

# Von den Speiszetteln.

---

**D**  
we  
vor  
Zi  
te  
her  
der  
Da  
son  
  
ein  
ste  
vie  
fel  
der  
zu  
  
gro  
fel  
gro  
bef

Die Art, und erforderlichen Kenntnisse Speiszetteln zu entwerfen, besteht vorzüglich darin, wohlschmeckende Gerichte von den zierlich verarbeiteten Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischgattungen, grünen Speisen, und Mehlspeisen, von Backereyen, Sulzen, Compots, und Salaten nach den bestehenden Jahreszeiten, und nach dem Geschmacke und der Anzahl der Gäste in eben der Ordnung vorzuschreiben, wie sie auf die Tafel gestellt werden sollen, um durch ihre schickliche Wahl sowohl Gaumen als Auge zu befriedigen.

Bei großen Tafeln, wo die Kochkunst ihre Regeln uneingeschränkt in der Zahl der Speisen und Aufwand der Kosten ausüben kann, wird der Entwurf der Speiszetteln ungleich viel leichter, als bey kleinen Familien und Freundschaftstafeln seyn; wo bey der wenigeren Anzahl der Speisen sowohl der Geschmack des Hausherrn, als auch einiger besonders auszeichnender Gäste beobachtet werden soll.

Bei großen Tafeln, wo zwey Suppen, und bey noch größeren, wo 4 Suppen angebracht worden sind, werden dieselben später ausgehoben, und an deren Stelle zwey oder vier große Gerichte unter dem Nahmen U s w e c h s e l gestellt. Sie bestehen aus sehr großen Gattungen von verschiedenen gedämpf-

ten und gebratenen Fleisch, Geflügel und Wildpret, aus im Ganzen gesottenen inländischen oder ausländischen Fischen.

Bei Tafeln, wo die Suppen nicht aufgestellt werden, kommen die so genannten großen Stücke (der Auswechsel) gleich anfangs an deren Stelle.

Bei Tafeln, wo nur acht bis zehn Eingemachte (Entrées) sind, darf nie mehr als Ein Gericht von einer Gattung Fleisch, Geflügel, Wildpret oder Fischen erscheinen; ausgenommen sie sind zu Fischen, Gehäcken oder Filets verarbeitet; in diesem Falle auch nur höchstens Zwey zierlich maskirt; nur Eines in mürben oder Butter-Pasteten, Brotkrusten, oder mit derselben gleichen Einfassung, nur Eines gespißt oder glacirt, oder nicht mehr als Eines mit Fricassée oder Ragout, höchstens Zwey in dressirten ganzen Formen, u. dgl.

Überhaupt muß es zur Regel dienen, die Stellung der Gerichte nach ihrer Bereitung, Farbe, Geschmack und Ansehen abwechselnd zu behandeln. Die Zwischenspeisen (Entremets) werden in gleicher Zahl wie die Eingemachten (Entrées) nach der ersten Tracht für die zweyte gesetzt, und die obigen nähmlichen Regeln bey der Aufstellung beobachtet.

Die Anzahl der Teller (Assiettes), die zur ersten Tracht gehören, bestehen aus kleinen warmen Pastetchen, gebackenen und grillirtem Fleisch, Geflügel und Fischen, verschiedenen Faschspeisen, Würsten, frischen auch geräucherten warmen Rindszungen, Croquetten, Carbonaden; ferner auch aus kaltem Zugehör, als: grünen Gurken, rothen Rüben, Oliven, grünen Fenchel, eingemachten Champignons, frischer Butter, Rettigen, Dardin, frischen oder grillirten Austern,

fein geschnittener Salami, Pöckelfleisch, oder westphälischer Schinken, u. dgl.

So gibt man zur zweyten Tracht kleine Backereyen, Sulzen, Milchen, Aspicke, Compote und Salate, marinirte Fische, gesottene kalte Rindszunge, verschiedene aufgeschnittene kalte Fleisch - Gateau, u. dgl.

Diese Teller ersetzen bey kleineren Tafeln, die an größeren nothwendig anzubringenden hors d'oeuvres.

Bey sehr großen Tafeln, wo mehr als zehn Entrées erforderlich sind, leidet die besprochene Regel von den einzeln aufzustellenden Gerichten eine Ausnahme, denn es werden bey solchen Tafeln von der Suppe angefangen, alle Gerichte, Entrées, Entremets, hors d'oeuvres, Braten, Backereyen, Sulzen, Salate u. dgl. doppelt auf gleichen Schüsseln angerichtet. Bey großen Gabelfrühstücken (Déjeuné à la Fourchette), Nachttafeln (Soupées) oder Jagdtafeln werden alle Speisen auf Einmahl aufgesetzt, sammt dem Dessert, welches in die Mitte zu stehen kommt. Bey solchen, wo die Suppe auf die Tafel gestellt worden ist, kommt an deren Stelle Backerey zum Auswechsel.

Vorzüglich muß man bey Entwerfung der Speiszetteln auf die Jahreszeiten Rücksicht nehmen, und so im Frühjahr zwar trachten, jedes Heranwachsende und so genannte Heurige so schnell als möglich zu verwenden; allein so sehr in diesem Zeitpunkt die Natur wieder auflebt, und die Reime zu unzähligen Producten entwickelt, so gewährt es doch den Kochenden in der Wahl der Victualien keine befriedigende Erleichterung, da alles erst im Entstehen ist. Man muß daher bey vielen Sa-

den die Vorräthe von vorigem Herbst und Winter möglichst geschickt zu benützen wissen.

Auch im Sommer erhält die Küche noch nicht viele Vortheile, wo durch die große Hitze viele Hindernisse entstehen, und grüne Speisen, Fleisch und Fische leicht dem Abwelken und Verlust ihres guten Aussehens unterworfen sind, da ohnehin in den heißen Tagen die Eßlust der Gäste vermindert wird. Nur endlich der Herbst bringt der edlen Kochkunst in reicher Fülle, was sie in den übrigen Jahreszeiten entbehren mußte, und setzt sie in Stand, aus den bestgewählten Victualien mittelst der feinsten Zurichtung die seltensten, schmackhaftesten und künstlichsten Speisen zu erzeugen.

# Speiszettel auf sechs Gedecke

i n

folgenden Abwechslungen.

## Erste Tracht.

|                                 |                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topf.                           | Abgegoßene Kräutersuppe.                                                                                                                                           |
| Entrées 4 runde Schüs-<br>seln. | <div> <div></div> <div> Rindsfleisch mit 2 Saucen.<br/> Linsen mit gefüllten Schnecken.<br/> Salmi von Schnepfen.<br/> Timbal von Schinkensteckerln. </div> </div> |

## Zweyte Tracht.

|                                 |                                                                                                                         |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Große runde Schüssel.           | Bäckerey.                                                                                                               |
| Braten, 2 lange Schüs-<br>seln. | <div> <div></div> <div> 2 Märzen = Hasel.<br/> 2 Heurige Poultarde. </div> </div>                                       |
| Entremets runde Schüs-<br>seln. | <div> <div></div> <div> Gebackene Lämmerne Brieseln.<br/> Kalten Milchreis mit Hammeln.<br/> Salat extra. </div> </div> |

## Erste Tracht.

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topf.                           | <div> <div></div> <div> Braune klare Kräutersuppe mit Crou-<br/>tons. </div> </div>                                                                                                                                                                                                                    |
| Entrées 4 runde Schüs-<br>seln. | <div> <div></div> <div> Junge Kohlbrockel mit glacirtem Lamm-<br/>fleisch.<br/> Heurige Hühneln mit Faschknödeln und<br/>Maurachen.<br/> Kalbs = Coteletten au gratin mit halb-<br/>klarer pikanter Sauce.<br/> Krebs-Pastetchen mit Hasché von Krebsen.<br/> Rindsfleisch mit 2 Saucen. </div> </div> |
| Auswechsel.                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Zweite Tracht.

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Große runde Schüssel.      | Gerührte Brot-Torte.       |
| Braten, lange Schüsseln.   | Gefüllte heurige Tauben.   |
|                            | Blau abgefottene Forellen. |
| Entremets runde Schüsseln. | Großen Spargel.            |
|                            | Pudding mit Wein-Sauce.    |
|                            | Salat extra.               |

## Erste Tracht.

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Topf.                    | Suppe mit Lungenstrudel.         |
| Entrées runde Schüsseln. | Rindfleisch mit zwey Saucen.     |
|                          | Saure Rüben mit Blutwürsten.     |
|                          | Pastetchen mit Calpicon.         |
|                          | Relaten von Kalbfleisch fashirt. |

## Zweite Tracht.

|                            |                                      |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Große runde Schüssel.      | Bäckerey.                            |
| Braten, lange Schüsseln.   | Rehrücken zum Braten.                |
|                            | Kapaunen à la Daube mit Aspic.       |
| Entremets runde Schüsseln. | Wallische Broccoli mit Butter-Sauce. |
|                            | Spritzkrapsen.                       |
|                            | Salat extra.                         |

## Erste Tracht.

|                          |                                                                     |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Topf.                    | Durchgetriebene Erbsensuppe mit Crou-<br>tons.                      |
|                          | Sauer Kraut mit Karpfenrogen und Pi-<br>ckelhäringen.               |
| Entrées runde Schüsseln. | Geschwungene Hechten-Filets mit Trüf-<br>fel- und Finsherbes-Sauce. |
|                          | Fricandeau von Hausen mit legirter<br>Austern-Sauce.                |
|                          | Fashirte Eier mit Fasten-Ragout.                                    |
| Auswechsel.              | Casseroll-Pastete mit Maccaroni und<br>Parmasan-Käse.               |

Zweyte Tracht.

|                        |                                           |
|------------------------|-------------------------------------------|
| Große runde Schüssel.  | Linzer-Torte mit Aufsaß.                  |
| Braten, lange Schüs-   | { Gebratene Rohrhühner.                   |
| seln.                  |                                           |
| Entremets runde Schüs- | { Ciocolade-Koch.                         |
| seln.                  |                                           |
|                        | { Carviol, mit klarer Butter in Sauciere. |
|                        | Wälischen Salat extra.                    |

Erste Tracht.

|                         |                                         |
|-------------------------|-----------------------------------------|
| Topf.                   | Gestosene Linsensuppe.                  |
|                         | { Chartreuse von allerhand Rüben mit    |
|                         |                                         |
| Entréesrunde Schüsseln. | { Kapaun mit Reiß.                      |
|                         |                                         |
|                         |                                         |
|                         | { Lungenbraten mit Erdäpfel.            |
|                         | { Kälberne gespickte Carbonaden mit le- |
|                         | { girtem Sauerampfer.                   |
| Auswechsel,             | { Schill mit gezogener pikanter Sauce   |
|                         | { und klarer Butter.                    |

Zweyte Tracht.

