 83 und braun gestoßene Leber-suppe mit gebackenen Semmelknödeln S. 84.

Rindfleisch. Rindfleisch mit Hetschenpetschen- S. 124, Sauerampfer- S. 117 und Champignons-Sauce S. 117.

Gemüse. Blauer Kohl mit Schinken, in süßem Obers gedünstete gelbe Rüben mit Coteletten, Sellerie mit Erdäpfeln und Käse S. 138.

Eingemachtes. Aufgelegtes Hirn S. 211, mürbe Pastete mit gedünsteten Tauben S. 169, ausgestürztes Bäuschel S. 204.

Mehlspeisen. Wespennester S. 163, Nudelkrapfen mit Obers-Schadoh S. 160, Kindskochwandeln S. 169.

Braten. Kälberner Schlägel sammt den Nierenbraten gefüllt S. 253, gebratenes Spanferkel S. 261, Hirschziemer gebraten S. 269.

Salat. Krautsalat mit Speck S. 297, Äpfel- und Birnen-Compots S. 182, Bundsalat S. 295.

Dessert. Chocolate-Torte S. 305, auf beiden Seiten kleine Bäckereien, Obst der Jahreszeit.

19. Todtenmahl.

Suppe. Suppe von Kapaunleber S. 85, mit Kaisergerstel S. 77, Suppe mit gebackenen Knödeln von Bäuschel S. 74.

Fleisch. Rindfleisch mit schwarzer Brot- S. 118 und Kapern-Sauce S. 116, rothe Rüben und Gurken.

Gemüse. Gedünstete und fricassirte Erdäpfel S. 137 mit Brackfleisch S. 254, gebackener Karfiol mit Rahmsauce S. 137, eingesäuertes Süßkraut S. 135 mit Stoffad von Wildpret S. 266.

Eingemachtes. Ragout von Hirschohren und Zunge S. 266, Makaronipastete S. 242, Bruckfleisch S. 242.

Mehlspeisen. Finger-Holipen S. 163, Topfennudeln gebacken S. 162, Tyroler-Kipfel S. 165.

Braten. Junge Hühner gebacken, gebratene Gans, kälberner Schlägel gebraten.

Salat. Bundsalat mit Spargel S. 295, Frühlingskräuter mit Blumen S. 291, zwei Compots.

Dessert. Rolladen von Biscuitteig, kleine Bäckereien, Obst der Jahreszeit.

20. Gastmahl auf 48 Personen (Fleischtag).

Suppen. Oben Schnepfensuppe S. 89, unten Marksuppe mit Schlickkrapfen S. 88.

Fleisch. Gerollter Lungenbraten S. 238, Rindfleisch auf Wildpretart S. 241.

Gemüse. Oben, gefüllte Kohlrabi S. 312, in der Mitte aufgelegte Schinkenspeise S. 198, unten gefüllte Krautleber S. 196.

Eingemachtes. Hühner auf englische Art S. 270 oben, in der Mitte Wildpret-Pastete S. 153, unten gedünstetes Kalbfleisch mit Spargel und Schwämmen S. 254.

Mehlspeisen. Oben Reismereton S. 178, Kaiserpudding mit Wein-Schadeau S. 168 in der Mitte, Kindskochauflauf S. 166 unten.

Fische. Oben Aal blau gesotten S. 229, Fischotter gebraten S. 223 in der Mitte, Forellen in Oliven-Sauce unten S. 223.

Braten. Gebratene Schnepfen oben, in der Mitte gebratene Fasane auf englische Art S. 277, gespickter Rehziemer S. 265, Repphühner S. 279 und Krammetsvögel unten S. 275.

Salat. Oben Endivien-Salat und gesulzter gelber Rübensalat in der Mitte Kräutersalat mit Blumen und zwei Compots, unten Pomeranzensalat.

Dessert. Spanische Windtorte S. 311 in der Mitte, oben Zuckertorte, unten Torte-Crocante S. 307. Verschiedene kleine Bäckereien auf Assietten. Obst der Jahreszeit. Gefrornes nach Belieben.

21. Gastmahl auf 36 Personen (Fleischtag).

Suppe. Oben weiße Schüh-Suppe von Kalbsbries S. 85, unten braune Suppe mit kleinen Vögeln S. 82.

Fleisch. Oben Rindfleisch a la braise S. 234, in der Mitte breite Ried mit Zucker S. 234, Tyroler Lungenbraten S. 235 unten.

Gemüse. Oben Sauerkraut S. 139 mit Coteletten S. 263, in der Mitte ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern S. 134, unten farcirter Spinat S. 134 mit Bratwürsten.

Eingemachtes. Gedünstete Hühner mit Bries und Eiterl gefüllt S. 285 oben, Haselhühner gesulzte S. 286 in der Mitte, unten braun gedünstetes Hirschfleisch S. 267.

Mehlspeisen. Oben abgetriebenes Kipfelkoch S. 152, in der Mitte Mandelstrudel S. 157, unten gebackenes Heu S. 153

Fische. Dickfisch in Kren oben, in der Mitte Biber in der Sauce S. 227, unten gesottener Laperdan S. 231.

Braten. Oben gefüllter Indian S. 275, gespickter Hase S. 264; in der Mitte englischer Braten S. 233, unten Bettlergans S. 274, Kalbsschlägel S. 256.

Salat. Gesulzter gelber Rübensalat S. 288, Häuptelsalat S. 295 oben, in der Mitte Kraut- und Selleriesalat S. 294 und 297, unten gesulzter Pomeranzensalat S. 288 und Salat mit gefärbten Eyern geziert S. 296.

