
Dritter Theil.

B e s o r g u n g d e r T a f e l .

Nach der reichlichen und zierlichen Vorrichtung, Deckung und Eintheilung der Tafel, welche dem besondern, in jedem Hause üblichem Geschmacke überlassen bleiben muß, haben wir vorzüglich das Anrichten und Verzieren der Speisen, das Zertheilen (Transchiren) und Vorlegen derselben, so wie die verschiedenen Gattungen und die Zahl der Speisen, wie sie bei den mancherlei Mahlen, mit Rücksicht auf die verschiedenen Jahreszeiten auf die Tafel kommen sollen, näher zu beschreiben.

Erster Abschnitt.

Vom Anrichten und dem Verzieren der Speisen.

Das Wichtigste über diesen Gegenstand wurde zwar schon bei der Angabe der Bereitung einzelner Speisen berührt. Es erübriget nur noch, hier einige allgemein gültige Regeln anzuführen.

1. Vor Allem müssen die Schüsseln, ehe sie vom Herde zur Tafel kommen, blank und rein abgewischt werden.

2. Alles muß in der Tiefe der Schüsseln liegen, und nichts darf den Rand oder Reif derselben berühren, oder gar beschmutzen.

3. Bei feineren Gerichten müssen die Sosen unter den wohl arrangirten Speisen angebracht werden. Nur bei großen Stücken pflegt man darüber zu gießen, was jedoch so dünn geschehen muß, daß dadurch die Lage und Stellung des Stückes gut unterscheidbar bleibt.

4. Edle Einfachheit, die erste Bedingung alles wahrhaft Schönen, muß auch in Aufstellung der Speisen beobachtet werden. Ueberladungen jeder Art und künstliche Verzierungen, welche mit der Jahreszeit und dem Verhältnisse nicht übereinstimmen, sind immer zu vermeiden.

5. Bei großen Tafeln pflegt man die feineren Gerichte und Zwischenspeisen, besonders jene, die eine Sos enthalten, mit zierlichen Einfassungen, wie mit Brandteig, aufgeklebten gebackenen Semmelschnitten, aus Rodel-, Butter- und mürbem Teige zu versehen, und diese früher im Ofen mit schöner Farbe auszubacken.

6. Gewöhnlich benützt man zur Verzierung und Umkränzung (Garnierung) der Speisen sehr verschiedene Gegenstände, als: Spargel, Karviol, wälsche Broccoli, Artischofen und Erdäpfel, welche aber nicht zu weich gekocht werden, und ihre lebhaftige Farbe behalten müssen. Auch mancherlei Gattungen Faschen, mit verschiedenen Farben dekorirt, und mit Trüffeln oder Austern besetzt, werden dazu verwendet.

7. Zur Einfassung von Milchspeisen wählt man süße Backwerke oder Eierschnee mit fein gestoßenem Zucker vermischt.

8. Zu kalten Speisen gehören zierliche Einfas-

sungen von Fleischsulzen mit Oliven und Gurken, Austern, ausgelösten Krebssehnen u. dgl.

9. Zu Einfassungen von Speisen, welche mit Essig und Del bereitet werden, eignen sich noch: gefärbter Butter, gespaltene, hartgefottene Eier, die Herzeln vom Häupelsalat, geschabener Kren, Brunnkress, grüner Petersil, gehacktes Aspik u. s. w.

10. Das beste Mittel, die Einfassungen anzulieben, ist das Eierklar (Eiweiß) und die schönste und mannigfaltigste Einfassung gibt die Fleischsulz da sie, jeder Form fähig, eine zitternde Elastizität und kristallreine Durchsichtigkeit besitzt.

Zweiter Abschnitt.

Vom Zertheilen (Zerschneiden, Transchiren) der Speisen.

Die Kunst, Speisen zu zertheilen, oder die Speisen = Zergliederungskunst (Transchirkunst), läßt sich nicht so leicht durch schriftliche Anweisung allein erlernen. Man bedarf noch dazu einer guten Übung.

Doch dürften folgende Regeln, welchen wir auch das Wichtigste in Bezug auf das Vorlegen beifügen wollen, hierzu an ihrem Plaze seyn.

I. Von größeren Tafelstücken.

1. Kalbschlegel.

Man richtet den Knochen gegen sich, oder zur linken Seite, faßt ihn mit der Gabel in der Mitte, und schneidet nicht gar zu dicke Mondschnitten.

Auf der andern Seite kann man eben so verfahren.

Ganz auf gleiche Art wird der Schwein-, Hirsch- und Rehschlegel behandelt.

Das am bräunlichsten Gebratene legt man zuerst.

2. Schöpfen = Schlegel.

Diesen stellt man mit dem Stoß (Schloß) zur rechten Hand, setzt eine Gabelzinke in das Rückgradloch, und schneidet

1. die Lappenhaut nebst den 2 äußeren Rippen ab;

2. löset man den dünnen Knochen, setzt die Gabel aufs neue ein, und theilt

3. den Rückgrad mit einem langen Schnitte vom Stoße, wendet ihn um, und zertheilt ihn nach Anweisung der Gelenke; setzt die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die Zinken kommt; löset

4. den Schweiß mit etwas Fleisch vom Rückgrade, schneidet

5. das Fleisch mit halben Mondeschnitten von der Röhre, wendet den Stoß um, und verfährt

6. auf der andern Seite auch also. Zuletzt biegt man das Mutterbein von der Röhre, und stößt diese von der Gabel.

Was am besten gebraten ist, wird zuerst vorgelegt. Eigentlich soll mit dem Rückgrade angefangen, und so fortgefahren werden.

