

Acht Braten.

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

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

Sechzehn Zwischen Speisen.

Karfiol mit Buttertunke.
 Gedruckte Erdäpfel.
 Artischocken 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 siefgt, und sie noch unter derselben liegen.

Ihre Rinde wird hart, ihr Fleisch fester, und ihr so hohes Fumé concentrirt und beträchtlich verstärkt.

Der Winter ist dann auch die eigentliche Zeit des gesellschaftlichen Lebens, aller Zusammenkünfte, Verbindungen, Gastereyen, Pickenicks, Bälle und Clubbs, und überall spielt die Küche die bedeutendste Rolle. Es ist auch nur um diese Zeit, daß sich die Kunst des höchsten Fluges erfreut und des Lebens freundlichste Begleiterinn wird.

Speiszettel auf achtzehn Bedecke.

Zwey Suppen.

Schildkrötensuppe.

Suppe mit feiner Mehlspeise.

Sechs Teller.

2 Teller mit Salmey.

2 Teller mit Butterschnitten, mit Schirken und Aspic.

2 — — Salat von Hühnern.

Zwey Auswechselungen.

Gedämpfter Lungenbraten mit Mayaga-Wein.

Junge gebratene Hausen mit Caperntunke.

Sechs Zwischenspeisen.

Hühnerbrüste in halber Trauer.

Wildentenbrüste mit Oliven.

Kapannemocken mit einem Ragout Pompadour.

Schillschnitten am Rost mit Consommé.

Schwarzwild mit Aspic.

Kalbsunterschnitten glasirt mit geschwungenen Kalbsniernchen.

Zwey Braten.

Ortolanen.

Pouarden.

Sechs Zwischenspeisen.

Trüffel auf italienische Art.

Durchgeschlagene Erbsen mit Grontons.

Mayonnaise von gemischter grünen Speise.

Auslauf von Brandteigkrapsen.

Sulz von Cacao.

Zucker-Schnitten mit Reinclaudent-Marmelade.

Vom Anfange bis zum Ende enthält dieser Speiszettel Gerichte von hohem Range; mit Kunst bereitet müssen sie die strengsten Forderungen befriedigen. Mit besonderer Sorge müssen die

Hühnerbrüste in halber Trauer gehalten werden; so auch von zartem Geschnacke und heller Weiße die Kapaunennocken, sehr einfach die Schillschnitten, brillantschön das Schwarzwild mit Aspic, Kräftig die Kalbsunterschnitten und noch Kräftiger die Wildentenbrüste. Einen eben so seltenen als angenehmen Braten geben die Ortolanen, und eine köstliche Zwischenspeise die Trüffel und die Mayonnaise.

Speiszettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Bedecke.

Zwey Suppen.

Krebssuppe.

Klare Suppe mit Profittolen.

Sechzehn Teller.

8 Teller mit Austern.

4 Teller mit gepökelten Zungen
mit Krän.

4 — — Butterpastetchen.

Zwey Auswechselungen.

Schwarzwildpret mit Hefchebeeren
und pikanter Tunke.

Gedämpfter großer Donau-Kar-
psen mit Sardellen und indischer
Buttertunke.

Zwey Terrinen.

Matelot von Kal mit Burgunder-
Wein.

Gedämpfte Enten mit gemischter
grüner Speise.

Acht Zwischenspeisen.

Große Gansleber mit einer Ein-
fassung von Kapaunennocken.

Krammetsvögel in Krusten.

Schöpfenunterschnitten glasirt mit
einer pikanten Tunke.

Geschwungene Fasanenbrüste mit
Trüffeln.

Kalbschulterdrüschchen mit weißem
Ragout.

Poulardbrüste glasirt mit Cham-
pignon.

Ein Mergelglas in Kapseln.

Kalbsnuß mit Öl-Tunke.

Zwey große Stücke.

Kalte Pastete von Lachs.

Galantine von Indian über einem
Sockel.

Zwey Braten.

Repphühner.

Poularden mit Brunnkresse.

Acht Zwischenspeisen.

Spinat mit Obers.	Sprossenbohl mit Butter.
Champignons mit legierter Tunke.	Apfel in Weinteig.
Sulz von Thee.	Gesäumte Milch mit Rum.
Linger-Torte.	Das kleine geperlte Eichenlaub.

