

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Anordnung zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstücks-,
Mittags- und Abendessen, Kaffee's und Tee's, und einem Küchenzettel
nach den Jahreszeiten.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Anhang.

Vorbereitung und Anordnung

zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstück, Mittags- und Abendessen, Kaffees und Tees, und einem Klüchzettel nach den Jahreszeiten geordnet.

Auf Wunsch wurde diesem Kochbuch eine Anordnung für die obengenannten gesellschaftlichen Gelegenheiten angefügt. Diese Aufgabe jedoch völlig genügend zu lösen, ist eine schwierige Sache. Die Sitte in den verschiedenen Gegenden ist ebenso verschieden, als die Wahl der Speisen, welche sich ja auch zugleich nach dem, was man gerade haben kann, richten muß; indessen können diese Regeln, Winke und Erläuterung immerhin als bequeme Hilfsmittel dienen. Wenn dabei mancherlei besprochen ist, was solchen Hausfrauen, die von Jugend auf in größeren Kreisen gelebt haben, besser bekannt sein wird, als ich es anzugeben weiß, so bitte ich dieses damit zu entschuldigen, daß ich bei der Ausführung derselben glaubte, auch auf diejenigen Rücksicht nehmen zu müssen, denen es vielleicht an Gelegenheit dazu gefehlt hat.

1. Von den Anordnungen vor einer Gesellschaft.

Zu einer jeden Gesellschaft, welche man zu geben beabsichtigt, es sei eine größere oder kleinere, ordne man alles zu rechter Zeit, überlege und notiere, welche Gäste gebeten, was für Gerichte gegeben werden sollen, und was dazu beschafft werden muß; sorge auch für das Erforderliche zum Decken der Tafel, lasse vorher, wenn es nötig sein sollte, Silberzeug, Porzellan und Gläser putzen, sorge für geriebenen Zucker, welcher oft unvorhergesehen bei Tische gebraucht wird; bei Abendgesellschaften, auf vorheriges rechtzeitiges Beleuchten der Treppen und Räume, bei Mittagessen auch für gebrannten Kaffee, Zucker, und stelle das Kaffeefervice vollständig im Nebenzimmer hin; decke womöglich am vorhergehenden Tage die Tafel, arbeite überhaupt gehörig vor u. sei geflei-

det, ehe die Gäste erscheinen, damit man durch ihr Erscheinen nicht in Verlegenheit gerathe, vielmehr ihnen sogleich heiter und herzlich entgegenreten können. Hauptsächlich sehe man darauf, die Gäste mehr durch Gastfreundschaft und angenehme Unterhaltung bei einigen gewälten und gut zubereiteten Schüsseln, als durch Abspeisung mit mannigfaltigen Gerichten zu bewirten. Da der Luxus unserer Zeit aber oft eine reich besetzte Tafel fordert, so sind auch große Essen neben den kleineren berücksichtigt worden, bei deren Zusammensetzung auf den Inhalt dieses Kochbuches bezogen, hingewiesen wird.

2. Vom Decken einer großen Tafel.

Es ist immerhin angenehmer und bequemer, die Gäste an einer Tafel zu plazieren; bei Mangel an Raum ist dies aber oft schwierig. Um in solchen Fällen die Tafel gleichmäßig besetzen zu können, tut man wohl, die Tische in Form eines Hufeisens zu stellen, wobei aber Rücksicht auf bequemes Öffnen der Türen und auf das Bedienen der Tafel genommen werden muß.

Bei Hochzeitsfesten werden feine Damastgedecke, damit sie nichts von ihrem Ansehen verlieren, meistens ungenäht gebraucht; doch kann man es nach Belieben halten. Das Tischtuch läßt man, wenn es fein kann, bis zu einer halben Elle herabhängen, die Zipfel nimmt man in kleine Falten zusammen und steckt sie mit einer Nadel fest, so daß auf der rechten Seite, ohne daß die Nadel zu bemerken ist, die Falten fächerförmig sich ausdehnen, oder es wird in der Mitte des Zipfels eine kleine Rosette gebildet und diese mit einer leicht herunterfallenden seidnen Schleife, blau oder rosa, zierlich gebunden. Die Kuberts werden soweit auseinander gelegt, daß die Gäste nicht geniert, sondern recht bequem nebeneinander sitzen können, welches durch das Hinstellen einiger Stühle am richtigsten zu beurtheilen ist. Es werden nicht mehr als zwei flache Teller aufeinander herumgesetzt, die Servietten auf dem Teller mit einem kleinen darunter liegenden Brötchen zur Suppe, nach Belieben flach oder künstlich gefaltet, hingelegt, die Messer rechts, die Schneide nach dem Teller hin, bei Mittagessen die Löffel daneben, die Gabeln links zur Seite, die Spitzen der Zinken nach unten gefehrt und die Vorlegelöffel dahin gelegt, wo die Gerichte stehen sollen. Bei kleinen freundschaftlichen Mittagessen werden die Suppenteller auf die Tafel gestellt; anderenfalls wird die Suppe von dem Büffet aus serviert.

Bei Hochzeitessen hauptsächlich, doch auch bei anderen Essen, macht man die Mitte der Tafel gern zu Oben, wo die beiden Plätze

des Brautpaares durch ein auf dem Kuverte liegendes feines Bufeet von Myrten und einer halb aufgeblühten Rose bezeichnet werden. Recht hübsch ist es, wenn auch jedes andere Kuvert ein Blumensträußchen ziert: jedoch müssen alle sich ganz von denen des Brautpaares unterscheiden. Das Verzieren der Kuverts mit Blumenbouquets kann indessen nicht nur bei Hochzeitessen, sondern auch bei anderen fröhlichen Festen geschehen. Zugleich wird jedem Gast durch ein auf dem Kuverts liegendes Zettelchen, worauf der Name geschrieben steht, sein Platz angewiesen, wobei nur auf Unterhaltung, nicht auf Rang Rücksicht genommen, vielmehr bei einer feinen Bewirtung ganz vermieden wird. Die Plätze werden so geordnet, daß nirgend ein Oben zu finden ist, wodurch auch noch der Zweck erreicht wird, daß die Familienglieder sich an der ganzen Tafel verteilen, also die Unterhaltung anregen und zugleich das Fehlende beachten können. Wenn erwähnt wurde, daß die Mitte der Tafel zu Oben gemacht wird, so ist nur damit gemeint, daß von da der Glanzpunkt auszugehen pflegt. Gläser für verschiedene Weine werden zusammen nicht in einer Reihe, links, etwas seitwärts vor das Kuvert gestellt. Wird vor der Suppe ein Glas Portwein oder Madeira gegeben, so wird derselbe entweder durch die Bedienung in kleinen Gläsern herumgereicht, oder es werden Portwein- oder Madeira-Flaschen auf die Tafel gestellt. Die Weinflaschen in ihren Flaschentellern stelle man zu beiden Seiten der Tafel, etwa jedesmal bei dem fünften Kuvert, aufgekorkt hin; doch so, daß sie nicht gegeneinander, sondern schräg gegenüber zu stehen kommen. Wird roter und weißer Wein zugleich aufgesetzt, so werden beide Sorten nebeneinander gestellt. Bei Abendessen, wo nicht etwa der Salon oder das Gesellschaftszimmer durch elektrisches Licht hinreichend erhellt ist, stellt man in solchem Falle große Tisch-Lampen auf, so können diese von der Mitte der Tafel aus, eine rechts und eine links, in gehöriger Entfernung einen Platz finden. Einsätze mit Senf, Öl und Essig zu kalten Fischen und Salat dürfen nicht fehlen, und Salz und Pfefferschalen stellt man hin und wieder neben die Kuverts. Ist kein Büffet im Zimmer, so wird ein Nebentisch gedeckt, der versehen wird mit reichlich Tellern, Messern und Gabeln zum Wechseln, auch noch mit einigen Löffeln, Gläsern und Wasserkrassen (die aber erst beim Anfang des Essens frisch gefüllt werden), mit Brot und einer Serviette zum etwaigen Gebrauch.

Endlich sei noch bemerkt, daß nach neuerer Sitte bei größeren Gesellschaften ein Verzeichnis der Speisen, wie sie nacheinander folgen sollen, neben jedes Kuvert gelegt wird.

3. Vom Decken einer großen Tafel.

Wie schon erwähnt, ist die Mitte der Hauptpunkt der Tafel. Es wird daselbst eine ansehnliche Torte, deren Rand mit grünen Blättchen verziert ist, hingestellt. Hat man zwei Torten, so erhält ein Aufsatz von Silber oder Kristall, mit Früchten aller Art gefüllt, in der Mitte einen Platz. Im Herbst läßt sich derselbe am schönsten füllen. Man legt weiße und rote Trauben mit einigen Ranken, Pflaumen, die mit Stielen gepflückt sind und ihren blauen Schein noch haben, frische Walnüsse, feine Tafelbirnen, Feigen, Apfelsinen und dergl. abwechselnd mit kleinen Weintraubenblättern zierlich geordnet hinein. Im Winter und Frühjahr kann dieser Aufsatz mit Apfelsinen und Feigen, im Sommer mit Blumen gefüllt werden. Es bleibt derselbe seiner Größe und Schwere wegen auf seinem Platze stehen und es werden beim Dessert Früchte daraus auf Schalen herungereicht; oder wenn man im Herbst reichlich Früchte hat, so legt man zugleich einzelne derselben auf Schalen oder in Fruchtkörbchen und stellt solche, zwei verschiedene gegenüber, am Ende der Tafel, in der Nähe der beiden Torten hin, die dann beim Dessert herungereicht werden, und der Aufsatz bleibt unberührt. Um diesen Aufsatz werden Kristalltellerchen mit feinem Konditor-Gebäck gesetzt. Der Übersicht halber ist hier verschiedenes genannt:

- Verzuckerter Kalmus.
- Süße und bittere Makronen.
- Schokoladepätzchen.
- Pfefferminzkügelchen.
- Schaumsachen in verschiedenen Farben.
- Gebrannte Mandeln.
- Devisen.
- Fragen und Antworten.
- Bunschkügelchen.
- Aniskörner.
- Geduldplätzchen.
- Kleines Marzipan.
- Weiß und rote Bohnen.
- Zimtstangen.
- Kleine Bonbons und Knallbonbons.

