

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 Fasänen-Brüste, Escalope von Krammetsvögel, die Suppe en Tortue, Escalope von Fasänen mit Trüffeln, geschwungene Repphühnerbrüste, 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.

Speiszettel zum Gabelfrühstück auf zwölf Bedecke.

#### Sechs Teller.

Zwey Teller kleine Pastetchen.  
Ein Teller saure Gurken.

Zwey Teller Brätwürste.  
Ein Teller saure Champignons.

## Zwey Auswechselungen.

Rombo (Steinbutte) mit Butter- Kalbsnuß mit westphälischem  
Tunke. Schinken.

## Vier Zwischenspeisen.

Geschwungene Schöpfennieren mit Geschwungene Rehcoteletten mit  
Champagner-Wein. Glace und Trüffeln.  
Gebackenes Fricassée. Lachsenschnitten mit Shtunke.

## Zwey Braten.

Fasanen. Poularden.  
Kalte Pastete von Gansleber.

## Speiszettel zum Gabelfrühstück auf zwölf Bedecke.

## Zwölf Teller.

Sechs Teller Austern. Zwey Teller kleine Pastetchen.  
Zwey -- Kleine Coteletten am -- -- Sauer- Gurken und  
Rost. Champignons.

## Zwey Auswechselungen.

Westphälischer Schinken mit Ma- Schill mit holländischer Butter  
laga-Wein. Tunke.

## Vier Zwischenspeisen.

Geschwungener Lungenbraten mit Croquetten von Kapaun.  
englischer Butter. Coteletten von Schwarzwild am  
Kalbsnuß von Hausen mit Trüffeln. Rost.

## Zwey Braten.

Waldschneypfen. Poularden.  
Kalte Pastete von Fasanen.

In diesem Sinne gehen alle Gabelfrühstücke, nämlich, ohne gekochtem Fleische, Suppen oder Gemüse, so auch ohne feinen Eingemachten. Es sind so eigentliche Gastereyen der Junggesellen. Das schöne Geschlecht wird selten hierzu geberthen. Man erscheint en negligée, und bringt seine Portion Wit und gute Laune mit; denn Ungezwungenheit und Jovialität ist der herrschende Ton dieser Gesellschaft. Die Weine von berühmten Jahrgängen und aus ehrlichsten Händen dürften ungefähr in folgender Ord-

nung und Quantum erscheinen. Sechs Bouteillen alter Oesterreicher, vier Bouteillen Ofner, vier Bouteillen Champagner non Moussé, zwey Bouteillen Bordeaux, zwey Bouteillen Madera-Sec, zwey Bouteillen Lunelle, eine Bouteille Malaga und eine Bouteille Tokayer. Kaffeh mit Obers und dem hierzu gehörigen Brote, Bischoff und Liqueurs werden bey Tische präsentirt.

## Sechs und siebenzigster Abschnitt.

### Von Nachtmahlen.

Die Nachtmahle werden gewöhnlich spät in der Nacht gehalten. Um die Verdauung nicht zu erschweren und der Gesundheit nicht zu nahe zu treten, werden die kräftigsten Gerichte stets übergangen. Die geübten Esser halten obnehin nur Eine Mahlzeit des Tages, welches bey dem Mittagsmahl geschieht, es mag spät oder früh gehalten werden, und diesem machen sie dann Ehre.

Das Auftragen geschieht auf einmahl, wie bey dem Gabelfrühstück, und das Dessert beherrscht die Mitte der Tafel.

### Speiszettel zum Nachtmahl auf zwölf Gedecke.

#### Suppe.

Consommé mit einer Montglas.

#### Zwey Auswechselungen.

Schill mit Butter-Sauce.

Gemischte kleine Bäckerey.

#### Zwey Braten.

Poularden.

Repphühner.

#### Vier Zwischenspeisen.

Gedämpfte Kalbscoteletten mit feinem Kräutchen.

Karfiol mit Butter-Tunke.

Sulz von Limonien.

Eingemachte Hühner mit gespickten Brüstchen.

Grüner Salat.