Dessert. Sandtorte S. 313, Citronadstrudel S. 317, Weintorte S. 313. — Obst der Jahreszeit und kleine Bäckereien nach Belieben.

22. Gastmahl für 24 Personen (Fasttag).

Suppe. Braune Suppe mit Fischknödel S. 98 oben, unten Froschsuppe mit gebackenen Nudeln S. 94.

Eyerspeisen. Oben Eyermüschel von frischen Maurachen S. 151, unten Eyer mit geselchten Hausen S. 151, in der Mitte gefüllte Fridate S. 147.

Gemüse. Gedünstetes weißes Kraut S. 133 mit Lachsscheiben 224 oben, unten junge Fisolen S. 133 mit Krebswürsten S. 206, in der Mitte in Zucker gedünstete weiße Rüben S. 133 mit Biberschnitzen S. 227.

Eingemachtes. Oben Rohrhühner in brauner Sauce S. 221, in der Mitte Stockfischpastete S. 175, Tauchänten S. 221 unten.

Mehlspeisen Oben Austerpastetchen S. 173, in der Mitte Kaiserpudding mit Wein-Schadoh S. 168, unten Hummerpastetchen S. 173.

Fische. Oben gebratener Schill. S. 218, in der Mitte Biberschlägel am Spieß gebraten S. 227, unten gebratener Scheiden S. 230.

Salate. Rapunzen und Sellerie S. 289, Bundsalat mit Spargel S. 295.

Dessert. Pomeranzentorte S. 309, kleine Bäckereien nach Belieben, Obst der Jahreszeit.

23. Gastmahl auf 18 Personen (Fasttag).

Suppe. Oben Suppe von Krebsen mit gebackenen Erbsen S. 93, unten von Fröschen mit gebackenen Nudeln S. 94.

Eyerspeise. Oben Eyerspeise gemischte S. 147, unten Eyerkoch gehacktes S. 147, in der Mitte gefüllte Fridate S. 147.

Gemüse. Kohlrabi mit gebackenen Grundeln S. 131 oben, unten Blumenkohl in Buttersauce S. 137 mit kleinen Hechten, gebraten S. 217, in der Mitte gebackenen Hospot S. 138.

Eingemachtes. Oben Fischotter und Zwiebelsauce S. 221, in der Mitte Schildkröte mit grünen Erbsen S. 220, unten Austern mit Ruttenleber in Limoniensauce S. 220.

Mehlspeisen. Oben Mandelbogen S. 168, unten Anisbrot S. 165, in der Mitte Erdäpfelstrudel S. 172.

Fische. Oben gebratener Hausen S. 217, in der Mitte warm marinirter Karpf S. 214, gebratener Asch S. 229 unten.

Salat. Oben, Crem-Äpfel S. 187, in der Mitte gebackene Zwetschken S. 180, unten gedünstete Birnen S. 190. Dazwischen zwei beliebige, grüne junge Salate.

Dessert. In der Mitte Biscuit-Torte S. 308, auf beiden Seiten kleine Bäckereien, Himbeeren- S. 191 und Pfirsichen-Gelees S. 195. Obst der Jahreszeit.

Speisezettel für die drei ersten Monate des Jahres, mit Zugabe von acht Fasttagen.

1.

Braune gestoßene Lebersuppe.
Rindfleisch mit Sardellensauce.
Braunkohl mit Bratwürsten.
Puding mit Schadoh.
Gebratener Kalbsschlägel.
Gedünstete dürre Zwetschken.

2.

Suppe vom kälbernen Hirn.
Rindfleisch mit Kapernsauce.
Steckrüben mit Schweinsohren.
Reismeredon.
Gebratener Hase.
Mandelkolatschen.

3.

Suppe mit Markknödeln.
Rindfleisch mit Senf.
Erdäpfeln mit Beschamel und Schinken.
Kälberne Vögel.
Spanferkel gebratenes.
Krautsalat.

4.

Suppe mit Ragoutknödeln.
Rindfleisch mit Mandelkren.
Saure Rüben mit Cottelets.
Hasenpfeffer.
Gebratene Kapaune.
Linzer Bretzel.

5.

Französische Wurzelsuppe.
Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
Süßkraut mit Saucischen.
Schöpsernen Schlägel gebeitzt.
Böhmische Talken.
Kalbsnierenbraten mit Sellerie-Salar.

6.

Braune Suppe mit wälschem Reis.
Rindfleisch mit Gurkensauce.
Blumenkohl mit gebackenen Kalbsfüßen.
Eingemachte Poularde mit Limoniensauce.
Rehschlägel gebraten.
Rohrkrapfen.

7.

Falsche Gansuppe mit Fleisch-Pofösen.
Rindfleisch mit rothen Rüben.
Sauerkraut mit Schweinscottelets.
Gedünstetes Kalbsbrüstel.
Repphühner gebraten.
Mandelbogen.

8.

Suppe mit Haschee-Pfanzeln.
Gerolltes Lungenbratel.
Hospot von Rüben mit Selchfleisch.
Ducatennudeln.

Kälberne Schnitzel statt Braten.
Grüner Salat mit harten Eyern *).

9.

Suppe mit faschirter Semmel.
Rindfleisch mit arabischer Sauce.
Kohlsprossen mit Bratwürsten.
Glacirtes Wildpret.
Gebratene Drüscherln.
Hohlhippen als Backwerk.

10.

Suppe mit abgetriebenen Mehlnockerln.
Rindfleisch mit Semmelkren.
Erdäpfel mit Carbonaden.
Reis-Melaun mit Selchfleisch.
Hase mit Milchrahmsauce.
Strauben von Brandteig.

11.

