

Drey und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für den Herbst.

Sehr erfreuend ist das endliche Eintreten des Herbstes, der uns mit einer unendlichen Menge reifer Früchte auf das ganze Jahr versiehet; das Kind und der Schöpfs sind zur schönsten Bälligkeit gelangt; das Wildpret, das unserer Küche so viel Reichthum gibt, strömt herbey in üppiger Kraft seiner Gesundheit, um des Gaumens unzählige Wünsche unzählige Mahl zu befriedigen. Die Fischereyen beginnen, und lassen große Wahl in ihren Gattungen. Unter solchen Umständen läßt sich von der Küche viel fordern, und die Kunst wird nicht ermangeln, mit schwelgerischem Sinne in des Himmels Segen zu wählen, und so aus dem Besten das Köstlichste zu schaffen.

Speiszettel auf achtzehn bis vier und zwanzig Bedecke.

Zwey Suppen.

Eine Herbstsuppe.

Consommé mit Schnepfen-Ey.

Zwey Auswechselungen.

Gedämpftes Rindfleisch.

Fuchen mit holländischer Butter-Tunke.

Sechs Zwischenspeisen.

Poulard mit weißem Ragout.

Kalbschulter-Drüschchen mit breit-gekrautem Salat.

Geschwungene Repphühnerbrüste.

Schillschnitten mit Oehl-Tunke.

Escalope von Hühnerbrüschchen in einer Kruste.

Faschspeise mit einem Purée von Hasen.

Zwey Braten.

Waldschnepfen.

Poularden über Brunnkresse.

Sechs Zwischenspeisen.

Durchgeschlagene Erdäpfel in Krusten.

Cardonen mit Mark.

Gestürzter Salat von Schwarzwurzeln.

Äpfel-Marmelade in Krusten mit spanischen Wind überzogen.

Sulz von Punsch.

Zucker-Ringchen.

Hier macht den Anfang eine den Herbst charakterisirende Suppe, und wird von einer begleitet, die die Forderungen des feinsten Gaumens befriedigen soll. Das gedämpfte Tafelstück und ein schöner großer Huchen lassen eine Folge feiner Gerichte erwarten; und dieser Erwartung vollkommen entsprechend scheinen die sechs Zwischenspeisen, der Braten und die letzten Zwischenspeisen. Besondere Aufmerksamkeit verdienen die geschwungenen Kepphühnerbrüste, Schillschnitten mit grüner Öl-Lunke, Kalbschulter-Drüschen und die Escalope von Hühnerbrüstchen; sie gehören sämmtlich in die Classe der feinsten Gerichte. Der Braten von Schnepfen ist köstlich, die Carbonen und Erdäpfel mit guter Butter bereitet, geben sehr angenehme Schüsseln; der gestürzte Salat von Schwarzwurzeln eben so schön als gut; Apfel-Marmelade mit spanischen Winden überzogen, die seit ungefähr vierzehn Jahren im Gange sind; Zucker-Ringchen und Punsch-Sulz stehen im vollkommensten Einklange mit dem Ganzen.

Speiszettel auf zwölf bis achtzehn Bedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit einer Montglas. Rothe Bohnen-Suppe.

Zwey Auswechselungen.

Gespickter Lungenbraten mit Erdäpfeln. Westphälischer Schinken mit Maraga-Wein.

Sechs Teller.

Kleine Pastetchen. Pöckelzungen mit Fleischsulz.
Croquet von Kapann. Hühner mit Casttunke, Kalt.
Hasen-Nehsen. Hirnrisolon.

Vier Zwischenspeisen.

Escalope von Gänselebern. Gespickte Hühnerbrüste mit geschwungenen Kalbsniernchen
Kaltes Salmy von Schnepfen. la Royale.
Fasanen-Rocken mit Essenz.

Zwey Braten.

Weindrossel mit Weinslaub. Junger Indian.

Sechs Zwischenspeisen.

Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke Gestohtener Pfirsich-Kuchen.
 Verlorne Eyer mit Wildenten- Auflauf von Rindsloch in Krusten.
 Essenz. Gemischte Bäckerey.
 Salz von Chocolate.

Dieser Gerichte Ordnung weicht von der vorhergehenden etwas ab, indem die sechs Teller gleich nach der Suppe gereicht, und dann erst zu den soliden Lungenbraten und dem köstlichen Schinken geschritten wird. Nach diesem Vorgange, wo der Hunger einiger Maßen gestillt ist, werden dem gut gestimmten Gaumen mit gesammelter Aufmerksamkeit die feinen Zwischenspeisen vorgesetzt, und ein jedes dieser Gerichte soll den Beyfall des Kenners erwerben; denn eine Escalope von Gänselebern bleibt unter allen Umständen ein köstliches Gericht, die glasirten Hühnerbrüste führen als Beweis ihrer Vorzüglichkeit den Beynahmen à la Royale; Fasanennocken mit Essenz sind so selten zu treffen, als sie wirklich dem feinsten Geschmack entsprechen; endlich das vornehme und köstliche Schnepfen-Salmy, alle zeigen von der schönsten Wahl; ihre richtige Behandlung und fein gehaltener Wohlgeschmack müssen des Künstlers Meisterschaft bewähren. Der Braten und die letzten Zwischenspeisen stimmen gut zu dem Ganzen.

Speiszettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Bedecke.

Zwey Suppen.

Repphühner-Gulc. Suppe mit Markknödeln.

Zwey Auswechselungen.

Tafelstück mit gefülltem Salat. Gebratener Hecht mit italienischer
 Tunke.

Zwey Mittelstücke.

Spanferkel mit Maccaroni gefüllt. Gedämpfter Schöpfenschlegel.

Acht Zwischenspeisen.

Halraupenseber mit weißem Ragout Eingemachte Hühnchen mit glasir-
 Escalope von Hasen mit Blut. ten Brüstchen.
 Butterpastete mit Kapanner-No- Geschwungene Schillschnitten mit
 cken à la Nesl. feinem Kräutchen.

Kalbsunterschnitten gedämpft und glasirt mit Malaga-Wein.	Sulz von Repphühnern. Reisecasserole mit geblätternen Schöpf- pfeuzungen und Champignon.
--	--

Zwey große Stücke.

Kalte Pastete von westphälischen Schinken.	Galantine von Indian über einem Socfel.
---	--

Zwey Braten.

Steirischer Kapaun.	Fasanen über Brunntresse.
---------------------	---------------------------

Acht Zwischenspeisen.

Artischocken mit feinem Kräutchen.	Feines Röchel in Weinteig mit Gestürzter Salat von rothen Rüben.
Sulz von Kasseh.	Orangeblüthe.
Baniglie-Schnitten.	Gesulzte Mandelmilch mit gebrann- tem Zucker und Rum.
Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke.	Kleine Zucker-Kuchen.

Eine Repphühner-Gulée ist eine ganz delicate Suppe; auch die Marktknödel fordern viele Aufmerksamkeit. Die vier großen Stücke sind weniger schwierig in ihrer Behandlung, dagegen sind die acht Zwischenspeisen von Bedeutung, und verlangen eines geübten Künstlers Hand. Die Austraupenleber ist so eine seltene Erscheinung, und von so einem köstlichen Geschmacke, daß sie allgemein sehr interessirt, eben so ist es mit der köstlichen Escalope von Hasen mit Blut; ihre Vereitung ist schwierig. Sehr angenehm ist die Butterpastete, vornehm die Kalbsniern-Filet mit Malaga-Wein; die wohlschmeckenden eingemachten Hühnchen, das feine Gericht von Schillschnitten, die schöne Sulz von Repphühnern und die schmackhaften Schöpfpfeuzungen in einer schön-geformten Reiscasserole stehen im schönen Accord zu einander, und ertragen keine Mittelmäßigkeit. Ein besonders schönes Gericht gibt der gestürzte Salat von rothen Rüben, dessen Behandlung zwar keiner großen Schwierigkeit unterliegt, dennoch aber geübte Hände und viel Geschmack zu seiner Vereitung fordert.

Speiszettel auf dreyßig bis vierzig Bedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit Trüffeln,	Französische Garbure.
------------------------	-----------------------

Zwölf Teller.

- | | |
|---|--|
| 2 Teller Kleine Auflauf von Hirn
in Krusten. | 2 Teller wässcher Salat. |
| 2 — Pudding à la Richelieu. | 2 — Aufgeschnittener Golan-
tine. |
| 2 — Bratwürstchen mit Ro-
berttunke. | 2 — mit Gurken und frischer
Butter. |

Zwey Auswechselungen.

- | | |
|--------------------|--|
| Eine Olla potrida. | Großer Donau-Karpfen mit einer
Schambord. |
|--------------------|--|

Zwey Mittelstücke.

- | | |
|--------------------|--|
| Kalbs-Milchbraten. | Gedämpfter Lungenbraten mit ge-
mischter grüner Speise. |
|--------------------|--|

Zwölf Zwischenspeisen.

- | | |
|---|---|
| Auflauf von Gänselebern in Krus-
ten. | Glasierte Kalbs-Tendrons mit Repp-
hühner-Purée. |
| Gestürzter Hasenkuchen mit Aspic. | Geschwungene Fasanenbrüste mit
Trüffel. |
| Schöpfenunterschnitten, glasiert mit
durchgeschlagenen Zwiebeln. | Hühnerunterbrüstchen als Escalope
à la Conti. |
| Wildentenbrüstchen mit Orangen. | Astelefen von Kalbsbries mit Aspic. |
| Hasenschnitten mit Capertunke. | Kleine Augengläser-Pastetchen mit
einer Beschamelle von Kapau. |
| Croquetten von feiner Fische. | |
| Reheoteletten am Rost mit jus. | |

Vier große Stücke.

