

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer**

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer  
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...  
mit Figuren versehen

**Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie**

**Carlsruhe, 1770**

XXIV. Abschnitt. Von Austragung der Speisen, sowohl an Fleisch- als  
Fasttagen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55020**

## XXIV. Abschnitt.

## Von Auftragung der Speisen, sowohl an Fleisch, als Fasttügen.

1. Was hat man eigentlich bey Aufsetzung der Speisen in Obacht zu nehmen?

Bev ordentlich eingerichteten Tafeln muß dieses beobachtet werden, daß man anfänglich die Vorgerichte und Uebersley-Gerichte, wenn es die Umstände erfordern, auftrage, hierauf den Braten, sodann die Beygerichte, und endlich den Nachtsch.

2. Wie wird nun eine Tafel ordentlich mit Speisen besetzt?

### I. An Vorgerichten.

1. Fleischpotagen, wie man sie will; auch, wenn es beliebig, kan eine Bisque oder Dil aufgesetzt werden. 2. Zwey Vorgerichtschüsseln voll Rindfleisch und Marinade. 3. Spanferkeln auf deutsche Art. 4. Rot de Bis vom Hammel, mit gefüllten Ripplein. 5. Zwey Stücke gerollt und gefülltes Rindfleisch. 6. Zween Flußbögel mit Austernfülle. 7. Fette Hühner mit Trüffeln. 8. Würste von Kalbslebern. 9. Enten mit Ragout. 10. Fette Capaunen a la Daube. 11. Gebratene Hammelzungen. 12. Rebhühner a la Daube. 13. Hammelsfüße mit einer weissen Sauce. 14. Ein Stück vom dicken Fleisch am Kalbschenkel mit Aустern.

### II. Der Braten.

Dieser muß hernach aufgetragen, und von einigen Vorgerichten begleitet, wie auch mit den Speisen, die man zu einer Jahreszeit haben kan, also aufgetragen werden.

### III. An Beygerichten.

Die Beygerichte an Fleischtügen können also eingerichtet werden, als nemlich: 1. Eine grosse Schüssel mit einer

Y y y 5

Schin-

Schinkenpastete. 2. Eine mittelmäßige Schüssel mit dünnen Rindszungen und kleinen Würsten. 3. Eine andere mittelmäßige Schüssel mit geräucherten Zungen. 4. Ein Schinkenbrod. 5. Eine Schüssel Morcheln mit Rahm. 6. Spargelsalat. 7. Blancmanger, als ein überley Gericht. 8. Gebackene Artischocken. 9. Schweinsfüße a la Sainte Menchout. 10. Artischocken mit Ragout. 11. Kleine Erbsen mit Rahm. 12. Gebackene Kalbsbriefe. 13. Trüffel mit Ragout. 14. Kalbsbriefe mit Ragout. 15. Eine Schüssel mit Carviol. 16. Eine Schüssel mit Milchküchlein. 17. Eine Rahmtorte.

Diese wären Beygerichte zu einer Tafel nach der Jahreszeit. Doch könnten noch mehrere Gerichte hinzu gefügt werden, deswegen man sich nach denen nachfolgenden Verzeichnissen, sowohl an Fleisch- als Fasttagen, zu richten hat.

#### I V. Der Nachtisch.

Zum Nachtisch kan man nachfolgende Sachen erwählen, und nach Belieben auftragen, und zwar: 1. Einen Korb mit Früchten und Pomeranzen. 2. Zween andere Körbe mit trockenem Confect und Marzipan, oder Zuckerbrod, oder andere dergleichen Sachen nach der Symmetrie. 3. Zween Porcellainschüsseln mit Compoten nach der Jahreszeit. 4. Porcellaingeschirr mit eingemachten Kirschen. 5. Porcellaingeschirr mit eingemachten unzeitigen Trauben. 6. Parmesan- oder Limburgerkäse. 7. Feuchteingemachte Birnen. 8. Johannisbeeren feucht eingemacht. 9. Kirschengallerte. 10. Feuchteingemachte Nüsse. 11. Glacirte grosse Castanien. 12. Feuchteingemachte Pflaumen. 13. Gallerte von Stachelbeeren.