Suppe mitgedämpftenFridatter.
Gewickeltes Rindfleisch.
Steckrüben mit Pöckelzunge.
Gedünstete Kalbsbrust.
Gebratener Fasan.
Gebackene Maultaschen.

12.

Suppe mit Haschee-Krapfen.
Rindfleisch mit Gurken.
Süßkraut mit Cotelets.
Fliegende Pastete mit Fleck.
Gebratene Tauben.
Äpfelcompot.

13.

Suppe mit Schlickkrapfen.
Rindfleisch mit kaltem Kren und Eydotter.
Aufgelegte Erdäpfel.
Ragout von Obergaum und Bries.
Spanferkel gebraten.
Tyroler-Strudel.

14.

Suppe mit Hirn-Pofösen.
Rindfleisch mit Erdäpfelsauce.
Gedünstete Scheerrüben mit Leber gebacken.
Ausgestürzter Reis.
Gebratener Kapaun.
Selleriesalat.

15.

Suppe mit gezupften Semmeleiterl.
Rindfleisch m. Knoblauch-Sauce.
Böhmische Erbsen mit Geselchtem.
Gebackene Topfen-Nudeln.
Hammelbraten auf Rehart zubereitet.
Spritzkrapfen vom Brandteig.

---

*) Wenn die Eyer frisch gelegt sind, lassen sie hart für den Salat gesotten, nicht gern die Schale und werden dadurch im äußeren Weißen sehr verunstaltet; um dieß zu vermeiden, werfe man sie, nachdem sie hart gesotten sind, auf eine Stunde lang in kaltes Wasser.

16.

Falsche Gansuppe mit Fleisch-Pofösen.
Rindfleisch mit gehobeltem Winterrettig.
Sauerkraut mit Plunzen.
Aufgelegte Fleck.
Gebratener Hase
Gedünstete Zwetschken.

17.

Suppe mit Reiswürsteln.
Rindfleisch mit Senf.
Braunkohl mit Kastanien und Coteletts.
Gefüllte kälberne Schnitzel.
Rehziemer gebraten.
Krautsalat.
Linzertorte.

18.

Suppe mit Ragoutknödeln.
Rindfleisch mit rothen Rüben.
Süßkraut mit Schweinscarbonaden.
Ragout mit Hahnenkämmen und Austern.
Gebratene Schnepfen.
Äpfel-Compot.

19.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Radischen.
Weiße Zuckerrüben mit Pöckelzunge
Scheiterhaufen.
Kälbernes Schnitzel mit Sardellenbutter.
Biscotentorte.

20.

Suppe mit Carfiol-Wandeln.
Rindfleisch mit kaltem Milchrahmkren.
Aufgelegte Erdäpfel mit Selchfleisch.
Kapaun mit Müscherlsauce.
Lammsschlägel.
Polsterzipfel.

21.

Suppe mit Semmelmelaun.
Rindfleisch mit Sardellensauce.
Spinat und Sauerampf mit Fricandeaux.
Gedünstetes kälbernes Brüstel.
Spanferkel gefülltes.
Mandeltorte.

22.

Gerstensuppe.
Rindfleisch mit Kapernsauce.
Aufgelegtes süßes Kraut.
Fleischauflauf.
Kalbsschlägel mit Selleriesalat.
Faschingskrapfen.

23.

Suppe mit abgebrannten Semmelknödel.
Rindfleisch mit Senf.
Spinat mit Schinken.
Gedünstetes Huhn in der Blutsauce.
Rehrücken m. geback. Zwetschken.
Äpfel im Schlafrock.

24.

Suppe mit faschirter Semmel.
Rindfleisch mit Essigkren.

Saure Rüben mit Bratwürsten.
Topfenfleckerl.
Gebratner Hase.
Butterbögen.

25.

Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
Böhmische Erbsen mit Geselchtem.
Napoleonsfleisch.
Gebratene Tauben.
Spritzkrapfen.

26.

Suppe mit Schlickkrapfen.
Rindfleisch mit Sardellensauce.
Gedünstete Scherrüben mit Leber.
Abgetriebenes Kipfelkoch.
Spanferkel.
Beigl vom Germbutterteig.

27.

Ulmergerstensuppe.
Rindfleisch mit rothen Rüben.
Sauerkraut mit Kaiserfleisch.
Pudding im Wasserdunst.
Grob Lämmernes mit Sardellen und Eyerdotter.
Schmalztorte.

28.

Braune Suppe mit Lungenstrudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Sauerkraut mit Plunzen.
Makaroni mit Parmesankäse.
Gebratener Hase.
Catalanibrot.

29.

Gehackte Suppe.
Rindfleisch mit Radieschen.
Savoyerkohl mit Schweinscotteletts.
Äpfelstrudel von mürbem Teig.
Kälberner Schlägel mit Salat.
Spanischer Wind.

30.

Suppe mit Hirnknödeln.
Rindfleisch mit falscher Müscherl-Sauce.
Aufgelegte Erdäpfel.
Hasenpfeffer.
Gebratener Kapaun.
Wespennester.

31.

Suppe mit Griesfanzel.
Rindfleisch mit Kapernsauce.
Spinat mit Sauerampfer und geb. Kalbskopf.
Aufgelaufenes Kindskoch.
Niernbraten.
Krapfen.

32.

Braune Suppe mit Speckknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Braunkohl mit Kastanien und Pöckelzunge.
Pastete mit fricassirten Tauben.
Kapaunen.
Selleriesalat und grünen.

33.

Kräutersuppe mit Hirn-Pofösen.
Rindfleisch mit rothen Rüben.

Weiskraut mit gerösteter Leber.
Reismereton.
Lammsschlägel.
Germkipfel.

34.

