

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 Schwaaren 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.

Buffet auf fünf hundert Personen.

Vier Suppen.

Zwey Kessel Oilly-Suppe.	Zwey Kessel Consommé.
— — Gerstenscheim.	— — Reis mit Mandel-Milch.

(Jeder Kessel zu zehn Maas).

Vier und zwanzig Braten.

Vier Schüsseln Indian.	Vier Schüsseln Poularden.
— — Fasanen.	— — Nepphühner.
— — Nehrücken.	— — Hasen.

Vier ganze Kälber, die zweckmäßig dressirt und behuthsam gebraten worden sind, werden in ruhender Lage über der Bühne eingetheilt.

Zwölf Sockel.

Zwey Huchen.	Zwey Lachsen.
— Wildschweins-Köpfe.	— Galantinen von Indian.
Vier westphälische Schinken.	

Acht Schüsseln Aspic und Salat.

Hasen-Ruchen mit Aspic.	Kapanner-Susz.
Salmy von Nepphühnern mit Aspic.	Kaltes Fricassée.
Salat von Lachsen.	Al mit Ohl-Butter,
— — Pühnern.	Kalbsnuß mit Ohl-Tunke.

Acht Kalte Pasteten.

Zwey von Gansleber.	Zwey von Fasan.
— — Nepphühnern.	— — Poularden.
Sechs dressirte Stücke der Bäckerey. (Siehe 2. Thl. Kunstbäckerey.)	

Sechs große Stücke.

Zwey Biscuit Torten.	Vier Apffel-Ruchen.
----------------------	---------------------

Acht Sulzen.

Zwey Sulzen von Kaffeh.	Zwey Sulzen von Cacao.
— — — Vaniglie.	— — — Orangen.
— — — Punsch.	— — — Muskat-Wein.
— — — Champagner.	— — — Ananas.

Sechzehn Sulzen von Milch.

Zwey gesulzte Milch von Haselnuß.	Zwey gesulzte Mandelmilch mit
— — — mit Rosen.	Baniglie.
— gesäumte Milch mit Parfait	— — mit Cedraten.
Amour	— gesäumte Milch mit Ma-
— — — mit Biskoten.	rasquin.
	— — mit Thee.

Sechzehn Schüsseln kleine Bäckerey.

Acht Schüsseln verschiedenes kleines Bäckwerk, zierlich aufdressirt. Acht Schüsseln Bäckwerk in ganzen Stücken.

Waffelkrappen werden nach Verlangen besonders herumgetragen. Zu allem diesen werden Schinken, Pöckelzungen und Braten die Hälfte des angegebenen Quantums im Vorrath gehalten. Zur schönsten Mannigfaltigkeit werden folgende Weine unter das vorhergehende in die hierzu vorbehaltenen Abtheilungen eingetheilt.

150 Bouteill. alter Oesterreicher.	150 Bouteill. Osnier.
50 — Champagner-Mouf-	50 — Champagner = Sec.
seur.	100 — Bordeaux.
50 — Burgunder.	15 — Malaga.
5 — Lunel.	25 — Porto.
25 — Madera = Sec.	15 — Cap.
25 — Tokayer.	

Ordinäre österreicher Wein, so wie verschiedene Gattungen Bier, sind in unbestimmter Menge in Vorrath zu haben.

So wie bei diesem Büffet Reichthum und reeler Genuß, so muß bei dem Zuckerbäcker-Büffet Schönheit und Pracht sich paaren.

Ende des ersten Theils.