

# Speisen-Folge.

## Jänner.

1.

Braune Suppe mit Nudeln.  
Gesulzte Gansleber.  
Rindsfilet, mit Gemüse auf Gärtnerart garniert.  
Kalte Kapern-Sauce.  
Rehrücken mit Butterteig, Braten-Sauce. Kompott.  
Bacwerk. Gefrorenes. Käse.

2.

Austern mit Limonen.  
Braune Suppe mit Leberreis.  
Fisch mit Mayonnaise.  
Saftbraten, mit blauem Kohl, Kastanien und gedünsteten Rüben garniert.  
Kapaun mit welschem Salat.  
Schokoladentorte. Birnen. Käse.

## Februar.

3.

Lapota-Suppe.  
Fisch mit Aspik.  
Marinierter Lendenbraten mit kleinen Kartoffeln und Sauce.  
Poularde mit Salat.  
Kompott von Dunstobst.  
Faschingkrapsen. Konfekt. Käse.

4.

Bries-Suppe.  
Pökelzunge mit Kren.  
Rindschnitze, mit gedünsteten Gemüse garniert.  
Makkaroni-Pastetchen.  
Gespickter Kalbschlegel. Salat.  
Datteltorte. Pomeranzen. Käse.

## März.

5.

Suppe mit Frittatennudeln.  
Salatfische in Aspik.  
Rindfleisch mit Püree, Rettich und Essiggurken garniert.  
Schalotten-Sauce.  
Faschirtes Gemüse.  
Gerollter Nierenbraten und Salat von Brunnenkresse.  
Pomeranzen-Auslauf.  
Linzertorte. Rumfrüchte.

6.

Suppe mit Biskuitpfanzel.  
Fisch mit warmer Sauce.  
Gedämpftes Rindfleisch.  
Makkaroni mit Saft (al sugo).  
Hirnwürstchen.  
Lammrücken mit Salat.  
Muskatintorte.  
Boznerfrüchte. Bacwerk.  
Käse. Apfel.

## April.

7.

Kräutersuppe.  
Butterschnitten (Canapés).  
Saftbraten mit Rahmnocken und der Sauce.  
Gebackener Karfiol.  
Gespickte Kalbsnuß und Salat.  
Pudding mit Salsenbeguß.  
Kaffetorte. Bacwerk.  
Süßfrüchte. Käse.

8.

Suppe mit Hirnkünderln.  
Schinken mit Aspik.  
Rindfleisch mit falschen Fondi, Spinatwürstchen, Erdäpfelpüree und Heringssalat.  
Auerhahnbrust mit Salmischnitten und Preiselbeeren oder gespickte Poularde und Salat.  
Gefrorene Creme. Bacwerk. Apfel.

## Mai.

9.

Suppe mit Brandteigerbsen.  
 Gefüllte Artischocken.  
 Rindfleisch mit Kartoffeln, Reis und  
 Sauerampfer-Sauce.  
 Bachhühner und Specksalat.  
 Pomeranzentorte.  
 Gartenerdbeeren mit Zucker.

10.

Einmachsuppe mit Hühnerleber.  
 Abgeschmalzener Spargel.  
 Entre-côtes mit Champignons-Sauce  
 und Reis.  
 Krebs-Meridon in Buttermilch.  
 Hühner und Salat.  
 Erdbeerschaum. Backwerk. Käse.

## Juni.

11.

Ragoutsuppe.  
 Forellen mit Essig und Öl.  
 Beefsteaks mit Hindernissen und  
 englischem Senf.  
 Haschee-Pastete.  
 Gespickte Hühner und Salat.  
 Lyoner Kaffee. Backwerk.  
 Erdbeeren mit Rotwein und Zucker.

12.

Spargelsuppe mit Hascheekrapferln.  
 Krebs.  
 Roastbeef mit Kartoffeln, Mixed  
 pickles und Pfeffer-Sauce.  
 Lammskoteletten mit Erbsen.  
 Junge Gans und Hauptelsalat.  
 Schwarzer Kirschentuchen.  
 Himbeeren mit Zucker.

## Juli.

13.

Wurzelsuppe mit Reis.  
 Muscheln mit kalter Sardellenfülle.  
 Wienerbraten mit Maffaroni.  
 Gebratene Ente und Salat.  
 Gebünstete Birnen.  
 Schneeballen mit roh eingeührten  
 Erdbeeren.