Nach diesen wird rechts und links eine feingefüllte Blumen vase gestellt; ist jedoch der Korb mit Blumen gefüllt, so stellt man an den beiden Enden der Tafel eine hübsche Blumen vase, bei einer sehr langen Tafel auch noch eine auf die Zwischenräume derselben. Um die Blumen vase, die wir nun von der Mitte der Tafel an rechts und links neben den kleinen Sachen stehend uns

denken, werden kleine Kristall- oder Porzellanschüsseln mit feinem Eingemachten gestellt. Danach folgt eine Geleeschüssel oder eine Schüssel mit kaltem Fisch, dann eine Cremeschüssel, welche man mit Zitronat, kleinen Schaumfäden, eingemachten Sagebutten, Verberizen oder auch mit gespaltenen Mandeln und Blumenblättchen niedlich verzieren kann.

Die Suppe wird auf einem gedeckten Seitentische aufgegeben und alle warmen Speisen darauf gestellt, das Fleisch dort tranchiert und alles von da aus herungereicht. Am besten aber schon in der Küche und dem entsprechendem Gange nach angerichtet, und zwar mit der sorgfältigsten Pünktlichkeit und Sauberkeit, als auch daß die Speisen auch heiß zur Tafel gelangen. Die Gemüse werden beim Wegnehmen von der Tafel mit anderen Schüsseln gewechselt, z. B. mit irgend einem Ragout oder einer warmen Pastete, einem Pudding, Braten. Nach dem letzten warmen Gericht setzt man die nebenan stehenden Schüsseln ein wenig näher, damit keine leeren Räume entstehen.

Bei warmen Essen, wo die feinste Etikette beachtet wird, kommt jedoch kein Gericht auf die Tafel. Es wird diese nur mit süßen Gelees, Konfitüren, kleinen Konditorsachen und feinen Früchten in Geschirren von Silber oder Kristall mit Blumenverzierungen decoriert. Die Suppen nebst allen anderen Gerichten stehen auf einem gedeckten Tisch im Nebenzimmer, von wo aus die Speisen nach ihrer Reihenfolge einzeln präsentiert werden.

4. Vom Bedienen einer Tafel.

Es ist dies bei einem Gesellschaftessen gar keine Nebensache, da die feinste und kostbarste Bewirtung durch eine schlechte Bedienung ungemein verliert. Hat man keine eingeübte Leute, so instruiere man sie vorher gehörig, worüber ich das Wesentlichste zu bemerken mir erlaube.

Vorab sei aufmerksam darauf gemacht, daß die Bedienung sich recht sauber und anständig kleide und sich mit leichten Schuhen verseehe. Die Schüsseln und Saucieren werden beim herumreichen mit einer Serviette und bei ganz feinen Essen nicht mit der Hand, sondern mit weißen, baumwollenen Handschuhen angefaßt.

Das Bedienen (Servieren) geschieht an der linken Seite der Gäste mit der linken Hand, weil dies die Gäste am wenigsten geniert, behutsam, damit keiner belästigt werde; das Wegnehmen der Teller aber mit der rechten Hand an der rechten Seite. Besonders empfehle man die größte Achtsamkeit beim Herumreichen der Saucen, da diese leicht unangenehme Situationen

herbeiführen können. Beim Wegnehmen der Suppenteller wird ein Teller in die linke Hand genommen, worauf jedesmal der Löffel gelegt wird, die Teller werden mit dem Arm an sich haltend gefaßt und aufeinander gesetzt; doch nicht zu viel, damit das Abnehmen nicht schwerfällig von statten gehe. Das Zusammengehörende, z. B. Gemüse und Beilage, Braten und Sauce, wird von zweien so schnell nach einander folgend gereicht, als geschähe es von einer Hand, damit das Erstgenommene nicht kalt oder schon gegessen wäre, ehe die Speise vollständig serviert worden ist. Sind alle Gäste bedient, so muß gut darauf geachtet werden, wo noch etwas angebracht werden kann, zum dritten Male aber wird nicht gefragt.

Bei jedem Gericht werden die Teller, und bei feinen Essen auch jedesmal Gabel und Messer gewechselt. Bei Fischspeisen wird das Fischbesteck aufgelegt, bei Austern die Gabeln, bei Cremes und Gefrorenes wird der Teller mit dem Creme-Löffel darauf liegend hingestellt. Zugleich empfehle man den Bedienten zwar recht rasch, doch sinnig zu verfahren, beim Aus- und Eingehen die Türen geräuschlos zuzumachen und beim Dessert sich zu entfernen.

Nach aufgehobener Tafel führe die Wirtin die Damen aus dem Speisesaal in ein Kabinett, wo der Kaffee serviert wird, während die Herren an der Tafel noch verweilen. Sobald die Damen versorgt sind, werde von der Bedienung ein Kaffeebrett mit eingesehnten Tassen, Zucker, Sahne und Arrak oder Rum in den Speisesaal gebracht und den Herren eine Tasse Kaffee angeboten.

Übrigens ist noch zu bemerken, daß die Bedienung bei jeder Art Gesellschaft zuerst bei den Damen und nicht immer an ein und derselben Stelle, sondern bald hier, bald dort zu servieren anfängt, damit keinem Gast eine untergeordnete Stellung gegeben werde.

5. Eingang zu den Essen.

Ehe wir zu den Arrangements der Essen übergehen, würde im allgemeinen einiges dabei zu bemerken sein.

Wie schon im Anfang erwähnt, wurde nur beabsichtigt, die folgenden großen Essen als bequeme Hilfsmittel bei Gesellschaften aufzuführen; es können also nach Belieben aus denselben einzelne Gerichte gewählt und daraus Essen zusammengestellt werden. Sollte man sich für das eine oder andere der angegebenen Essen bestimmen, so kann immerhin hier oder da ein Gericht ausfallen, ohne daß die Veranstaltung dadurch unvoll-

ständig zu nennen wäre. Auch hat man sich nach augenblicklicher Sitte keineswegs streng an eine bestimmte Reihenfolge zu binden; bei den feinsten Gesellschaftsessen habe ich die Gerichte oft in ganz verschiedener Reihenfolge gefunden, doch sei das bestimmt Angenommene hier kurz mitgeteilt:

Austern werden mit einem Glas Madeira vor oder nach der Suppe und zwar auf einem Teller, worauf etwa 6 Stück geöffnet in ihrer Schale mit dem Axtel einer frischen Zitrone liegen, deren Saft sich jeder Gast darüber träufeln kann, gereicht. So wird auch der Kaviar auf ganz frisch geröstete Schnittchen Weißbrot oder Pumpernickel gestrichen, wenn man es nicht vorzieht, vor der Suppe als Vorspeise auf einem Eissockel oder in einer Schale ein Eis zu reichen, wobei alsdann das geröstete Brot und die dazu gehörige Butter und Zitronenschnitze extra serviert werden. Beides wird auch bei Abendessen genommen. Nach der Suppe gibt man nach Belieben Pastetchen, wenn vor der Suppe nichts gereicht wurde und läßt dann eine Fischplatte folgen. Warme Pastetchen werden nach dem ersten Fleisch oder nach dem Gemüse gegeben; kalte Pasteten jedoch nur nach dem Braten; warme Puddings oder Aufläufe von Fleisch oder Geflügel werden vor dem Braten gereicht. Die Braten werden nicht zugleich serviert, man läßt sie nacheinander folgen, und zwar den einheimischen vor dem Wildbraten; so wird auch, wenn zweierlei Ragouts da sind, das weiße vor dem braunen gegeben.

Wird Champagner gereicht, so geschieht dies beim Braten; doch kann derselbe auch bei den Austern vor oder nach der Suppe und nochmals beim Braten eingeschenkt werden. Mitunter wird bei Abendessen statt des Champagners eine Bowle gemacht; mehr wird diese jedoch bei Frühstück gegeben.

Bei der Wahl des Fleisches hat man Rücksicht darauf zu nehmen, daß von einer Art Fleisch nicht zweierlei Gerichte erscheinen. Gibt man z. B. einen Roast-Beef nach der Suppe, so kann man nicht wohl Würbebraten zum Braten oder zu einer Geleeschüssel bestimmen. Bei einem Kalbskopf wähle man womöglich keine Kalbs-Rotelettes. Es wird keine Hasensuppe genommen, wenn Hasenbraten gegeben werden soll, und keine Pasteten von Schwarzwild, wenn Reh- oder Hirschbraten folgen.

Bei Essen, welche etwa aus vier bis fünf Gängen bestehen, kann man nach der Suppe das Suppenfleisch mit einer Sauce oder etwas Salat geben. Dann kommt Gemüse mit Beilage, Braten mit Kompottes und danach läßt man einen Pudding oder Auflauf folgen, der dann die Stelle eines Ruchens vertritt. Hat man indessen noch einen Kuchen, so gibt man den Pudding vorher.

Bei großen Essen wird selten darauf gesehen, was eine reich besetzte Tafel kostet, obgleich, ohne daß es zu bemerken ist, darin viel erspart werden kann. Dies lernt sich aber erst mit der Zeit, wo man hingegen bei kleinen Essen und im täglichen Leben mehr Gelegenheit hat, sich darin zu üben, gute und passende Gerichte mit wenigen Kosten zusammenzustellen.

Gibt man bei kleineren Essen nach einer Fleischsuppe das Suppenfleisch als Beilage zu einem passenden Gemüse, z. B. Wirsing, oder zu abgegossenen Kartoffeln mit Sauce und einer sauren Beilage, als: Salate, saure Gurken, Rotebeete usw., und läßt dann Braten mit Kompott und etwa noch ein Nachgericht folgen, so kann ein solches Essen bei einem freundschaftlichen Besuche sehr wohl gelten.

Man sehe bei kleineren Essen darauf, eine Hauptfleischspeise zu haben und richte das übrige darnach ein. Wünscht man z. B. zum Gemüse einen Roast-Beef, Sauerbraten, Beef à la mode, Kalbsbraten, ein Stück Rauchfleisch oder Schinken usw. zu geben, so kann statt Fleischsuppe eine andere gute Suppe genommen werden, oder es kann die Suppe auch ganz fehlen. Statt Braten kann dabei ein Nachgericht folgen. Hat man als Hauptfleischspeise einen großen Braten, so kann man zum Gemüse eine kleine Beilage wählen, z. B. Kotelettes, kleine Frikadellen, kalten gefochten oder rohen Schinken und dergleichen, und so läßt sich auf diese Weise durch verständiges Überlegen viel ersparen.