Es kann zum Nachtisch auch viel weniger aufgesetzt, und ein und anderes weggelassen werden; Welches auf eines jeden Belieben ankommt.

#### 3. Was wird eigentlich durch das Wort Ambigu verstanden?

Ambigu wird bey dem Auftragen ein Gang genennet, welcher sehr zweifelhaft aufgesetzt ist, und aus Vorgerichten, Braten,

ten, Beygericht- und Nachtschüsseln, folglich aus warmen und kalten Speisen besteht, indem dabey 3. E. vorkommt:

1. Ein grosser Korb mit Früchten oder Pomeranzen, oder halb mit Früchten, halb mit Pomeranzen.
2. Zwey andere Körbe mit trockenem Confect, oder von verschiedenem Zuckerteige.
3. Zwey Schüsseln Braten nach der Jahreszeit, die eine mit Rebhühnern, die andere mit Schnepfen, und anderm Geflügel.
4. Verschiedene Salate.
5. Vier Pasteten oder Torten, wie es beliebig.
6. Zwey Flußvögel mit Austern.
7. Feuchteingemachte Kirschen.
8. Rebhühner mit Oliven.
9. Eine Nesselcompote.
10. Fette junge Hühner mit Trüffeln.
11. Feuchteingemachte unzeitige Trauben.
12. Tauben in einer Bräse.
13. Compote von Birnen.
14. Gebackene junge Hühner.
15. Käse, von welchen man will.
16. Gefüllte Champignons.
17. Compote von Castanien.
18. Trüffeln in einer kurzen Brühe.
19. Feuchteingemachte Quitten.
20. Capaun ohne Knochen mit Austern.
21. Gebratene Nessel.

4. Was hat man ferner bey dergleichen Ambigus anzumerken?

Dergleichen Ambigus sind nicht allemal so stark besetzt, als hier angezeigt worden; doch können sie auch reichlicher besetzt werden, und kommt es auf eines jeden Belieben an.

5. Was ist bey den Speisen, welche an Fleischtagen zu allen Jahreszeiten aufgetragen werden, in Obacht zu nehmen?

Es hält sehr schwer, eine Mahlzeit anzuordnen, wenn man nicht von den Speisen, welche zu einer jeden Jahreszeit gemeiniglich aufgetragen werden, hinlänglich unterrichtet ist, mithin kommt auf diese Wissenschaft sehr vieles an.

6. Welche Speisen können demnach von Ostern bis Johanni an Fleischtagen aufgetragen werden?

Junge Hühner. Welche Hähnen von selbigem Jahr. Junge zahme oder wilde Tauben. Rebhühner. Junge Caninichen. Junge Gänse. Lämmer. Merzenhäsigen. Frischlinge, Fasanen, Caninichen.

7. Was

## 7. Was vor welche hingegen von Johannis- bis an Remigiiitag?

Junge Rebhühner. Junge Fasanen. Junge Wach-  
 teln. Merzenhäsigen. Junge Capaunen. Junge Häh-  
 ner. Junge fette Gänse. Wachteln. Hirschkalber.  
 Junge wilde Tauben. Turteltauben. Frischlinge. Jun-  
 ge welsche Hähnen. Zahme Tauben. Pularden. Jun-  
 ge wilde Enten. Rehe oder junge Ziegen. Wasserschneppen.

## 8. Und was vor Speisen von Remigiiitag an bis zur Fastenzeit?

Fette Capaunen. Fette Pularden. Junge welsche  
 Hühner. Lämmer. Rebhühner. Schnepfen. Wilde  
 Tauben. Wasserhühlein. Birk- oder Haselhühner. Was-  
 ferschneppen. Krametsvögel. Zahme Tauben. Fette  
 Wachteln. Hühnerkämme. Fette Lebern. Wilde Gän-  
 se. Spanferkel. Palliercapaunen. Fette Hühner zum  
 sieden. Welsche Hähnen. Junge Hasen. Kriechen-  
 ten. Rugetten. Baldfasanen. Flußvögel. Mowiet-  
 ten oder Maribiettes. Junge Hühner. Junge Hasen.  
 Fette Gänse. Lerchen. Zahme Entvögel. Wilde Ent-  
 vögel. Wasserhühner. Junge Kriechenten. Rugetten.

