

Anleitung zum Entwerfen von Speisezetteln.

Bei der Zusammenstellung der Speisezettel muß stets wohl erwogen werden, wie sich die verschiedenen Speisen zu einander verhalten; sie sollen daher in gehöriger Abwechslung aufeinander folgen. Die hier angegebenen Speisezettel mögen als Anleitung dienen, mit deren Hilfe sich die verschiedenartigsten Zusammenstellungen bilden lassen, welche, mit guter Wahl dem reichen Inhalte dieses Buches entnommen, gewiß jeden Geschmack befriedigen können. Wie schon erwähnt, sollen die hier folgenden Speisen zu spätem Frühstück, Gabelfrühstück, Gouters, Soupers, Soirées und Thees nur anzeigen, was überhaupt bei den verschiedenen Mahlzeiten gegeben werden kann. Die Zusammenstellung eines Speisezettels muß immer dem Geschmacke des Einzelnen überlassen bleiben. Sehr erfreuend für die Küche ist der Eintritt des Herbstes, der uns mit einer unendlichen Menge reifer Früchte für das ganze Jahr versieht; aber auch Rind und Schöps bieten das beste, vollkommenste Fleisch; Wildbret, das unserer Küche soviel Reichthum gibt, strömt herbei, um des Gaumens unzählige Wünsche in nie ermüdender Wahl zu befriedigen. Die Fischereien beginnen und bringen große Auswahl in den Gattungen ihrer Beute. Unter solchen Umständen läßt sich von der Küche viel fordern, und die Kunst und der Fleiß müssen erfolgreich bemüht sein, aus den besten Vorräthen das Köstlichste zu schaffen.

Zum Späten Frühstück.

Thee mit Obers, Rum — Butter — Honig — schwarzes Brot — Milchbrot — Salztangeln — Salzlederln — Briöche — Gugelhupf oder beliebige Bäckerei — Beliebige kaltes Fleisch — Kalte Fische mit Apfipf oder Senf und Kren — Beliebige warme Braten — Beefsteaks — Schnitzel — Cotelettes — Würste u., hauptsächlich aber Eier und Eier Speisen.

Zum Gabelfrühstück (Déjeuner)

kann man sich einzelner Speisen bedienen, oder 2 bis 3 zusammenstellen, so wie folgt:

Sterlet oder beliebiger Fisch mit Sauce Hollandaise — Bouillon — Kalter Aufschnitt mit Wildbret, Galantine — Gebratenes Huhn und Pökelzunge auf eine Schüssel angerichtet, garniert mit Rettig, Butter, Apfipf, Kren, Kapern und Senf — Naturgebratene Schöpsenschlägel auf eine Schüssel angerichtet, mit einer Papier-Mantel bedeckt, mit geschabtem Kren und Petersilie verziert; auf eine zweite Schüssel wird in Salzwasser weichgekochter Karfiol in die Mitte gelegt, grüne Fiolen, gedünstete weiße Rüben und in Salzwasser gekochte Rispel-Kartoffel gibt man, wenn man will, etwas in Butter geröstete Petersilie, dazu serviert man Paradies-Sauce oder Senf. Gemischtes Badwerk, Obst und Nüsse, dazu serviert man Bier, Weiß- und Rothwein, und beliebigen Liqueur.

Gekochtes Rindfleisch mit Kren und kleinen Gurken — Beefsteaks mit Erdäpfelschmarren oder Purée — Rumpsteak — Rostbraten — Rinds-, Kalbs- oder Schweinsgollaß mit Noderln oder Erdäpfelschmarren — Kalbsbrust, Kalbschnitzel — Sauer gekochter Kalbskopf — Kalbsohr — Kalbszunge mit Kren und Wurzelwerk — Nieren mit Hirn — Gebratene oder auch gebackene

Leber mit Gemüse — Limonenbeuschel mit Eier — Schweinszunge — Frankfurter mit Kren, Erdäpfelschmarren oder Purée — Gedämpfte Hühner mit Reis — Sauer gekochte Hühner mit Wurzelwerk — Gedämpfte Rebhühner — Junge Gans mit Reis — Krammetsvögel mit Polenta — Das Junge vom Hasen mit Macaroni — Rehläufel — Solfische (gekocht, gebraten, gebacken) — Fischschnitzel — Beliebige kalte Pasteten — Pfannenkuchen — Fridatten — Omelettes — Beliebigen Schmarren — Sterz — Abgeschmalzene Nudeln — Eier Speisen u. — Liqueur — Wein — Bier.