3. Geselchter Schinken.

Bei diesem muß die Haut schon vor dem Auftragen aufgelöst, und darunter mit Zimmt, Gewürznelken und Salbei besteckt werden. So hergerichtet setzt man ihn mit dem Knochen zur linken Hand,

wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, sticht die Gabel durch die Haut neben dem Knochen, und schneidet am Ende das Schwarze vorn länglich weg, und fährt fort dünne Stücklein in Form eines halben Mondes, so viel man nöthig hat, bis ans Bein wegzuschneiden. Dasselbe kann auf der andern Seite auch geschehen, und wenn die Schnitten endlich zu groß werden, kann in der Mitte ein langer Schnitt durch geschehen. Der Schinken darf nur auf diese Art ausgehöhlt werden. Haut, Rand und Boden müssen ganz bleiben.

Zum Herumgeben legt man mehrere Stücke auf den Teller nebst etwas Salz und Pfeffer auf den Rand.

4. Nierenbraten.

Dieser wird mit dem Stöße (Schloße) zur linken Hand gestellt. Indem man eine Gabelzinke in das Rückgradloch sticht, schneidet man

1. die lappige Haut mit den 3 äußersten Rippen,

2. so der Folge nach die andern Rippen, wie die Gelenke laufen, sammt dem Rückgrad, ab.

3. Schneidet man die Nieren gleich anfangs heraus, breitet sie auf einen Teller, und reicht sie den Gästen herum.

4. Bringt man die Gabel in dem Stos an, und löset

5. den Schweif vom Rückgrad, und das inwendige Fleisch von der Röhre;

6. das Uebrige.

7. Das Eisbein mit etwas Fleisch wird mit halbem Schnitte abgelöset. Endlich

8. kehrt man den Braten auf die andere Seite, und behandelt ihn auf die nämliche Weise.

Vorgelegt werden:

1. Die Rippenstücke, wo die Niere sitzt,
2. das Unterbein mit etwas Fleisch,
3. das Übrige ohne Ordnung.

5. Kalbs- oder Lammbrust.

Man setzt diese mit dem Halse zur linken Hand, und gibt Acht, das Gefüllte nicht in Unordnung zu bringen. Dann setzt man die Gabel ins Schulterblatt, um dieses

1. von den Rippen abzulösen; schneidet
2. das Fleisch in halben Mondscheiben davon weg, stößt die Röhren ab, sticht die Gabel in den Hals, und schneidet

3. den Knorpel von den Rippen; dreht die Brust um, daß die Rippen frei und entblößt da liegen, in welcher Lage man sie auch leichter theilen kann. Ist der Braten groß, so drückt man

4. die Rippen gleich von dem Rückgrad ab, und dieser wird dann mit dem Fleische auch getheilt.

5. Schneidet man den Brustkern ab. Ist der Hals gut, und nicht zu braun gebraten, so kann man auch einige Bogenschnitte davon machen.

Beim Vorlegen gibt man 1. den Brustkern, 2. eine Rippe nach der andern mit der Fülle, und 3. das Uebrige nach der Ordnung, wie es am schönsten gebraten ist.

6. Kalbskopf.

Man dreht den Nacken des Kalbskopfes gegen sich, stößt die eine Gabelzinke durch das Gurgelbein, während man die andere Zinke nebenbei gehen läßt, und macht dann

1. einen Kreuzschnitt über den Kopf, zieht

2. die Haut in die Höhe, öffnet

3. die Hirnschale mit der Messerspitze, und schöpft das Hirn mit einem Löffel auf einen bereit stehenden Teller, indem man Messer und Gabel einstecken zur Seite legt.

4. Nimmt man das rechte Ohr vom Wangenfleisch ab. So geschieht es

5. auch bei der linken Seite. — Nun sucht man den Kopf mit Hilfe des Messers so zu legen, daß die unteren Kinnbacken in der Höhe bleiben, und macht

6. der Länge nach einen Schnitt durch die Haut und durch die Schnauze in die Quere, zieht sie

7. von beiden Seiten ab, hebt

8. die untern Kinnbacken gänzlich aus, und schneidet

9. die Zunge mit einem Kreuzschnitt ab.

10. Sticht man zu beiden Seiten in die Häden und schneidet

11. die Schnauze ab.

12. Thut man den obern Kinnbacken, worin die Milchzähne stecken, auseinander, und gibt sie fort. Zuletzt

13. bricht man das Genick, Messer und Gabel in einer Hand fassend, gänzlich zusammen, und befreit die Knochen.

Man kann den Kalbskopf auch schon ausgelöst auf den Tisch bringen, wobei die Hirnschale offen, und die Zunge über der Schnauze liegt.

Beim Vorlegen kommen: 1. die Augenstücke mit etwas Kinnbackenfleisch, 2. die Zähne mit Kinnbackenfleisch, 3. die Ohren mit Kinnbackenfleisch, 4. die Milchzähne mit Wangenfleisch, 5. das Uebrige nach Belieben. Zu jedem Teller muß etwas Sos und Gehirn gegeben werden.

Wird die Zunge nicht präsentirt, so theilt man

sie gleich Anfangs auf vier Teller mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch.

7. Schweinskopf.

Ein junger Schweinskopf (besonders vom Wildschwein) wird so wie der Kalbskopf zerlegt. — Einen großen setzt man mit dem Rüssel zur linken Hand, sticht die Gabel in beide Nasenlöcher, und schneidet feine Schnitten von den Wangen, dann in halbmondförmigen Schnitten das Fleisch in beliebiger Größe herab. Beim Vorlegen kommen wie immer die schöneren Stücke zuerst.

Spanferkel.

Dieses setzt man mit dem Kopfe zur linken Hand, drückt das Messer auf den Rücken, sticht die Gabel durch die beiden Nasenlöcher, hebt den Kopf mit dem Messer unter dem Hals empor, und ein Schnitt trennt ihn vom Rumpfe. Dann wird das Wangenfleisch eingeschnitten, doch so, daß es nicht ganz wegfällt. Die untern Kinnbacken werden ausgebogen, der Kopf wird gespalten und aufgerichtet auf einen Teller gestellt.