Zu bemerken ist noch, daß es jetzt zum feinen Ton gehört, mit wenigen, aber feinen Gerichten, zu bewirten.

Auch gibt man häufig zum Braten kein Kompott, sondern nur Salat, und läßt darauf die Kompottes mit etwas Gebacktem folgen. Man wird also hier bei den mitgetheilten Speisezetteln auch einige finden, die dem neueren Tone angehören.

6. Mittagessen im Februar, März und April.

1. Braune Bouillon mit Eierlößchen und kräftige weiße Bouillon, wozu Reis und Parmesankäse gegeben wird. — 2. Austern, Champagner dazu. — 3. Pastete von Makkaroni und Schinken mit Trüffel-sauce oder Schinken in Madeirasauce. — Rosenkohl und kleine gebratene Kartoffeln mit Würstchen von Schweinefleisch oder kleinen Saucissen, und Eskalops von Kalbfleisch oder Lamm-Kotelettes. Eingemachter Blumenkohl oder Spargel mit geräuchertem Lachs und gebratenem Kalbsbrieschen. — 5. Tarbutt mit Kapernsauce. — 6. Flam-mender Plumpudding mit Arrak oder Rum und Schwamm-pudding mit Schaumsauce. — 7. Rehbraten mit frischem Salat, Mixed-Pickles, eingemachten Kirschen und Birnen. — 8. Schnepfen mit allerlei feinen Früchten zusammen eingemacht und Ingwer. — 9. Wein- oder

Zitronengelee. — 10. Vanille-Eis. — 11. Brauttorte. — 12. In der Mitte der Tafel ein Aufsatz mit Apfelsinen, Malagatrauben, Feigen, Mandeln und Traubenrosinen, umgeben mit kleinem, feinem Konditor-Gebäd.

2.

1. Kräftige weiße Bouillon mit Figurennudeln und Grießmehl-Klößchen. — 2. Fischragout, dazu Auflauf von Reis mit Krebsbutter. — 3. Schneidbohnen in Büchsen oder Krügen eingemacht mit einem Schüsselchen kleiner, feiner Kartoffeln mit Petersilienauce übergossen, nebst geräucherter Ochsenzunge und Krofetten von Brieschen und Sardellen. — 4. Eingemachte Erbsen mit Wünstchen von kaltem Kalbsbraten. — 5. Korinthenpudding mit Schaumsauce. — 6. Lammbraten mit Salat von eingemachten Gurken, Rotebeete und gekochtem Sellerie, nebst halben Äpfeln in Wein gekocht, mit Apfel- und Preiselbeergelee belegt. — 7. Rehzimmer mit Zuckergurken, Quitten, Johannisbeeren, Aprikosen, Hagebutten und deutschem Ingwer. — 8. Kalter Weinpudding. — 9. Halbierter Ananas oder halbe Apfelsinen mit geriebenem Zucker. — 10. Matronen-Schaumtorte. — 11. Feines Konditor-Gebäckenes, Mandeln und Traubenrosinen. — 12. Butter und englischer Käse.

3.

1. Kräftige Bouillon mit Reismudeln und Eierklößchen. — 2. Sardellen-Pastetchen. — 3. Kleine gut gebratene Kartoffeln und Spinat mit Beignets von Fisch und in Butter gerösteten Semmelstreifen garniert, nebst einer Beilage von kaltem geräucherten Schinken, Zunge oder Hamburger Rauchfleisch. Schwarzwurzeln mit Kalbskotelettes. — 4. Hecht mit Parmesankäse. (Siehe Fische.) — 5. Reispudding mit Matronen mit einer Schaumsauce. — 6. Kapau mit Sellerie-Salat und gebadenem Apfelmus. — 7. Rehzimmer mit verschiedenen Konfituren und Brantweinfrüchten. — 8. Vanille-Creme mit Matronen und Gelee, Tutti frutti genannt. — 9. Mandeltorte. — 10. Früchte in einem Aufsatz nebst Konditor-Gebäckenen.

4. Ein Essen zu einer Herren-Gesellschaft.

1. Kalbskopfsuppe. — 2. Geröstete Schnitzchen mit Kaviar. — 3. Auflauf von Makaroni, Schinken und Käse. (Zu gleichen Teilen.) — 4. Roastbeef mit Zeltower Rüben, kleinen, gut gebratenen Kartoffeln und russischen Gurken. — 5. Frischer oder eingemachter Spargel mit geräuchertem Lachs. — 6. Flammender Plumpudding mit Arrak, Zucker, Hibiskus und Licht. — 7. Hirschbraten und junge Hähnchen (Küken) oder eine Schüssel gebratener Tauben mit Salat von Gurken, Sellerie und Rotebeete, nebst Quitten, Preiselbeeren, eingemachten Walnüssen und Ingwer. — 8. Leipziger Punsch-Auflauf, oder Schaum-

gericht statt einer Torte. — 9. Weingelee von Agar-agar. — 10. Brottorte. — 11. Bittere Makronen, Traubenrosinen und Krachmandeln. — 12. Butter und englischer oder Emmentaler Käse.

5. Desgleichen Nr. 2.

1. Kräftige Bouillon mit Fleischklößchen, Reis und Parmesankäse dazu gereicht. — 2. Austern, Champagner dazu. — 3. Mod-Turtle-Pastete. — 4. Sauerkraut mit Hecht, garniert mit gefüllten Krebsnasen. Eingemachte Erbsen und Karotten (zusammen gekocht) mit 2 Beilagen: Kroquettes oder Eskalopps von Kalbfleisch und rohem Schinken oder Sommerwurst. — 5. Schwarzbrot pudding mit Rumsauce. — 6. Ein Spanferkel mit frischem Salat und Selleriesalat. — 7. Schnepfen oder junge Hähnchen (Rücken) mit Brantweinfrüchten, Quitten, eingemachten Aprikosen und Ingwer. (Siehe Kompottes.) — 8. Vanille- oder Apfelsinen-Eis. — 9. Makronenfuchen. — 10. Kleines Dessert, Butter und Emmentaler Käse.

6. Desgleichen Nr. 3.

1. Mod-Turtle-Suppe. — 2. Eine Schüssel mit Sardellenbrötchen. — 3. Sauerkraut mit Leberklößen, Kartoffelmus mit braun gemachten Zwiebeln bedeckt und gekochtem geräuchertem Schinken. — 4. Gespitzter Hecht. Auf sächsische Art. — 5. Ein gebratenes Lamm mit eingemachten Mixed-Pickles, Zuckergurken, Pflaumen und Aprikosen. — 6. Spanischer Reis. — 7. Zwiebaltorte oder Gewürztorte. — 8. Traubenrosinen, Krachmandeln, Butter, Limburger Käse.

7. Desgleichen Nr. 4.

1. Kräftige Bouillon mit Sellerieknollen, etwas feiner Perlgerste und Markklößchen. — 2. Schinkenschnittchen. — 3. Roastbeef mit Makaroni und gebratenen Kartoffeln. — 4. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. — 5. Korinthenpudding mit Schaum- oder Rumsauce. — 6. Schweinebraten wie Wildbraten zubereitet, mit russischen Gurken, Preiselbeeren, Melonen, Quitten in Kognak und Ingwer. — 7. Zitronentorte mit Reis. — 8. Brot und Sardellenbutter.

8.

1. Grüne Körnerjuppe mit Griezmehlklößchen. — 2. Kalbskopf mit holländischer Sauce oder mit Sauce zum Kalbskopf. — 3. Gebratene Kartoffeln, Rosenkohl mit Bratwurst (nur 10 Minuten gebraten) und beliebigen Kroquettes. — 4. Gefüllte Zwiebeln. — 5. Hecht mit gelber Sauce. — 6. Filetbraten (mit Sahne gebraten) mit Perlzwiebeln garniert und Salat von eingemachten Gurken, nebst halben Äpfeln, in Wein gekocht, mit Sagebutten verziert. Kapaune mit Wurzelkompottes, eingemachten Johannisbeeren, deutschem Ingwer und Zuckergurken in

Figuren. — 7. Kalter Zitronenpudding. — 8. Nienburger Biskuit mit Gelee von Kirschäpfeln oder anderen Früchten. — 9. Kleines Dessert und Früchte.

9.

1. Gute Pühnersuppe mit Reis und Weißbrotklößchen. — 2. Das Suppenhuhn mit der Sauce zu gekochten Pühnern. — 3. in Büchsen eingemachte Erbsen und Wurzeln mit Eskalopps von Kalbfleisch und Schinken-Rusell. — 4. Grießmehl-Pudding mit roter Weinsauce. — 5. Gehackter Braten auf sächsische Art, mit frischem Salat, Prünellen, halben Äpfeln und Preiselbeeren oder roten Birnen. — 6. Blancmanger mit Fruchtsauce. — 7. Gewürzkuchen.

10.

1. Schlesiſche Selleriesuppe. — 2. Eier mit Senfsauce. — 3. Englischer oder immerwährender Spinat und gebratene Kartoffeln mit Klopps von Schweinefleisch oder Schweinskotelettes. — 4. Ägyptischer Kloß. — 5. Roastbeef mit Salat von den in der Suppe gekochten Sellerieknohlen und mit Preiselbeeren. — 6. Schaumgericht.

11.

1. Rindfleischsuppe mit feiner Perlgerste und Schwammklößchen. — 2. Suppenfleisch (eine Weibruſt) mit russischen oder Salzgurken und Gewürzsenf. (Siehe Saucen.) — 3. Pet-sai (chinesischer Kohl) und gut gebratene Kartoffeln mit gebratener Frikadelle. — 4. Gefüllte Kalbsbrust mit Preiselbeeren und Zwetschgen. (Siehe feines Kompott von getrockneten Zwetschgen.) — 5. Warmer Reiskuchen.

12.

1. Sauerampfersuppe. — 2. Kartoffeln und Hecht auf sächsische Art. — 3. Kalbsbraten mit Nudeln (Eier-, Milch- und Mehlspeisen) und gekochten Zwetschgen oder getrockneten Äpfeln. — 4. Aniskuchen.

13.

