

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.



## Speiszettel zum Nachtmahl auf zwölf Bedecke.

## Suppe.

Abgegossene Kräuter-Suppe.

## Zwey Auswechselungen.

Kapanner-Necken mit weißem Saucen. Ein Auffas von Hohlhippen mit  
gout in einer Terrine. gesäumter Milch.

## Zwey Braten.

Geschoppte Hühnchen. Krametsvögel.

## Vier Zwischenspeisen.

Kalbshirn mit Petersilien-Tunke. Kleiner Auflauf von Kapau in  
Eine Wechsel-Salz. Papier-Kapseln.  
Croquetten von Erdäpfeln.

Grüner Salat.

In dieser Manier gehen alle Nachtmahle, ohne großen Aufwand oder sonst einer Auszeichnung, bloß mit einer einfachen lieblichen Zubereitung ausgestattet.



## Sieben und siebenzigster Abschnitt.

## Von Büffets.

Das Büffet ist eine zur Schau und Lust mit Schwaaeren reich besetzte Bühne. Zu diesem Ende werden an einem dem großen Saale naheliegenden Zimmer Holzgestelle aufgerichtet, zweckmäßig und schön tapeziert, und mit kalten Speisen, Backwerk und den köstlichsten Weinen reich besetzt. Die Erfrischungen der Zuckerbäckerey werden abgesondert, und übernehmen zugleich die Erfrischungen der Küche, nehmlich die Oilly-Suppe, Consommé, Gerstenschleim und Reiß mit Mandel-Milch.