Darauf setzt man die Gabel vorn in den Rückgrad, dreht das Stück auf den Rücken, und löset

1. das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschchnitt ab, macht es

2. auf der linken Seite ebenso; öffnet

3. den Bauch mit einem Kreuzschnitt, und gibt das Gefüllte, einstweilen Messer und Gabel in eine Hand zusammennehmend, mit einem Löffel auf den Teller; stellt es wieder gerade vor sich hin, und stößt

4. Rippen und Rückgrad auf einer Seite ab, und zertheilt dann Alles gehörig.

Vorgelegt wird: 1. Das Fleisch vom Halse,

2. die Rückgradstücke, 3. die hintern Füße, 4. die Vorderfüße, 5. die Rippen.

Zu jedem Teller muß etwas von der Fülle gegeben werden. Den Kopf pflegt man besonders zu präsentiren.

9. Hasenbraten.

Den Hasen stellt man mit den rauhen Läufen zur rechten Hand, legt die Gabel hinten quer über die Lenden, hact mit dem Messer die rauhen Beine von den Läufen, und gibt sie auf einem Teller weg. Man drückt alsdann das Köchenbüschchen, welches die äußersten 4 Rippen sind, ab, hält mit dem Messer hinten wieder, und sticht den einen Gabelzinken bis an das Hest in das Rückgradlöchlein, den andern aber läßt man unten weggehen; bringt den Hasen vor sich, und macht:

1. Ueber den Rückgrad auf beiden Seiten einen langen Schnitt nebst etlichen Querschnitten, und löset das Fleisch herunter.

2. Zertheilt man den Rückgrad in 2 oder 3 Stücke, sticht

3. aufs neue in das Rückgradlöchlein, und schneidet

4. das Oberfleisch vom linken und rechten Marksknochen.

5. Nach Umwendung des Hasens hebt man die Marksbeine am Ober- und Gegenschritte aus, und

6. spaltet man endlich das Schloß (Stoß)-oder Mutterbein von einander.

Beim Vorlegen kommt: 1. Das Rückenfleisch mit dem Rückgrad, 2. die Marksbeine, 3. die Mutterbeine, 4. das Fleisch von den Läufen, und das Uebrige nach Belieben.

10. Der Rehrücken.

Dieser wird mit den nämlichen Schnitten, wie der Hasenrücken, getheilt; das Fleisch kommt zur Tafel, das Gerippe aber wird ganz beseitiget.

II. Vom Geflügel.

Der Kapaun.

Der Hals desselben kommt rechts zu liegen; das Stück wird mit dem Rücken zierlich nach oben gefehrt, und die Gabel zwischen den Flügeln in den Rückgrad schief eingestochen. Dann macht man

1. mit Oberschnitt und Gegenschnitt den Hals los, bringt
2. den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel an, um ihn los zu machen; dann
3. geschieht das Nämliche am rechten Flügel.
4. Gibt man mit Hilfe des Messers dem Kapaun die Lage, daß der Steiß in die Höhe gefehrt liegt, und thut damit das Nämliche, was man auf der rechten Seite gemacht hat; darauf ist
5. das Ziehbeinchen zu wenden, loszulösen, eben so
6. das rechte und linke Brustfleisch auszuschneiden, und
7. das Achselfleisch durch einige leichte Schnitte abzunehmen, worauf man den Körper durch Hilfe des Messers mit dem Steiße wieder in die Höhe richtet, und
8. die Spaltschnitte auf beiden Seiten macht. Dann bringt man ihn
9. wieder in die alte Lage, und bricht durch einen Stoß die Rippen auf beiden Seiten entzweit, streift
10. den Hippauf von der Gabel, und theilt,

11. wenn dieses Alles in Ordnung ist, auch den Rumpf aus.

Beim Vorlegen kommen: 1. Die Flügel mit etwas Brust, 2. der Spaltschnitt mit dem Pfaffenschnitt, 3. das Ziehbeinlein, die Achselbeinlein und etwas Brust, 4. die Schenkel und das Uebrige.

Bei Männern gehen die Schenkel, bei Frauenzimmern die Flügel vor.

2. Verschiedenes mittleres und kleines Geflügel.

Auf dieselbe Art wird alles mittlere gebratene und gekochte Geflügel behandelt.

Von gekochten Henden werden Schenkel und Flügel zuerst vorgelegt. Junge Henden und Tauben werden in 2 oder 4 Theile getheilt. Krametsvögel und Wachteln ganz vorgelegt, oder nach der Länge entzwei getheilt.

3. Der Indian.

Diesen stellt man mit dem Halse gegen sich, setzt die Gabel ein und schneidet

1. das Fett mit einem Halbmondschnitte vom Ziehbeine; gibt darauf dem Braten wieder die Richtung mit dem Halse zur Rechten, sticht den Kragen ab, dringt mit der Gabel zwischen den Schulterbeinen schief in den Rückgrad ein, wie beim Kapauu geschah, und löset

2. den Hals,

3. mit Ober- und Unterschnitt den rechten Schenkel ab,

4. den rechten Flügel, sammt der Pfaffenschnitte, und so auch

5. mit dem Mondschnitte das Brustfleisch. Nun muß der Rumpf mit Hilfe des Messers auf die rechte Seite gelegt werden und

6. auf der linken Seite ist mit Schenkel, Flügel, Brustfleisch und Pfaffenschnitte das nämliche Verfahren zu beobachten.

7. Wird das Achselbein ausgehoben, dann werden

8. die Rippen entzwei gebrochen, es wird

9. der Brustknochen ausgehoben; man theilt

10. den Rückgrad, und bricht die Spaltenschnitte beiderseits ab.

Ist der Kropf des Indians mit Fasch gefüllt, so entleert man ihn früher durch einen Kreuzschnitt.

Beim Auerhahn und Trappen hat dasselbe Verfahren Statt. Die Schenkelgelenke werden ebenfalls durchschnitten.

