

Ein und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für das Frühjahr.

Vom Frühjahr.

Das Frühjahr bringt der Küche keine Erleichterung, im Gegentheil, es ist ihr selbst nachtheilig; denn obgleich die Natur neu aufgelebt und verjüngt hervor tritt, so ist doch noch alles erst im Werden; und bey dem mächtigen Reiz nach der neuen Himmelsgabe müssen wir erst den alten Vorrath vom Herbste aufzehren, und uns darin möglichst gut behelfen. Nur langsam kommen die Grünspeisen und einige Beeren, die unsere Hoffnungen beleben. Seinen Gästen eine gesunde Nahrung vorzusetzen, und in hinlänglicher Menge, um eine angenehme Wahl denenselben möglich zu machen; endlich Gerichte von möglichst höchstem Wohlgeschmack aufzischen, um selben nicht entbehren zu lassen, was sie bey sich oder irgendwo anders hätten finden können; sind drey unerläßliche Forderungen, die der Herr vom Hause durch die bloße Einladung seinen Gästen hinreichend einräumt.

Speiszettel auf achtzehn Bedeck.

Zwey Suppen.

Eine Frühlingsuppe.

Eine Hirn-Gulée.

Zwey Auswechselungen.

Tafelstück mit gefüllten Kohlrüben. Gebratener Lämmerner Hase mit
Gingerührtem.

Sechs Zwischen Speisen.

Geblätterte Hühnerbrüste mit Casserolpastete mit Godiveau-
Champignons in einer Kruste. Fische.
Kalbsnuß mit Sauerrampfer. Tauben mit braunem Ragout.
Asteleten von Obergäumen. Moosschnepfen auf französische Art.

Zwey Braten.

Gefüllte junge Hühnchen.

Junge Kepphühner.

Sechs Zwischenspeisen.

Spinat mit Obers.
 Auflauf von Chocolate.
 Sulz von Weilchen.

Spargel mit Buttertunke.
 Kleine Torteletten von Marillen.
 Gesaumte Milch mit Erdbeeren.

Diese kleine Tafel, ohne Anspruch auf Auszeichnung, bietet manch angenehmes Gericht dar; eine Frühlingsuppe ist etwas so Angenehmes, nach einer langen Entbehrung so willkommen, daß durch ihre Erscheinung das Gemüth schon freundlich gestimmt wird. Das Tafelstück hat weiter nichts Ausgezeichnetes, außer allenfalls die Einfassung der neu angekommenen Kohlrüben, die jung gebraucht unter einer jeden Gestalt gerne gesehen werden. Lämmerner Hase ist in seiner Vollkommenheit, und seine Erscheinung tritt aus dem Gemeinen. Die sechs Zwischenspeisen sind von guter Wahl! die geblättern Hühnerbrüste mit Champignon machen den Mangel an jungem zartem Geflügel unbemerkbar. Casserolpastete von Godiveau-Fasche gibt ein solides Gericht, Kalbsnuß mit Saucrampfer ist allgemein beliebt, junge Tauben mit braunem Ragout füllen ihren Platz nicht unangenehm aus, Ateleten von Obergäumen. (Das Wort Atelete ist in der Küche ein Ehrentitel.) Endlich die Modeschnepfen auf französische Art, die so glücklich die erste Tracht schließen. Sie geben ein Gericht von eben so feinem Genuße als schönem Ansehen. Die zwey Braten von gefüllten Hühnchen und Kepphühnern geben zwey ausgezeichnete Schüsseln. Der vielgeliebte Spargel, die liebliche Weilchensulz und freundliche Erdbeeren über der gesaumten Milch stehen in Harmonie mit den ersten Zwischenspeisen und geben eine recht feine Tafel ohne Prunk und Aufsehen.

Speisezettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Bedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit Kapauennocken. Durchgeschlagene Linsen - Gulée mit gebackener Semmel.

Acht Teller (hors-d'oeuvres.)

Zwey Teller mit wässchem Salat. Zwey Teller mit saurem Cham-
 — — — Akelefen mit pignon.
 Fleisch-Sulz. — — — Mayonnaise von ro-
 then Rüben.