## 9. Was hat man vor Fastenspeisen, welche das ganze Jahr über aufgetragen werden können?

Schollen. Hechte. Schleyen. Stör. Karpfen.  
 Brassen. Salm oder Lachs. Meer- oder Steinbutten.  
 Plackfische. Forellen. Nalraupen. Buttten. Meer-  
 enten. Lampretten oder Bricken, oder Neunaugen. Lan-  
 gusten, eine Art Seekrebse. Frische Makrellen. Ein-  
 gesalzene Makrellen. Cardellen. Frischer Laberdan. Ein-  
 gesalzener Laberdan. Wiven. Krebse. Stief. Mari-  
 nirtter Tonnenfisch. Bärtsche. Aустern. Barben. Platt-  
 eise. Elsen. Nale. Hummers. Frische Heringe. Ge-  
 salzene Heringe. Frischschentel. Muscheln. Kochen.  
 Meerspinnen. Meeraale. Stockfisch. Halbfisch. Wels.

## 10. Was

10. Was vor Kräuter und Zugemüse kan man das ganze Jahr durch aufsetzen?

Zuckerrurzeln. Hopfen. Pastinaten. Rüben.  
 Spargel. Artischockenkäse oder Bdden. Laktuken. Kürbse.  
 Gelbe Rüben. Rothe Rüben. Cucumern oder Gurken.  
 Wegwarten. Champignons. Erbsen. Musserons.  
 Grüne Bohnen. Ausgehülste Bohnen. Linsen. Arti-  
 schocken. Grüne Erbsen. Trüffeln. Scorzoneren.

11. Was pflegt man sowohl an Fleisch = als Fasttügen zu Vorgerichten, Braten, Beygerichten und überleyen Gerichten aufzutragen?

Beÿ grossen Gastereyen pflegt man gemeiniglich Potagen aufzutragen, hernach begleiten solche die Vorgerichte.

I. Die Vorgerichte können das ganze Jahr hindurch folgender Gestalt eingerichtet seyn, und zwar

An Fleischtügen.

Junge welsche Hahnen mit Ragout. Gefüllte Hammelskeule. Marinirter Kalbsnierenbraten. Enten mit Ragout. Junge Tauben mit Ragout. Pularden mit Ragout. Boudin blanc, oder weisse Wurst. Kriechentzen auf mancherley Arten. Knackwürste. Serbelatwürste. Schenzungen mit Ragout. Hammelszungen mit Ragout. Ragout von Hammelschwänzen. Ragout von Schweinszungen. Spanferkel a la Daube. Ragout von Lerchen. Surtut von Schnepfen. Ragout von Wasser-schnepfen. Rehpfaffer. Gefüllt Kraut zum Voressen. Gefüllte Cucumern. Ragout von Kramersbödgeln. Kälberner Nierenbraten. Marinirte junge Hühner. Kalbsbrust, auf vielerley Art zugerichtet. Ragout von gebratenen und ungebratenen Rebhühnern. Hammelskeule a la Daube. Haasenfaffer. Hammelsbrust mit Rüben. Rindfleisch a la Daube und auf andere Manier. Hirschkuhpfaffer. Wachteln in einer Bräse und mit Ragout. Hirschpfaffer und mit Ragout. Capaunen mit Ragout auf mancherley Art. Gefüllte Hammelsrippe. Welsche Hahnen auf verschiedene Art zugerichtet. Nitotons.

II. Die

## II. Die Braten an Fleischtagen.

Fasanen. Haselhühner. Junge Haasen. Wach-  
 teln. Rebhühner. Capaunen. Junge Tauben. Jun-  
 ge Gänichen. Junge Wachteln. Junge welsche Hah-  
 nen. Wasserhühner. Hirschnierenbraten. Hirschmürb-  
 braten. Rehnierebraten. Spanferkel. Haasenbraten.  
 Hirschkalb. Rehmürbbraten. Junge Hühner. Kriech-  
 enten. Staren. Kleine wilde Enten. Lämmer. Jun-  
 ge Gänse. Frischlinge. Krametsvögel. Wasserfchne-  
 pfen. Schnepfen. Wilde Tauben. Kalbsnierenbraten.  
 Wilde Gänse. Zahme Gänse. Wasserhühner. Rehkalb.  
 Rindsbraten. Wilde Schweinschulter, oder Nierenbraten.  
 Rehschlegel. Hammelskeule. Wilde Enten. Kalbs-  
 schulter gebraten. Kalbsbrust gebraten. Lerchen. Zah-  
 me Enten.