Suppe mit Eyergerstl.
Rindfleisch mit Sauce.
Böhmische Erbsen mit Kaiserfleisch.
Fricassirte Tauben.
Gespickte Kalbsschnitzel.
Salat.

35.

Suppe mit kleinen Vögeln.
Englischer Lungenbraten.
Sauerkraut mit Cottelets.
Kaiser-Pudding.
Indian mit Salat.
Krapfen.

36.

Suppe mit Ragout.
Rindfleisch mit Senf.
Spinat mit geschnittenen Eyern.
Kindskochwandeln.
Lämmerner Schlägel.
Gerührte Mandeltorte.

37.

Suppe mit Reiswürsteln.
Rindfleisch mit Sauce.
Linsen mit Repphühner.
Kalbsleber mit Speck gedünstet.
Fricandeaux vom vorgestrigen Indian.
Äpfelcompot.

38.

Suppe mit Ulmer-Gerstel.
Rindfleisch mit Sauce.
Blauer Kohl mit Bratwürsten.
Kalbslunge mit Buttersauce.
Schwarzes Wildpret mit Hetschenpetschen-Sauce.
Baierische Kuchen.

39.

Kräutersuppe.
Rindfleisch mit grüner Sauce.
Gelbe Rüben mit Obers.
Rehwildpret mit Pfeffer.
Kalbsschlägel.
Krapfen.

40.

Hadersuppe.
Rindfleisch auf baierische Art.
Steckrüben mit Netzwürstchen.
Unabgezogener Kalbskopf.
Lämmerner Hase.
Mandelbögen.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Frosch-Suppe.
Linsen-Golly mit Rohrhühnern.
Stockfisch mit Kren.
Kaiser-Pudding.
Gebackene Karpfen.
Salat.

2.

Suppe mit gebackenen Erbsen.
Eyerspeise mit Pickling.
Erdäpfelnudeln mit dürrem Obst.
Gebratener Hausen.
Salat.
Krapfen.

3.

Schneckensuppe.
Spinat mit gesetzten Eyern.
Schleihen in Blutsauce.
Aufgelaufenes Schmankerlkoch.
Bratfische.
Salat.

4.

Weinsuppe.
Eyermüscherl von Schnecken.
Gestochenes Mandelkoch.
Gebratener Aal.
Salat.
Äpfel im Schlafrock.

Speisezettel für die drei Monate April, Mai und Juni.

1.

Milzsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Spargel mit Buttersauce.
Eingemachte, junge gefüllte Hühner mit Maurachen.
Gebratenen Rebschlägel.
Pomeranzen-Salat.

2.

Krebssuppe.
Rindfleisch mit Sauce von frischen Gurken.
Karfiol mit Lammfleisch.
Schüssel-Pastete mit Ragout von Allerhand.
Lammsbraten.
Äpfelschnitten.

3.

Erdäpfelsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Junge Kohlrabi mit Bratwürsten.
Gefüllte Lammsbrust mit Champignons.
Gebratene Schnepfen.
Gedünstete Äpfel.

4.

Hirnsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Junge Sprossen mit Kalbsbriesen.
Kalbfleisch mit Maurachen.
Gebratene Tauben.
Gedörrte Zwetschken statt Salat.

5.

Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Kräutersauce.
Erdäpfel mit harten Eyern und Schinken.
Rindsnieren mit Rosinenbrühe.
Junger Hase mit Schmettenbrühe.
Pomeranzenbrot.

6.

Kräutersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Saueramp fer mit Pofösen.
Semmelschmarren.
Gebratener Kalbsschlägel.
Gedörrte Weichseln statt Salat.

7.

Suppe mit geriebenem Teig.

Rindfleisch mit Rosinen.
Sauerkraut mit Bratwürsten.
Eingemachte Lammsbrust.
Gebratene Poularde.
Kleine Eyer-Mandelkuchen.

8.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Pfeffer-Gurken.
Fricassirte Hopfenkeime mit Lammscotteletten.
Kalbsbrust mit Ragout.
Gebratenes Spanferkel.
Endivien-Salat.

9.

Suppe mit Speckknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Gedünsteter Rettig mit Pofösen.
Kalbsfüße in süßer Brühe.
Gebackene Hühner.
Salat.

10.

Suppe mit Beschamell-Nockerl.
Rindfleisch mit Weinsauce.
Hopfenkeime mit Kalbfleisch.
Salami von Schnepfen.
Gefüllte Lammsbrust.
Erdäpfel-Salat.

11.

Nudelsuppe.
Rindfleisch mit Rettig, Kren.
Gefüllte Kohlrabi.
Nierenstrudel.
Gebratene junge Gans.
Salat.

12.

Brotsuppe mit Würsteln und Eyern.
Rindfleisch mit Sauce.
Gebratener Kalbskopf.
Pudding à la Rodnay.
Gebratene Hühnchen.
Salat.

13.

Semmelsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gedünsteten Salat mit Lammfleisch.
Ragout von Brieseln.
Gebratene Tauben.
Gedünstete Äpfel.

14.

Braune Selleriesuppe mit Fanzel.
Rindfleisch auf baierische Art.
Gelbe Rüben mit Obers.
Nudelpfanzel.
Gespickte Kälberschnitzel.
Gedörrte Weichseln.

15.

Suppe von gestoßener Leber.
Rindfleisch mit Semmel-Kren.
Durchgeschlagene Erbsen mit Schweinscotteletten.
Kalbslunge im Netz gebraten.
Lämmerner Hase.
Salat mit harten Eyern.

16.

Suppe mit Brieseln.
Rindfleisch mit Sauce.
Karfiol mit Tauben.
Pomeranzen-Pudding.
Lungenbraten.
Mandelbogen.

17.

Kräutersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Saure Rüben mit geräucherter Zunge.
Farcirter Lammsschlägel.
Gebackene Hühner.
Torteletten.

18.

Suppe mit Schöberl.
Rindfleisch mit Sauce.
Karfiol mit Kalbfleisch.
Kalbsleber wie Hirschleber zugerichtet.
Gebratener Kapaun.
Maultaschen.

19.

Panadelsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefüllter Spinat.
Gedämpfte Tauben.
Cotteletten mit Eyern.
Mohnreiskuchen.

20.

Suppe mit Fridatter-Nudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit Obers.
Geröstetes Lammfleisch in Pfefferkuchenbrühe.
Gebratene Poularden.
Kreßsalat.

21.

Braune Suppe mit Semmelknödeln.
Sauerampfer und Spinat mit Bratwürsten.
Makaroni mit Schinken.
Gebackenes Lammfleisch.
Hopfensalat.

22.

Suppe mit Reis.
Rindfleisch mit Sauce.
Hopfenkeime mit Lammfleisch.
Kalbfleisch in Buttersauce.
Gebratene Schnepfen.
Glacescheiben von Äpfeln.

23.

Suppe mit Nockerln.
Rindfleisch mit Sauce.
Sauerkraut mit Kalbsnieren gedämpft.
Casserolle-Pastete mit Wildpret.
Gebackene junge Tauben.
Baierische Kuchen.

24.

Kaisersuppe.
Rindfleisch mit Limonienbrühe.
Kleine Rettige mit Lammfleisch gedünstet.
Ragout von Schweinsfüßen.
Braten vom jungen Schwein.
Häuptelsalat.

25.

Suppe mit Wandeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit gebackener Leber.
Chocolate-Koch.
Gebackenes Lämmernes.
Kleiner Salat.

26.

Suppe mit Eyerfleckerln.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel auf Niederländer Art.
Ragout von Hahnenkämmen.
Gebratenes Lammviertel.
Kleiner Salat.

27.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Maurachensauce.
Monatrettig mit Lammfleisch.
Glacirte Fricandeaux.
Gebratener junger Indian.
Salat.

28.

Suppe mit Lungenstrudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Weiße Rüben mit Bratwürsten.
Eingemachte Brieseln mit jungen Schwämmen und allerlei.
Gebratener junger Kapaun mit Leberfülle.
Torteletten.

29.

Suppe von Eyerkuchen.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefüllte Kohlrabi.
Pastete mit Kuttelflecken.
Junge gebratene Hühner.
Salat.

30.

Suppe von geriebenem Teig.
Rindfleisch mit Sauce.
Gelbe Rüben mit Saucischen.
Eingemachte Hühner.
Gebratener Kalbsschlägel.
Salat.

31.

Suppe mit gebackenen Erbsen.
Rindfleisch mit Sauce.
Linsen mit geräuchertem Fleisch.
Junge gefüllte Hühner.
Farcirter Rostbraten.
Gedörrte Weichseln.

32.

Gehackte Suppe.
Rindfleisch mit brauner Sauce.
Kohlrabi mit gebackener Leber.
Chocolate-Koch.
Gebackene Wachteln und Basilikum.
Gebackene Zwetschken.

33.

Gebackene Eyersuppe.
Rindfleisch mit Gurken-Sauce.
Gelbe Rüben mit Netzwürsten.
Geriebener Teig mit Schadoh.
Nierenbraten.
Kapernsalat.

34.

Suppe mit Ulmergerstel.
Rindfleisch mit Essigkren.
Gedünsteten Salat mit Bratwürsten.
Kalbsgekröse mit Obersbrühe.
Gebratene Gänschen.
Salat.

35.

Suppe mit Fridatter-Nudeln.
Geröstetes Rindfleisch mit Essig.
Gefüllte Kohlrabi.
Nudelpfanzel.

Junger Kapaun mit Austern gebraten.
Salat.

36.

Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Nelken-Sauce.
Weiße Rüben mit Lammfleisch.
Nieren in Sauce.
Gebackene Tauben.
Hobelspäne.

37.

Kräutersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Karfiol mit Beschamell.
Kalbsleber wie Hirschleber zugerichtet.
Lammsbraten.
Butterbögen.

38.

Krebssuppe an Fleischtagen.
Rindfleisch mit grüner Petersilien-Sauce.
Gelbe Rüben mit Netzwürsten.
Braune Butterpastete mit Ragout gefüllt.
Gespickte und gebratene junge Ante.
Salat.

39.

Suppe mit Speckknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit gebackenen Kalbsfüßen.
Geröstete Rindszungen mit Kapernbrühe.
Gedämpfte Kalbsleber.
Makronen-Hippen.

40.

Suppe mit dem Jungen vom Geflügel.
Rindfleisch mit Senf-Sauce.
Gelbe Rüben mit Saucischen.
Spinatstrudel mit Fridatter.
Gebratene Hühner.
Maultaschen.

Zugabe von den vier Fasttagen.

1.

Suppe von Eyweiß.
Gesetzte Eyer mit Spinat.
Reismeredon.
Krebse gewöhnlich gesotten.
Gebratener Hecht.
Zwieback.

2.

Gerstensuppe mit Schwämmen.
Gefüllte Eyer.
Sellerie mit Käse.
Spanische Nudeln.
Gebratener Aal mit grüner Sauce.
Straubenkränzchen.

3.

Erbsensuppe mit Semmelfanzel.
Falsches lutherisches Eyerschmalz.
Karfiol in Obers mit Krebsen.
Gebackene Nudeln.
Perschlinge in Butterbrühe.
Gefüllte Oblaten.

4.

Schleihensuppe.