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Große runde Schüssel.  | Linzer-Torte.        |
| Braten, lange Schüs-   | { Nepphühner.        |
| seln.                  |                      |
| Entremets runde Schüs- | { Lämmernes Biegel.  |
| seln.                  |                      |
|                        | { Carviol mit Sauce. |
|                        | { Süße Mehlspeis.    |

Erste Tracht.

|                      |                                           |
|----------------------|-------------------------------------------|
| Topf.                | Gestosene Nepphühnersuppe.                |
|                      | { Blauer Kohl mit Castanien und Brat-     |
|                      |                                           |
| Entrées runde Schüs- | { Lämmerne Brüstel mit Krebs-Fasche, und  |
| seln.                |                                           |
|                      |                                           |
|                      | { Krebs-Ragout.                           |
|                      | { Pastete mit Tauben.                     |
|                      | { Dressirte Kapaunen-Fasche mit Trüffeln. |
| Auswechsel.          | { Rindfleisch mit Erdäpfel und zwey Sau-  |
|                      | { cen.                                    |

## Zwente Tracht.

|                                 |                                                          |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Große runde Schüssel.           | Kleine Backerey von Butterteig.                          |
| Braten, lange Schüs-<br>seln.   | { Kälberner Nierenbraten.<br>Fasan.                      |
| Entremets runde Schüs-<br>seln. | { Wallische Broccoli.<br>Süße Mehlspeis.<br>Salat extra. |

## Erste Tracht.

|                          |                                                                                                                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topf.                    | Krebsuppe.                                                                                                                                             |
|                          | { Grüne heurige Sprossen mit einem<br>Kranz von gebackenen Fröschen.<br>Schildkröten-Ragout mit jungen Schneid-<br>Spargel.                            |
| Entrées runde Schüsseln. | { In Finsherbes geschwungene große Filets<br>von Hechten mit Sardellen und Ci-<br>tronen-Saft.<br>Aalruthen-Pasteten, (Omelett neben-<br>bey servirt). |
| Auswechsel.              | Schill mit 2 Saucen.                                                                                                                                   |

## Zwente Tracht.

|                                 |                                                                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Große runde Schüssel.           | Kleine Backerey von Linzerteig.                                                 |
| Braten, lange Schüs-<br>seln.   | { Gebratener Hais.<br>Forellen, blau gesotten mit geklärter Zulz.               |
| Entremets runde Schüs-<br>seln. | { Grüne Erbsen mit Croutons.<br>Aufgelaufene süße Mehlspeis in einer<br>Kruste. |

## Speiszettel auf acht Bedecke.

## Erste Tracht.

|                               |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topf.                         | Braune Suppe mit Leberknödeln.                                                                                                                    |
|                               | { Gespickter Lungenbraten mit Schü,<br>(braune pikante Sauce extra).                                                                              |
| Entrées runde Schüs-<br>seln. | { Broccoli-Pflanzen mit kälbernen Carbo-<br>naden.<br>Gemischte Speis mit Hahnenkämmen.<br>Kalbsbriesel, gespickt und glacirt mit<br>Champignons. |
| 2 Assiettes.                  | { Heiß abgefottene Hühner mit Aren.<br>Gebackene Risollen.                                                                                        |

Zweyte Tracht.

|                        |                                           |
|------------------------|-------------------------------------------|
| Große runde Schüsseln. | Blätter-Torten von Fingerteig mit Aufsat. |
| Braten lange Schüs-    | { Lämerner Braten.                        |
| seln.                  |                                           |
| Entremets runde        | { Spargel.                                |
| Schüsseln.             |                                           |
| 2 Assiettes.           | { Gebackener Ciocolade = Creme.           |
|                        |                                           |
|                        |                                           |
|                        | { Weichsel = Sulz.                        |
|                        | Salat extra.                              |

Speiszettel auf zehn Gedecke

i n

folgenden Abwechslungen.

Erste Tracht.

|                        |                                          |
|------------------------|------------------------------------------|
| Topf.                  | Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.      |
| Entrées 4 runde Schüs- | { Grüne Fisolen mit grillirtem Hirn.     |
|                        | { Pastete mit jungen Tauben.             |
|                        | { Gespicktes Fricandeau mit legirtem     |
|                        | { Sauerampfer.                           |
| Zum Auswechseln.       | { Mehlspeis von Krebsen.                 |
|                        | Boeuf à la mode.                         |
| 4 Teller (Assiettes).  | { Butter.                                |
|                        | { Kettig.                                |
|                        | { Gebackene Hühner.                      |
|                        | { Lamm's-Coteletten mit Limonien = Saft. |

Zweyte Tracht.

|                        |                                        |
|------------------------|----------------------------------------|
| Große runde Schüssel.  | Gerührte Mandel-Torte.                 |
| Braten, 2 lange Schüs- | { Nehrücken.                           |
| seln.                  |                                        |
| Entrémets.             | { Heurige Gansel.                      |
|                        |                                        |
|                        | { Faschirte grüne Gurken mit Salpicon. |
|                        | { Aufgelaufenes Marillen-Roch.         |
|                        | { Erdbeeren = Sulz.                    |
|                        | { Kirschen-Compot.                     |
| 4 Teller (Assiettes).  | { Ripsel von Buttermteig.              |
|                        | Garnirter Salat.                       |

## Erste Tracht.

Topf.

Soupe santé mit Croutons.

Entrées 4 runde Schüsseln.

Gemischtes heuriges Grün mit Lämmern-glacirten Brüsteln.  
 Fricassée von jungen Hühnern.  
 Auflauf von Mandeln.  
 Gespickte Filets von jungen Hasen mit heurigen Gurken.

Zum Auswechseln.

Rindfleisch mit 2 Saucen.

4 Teller (Assiettes).

Butter.  
 Kettig.  
 Gurken.  
 Rothe Rüben.

## Zweyte Tracht.

Große runde Schüssel.

Französische Torten mit Faum-Milch.

Braten, lange Schüsseln.

Heurige Poularde.  
 Lammernes Biegel.

Entremets.

Großer Spargel.  
 Kirschentuchen.

4 Teller (Assiettes).

Erdbeeren-Sulz.  
 Weichsel-Compot.  
 Kalte Zungen.  
 Salat.

## Erste Tracht.

Topf.

Braune Suppe mit Reiß, Kohl und Bratwürsten.

Entrées 4 runde Schüsseln.

Weisse Rüben mit jungem Schweinern.  
 Deutsch eingemachte Kalbs-Lendrons mit Knödeln und grünen Erbsen.  
 Mehlspeis von Poularden.  
 Ganze heurige Hühner mit Kräutern und klarer Aspick-Sauce.

Zum Auswechseln.

Tafelstück auf Niederländer Art.

4 Teller (Assiettes).

Beschamel-Pastetchen.  
 Gebackene Grundeln.  
 Fasche-Croquettes in Schweinsnezen.  
 Gehackene Spanier.

Zweyte Tracht.

|                            |                                                                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Große runde Schüssel.      | Finger-Torte mit Aufsatz.                                                                                           |
| Braten, lange Schüsseln.   | { 2 Zunge gespickte Hasen.<br>2 Heurige Indianel.                                                                   |
| Entremets runde Schüsseln. | { Grüne Erbsen mit Croutons.<br>Schneppen-Consommé in Becherln.                                                     |
| 4 Teller (Assiettes).      | { Kleine Butter-Bäckerey.<br>Gebackene Vanillen-Creme.<br>Compot von Marillen.<br>Aspick mit Lachs.<br>Salat extra. |

Erste Tracht.

|                            |                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kopf.                      | Suppe mit Reisknödeln.                                                                                                                                            |
| Entrées 4 runde Schüsseln. | { Faschirter Kohl mit Kaiserfleisch und Bratwürsten.<br>Poulard mit Champignons-Sauce.<br>Schneppen-Pasteten.<br>Lämmerné faschirte Brüsteln mit kleinem Spargel. |
| Zum Auswechseln.           | Rindfleisch mit Erdäpfeln.                                                                                                                                        |
| 4 Teller (Assiettes).      | { Spanische Pastetchen mit Hasché.<br>Kleine kalberne Schnitzeln mit Schil und Limonien-Saft.<br>Kolat von westphälischer Schneideschnitten.<br>Butterschnitten.  |

Zweyte Tracht.

|                            |                                                                                                                 |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Große runde Schüsseln.     | Gerührte Brot-Torte.                                                                                            |
| Braten lange Schüsseln.    | { Heurige gefüllte Hühner.<br>Rehschlegel.                                                                      |
| Entremets runde Schüsseln. | { Spinat-Omelette à la Crème.<br>Süße Mehlspeis.                                                                |
| 4 Teller (Assiettes).      | { Heiß abgesottene Grundeln mit Aspick gefüllt.<br>Marillen-Schnitten.<br>Compot von Äpfeln.<br>Wälscher Salat. |

## Erste Tracht.

Topf.

{ Braune klare Suppe mit Eher-  
sommé.Entrées 4 runde Schüs-  
seln.{ Rolat von Rostbraten mit Sardellen  
und Schü.{ Scherrüben mit glacirten Lammbrüs-  
steln.{ Kalbs-Lendrons mit Spargel, Cham-  
pignons und Krebsen.

{ Ganze Pouarde mit Austern-Sauce.

Zum Auswechseln.

{ Ein Spanferkel mit Reis gefüllt.

4 Teller (Assiettes).

{ Gebackene Risollen.

{ Gebackene Brieseln.

{ Blutwürste.

{ Grillirte Lämmerne Carbonaden.

## Zweite Tracht.

Große runde Schüssel.

Biscotten-Dorte.

Braten, lange Schüssel.

{ 2 Fasanen.

{ Kalbschlegel.

{ Salat extra.

Entremets runde Schüs-  
seln.

{ Mandelkoch mit Nammeln in einer Kruste.

{ Carviol à la Crème mit Parmasan-Käs.

4 Teller (Assiettes).

{ Kleine Linzer-Dorteletten.

{ Gestürzte Pomeranzen-Sulz.

{ Gestürztes Aspic mit Schinken.

{ Compot von Äpfeln.

## Erste Tracht.

Topf.

Gestoßene Suppe von Kapaunen.

Entrées 4 runde Schüs-  
seln.{ Rolat von süßem Kraut mit Castanien  
und geräuchertem Fleisch.

{ Krebs-Meridon mit Krebs-Ragout.

{ Repphühner mit Trüffel-Sauce.

{ Fricassée von Kalbs-Lendron in vol-au-  
vent von Butterteig.

Zum Auswechseln.

{ Rindfleisch mit 2 Saucen.

4 Teller (Assiettes).

{ 2 Teller mit rohen Austern.

{ 1 mit grünen Oliven.

{ 1 mit rothen Rüben.

## Zweyte Tracht.

|                                 |                                                                                                           |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Große Schüssel.                 | Verschiedene kleine Backereyen.                                                                           |
| Braten, 2 lange Schüs-<br>seln. | { Rehschlegel.<br>Poularde.                                                                               |
| 2 Entremets.                    | { Auflauf von Reis mit Marillen = Mar-<br>melade.<br>Gestürztes Consommé von Hasanen mit<br>Glacé = Saft. |
| 4 Teller (Assiettes).           | { Gebackene Pflaumen mit Ciocolade.<br>Apfel = Compot.<br>Kalte geräucherzte Zungen.<br>Garnirter Salat.  |

## An einem Fasttage.

## Speiszettel auf acht Gedecke

in

folgenden Abwechslungen.