Beim Vorlegen kommen: 1. die Flügel mit etwas Brustfett, 2. eben so die Beine, dann 3. die Spaltstücke mit Brustfleisch, 4. die Pfaffenschnitzeln mit den Achselbeinen, und 5. das Brustfleisch mit Brustfett. Für eine kleine Gesellschaft wird nur die eine Seite zertheilt, und der übrige Braten, wovon der Kragen bleiben muß, auf die abgeschnittene Seite gelegt.

Die Gans

stellt man mit dem Steiß gegen sich, schneidet an diesem die Haut mit einem Kreuzschnitt auf, und nimmt die Füll heraus dreht den Hals rechts, setzt die Gabel wie beim Kapaun ein, und schneidet

1. den Hals, dann

2. den rechten Schenkel,

3. den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte,

wie bei dem wälſchen Hahne (wenn anders die Gans ſchön fett iſt) ab; wendet

4. die Gans, und verfährt auf der linken Seite gleichfalls, wie auf der vorigen geſchehen, und löſet

5. das Ziehbeinlein. Weil es ſehr hoch am Hippauf iſt, ſo muß es ſein tief mit einem langen Schnitte gefaßt werden. Dann

6. ſchneidet man das rechte und linke Bruſtſleiſch mit langen und halben Schnitten. Das Uebrige alles, wie beim Kapaun.

Vorgelegt wird 1. ein Spaltschnitt mit dem Ziehbeine und etwas Bruſtſleiſch, 2. die Flügel nebst Pfaffenschnitzeln, 3. die Schenkel, 4. das Bruſtſleiſch, 5. das kleine Kumpffstück ſammt Achſelbeinen. Die Seitenbiſchen, Spaltschnitten und Oberschenkel ſind am beſten.

5 Die Ente

wird ganz ſo zerlegt, wie der Kapaun.

Beim Vorlegen kommen: 1. Die Schenkel, 2. die Flügel und Spaltschnitten, 3. das Bruſtſleiſch und alles Uebrige.

III. V o n d e n F i ſ c h e n.

1. Der Bratfiſch

wird mit dem Kopfe zur Linken geſtellt. Dann ſetzt man die Gabel neben dem Kopfe ein, und hebt den Fiſch auf den Bauch; macht ſodann

1. einen langen Schnitt auf dem Rücken zu beiden Seiten vom Kopfe bis zum Schweife, ſticht

2. die Gräte beim Kopf und Schweife entzwei, hebt

3. ſie mit der Gabel heraus, und gibt ſie vor.

4. Theilt man den Fisch 3 oder 4 Mal, je nachdem er groß ist.

Vorgelegt wird: 1. Der Kopf, 2. das Mittelstück, 3. der Schweif.

2. Der Hecht

wird ganz so wie der Bratfisch zertheilt; die Leber muß von einander geschnitten, und den ersten 2 Tellern beigelegt werden; sind die Hechten aber gar klein, so theilt man jeden halb, und gibt hernach zuerst das Vorderstück, dann das Hinterstück.

3. Der Karpf,

wenn er nicht schon zertheilt ist, wird auf gleiche Weise behandelt.

Im Vorlegen gibt man:

1. Den Kopf mit etwas Roggen, 2. das Mittelstück und 3. den Schweif mit Roggen, so weit dieser reicht.

IV. Von verschiedenen anderen Speisen.

1. Die Pasteten.

Von großen Pasteten macht man zuerst den Deckel ringsum los, legt denselben auf einen Teller, und zerlegt das darin Liegende nach seiner Art. Ist die Pastete von gutem Teig, so kann man auf jeden Teller ein Stückchen dazu legen; wenn aber dieses nicht ist, so legt man den Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber.

Die kleinen Pastetchen werden meistens nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und ein Stück nach dem andern auf einem Teller präsentiert.

2. Die Torten

werden in Stücke zerlegt, und nach Bedarf herum gegeben.

Dasselbe gilt von den übrigen größeren Bäckereien.

3. Obst und Konfekt

wird mit der Schüssel zur Auswahl herum gegeben. Das Beste gehört immer oben auf.

Butter und Käse muß einzeln, und zwar vor den Kuchen und dem Konfekte gegeben werden.

Dritter Abschnitt.

Von den verschiedenen Mahlen und den für solche passenden Speiszetteln.

Die Mahlzeiten sind nach Sitten und Gewohnheiten der Völker äußerst verschieden.

In Deutschland hält man in der Regel drei Mahlzeiten des Tages, nämlich das Frühstück, das Mittagmahl und das Abendmahl.

Mitunter ist auch eine Nachmittagsjause gebräuchlich.

Die Hauptsache bleibt immer das Mittagmahl; doch fordern auch die kleineren Mahle, als das Gabelfrühstück und das Nachtmahl einige Beachtung.

I. Vom Mittagmahle.

1. Speiszetteln für das Frühjahr.

Das Frühjahr hat sehr wenig Neues zu bieten, und man ist in demselben noch größtentheils auf

den Vorrath vom Herbst angeeignet, da die Gartengewächse nur sehr langsam gedeihen, und auch das Geflügel nicht so schnell heranwächst. Man muß daher das Wenige, was das Frühjahr bringt, um so geschickter zu benutzen wissen.

a) Suppen.

Mehlpfanzel, Kräutersuppe, Lungenstrudeln, Brotsuppe mit Eiern, Leberknödel, Suppe mit jungem Geflügel, Speckknödel, Kräutersuppe, Mehlknöden. — Champignonsuppe, Pfanzelsuppe, Scher-rübensuppe, Lungenstrudeln, Spargelsuppe, Kaisergerste, Krebsuppe, Milchsuppe, Grüneerbsensuppe.

b) Rindfleisch mit Sosen.

Einfach gesottenes, bräses und verschiedenartig zugerichtetes Rindfleisch mit Sauerampfersos, Sardellensos, Zwiebelsos, Mandelkren, Gurken, Kapernsos, Semmelkren, Schalottensos, Essigkren, braune Sos, Ronnen, Schnittlauchkren, Championsos.

c) Gemüse mit Beleg.