## III. Beygerichte.

Schweine Füsse und Ohren. Menuitroit von Hir-  
 schen. Wildpretpasteten, wie auch andere kalt aufgetragen.  
 Trüffel auf vielerley Arten zugerichtet. Eyerfuchen ge-  
 fällt. Gebackene Kalbsbrüste. Blumenkohl. Rahm auf  
 mancherley Art. Schinken von vielerley Sorten. Bratil-  
 len. Torten von Franschipans. Artischocken, gebacken,  
 und a la peirrade. Champignons mit Ragout und gebacken.  
 Marinades auf mancherley Arten. Abatis von Lämmern.  
 Gallerte, von vielerley Sorten. Blanc manger. Hachis,  
 oder Gebaktes auf vielerley Arten. Rissolen. Vignets  
 oder Röhlein. Ramequars. Geräucherte Dohsenzungen.  
 Gefalzene Dohsenzungen. Fette Leber, auf verschiedene Art.  
 Eyerfuchen mit Schinken, auch andere. Schildkröten. Eyer  
 auf mancherley Art zugericht. Spargel. Spanische Cardons.

## IV. Ueberflüssige Gerichte, oder Hors d'Oeuvres.

## 1. Was heissen eigentlich Hors d'Oeuvres?

Es werden Hors d'Oeuvres genennt, alle Schüsseln,  
 die man auf eine Tafel setzt, und die bey einer vollständigen  
 Mahlzeit gar wohl entbehrt werden können. Diese Gerichte  
 pflegt man selten aufzutragen, es sey denn bey solchen Gast-  
 mah-

mahlen, da viele Schüsseln aufgesetzt werden müssen, oder bey kleinern Gastereyen, wenn man mit solchen die Vorgerichte, welche mehr Kosten, ersparen will.

2. Was kommen vor Sachen zu dergleichen Gerichten?

Blanc manger. Fette Lebern. Spargelsalat. Trüffel in einer kurzen Brühe. Gefüllte Morcheln. Eyer auf allerley Arten zugerichtet. Artischockenbdden mit Milchrahm. Schnitten von eingesalzenem Schweinefleisch. Schweinsfüsse a la Sainte Menchout. Gefüllte Hahnenkämme. Gebrannter Milchrahm. Kuchlein, und andere dergleichen Sachen.

V. Was werden vor Vorgerichte als Fastenspeisen aufgetragen?

Schollen mit Ragout. Hechte mit Ragout. Karpfen mit Ragout von mancherley Sorten. Aalraupen mit Ragout. Forellen, auf vielerley Art. Grofsküpse mit Ragout. Elsen mit Ragout. Bricken mit Ragout. Aale, auf mancherley Art. Frische Makrellen. Frische Heringe. Schinzen von Fischen. Zugerichtete Muscheln. Stinzen mit Ragout. Salmenkopf in einer süßen Brühe, oder auf andere Art. Marinirte Sonnenfische. Drassen mit Ragout. Salmen mit Ragout, oder Lachs. Lachsforellen. Barben mit Ragout. Buttin in der Casserole. Platteisen in der Casserole. Meerenten mit Ragout, von vielerley Sorten. Hummers in einer weissen Brühe. Rugetten mit Ragout. Gesalzener Laberdan in einer weissen Sauce. Gebackene Rochen mit Ragout. Gesalzene Makrellen. Wels, auf mancherley Art zugerichtet. Gesalzene Heringe. Geddrte Hering oder Dicklinge. Gemeine Forellen. Warme Pasteten von Aalen, Aalraupen, Karpfen, Hechten und andern Fischen. Torten von Fischen, warm aufgetragen.

V I. Was werden vor Beygerichte als Fastenspeisen aufgetragen?