## Erste Tracht.

|                                 |                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topf.                           | Hogensuppe mit heurigem Wurzelwerke.                                                                                                                                    |
| Entrées 4 runde Schüs-<br>seln. | { Gestürzte Eyspeis mit Rammeln.<br>Spinat mit Hechten = Coteletten.<br>Nalruthe in Fricassée = Sauce.<br>Deutsch eingemachte Frösche mit Spar-<br>gel und Champignons. |
| Zum Auswechseln.                | { Großen ganzen Karpfen in rothem Wein<br>gesotten.                                                                                                                     |
| 4 Teller (Assiettes).           | { Butter.<br>Kettig.<br>Gebackene Grundeln.<br>Kleine Pastetchen mit Hechten = Hasche.                                                                                  |

## Zweyte Tracht.

|                    |                                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------|
| Große Schüssel.    | { Spanische Wind = Torten mit gesaumter<br>Erdbeermilch. |
| 2 lange Schüsseln. | { Gebackener Hecht.<br>Salbling blau gesotten.           |

- |                       |   |                                              |
|-----------------------|---|----------------------------------------------|
| 2 Entremets.          | { | Grüne Erbsen mit Croutons.                   |
|                       |   | Gebackener Milchreis mit Marillen-Marmelade. |
| 4 Teller (Assiettes). | { | Gebackener Brandteig.                        |
|                       |   | Kleine Mandelbackerey.                       |
|                       |   | Compot von Kirschen.                         |
|                       |   | Grüner Bohnensalat.                          |
- 

## An einem Fasttag.

## Erste Tracht.

- |                            |   |                                                                             |
|----------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------|
| Supp.                      | { | Abgegossene Kräutersuppe mit Croutons.                                      |
|                            |   | Gestürztes Fanzel von heurigen grünen Erbsen mit geräuchertem Hausen.       |
| Entrées 4 runde Schüsseln. | { | Schildkröten-Diagout mit Champignons, und kleinen Fätschknödeln, Maurachen. |
|                            |   | Fillets von ausgelöstem Schill mit Pomeranzen-Sauce.                        |
|                            |   | Junge Rohrhühner, Salmi mit rothem Weine.                                   |
| Zum Auswechseln.           |   | Großer Huchen mit 2 Saucen.                                                 |
| 4 Teller (Assiettes).      | { | Frische Butter.                                                             |
|                            |   | Frische Häringe.                                                            |
|                            |   | Kleine Pastetchen mit Fasten-Diagout.                                       |
|                            |   | Karpfenbratwürste.                                                          |

## Zweite Tracht.

- |                       |   |                                          |
|-----------------------|---|------------------------------------------|
| Große Schüsseln.      | { | Aufgesezte vermischte kleine Backereyen. |
| 2 lange Schüsseln.    |   | Gebatene Rhein-Lachsscheiben.            |
|                       |   | Gebakene Perschlinge.                    |
| 2 Entremets.          | { | Verlorne Eyer mit Spargel-Erbsen.        |
|                       |   | Süße Mehlspeise mit Rammeln und Vanille. |
| 4 Teller (Assiettes). | { | Gesulzte Schwarzeiteln.                  |
|                       |   | Käsespeis in Papierkapseln.              |
|                       |   | Compote von Marillen.                    |
|                       |   | Salat mit Eyern, Brüggen und Sardellen.  |
-

## An einem Fastag.

## Erste Tracht.

|                                             |                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Supp.                                       | Gestofene Suppé von Karpfen mit Eyer-<br>Consommé.                                                                                                                       |
| Entrées 4 runde Schüs-<br>feln.             | Gefüllte Eyer mit Fisch-Magout.<br>Fischotter in schwarzer Sauce mit rothem<br>Weine.<br>Reiß-Pastete mit Fricassée von Fröschen.<br>Steckrüben mit geräuchertem Hausen. |
| Zum Auswechseln, gro-<br>ße lange Schüssel. | Großer Schill mit Erdäpfeln, dazu                                                                                                                                        |
| 2 Saucieren                                 | mit klarer Butter.<br>mit kalter Senf-Sauce.                                                                                                                             |
| 4 Teller (Assiettes).                       | 2 Teller mit frischen Austern.<br>1 mit Butterschnitten und geräuchertem<br>Lachs.<br>1 mit gebackenen Risolen von Kar-<br>pfenmilchner.                                 |

## Zweite Tracht.

|                       |                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Große runde Schüssel. | Kleine Rippeln von Buttermteig.                                                                                                                                  |
| 2 lange Schüsseln.    | Gebratener Hausen.<br>Forellen kalt mit Aspik.                                                                                                                   |
| 2 Entremets.          | Pomeranzen-Creme mit gebackenen Zu-<br>ckerstrauben.<br>In Butter geschwungene Trüffeln, Blan-<br>quette.                                                        |
| 4 Teller (Assiettes). | Spritzkrappen.<br>Compot von Äpfeln.<br>Blanc-manger mit Ciocolade.<br>Mayonnaise von Hechten-Schnitten mit<br>Sardellen und harten Eyerdottern.<br>Salat extra. |

## Speiszettel auf zehn Bedecke

i n

folgenden Abwechslungen.

## Erste Tracht.

|                                        |                                                                             |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Topf.                                  | Abgegoffene Kräutersuppe mit Croutons.                                      |
| 2 lange Schüsseln.                     | { Rindfleisch mit 2 Saucen.                                                 |
|                                        | { Macedoine von heurigem Grünen mit gespickten und glacirten Kalbsbrieseln. |
| 2 Entrées.                             | { Moosschnepfen = Salmi in Kruste.                                          |
|                                        | { Glacirte Kalbs-Lendrons mit Krebs-Ragout.                                 |
| 2 Hors d'oeuvres.                      | { Dressirte Pastetchen mit Beschamel und Filets von Poularden.              |
|                                        | { Lamm's = Coteletten mit Schü und Limonien = Saft.                         |
| 2 Teller (Assiettes).                  | { Butter.                                                                   |
|                                        | { Rettig.                                                                   |
| Zum Auswechseln lange große Schüsseln. | { Gebratener Lämmerner Hase mit Eingekühltem.                               |

## Zweite Tracht.

|                            |                                        |
|----------------------------|----------------------------------------|
| Große runde Schüssel.      | Französische Lort.                     |
| 2 Braten, lange Schüsseln. | { Zunge Ganseln.                       |
|                            | { Heurige gefüllte Hühner.             |
| 4 Entremets.               | { Großen Spargel.                      |
|                            | { Auflauf von Marillen-Marmelade.      |
|                            | { Gebackene Pomeranzen = Creme.        |
|                            | { Consommé in Becherln mit Glace-Saft. |
| 2 Teller (Assiettes).      | { Gestürzte Kirschenfuß.               |
|                            | { Dariole = Backerey.                  |

## Erste Tracht.

|                    |                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------|
| Topf.              | Soupe santé mit Croutons.                       |
| 2 lange Schüsseln. | { Gespickter Lungenbraten mit fassirten Gurken. |
|                    | { Casserolle = Pastete mit Schinkensteckerl.    |

- |                                          |   |                                                     |
|------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------|
| 2 Entrées.                               | { | Gestülzte Faschspeise mit Krebsen und<br>Maurachen. |
|                                          |   | Heurige Hühner in Fricassée.                        |
| 2 Hors d'oeuvres.                        | { | Spinat = Pastetchen.                                |
|                                          |   | Gebackene lammern Brieseln.                         |
| 2 Teller (Assiettes).                    | { | Frische Butter.                                     |
|                                          |   | Kolirter geräucherter Lachs.                        |
| Zum Auswechseln lange<br>große Schüssel. | { | Gebratenes Spanferkel mit Reis ge-<br>füllt.        |

## Zweyte Tracht.

- |                                 |   |                                                  |
|---------------------------------|---|--------------------------------------------------|
| Große runde Schüssel.           | { | Spanische Wind = Torte mit gefaumter<br>Milch.   |
| 2 Braten, lange Schüs-<br>seln. |   | Zunge Fasanen.<br>Großes lammernes Biegel.       |
| 4 Entremets.                    | { | Grüne heurige Fisoln mit Croutons.               |
|                                 |   | Grüne Erbsen.                                    |
|                                 |   | Süße Mehlspeis mit Rammeln.                      |
|                                 |   | Gebackenes Kalbsrücken = Mark (amou-<br>rettes). |
| 2 Schalen.                      | { | Sulz von Erdbeeren.                              |
|                                 |   | Weichsel = Compot.                               |

## Erste Tracht.

- |                       |   |                                                           |
|-----------------------|---|-----------------------------------------------------------|
| Topf.                 |   | Suppe mit Schlickfrapseln.                                |
| 2 ovale Schüsseln.    | { | Rindfleisch mit Erdäpfeln.                                |
|                       |   | Hofschepot von verschiedenen Rüben mit<br>Kaisersfleisch. |
| 2 Entrées.            | { | Ganze Poularde mit Champignons =<br>Sauce.                |
|                       |   | Lammbrüstel, fashirt und glacirt mit<br>Reduction.        |
| 2 Hors d'oeuvres.     | { | Kleine Pastetchen mit Hasche.                             |
|                       |   | Eroquette von Repphühnern mit Gans-<br>leber.             |
| 2 Teller (Assiettes). | { | Frische Häringe.                                          |
|                       |   | Kanapee von Sardellen mit harten Eyer-<br>dottern.        |

## Zweyte Tracht.

- |                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Große runde Schüssel. | Linger-Torte mit Dragant-Aussatz. |
|-----------------------|-----------------------------------|

- |                                 |   |                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 Braten, lange Schüs-<br>seln. | { | Rehschlegel,<br>1 Stück kalten Lachs mit Aspick.                                                                                                                           |
| 4 Entremets.                    |   | Spinat = Omelette à la Crème.<br>Pudding von eingesottenen Früchten.<br>Kapaunen-Fasche mit Hahnenkämmen in<br>Dunst und klarer Reduction.<br>Gebackene Reiss = Granateln. |
| 2 Schalen.                      | { | Compot von Äpfeln.<br>Gestürztes Blanc-manger.<br>Salat extra.                                                                                                             |

### Speiszettel auf zwölf Gedecke,

i n

folgenden Abwechslungen.