Spinat mit Bratwürsten, Broccoli mit gebackener Gansleber, Spargel mit Buttersos, gekochter Salat mit Hirnpofesen, grüne Erbsen mit Kaiserfleisch oder jungen Tauben, Sauerampferspinat mit gebackenen Kalbsfüßen, gefüllter Häpellsalat, Kohlrüben mit Bratwürsten, grüne Erbsen mit gebackenen Lämmern, gedünsteter Salat mit Leberwürsten oder gebackenen Semmelschnitten, grüne Fisolten mit Selchfleisch, gefüllte Artischocken, Kohl mit Schöpfenschnitzeln, gefüllter Häpellsalat.

d) Eingemachtes und Zwischenspeisen.

Eingemachte junge Tauben oder Hendlern, Kalbskarbonaden in Sos, Fleckenspeis, Auerhahn-
pastete, Schinkenpastete mit Erdäpfeln, gedünstetete
Henne in schwarzer Sos, Kalbszunge in polnischer
Sos, Fleischstrudel mit Reis, Pastete mit Dachsen-
schweif, Reiskoch, Kalbskopf mit Kren, Schöpfen-
ziemer mit Sos, gesulzter Schweinskopf, heiß ab-
gesottene Hendlern, Markkoch, Pudding, Schokolade-
koch, Schinkensleckeln, Tauben in Blut.

e) Braten und Salat.

Gefüllte Brathendlern mit Häupelsalat, Nie-
renbraten mit Brunnkress, gebratene Lammsbrust
mit süßem Salat, gebackene Hendlern mit Bögerl-
salat, Lungenbraten mit Kompot, Rebhühner mit
Häupelsalat, Mosschnepfen in der Sos, gebratener
Hase mit Rahmsos.

2. Speiszettel für den Sommer.

Im Sommer steht es mit den frischen Küchen-
materialien schon besser. Die Pflanzen entwickeln
sich rasch und üppig, das junge Geflügel gedeiht herr-
lich; aber die Fische sind schwer zu haben und wenig
schmackhaft, und die große Hitze ist dem Würbelie-
gen hinderlich.

a) Suppen.

Lebersuppe, Ragusuppe, Semmelknödel in brau-
ner Suppe, Flecksuppe, Griesknödel, Milzsuppe,
Marksuppe, böhmische Suppe, Mehlsfanzel, braune
Suppe mit Einbund, Markknödel, braune Kraft-
suppe mit kleinen Knödeln, Leberpfanzel, Kräuter-
suppe, Schlickkrapseln, Griesnockerln, Grüneerbse-
suppe.

b) Rindfleisch mit Sosen.

Rindfleisch mit Essigkren, Schnittlauchkren, Knoblauchkren, Sardellensos, Champignonsos, Erdäpfelkren, kleinen Gurken, Gurkensos, Paradiesäpfelsos, grünen Kren, Kapernsos.

c) Gemüse mit Beleg.

Gedünstete Kohlrüben mit Kalbschnitzeln (Kottelets), Karviol mit Butter, Kohl mit gebackenen Brustkern, Süßkraut mit Bratwürsten oder Schweinschnitzeln, gedünsteter Kohl mit Leberwürsten, gefüllte Artischocken, Sprossenkohl mit Hirnpofesen, blaues Kraut mit Zungen Spargelerbsen mit gebacknem Kalbshirn.

d) Eingemachtes und Zwischenspeisen.

Eingeschnittenes Kalbfleisch, Reismeridon, Krebsstrudel, gefulzte Haselhühner, Weichselfuchen, Schneeballen, Krebswandeln mit Nudeln, Schmanferpastete, Rebhühner in der Sos, Spritzkrapsen, Weichselfuchen, warme Pastete mit Ragu, Kalbskopf mit Bertramsos, junge Enten mit Limonien, verschiedene Eingemachte.

e) Braten und Salat.

Gebratene Ente mit Bundsalat, gefüllte Tauben mit Häupelsalat, gebratene Gans, Kalbschlegel, Nierenbraten, Kapaun mit Kirschenkompot, gedünsteter Schöpsenschlegel, Kapaun mit Reis, gebratener Hase mit Kompot, Schöpsenschlegel mit Bohnen.

3. Speisezettel für den Herbst.

Der Herbst bietet einen Ueberfluß der schönsten Früchte; Rind und Schöps sind kraftvoll, das Wild-

pret häufig und am besten genährt; alle Gattungen Fische kommen zu Markte. Für die Küche herrscht Ueberfluß am Besten.

a) Suppen.

Rothe Bohnensuppe, Markknödel, Linsensuppe, braune Suppe mit Nudeln, Suppe mit Himmelthau, Schliakrapfen, Krebsuppe, Ulmergerste mit Kalbsknorpel, Speckknödel, Eingetropfes, Reis mit brauner Suppe, Suppe mit jungem Geflügel, Ragusuppe, Pfanzeln u. s. w.

b) Rindfleisch mit Sosen.