14.

Krebsuppe mit gefürztem Reis.  
 Englischer Rindsbraten mit gefüllten  
 Kohlrüben, Schwämmen, Fijolen-  
 schoten, kalter Senf-Sauce.  
 Junger Indian und Salat mit Eiern.  
 Marillenschaumkuch.  
 Backwerk. Früchte.

## August.

15.

Sommersuppe mit Leberkonsomme.  
 Voul-au-vent-Pastetchen.  
 Fogsch mit Holländer-Sauce.  
 Rindsfilet mit Gemüsen à la jar-  
 dinière. Spanische Sauce.  
 Gefrorener Punsch à la romaine.  
 Gefüllte Artischocken.  
 Fasan mit gemischtem Salat.  
 Pfirsich-Kompott.  
 Haselnuß-Torte. Backwerk.  
 Gefrorenes. Hohlhippen.  
 Früchte. Käse.

16.

Braune Suppe mit Eierkonsomme.  
 Fisch mit Kräuter-Sauce.  
 Krebsmayonnaise in Muscheln.  
 Dendenbraten mit Gemüsen auf  
 Gärtnermarkt. Champignons-Sauce.  
 Sorbet.  
 Balantine in Aspik.  
 Gespickte Rebhühner und gemischter  
 Salat.  
 Feine Dunstmehlspeise.  
 Punschtorte. Kleines Backwerk.  
 Gefrorene Bombe.  
 Früchte. Käse.

## September.

17.

Suppe mit Schlickkrasperln.  
 Kalbskopf mit Kren.  
 Rumpsteaks mit kleinen Erdäpfeln und  
 Mixed pickles.  
 Gebratene Schnepfen. Salat.  
 Königstorte.  
 Gefrorenes Obst. Backwerk.

18.

Lebereinmachsuppe mit Semmel.  
 Schinkenwannel.  
 Rindfleisch mit gefüllten Gurken,  
 Kohlscheiben und Robert-Sauce.  
 Wildenten, einfach gebraten, eingesottene  
 Preiselbeeren und Salat.  
 Schrotmehltorte. Melone mit Zucker.

## Oktober.

19.

Hirnsuppe mit Semmel.  
 Hühneralat.  
 Rindfleisch mit gedünsteten Kürbis-  
 stücken, gefüllten Paradiesäpfeln, Erd-  
 äpfelnudeln und Apfelfren.  
 Hirschfilet mit Germbuttermehl und  
 Wildbret-Sauce mit Trüffeln.  
 Backwerk. Obst. Käse.

20.

Braune Suppe mit Grießpfanzel.  
 Schinkenpastetchen.  
 Huzarenbraten mit Kürbis und  
 Krautstrudel.  
 Krametsvögel mit Semmelschnitten oder  
 Rebhühner und Salat.  
 Vanilletorte.  
 Weintrauben. Birnen. Nüsse.

## November.

21.

Reisuppe mit Paradiesäpfeln.  
 Semmelpastetchen oder Fischalat.  
 Roastbeef mit Erdäpfelscheiben und  
 Senf.  
 Koteletten von Hasenrücken mit Linsen-  
 püree.  
 Gebratene Gans mit Apfelfompott  
 und Salat.  
 Ruzfoch mit Ruzcreme.  
 Backwerk. Früchte. Käse.

22.

Suppe von Wildgeflügel.  
 Rahmpudding mit Leber oder gefüllte  
 Pfannkuchen.  
 Rindfleisch mit rotem Kraut, Erd-  
 äpfeln mit Sardellen und Eier-Sauce.  
 Gemsenjchlegel mit Krasperln von  
 Buttermehl, Sauce und Essig-  
 fruchte.  
 Mandelfoch mit Salsenschaum.  
 Ruzschnitten. Obst. Käse.

## Dezember.

23.

Falsche Schildkrötenuppe.  
 Nuscheln mit kalter Fülle oder Würstchen  
 in Buttermehl.  
 Rindfleisch, Makkaroni mit Schinken,  
 Kohlwürstchen, Hering-Sauce.  
 Hasenrücken mit Salmischnitten.  
 Kompotte von Quitten, Äpfeln u. s. w.  
 Cremefoch mit Überguß.  
 Ruzpotize. Kleines Backwerk.  
 Früchte. Käse.

24.