#### Erste Tracht.

- |                                 |   |                                                                                     |
|---------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Supp.                           |   | Olio = Suppe mit Croutons von Sem-<br>meln.                                         |
| Entrées 4 runde Schüs-<br>seln. | { | Kohlplantzen mit Castanien und Kaiser-<br>fleisch.                                  |
|                                 |   | Krebs = Meridon mit Krebs = Ragout.                                                 |
|                                 |   | Filets von Kapaunen mit Trüffeln.                                                   |
|                                 |   | Schnepfen = Salmi.                                                                  |
| 4 Hors d'oeuvres.               | { | Gebackene Croquettes von Gansleber<br>mit Austern.                                  |
|                                 |   | Butter-Pastetchen mit Salpicon.                                                     |
|                                 |   | Kälberne Carbonaden mit Schü.<br>Beef-steak mit Reduction und Sardellen-<br>Butter. |
| 4 Teller (Assiettes).           | { | Pöckelzunge mit Kren.                                                               |
|                                 |   | Kapaunen = Würste.                                                                  |
|                                 |   | Frische Austern 2 Teller.                                                           |
| Zum Auswechseln.                | { | Rindfleisch als großes Tafelstück mit<br>glacirten Erdäpfeln.                       |
|                                 |   | Mandel = Kren.                                                                      |
| 2 Saucieren.                    | { | Schalotten = Sauce.                                                                 |

#### Zweyte Tracht.

- |                       |   |                                                            |
|-----------------------|---|------------------------------------------------------------|
| Große runde Schüssel. | { | Blätter = Sorte von Fingerteig mit Dra-<br>gant = Aufsatz. |
|-----------------------|---|------------------------------------------------------------|

|                        |   |                                                                    |
|------------------------|---|--------------------------------------------------------------------|
| Braten, 2 lange Schüs- | { | Rehrücken.                                                         |
| seln.                  |   |                                                                    |
| 4 Entremets runde      | { | Poularde.                                                          |
| Schüsseln.             |   | Carviol mit Sauce.                                                 |
|                        |   | Hahnenkämme mit klarer Kräuter-Sauce.                              |
|                        |   | Consommé von Repphühnern in Becherln.                              |
| 4 Gutz Schalen.        | { | Süße Mehlspeise in Kruste.                                         |
|                        |   | Pomeranzen = Gutz, gestürzt.                                       |
|                        |   | Gesulzte Äpfeln, gestürzt.                                         |
|                        |   | Aspic mit Hausen und Schill = Filets.                              |
|                        |   | Garnirter Salat mit Sardellen, Brigen, Aal und harten Eyerdottern. |

## Erste Tracht.

|                                         |   |                                                          |
|-----------------------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| Topf.                                   | { | Braune klare Suppe mit Kaisergerstel.                    |
|                                         |   | Bouef à la mode mit eigener Schü.                        |
| 2 lange Schüsseln.                      | { | Scherrüben mit Schöpfen = Carbonaden glacirt.            |
|                                         |   | Ganze Repphühner in der Braise mit Trüffel = Sauce.      |
| 2 Entrées.                              | { | Gemischtes Ragout mit Hahnenkammen, Knödeln und Spargel. |
|                                         |   | Kleine Pastetchen mit Austern.                           |
| 4 Hors d'oeuvres.                       | { | Lämmerne Ohren mit Calpicon fashirt und gebacken.        |
|                                         |   | Filets von Poulard mit Beschamel in Krusten.             |
|                                         |   | Kleine kalberne grillirte Schnitzeln mit Reduction.      |
| 4 Teller (Assiettes).                   | { | Rothe Rüben, Gurken.                                     |
|                                         |   | Bratwürste, Pöckelzunge mit Kren.                        |
| Zum Auswechseln, lange große Schüsseln. | { | Großer Hecht à la Crème in Ofen gebacken.                |

## Zweyte Tracht.

|                       |   |                                            |
|-----------------------|---|--------------------------------------------|
| Große runde Schüssel. | { | Aufsatz von Mandel = Grillage.             |
| Braten, lange Schüs-  |   | Kapaun.                                    |
| seln.                 | { | Kalbsnieren = Braten.                      |
| Entremets.            |   | Artischocken mit halbklarer brauner Sauce. |
|                       | { | Escalopp von Gansleber mit Reduction.      |

- |                       |   |                                                 |
|-----------------------|---|-------------------------------------------------|
| 2 Entremets.          | { | Vanille-Creme mit Rammeln in zierlicher Kruste. |
|                       | { | Gebackener Brandteig mit Parmasan-Käs.          |
| 4 Teller (Assiettes). | { | Sulze von Ciocolade.                            |
|                       | { | Birn-Compot.                                    |
|                       | { | Spanische Schnitten mit rothem Wein.            |
|                       | { | Garnirter Salat.                                |

## An einem Fasttag.

## Erste Tracht.

- |                                        |   |                                                                                   |
|----------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Topf.                                  |   | Abgegossene Kräutersuppe mit gebähten Semmeln.                                    |
| 2 Lange Schüsseln.                     | { | Großes Stück Rheinsachs über einer Serviette.                                     |
|                                        | { | Krebs-Pudding mit Champignons, heurigen Mairachen Spargel und Krebs-schweifeln.   |
| 2 Saucieren.                           | { | Klare Butter.                                                                     |
|                                        | { | Braune pikante Sauce.                                                             |
| 2 Entrées.                             | { | Filets von Forellen mit feinen Kräutern und warmen Aspick-Saft.                   |
|                                        | { | Ragout von Hechten mit dessen Fackelknödeln in hohl ausgebackener Butter-Pastete. |
| 2 Hors d'oeuvres.                      | { | Gefüllte Eier mit Beschamel.                                                      |
|                                        | { | Frosch-Carbonaden mit Limonien-Saft.                                              |
| 2 Teller (Assiettes).                  | { | Gebackene Grundeln.                                                               |
|                                        | { | Karpfen-Bratwürste.                                                               |
| Zum Auswechseln lange große Schüsseln. | { | Großer Huchen, dazu                                                               |
| 2 Saucieren.                           | { | Klare Butter.                                                                     |
|                                        | { | Holländische Sauce.                                                               |

## Zweite Tracht.

- |                            |   |                                          |
|----------------------------|---|------------------------------------------|
| Große runde Schüssel.      | { | Bismteig-Kruste mit Ciocolade-Saummilch. |
| 2 Braten, lange Schüsseln. | { | Hasen gebraten.                          |
|                            | { | Gebackene Schill-Schnitten.              |

- |                       |   |                                            |
|-----------------------|---|--------------------------------------------|
| 4 Entremets.          | { | Grüne Erbsen mit Croutons.                 |
|                       |   | Sauerampfer mit verlorenen Eiern.          |
|                       |   | Süße Mehlspeis mit eingesottenen Früchten. |
|                       |   | Käsespeise in Papierkapseln.               |
| 2 Teller (Assiettes). | { | Marillen-Compot.                           |
|                       |   | Linzer-Brezeln.                            |
|                       |   | Grüner Salat extra.                        |

### An einem Fasttag.

#### Erste Tracht.

- |                                  |   |                                                            |
|----------------------------------|---|------------------------------------------------------------|
| Topf.                            | { | Gestohene Erbsensuppe.                                     |
|                                  |   | Großes Stück heiß abgesottenen Hausen mit Kren.            |
| 2 lange Schüsseln.               | { | Limball von Maccaroni mit Parmasankäse.                    |
|                                  |   | Geschwungene Hechten-Filets mit Trüffeln.                  |
| 2 Entrées.                       | { | Weiß eingemachte Schildkröten mit Carviol und Faschnödeln. |
|                                  |   | Gebackene Risolen mit Fisch-Hasche.                        |
| 2 Hors d'oeuvres.                | { | Gefüllte Omeletten mit kleinem Fisch-Ragout.               |
|                                  |   | Gefüllte Schnecken.                                        |
| 2 Teller (Assiettes).            | { | Pickel-Heringe.                                            |
|                                  |   |                                                            |
| Zum Auswechseln große Schüsseln. | { | Rombo, dazu                                                |
|                                  |   |                                                            |
| 2 Saucieren.                     | { | Braune Butter und Limonien-Saft.                           |
|                                  |   | Gezogene pikante Sauce.                                    |

#### Zweyte Tracht.

- |                            |   |                                                 |
|----------------------------|---|-------------------------------------------------|
| Große runde Schüssel.      | { | Verschiedene kleine Backereyen von Buttermteig. |
|                            |   |                                                 |
| 2 Braten, lange Schüsseln. | { | Gebackene Linguatuli.                           |
|                            |   | Schwarzreiterln blau gesotten.                  |
|                            | { | Trüffel in rothem Wein gesotten.                |
|                            |   | Artischocken-Kern mit Reduction.                |
| 4 Entremets.               | { | Aufgelaufenes Schmankefsch mit Orangen-Blüthe.  |
|                            |   | Gebackene Apfel.                                |

2 Teller (Assiettes).

Gebratene Austern auf 2 Teller.  
Grüner Salat extra.

## Erste Tracht.

Topf.

{ Gestoßene Reissuppe mit heurigen Kräutern.

{ Endivien-Salat mit lämmernen glacierten Brüsteln.

4 Entrées.

{ Ausgelegte Faschspeise mit Filets von Poulard und klarer Reduction.

{ Reiß-Pastete mit Salpicon.

{ Heurige Hühner mit Spargel-Erbsen.

{ Kalbs-Coteletten mit warmen Aspicksaft.

4 Hors d'oeuvres.

{ Gebackenes Haschee von Poulard mit Beschamel in Oblaten.

{ Junge Tauben auf dem Rost gebraten (à la Crapoudine).

{ Lungenbraten-Schnitten, oder Beefsteak mit Schü und Limonien-Saft.

Zum Auswechseln, große Schüssel.

{ Rindfleisch mit gefüllte Kohlrüben und 2 Saucen.

## Zweite Tracht.

Große runde Schüssel.

{ Geblätterte mürbe Torten mit eingesottenen Früchten.

2 Braten, lange Schüsseln.

{ 2 Märzen-Hasen.

{ 4 Junge Hühner.

2 Entremets.

{ Großen Spargel.

{ Schnepfen-Consommé in Bechern.

4 runde Schüsseln.

{ Spanische Schnitten in rothem Wein.  
Gestürzte Mehlspeise von Vanille-Creme mit Rammeln.

{ Pomeranzen-Sulz in ihren eigenen Schalen.

{ Compot von Marillen.

{ Salat extra.

## Erste Tracht.

Topf.

{ Französische Gesundheits-Suppe (Soupe santé).

- 4 Entrées. { Gemischtes Grünes mit grillirtem Hirn.  
Fricandeau von Hausen mit legirtem  
Sauerampfer.  
Gefüllte Lammbrüsten mit Mairachen.  
Geschoppte Hühner mit warmen Aspick-  
Saft und feinen Kräutern.
- 4 Hors d'oeuvres. { Tauben, als gebackenes Fricassée.  
Kleine dressirte Pastetchen mit Haschee  
von Kalbsbrieseln.  
Grillirte Lungenbraten = Schnitzen mit  
Pomeranzen = Kren.  
Fleischmehlspeise in spanischem Teig.
- Zum Auswechseln, lange große Schüssel. { Heurige Ganseln gebraten, Mandel-  
kren in einer Sauciere, dazu  
Rindfleisch mit 2 Saucen, nebenbey  
servirt.