Einfaches Mittagsmahl.

1. Suppe mit Griesnoderln — Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce — Flacher Kuchen mit Topfenfülle.
2. Erbsensuppe — Gedünsteter Rostbraten mit Noderln — Ausgezogener Apfelstrudel.
3. Rindsuppe mit Leberknödeln — Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrüben — Ausgedünstete Nudeln.
4. Erdäpfelsuppe — Kalbsbrust mit Reis — Böhmisches Dalken.
5. Nudelsuppe — Rindfleisch mit Sardellenauce und Macaroni — Fridatten mit beliebiger Fülle.
6. Einmachsuppe mit gerösteten Semmeln — Gedämpftes Rindfleisch mit Erdäpfeln und kleinen Gurken — Abgeschmalzene Flederln mit Topfen (Haluschka).
7. Reissuppe mit Parmesankäse und dem Jungen vom Geflügel — Rindfleisch, garniert mit Karfiol, abgeschmalzenen Nudeln, rothen Rüben, serviert mit Champignonsauce — Gebratene Hühner mit Salat und Compot — Gemischte Torte — Kaffee.
8. Linsensuppe — Kalbschnitzel mit Erdäpfelschmarren — Milchrahmstrudel mit Crème.

9. Rindsuppe mit Speckknödeln — Ge-
kochtes Rindfleisch mit Apfelfren — Abge-
schmalzene Erdäpfelnudeln mit Semmelbrö-
seln oder Gries.

10. Champignonsuppe — Sauerkraut
mit geselchtem Fleisch und Knödeln —
Biscuitschnitten oder Mandeltortelletes.

11. Ulmergerstelsuppe — Gefochtes
Rindfleisch mit Sauerampfersauce — Ge-
kochte Griesstrudel mit Zwetschenröster oder
Obstspeise.

12. (Das Kochen des Rindfleischs fällt
für einen Tag weg, da man sich zur Be-
reitung der Suppe eines Huhnes oder der
Abfälle des Lungenbratens bedient. Das
Fett des Lungenbratens wird zu den Kern-
fettknödeln verwendet.) Nudelsuppe mit ge-
kochtem Huhn — Lungenbraten mit eigenem
Saft, Kernfettknödel und kleinen Gurken —
Karfiol mit Buttersauce, garniert mit weich-
gekochter Zunge und gerösteten Semmel-
stücken oder mit Lammcotelettes — Reis-
pudding mit weißem oder rothem Chaudeau
oder beliebigem Uberguss — Gebratenes
Wildbret (Hase, Rebhühner, Fasan ic.), gar-
niert mit Drangenscheiben und Brunnen-
kresse, serviert mit Salat — Sulz von
Weichseln oder Kalkschalen mit kleinem Bad-
wert — Käse — Kaffee.

13. Gestohene Leberuppe mit ge-
backenen Semmelstücken — Gedämpftes
Kalbfleisch oder Fricandeau mit abge-
schmalzenen Nudeln und dem eigenen Saft —
Beschameltod mit Kaffee- oder Choco-
lateüberguss.

14. Fledersuppe — Rindfleisch mit
Erdäpfelschmarrn und grünen Fisoln in
Eßig und Öl — Weißgedünstete Rüben mit
Lammcotelettes oder gedünstetem Schöpfsen-
fleisch — Karlsbader Ringeln.

15. Fisolnsuppe mit gerösteten Semmeln
— Weichgekochte Pödelzunge mit geriebenem
Kren — Gefochter Spargel mit Butter und
Semmelbröseln, serviert mit Buttersauce —
Gefüllte, gebratene Hühner mit Salat —
Butterteig-Maultaschen.

Diner.

16. Rindsuppe mit Mehlknödeln —
Schillschnitten mit Senfsauce — Rindfleisch,
garniert mit gelben Rüben, Paradiesreis,
gebackenen Erdäpfeln, kleinen Gurken, ser-
viert mit Paradiesauce — Artischoden, ge-
füllt mit grünen Erbsen und abwechselnd
garniert mit gebackenen Semmelstücken
(Croutons) und fingerlangen Stüden ge-
räuchertem gekochten Kaiserfleiße — Bad-
hühner mit grünem Salat und hartgekochten
Eiern — Germkispeln, gefüllt mit Marillen-
oder Ribiselmarmelade.