1. Kalbfleischsuppe mit Reis und Weißbrotklößchen. — 2. Ochsen- oder Rindfleisch, wie Hasen gebraten, gekochte Kartoffeln und Gurken. — 3. Kartoffelpudding mit roter oder weißer Weinsauce, oder Reismehlauflauf. — 4. Kleines Gebäckenes, Butter und Käse.

14.

1. Weinsuppe. — 2. Polenta. (Siehe Geflügel.) — 3. Gehackter Braten mit Rosen- oder Sprossentohl und gebratenen Kartoffeln — 4. Kartäuser-Klöße mit Fruchtsauce oder Kompott. (I. Nr. 59.)

15.

1. Schlesiſche Selleriesuppe. — 2. Dampfknudeln oder Klöße zu gleichen Teilen mit braun gemachter Butter und gekochtem Obst. — 3. Ein-

geschnittener Kalbsbraten mit Salat von den in der Suppe gekochten Sellerieknollen. — 4. Früchte, Butter und Käse.

16.

1. Suppe von Perlgerste mit weißem Wein. — 2. Beef à la Mode mit Kartoffeln. — 3. Ohrfeige mit Gelee gefüllt. — 4. Butter und Käse.

17.

1. Bieruppe. — 2. Sauerkraut mit gekochtem Schinken. — 3. Gefüllte Tauben mit Kompott. — 4. Etwas kleines Backwerk.

18.

1. Beefsteak mit Kartoffeln. — 2. Englische Obstpastete. — 3. Butter und Käse.

19.

1. Fleischsuppe. — 2. Grüne eingemachte Bohnen mit Grilladen von Böttelfleisch.

20.

1. Pfeffer-Potthast mit Kartoffeln. (Kartoffeln mit Äpfeln sind unpassend dazu.) — 2. Zwiebäde mit einer Sauce.

21.

1. Schnellgemachte Kartoffelsuppe. — 2. Frischer Kalbsbraten mit Nudeln und getrockneten gedämpften Äpfeln oder Zwetschgen.

22.

1. Fischsuppe. — 2. Schellfisch und Kartoffeln mit Butter und Senf.

23.

1. Sauerampferuppe. — 2. Suppenfleisch in Rosinensauce mit Kartoffeln.

24.

1. Erbsensuppe mit Hering. — 2. Kartoffelbrei, Sauerkraut mit Schinken oder Böttelfleisch.

25.

1. Braune Knochenuppe. (Siehe Hasensuppe.) — 2. Jan im Sack mit rohem Schinken.

26.

1. Korbelsuppe. — 2. Polenta. (Siehe Geflügel.)

27.

1. Braune Suppe. — 2. Graupen mit Zwetschgen (siehe Eier-, Milch- und Mehlspeisen) und Rauchfleisch oder roher Schinken.

28.

1. Steckrüben mit Grilladen von Suppenfleisch. — 2. Preiselbeer-Schnittchen.

29.

1. Kräutersuppe. — 2. Kartoffeln und getrocknete Schneidbohnen mit jedem beliebigen Fleisch.

30.

1. Biersuppe mit Milch. — 2. Beefsteaks und Kartoffeln.

31.

1. Kartoffelsuppe mit Wurzelwerk. — 2. Specklöbje mit Zwetschgen oder getrockneten Äpfeln.

32.

1. Korbelsuppe mit Fleischlößchen. — 2. Reisbrei mit Zucker und Zimt.

33.

1. Weißbohnen-Suppe mit geräucherter Mettwurst. — 2. Apfelpfannkuchen.

34.

1. Erbsensuppe mit Selleriefknollen. — 2. Sauerkraut und Kartoffelbrei mit Schweinskummelbraten.

35.

1. Buttermilchsuppe. — 2. Kartoffellöbje mit gekochtem Obst und eingeschnittenem Kalbsbraten.

36.

1. Suppe von Brühe, worin Kartoffellöbje gekocht sind. — 2. Gold und Silber mit Schweinefleisch.

37.

Stockfisch mit Kartoffeln und Senfsauce.

38.

Kartoffelbrei und Bückinge.

7. Abendessen im Februar, März und April.

1.

1. Koch-Turtel-Pastete. — 2. Gekochter Lachs und Kartoffeln mit Butter und Senf. — 3. Korinthenpudding mit Weinsauce. — 4. Lammbraten mit Salat von Sellerie, Rotbeete und Gurken. — 5. Tauben mit Wacholder gebraten, Kompott von Reis mit Zitronen, Branntwein-

früchten oder Ingwer. — 6. Wein-Gelee. — 7. Mandeltorte. — 8. Kleines Dessert, Traubenrosinen und Mandeln. — 9. Butter und englischer Käse.

2.

1. Feine Brieschen-Pastetchen. — 2. Kartoffeln, Schwarzwurzel mit Kalbs-Steaklets. — 3. Farcierter Hecht mit Kapernsauce. — 4. Kartoffelpudding mit Schaum- oder roter Weinsauce. — 5. Rehziemer mit Salat von Äpfeln und Zitronen (siehe Kompott) und feinen eingemachten Früchten. — 6. Enten in Gelee. — 7. Arrat-Creme. — 8. Gewürztorte. — 9. Kleines Dessert.

3.

1. Bouillon in Tassen — 2. Schüssel mit Braten, Maffaroni und gebratenen Kartoffeln. — 3. Schnepfen mit Wurzel-Kompott, eingemachten Früchten und ostindischem Ingwer. — 4. Kapau in Gelee mit Sauce. — 5. Spanischer Reis. — 6. Makronentorte. — 7. Kleines Dessert, Feigen, Mandeln und Tafelrosinen.

4.

1. Feines braunes Ragout von Tauben, Enten oder Ochsenzunge. — 2. Fischsalat. — 3. Rehbraten mit feinem Kompott und eingemachten Früchten. — 4. Schwammpudding mit Weinsauce. — 5. Creme von saurer Sahne mit Hausenblase. — 6. Matronenkuchen. — 7. Beliebiges Dessert.

5.

1. Bouillon in Tassen und geröstete Schnittchen mit Sardellenbutter. — 2. Hecht mit Parmesankäse. — 3. Geflügelsalat. — 4. Wildbraten mit eingemachten Früchten und beliebigem Kompott. — 5. Eispudding von Reis. — 6. Brauttorte. — 7. Früchte, kleines Backwerk.

6.

1. Geflügel-Ragout mit Schnitten von Blätterteig. — 2. Kabeljau und Kartoffeln mit Butter und Senf. — 3. Flammender Plumpudding. — 4. Filetbraten mit Salat. — 5. Kompott und Konfitüren mit Mandelplätzchen oder Biskuits. — 6. Zitronentorte mit Reis. — 7. Kleines Gebäckenes, Früchte, Brot und Sardellenbutter.

7.

1. Fischragout mit italienischem Reis. — 2. Kalbskopf mit Kapernsauce. — 3. Schaumgericht Nr. 1. — 4. Schweinsbraten wie Wild mit gut gebratenen Kartoffeln und gemischtem Schweizer Salat. — 5. Wein-Gelee in Eierform. — 6. Sandtorte mit feinen Konfitüren.

8.

1. Feines Kalbfleisch-Fritasse mit Klößchen. — 2. Roastbeef mit Rosenkohl und gebratenen Kartoffeln. — 3. Heringsalat. — 4. Gebra-

tene Enten mit allerlei eingemachten Früchten. — 5. Schneeball mit Vanillesauce. — 6. Zwiebacktorte. — 7. Kleines Dessert und Früchte.

9.

1. Enten mit Zwiebeln gedämpft. — 2. Gebratene Kartoffeln, Spinat mit in Butter gerösteten Semmelstreifen garniert, nebst geräucherter Ochsenzunge und Kroquettes. — 3. Röllchen von Schweinefleisch in Gelee mit der dazu angegebenen Sauce. — 4. Filetbraten mit Apfel- und Prünellen-Kompott. — 5. Wein-Gelee von Gelatine. — 6. Mandeltorte. — 7. Früchte.

10.

1. Bouillon in Tassen mit Krebspastetchen. — 2. Karpfen mit polnischer Sauce und Kartoffeln mit Butter. — 3. Auflauf von bitteren Makronen. — 4. Rehbraten mit eingemachten Früchten. — 5. Himbeer-Schaum. — 6. Schwarzbrot-Lorte. — 7. Kleines Dessert und Früchte.

11.

1. Kalbfleisch-Frikassée mit Schwarzwurzeln. — 2. Sauerbraten wie Wild mit Kartoffeln. — 3. Auflauf von Makaroni, Schinken und Käse. — 4. Lammbraten mit Salat und Eingemachtem. — 5. Kalter Reis-Pudding mit Zitronen. — 6. Sandkuchen Nr. 1.

12.

1. Feine Klopps mit kleinen gekochten Kartoffeln. — 2. Heringssalat. — 3. Kapaune mit eingemachten Früchten. — 4. Kalter Wein- oder Zitronen-Pudding. — 5. Makronen-Schaumtorte. — 6. Früchte und kleines Dessert.

13.

1. Hecht-Ragout nebst Auflauf von Reis mit Krebsbutter. — 2. Beef-Royal. — 3. Lammbraten mit gebratenen Kartoffeln und Eingemachtem. — 4. Reisgelee. — 5. Auflegekuchen. — 6. Früchte, kleines Dessert.

14.

1. Schellfisch und Kartoffeln mit Senf- und Buttersauce. — 2. Geflügel Salat. — 3. Wildbraten mit Kompott und Konfitüren. — 4. Makronenkuchen und Früchte. — 5. Butter und Käse.

15.

1. Zungen-Ragout mit Kartoffeln. — 2. Schinken-Pastete. — 3. Kalte Speise von Reismehl mit Sauce. — 4. Aniskuchen.

16.

1. Karpfen oder Hecht nebst Kartoffeln mit Butter und Senf. — 2. Fleisch-Pudding mit beliebiger Kraftsauce. — 3. Tutti frutti. — 4. Brötchen mit Sardellenbutter.

17.

1. Beefsteaks mit Kartoffeln. — 2. Grießmehl-Pudding mit Schaumsauce.

18.

1. Kalbfleisch-Frikassee mit Kartoffeln. — 2. Eier mit saurer Sauce.

19.

1. Gedämpfte Frikabelle mit Kartoffeln. — 2. Eine Schüssel mit Plinzen.

20.