## Zweite Tracht.

- Große runde Schüssel. Gerührte Ciocolade = Torte mit Aufsatz.  
Waldschneepfen.
- 2 Braten, lange Schüs- { Heurige Kapäuneln.  
feln. { Gefüllter Lachs mit Aspick.  
Große Krebsen.
- 4 Entremets runde { Artischocken = Kern mit grünen Erbsen.  
Schüsseln. { Spinat = Omeletten à la Crème in Ofen  
gebacken.  
Erdbeer = Sulz.  
Marillen = Compot.  
Salat extra.

## Erste Tracht.

- Supp. Suppe mit Schlickkrapseln.
- 4 Entrées runde Schüs- { Ganze Repphühner in der Braise mit  
feln. { pikanter brauner Sauce.  
Ganze Poularden in der Braise mit Trüf-  
fel = Sauce.
- 2 Hors d'oeuvres. { Kapaunen = Rochen mit Beschamel in  
Kruste.  
Gestürzte Speise von Fasanen in Dunst  
mit Salmi = Sauce.  
Gebackene Lämmerne gefüllte Ohren mit  
Calpicon.  
Schneepfenwürste.

- 2 Hors d'oeuvres. } Spanische Pastetchen.  
 } Krenfleisch.  
 Zum Auswechseln große } Gedämpfter Lungenbraten mit Erd-  
 lange Schüssel. } äpfeln.

## Zweyte Tracht.

- Große runde Schüssel. } Ausgehöhltes Bisquit mit gesäumter  
 } Milch.  
 4 lange } Braten } Nebrücken.  
 Schüsseln. } Entremets } Kalbschlegel.  
 } Gebäckene Spaninger.  
 4 runde Schüsseln. } Spritzkräpfen.  
 } Auflauf von Ciocolade.  
 } Gestürztes Aspick mit blau gesottenen  
 } Grundeln.  
 } Gestürzte gesulzte Äpfeln.  
 } Salat extra.

## Erste Tracht.

- Topf. Weißes Consommé mit Kapaunen = No-  
 cken.  
 4 Entrées. } Blauer Kohl mit Castanien und Kaiser-  
 } fleisch.  
 } Salmi von Kronabittvögeln in Kruste.  
 } Englischer Reiß mit steirischem Kapaun.  
 } Casseroll = Pastete mit Schinkensteckerln.  
 } Gebäckene Hirn = Risolen.  
 } Croquettes von Hasanen.  
 4 Hors d'oeuvres. } Grillirte Filets von Lungenbraten mit  
 } Sardellen und Limonien = Saft.  
 } Bratwürst = Fasche in schweinerne N-  
 } geln à la Crème im Ofen gebacken.

- Zum Auswechseln große }  
 lange Schüssel. } Boeuf à la mode.

## Zweyte Tracht.

- Große runde Schüssel. Aufgesetzte Berg = Torten.  
 4 lange } Braten } Nepphühner.  
 Schüsseln. } Entremets } Lammernes Biegel  
 } Gebäckene Ciocolade = Creme.  
 } Englischer Pudding mit Chaud'eau.

- 4 runde Schüsseln. { Geblätterte Trüffeln mit Butter, und  
grüner Petersilie, überschungen.  
Hahnenkämme mit feinen Kräutern und  
warmen Aspic-Gast.  
Compot von Äpfeln mit Weichseln.  
Salat von wälischen Fischen.  
Grüner Salat extra.
- 

## An einem Fasttag.

## Erste Tracht.

- Supp. { Gestoßene Erbsensuppe mit gerösteter  
Semmel.
- 4 Entrées. { Dressirte Pastete mit Roggenkraut und  
Pickel-Haringen.  
Rohrbrüher im Ganzen mit brauner  
halbklarer Sauce und Limonien-Gast.  
Filets von Hausen mit Trüffel-Sauce.  
Ragout mélé von Schill mit Krebsen,  
Champignons, Carviol, und Knödeln  
in einem Reis von aufgesetzten Crou-  
tons.
- 4 Hors d'oeuvres. { Gestürzte Eierspeis mit Filets von Hech-  
ten.  
Süße Mehlspeis.  
Kleine Auster = Pastetchen.  
Karpfen = Bratwürste.
- Zum Ausweinseln große  
lange Schüsseln. { Großer fashirter Hecht à la Crème im  
Ofen gebacken mit Reduction.
- 

## Zweite Tracht.

- Große runde Schüssel. { Aufgesetzte Mandelbögen mit candirten  
Früchten.
- 4 lange Schüsseln. { Gebratener Aalsfisch.  
Gebackene Frösche.  
Blau gefottene Salblinge.  
Großer Meerkrebs mit kalter Ramulade-  
Sauce in einer Sauciere.

4 runde Schüsseln.

Gebäckene Pomeranzen.  
 Käsespeis in Papierkapseln.  
 Carviol mit Sardellen, Ohl = Sauce  
 und harten Eyerdottern.  
 Hasché von Schildkröten mit verlorrenen  
 Eiern.  
 Grüner Salat extra.

## Speiszettel auf sechzehn Gedecke

i n

folgender Abwechslung.

## Erste Tracht.

Dopf.

Suppe mit Markknödeln.

4 Entrées.

Chartreuse von allerhand Rüben mit  
 kleinen glacirten Fricandeaus.  
 Keiß = Meridon mit Kalbs = Lendrons.  
 Fricassée in Dunst.  
 Ganze heurige Hühner à la Braise mit  
 klarer Ribisel = Sauce.  
 Lämmerne faschirte Brüstel mit Scham-  
 pignons und Spargel.

4 Hors d'oeuvres.

Grillirte Lungenbraten = Schnitten mit  
 Limonien-Saft und Schü.  
 Gebäckene Risolen mit Hasché von  
 Kalbsfleisch.  
 Gebackenes Fricassée von jungen Hüh-  
 nern.  
 Carbonaden von Tauben mit Reduction.

4 Teller (Assiettes).

Bratwürste.  
 Rindszunge mit Kren.  
 Butter.  
 Rettig.

Zum Auswechseln.

Rindfleisch mit 2 Saucen.

## Zweite Tracht.

Große runde Schüssel.

Frankösische Lorte mit verschiedenen Mar-  
 meladen.

- |                        |   |                                |
|------------------------|---|--------------------------------|
| 2 Braten, lange Schüs- | { | 2 Junge Indiane.               |
| seln.                  |   | 2 große Forellen mit Aspick.   |
| 4 Entremets.           |   | Spargel.                       |
|                        |   | Grüne Erbsen.                  |
|                        | { | Süße Mehlspeise.               |
|                        |   | Große Krebsen.                 |
| 4 Teller (Assiettes).  |   | Erdbeeren - Süß.               |
|                        |   | Compot von Kirschen.           |
|                        | { | Kleine Linzer - Breckeln.      |
|                        |   | Gebackene Brandteig - Krapsel. |
|                        |   | Salat extra.                   |

Erste Tracht.

- |                          |   |                                          |
|--------------------------|---|------------------------------------------|
| 2 Löpfe.                 | { | Braune Suppe mit Reis.                   |
|                          |   | Sprossenkohl mit glacirten Lammbrü-      |
|                          |   | steln.                                   |
|                          |   | Hühner - Fricassée in einer Butter - Pa- |
| 4 Entrées.               | { | stete.                                   |
|                          |   | Gestürzte Faschspeise mit Salmi von      |
|                          |   | Moos - Schnepfen.                        |
|                          |   | Kalbs - Tendrons mit Spargel und Krebs-  |
|                          | { | schweifel.                               |
|                          |   | Gespickte und glacirte Kapaunenbrüstel   |
|                          |   | mit halbklarer Pomeranzen - Sauce.       |
|                          |   | Lammerne Coteletten au gratin mit pi-    |
| 4 Hors d'oeuvres.        | { | kanter Sauce.                            |
|                          |   | Gebackene fashirte Poulardsflügel (Aile- |
|                          |   | rons).                                   |
|                          |   | Kleine dressirte Pastetchen mit Lungen-  |
|                          | { | braten - Fische.                         |
|                          |   | Negwürste im Ofen gebraten.              |
| In die Flanke große run- |   | Boeuf à la mode.                         |
| de Schüsseln.            |   | Gebratener großer Hecht mit Sardellen    |
|                          |   | und Rahm - Sauce.                        |

Zweite Tracht.

- |                       |   |                                      |
|-----------------------|---|--------------------------------------|
| Zwey große runde      | { | Gerührte Mandel-Torte mit Aufsatz.   |
| Schüsseln.            |   | Saum - Milch mit Ciocolade und einen |
|                       |   | Sturz von gesponnenem Zucker.        |
| In die Flanke 2 große | { | Westphälischer Schinken.             |
| lange Schüsseln.      |   | Lachsforellen mit Aspick.            |

- |                           |                                                                                                                                             |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 kleine lange Schüsseln. | { Gebratener Hirschkalbsrücken.<br>Gebratene gefüllte Tauben.<br>Auflauf von Marillen = Marmelade in Kruste.<br>Fasan = Essenz in Becherln. |
| 4 Entremets.              | { Carviol mit klarer Butter.<br>Spinat = Omeletten à la Crème.<br>Orangen-Sulz gestürzt.<br>Compot von Äpfeln gesulzt.                      |

## Erste Tracht.

- |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 Töpfe.                               | { Legirte Kräutersuppe mit gebähter Semmel.<br>Spinat mit Kalbs = Tendrons.                                                                                                                                                                                       |
| 4 Entrées.                             | { Nesthühner in weißer Sauce mit Spargel und grüner Petersilie in aufgesetztem Reis.<br>Kapauenenknödeln mit Beschamel in Vol-au-vent.<br>Faschirte und glacirte Molate von Lammshrusteln mit halbklarer Glace-Sauce.<br>Pudding von Mark in Dunst mit Reduction. |
| In die Platte 2 große lange Schüsseln. | { Rindfleisch mit Garnitur von faschirten Kohlrüben.<br>Pöckelzunge mit geschabenem Kren und frischer grünen Petersilie.                                                                                                                                          |
| 4 Hors d'oeuvres.                      | { Spanische kleine Pastetchen.<br>Gebackene Briefeln.<br>Grillirte Granateln von Reis mit Blut-Fasche.<br>Auflauf von Kalbshirn in kleinen Papierkapseln.                                                                                                         |

## Zweyte Tracht.

- |                                        |                                                                                                   |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 große runde Schüsseln.               | 2 Dressirte Stück Backerey.                                                                       |
| In die Platte 2 große lange Schüsseln. | { Gesulztes Spanferkel.<br>Galantine von jungen Hasen über einer Einfassung von gefärbter Butter. |

4 kleine lange Schüsseln.

Gebratene heurige Fasane über einen  
Kranz von Brunkreß.  
Kalbsnteren = Braten.  
Große Krebsen.  
Großer Spargel.

4 runde Schüsseln.

Heurige grüne Fischen.  
Heurige Maurachen.  
Sulz von Weilschen.  
Spanische Schnitten mit rothem Weine.  
Salat extra.