17. Suppe mit Lungenstrudeln — Ge-
backene oder marinirte Häringe mit Äpfel-
fren — Rindfleisch, garniert mit Erdäpfel-

croquettes, serviert mit Kapernsauce —
Saure Rüben mit gebackener, gebratener
oder gedämpfter Gans- oder Kalbsleber,
garniert mit gebackenen Semmelstücken —
Timbale mit beliebigem Ragout — Ge-
bratene Rebhühner mit Äpfel, gemischt mit
Kastanienpurée und Salat — Biscuitrou-
lades — Kaffecrème.

18. Braune Suppe mit Kaiserschöberl,
gemischt mit gebackenen, ausgestochenen
Fridatten und Karfiolstüchlein — Hach-
pasteten — Gefochter Schill, garniert mit
grüner Petersilie und Citronenspalten, ser-
viert mit warmer Hollandaisensauce und kalter,
grüner Mayonnaise — Gefochtes Rindfleisch,
garniert mit Erdäpfelpurée und Reis, fa-
schirteten Champignons, Macaroninudeln mit
Käse, serviert mit Sauce Tartar und Mixed-
Pickles — Blaufohl mit gebratenen Ka-
stanien, garniert mit geräuchertem gekochten
Fleisch und Bratwürsten — Gansleber-
Salmi in Äpfel — Regifod, gemischt mit
Erdbeeren oder mit beliebigem Uberguss —
Steirischer Kapaun mit gemischtem Salat —
Blanc-manger au café — Chocolatetorte
à la Sacher — Obst — Käse — Kaffee.

19. Einmachsuppe mit Hirn und Semmeln
— Krebse — Canapées mit Sardellen,
Eiern ic. — Naturgebratener Schöpfschlä-
gel mit grünen Fisoln in Eßig und Öl,
Erdäpfeln und Senf — Gestürztes Gemüse
— Straßburgerpastete — Schaumkoch —
Gespickte, gebratene Hühner mit Salat —
Kleines Badwert — Chocolatcrème —
Mandeltorte — Obst — Käse — Kaffee.

20. Wurzel- (Julienne-) Suppe mit
Faschnödeln — Schinkenrisoln von Gern-
teig, mit grüner Petersilie garniert — Fo-
rellen, garniert mit Äpfel, serviert mit
Buttermayonnaise — Ragout in Muschel
mit Parmesankäse — Naturgebratener Lun-
genbraten, garniert mit Reiscroquettes, ab-
gekochten Erdäpfeln mit grüner Petersilie,
geschlagener Senfsauce und Apfelfren —
Karfiol mit Beschamel und wesschen Broderln,
garniert mit gebackenen Semmelstücken —
Rebhühner-Salmi in Butterteig-Reifen —
Haselnusstock mit beliebigem Uberguss —
Gebratene Gans und gefüllte Hühner mit
Salat — Kleines Badwert — Citronen-
oder Ananasjulz — Muscazontorte — Obst
— Käse — Kaffee.

21. Braune Bouillon, serviert mit Ri-
jotto und Parmesankäse — Rettig in Butter-
fod, garniert mit Sardellen, verschied-
färbiger Butter und Caviar — Abgekochter
Rombo oder Fogoß mit warmer Holländer-
sauce und Kräutermayonnaise — Warmer,
gekochter Schinken mit Balsig- (Riesen-)
Knödeln, serviert mit in Butter gerösteten
Semmelbröseln — Cichorien- (gefrauster)
Salat mit kleinen Kalbscotelettes, bestedt
mit Papillottes — Faschierte Wachteln in

Aspit — Bergkock mit spanischem Wind — Rehbrüden, garniert mit Orangenpalten und Brunnenkresse, serviert mit Salat — Kleines Backwerk — Gesülztes Compot in Citronensulz — Nusstorte — Obst — Käse — Kaffee.

Diner für 24–30 Personen.

22. Austern, serviert mit Citronenspalten und Sherrywein — Kraftbouillon, serviert mit garniertem verziereten Einbund — Gansleber, eingelegt in Aspik, in kleinen Formen — Gefohter Lachs, garniert mit grüner Petersilie, Brunnenkresse und Citronenspalten, serviert mit Mayonnaise von hartgekochten Eiern und geschlagener Senfsauce — Croustades oder gebatene Schwämme mit kleinem Ragout — Boeuf à la mode, serviert mit dem eigenen Saft, und Mixed-Pickles, garniert mit Kastaniencroquettes und dressierten Erdäpfeln mit grüner Petersilie — Grüne Erbsen mit gebatenen Hühnerbrüsten, gemischt mit Pökelzunge und gebatenen Semmelstücken — Trüffel, in der Serviette serviert, mit dem eigenen Saft (in Champagnerwein) — Weißes Ragout in einer bordierten Schüssel mit Faschroulade, Harlekinbödel u., serviert mit legierter Jusauce (Braise) oder Sauce Tartar — Plum pudding mit rothem Chaudeau — Gespickter, gebratener Fasan und Kapaun, garniert mit Orangenscheiben und Brunnenkresse, serviert mit gemischtem Salat, Compot und Champagnerwein — Genua- und Chocولاتeschnitten, mit Nussbutter garniert — Reiscrème in Citronensulz — Radektytorte — Gemischtes Gefrorenes mit Hohlhippen — Obst — Käse — Kaffee.