- | | |
|---------------------------|--|
| Kalte Gänseleber-Pastete. | Auerhahn mit Aspic über einem
Sockel. |
| Großer Apostelkuchel. | Geblätterte Butter-Torte. |

Vier Braten.

- | | |
|--------------|-----------------------------|
| Fasauen. | Poularden über Brunnkresse. |
| Rehschlegel. | Junger Indian. |

Acht Zwischenspeisen.

- | | |
|--|---|
| Artischocken mit Butter-Tunke. | Karfiol mit Parmesan-Käse. |
| Champignons mit feinem Kräut-
chen. | Spanische Semmel. |
| Sulz von Vaniglie. | Gestürzte Milch mit Cedraten-Ge-
ruch. |
| Marillen-Tortelethen. | Gemischte Brandteig-Kräpfschen. |

Der Spätherbst bringt der Küche ein unschätzbares Gewächs, die Trüffel; mit gieriger Ungeduld wird ihrem Ankommen entgegen gesehen, obgleich die ersten nicht die besten sind. Sie erhöhen und veredeln durch den Beytritt ihres unendlich angenehmen Geruchs den Geschmack eines jeden Gerichtes; daher mag es kommen, daß sie bey ihrem häufigsten Erscheinen dennoch in hohen Preisen stehen, und hierdurch den höchsten Luxus der Küche bilden. Den angenehmsten Einfluß äußern sie gleich bey dem Consommé. Die Olla potrida, eine Art eßbares Quodlibet, aus dem Spanischen, und die prächtige Schambord dürfen als Meisterstücke der Kochkunst betrachtet werden. Die geschwungenen Fasanenbrüste mit Trüffeln geben eines der feinsten Gerichte, eben so die Auflauf von Gansleber, Wildentenbrüschchen mit Drangen und die Escalope von Hühnerunterbrüschchen. Das Ganze ist wohl geordnet, und gibt eine schöne Tafel. Die Straßburger Gansleberpasteten sind von lange her als etwas vorzüglich Delicates bekannt, und werden von dieser Stadt nach allen Ländern versendet. Diese Stadt hat dadurch mehr Bekanntschaft mit der gebildeten Welt gemacht, als sie es hätte durch ihre politische Bedeutenheit je machen können, und man muß gestehen, daß dieses auf keine angenehmere Weise geschehen könnte.

Speiszettel auf vierzig bis fünfzig Bedecke.

Vier Suppen.

Herbst-Suppe.
Consommé mit Profittolen.

Gestrichene Linsen = Suppe mit
Repphühnerbrüschchen.
Garbur von Salat.

Zwölf Teller (hors d'oeuvres).

4 Teller Caviar.
4 — Butterpastetchen.

4 Teller Hamburger Pöckelsteif
mit Aspice.

Vier Auswechsellungen.

Hirschziemer mit Ribisel-Tunke.
Gebratener Schöps mit Erdäpfeln.

Lachs mit Capern-Tunke.
Westphälische Schinke mit Malaga-
Wein.

Vier Mittelstücke.

Gebratene Gans über weißem Reis.	Gedämpfter Auerhahn mit einem
Gefüllter Kalbskopf mit pikanter	Ragout = Godard.
Tunke.	Casserol = Pastete mit Tauben, mit
	weißem Ragout.

Zwölf Zwischenspeisen.

Kalbsnuß mit durchgeschlagenen	Kaltes Fricassé mit Aspic.
Champignons.	Galantine von Repphühnern.
Forellen = Schnitten mit feinem	Schöpfen = Coteletten, geschwungen
Kräutchen.	mit Erdäpfel = Puré.
Kapauner = Hocken mit Consommé.	Geschwungene Hühnerbrüste mit
Geschwungene Schnepfen mit Trüf-	Hahnenkamm.
feln.	Gehäcke von Kapaun à la Reine.
Kalbshirn am Rost, mit pikanter	Escalope von Kalbsbries.
Tunke.	Glasirte Reh = Carré mit Paradies-
	äpfel = Tunke.

Vier große Stücke.

Kalte Pastete von Repphühnern.	Gänseleber = Kuchen über einem
	Sockel.

Zwey dressirte Stücke der Backerey.

Vier Braten.

Fasanen über Brunntresse.	Gebratener Aal.
Kalbsnieren = Braten.	Pouarden.

Zwölf Zwischenspeisen.