1. Leberragout mit Kräutern, Kartoffeln dazu. — 2. Schaumgericht.

21.

1. Pfeffer-Potthast mit Kartoffeln. — 2. Kartäuserlöße mit Preiselbeeren oder mit Weinsauce.

22.

1. Beef à la Mode mit gekochten Kartoffeln. — 2. Kalte Milchspeise.

23.

1. Sagosuppe mit rotem Wein und frischem Zwieback. — 2. Kalbsbraten mit Kartoffeln Salat und Kompott.

24.

Kartoffelsalat mit Kalbfleisch oder Schweins-Sülze oder Kalbfleisch in Gelee oder Pfannkuchen.

25.

Heringskartoffeln mit gebratener Leber, oder Salat von kaltem Suppenfleisch.

26.

Gedämpfte Scheibentartoffeln mit gebratenen Bückingen oder Rührei, oder Nierenschnitten.

27.

Kartoffelsuppe Butterbrot mit rohem Rauchfleisch.

28.

Kartoffeln mit saurer Eiersauce und Grilladen von Suppenfleisch.

29.

Klops mit Kartoffeln.

30.

Tasse Tee mit Ölkrabben und Butterbrot.

31.

Tasse Tee oder Kaffee mit Reibekuchen und Butterbrot.

8. Mittagessen im Mai, Juni und Juli.

1.

1. Krebsuppe mit Krebsklößchen. — 2. Sardellen-Pastetchen. — 3. Eisstrauch (*Mesembrianthemum crystallinum*) und kleine gebratene Kartoffeln mit Würbebraten (Döfchen) und Beignets von Fisch. — Spargel mit geräuchertem Lachs. — 4. Schwarzbrot-Pudding mit Mandeln, mit Schaum- oder roter Weinsauce. — 5. Forellen in Gelee, oder blau mit Öl und Essig. — 6. Rehziemer und junge Hähnchen mit eingemachten Aprikosen, Walnüssen, süßen Zuckergurken in Figuren und Reineclauden in Brantwein. — 7. Kalter Zitronen-Pudding. — 8. Vanille-Eis. — 9. Stachelbeer-Torte. — 10. Feines, kleines Gebäckenes, Krachmandeln und Traubenrosinen. — 11. Butter und Emmentaler Käse.

2.

1. Klare, kräftige Bouillon mit Reismüßli und Markklößchen. — 2. Warme Pasteten von Tauben mit Krebschwänzen, Brieschen und Spargel. — 3. Junge Wurzeln und neue Kartoffeln, mit heißer, frischer Butter, mit feingehackter Petersilie angerichtet und mit Beilage von Hammel-Kotelettes. Blumenkohl mit Klopps und geräucherter Gänsebrust oder Sommerwurst. — 4. Reispudding mit Makronen nebst Schaumsauce. — 5. Marinierter Lachs. — 6. Gefüllter Buter mit Kompott von Stachelbeeren, nebst eingemachten Zwetschgen ohne Schale, roten Birnen, deutschem Ingwer und Quitten in Kognak. — 7. Vanille- und Arrak-Creme. — 8. Apfelsinenkörbchen mit Gelee gefüllt. — 9. Englischer Plumkuchen. — 10. Kleines Gebäckenes, Apfelsinen, Traubenrosinen und Krachmandeln. — 11. Butter und Holländer- oder Edamer Käse.

3.

1. Kräftige, grüne Körnersuppe mit Schwammklößchen und Spargel. — 2. Krebspastete oder gebackene Hähnchen in Sauce. — 3. Junges Stielmüßli (wie Blumenkohl gedämpft) und frische Kartoffeln mit heißer Butter, mit Kalbs-Kotelettes und Sommerwurst. — Junge Erbsen mit gebratenem Brieschen und gebackenen Kalb oder Seezungen. — 4. Sagopudding mit Weinsauce. — 5. Kapauern in Gelee mit Sauce, oder Lachs mit gelber Sauce. — 6. Rehziemer mit Kompott von Stachelbeeren nebst feinen eingemachten Früchten. — 7. Creme von geschlagener Sahne mit Hausenblase oder Agar-agar. — 8. Reistorte mit Zitronen. — 9. Feines kleines Backwerk und Früchte. — 10. Butter und englische oder Roquefortkäse.

4.

1. Braune Bouillon mit Sago und Eierklößchen. — 2. Geröstete Schnitzchen mit Kaviar. — 3. Frischer Lachs mit neuen Kartoffeln, heißer

frischer Butter und gutem Senf. — 4. Gemüse von Lauben oder Hähnchen (Rüfen), Blumenkohl Spargel und Krebsen. (Siehe Gesellschaftsgemüse von Allerlei.) — 5. Kabinettspudding mit Fruchtsauce. — 6. Hammelbraten wie Wild zubereitet mit frischem Gurken- und Kopfsalat. — 7. Gebratene Rüfen mit Kompott von Johannisbeeren nebst andern eingemachten Früchten. — 8. Spanischer Reis oder Schneeball in Vanillesauce. — 9. Melonen mit geriebenem Zucker und weißem Pfeffer. — 10. Brauttorte nebst feinem Gebäckem. — 11. Butter und Käse.

5.

1. Klare Bouillon mit Figurenmodeln, Brieschen und Krebsflößchen. — 2. Schüsselpastete von Lachs oder Schleien. — 3. Geschnittene Bietsohnen, frische Kartoffeln mit Petersilienbutter angerichtet, mit Schweins-Rotelettes und frischem Sering. — 4. Junge Erbsen mit gebratenen Hähnchen (Rüfen). — 5. Figaro-Pudding mit Weinsauce. — 6. Hammelsbraten (wie Wild zubereitet) mit frischem Gurkensalat. — 7. Kleine Vögel (mit Wacholder gebraten) mit Kompott von Kirschchen nebst verschiedenen eingemachten Früchten. — 8. Blancmanger mit Weinsauce. — 9. Johannisbeertorte. — 10. Kleines Dessert.

6.

1. Gute Hühnersuppe mit Reis und Weißbrotklößchen. — 2. Suppenhuhn mit Papernsauce oder Sauce zu gekochten Hühnern. — 3. Ente in Wirfing und gebratene Kartoffeln. — 4. Blumenkohl mit rohem Schinken und Würstchen von kaltem Kalbsbraten. — 5. Roastbeef mit Kopfsalat nebst Kompott und Eingemachtem. — 6. Himbeeren mit geriebenem Zucker und Biskuitplätzchen. — 6. Mandeltorte mit Weißbrot. — 8. Kleines Dessert.

7.

1. Gute Rindfleischsuppe mit feinen Perlgraupen und Griehmehlklößchen. — 2. Suppenfleisch (Weibrust) mit Sauerampfer- oder Senfsauce oder Gurkensalat. — 3. Junge GroÙbohnen (Dickebohnen) mit warmem geräuchertem halbem Kopf oder Schinken und frischem Sering. — 4. Gefüllte Kohlrabi. — 5. Gebratene Rüfen mit frischen gekochten Birnen und eingemachten Preiselbeeren. — 6. Tutti frutti oder Erdbeeren mit Zucker durchstreut. — 7. Mandelknappfuchen. — 8. Melone.

8.

1. Suppe von Hammelfleisch mit Perlgraupen, Perlzwiebeln und Kartoffelklößchen. — 2. Das Suppenfleisch zum Ragout gemacht (die Perlzwiebeln aus der Suppe dazu benutzt) mit Kartoffeln. — 3. Ägyptischer Klob. — 4. Kalbsbraten mit Salat und eingemachten Früchten. — 5. Kalte Speise von Reismehl und Fruchtsaft. (Siehe Cremes.) — 6. Mai-Pieren.

9.

1. Kalteschale. — 2. Kohlrabi mit Blättermüße garniert, mit Würstchen oder Koteletteß. — 3. Schinkenpastete. — 4. Gebackter Braten auf sächsische Art mit Kompott. — Schaumgerichte von Schwarzbrot und geschlagener Sahne.

10.

1. Rindfleischsuppe mit Blumenkohl und Weißbrotklößchen. — 2. Suppenfleisch mit Portulac. — 3. Schneidebohnen mit warmem Schinken und frischem Dering. — 4. Hähnchen mit gekochten Birnen oder Kirschen. — 5. Beliebige Creme.

11.

1. Hammelsuppe mit Reis und Kohlrabi darin gekocht. — 2. Das Suppenfleisch mit Mairüben. — 3. Beefsteaks mit Kartoffeln. — 4. Schaumgericht oder Johannisbeer-Pfannkuchen.

12.

1. Rindfleischsuppe mit Perlgrauen und Schwammklößchen. — 2. Das Suppenfleisch in Scheiben geschnitten (ohne Essig) zu Grilladen gemacht mit Blumenkohl und Kartoffeln. — 3. Kalbsbraten mit Kompott. — 4. Eine Schüssel mit Plinsen.

13.

1. Rindfleischsuppe mit Fleischklößen. — 2. Suppenfleisch mit Wirsing oder mit Kartoffeln und Kopfsalat. — 3. Ohrfeige mit Preiselbeeren.

14.

1. Wein-Kalteschale. — 2. Roastbeef mit Salatböhnchen und Kartoffeln. — 3. Englische Obstpastete (Apple-Pie).

15.

1. Sago- oder Reis-Kalteschale. — 2. Hammelbraten mit Kohlrabi und Kartoffeln. — 3. Kartäuser-NöÙe und Kirschen- oder Johannisbeer-Kompott.

16.

1. Korbelsuppe. — 2. Polenta. (Siehe Geflügel.) — 3. Arme Ritter.

17.

1. Buttermilchsuppe. — 2. Gedämpfter Salat, gekochte Kartoffeln mit gebratener Leber.

18.

1. Braune Suppe. — 2. Jan im Sack mit rohem Schinken oder Rauchfleisch.

19.

1. Fleischsuppe. — 2. Graupen mit Zwetschgen (siehe Eier-, Milch-, Mehl- und Reispeisen) und Grilladen von Suppenfleisch ohne Anwendung von Essig.

20.

1. Bier-Kalteschale. — 2. Junge Karotten, Kartoffeln mit Sauerbraten.

21.

1. Sauerampferuppe. — 2. Großebohnen (Dickebohnen) mit magerm Speck und frischem Sering.

22.

1. Geschlagene saure Milch. — 2. Beefsteaks mit Kartoffeln.

23.