## Erste Tracht.

2 Töpfe.

Zunge Ganselsuppe mit Lebern, Ma-  
geln und Flügeln (Ailerons).  
Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.  
Krebsen-Fasche in Dunst mit Krebs = Ra-  
gout.

4 Entrées.

Geschöpfte Hühner im Ganzen mit heu-  
rigen Gurken und klarem Aspick-Saft.  
Gespickte glacirte Kalbsbriesel mit legir-  
tem Sauerampfer.  
Warme Pastete mit braunem Ragout.

In die Flanke 2 lange  
Schüsseln.

Englischer Reiß mit gebratener Span-  
ferkelhaut.  
Gemischte grüne Speise mit Kaiserfleisch  
und Bratwürsten.

4 hors d'oeuvres.

Gebackene Croquetten von Salpicon in  
Oblaten.  
Kleine Butter = Pastetchen mit Haschee  
von Poulard und schwarzen Wein-  
beerln.  
Silberspießchen mit Obergäumen, Mau-  
rachen und Pöckelzunge.  
Grillirte Kalbschnitzeln mit Schü und  
Limonien-Saft.

Zum Auswechseln 2 lange  
große Schüsseln.

Gedünstetes Rindfleisch als: Stoffade.  
Gebratene heurige Ganseln mit Man-  
delkren.

## Zweyte Tracht.

- 2 große runde Schüsseln. { Aufsaß von Mandel = Grillage.  
Kleine mit Marmelade gefüllte Butter-  
kräpfchen.
- In die Platte 2 große { Blau gesottene Forellen über eine Ser-  
lange Schüsseln. { viette gelegt.  
Gesulzte heurige Poularde mit Aspick.
- 4 kleine lange Schüsseln. { Gebratene junge Indianeln.  
Gebratener Kehrücken.  
Gefüllte Brandeis = Krapfeln.  
Omelette soufflée.
- 4 runde Schüsseln. { Grüne Erbsen mit Croutons.  
Faschirter Bunsalat mit Reduction.  
Sulz von Weichseln in einer Schale.  
Compot von Marillen in einer Schale.  
Salat extra.

## Erste Tracht.

- 2 Löffel. { Weiß gestoßene Kapaunen = Suppe.  
Sauerkraut mit Fasan.
- In die Platte 2 lange { Gedünsteter Schöpfenschlegel mit gla-  
Schüsseln. { cirten kleinen Zwiebeln.  
Casserolle = Pastete mit Tauben.
- 4 Entrées. { Ganze braisirte Poularde mit Austern-  
Sauce.  
Galantine von Kalbsbrust mit Trüffel-  
Sauce.
- 4 hors d'oeuvres. { Geschwungene Repphühnerbrüste mit  
Orangen = Sauce.  
Gespickte und glacirte Filets von Ka-  
paunen mit Aspick = Saft.
- Zum Auswechseln 2 lange { Kleine Pastetchen von Germteig.  
Schüsseln. { Grillirte Lungenbraten = Schnitten mit  
Glace und Limonien = Saft.  
Würste von Kronabittvögeln.  
Schwarzwild = Optelettes mit Schalotten  
und klarer Reduction.
- Zum Auswechseln 2 lange { Großes Tafelstück mit einem Kranz von  
Schüsseln. { Kobl.  
Kalbsmilch = Braten.

## Zweyte Tracht.

- 2 große runde Schüsseln. } Kleinigkeiten von Mandel-Bäckereyen.  
 Gefüllte mürbe Blätter-Torte mit Aufsaß.  
 Kalte Pastete mit Gansleber und Trüffeln.
- In die Flanke 2 große lange Schüsseln. } Gesulzter Lachs mit Aspick und einer Verzierung von gefärbter Butter.
- 4 kleine lange Schüsseln. } Zwey gebratene steyrische Kapauern.  
 Zwey gebratene Hasenrücken.  
 Auslauf von Marillen = Marmelade in Kruste.  
 Chaud'eau in porcellainen oder silbernen Bechern.
- 4 runde Schüsseln. } Artitschocken mit pikanter Sauce.  
 Sauerampfer mit verlornen Eiern.  
 Blanc-Manger mit Ciocolade.  
 Gesulzte Äpfeln.  
 Salat extra.

Fasten- und Fleisch-Speiszettel  
auf zwanzig Gedecke.

## Erste Tracht.

- 4 Löffel. 2 Suppen.  
 2 Grüne. } Gestoßene Erbsensuppe mit Croutons.  
 Nepphühner = Goulée.  
 Sauerkraut mit Kogen und gezupften Hechten.  
 Gemischtes Grünes mit lammernen Brüffeln.
- 4 Fasten = Entrées. } Filets von Hausen mit Trüffeln.  
 Filets von Salbling mit feinen Kräutern, und klarer pikanter Sauce.  
 Gestürzte Speise von Schill = Fische  
 Süße Mehlspeis von Mandeln mit Narmeln.
- 4 Fleisch = Entrées. } Filets von Poulard mit Trüffeln.  
 Salmi von Kronabittvögeln in Kruste.  
 Ganze braisirte Poularde mit halbklarer Pomeranzen = Sauce.  
 Gespickte Fricandeaux mit Beschamel = Sauce.

- |                                          |   |                                                                             |
|------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------|
| 4 hors d'oeuvres.                        | { | Krebs = Pastetchen.                                                         |
|                                          | { | Austern = Pastetchen.                                                       |
|                                          | { | Gestürzte Eyspeis im Ofen gebacken.                                         |
|                                          | { | Karpfen = Bratwürste.                                                       |
| Zum Auswechseln 2 lange große Schüsseln. | { | Rindfleisch mit glacirten Erdäpfeln und 2 Saucen.                           |
|                                          | { | Großer Fuchen mit holländischer Sauce, und klarer Butter mit Limonien-Saft. |

## Zweyte Tracht.

- |                                   |   |                                                      |
|-----------------------------------|---|------------------------------------------------------|
| 2 große Schüsseln.                | { | Spanische Wind = Lorte mit gesaumter Milch.          |
|                                   | { | Kleine gefüllte Germkispeln.                         |
| In die Flanke 2 lange Schüsseln.  | { | Faschirter Indian mit Gansleber und Aspik.           |
|                                   | { | Gesulzter großer Donau = Karpfen mit Burgunder-Wein. |
| Braten, 4 kleine lange Schüsseln. | { | Gebackener Hecht.                                    |
|                                   | { | Gebratene Rohrhühner.                                |
|                                   | { | Gebratene Fasanen.                                   |
|                                   | { | Gebratener Rehschlegel.                              |
| 4 Entremets.                      | { | Spinat = Omeletten.                                  |
|                                   | { | Wällische Broccoli mit Butter.                       |
|                                   | { | Punsch = Sulz.                                       |
|                                   | { | Quitten = Compot.                                    |
| 2 Teller (Assiettes).             | { | Austern.                                             |
| 2 Teller (Assiettes).             | { | Wällischer Fischsalat.                               |
|                                   | { | Aufgeschnittene geräucherte Zunge.                   |

## Speiszettel auf vier und zwanzig bis dreßsig Bedecke

i n

## folgender Abwechßlung.

## Erste Tracht.

- |                          |   |                                                                         |
|--------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------|
| 2 große runde Töpfe.     | { | Braune klare Suppe mit Kräutern und Croutons.                           |
|                          | { | Gestößene Krebsuppe.                                                    |
| 2 große runde Schüsseln. | { | Gestürztes Chartreuse von gemischten heurigen Grünen mit Kaiserfleisch. |
|                          | { | Faschirtes süßes Kraut mit Bratwürsten.                                 |

- |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                             | <p>Salmi von Schnepfen in Kruste.<br/>         Hausen-Fricandeau mit legirtem Sauer-<br/>         ampfer.<br/>         Braisirte heurige Poularde mit warmen<br/>         Aspic-Saft.<br/>         Gespickte glacirte Kalbsbrieseln mit Mau-<br/>         rachen, Spargel und Krebschweifeln.<br/>         Gestürzte Fleisch = Mehlspeise in Dunst.<br/>         Kapaunen = Hocken mit Beschamel in<br/>         Vol-au-vent.<br/>         Schwarzes Escalope von Hasen mit<br/>         Croutons.<br/>         Fricassirte Kalbs-Tendrons mit einem<br/>         Kranz von weißgedünstetem Reis.<br/>         Geschwungene Poulardbrüste mit frischen<br/>         Pürschchen und klarer Reduction.<br/>         Lämmerne mit Calpicon faschirte Ohren<br/>         au gratin.</p> |
| 10 Entrées auf runden<br>Schüsseln.         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4 hors d'oeuvres.                           | <p>Große grillirte Kalberne Carbonaden mit<br/>         Schü und Limonien-Saft.<br/>         Lungenbraten-Schnitten mit Sardellen-<br/>         Butter und Glace-Saft.<br/>         Pöckelzunge mit Kren.<br/>         Gebackene Croquettes von Hirn.<br/>         Dressirte kleine Pastetchen mit Lungen-<br/>         braten-Fasche.<br/>         Spanische Pastetchen.<br/>         Gebackene Risolen.<br/>         Blutwürste.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4 warme Teller<br>(Assiettes).              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4 kalte Teller<br>(Assiettes).              | <p>Saure Gurken.<br/>         Mayonnaise von rothen Rüben.<br/>         Kanapee von Sardellen mit harten Eyer-<br/>         dottern.<br/>         Butterschnitten mit gehacktem Schinken.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Zum Auswechseln 2 große<br>ovale Schüsseln. | <p>Englischer Braten.<br/>         Großer Schill über einer Serviette, dazu<br/>         Aufgezogene holländische Sauce.<br/>         Klare Butter mit Limonien-Saft.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2 Saucieren.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nebenbey zu serviren.                       | Ein großes Stück Rindfleisch.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Zweyte Tracht.