Zwey Auswechselungen.

Englischer Braten. Schill mit holländischer Butter-
 Sauce.

Zwey Terrinen.

Matelotte von Tauben. Kalffisch mit weißem Ragout.

Acht Zwischenspeisen.

Ragout-Montglas in Kapseln von Salat von Lachsen.
 Papier. Wachteln in Krusten.
 Kalbs-Coteletten als Augengläser. Escalope von Kalbsbries.
 Gespickte Hühnerbrüste mit Cham- Rindszungen mit einem Hasen-
 pignon = Purée. Purée.
 Epigramm von Lamm.

Zwey Braten.

Junge Neppshühner. Junge Entchen.

Zwey große Stücke.

Gansleberpastete. Westphälischer Schinken über ei-
 nem Sockel.

Acht Zwischenspeisen.

Spargel mit Butter = Tunke. Grüne Erbsen mit Croutons.
 Karfiol mit Parmesan = Käse. Spinat auf englische Art.
 Darioibäckerey. Genueser = Schnitten.
 Sulz von Marasquin. Gefaunte Milch mit Vanille.

Dieser Speisezettel gibt einen höhern Ton an.

Das Consommé mit Kapaunenmocken wird nur für gebil-
 dete Gaumen gemacht, denen das Gute nicht selten erscheint,
 läßt übrigens eine Folge vornehmer Gerichte erwarten; die Lin-
 sen = Gulée, so willkommen sie sonst erscheint, ist hier nur um
 auszufüllen. Der englische Braten von jovialischem Charakter gibt
 einen Brennpunct, auf den alle Augen ihre Strahlen werfen,
 der Geist der Gesellschaft bekommt eine gewisse Richtung, es wird

sich alles vertraut und verwandt. Des Schills schöner Anstand, der Terrine reiche Fülle, der Zwischenspeisen freundlicher Accord, der ausgezeichnete Braten, prächtige große Stücke, und die feinen letzten Zwischenspeisen, alles strebt empor. Bemerkenswerth unter so vielen Gerichten sind: die Terrine mit dem Kalb, der im reichen Ragout gleichsam schwimmt, feine Escalope von Kalbsbries, köstliche Montglas, Wachteln von schöner Miene, und der liebliche Salat von Lachsen. Der große und sehr zarte westphälische Schinken über seinem schönen Sockel, und die eben so imponirende Gansleber-Pastete zeigen Etiquette und eine gewisse Prachtliebe, und heben das Ganze zur höheren Würde. Der schöne Spargel und die in dieser Jahreszeit noch sehr luxuriösen grünen Erbsen, dann die Sulz von Marasquin beschließen würdig das Ganze.

Speiszettel auf fünfzig bis sechzig Gedecke.

Vier Suppen.

Frühlings-Suppe.

Gestofene Suppe.

Schlickrapfen mit Consommé.

Garbur von Pory.

Sechzehn Teller (hors d'oeuvres).

4 Butterpastetchen.

4 Kanapee von Sardellen.

2 Saure Champignon.

2 Saure Gurken.

2 Vöckel Fleisch aufgeschnitten mit
Fleisch-Sulz.

2 Italienische Würste mit geschäl-
tem Krän.

Vier Auswechselungen.

Großes Tafelstück mit Kohl.

Gebratener Schöps mit einer Un-
terlage von Bohnen.

Huchen mit holländischer Butter-
Tunke.

Westphälischer Schinken mit Ma-
lagawein.

Vier Mittelstücke.

Kalbsmilchbraten.

Gestürzte Grünspeise mit Kalbs-

Gingemachte Hühner mit gespick-
ten Brüstchen.

Tendrons.