1. Buttermilch mit Zucker und Zimt angerichtet und Zwieback dazu. — 2. Brechbohnen mit warmer Sahneseuce durchgedämpft, nebst Kartoffeln und Schinken.

24.

1. Suppe von jungen oder zu hart gewordenen Erbsen. — 2. Beefsteaks von rohem Schinken und Kartoffeln.

25.

1. Kartoffeln, Kohlrabi mit Kalbs-Steakletts. — 2. Heidelbeer-Pfannkuchen (Waldbeer-, Dickbeer-).

26.

1. Kerbelsuppe. — 2. Kopfsalat mit Kartoffeln und Fleischpfannkuchen oder Nierenschnittchen.

27.

1. Durchgerührte Kartoffelsuppe. — 2. Klöße mit Obst.

28.

Fisch und Kartoffeln.

29.

Kartoffeln mit Buttermilch und gebratenen Frikadellen.

30.

Saure Kartoffeln mit Grilladen von übriggebliebenem Fleisch.

31.

Salat, Kartoffeln und Bückinge.

9. Abendessen im Mai, Juni und Juli.

1.

1. Hähnchenfrikassée mit Schnitten von Blätterteig. — 2. Schleien oder Forellen und Kartoffeln mit Butter und Senf. — 3. Bielefelder Fleischsalat. — 4. Reis-Pudding mit Matronen. — 5. Puter mit eingemachten Früchten. — 6. Spanischer Reis. — 7. Eis oder Sillabub in Gläsern. — 8. Königstuchen. — 9. Kleines Dessert. — 10. Früchte, Butter und feiner Käse.

2.

1. Zungenfrikassée mit Kartoffeln, Butter und Senf. — 2. Spargel mit geräuchertem Lachs. — 3. Geflügelsalat. — 4. Plum-Pudding mit Weißbrot mit Schaumsauce. — 5. Filetbraten mit roten und weißen eingemachten Birnen, mit Johannisbeer-Kompott, Zudergurken in Figuren, Meineclauden in Brantwein und Ingwer. — 6. Apfelsinen-Schale. — 7. Krebse. — 8. Gewürztorte.

3.

1. Mod-Turtle-Pastete. — 2. Gebadene Hähnchen in Sauce. — 3. Rehbraten mit gebratenen Kartoffeln und feinem Kompott. — 4. Forellen in Gelee oder mit Öl und Essig. — 5. Creme von saurer Sahne mit Hausenblase, oder kalter Weinpudding. — 6. Erdbeeren mit geriebenem Zucker durchstreut. — 7. Stachelbeertorte. — 8. Kleines Dessert und Früchte.

4.

1. Karpfen mit polnischer Sauce. — 2. Gebadene Hähnchen mit jungen Erbsen angerichtet. — 3. Schinken mit Madeira. (Siehe Pasteten.) — 4. Fischsalat. — 5. Puter mit Kompott und feinem Eingemachtem. — 6. Wein-Gelee in Eierform. — 7. Sandtorte Nr. 1 mit Frucht-Gelee zu geben. — 8. Melone und beliebiges Dessert.

5.

1. Fischragout mit italienischem Reis. — 2. Junge Erbsen mit gebratenem Brieschen und Hammel-Kotelettes. — 3. Kapaune und Filetbraten mit Kompott von Stachelbeeren und Johannisbeeren nebst feinen Konfitüren. — 4. Pêlé-mêle. — 5. Servierte Apfelsinen (Apfelsinen-Schale). — 6. Sandtorte Nr. 1. — 7. Butter und Käse.

6.

1. Gesellschaftsgemüse von Allerlei. — 2. Gefüllte Schleien mit Sauce. — 3. Hammelbraten wie Wild zubereitet, mit Gurken und gebratenen Kartoffeln. — 4. Gebadene Hähnchen mit verschiedenem frischen und eingemachtem Kompott. — 5. Krebse. — 6. Gewürztorte. — 7. Früchte, Butter und Käse.

7.

Zwei kalte Abendessen

(Die Braten dazu wird man warm angenehmer finden.)

1. Kalpastete. (Besser warm.) — 2. Geflügelalat. — 3. Kalter Reis-Pudding mit Zitronen. — 4. Rehbraten mit feinem Kompott. — 5. Kapaune in Gelee mit Sauce. — 6. Reis-Gelee mit Sauce von frischem Johannisbeerfaft. — 7. Makronen-Schaumtorte. — 8. Kleines Dessert, Früchte, Butter und feiner Käse.

8.

1. Fischalat oder Kalbfleisch in Gelee. — 2. Wein-Pudding. — 3. Buter mit eingemachten Früchten und Kompott von Johannisbeeren. 4. Schaumgericht — 5. Krebse. — 6. Schwarzbrot-Torte. — 7. Kleines Dessert und Früchte.

9.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Frischer Hering mit Butterbrötchen. — 3. Gefüllte Kalbsbrust mit Blumentohl und gebratenen Kartoffeln. — 4. Filetbraten und gebadene Hähnchen mit Gurkensalat, eingemachten Walnüssen, Zuckergurken, Melonen und Reineclauden in Branntwein. — 5. Schwäbische Torte. — 6. Mai-Bieren (Kleine eingemachte Fische). — 7. Früchte, Kleines Dessert, Butter und Käse.

10.

1. Ragout von Hirsch oder Reh, oder Zungenragout mit Klößchen. — 2. Gebadener Fisch mit Kopfsalat. — 3. Hammelbraten mit gebratenen Kartoffeln und Kompott. — 4. Reismehl- oder Kartoffel-Auflauf. — 5. Knappfuchen. — 6. Melone.

11.

1. Feine Klops mit frischen Kartoffeln. — 2. Spiegel-Eier mit Senfsauce. — 3. Hähnchen mit Kompott. — 4. Arme Ritter.

12.

1. Beefsteak von gehacktem Fleisch mit Kartoffeln. — Griesmehl-Pudding mit Fruchtfaft. — 3. Erdbeeren mit Zucker durchstreut.

13.

1. Gedämpfte Frikabelle mit gekochten Kartoffeln. — 2. Gebadener Kal mit Kopfsalat. — 3. Schaumgericht von Schwarzbrot und geschlagener Sahne.

14.

1. Filetbraten mit gebratenen Kartoffeln, Kopfsalat und Kompott. — Schaumgericht Nr. 1.

15.

1. Kalbsbraten, Blumenkohl und Kartoffeln. — 2. Ohrfeige mit Johannisbeer-Kompott.

16.

1. Kartoffeln mit Zwiebeln gedämpft auf holländische Art mit gebratener Leber. — 2. Zwiebäde mit Fruchtsauce oder Kompott.

17.

1. Hammelfleischragout mit Kartoffeln. — 2. Eier mit Senfsauce.

18.

Bohnensalat mit jedem kalten Fleisch oder frischem Hering.

19.

Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch mit Kopfsalat, Kartoffeln und Eiern.

20.

Salat von Gurken und Kopfsalat mit warmen Kartoffeln und kaltem Braten.

21.

Gebratene Kartoffelscheiben mit Salat, kaltem Fleisch oder Eiern.

22.

Salat mit Eiern und Pfannkuchen von kalten Kartoffeln.

23.

Salat, Kartoffelbällchen und Eier.

24.

Salat, gebratene Kartoffeln und Nierenschnitten.

25.

Herings-Kartoffeln mit kaltem Fleisch.

26.

Gedämpfte Scheiben-Kartoffeln mit gebratener Leber.

27.

Gedämpfte Kartoffeln mit Kalbfleisch in Gelee.

28.

Salat und Pfannkuchen.

29.

Salat, Kartoffeln und Büdänge.

30.

Milch-Kalteschale und Butterbrot mit kaltem Fisch.

10. Mittagsessen im August, September und Oktober.

1.

1. Mare Bouillon, dazu Reis und Parmesankäse. — 2. Pastetchen von Kalbfleisch. — 3. Roastbeef mit verschiedenen Gemüsen, bestehend aus gedämpftem Sellerie, gedämpften Zwiebeln, gedämpften Gurken und gebratenen Kartoffeln, alles teilweise in einer Schüssel zierlich angerichtet. — 4. Schwarzbrot-Pudding mit Korinthen und Schaumsauce. — 5. Lachs mit Öl und Essig und Kopfsalat. — 6. Rehbraten mit Apfel- und Aprikosen-Kompott. — 7. Schweizer-Creme. — 8. Wein-Gelee in Eierform. — 9. Mandeltorte. — 10. Kleines Dessert, Reineclauden, Pfirsiche, Melone und Birnen.

2.

1. Schildkrötensuppe. — 2. Geröstete Schnittchen mit Kaviar. — 3. Gebakene Hähnchen in Sauce. — 4. Eine Gemüseschüssel, worin Blumenkohl, roter Kohl, junge Karotten und gebratene Kartoffelchen angerichtet sind. Ersteres Gemüse mit geräuchertem Lachs, zweites: mit Würsten von Schweinefleisch (siehe Fleischspeisen), drittes: mit Escalopp von Kalbfleisch. — 5. Fischsalat. — 6. Auflauf mit Aprikosen. — 7. Hasen und Schnepfen mit Kompott von Bergamottbirnen und abgezogenen Pflaumen nebst Konfitüren und Ingwer. — 8. Apfelsinenlöbchen mit Gelee gefüllt. — 9. Zwiebacktorte. — 10. Melone und Pfirsiche.

3.

1. Kräftige Bouillon mit Nudeln. — 2. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. — 3. Prinzessenböhnchen, Kartoffeln mit Saucissen und Sering. Artischocken mit holländischer Sauce, mit geräuchertem Lachs und Frikandeau. — 4. Flammender Plumpudding oder ein anderer englischer Pudding. — 5. Puter und Feldhühner mit beliebigem Kompott. — 6. Forellen mit Öl und Essig. — 7. Blancmanger. — 8. Zwiebacktorte. — 9. Früchte.

4.

1. Braune Bouillon mit Fleischklößchen. — 2. Taubenfriskasse mit Krebschwänzen und Krebsbutter. — 3. Gefüllter Kohlkopf mit Sauce. — 4. Junge Erbsen mit gebakenen Hähnchen. — 5. Forellen in Gelee. — 6. Hasenbraten mit Kompott von ganzen oder halben Äpfeln, von Reineclauden nebst Branntweinflüchten. — 7. Kalte Feldhühner-Pastete. — 8. Vanille-Eis. — 9. Punschtorte. — 10. Kleines Dessert und Früchte.