Bur Laufe (Goäter)

kann man sich einzelner Speisen bedienen oder 2 bis 3 zusammenstellen wie folgt:

Kaffee — Chocolate mit Schlagobers — Gugelhupf — Brioche — Beliebige Gebäck — Butterbrot mit Honig — Geschlagenes Obers mit Erdbeeren oder mit beliebigem Geruchzucker — Starnizeln, gefüllt mit Schlagobers — Spanischer Wind mit geschlagenem Obers — Indianerkrapsen mit geschlagenem Obers — Torten — Croquen bouche, garniert mit Hobespänen — Beliebige Crèmes mit Gebäck — Blancmanger — Beliebige Kalkschale mit Gebäck — Gefrorenes — Obst.

Souper.

Man bedient sich einzelner oder mehrerer Speisen wie folgt:

Kalten Schinken, gemischt mit Zunge und Aspik — Lungenbraten — Beefsteaks — Nierenbraten mit Salat und Compot — Markschlägel mit gedünstetem Reis — Kalbsbrust — Kalbscotelettes — Gebatenes Lämmernes — Schweinscotelettes — Gebatene Hühner — Gebratene oder einge-

machte Hühner — Rebhühner — Kapauner — Gansleber mit Reis — Hasenbraten — Rostbraten — Galantine — Verschiedene aufgeschnittene Würste — Verschiedene Fische — Welscher Salat — Gemüse als Salat — Apfelcompot — Gebratene Äpfel — Gebratene oder gekochte Erdäpfel mit Butter — Beliebiger Käse — Wein — Bier.

Thee.

Thee mit Obers und Rum, Canapées — Sandwichs — Gemischtes, kalt aufgeschnittenes Fleisch — Galantine — Hasenfischen — Gansleber — Nach Belieben 1 Schüssel kalten, 1 Schüssel warmen Braten — Gebratene Erdäpfel mit Butter — Aus Butter gebatene Erdäpfel — Fische — Geräucherter Lachs — Alle möglichen geräucherter Fische, serviert mit Citronen und Senf — Sardinen — Hummersalat — Welscher Salat — in Muscheln mit Mayonnaise — Brioche — Salzstangeln — Alle gesalzenen, kleinen Bäckereien — Süße Bäckereien — Kleine Brügelkrapsen mit Schlagobers — Brandteig-Krapferln mit Crème — Geschnittene Orangen mit Zucker. Man kann sich einzelner oder mehrerer Speisen bedienen.

Suivée.

Thee mit Obers und Rum — Canapées — Sandwichs — Rummelstangeln — Salzstangeln — Nuss- und Marillentipfeln — Brandteig-Krapfen — (Spitzbuben, gefüllt mit Crème) — Vanillecrème-Tortelletes — Faschierte Kastanien — Falsche Kastanien — Nussbutter — Geschnittene Orangen in Zucker paniert — Obst — Gefrorenes — Mandelmilch — Orangeade. Man kann sich einzelner oder mehrerer Speisen bedienen. Es wird auf den Tisch aufgestellt: Thee mit Obers, Rum, Sardinen in der Dose. Man gibt auf einen Teller eine zusammengelegte Serviette, stellt die geöffnete Sardinendose darauf, Caviar mit Citronen, Sprossen und Butter. Caviar, Butter und Schinken werden so wie die Sardinen auf einen mit einer Serviette bedeckten Teller gestellt und faschierte Eier mit Aspik und Kapern. Weißes und schwarzes Brot, Salzstangeln und beliebiges gesalzenes Backwerk.

Buffet.

Bei Bällen wird in einem an den Saal anstoßenden Zimmer ein langer, mit Aufsätzen versehener Tisch, geschmackvoll decoriert, aufgestellt und mit kalten Speisen und feinen Weinen besetzt. Auf einen zweiten Tisch stellt man Bäckereien, überhaupt Süßigkeiten, Erfrischungen u.