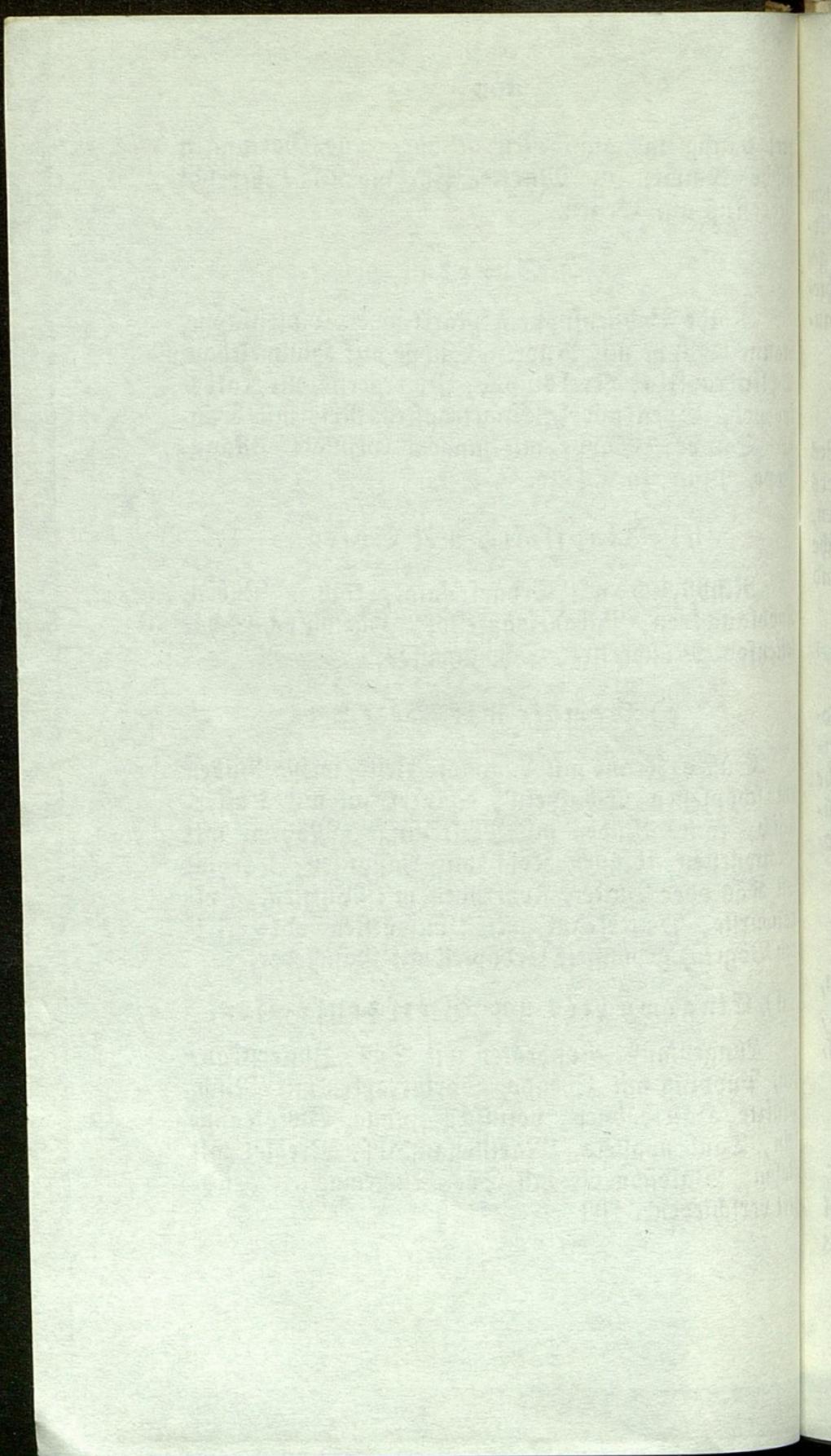
Rindfleisch mit Erdäpfelsalat, rothen Rüben, Knoblauchkren, Paradeisäpfellos, Häringssos, Schallottensos, Müschersos, Schwammssos.

c) Gemüse mit Beleg.

Süßes Kraut mit Lammskotelett, weiße Rüben mit schöpfenen Schnitzeln, Sauerkraut mit Kaiserfleisch, saure Rüben mit Pöckelzunge, Möhren mit Bratwürsten, blauer Kohl mit Kastanien, Karviol mit Käse oder Butter, Kohlrüben mit Würsten, Spinatwürste, Sauerkraut mit Blutwürsten oder kleinen Vögeln, gedünstete Erdäpfel mit Gansleber.

d) Eingemachtes und Zwischenspeisen.

Lungenmus, Rostbraten mit Sos, Zuckerstrawben, Pudding mit Schado, Spritzkrapfen mit Milch, gesulzte Haselhühner, polnische Zunge, Biskotennudeln, Taubenpastete, Marillenauslauf, Krebse mit Rahm, Waldschneppse mit Sos, eingemachtes Wildpret verschiedener Art.



e) Braten und Salat.

Gebratener Schweinsrücken mit gekrautem Salat, gebratene Kapunen, Haselhühner, Wildtauben, Hasen, Schöpsenschlegel mit Kompot, gebratenes Spanferkel, Rehshlegel, Indian, verschiedene Wildbraten nach Belieben mit süßem oder saurem Salat.

4. Speiszettel für den Winter.

Im Winter werden die Gaben des Herbstes verzehrt, und mit vielen Neuen vermehrt; besonders ist im Anfang das Schwarzwild häufig; Fasanen, Schneehühner, Krametsvögel, mancherlei Fische kommen im Ueberflusse zu Markt; die Trüffel sind im Winter am besten.

a) Suppen.

Karviolsuppe, Jägersuppe, Hirnsuppe, Erbäpfelnockerln, Championsuppe, Brotsuppe mit kleinen Vögeln, Flecksuppe, Leberknödel, böhmische Suppe, Schü mit Markknödeln oder Reis, Scherribensuppe, verschiedene Mehlspeisensuppen, Schildkrötensuppe.

b) Rindfleisch mit Sosen.

Rindfleisch mit verschiedenen Arten von Kren, mit Schwammfos, eingemachten grünen Fisoln, Müscherlso, Bohnensalat, Championfos, Senf, kleinen Gurken, Rettig, Trüffelso.

c) Gemüse mit Beleg.

Gedünstetes Sauerkraut mit Schnitzeln, Sprossen Kohl mit geräucherter Dohsenzunge, blauer Kohl mit Kastanien, weiße Rüben mit Schweinskoteletts

oder gebratener Gansleber, Sauerkraut mit Kaiserfleisch, Möhren mit Bratwürsten oder gebackenen Kalbsfüßen, saure Rüben mit Pöckelzunge, gebackener Karviol, gefüllter Kohl.

d) Eingemachtes und Zwischenspeisen.