5.

1. Krebsuppe. — 2. Feines braunes Ragout von Hähnchen, Tauben oder Ochsenzunge. — 3. Schnittbohnen mit Hammel-Rotelettes und Sering. — 4. Gefüllte Kohlrabi. — 5. Trauben-Pudding mit Weinsauce.

— 6. Enten mit Salat. — 7. Krametsvögel mit Kompott von Äpfeln nebst zerrührter Milch, Bartäse, Stippmilch (siehe Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen) mit Zimt und pulverisiertem Ingwer bestreut. (Ein Jäger-Essen.) — 8. Schwäbische Torte. — 9. Kleines Dessert, Trauben, Pfirsiche, gute Pflaumen und Birnen.

6.

1. Hühnersuppe mit Reis und Griezmehlkloßchen. — 2. Die zerlegten Hühner in einer kräftigen dicken Sauce mit Fleischkloßchen, Champignons, Krebsen und Kapern angerichtet, mit Schnitten von Blätterteig. — 3. Roter Kohl, gebratene Kartoffeln mit Bratwurst. — 4. Blumenkohl mit gebratener Zunge. — 5. Gänsebrust in Gelee. — 6. Hammelbraten mit Gurkensalat und Kompott von frischen Zwetschgen. — 7. Auflauf von saurer Sahne mit Obst. — 8. Weingelee. 9. Apfeltorte.

7.

1. Nalssuppe. — 2. Ente in Birjing mit gebratenen Kartoffeln. — 3. Ausgerollter englischer Pudding. — 4. Filetbraten mit gedämpften halben Äpfeln. — 5. Schaumgericht Nr. 1. (Siehe Aufläufe.) — 6. Früchte.

8.

1. Hasensuppe. — 2. Kalbsbraten mit Blumenkohl und Kartoffeln. 3. Ägyptischer Klob. — 4. Krametsvögel mit Apfel-Kompott. — 5. Torte von frischen Zwetschgen. — 6. Trauben, Butter und Käse.

9.

1. Fleischsuppe mit Blumenkohl und Kartoffelkloßchen. — 2. Suppenfleisch mit Gurkensalat, Rotebeete oder Senfsauce. — 3. Schweinsbraten mit rotem Kohl und gebratenen Kartoffeln. — 4. Feiner Mehl-Pudding mit Kompott von frischen Zwetschgen.

10.

1. Weiße Weinsuppe, frischer Zwieback dazu gereicht. — 2. Hammelbraten mit Salatböhnchen, Kartoffeln und Seringe. — 3. Englische Obstpastete.

11.

1. Suppe von Perlgrauen, Rosinen und Wein. — 2. Weißer Kohl mit Rindfleisch. — 3. Hasenbraten mit gedämpften Äpfeln.

12.

1. Braune Knochensuppe. (Siehe Hasensuppe Nr. 2). — 2. Weiße Rüben und Bratwurst. — 3. Schaumgericht.

13.

1. Suppe von Hammelfleisch mit Kartoffelkloßchen. — 2. Ragout von dem in der Suppe gekochten Fleisch, mit Perlwiebeln und Gur-

fen zubereitet, nebst gekochten Kartoffeln — 3. Arme Ritter mit gekochten frischen Zwetschgen.

14.

1. Grießmehlsuppe mit Wein. — 2. Roter Kohl und Kartoffeln mit Sauerbraten oder Bratwurst. — 3. Apfelscheiben in Schmalz oder in einer Pfanne gebraten.

15.

1. Rindfleischsuppe (das Fleisch am nächsten Tage). — 2. Filetbraten mit Kartoffeln und Kompott.

16.

1. Bieruppe. — 2. Weiße Rüben mit Fritadellen von gekochtem Fleisch.

17.

1. Kartoffeln mit Petersiliensauce angerichtet und gebratene Leber. — 2. Mehl-Budding mit Weißbrot, mit gekochten Birnen oder frischen Zwetschgen.

18.

1. Hasenpfeffer mit Kartoffeln. — 2. Englischer Apfel-Budding.

19.

1. Schaumbiersuppe mit frischem Zwieback. — 2. Gänse-Ragout mit Kartoffeln

20.

1. Braune Suppe. — 2. Apfel und Kartoffeln mit Bratwurst.

21.

1. Kartoffeln, Salatböhnchen mit Schweins-Kotelette. — 2. Apfelpfannkuchen.

22.

1. Blindhuhn mit Schinken darin gekocht. — 2. Zwetschgenpfannkuchen.

23.

1. Kartoffelsuppe. — 2. Rüben mit Hammelfleisch oder Ente.

24.

Birnen und Kartoffeln mit Sauerbraten, Rauchfleisch, Schinken oder magerem Speck.

25.

Hammelbraten mit weißen Rüben und Kartoffeln oder mit Kartoffeln und Apfelmus.

26.

Kartoffeln mit frischen Zwetschgen und einem Stück magerem Speck zusammen gekocht.

27.

Gold und Silber mit Schweinefleisch oder Bratwurst.

28.

Apfel und Kartoffeln mit Haschee von übriggebliebenem Suppenfleisch oder Panhas.

29.

Karotten (Möhren) nebst einem Gericht von übriggebliebenem Suppenfleisch mit Äpfeln.

30.

Lammfleischragout mit Kartoffeln.

11. Abendessen im August, September und Oktober.

1.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Feines Hähnchenfrikassee mit Schnitten von Blätterteig. — 3. Kartoffeln und Blumenkohl mit Frikadelle von rohem Fleisch oder gebratener Zunge und geräuchertem Lachs. — 4. Kal in Gelee. — 5. Schwamm-Pudding mit Schaumsauce. — 6. Hasenbraten mit gebadenem Apfelmus. Feldhühner mit feinen eingemachten Früchten. — 7. Pêlé-mêle. — 8. Mandeltorte mit Weißbrot. — 9. Melone, Trauben, Pflaumen, frische Nüsse.

2.

1. Warme Feldhühner-Pastete. — 2. Karpfen und Kartoffeln mit Butter und Senf. — 3. Sago-Pudding mit roter Weinsauce. — 4. Enten mit rotem Salat. — 5. Rehbraten mit Kompott von Äpfeln und Zwetschgen nebst Brantweinfrüchten. — 6. Schaumgericht. — 7. Eis. — 8. Schweizer Torte von Weintrauben. — 9. Dessert, Butter und feiner Käse.

3.

1. Frikassee von Hähnchen oder Tauben. — 2. Gebadene Karpfen mit Kapernsauce. — 3. Schüssel mit Braten, Makaroni und gebratenen Kartoffeln. — 4. Auflauf von bitteren Makronen. — 5. Hirschbraten mit Kopf- und Blumensalat. Krametsvögel mit Apfel-Kompott und zerührter Milch (Stippmilch), mit Bimt und pulverisiertem Ingwer bestreut. — 6. Eispudding von Reis. — 7. Schwäbische Torte. — 8. Dessert.

4.

Vier kalte Abendessen.

(Braten warm.)

1. Heiße Bouillon in Tassen mit Pastetchen. — 2. Geflügelsalat. — 3. Hasenbraten mit Kompott von Äpfeln und frischen abgezogenen

Zwetschgen. — 4. Wein-Pudding mit Vanillesauce. — 5. Schnepfen mit feinem Eingemachtem. — 6. Kal in Gelee. — 7. Charlotte-Russe. — 8. Brauttorte. — 9. Reiches Dessert, Butter und englischer Käse.

5.

1. Bouillon in Tassen und Kalbfleischpastetchen. — 2. Fischsalat. — 3. Kalte Feldhühner mit der dazu bemerkten Sauce. — 4. Rehbraten mit feinem Kompott. — 5. Hasen in Gelee, sogenannte Hasenpastete. — 6. Krebse. — 7. Kleines Dessert aller Art.

6.

1. Roastbeef (warm) mit gemischtem Salat. (Statt Kornsalats nehme man zu dieser Zeit Endivien.) — 2. Kalter Reis-Pudding mit Obstlagen. — 3. Puter und Feldhühner mit Kompott und eingemachten Früchten. — 4. Kal in Gelee. — 5. Reis mit Rum. — 6. Sandtorte. Nr. 1. — 7. Kleines Dessert und Früchte.

7.

1. Bielefelder Salat oder Gemüsesalat. — 2. Warmer Hirschbraten mit gebratenen Kartoffeln. Krametsvögel mit halben Äpfeln in Wein gekocht nebst eingemachten Früchten. — 3. Kalte Feldhühner-Pastete. — 4. Mandel-Creme oder Zitronen-Creme. — 5. Torte von frischen Zwetschgen oder schwäbische Torte. — 6. Dessert.

8.

1. Kalbskopf mit der Sauce zu demselben. — 2. Mürbebraten mit rotem Kohl und gebratenen Kartoffeln. — 3. Mariniertes Karpfen mit der Sauce Mayonnaise. — 4. Gebratene Hähnchen mit Apfel- und Zwetschgen-Kompott. — 5. Makronentorte, frische Nüsse, Butter und Holländerkäse oder Sardellenbutter.

9.

1. Hasenpfeffer mit Kartoffeln. — 2. Preßkopf mit Sauce. — 3. Rindfleischwurst mit Äpfeln.

10.

1. Kalbfleischfrükasse. — 2. Gebratene Kartoffeln, roter Kohl mit Bratwurst. — 3. Kartoffel-Auflauf.

11.

1. Sogenannter famoser Jägerkohl mit Bratwurst. — 2. Krametsvögel und Apfel.

12.

1. Feine Klopps mit gekochten Kartoffeln. — 2. Kalbfleisch in Gelee mit Salat.

13.

1. Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Apfel zusammen gebraten.
— 2. Zwiebäckchen mit Hagebutten- oder Weinsauce.

14.

1. Braunes Gänsebraten (Gänsebraten) mit Kartoffeln. —
2. Pfannkuchen mit Kompott.

15.

1. Karpfen und Kartoffeln mit Senfsauce. — 2. Kartäuserklöße
mit Preiselbeeren.

16.

1. Gedämpfte Zunge mit Kartoffeln. — 2. Apfelpfannkuchen.

17.