Buffet für beiläufig 150 Personen.

Gerstenschleim- und Ogljo-Suppe — 2 Schüsseln gebratene Fasanen, zierlich garniert mit Citronen- und Orangenpalten und

Brunnenkresse — 1 Schüssel gebratene Kapauner — 1 Schüssel Indian — 1 Schüssel Hagen — 1 Schüssel Rehbrüden — 1 Schüssel Zunge mit Aspik und Aren — 1 Schüssel Schinken mit Aspik — 2 Schüsseln faschierte Krammetsvögel in Aspik — 2 Schüsseln Hasentuchen in Aspik — 2 Schüsseln Galantine — 1 faschierter Wildschweintopf, garniert mit Aspik — 1 Lachs, mit färbiger Butter garniert — 1 Schill, mit färbiger Butter garniert — 2 Schüsseln welscher Salat in der Form — 1 Schüssel Hühner mit Mayonnaise, Salat und hartgekochten Eiern — 1 Schüssel kaltes Rebhuhn-Salmi und Aspik — 2 Schüsseln zierlich angerichteter Salat — 2 Schüsseln gemischter Salat von Gemüse — 2 Schüsseln gemischtes Compot — 2 Trüffelpasteten — 2 Gansleberpasteten — 2 gemischte Torten — 2 Biscuittorten — 2 eingelegte Sulzen — 1 Weichseljulz — 1 Ribisjulz — 2 Reiserèmes in klarer Julz eingelegt — 1 Kaffeecrème — 1 Chocولاتecrème — Kalte Crème in Bechern — 4 Schüsseln verschiedenes kleines Backwerk — 2 Schüsseln verschiedenes Obst — 2 Schüsseln gesulzte Drangen, in Spalten geschnitten, mit Orangenblättern bestreut — 2 Schüsseln geschälte Drangen, in Dreiecke geschnitten, mit Zucker bestreut, gehäuft angerichtet.

Man serviert noch: Mandelmilch — Orangeade — Limonade — Beliebigen Früchtersaft — Gefornes.

Getränke: Oesterreicherweine — Ungarweine — Champagner — Lunel — Madeira-sect — Tofaner — Bordeaux.

Zum Schluss: Suppe — Thee — Kaffee.

Speisezettel für Fasttage.

1. Wurzelsuppe mit gedünstetem Reis — Spiegeleier mit Linsenpurée — Böhmischer

Karpfen mit schwarzer Sauce und Paffyknödel — Marillentopfeln.

2. Krebsenuppe — Fribatten mit Eierpeise — Gemüse mit gebadenen Grundeln — Griesstuden mit Obstpeise.

3. Fischbeuschel-Suppe mit gerösteten Semmelstücken — Eierpeise mit Schnittlauch — Spinat mit Pofesen — Gebadene Karpfen mit Salat — Abgeschmalzene Nudeln mit Nüssen.

4. Geistogene Fastensuppe — Faschierte Eier mit Sauce — Beliebige Purée mit Fischfisch-Cotelettes oder Froschcotelettes — Gebratener Schill mit Salat — Zweifchenknödel.

5. Klare Fischsuppe — Croquettes von Fastenragout — Forellen mit Fischaspik — Croustades mit Krebsragout — Gebratener Hecht, garnirt mit abgekochten Erdäpfeln und Senfsauce — Spargel mit Butter und Sauce — Dallen ohne Germ mit Käse, servirt mit Rahmsauce — Panierte, gebadene Schnitzeln vom Hausen, garnirt mit Citronenpalken und Salat — Kleine Bäckerei — Haselnusscrème — Obst — Käse — Kaffee.

6. Echte Schildkrötensuppe — Krebse in Wein gekocht — Käseoufflé in Papierkapfeln — Abgekochte Lachs- oder Schaidenschnitten — Gebadene Schwämme, gefüllt mit Kastanienpurée und gemischtem Gemüse, auf einer Schüssel erhöht angerichtet, mit Karfiolprossen und gebadenen Semmelstücken ausgefüllt, servirt mit Champignonsauce — Welscher Salat mit Fischaspik — Plumpudding, servirt mit Haselnusscrème und geschlagenem Obers — Faschierter Hecht, garnirt mit Citronenpalken und gemischtem Salat — Beliebige Kaltschale mit kleinem Gebäck — Englische Zuckertorte — Gefornes — Obst — Käse — Kaffee.