Diese bestehen mehrentheils aus eben diesen Fischen, mit einer kurzen Brühe zugericht, oder gebacken, oder am Spieß, wie auch auf dem Rost gebraten. Es werden auch warme Fisch-

Fischpasteten und Torten als Beygerichte aufgetragen, worzu noch folgende Stücke beygefügt werden können, als: Champignons. Artischocken. Cucumern. Spargel. Muscheln. Eyer, ausser den 6 Fastenwochen, und was dergleichen mehr sind. Auf solche Weise wird eine Tafel bey einer Mahlzeit mit einer grossen Anzahl Schüsseln besetzt, ohne die Wurzeln und Zugemüse zu rechnen, welche dabey anzubringen sind, und hier folgen.

### V I I. Was werden vor Gemüse als Vorgerichte zur Fastenzeit aufgesetzt?

Durchtriebene Erbsen. Linsen mit Ragout. Artischocken. Erdäpfel. Rüben. Wurzeln mit Ragout. Krauterfülle. Petersilienwurzeln. Rothe Rüben. Artischockenböden. Spanische Cardons. Grüne Bohnen nebst den Hülsen. Grüne Erbsen oder Kieferbsen.

### V I I I. Und was werden vor Beygerichte zur Fastenzeit aufgesetzt?

Bey Mahlzeiten, wo nichts als Gemüse aufgetragen werden, ohne Fische darunter zu thun, wie man es zur Fastenzeit zu halten pflegt, setzt man nachstehende Speisen zu Beygerichten auf, als: Spargel mit Milchrahm. Muscheln mit Milchrahm. Gebrannten Rahm. Eine Schüssel mit Mandelmilch. Spinat mit Rahm. Spargelsalat. Krautsalat. Dürre Trüffel mit Del. Gefalzene Artischocken. Gefalzene Artischocken in einer weissen Brühe. Aepfelfüchlein. Blanc manger, oder Weissgericht. Champignons im Backofen gebacken. Hirschhorngallerte. Cucumernsalat. Bohnensalat, welche in den Hülsen gedörrt worden, und zu der Zeit, wenn kein Salat zu haben ist, aufgetragen wird. Andere dergleichen Bohnen mit Rahm.

### I X. Was sind noch vor mehrer Aufsatzen bey Mahlzeiten üblich?

#### 1. Was hat man in Obacht zu nehmen bey einer Kleinen Mahlzeit?

Wenn man einen guten Freund zu Gaste haben will, muß

muß man wenigstens 5. bis 6 Gerichte haben, da es dann in eines jeden Belieben steht, ob die Speisen auf ein- oder zweymal aufgetragen werden sollen; doch wird es rathsamer seyn, wenn die Speisen warm auf den Tisch kommen sollen, daß solche zu zweymalen aufgetragen werden, zumalen wenn nicht viel Gäste zugegen, mithin der Tisch klein ist.

2. Wie wird nun eine Tafel bey einer solchen Kleinen Mahlzeit mit Speisen besetzt?

Erster Gang.

1. Eine gute Suppe, oder auch eine Suppe mit einem Stück Fleisch oder Huhn gefocht. 2. Eine Pastete von Lammfleisch, oder jungen Hünern, oder sondern andern Fleisch. Wenn aber in der Suppe Fleisch ist, muß anstatt der Pastete ein gut Stück Geräuchertes genommen werden. 3. Ein Essen Fische, wie solche zu haben sind.

Der zweyte Gang.

1. Ein Salat von mancherley Eingemachten, oder Gartenkräutern. 2. Ein Braten. 3. Gebackenes.

Nach Abnehmung der Speisen pflegt man auf den Tisch zu geben:

1. Eine Schüssel mit allerley Früchten. 2. Die Butter ausgeziert. 3. Einen guten Käse. 4. Salzbüchsen, weil solche heutiges Tags sehr klein sind, werden viele aufgesetzt.

3. Was werden vor Speisen auf eine Tafel, so in 4 Schüsseln besteht, gesetzt?

1. Eine gute Suppe oder Potage. 2. Eine Pastete. 3. Ein Essen Fleisch. 4. Fricassée oder Ragout.

Zwenter Gang.