Dressirte Pastete mit braunem
Ragout.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Geschwungener Lungenbraten mit Glace.	Lämmerne Ohren mit Salpicon.
Hühnerbrüste am Roste mit Consommé.	Steyrischer Kapaun mit Ragout-Godard.
Kalbsruß mit Gurken.	Glasierte Kalbsbries mit Sellerie-Purée.
Lämmerne Schultern auf pohlische Art.	Escalope von Wachteln in einer Kruste.
Gestürztes Hasen-Purée mit Aspic.	Schilfschnitten mit Ohl-Tunke.
Kapauner-Nocken mit Ragout-Pompadour.	Geschwungene Schöpfen = Coteletten mit durchgeschlagenen Kartoffeln.
Geschwungene Kepphühnerbrüste.	Geschwungene Kalbs = Unterschnitten mit Nierenchen.
Rollirter Obergäumen mit weißem Ragout.	
Taubenbrüstchen in Papier.	

Vier große Stücke.

Zwey dressirte Stücke der Bäckerey.	
Lachsforelle über einem Sockel.	Eine Sultane.

Vier Braten.

Geschoppte Hühner.	Kepphühner.
Mooschneypfen.	Junge Gänse.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Spargel mit Butter-Tunke.	Grüne Fisolen mit Croutons.
Hopfensprossen legiert.	Maurachen mit Butter.
Spinat mit Obers.	Garden mit Mark.
Auflauf von Chocolate.	Gesulzter Salat von Kartoffeln.
Kleine Butterkräpfchen.	Kleines Herzogsbrot.
Geflochtene Schnittchen mit Marillen.	Mandel-Grillage.
Sulz von Punsch.	Gefäumte Milch mit gebranntem Zucker.
Schmankerl-Köchel in Krusten.	Kirschen-Sulz.

Tafeln von vierzig und sechzig Bedecken berechtigen zu keiner Erwartung auf feinen Genuß. Die Schwierigkeit, solch eine Tafel schnell aufzutragen, die noch größere, die Gäste so gleich zu ihren Sizen zu bringen, lassen selbst die Auswechslungen und Mittelstücke kalt werden; dann die bey solchen Tafeln herrschende Etiquette, abgemessene Höflichkeiten und Un-

verwandtschaft der Gemüther stehen dem feineren Genuß im Wege. Wenn daher der Küche die Erreichung dieses höchsten Zieles nicht mehr möglich scheint, so muß sie ihr Augenmerk auf höchste Zierlichkeit und Pracht wenden. In diesem Geiste erscheinen der große Huchen, der westphälische Schinken mit Ma-lagawein, die weiß eingemachten Hühner mit gespickten Brüste-chen, gestürzte grüne Speise, steyrischer Kapau à la Godard, Lämmerne Schulter auf pohnische Art, die beyden Fleischsul-zen, die zwey dressirten Stücke der Bäckerey, besonders aber die Lachsforelle über ihrem schönen Sockel, und die prächtige Sultane. Die unschätzbare Escalope von Wachteln, die ge-schwungenen Kepphühnerbrüste, die glasterte Kalbsbries, die Hühnerbrüste am Koste mit Consommé, so wie die Kapau-nenocken mit dem Ragout-Pompadour, und die Kalbs-Unterschnitten füllen bescheiden ihren Platz, und beglücken nur jene, denen sie der Zufall ihres hohen Werthes unbeachtet zur-führt. Der Braten ist eben so vornehm, als gut, denn die jungen Kepphühner, Moosschnepfen, geschoppten Hühnchen und jungen Gänse bleiben Niemanden gleichgültig, und so wäre doch der Gaumen über den Genuß der Augen nicht ganz ver-nachlässigt. Zu bemerken ist, daß bey einer Tafel von hohem Range das Tafelstück eine zu untergeordnete Rolle spielt, und hier nur als eine Aushülfe in der Küche nachtheiligen Jahreszeit, und der anständigen Bekleidung des Kohles wegen erscheint.

Zwey und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für den Sommer.

Der Sommer ist der Küche eben so nachtheilig als das Frühjahr. Die ganze Natur ist mit ihrer Ausreifung beschäf-tigt, und alles Athmende ist noch im Werden. Das grobe Fleisch erholt sich langsam, die Fische sind unschmackhaft und schwer zu haben, und die große Hitze zu dem nothwendigen Mürbeliegen