Eyerkuchen mit gelben Rüben.
Spinat mit gebackenen Grundeln.
Mehlflecke mit Krebsschweifen.
Barben mit schwarzer pohlnischer Sauce.
Zwiebackbrot.

Speisezettel für die drei Monate: Juli, August und September.

1.

Suppe mit Spinatnudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Kohlrabi mit Lammfleisch.
Krebskoch mit Mark.
Gebratener Kapaun.
Weichsel-Compot.

2.

Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Weichselbrühe.
Spinat mit Saucischen.
Junge Gans mit Reis.
Gebratene Poularde.
Salat.

3.

Suppe mit Brieseln.
Rindfleisch auf bairische Art.
Lachs auf Niederländer Art mit Kuheuter.
Gebratene Regenwürmer mit Schadoh.
Gebratene Ente.
Salat.

4.

Kräutersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Erbsen mit gebratener Leber.
Schöpserne Carbonaden.
Gebratener Kalbsschlägel.
Marillen-Compot.

5.

Gemischte Suppe vom Grünen.
Rindfleisch mit Sauce.
Karfiol mit Hühnern.
Marillen-Koch.
Gebackene Hühner.
Gedünstete Weichseln.

6.

Karfiol-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gedünsteter Salat mit gebackener Leber.
Pastete von Ragout von Allerlei und Krebsen.
Gebratene Wachteln.
Riebiesel-Torte.

7.

Braune Suppe mit Semmelknödeln.
Gedünsteter Ochsenschweif.
Gelbe Rüben mit Amulett.
Pastete mit Repphühnern.
Gefüllter Rostbraten.
Marillen-Compot.

8.

Suppe mit Schlickkrapfen.
Rindfleisch auf französische Art.

Rothes, gezwungenes Sauerkraut mit Schinken.
Kalbfleisch mit Paradiesäpfel-Sauce.
Gebratene Gans.
Salat.

9.

Panadel-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Erbsen oder Salat mit Bratwürsten.
Gedünstete gespickte Kälberschnitzel.
Gebratene Repphühner.
Grüner Bohnensalat.

10.

Braune Selleriesuppe mit Fanzel.
Rindfleisch mit frischen eingesäuerten Gurken.
Grüne Bohnen mit Schöpsenfleisch.
Gedämpfte Repphühner.
Gebratener Hase.
Salat.

11.

Nockerlsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Süßkraut mit Bratwürsten.
Hühner mit Schwämmen.
Gebratene Ente.
Gurkensalat.

12.

Saftsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gelbe Rüben mit Bratwürsten.
Markpudding.
Gebratene Wasserschnepfen.
Gebackene Muscatellerbirnen.

13.

Kälberne Wurstsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Artischocken mit Kalbfleisch.
Eingeschnittener Kalbskopf.
Rehbraten.
Grüner Bohnensalat.

14.

Suppe mit Griesfanzel.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit Saucischen.
Aufgelaufenes Marillenkoch.
Schöpsenschlägel mit Stachelbeeren-Sauce.
Marzipan-Torte.

15.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Erbsen mit Coteletten.
Eingemachte Hühner mit Maurachen oder Schwämmen.
Gebratener Hase.
Krautsalat.

16.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Sauce.
Kohl mit Schinken.
Karfiol mit Tauben.
Gebratener Schöpsenschlägel.
Zuckersalat.

17.

Semmelsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.

Süßkraut mit Bratwürsten.
Baierische Dampfnudeln.
Gebratene Repphühner.
Gebackene Melonenschnitten.

18.

Abgegossene Suppe.
Gedünstetes Rindfleisch.
Grüne Erbsen und Salat mit Pofösen.
Hühner im Blut mit Obergaumen.
Gebratener Fasan.
Salat.

19.

Suppe mit Eyergraupen.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Fisolen mit Schöpsenfleisch.
Zunge in pohlnischer Sauce.
Gebratenes Spanferkel.
Erdbeertorte.

20.

Suppe mit gefüllten Semmeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat auf französische Art.
Reis-Mereton.
Gebratene Ante.
Salat.

21.

Hirnsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Süßes Kraut mit Schöpsenfleisch.
Eingemachten Obergaum.
Lammsbraten.
Weichsel-Compot.

22.

Suppe mit gefülltem Süßkraut.
Rindfleisch mit Sauce.
Weiße Rüben mit aufgebratenen Überbleibseln.
Schöpsenzunge mit Sardellen-Sauce.
Gebratener Kapaun.
Melaunen-Torte.

23.

Suppe von allerhand Grünen und Fleisch.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Bohnen mit Netzwürsten.
Reiswandeln.
Gebratener Rehschlägel.
Endiviensalat.

24.

Gurkensuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Filetartig geschnittene Überbleibsel vom Nierenbraten mit Beschamell.
Nierenstrudel.
Gebratenes Spanferkel.
Marillen oder Aprikosen-Salat.

25.

Suppe mit Bratwürsten.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnern.
Eingemachte Weichseln.
Gebratener junger Rehrücken.
Karfiol-Salat.

26.

Suppe vom aufgeschnittenen Rindfleisch.

Rindfleisch mit Sauce.
Kohl mit Schinken.
Hühner mit dreifarbigen Knödeln.
Nierenbraten.
Himbeertorte.

27.

Suppe mit Karfiolknödeln.
Estouffade von Rindfleisch.
Karfiol mit weißer Sauce.
Hühner mit Paradiesäpfelsauce.
Gebratene Tauben.
Gurkensalat.

28.

Gestoßene Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Erbsen mit Krebsen.
Lungenmus mit Fridatter.
Tauben im Butterteig.
Kleine Bäckereien.

29.