1. Gebackenes. 2. Salat, und was man sonst zum Braten hat. 3. Braten. 4. Braten oder Austern, Krebse u. s. w.

4. Serner auf eine Tafel, welche in 5 Schüsseln besteht?

1. Potage. 2. Eine Pastete, oder Gefochtes, oder Geräuchertes. 3. Ein Essen Fische. 4. Artischocken, oder sonst andere Gartenfrüchte. 5. Fricassée.

## Anderer Gang.

1. Eine grosse Schüssel mit Saläten und Eingemachtem.  
 2. und 3. Braten. 4. Gebackenes, Torte. 5. Krebsse,  
 Austern, Schnecken, Hummers u. d. g.

## 5. Wie auf eine in 6 Schüsseln:

1. Potage. 2. Geräucherte Zungen. 3. Gefüllter  
 Kohl, Blumenkohl u. d. g. 4. Gedämpfte Enten.  
 5. Ein Essen Fische. 6. Ein Ragout von Magen und Leber.

## Zweyter Aufsatz.

1. Braten. 2. und 3. Gebackenes. 4. Braten.  
 5. Aufsatz von Saläten. 6. Gebratene Fische.

## 6. Wie auf eine in 7 Schüsseln:

1. Potage von Kalbfleisch und Capaunen. 2. Eine  
 Fischpastete. 3. Eine Pastete von jungen Hünern und  
 Lammfleisch. 4. Ein Stück geräuchertes Fleisch. 5. Ein  
 Essen Fisch. 6. Frisch gekochte Zungen mit einer Brühe,  
 7. Einen Braunkohl mit Castanien und guter Wurst.

## Zweyter Gang.

1. Ein Aufsatz von Saläten und eingemachten Sachen.  
 2. Spritzgebackenes. 3. Mandeltorte. 4. Rehbraten.  
 5. Spanferkel. 6. Haafen, oder ein grosser Kalbsbraten.  
 7. Welscher Hahn.

## 7. Wie auf eine, die in 8 Schüsseln besteht:

1. Eine Suppe vom welschen Hahn in Gerstengraupen.  
 2. Ein Stück Rindfleisch. 3. Eine Fischpastete. 4. Ein  
 Essen gefottener Fisch. 5. Blumenkohl mit Carbonade ge-  
 ziert oder garnirt. 6. Geräucherter Lachs, Cervelatwurst,  
 so sauber aufgeschnitten ist, u. d. g. 7. Artischocken.  
 8. Ein Ragout.

## Zweyter Aufsatz.

1. Eine Schüssel mit Gallerten, Cheleen und eingemach-  
 ten Sachen. 2. Austern, Krebsse, oder Hummers. 3. Brat-  
 ten,

- ten, Rehschlegel und Hasen. 4. Welscher Hahn mit gemästeten Hünern belegt.
- 5. Gebackenes. 6. Torten.
- 7. Gebackenes. 8. Kleine Törtgen oder Pastetgen.

8. Wie wird eine Tafel mit 9 Gerichten besetzt?

- 1. Potage. 2. Eine Pastete. 3. Einen gekochten Schinken.
- 4. Ein Essen Fische. 5. Eine gedämpfte Gans, oder ein Stück frisch Fleisch.
- 6. Artischocken.
- 7. Ein Essen andere Fische mit einer Brühe. 8. Ein Friscaffe.
- 9. Braunköhl mit Saucisgen belegt.

Zwenter Gang.

- 1. Ein Aufsatz von Saläten und eingemachten Sachen.
- 2. Wildbretbraten. 3. Gebratener Hasen. 4. Gallerte oder Gelee.
- 5. Braten. 6. Gebackenes. 7. Krebse, Schnecken, u. d. g.
- 8. Ein gebratener welscher Hahn.
- 9. Torten.

9. Was vor Speisen können bey einer zur Sommerszeit angestellten zweytägigen Hochzeitmahlzeit aufgetragen werden, und wie muß man sie auf die Tafel setzen?

I. Den ersten Tag.

Auf eine Tafel von 20 Personen werden folgende Hauptschüsseln aufgetragen.

Erster Aufsatz.