- |                                  |   |                                                                     |
|----------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------|
| 4 große runde Schüs-<br>seln.    | { | Zwey dressirte Stücke Backereyen.                                   |
|                                  |   | Westphälischer Schinken mit einem So-<br>ckel von gefärbter Butter. |
|                                  |   | Große Krebsse.                                                      |
| Braten, 4 lange Schüs-<br>seln,  | { | Heurige Poularde.                                                   |
|                                  |   | Zunge Fasanen.                                                      |
|                                  |   | Hirschkalbs = Schlegel.                                             |
|                                  | { | Zunge Ganseln.                                                      |
|                                  |   | Spargel.                                                            |
|                                  |   | Artitschocken.                                                      |
|                                  | { | Grüne Erbsen.                                                       |
|                                  |   | Maurachen.                                                          |
|                                  |   | Süße Mehlspeise von Mandeln mit Nam-<br>meln.                       |
| 10 Entremets runde<br>Schüsseln. | { | Kirschenkuchen.                                                     |
|                                  |   | Gestürztes Aspic mit Filets von Pou-<br>larden.                     |
|                                  |   | Blau gefottene Forellen über einer Ser-<br>viette.                  |
|                                  | { | Repphühner-Consommé mit Glace-Saft.                                 |
|                                  |   | Hahnenkämme mit klarer Sauce.                                       |
|                                  |   | Gebackene Ciocolade = Creme.                                        |
|                                  | { | Vanille = Schnitten.                                                |
|                                  |   | Sulz von Weichseln.                                                 |
|                                  |   | Erdbeer = Milch.                                                    |
| 8 Teller (Assiettes).            | { | Compot von Marillen.                                                |
|                                  |   | Compot von heurigen Birnen.                                         |
|                                  |   | Zwey garnirte Salate.                                               |

## Erste Tracht.

- |                          |   |                                                   |
|--------------------------|---|---------------------------------------------------|
| 2 große runde Töpfe.     | { | Gestossene Repphühner = Suppe.                    |
|                          |   | Klare Suppe mit Profiteroll.                      |
| 2 große runde Schüsseln. | { | Kohlfranzel mit Castanien und Kaiser-<br>fleisch. |
|                          |   | Scherrüben mit glacirtem Schöpfens-<br>Caré.      |

## 10 Entrées.

Braisirte ganze Poularde mit Austern-  
Sauce.Ausgelöste fashirte glacirte Gansanen mit  
Trüffel-Sauce.Gestürzte Faschspeise von Kapaunen und  
deren Filets.

Dressirte Pastete mit Kronabittvögeln.

Lachschnitten mit Mätscherl-Sauce.

Reiß-Pudding mit Schinken-Hasché.

Matelotten von Hasen in Kruste.

Weiß eingemachte Hühner mit Scham-  
pignons und einem Kranz von Carviol.Schneypfen au gratin mit Glace-Saft  
und Croutons.Gespickte Kalbs-Filets mit Gurken-  
Sauce.

## 4 Hors d'oeuvres.

Grillirte Rindszunge mit Schü.

Croquetten von Ragout-Salpicon mit  
Beschamel.

Gebackene fricassirte Lämmerne Brüsteln.

Taubenbrüstchen mit Finsherbes in Pa-  
pier auf dem Rost gebraten.

## 8 Teller (Assiettes).

4 warme.

Daviol-Pastetchen mit einem Auflauf  
von Krebs-Hasché.

Lange Butter-Pastetchen mit Hasché.

Kapaunen-Würste.

Lämmerne grillirte gebratene Cotelettes  
mit Schü und Limonien-Saft.

## 4 kalte.

Frische Häringe.

Gespritzte Butter.

Zwey Teller frische Austern.

Zum Auswechseln 2 große  
ovale Schüsseln.Hirschziemer mit Weichsel-Marmelade-  
Sauce.Rindfleisch als großes Tafelstück mit Erd-  
äpfeln und mit 2 Saucen.

## Zweyte Tracht.

## 4 große runde Schüsseln.

Mandel-Torte mit Aufsaß.

Gemischte kleine Backereyen.

Garnirter Wildschweinkopf.

Gesulzer großer Indian.

## 10 Entremets.

## 8 Teller (Assiettes).

Braten, 4 lange Schüs-  
feln.Schwarzwurzel in weißer Sauce mit  
grüner Petersilie.

Faschirter Bunsalat mit Reduction.

Artischocken mit brauner pikanter halb-  
klarer Sauce.Kolierte Obergäumen mit Hahnenkäm-  
men, und mit Champignons-Sauce.

Gestürztes Aspic mit Grundeln.

Escalope von Gansleber mit Glace-Saft.

Süße Mehlspeise mit Vanille und Bis-  
cotten.Apfel-Pudding mit Weichsel-Marme-  
lade.

Punsch-Sulz in einer Schale.

Blanc-Manger in einer Schale.

Gebackene Spaninger.

Grillirte gebratene Hirne.

Ciocolade-Schnitten.

Brandteig-Kräpfchen.

Compot von Quitten.

Wallischer Fischsalat.

Geschnittene kalte Galantine-Scheiben.

Geschnittene kalte Schinkenscheiben.

Rehrücken.

Hasenhühner.

Kapaunen.

Lammbraten.

Grüner Salat extra.

## Speiszettel auf achtzig Bedecke.

## 4 große runde Töpfe.

Braune Olio-Suppe mit Croutons.

Weiße klare Suppe mit Schlickkräpfeln.

Gestößene Kapaunen-Suppe.

Durchgeschlagene Linsensuppe.

Hospot mit Kalbs-Lendrons.

Kohl mit Kaiserfleisch.

Saures Kraut mit Hasen.

Endivien-Salat mit Lammfleisch.

Weiß eingemachte Hühnchen mit Spar-  
gel.Gemischte Speise mit Champignons und  
kleinen Knödeln.

## 8 ovale Töpfe.

Hors d'oeuvres 16 lan-  
ge Schüsseln.

- Escalope von Kalbsfleisch in brauner pi-  
kanter Sauce.
- Matelotte von jungen Hasen mit Blut.
- 2 Schüsseln mit spanischen Pastetchen.
- 2 Schüsseln mit Krebs-Pastetchen.
- 2 Schüsseln mit langen Butter-Pastet-  
chen.
- 2 Schüsseln mit gebackenen Risolen.
- 2 Schüsseln mit grillirten Kalbs-Cote-  
letten mit Schü und Limonien-Saft.
- 2 Schüsseln mit Salpicon gefüllte ge-  
backene lammernere Ohren.
- 2 Schüsseln mit Kapaunen- und Blut-  
würsten.
- 2 Schüsseln mit Croquetten von feiner  
Fasche in schweinenen Niegeln.

Entrées von Geflügel,  
in 12 runden Schüsseln.

- 2 Schüsseln mit braisirten ganzen Pou-  
larden und Aустern-Sauce.
- Gespickte und glacierte Kapaunenbrüste  
mit Beschamel-Sauce.
- Gestürzte Fasch-Speise von Kapaunen.
- Glacierte Granateln von Fasanen.
- Geschwungene Fasanenbrüste mit Trüf-  
feln und Glace-Saft.
- 2 Schüsseln Salmi von Schnepfen in  
Kruste.
- Ganze braisirte Nepphühner mit Oran-  
gen-Sauce.
- Gestürzte garnirte Speise mit Filets von  
Poularden.
- Kapaunen-Blanc-Manger mit geklärter  
Reduction.
- Vol-au-vent mit Fricassee von Hahnen-  
kämmen und Kapaunenflügeln (Aile-  
rons).

Entrées von Fleisch in  
12 runden Schüsseln.

- Glacierte Kalbsnuß mit durchgeschlagenen  
Sauerampfer.
- Holat von Kalbsbrust mit Krebschweif-  
chen.
- Gespickte Reh-Filets mit pikanter Gur-  
ken-Sauce.
- Lammernere Coteletten au gratin mit  
Glace-Saft.

Entrées von Fleisch in  
12 runden Schüsseln.

1 dressirte Pastete von Obergäumen und Gansleber.

2 gestülzte Fleisch-Mehlspeisen.

Fricassée von Kalbsbriesen mit Bordüre von englischem Reiß.

Lammerne fashirte Brüstchen mit Trüffeln.

Consommé von Fleisch-Essenz in Dunst.

Escalope von Hausen mit Austern in Kruste.

Filets von Lungenbraten mit Malagawein in Becherln.

4 Auswechslungen.

Schöpfenviertel mit kleinen Zwiebeln.

Hirschziemer mit 2 süßen Marmelade-Saucen.

Großer Kombo mit 2 gezogenen But-ter-Saucen.

Großer Schill mit holländischer und mit Komulade-Sauce.

2 große Tafelstücke Rindfleisch und 4 Lungenbraten nebenbey zu serviren.

### Zweyte Tracht.

4 große runde Schüsseln.

2 dressirte große Stücke Backereyen.

2 Schüsseln mit kleinen Gattungen Backereyen.

Kalte Pastete.

Fashirter Wildschweinkopf.

Großes Stück Rheinlachs mit Aspik.

Hasen-Gateau mit Aspik über einen Stockel von gefärbter Butter.

8 große ovale Schüsseln.

Galantine von Indian.

Westphälischer Schinken mit Garnitur.

Ganzes gesulztes Spanferkel.

Meerkrebse.

Kalbsnieren-Braten.

Lammerner Hase.

Nehrücken.

Hirschkalbs-Schlegel.

Braten, 12 lange Schüs-  
seln.

2 Schüsseln Fasanen.

2 Schüsseln Poularde.

Repphühner.

Hasenhühner.

Gebratener Hausen.

Blau abgefottene Forellen.

|                                  |   |                                      |
|----------------------------------|---|--------------------------------------|
| Entremets 20 lange<br>Schüsseln. | { | 2 Schüsseln mit Spargel.             |
|                                  |   | 2 Schüsseln mit wälschen Broccoli.   |
|                                  |   | 2 Schüsseln mit Carviol.             |
|                                  |   | 2 Schüsseln mit Artitschocken.       |
|                                  |   | 2 Schüsseln mit grillirten Austern.  |
|                                  |   | Spanische Semmeln mit rothem Wein.   |
|                                  |   | Gebackene Ciocolade = Creme.         |
|                                  |   | 2 süße Mehlspeisen.                  |
|                                  |   | Gebackene Spaninger.                 |
|                                  |   | Grillirte Hirn.                      |
|                                  |   | Kässpese in Papierkapseln.           |
|                                  |   | Reiß-Croquetten mit Salpicon.        |
|                                  |   | Gestürzter Chaud'eau mit Weichseln.  |
| In Schalen.                      | { | Gestürzte Saum = Milch mit Vanille.  |
|                                  |   | Sulz von Maraskino.                  |
|                                  |   | Sulz von Pomeranzen.                 |
|                                  |   | Sulz von Punsch.                     |
| 4 Compots.                       | { | Sulz von Kaffeh.                     |
|                                  |   | 2 Compots von Äpfeln.                |
|                                  |   | Compot von Birnen.                   |
|                                  |   | Compot von Quitten.                  |
|                                  |   | 4 saure Salate nebenbey zu serviren. |

### Vom Gabelfrühstück.

Darunter versteht man ein Mahl, welches zwischen der gewöhnlichen Frühstück- und Mittagsmahlzeit eingeschoben wird; im Falle nämlich die Mittagstafel erst um 6 Uhr Abends anfängt.

Dazu gehören von der Küche sowohl warme als kalte Gerichte, von der Zuckerbäckerey das Dessert nebst allen warmen und kalten Getränken, Kaffeh, Thee, Ciocolade, Bava-roise, Punsch, Limonade, Mandelmilch u. dgl. Vom Keller mehrere Sorten Ausländer- und Österreicher Weine, Bier und Liqueur.