Suppe mit Schlickkrapfen.
Rindfleisch mit Sauce.
Gedünstete Gurken mit Schweincotteletten.
Pudding von Kalbsfüßen.
Gebratener Fasan.
Compot.

30.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Sauce.
Krautwürste.
Salami von Repphühnern.
Gefülltes Spanferkel.
Salat.

31.

Braune Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Gelbe Rüben mit Mandeln.
Rindszunge in spanischer Brühe.
Gebratene Poularde.
Brösel-Torte.

32.

Selleriesuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Hühner mit grünen Erbsen.
Schöpsencarbonaden in Sauce.
Hase auf Matrosenart.
Weichsel-Torte.

33.

Erbsensuppe mit Schweinsohr.
Rindfleisch mit Senf.
Erdäpfel mit Majoran und Speck.
Koch von Kalbsleber.
Wachteln in einer Braise.
Böhmisches Muscatenbrot.

34.

Suppe auf lothringische Art.
Rindfleisch mit Sauce.
Gelbe Rüben in Obers mit Pofösen.
Gedünstetes Rindsgehirn.
Nierenbraten vom Hirsch.
Trichter-Gebackenes.

35.

Nierensuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Tauben mit grünen Erbsen.
Gedünstete Gansleber.

Gebratene Tauben.
Eyergebackenes.

36.

Suppe mit Eingeträuftem.
Rindfleisch mit Sauce.
Kohl mit Bratwürsten.
Eingepicktes Lammfleisch.
Hasen in böhmischer Brühe.
Salat.

37.

Rindfleisch mit Sardellensauce.
Grüne Erbsen mit Häuptelsalat.
Gedünstete wilde Änten.
Gebratene Poularde.
Salat.

38.

Panadelsuppe.
Rindfleisch mit rothen Rüben.
Erdäpfel auf gemeine Art.
Schweinsrüssel mit Maurachen.
Gebratene Schnitzel.
Salat.

39.

Gurkensuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Krautwürste.
Schnepfen in brauner Sauce.
Gedämpfte Vögel.
Salat.

40.

Salatsuppe.
Rindfleisch mit Gurken.
Grüne Bohnen mit Hühnern.
Lerchen im Ragout.
Gebratene Gans.
Salat.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Aufgezogene Wassersuppe.
In Schmalz eingesetzte Eyer.
Spinat mit in Milch aufgelaufenen Schnitten.
Semmelwürstchen in Wein.
Gedämpfter Karpfen.
Äpfel-Creme.

2.

Fischbäuschelsuppe.
Euter von Eyern.
Reis-Beignetten.
Nudeln mit dickem saurenRahm.
Gebackene Lachsscheiben.
Zuckerstauben.

3.

Panadelsuppe mit Wein.
Eyer-Ragout.
Endivien mit Hechtwürsten.
Semmelkoch.
Schleihen auf schlesische Art.
Gebackene Artischocken.

4.

Dicke Petersiliensuppe.
Sellerie mit Eyern.
Abgeschmalzene grüne Bohnen mit Parmesankäse.
Gebackene Topfnudeln.
Gebratene Barben.
Brotkuchen mit Äpfeln.

Anhang.

Tafel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen, Vorschläge zu Tafelbesetzungen bei Gastgeboten, Speisezettel für alle Tage des Jahres.

Speisezettel für die drei Monate: October, November und Dezember.

1.

Suppe mit Ulmergerstl.
Rindfleisch mit Sauce.
Weiße Rüben mit Bratwürsten.
Tauben-Fricandeaux.
Gebratener Fasan.
Salat.

2.

Suppe mit Speckknödeln.
Rindfleisch mit Majoranbrühe.
Gebackene Erdäpfel.
Gefülltes Kalbsgekröse.
Gepreßter Schinken.
Krautsalat.

3.

Suppe mit Nockerln.
Rindfleisch mit Sauce.
Sauerkraut mit Lerchen.
Gedünstetes Rindshirn.
Gebratene Kalbsbrust.
Salat.

4.

Griessuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Sellerie mit Kalbfleisch.
Gedämpfte Tauben.
Gebratene Gans.
Salat.

5.

Nierensuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit gebackener Leber.
Pudding von Rindsfüßen.
Wachteln in der Pfanne.
Gebratene Äpfel mit Zuckerkand.

6.

Suppe mit Eingeträuftem.
Rindfleisch mit Sauce.
Endivien mit Bratwürsten.
Vögel vom Kalbfleisch.
Gansleber im Netz gebraten.
Gebackene Quitten.

7.

Suppe von gelben Rüben.
Rindfleisch mit Sauce.
Cichorien mit Fricandeaux.
Quittenkoch.
Gedämpfter Hase.
Gebackene Äpfelspalten.

8.

Suppe mit Markknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Endivien mit Änten.
Kalbfleischknödel.
Gefüllte Lerchen.
Brösel-Torte.

9.

Spanische Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Karfiol mit Kalbfleisch
Gesottener Schweinskopf.
Gestürzter Hase.
Aniesbretzeln.

10.

Hirnsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.
Gefülltes Süßkraut.
Mit Vögeln gefüllte Äpfel.
Gebratene Ante.
Salat.

11.

Braune Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Gedämpfte Steckrüben mit Geräuchertem.
Grillirtes Kuheuter in Limonien-Sauce.
Schweinsnierenbraten.
Salat.

12.

Griessuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel auf gemeine Art.
Saure Schwämme.
Gebratene Lerchen.
Gedünstete Quitten.

13.

Suppe mit Bratwürsten.
Rindfleisch mit Senf.
Wälschen Reis mit Kalbfleisch.
Junge Gans mit Karfiol.
Gebratener Kapaun.
Gedämpfte Birnen.

14.