Tauben mit Linsen, Schweinsnieren mit Sos, Hirschfleisch mit brauner Sos, Ragù von Kalbfleisch mit Pilzen, Schinkenstückeln, Erdäpfelnocken in Milch, gefäumtes Himbeerkoeh, Erdäpfelaufschlag, Aufschlag mit Butter, Linsen mit Ochsenfleisch, Hirschfleisch-Ragù, Ochsenhirn mit Austern, Trüffelpasteten.

e) Braten mit Salat.

Fasane, Kapaune und Poullarde mit süßem und saurem Salat, auch mit Muscheln und Sauerkraut, Haselhühner, Indiane, Schwarzwildpret in mancherlei Form, Reh- und Hirschbraten, gebratener Schweinsrücken, Lammrücken, Schöpsenschlegel, Kalbsbraten u. s. w.

Zu Salaten dienen außer den Kompoten besonders saure Salate von Erdäpfeln, Zeller und Endiv.

5. Speiszetteln für Fasttage.

a) Fastensuppen.

Krebssuppe, Fischsuppe verschiedener Art. Rahmsuppe, Schwammsuppe, Weinsuppe, Erdäpfelsuppe, Milchsuppe mit Reisknödeln, Schokoladesuppe, Spargelsuppe mit Fröschen, Schwammgerste, Linsensuppe, Bohnensuppe, Erbsensuppe, Bieruppe, Saftsuppe u. s. w.

b) Leichte Mehlspeisen.

Gedünstete Nudeln, Germnudeln, Rahmstrudel, abgeschmalzte Nudeln, Apffelstrudel, Topfenstrudel, Spinatstrudel, Griesschmarn, Semmelschmarn, Erdäpfelschmarn, Gugelhupf, abgeschmalzte Zweckerln, bairische Dampfnudeln, Erdäpfeltuchen, Kohlstudel, Mehlnockerln in Milch, Rindskoch, Gollatschen, Makaroni mit Käse, Weichselkuchen, steirischer Sterz, Apffelstrudel, Pudding mit Schado.

c) Gemüsespeisen mit Beleg.

Gedünstete Erbsen mit Hausen, Spinat mit gebackenen Fischeln, Roggenkraut mit gefüllten Schnecken oder gebratenen Häringen, gedünsteter Kohl mit gebackenen Eiern, Spinat mit Hausenschnitzeln, grüne Erbsen mit Seldschischen, gedünsteter Salat mit Fischbäuschel, blauer Kohl mit Kastanien, gerührte Eier mit Spargel, Spargel mit Butter, Erbsenpüree mit gebackenen Eiern, Eier mit Sauerampferlos, Sauerkraut mit Stockfisch, Spinat mit Sauerampfer und gebackenen Fröschen, Zwetschenmus mit Semmelschnitten, gedünstetes Obst, Schnecken mit Kren, Schildkröten mit grünen Erbsen.

d) Einmach- und Zwischenspeisen.

Eingemachte Fische mit Sosen aller Art (besonders ein gedünsteter Hecht, ein Karpf in schwarzer Sos), eingemachte Frösche, Grundeln in Butter, Rohrhühner in brauner Sos, Schildkröten mit Fröschen, Eingemachtes vom Fischotter, Krebse in verschiedener Form, Schildkrötentorten.

e) Fastenbraten und Salat.

Gebratene Hechte, Karpfen, Hausen, Schilde, den, Aale, blau gekochte Lachse, Forellen, Saiblinge.

linge, gesulzter Karpf, frisch gekochter Haufen, Hecht, marinirte Fische, gebratene Duckenten, Fischotterbraten.

Der Salat wird hier häufig durch Essig und Del vertreten, sonst gibt man je nach Schicklichkeit und Geschmack die gewöhnlichen süßen und saueren Salate.

N) Größere Mehlspeisen, Köcher und Bäckereien.

Hierher gehören ansehnlichere Arten von Gugelhupf, Torten, allerlei Köcher, dann verschiedenerlei Krapfen, Wandeln, Hohlhippen, Zuckerbrote, Torten u. dgl.

6. Speiszetteln für Sonn- und Festtage und für Tafeln.

A. Kleinere Tafeln.

a.

Suppe mit grünen Nudeln, Fleisch mit Sardellensoß und rothen Rüben, gefüllte Kohlrüben, Pastete mit Hasen, Ragù von jungem Geflügel, gebratener Kalbschlegel mit Salat, Blättertorte, Zuckerwerk.

b.

Braune Suppe mit Markknödeln, Fleisch mit Senf und Schampignons, grüne Bohnen mit gebakenen Kalbsknorpeln und geräucherter Zunge, gebratene Wildenten, Plumpudding, gebratener Kapau mit Salat, Marzipantorte, Mandelbögen.

c.

Ragusuppe, Fleisch mit Paradeisäpfelsos und Essigkren, Sauerkraut mit Bratwürsten und Kaiserfleisch, gebratener Schöpfenschlegel, Auflauf von Butter, gebackene Hühner mit Salat, Citronen-Mandeltorte, Krapfen.

B. Größere Tafeln.

a.

Braune Suppe mit Nudeln, Suppe mit gebakenen Leberknödeln, englischer Braten mit kleinen gebakenen Erdäpfeln, Spinat mit Hirnwürsten, Spargel mit Butter, fricassirte Hahnenkämme. — Schildkröte mit grünen Erbsen, gebratener Rehschlegel, Kompot, gesäumtes Marillenkoch, gebratene junge Gänse mit Salat, spanische Windtorte, vier Assietten mit kleinem Backwerk.

b.

Schü mit Hirneinbund, Schampionsuppe, brätirtes Rindfleisch mit Essigkren, frische Ochsenzunge mit warmer Sardellensos, blauer Kohl mit Kastanien und Bratwürsten ohne Därme, gefüllte Kohlrüben, Schokoladekoch, Ragu von Hirschzungen und Ohren, Wildschweinskopf mit Hetschepetschsos, gebratener Hecht mit Sardellen, Auflauf von Butter mit Vanille, gebackene Hühner, Kapaune, süßer und saurer Salat, Linzertorte, Prügelskrapfen, zwei Assietten mit kleinem Backwerk.

c.