### Speiszettel zum Gabelfrühstück auf 50 Gedecke.

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| { | Boeuf à la mode mit Aspick.         |
|   | Westphälischer Schinken, gepöckelte |
|   | und geräucherte Rindszunge.         |

|                                                                                                             |                                                                       |                                                                        |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                             | {                                                                     | Gesalzter Lachs.                                                       |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | Blau gesottene Forellen.                                               |                                     |
| 6 lange Schüsseln.                                                                                          | {                                                                     | Großer warmer Schill über eine Serviette mit klarer Butter in Saucier. |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | Ein großes Stück gebratener Hausen.                                    |                                     |
| Braten, 4 lange Schüsseln.                                                                                  | {                                                                     | Kalbschlegel.                                                          |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | Fasanen.                                                               |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | Repphühner.                                                            |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | Poularde.                                                              |                                     |
| Döpfe.                                                                                                      | {                                                                     | Warmes Ragout = melé.                                                  |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | Warmes Fricassée von Kalbs-Lendrons.                                   |                                     |
| 14 Teller (Assiettes).                                                                                      | {                                                                     | 2 mit Beef-steak.                                                      |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | 2 mit gebratenen Kälber = Coteletten.                                  |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | 2 mit gebackenen Hühnern.                                              |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | 2 mit kleinen Butter-Pastetchen.                                       |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | 2 mit Risolen.                                                         |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | 1 mit heiß abgesottenem Lämmern mit Kren.                              |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | 1 mit heiß abgesottenem Spanferkel mit Kren.                           |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | 2 mit Bratwürsten, und 2 mit Blutwürsten.                              |                                     |
|                                                                                                             | Teller mit rothen Rüben, Gurken, Rettig, Käse und gespritzter Butter. |                                                                        |                                     |
|                                                                                                             | Backerey.                                                             | {                                                                      | 2 Blätter = Torten von Buttermteig. |
| {                                                                                                           |                                                                       | 2 Biscotten-Torten.                                                    |                                     |
| {                                                                                                           |                                                                       | 2 schwarze Brot-Torten.                                                |                                     |
| {                                                                                                           |                                                                       | 2 Linzer-Torten.                                                       |                                     |
| {                                                                                                           |                                                                       | 2 Kugelhupfe.                                                          |                                     |
| {                                                                                                           |                                                                       | 2 Brioche's.                                                           |                                     |
|                                                                                                             | {                                                                     | 2 Schüsseln verschiedene kleine Backereyen.                            |                                     |
| Einige Schalen mit Sulzen, Blanc-Manger, gesaumten Milchen, Cremes, Compots und Salaten.                    |                                                                       |                                                                        |                                     |
| Das Dessert wird in die Mitte der Tafel eingetheilt, und mit allen andern Gerichten auf Einmahl aufgesetzt. |                                                                       |                                                                        |                                     |

## J a g d t a f e l

auf Einmahl aufzutragen.

|                      |   |                                 |
|----------------------|---|---------------------------------|
| 2 große runde Döpfe. | { | Braune Suppe mit Kaisergerstel. |
|                      | { | Weiß gestoßene Reissuppe.       |

- |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 ovale Töpfe.                            | { Spinat mit Lammernen Fleisch.<br>Hospot von verschiedenen Rübchen mit<br>Pöckelzunge.<br>Weiß eingemachte Hühner mit Scham-<br>pignons und Schneidespargel.<br>Geklopftes Kalbfleisch in braun pikanter<br>Sauce.                                                                                                              |
| 2 große ovale Schüsseln<br>in der Platte. | { 1 großes Tafelstück mit Garnitur von<br>Kobl.<br>Englischer Braten.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 8 hors d'oeuvres run-<br>de Schüsseln.    | { 2 Schüsseln mit Hasché-Pastetchen von<br>Butterteig.<br>2 Schüsseln mit kleinen dressirten mür-<br>ben Pastetchen mit Beschamel-Filets.<br>Gebackenes Fricassée.<br>Beef-steak.<br>Grillirte Kalbs-Coteletten mit Schü und<br>Limonien-Saft.<br>Lammern Coteletten mit Finsherbes und<br>Sardellen-Butter, in Papier gebraten. |
| 6 Entrées lange Schüs-<br>seln.           | { Braisirte ganze Poularden mit klarer Kräu-<br>ter-Sauce.<br>Braisirte ganze Kepphühner mit Trüffel-<br>Sauce.<br>Kleine gespickte Fricandeaux mit Gur-<br>ken-Sauce.<br>Blankette von Kapaunen mit Pomeran-<br>zen-Sauce.<br>Salmi von Schnepfen.<br>Gestürzte Fleisch-Mehlspeise in Dunst.                                    |
| 6 Braten, lange Schüs-<br>seln.           | { Rheschlegel.<br>Hasenrücken.<br>Poulard.<br>Fasanen.<br>Kalbsnieren-Braten.<br>Gefüllte Tauben.                                                                                                                                                                                                                                |
| 8 Entremets kleine run-<br>de Schüsseln.  | { 2 Schüsseln Spargel.<br>Gebackene Ciocolade-Creme.<br>Süße Mehlspeise.<br>Pomeranzen-Sulz.<br>Blanc-Manger.<br>Compot von Äpfeln.<br>Compot von Birnen.                                                                                                                                                                        |

- 2 runde Schüsseln. { 2 dressirte große Stücke Backereyen zur  
Auswechslung der Suppen.  
Garnirter Schinken mit Aspik.  
2 ovale große Schüsseln. { Große Lachsforellen mit Aspik zur Aus-  
wechslung der Planken.  
Saurer Salat wird nebenbey servirt.

### S o u p é r auf Einmahl aufzutragen.

- 2 große runde Löpfe. { Olio-Suppe mit fashirten Semmel-  
Croutons.  
Suppe-Julienne.  
Dressirte gelbe Rüben mit glacirten lamm-  
ernen Schweifeln.  
4 ovale Löpfe. { Endivien-Salat mit grünen Erbsen, und  
gebackenem Hirn.  
Ragout-melé mit kleinen Knödeln.  
Junge Tauben mit brauner pikanter  
Sauce.  
Fashirte Granateln von Kapaunen mit  
einer Garnitur von Spargel und Krebs-  
sen.  
Filets von Poularden mit Trüffeln.  
Salmi von Repphühnern.  
Kaltet Fricassée von Hühnern mit Aspik.  
8 Entrées runde Schüs- { Rolat von Kalbsfleisch mit Gansleber  
seln. und Trüffeln au gratin.  
Gespickte glacirte Kalbs-Filets mit fashir-  
ten Gurken.  
Fricassirte lammene Carbonaden geba-  
cken.  
Gestürzte Fleisch-Mehlspeise.  
2 große ovale Plank- { Kalte Pasteten.  
schüsseln. 1 großes Stück Rheinlachs mit Aspik.  
Gebratener Rehschlegel.  
Gebratener Kalbschlegel.  
Gebratene Poularde.  
Braten, 8 ovale lange { Gebratene Fasanen.  
Schüsseln. Gebratener Hausen.  
Blau gesottene Forellen.  
Schinken über eine Serviette gelegt.  
Geräucherte Zungen eben so.

10 Entremets.

- 2 Schüsseln Spargel.
- Süße Mehlspeise.
- Gebäckene Creme.
- Gestülztes Faum-Obers mit Vanille.
- Pomeranzen = Sulz in ihren eigenen Schalen.
- Gereifte Kaffee-Sulz.
- Punsch = Sulz.
- 2 Compots von Äpfeln.

Zwey dressirte große Stücke Backerey zur Auswechslung der zwey Suppentöpfe.

Saure Salate, nebenbey zu serviren.

## V o m B ü f f e t.

Das Büffet ist der Ort, worauf man bey Gelegenheit großer Bälle, und dergleichen Unterhaltungen, wo sich eine größere Anzahl Gäste, entweder in Privat-Häusern oder in öffentlichen Orten versammelt, die Erfrischungen der Zuckerbäckerey und der Küche zu Jedermanns beliebiger Wahl aufstellt.

Man errichtet dazu, weil die gewöhnlichen Tische und Tafeln zu klein sind, besondere Holzgestelle, welche schön tapeziert, und dann zierlich und reich mit kalten Speisen besetzt werden, nämlich: mit kalten Braten, Torten, verschiedenen kleinen Gattungen Backereyen, Sulzen, Cremes, gesulzten kalten Fleischen, Aspicen, Compots und Salaten.

Die Erfrischungen der Zuckerbäckerey werden nebenbey auf einer abgesonderten Credenz aufgestellt, und bestehen aus Mandelmilch, Limonade, Kaffee, Ciocolade, Thee, Punsch, Bavaroise, Nickus, Krock, Chaud'eau, Vin-brûlé.

Diesen werden auch die Erfrischungen der Küche, nämlich: Olio-Suppe, Reis, Gerstenschleim und gutes, weißes Consommé beygegeben.

Die Weine aber von verschiedenen Gattungen wie das Bier reiht man in Bouteillen ebenfalls an anderen ausgerichteten Credenz-Tischen.

An den Zuckerbäckerey-Büffets darf übereinstimmend mit dem Ganzen nichts von seinen Zugehören mangeln.

Solche Büffets werden in den Nebenzimmern eines großen Saales errichtet.

## Büffet auf 600 Personen.

## Suppen.

50 Maß Olio, 50 Maß weißes Consommé, eben so viel Reis- und Gerstenschleim.

## Gefülzte Speisen und Aspick.

6 Boeuf à la mode mit Aspick, 6 gefülzte Kalbschlegeln, 4 gefülzte Spanferkeln, 4 Viertel Schwarzwild mit Aspick, 12 große Schinken mit Aspick, 6 Galantinen von Indianen, 12 fascirte Kapaunen mit Trüffeln, 24 gefülzte Poularden mit Austern, 12 Schüsseln kalte Fricassée von Hühnern, 6 gestürzte große Gateau von Hasen, eben so viel von Repphühnern und Fasanen mit Ganslebern, Trüffeln und geklärter Reduction, 50 gepöckelte Rindszungen, 50 geräucherte Rindszungen, 24 geräucherte Rindskämme, 12 blau gesottene Forellen, 6 Stück Lachse, 8 kalte Pasteten.

## Braten.

24 Kälberne Schlegeln, 6 Rehschlegeln, 12 Hasen, 12 Gänse und Anten, 50 Kapaunen, 50 Poularden, 36 Fasanen, 36 Repphühner.

## Bäckereyen.

4 große Dragant-Stücke, 4 große dressirte Stücke der Bäckerey, 10 Bisquit-Torten, 10 Ciocolade-Torten, 10 gerührte Mandel-Torten, 10 gestiftelte Mandel-Torten, 10 Schwarzbrot-Torten, 10 französische Torten von Butterteig, 10 Linger-Torten, 10 Grillage, 30 Gugelhupfe, 30 Brioche's.

50 Schüsseln verschiedenes kleines Backwerk von Bisquit, Ciocolade, gerührten Mandeln, Linger- und Butterteig, Dariole'n, kleine Gebäcke von Germ- und Brandteig.

Mehrere Sulzen von Kaffee, Ciocolade, Punsch, Orangen, Muscat-Wein, Blanc-Manger, gesäumte Milch und Cremon.

Mehrere Schüsseln Compots von Äpfeln, Birnen, Quitten, Weichseln, Marillen, süßen und sauern Salaten.