Speiszettel auf vierzig bis fünfzig Gedecke.

Vier Suppen.

Consommé mit Kapaunennocken.	Linger Gulé mit Nepphühnern.
Geslofene Suppe mit Reiß.	Klare Suppe mit Mehlspeise.

Sechzehn Teller.

8 Teller mit Aустern.	4 Teller gebäckene Spanier.
4 — — Ragout Montglas in Augengläserpastetchen.	

Vier Auswechselungen.

Gebratene Frischlinge.	Großer Huchen mit genuessicher
Rombo mit Buttertunke.	Tunke.
	Großes Tafelstück mit Einfassung
	von Kohl.

Vier Mittelstücke.

Kalbskopfmith Schildkröten-Ragout.	Martins-Gans mit Maccarony.
Zwey große Kalbsnuß mit westphälischen Schinken.	Faschirter Karpfen im Ofen.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Casserolpastete v. Godiveau-Fasche.	Kalbsnuß mit Aspic.
Lämmerne Ohren mit Salspicon.	Rindszungen in Papier.
Steyrischer Kapaun mit Trüffeln.	Nepphühner mit Essenz.
Kalbschulterdrüschchen mit durchgeschlagenen Hasen.	Geschwungene Hühnerbrüste mit Trüffeln.
Schillnocken mit Fasten-Ragout.	Gedämpfte Schöpsen = Coteletten mit durchgeschlagenen Zwiebeln.
Escalope von Krammetsvögeln mit Trüffeln in einer Kruste.	Fasanen mit Ragout-Godard.
Rehcoteletten am Rost mit Jus.	Croquetten von Indian.
Forellenschnitten mit Aspic.	Gestürzter Blaukohl mit Kastanien und Bratwurst.

Vier große Stücke.

Kalte Pastete von Nepphühnern. Westphälischer Schinken über einem Sockel.
Zwey dressirte Stücke der Bäckerey.

Vier Braten.

Fasanen mit Brunnkresse. Steyerischer Kapoun.
Auerhahn. Gebackener Schill.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Trüffeln mit Champagnerwein.	Sprossenkohl mit Butter.
Bohnen mit Buttertunke.	Verlorne Eyer mit Essenz.
Mayonnaise von Blumenkohl.	Gebackenes feines Köchel in Weinteig.
Auflauf von Reis in einer Kruste.	Eine Sultane.
Ein Apfelkuchen.	Sulz von Kaffeh.
Sulz von Ribiselsaft.	Mandeltorten.
Gesulzte Faum-Milch mit Rosen.	Zucker-Schnitten mit groben Zucker.
Kleine Butterkräpfschen.	
Champignon mit feinem Kräutchen.	

Speiszettel auf siebenzig bis achtzig Bedecke.

Vier Suppen.

Gestofene Nepphühner-Gulée. Garbure von Kastanien.
Suppe en Tortue. Scherrübensuppe.

Vier und zwanzig Teller.

12 Teller mit Aустern. 4 Teller Godiveau-Pastetchen.
4 — kleiner Auflauf von Hirn 4 — Gebackene Hühner auf französische Art (horli).

Vier Auswechselfungen.

Englischer Braten. Rheinsachs blau gekocht.
Schwarzwildpret. Westphälischer Schinken am Spieß mit Malaga-Wein.

Vier Mittelstücke.

Indion mit Trüffeln. Schöpfenschlegel mit Zwiebel.
Berschlange auf holländische Art. Gepöckelte Rindszungen mit Krän.

Vier und zwanzig Zwischenspeisen.

Schilfschnitten am Rost. Hühnerbrüste am Rost mit weißem Ragout.
Ein Aspic von Nepphühnern.