Braune Schü mit Reis, Brieselsuppe mit Semmelbröselknödeln, gesottenes Rindfleisch, Bœf à la

Mod, Knoblauchsos, Sauerampfersos, Möhrensos, Ronnen, Gurken, eingemachte grüne Fijolen.

Gesüllter Spinat mit gebackenem Hirn, Spargel in der Buttersos, französisches Kraut, Fleischpfanzel, Ochsenzunge in der polnischen Sos, Unerhahnpastete, Hendlu zu einer gemischten Speis, Lebereuterl in der Müscherlsos, gedünstetes Poulard (Polakel) mit grünen Erbsen, Kapaun im Schlafrock.

Gebratener Kapaun mit Kapunzelsalat, gebratener Hase, Hendlu mit gesulzten Aepfeln, Fasan mit Sardellenbutter, Faschingkrayfen, Rebhühner mit Limonie, gesäumtes Kittenkoch, Krametsvögel mit Senf, heißabgesottene Krebse.

Karmelitertorte, Linzertorte mit Zimmt, gerührter Weichselkuchen, Pistazienwandel, Cremwandel mit Mandeln, Marillensulze, Gewürzsulze, Erdbeersulze, Pomeranzensulze Vanille Gefrornes, 8 Teller Confituren (Confecturen), 8 Teller Obst.

Von den kleineren Mahlen.

1. Vom Gabelfrühstück.

Das eigentliche Frühstück, welches in der Regel aus Kaffee besteht, wollen wir übergehen. Das Gabelfrühstück kommt zwischen diesem und dem Mittagmahl, wenn letzteres nämlich auf eine späte Nachmittagsstunde verschoben wird.

Die Speisen, sowohl kalte als warme, werden alle auf Einmal aufgetragen; auch wird dabei der Keller gewöhnlich ziemlich in Anspruch genommen.

Da wir uns hier auf die Verhältnisse und Gewohnheiten des Mittelstandes beschränken wollen, so

...wollen die ...
...wirden ...
...habe ...
...eine ober ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...

...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...

...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...

...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...

...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...

...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...
...eine ...

müssen die Speiszettel für größere Gabelfrühstücke wegbleiben. Wo in unseren Verhältnissen Gabelfrühstücke Statt finden, werden gewöhnlich nur gebratene oder geröstete Fleischschnitze in verschiedener Form, Würste, Schinken, Zungen, kaltes Kalbfleisch, Aspik, und mancherlei Geflügel, Austern u. s. w. gegeben.

Bei festlichen Gelegenheiten kommen noch Pasteten, Torten und verschiedene Backereien; selbst Sulzen, Schaumspeisen, Kompots und Salate dazu.

Das Gabelfrühstück kann alle Ingredienzen der Mittagstafel enthalten, außer Suppen, gekochtem Fleisch, Gemüse und feinem Eingemachten. Es ist vorzüglich für Junggesellen berechnet.

2. Von der Jagd-Tafel.

Die Jagdtafel ist ebenfalls nur ein Gabelfrühstück oder eine Nachmittagsjaufe.

Sie unterscheidet sich von ersterem nur dadurch, daß gewöhnlich auch Suppen und Gemüse gegeben werden.

Man kann sie als ein kräftiges Mittagmahl ansehen, welches aber auf Einmal aufgetragen wird.

3. Vom Abendmahl (Supé).

Bei gewöhnlichen einfachen Nachtmahlen erscheinen Suppe, belegtes Gemüse und Braten mit Salat, wohl auch Eingemachtes, Mehlspeisen und kalte Fleischspeisen. In der Regel wird auch das, was zu Mittag erübriget worden, Abends, zu neuen Speisen umgestaltet, wieder auf den Tisch gebracht.

Wird das Nachtmahl sehr spät gegeben, so pflegt man alle kräftigen Gerichte zu vermeiden, und Alles auf Einmal aufzutragen.

Ueberhaupt muß berücksichtigt werden, daß der leichteren Verdauung wegen nur die einfachsten Speisen zum Nachtmahl passen.

Eigentliche Abendtafeln, welche schon früher beginnen, und späte Mittagsmahle genannt werden können, machen hievon eine Ausnahme.

Bei diesen stellt man z. B. auf:

Braune Suppe mit Reis, Ragou von Kalbfleisch mit Pilzen, gesulzte Haselhühner, einen gebratenen Rehrücken, Kompot, Mandelpudding mit Schodo, gebratene Kapauern, gebackene Hühner, Salat, Schokoladefalz, Crème, Nocken in Milch, gerührte Ringer- und spanische Windtorte mit Eis, 4 Affietten mit kleinem Backwerk.

4. Von den Gesellschafts-Kredenzen (Buffet).

Diese werden bei großen Bällen und dergleichen Unterhaltungen in einem Nebenzimmer des Saalons aufgerichtet, wobei sich Jedermann die Erfrischungen der Küche und des Kellers nach Belieben auswählen kann.

Die zierlich tapezierten Gestelle enthalten:

Kalte Braten, Torten, verschiedene kleine Gattungen Bäckereien, Sulzen, Cremes, gesulzte kalte Fleische, Aspiken, Kompots und Salate.

Die Erfrischungen der Zuckerbäckerei werden nebenbei auf einer abgesonderten Kredenz aufgestellt,

und bestehen aus Mandelmilch, Limonade, Kaffee, Schokolade, Thee, Punsch, Glühwein, Gefrorenem u. s. w.

Aus der Küche kommen besonders Ollsuppe, Reis, Gerste und Gerstenschleim.

Bäckereien müssen zu großer Auswahl vorhanden, und die Weine, so wie das Bier, an besondern Kredenzen hergerichtet seyn.



G
de
un
an
fü
wo
fü
ch
Re
wo

th
sic
un
W
öft
in
me
die
daz
wa
hal
da
M

che