Fisolen à la maitre d'hôtel.	Schwarzwurzeln mit Butter = Tunke.
Spinat auf englische Art.	Apfel = Kuchen (Charlotte).
Weichsel = Sulz.	Gesäumte Milch mit Thee.
Mandel = Bögen.	Kanape's mit Reinclaud marmelade

Speiszettel auf siebenzig bis achtzig Gedecke.

Vier Suppen.

Herbst = Suppe.	Reiß mit durchgeschlagenen gelben
Gestoßene Suppe.	Rüben.
	Suppe mit feiner Mehlspeis.

Vier und zwanzig Teller.

4 Teller mit Lämmernen Coteletten,	4 Teller mit Butterpastetchen.
4 — — Croquetten von Sal- picon.	4 — — geblättern Schinken und Aspic.
4 — — Hirnrisolten.	4 — — Sardellen in Öl.

Vier Auswechselfungen.

Gedämpftes Tafelstück mit Zwiebel bekränzt.	Gebratener großer Hecht mit Pfeffer-Tunke.
Schill mit Butter-Tunke.	Zwey Indianen auf englische Art.

Vier Mittelstücke.

Große Godiveau-Pastete.	Ochsenfleisch mit Linsen.
Kalbskopf mit Rahmtunke.	Gedämpfter Schöpfenschlegel mit Bohnen.

Vier und zwanzig Zwischenspeisen.

Steyrischer Kapau mit grünem Kräutchen.	Reis-Casserolen mit Kalbsniernchen. Kalbsnuß in Papier.
Glasirte Kalbscoteletten mit pikanten Sauce.	Glasirte Indianbrüste mit Cham- pignons.
Lachs mit Öl-Butter.	Kaltes Salmy mit Aspic.
Schnepfen auf französische Art.	Faschspeis mit feinem Ragout.
Kapaunenbrüste mit weißem Ra- gout.	Escalope von Hasen mit Trüffeln.
Croquetten von geblättern Schöp- fsenzungen.	Tauben mit Basilienkräutchen.
Gebackenes Fricassé.	Escalope von Hasen mit Muschel- Wildentenbrüste mit Oliven.
Geschwungene Nepphühnerbrüste mit Trüffeln.	Geblätterte Fasanenbrüste in Kreu- sen.
Gänseleber mit Kapaunennocken.	Ateletten mit Aspic.
Schillschnitten mit Öhlunke.	Schöpfenschnitten mit westphälischen Schinken.
Glasirte Kalbsbries mit Sellerie- Purée.	Casserolepasteten mit Erdäpfel.

Acht große Stücke.

Vier dressirte Stücke der Bäckerey.

Kalte Pastete von Fasanen.	Lachs-Forellen über einem Sockel.
Westphälische Schinken über einem Sockel.	Hause großer Krebsen.

Acht Braten.

Poulard über Brunnkresse.
 Waldschneppen.
 Gebratener Aal.
 Geschöppte Gänse.

Kalbshniern = Braten.
 Gebäckene Grundeln.
 Krammetsvögel.
 Fasanen über Brunnkresse.

Sechzehn Zwischen Speisen.

Karfiol mit Buttertunke.
 Gedruckte Erdäpfel.
 Artischoken mit Senftunke.
 Auflauf von Chocolate.
 Sulz von Madera-Sec.
 Gesulzte Milch mit Rosengeruch.
 Dariol-Bäckerey.
 Gestochene Marillenschnitten.

Spinat in Krusten.
 Trüffeln mit Champagner-Wein.
 Gestürzter Salat von Bohnen.
 Auflauf vom Thee.
 Sulz von Anisette.
 Gesaumte Milch mit Vaniglie.
 Linzer-Torte.
 Brandteigringchen.

Einige unausweichliche Wiederholungen abgerechnet, herrscht eine große Mannigfaltigkeit in diesen beyden Speiszetteln. Sie lassen sich übrigens leicht abändern, und nach Umständen wieder zusammensetzen; die Gerichte sind so gereiht aufgezeichnet, daß man sie in dieser Ordnung gleich auf die Tafel stellen kann.



Bier und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für den Winter.

Der Winter vermehrt noch des Herbstes Gaben, als Fasanen, Schneehühner, Krammetsvögel mehrere Gattungen Fische, insbesondere aber das Schwarzwild; es gibt wenige Menschen, die nicht lüftern wären nach des Schwarzwildprets. schmackhaftem Fleische. Dieses kömmt zu Anfang des Winters in solcher Menge, daß der Preis nicht hoch steigt, und es sich jedermann verschaffen kann. Die Trüffeln, die im Spätherbste häufig ankommen, sind doch nur im Winter am besten; denn ob sie gleich durch den Frost alles Fumé verlieren und beynah unbrauchbar werden, so wirkt die gemäßigete Kälte sehr zu ihrem Vortheile, nemlich wenn der Frost über die Erde siet, und sie noch unter derselben liegen.