Suppe mit Bröselknöderln.  
 Kalbszunge auf Austernart oder Käse-  
 semmeln.  
 Ruzbraten mit Erdäpfelpüree, braun-  
 gedünstetem Kraut und Nudeln.  
 Hasensalmi, in Dunst gefocht.  
 Indian, Salat und Kompott.  
 Johannsbrot-Torte.  
 Kleines Backwerk. Früchte. Käse.

**Fasten-Mittagstafel.**

Fischsuppe mit Champignons.  
 Falsche Austern.  
 Erdäpfelkrapferl mit Käse.  
 Garnierter Fisch mit Eier-Sauce.  
 Spargel.  
 Backfisch mit Salat.  
 Schwarzes Schokoladefoch.  
 Mandeltorte. Gefrorenes.  
 Kleines Backwerk. Früchte.

Gestofene Fischsuppe.  
 Forellen mit Aspik.  
 Holländische Eierspeise.  
 Gebratener Fisch mit Karfiol.  
 Spinat mit Koteletten von Froschkeulen.  
 Spanischer Scheiterhaufen.  
 Biskuitorte mit kalter Creme.  
 Kleines Backwerk. Pomeranzenspalten. Käse.

**Abendessen (Souper).**

Braune Suppe in Teeschalen.  
 Fisch mit Mayonnaise.  
 Ragout im Reiszreis.  
 Kapaun und welscher Salat.  
 Gefrorene Schokolade-Bombe.  
 Backwerk. Käse.

Reiszschleim in Teeschalen.  
 Forellen mit Essig und Öl.  
 Gedünstetes Bries.  
 Wildgeflügel mit Salmischnitten  
 und eingesottenen Preiselbeeren.  
 Backwerk. Strachino.

Klare Kraftbrühe.  
 Lammskoteletten mit Erbsen.  
 Gebratene Hühner mit Salat.  
 Dunst-Creme in Bechern.  
 Backwerk.

Dglisopuppe in Schalen.  
 Lebertuchen mit Aspik.  
 Kalbskoteletten mit Karfiol.  
 Kompott.  
 Nusstorte. Backwerk. Käse.

**Gabelfrühstück.**

Klare Suppe in Teeschalen.  
 Kleine geräucherte oder marinierte  
 Fische mit gebratenen oder ge-  
 kochten Eiern.  
 Beefsteaks mit Garnierung.  
 Backwerk. Früchte.  
 Feine Käse.

Gerstenschleim in Teeschalen.  
 Geflügelbrüstchen oder Falschschניצן  
 mit Erbsen.  
 Gebratener Rehrücken mit ein-  
 gesottenen Johannis- oder Preisel-  
 beeren.  
 Backwerk. Früchte. Käse.

**Gabelfrühstück**

nach Hochzeit.

Ragoutsuppe.  
 Fisch mit Mayonnaise.  
 Trüffel-Pastete.  
 Kapaun oder Fasan und welscher  
 Salat  
 Weintraubentorte.  
 Gefrorenes in Formen.  
 Verschiedenes Backwerk.  
 Feines Konfekt.  
 Bier. Weine. Champagner.

**Kaltes Büfett**

im Freien.

Aufgeschnittenes Fleisch mit Kren.  
 Butterschnitten. Kaviar. Limonen.  
 Fischschnitz in Aspik.  
 Kalter Rindsbraten mit Sauce  
 Tartare und Mixed pickles.  
 Kalte Galantine. Fleischpastete.  
 Gestürzter Salat.  
 Semmeln. Salzstangerl. Kornbrot.  
 Kuchen. Früchte. Käse.  
 Weine. Bier.

## Frühstück und Pause.

Kaffee. Obers.

Kipfel. Gugelhupf oder Natronfuchen.

Brotschnitten. Butter. Honig.

Zitronatorte. Obst. Gefrorenes.

Bacwerk und süßer Wein oder kalter  
Bischof oder Cardinal.Schokolade mit Obersschaum und  
gestoßenem Zucker.Feines Milchbrot. Zwiebad. Biskuit-  
brot.

Frisches oder gefrorenes Obst.

Früchtenbowle. Bacwerk.

Tee mit Rum und Obersschaum.

Weißbrot. Weiche Eier.

Brotschnitten. Butter. Schinken.

Falscher Kehrücken.