- | | |
|--|---|
| Escalope von Fasanen mit Trüffeln in einer Kruste. | Geschwungene Hühnerbrüste mit Öl-Tunke. |
| Kalbsunterschnitten glasirt mit Sellerie-Purée. | Aalsfisch am Rost mit Senf-Tunke. |
| Geschwungene Kepphühnerbrüste mit Trüffeln. | Warme Pastete von Moosschneepfen. |
| Escalope von Lachs mit Krebsbutter. | Poulard mit einem Ragout-Godard. |
| Glasirte Kaninchenschnitten mit durchgeschlagenen Champignons. | Escalope von Hasen mit Blut und Trüffeln. |
| Reißcasserolen mit einer Escalope von kleinen Vögeln. | Hühnerbrüste mit Wurzeln-Tunke. |
| Rehcoteletten am Rost mit pikanter Tunke. | Kalbsnuß von Hausen mit Nierenchen von Kalb. |
| Salat von Kaninchen-Biegeln. | Faschespeis mit einem Ragout von Kalbsrückenmark. |
| Rollirte Obergaum mit Beschamelle | Hasen-Neschen am Rost. |
| Tauben in Papier unter der Asche. | Aspic von Gansleber. |
| | Schöpfenzunge auf französische Art. |

Vier große Stücke.

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Wildschweinskopf über einem Sockel. | Lachs-Forellen über einem Sockel. |
| Kalte Pastete von Waldschneepfen. | Große Biscuit-Torte. |

Vier dressirte Stücke der Bäckerey.

Acht Braten.

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| Fasanen. | Kalbsnierenbraten. |
| Haselhühner. | Gebratener Aalsfisch. |
| Gebackene Verschlinge. | Kepphühner. |
| Indian. | Rehrücken. |

Sechzehn Zwischenspeisen.

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Maccarony auf neapolitanische Art. | Brandteigringchen mit Marillen. |
| Durchgeschlagene Erdäpfel. | Zimmtschnitten. |
| Verlorne Eyer mit Wildentensaft. | Gesäumte Milch mit Ananas. |
| Auflauf von Kaffeh. | Sulz von Nelken-Syrup. |
| Sulz von Muskatwein. | Auflauf von Orangen. |
| Gesulzte Milch mit gebranntem Zucker. | Gestürzter Salat von Bohnen. |
| Mandelbögen. | Sprossen Kohl. |
| Kleine gemischte Bäckerey. | Breit gekrauter Salat mit Sahne. |

Diese drey Speisjettel enthalten einen großen Umfang der Kochkunst; die Gerichte wechseln von dem einfachsten gelinden

bis zu dem höchsten Wohlgeschmack (Haut-Gout), und dann bis zum höchsten Reiz des Gaumens; von der lieblich schmeckenden Krebs-Suppe bis zum Kalbskopf en Tortue. Von sehr zarter Behandlung sind die Kalbschulterdrüschchen, geschwungenen Fasanen-Brüste, Escalope von Krammetsvögel, die Suppe en Tortue, Escalope von Fasanen mit Trüffeln, geschwungene Kepphühnerbrüste, Hühnerbrüste mit Wurzel-Tunke, Escalope von Hasen mit Blut und Trüffeln auf italienische Art; sie sind alle von feinem Fumé und Haut-Gout. Von ungewöhnlicher Schönheit und hohem Luxus sollen der Donau-Karpfen, kalte Pastete von Lachs, gebratener Frischling von wenigstens dreyßig Pfund Schwere, Huchen von achtzehn Pfund, Kombo von seltener Größe, Kalbskopf als Tortue, westphälischer Schinken ungefähr zwanzig Pfund, englischer Braten von vierzig Pfund, Rhein-Lachs von achtzehn Pfund, Indian mit Trüffeln von ungewöhnlicher Größe, die schöne Lachsforelle und der prächtigste Wildschweins-Kopf. Eben so leicht ließen sich die lieblichsten Zwischenspeisen in großer Menge aufzählen.



Fünf und siebenzigster Abschnitt.

Vom Gabelfrühstück.

Das Gabelfrühstück ist ein Mahl der jetzigen Zeit und Tagesordnung, wo die Mittagsstunde, wie in Paris, auf sechs und sieben Uhr des Abends verschoben worden ist. Es wird gewöhnlich um ein Uhr Mittags gehalten. Die Gerichte werden in folgender Ordnung und alle auf einmahl aufgetischt, welches Service ambigu heißt; das Dessert nimmt die Mitte der Tafel ein.

Speiszetteln zum Gabelfrühstück auf zwölf Bedecke.

Sechs Teller.

Zwey Teller kleine Pastetchen.
Ein Teller saure Gurken.

Zwey Teller Brätwürste.
Ein Teller saure Champignons.