- Rebhühner. Forellen. Auerhahnenpasteten. Welsche Hünner.
- Rehschlegel. Allapotridpastete. Welsche Hünner.
- Forellen. Capaunenpasteten. Rebhühner.
- Forellen in 2 Schüsseln. Zum Auswechseln. Lerchen.
- Auerhahnenpasteten. = = = Braungebackenen.
- Allapotridpasteten. = = = Schweinskopf.
- Capaunenpasteten. = = = Braungebackenen.

Zwenter Aufsatz.

- Gebratener Aal. Wasserschnepfen. Krebse. Hasen.
- Geschraubte Citronen. Wilde Enten. Trosseln. Capaunen.
- Mandelkranz. Welsche Hähnen. Mandelkranz.

3 3 3 2 Ca

1434 XXIV Abschnitt, von Auftrugung der Speisen;

Capaunen. Geschraubte Citronen. Trosseln. Wilde Enten.  
Wasserschneypfen. Hasen. Krebse. Gebratener Mal.  
Gebratener Mal in 2 Schüsseln. Zum Auswechseln. Ruchlein.

I I. Den andern Tag.

Auf eine Tafel von 30 Personen, folgende Hauptschüsseln.

Erster Auffatz.

Rebhühner. Gefottener Mal. Zum Auswechseln.  
Welsche Hahnpasteten.  
Rehschlegel. Hechte. Lerchen in zweyen Schüsseln.  
Welsche Hühner. Braun-Gebackenes in zweyen  
Hasenpasteten. Salat. Schüsseln.  
Schinken, und zulezt Capaunenpasteten.

Zweyter Auffatz.

Wasserschneypfen. Gebratener Zum Auswechseln.  
Mal. Capaunen. Hasen.  
Weichsektorten. Drosseln. In Del gebackene Artischocken  
Wilde Enten. Gefüllte Man- bdden auf zwey Schüsseln.  
delfische. Welsche Hühner. Ruchlein in zwey Schüsseln.

10. Wie aber an einem zur Herbstzeit angestellten  
Hochzeitmahl.

I. Den ersten Tag.

Vor 24 Personen, was vor Hauptschüsseln?

Erster Gang.

Rebhühner. Forellen. Auerhahnenpasteten. Welsche  
Hühner. Wasserschneypfen. Capaunenpasteten. Rehschlegel.  
Welsche Hühner. Schneypfenpasteten. Forellen Rebhühner.  
Forellen in 2 Schüsseln. Zum Auswechseln. Lerchen.  
Auerhahnenpasteten. Gefüllte braungebackene Weintrauben.  
Capaunenpasteten. Schweinskopf.  
Schneypfenpasteten. Gefüllte braungebackene Weintrauben.

Zweyter

Zweiter Gang.

Schnepfen.	Nal.	Capaunen.	Wassertaucherlein.
Hasen.	Quitten.	Mandelkranz.	Krametsbögel.
Welscher Hahn.	Citronatsalat.	Welscher Hahn.	
Quitten.	Hasen.	Krametsbögel.	Mandelkranz.
Wassertaucherlein.	Capaunen.	Nal.	Schnepfen.
Nal in 2 Schüsseln. Kan ausgewechselt werden mit Ruchlein.			

I I. Den andern Tag.

Auf eine Tafel vor 36 Personen, was vor Hauptschüsseln.

Erster Aufsaß.

Rebhühner.	Zum Auswechself.
Hecht in einer Sardellensaufe.	
Gebatener Auerhahn.	Braungebackene Früchte in 2
Nalpasteren.	Schüsseln.
Welsche Hühner.	Rehschlegel.
Schinken.	Salat, nach Belieben.
Alapotridpasteren.	Rehzeimer.
	Gebackene Grundeln.
	Hasenpasteren.

Zweiter Aufsaß.

Schnepfen.	Capaunen.	Zum Auswechself.
Geschraubte Citronen.		
Wilde Enten.	Datteltorten.	Malvasiermus in 2 Schüsseln.
Hasen.	Welscher Hahn.	Gebackene Zibeben in der ersten
Gefüllte Krebse.	Trosseln.	Schüssel, und in der zwey-
Schlangen.		ten gebackne Strauben.