Bacwerk von mürbem und Bröselteig.  
Obst.Kaffee à la glace oder kalter Schoko-  
ladeschaum in Kelchgläsern.

Kleine Kipfel. Hohlhippen.

Falsche Butterschnitten.

Kandierte Früchte.

Dobostorte.

Tee mit Rum und Obersschaum.

Sandwiches. Senf-Eier.

Falsche Rebhühner.

Salzstangerl. Milchbrotschnitten.

Süßes Bacwerk.

Alpenbutter-Creme.

Falsches Kommißbrot.

Tee mit Rum und Obersschaum.

Butterschnitten mit Sardinen.

Kaltes Wildbret auf welsche Art  
oder Kalbschlegel als falscher Lachs.Weihnachtsstollen und kleines, ge-  
mischtes Bacwerk.

Gefrorene Creme (Bombe).

Englischer kalter Braten.

Gesulzte Gansleber.

Butter. Gesalzenes Gebäck.

Tee. Rum. Obers.

Teestangerl. Brezel von Bröselteig.

Catalanibrot.

Falscher Steirerkäse.

Obst-Gefrorenes mit Obersschaum.

Tee. Rum. Obers.

Gesalzenes Gebäck.

Kartoffeln mit Butter und Sar-  
dinen oder gebadenen Heringen.

Marinierter Kalbschlegel.

Krapferl und Schnitten von süßem Bac-  
werk.

Gesulzter Marillenschaum.

## Bei Hausbällen zu servieren.

Zuerst wird herumgereicht: Tee. Rum.

Obers. Gesalzenes und süßes Tee-  
gebäck. Sandwiches. Kleines Bac-  
werk.Später folgt als Souper: Gansleber-  
pastete. Kaltes Geflügel mit  
Kispik. Kehrschlegel mit Buttermilch  
und Erdäpfelbögen. Ananas-Pud-ding. Süßes Bacwerk. Haselnuß-  
torte. Feines Konfekt.Noch später: Gefrorenes. Hohlhippen.  
Waffeln.

Getränke: Bier. Verschiedene Weine.

Zum Schlusse: Schwarzer Kaffee. Li-  
före.

## Büfett bei Wällen.

## Für 30 Personen:

- 1 Schüssel Fisch mit Mayonnaise.
- 1 Schüssel Muscheln mit kalter Fülle.
- 5 Schüsseln Fleisch, z. B.:  
Zunge mit Kren,  
Russischer Kuchen,  
Schweinerer Fisch,  
Kapaun mit Aspik,  
Rehschlegel mit kalter Salmi-Sauce.
- 2 Schüsseln gestürzter Salat.
- 2 Schüsseln gemischtes Kompott.
- 2 Schüsseln süße Speisen, z. B.:  
Kalter Kabinettpudding,  
Klare Kaffeesulze.
- 8 Schüsseln Backwerk, z. B.:  
Apfeltorte,  
Mandeltorte,  
Kaiserbrot,  
Glasierte Würfel,  
Schokoladen-Bräusel, falsche Salami,  
Pariser Stangerl,  
Pignoli-Krapferl.
- 3 Aufsjäße mit Konjekt.

## Für 30 Personen:

- 1 Schüssel Hummermayonnaise.
- 1 Schüssel Fisch mit Aspik
- 5 Schüsseln Fleisch, als:  
Schinken mit Kren,  
Hasenkuchen mit Butterblumen,  
Galantine von Hausgeflügel,  
Kaltes Roastbeef,  
Rebhühner mit gefulzter Sauce.
- 2 Schüsseln welscher Salat.
- 2 Schüsseln gefulztes Kompott.
- 2 Schüsseln süße Speisen, z. B.:  
Kalter Kastanienpudding,  
Pomeranzen-Creme.
- 8 Schüsseln Backwerk, z. B.:  
Datteltorte, falsche Melone,  
Zahntoche,  
Haselnußwürfel,  
Kaffee-Krapferl,  
Rum-Schnitten,  
Schokoladen-Brezel,  
Salzenbögen.
- 3 Aufsjäße mit Konjekt.

Als Getränke gibt man warme Limonade, Mandelmilch, Salonzuckerl, Pomeranzenpalten, Quittenläse u. dgl., und Gefrorenes, auf Rebentischen Wein, Bier und Tee. Am Schlusse Punsch (mit Faichingkrapsen) oder nur schwarzen Kaffee und Liqueur.