Suppe von geriebenen Teig.
Rindfleisch mit Sauce.
Böhmische Erbsen mit Cotteletten.
Pudding von Rindfleisch.
Ante mit Kastanien.
Zwetschken-Compot.

15.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Milchkren.
Erdäpfel mit Speck.
Hühner in Obers.
Gebratene Poularde.
Salat.

16.

Suppe mit Nockerl.
Rindfleisch mit Sauce.
Farcirter Kohl mit Reis.
Gebratener Kapaun.
Gefüllter Ochsenmagen.
Salat.

17.

Junge Gansuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Krautwürste.
Schöpsenschlägel mit Äpfelbrühe.
Gebratener Kapaun.
Traubenkuchen.

18.

Braune Suppe mit Schöwerl.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit geräuchertem Fleisch.
Lungenmus mit Fridatten.
Gebratene Gans.
Salat.

19.

Jägersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Steckrüben mit Schöpsenfleisch.
Koch von Maschanzkeräpfeln.
Schweinsbraten.
Salat.

20.

Nierensuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Süßkraut mit Saucischen.
Spinat-Fanzel.
Gebratener Kapaun.
Salat.

21.

Braune Suppe mit Semmelknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit geräuchertem Fleisch.
Wildschweinernes mit Hetschepetschen-Sauce.
Gebratene Kranawetter.
Krautsalat.

22.

Suppe mit Griespfanzel.
Rindfleisch mit Sauce.
Kohl mit gepöckelter Zunge.
Sellerie mit Kalbfleisch.
Ragout von Schnepfen.
Gefüllte Ente.

23.

Erbsensuppe mit übriggebliebenen Ganskeulen.
Rindfleisch mit Sauce.
Weiße Rüben mit Augsburger.
Lungenmus mit Fridatter.
Gebratener Indian.
Salat.

24.

Braune Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel-Polenta.
Tyroler-Strudel.
Hirschbrust im Ofen.
Linzertorte.

25.

Potasche mit Erdäpfelknödel.
Rindfleisch mit Sauce.
Saure Erdäpfel mit Schöpsenfleisch.
Wildpret mit Äpfelbrühe.
Gebratene Vögel.
Äpfelwürstchen.

26.

Schnepfensuppe.
Rindfleisch mit königlicher Sauce
Sauerkraut mit Lerchen.
Gedünstetes Rindshirn.
Gebratene Gans.
Salat.

27.

Ragoutsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Geschmorte weiße Rüben mit Schweinfleisch.
Brieseln mit Weintrauben-Sauce.
Kälberner Schlägel.
Äpfelstrauben.

28.

Suppe mit goldenen Schnitten.
Rindfleisch mit Sauce.
Sauerkraut mit Bratwürste.
Fricassirte Schöpsenfüße.
Gebratene Haselhühner.
Salat.

29.

Saftsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Artischocken mit Butterbrühe.
Gedünsteter Rostbraten.
Gebratener Schöpsenschlägel.
Chocolate-Torte.

30.

Schnepfensuppe.
Rindfleisch mit Senf.
Gelbe Rüben mit Netzwürsten.
Wilder Schweinskopf.
Gebackene Hühner.
Salat.

31.

Erbsensuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Endivien mit Coteletten.
Wälscher Reis mit Kalbfleisch.
Gebratene Poularde.
Salat.

32.

Selleriesuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Steckrüben mit Kalbskaldaunen.
Süße Eyerknödel.
Gebratener Indian.
Salat.

33.

Nockerlsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Karfiol mit Hühnern.
Tauben mit sauern Rahm.
Gefüllter Hase.
Äpfel-Compot.

34.

Suppe mit in Butter verlornen Eyern.
Rindfleisch mit Sauce.
Weiße Rüben mit Coteletten.
Gerösteter Kalbsrücken in einer Brühe.
Schinken auf portugiesische Art.
Äpfel-Torte.

35.

Abgequirlte Eyer.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel mit Speck.
Kuttelflecke.
Gebratene Ente mit Brühe.
Salat.

36.

Brotsuppe mit kleinen Vögeln
Rindfleisch mit Sauce.
Krautwürste.
Böhmische Butternudeln.
Schweinsschlägel.
Kleiner Äpfelkuchen.

37.

Eyerdottersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Sellerie mit Kalbfleisch.
Hirschohren mit Trüffeln.
Gebratene Gans.
Erdäpfel-Salat.

38.

Suppe mit Schwemmknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Farcirter Kohl mit Reis.
Gebratener Schweinsschlägel.
Krautsalat.

39.

Französische Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit Fricandeaux.
Hühner in Pomeranzenbrühe.
Gebrate Ante.
Salat.

40.

Türkische Suppe.
Rindfleisch mit Senf.
Karfiol mit Hühner.
Gedünstete Tauben mit Erdäpfeln.
Gebratene Repphühner.
Salat.

Zugabe von den vier Fasttagen.

1.

Braune Suppe mit Fischknödeln.
Gefülltes Eyerschmalz.
Sauerkraut mit Rogen.
Mehlschmarren.
Heiß abgesottene Hecht.
Pomeranzensalat.

2.

Erbsensuppe.
Gesetzte Eyer.
Spinat mit Nudelwürsten.
Karpfen gebacken.
Gebackene Schleihen.
Salat.

3.

Gerstl mit Champignons.
Aufgegangene Eyer.
Erdäpfel mit Sardellen.
Fischnockerln.
Hecht mit Sardellenbutter.
Gesulzte Äpfel.

4.

Zwiebelsuppe.
Fridatter-Nudeln mit Sardellen.
Stockfisch mit Erdäpfeln.
Mandelstrudel.
Gefüllter Karpfen.
Salat.