II. Was vor Gerichte werden auf eine zur Winterszeit angestellten zweytägigen Hochzeitmahl aufgetragen?

I. Den ersten Tag.

Auf eine Tafel von 24 Personen werden nachstehende Schüsseln aufgesetzt?

Erster Gang.

Rebhühner	Auerhahnen- oder Capaunenpasteren.	Fo
rellen.	Eine Schale mit Citronen und Pomeranzen,	Welsche
	33 33 3	sche

1436 XXIV Abschnitt, von Auftragung der Speisen,

sche Hühner. Nebeschlegel. Lapotridpasteten. Schweine-  
Wildpretpasteten.

Auerhähnen- oder Capaunen- pasteten.	Zum Auswechseln.
Lapotridpasteten.	Gefülltes Braungebackenes.
Schweine- Wildpretpasteten.	Schweinskopf.
	Gefülltes Braungebackenes.

Anderer Gang.

Gebratene Capaunen.	Krammetsvögel.	Wilde Enten,
Quitten.	Hasen.	Morcheln.
Mandelkranz.	Welscher Hahn.	Mandelkranz.
		Welscher Hahn,
		Schweinskopf bleibt
		vom ersten Aufsaß
		stehen.

Gebratene Capaunen.	Hasen.	Morcheln.	Wilde Enten.
Quitten in 2 Schüsseln.	Zum Auswechseln.	Gebrauten Kal.	
Krammetsvögel und	= = =	Austern.	
Morcheln in 2 Schüsseln.	= = =	Käseküchlein.	

I I. Den andern Tag.

Auf eine Tafel von 36 Personen, pflegt man folgende  
Hauptschüsseln aufzusetzen?

Erster Aufsaß.

Gebratene Rebhühner.	Gesottene Grundeln.	Pa-
steten mit Capaunen.	Wilder Schweinschlegel.	Braunge-
backene Früchte.	Welsche Hühner.	Salat.
Schinken.		
Rezhühner.	Malpasteten.	Hasenpasteten.

Anderer Aufsaß.

Quitten.	Krammets- vögel.	Zum Auswechseln.	Krumme Strauben in einer Schüssel.
Capaunen.	Mandelkranz.	Hasen.	Sardellen.
			Wilde Enten.

12. Und wie wird eine Tafel bey einer zur Frühlings-  
zeit angestellten Hochzeit mit Hauptschüsseln besetzt,  
und was nimmt man vor Speisen dazu?

I. Den

I. Den ersten Tag.

Auf eine Tafel von 24 Personen.

Erster Gang.

Nebhühner.	Zum Auswechselfn.
Auerhahnpasteten.	Braungebackenes.
Forellen.	Pomeranzensalat in zweyen
Junge welsche Hühner.	Schüsseln.
Nebhchlegel. Hünepasteten.	
Wassertaucherleinpasteten.	Braungebackenes.

Anderer Gang.

Spargel. Junge Gänse. Aal. Junge Hühner. Hasen.	
Welscher Hahn. Mandelstück. Welscher Hahn. Mandelstück	
Salmen.	
Junge Hühner. Hasen. Wasserschneypfen. Spargel.	
Junge Gänse.	
Aale in 2 Schüsseln. Zum Auswechselfn. Krebs.	
Spargel in 2 Schüsseln. = = = Käseküchlein.	

II. Den andern Tag.

Auf eine Tafel für 36 Personen, was werden vor Hauptschüsseln aufgetragen?

Erster Auffatz.

Nebhühner. Darben. Wasserschneypfenpasteten. Wel-	
cher Hahn. Schinken. Ein Salat nach Belieben. Ge-	
backene Grundeln. Nebhchlegel. Braungebackene Früchte.	
gefottener Aal. Lapotridpasteten. Hasenpasteten.	
Tauben wie Nebhühner gebraten.	

Nebenschüsseln.	Hauptschüsseln.	Nebenschüsseln.
Junge welsche Hühner.		
Junge Hühner. Citronen = und Pomeranz-	Marzipansögel.	
Schneypfen. zentorten.	Spargel.	
Gänse. Hasen. Marzipantauben.	Wilde Enten.	