1. Bieruppe mit Sago. — 2. Gebratene Kartoffeln mit Apfelmus
und sauren, gebratenen Rollen.

18.

1. Gedämpfte Frikadelle mit Kartoffeln. — 2. Spiegeleier mit Senf-
sauce.

19.

1. Beefsteak von rohem Schinken mit Kartoffeln. — 2. Kalte
Grießmehlspeise mit Sauce von frischen Zwetschgen.

20.

Beefsteak von gehacktem Fleisch mit Kartoffeln.

21.

Pfeffer-Potthast mit Kartoffeln.

22.

Bratkartoffeln mit gebratener Leber.

23.

Kartoffeln mit Zwiebelsauce und Hering.

24.

Kartoffeln mit Petersiliensauce übergossen, mit Preßkopf.

25.

Kartoffelsalat mit Salat von kaltem Suppenfleisch.

26.

Kartoffeln in der Schale mit Salzgurken und Hering.

27.

- Kartoffeln mit Äpfeln und Haschee von übriggebliebenem Suppen-
fleisch.

28.
Ragout von gekochtem Rindfleisch mit Kartoffeln.
29.
Reisuppe mit Milch, Butterbrot.
30.
Kartoffelsuppe und Butterbrot.
31.
Biersuppe nebst Butterbrot.
32.
Kaffee oder Tee mit Kartoffelpfannkuchen und Butterbrot.
33.
Tee, Ballbäuschen oder kleine Puffertskuchen und Butterbrot.

12. Mittagessen im November, Dezember und Januar.

1.

1. Kräftige Gühner-Bouillon mit Krebsbutter und Reis dazu gegeben. — 2. Kleine Sardellen-Pastetchen. — 3. Roast-Beef und gebratene Kartoffeln, dazu Spinat, gedämpfter Sellerie und gedämpfte Zwiebeln, teilweise in einer Gemüsehüssel angerichtet. — 4. Kalter Karpfen mit Sauce Mayonnaise. — 5. Schaum-Budding mit Schaumsauce. — 6. Buter mit Birnen- und Apfelpotpott. — 7. Rehbraten mit eingemachten Früchten nebst Ingwer. — 8. Straßburger Gänseleber-Pastete. — 9. Wein-Gelee in Eierform. — 10. Matronenfranz. — 11. Dessert von Früchten.

2.

1. Kräftige Bouillon, Reis und Parmesankäse dazu gereicht. — 2. Austern, Champagner dazu. — 3. Buterhenne mit feinem Ragout, mit Schnitten von Blätterteig. — 4. Teltower Rüben, gebratene Kartoffeln mit Hammelkotelette. — 5. Rosenkohl mit Rouladen. — 6. Portugiesischer Budding mit Schaumsauce. — 7. Wildschweinskopf mit der Sauce Remoulade. — 8. Hasenbraten mit Kompott und eingemachten Früchten. — 9. Reis-Gelee mit Fruchtfaß. — 10. Französische Torte oder Zwiebacktorte. — 11. Kleines Dessert und Früchte.

3.

1. Mare Bouillon mit Schwammklößchen. — 2. Austern. — 3. Hühnerpastete. — 4. Ein Stück Hamburger Rauchfleisch mit gebratenen Kartoffeln, braunem Kohl und einem Schüsselchen Kastanien. — 5. Sago-Budding mit roter Weinsauce. — 6. Wildschweinsbraten mit Schweizer Salat. — 7. Schnepfen mit feinen eingemachten Früchten. — 8. Wein, und Vanille-Creme mit Matronen. — 9. Feine Apfeltorte. —

Davidi-Schneider, Kochbuch.

10. Kleines Dessert, nebst Trauben, Nisepeln, Tafelbirnen, Lambertrüssen.

4.

1. Kräftige Bouillon mit Nudeln und Marklößchen. — 2. Kaviar mit gerösteten Weißbrotschnitten. — 3. Kalbskopf mit Sauce. — 4. Gebratene Kartoffeln, Wirsing mit gedämpften Enten. — 5. Flammender Plum-Pudding. — 6. Rehbraten mit Kompott und eingemachten Früchten. — 7. Lachs in Gelee. — 8. Spanischer Reis mit Weinsauce oder Fruchtjaft. — 9. Brauttorte. — 10. Dessert.

5.

1. Kräftige Bouillon mit Fleischlößchen. — 2. Kleine Markpasteten. — 3. Kabeljau mit Kartoffeln, Butter und Senf. — 4. Gänsebraten, brauner Kohl, gebratene Kartoffeln und Kastanien. — 5. Eingemachter Spargel mit geräuchertem Lachs. — 6. Korinthen-Pudding mit Schaumsauce. — 7. Hasen, Kompott von Reis mit Zitronen, ganze Apfel mit Hagebutten verziert, nebst feinen, eingemachten Früchten. — 8. Arraktschaum. — 9. Mandeltorte. — 10. Kleines Dessert und Früchte.

6.

1. Braune Bouillon mit Sago und Eierlößchen. — 2. Schüssel mit Braten, Makkaroni und gebratenen Kartoffeln. — 3. Sauerkraut mit Hecht. — 4. Aufgerollter englischer Pudding mit Marmelade gefüllt. — 5. Wilde Enten mit rotem Salat. — 6. Hasen mit Apfel- und Prünellen-Kompott. — 7. Kalter Weinpudding mit Vanillesauce. — 8. Reistorte mit Zitronen. — 9. Kleines Dessert, Mandeln und Traubenrosinen.

7.

1. Gute Fleischsuppe mit Figurennudeln und Klößchen. — 2. Das Suppenstück (eine Weibrust) mit Rotebeeten, eingemachten Gurken, Senf- oder Meerrettichsauce. — 3. Sauerkraut mit Schweinsbraten und Kartoffeln. — 4. Kartoffel-Pudding mit Rotweinsauce. — 5. Auflegeluchchen. — 6. Früchte, Butter und Käse.

8.

Ein beliebtes Herren-Essen.

1. Kräftige Bouillon, wozu Reis und Parmesankäse gegeben wird. — 2. Round of Beef oder ein großes Stück Hamburger Rauchfleisch, Sauerkraut, die gekochte durchgeschlagene Erbsen mit braun gebratenen Zwiebeln bedeckt, brauner Kohl und Kastanien, gebratene Kartoffeln. Jedes Gemüse besonders angerichtet. — 3. Matronenkranz oder Matronenfuchen. — 4. Butter und englischer Käse oder Sardellenbutter.

9.

1. Gute Hühnersuppe mit Griezmehlkloßchen. — 2. Huhn mit der Sauce zu gekochten Hühnern. — 3. Roter Kohl und gebratene Kartoffeln mit Bratwurst. — 4. Sauerbraten wie Hasen gebraten, mit Bratäpfeln und eingemachten roten Birnen. — 5. Kleines Backwerk und Früchte.

10.

1. Rindfleischsuppe mit Perlgrauen und beliebigen Kloßchen. — 2. Das Suppenfleisch mit Meerrettichsauce. — 3. Sauerkraut, ein Schüsselchen Kartoffelbrei und gebadene Schinkenreste mit Nudelteig. (Siehe Gerichte von Makkaroni). — 4. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln.

11.

1. Gute Bieruppe mit Zwieback. — 2. Polenta (siehe Geflügel). — 3. Beefsteaks von gehacktem Fleisch mit Kartoffeln. — 4. Eine Schüssel mit Pflinzen oder armen Rittern.

12.

1. Hasen- oder braune Knochenuppe. — 2. Kartoffeln, eingemachte Bohnen mit warmem Rindfleisch. — 3. Ohrseige mit Preiselbeeren.

13.

1. Sagosuppe mit rotem Wein. — 2. Roast-Beef mit braunem Kohl und gebratenen Kartoffeln. — 3. Apfelscheibchen in Schmalz oder in der Pfanne gebaden.

14.

1. Suppe von Perlgrauen und Wein. — 2. Kalbsbraten mit Nudeln und gedämpften Äpfeln oder Zwetschgen. — 3. Preßtopf mit Sauce oder Senf und Zucker.

15.

1. Weinsuppe. — 2. Roast-Beef mit rotem Kohl und Kartoffeln. — 3. Gebadene Zwiebäde mit Preiselbeeren.

16.

1. Fleischsuppe. — 2. Suppenfleisch mit Salat von eingemachten Gurken. — 3. Stodfisch und Kartoffeln, Butter und Senf.

17.

1. Fleischsuppe mit Perlgrauen. — 2. Suppenfleisch mit Gurken oder Rotebeeten. — 3. Englischer Apfel-Pudding.

18.

1. Gefüllte Schweinsrippe mit gebratenen oder gekochten Kartoffeln. — 2. Griezmehlauflauf.

19.

1. Rindfleischsuppe. (Das Fleisch am nächsten Tage.) — 2. Filetbraten mit Wirsing und Kartoffeln oder mit Kartoffeln und Kompott.

20.

1. Bieruppe. — 2. Kartoffeln mit Äpfeln und Fritadellen von ge-
kochtem Fleisch.

21.

1. Grießmehlsuppe. — 2. Pfeffer-Pottkust mit abgegossenen Kar-
toffeln.

22.

1. Erbsensuppe mit Hering. — 2. Sauerkraut mit Schinkenschnitt-
chen.

23.

1. Weiße Bohnensuppe mit geräucherter Mett- oder Blutwurst. —
2. Weißbrotklöße mit Zwetschgen-Kompott. (Siehe Zwetschgen-Kompott
zu Mehlpudding.)

24.

1. Buttermilchsuppe. — 2. Sauerbraten mit Kartoffeln.

25.

1. Schnell zu machende Kartoffelsuppe. — 2. Linsen mit Bök-
fleisch.

26.

1. Grüne Bohnen und Kartoffeln mit Rauchfleisch oder geräucher-
tem Schweinstopf. — 2. Schwarze Magister. (Siehe Aufläufe.)

27.

1. Suppe von weißen Bohnen. — 2. Kartoffeln mit Äpfeln, Brat-
wurst oder Panhas dazu.

28.

1. Suppe von Hammelfleisch. — 2. Rüben mit dem Suppenfleisch.

29.

1. Linsensuppe mit Hering. — 2. Ragout von übriggebliebenem
Fleisch mit Kartoffeln.

30.

1. Bieruppe. — 2. Kartoffeln und Apfel mit Haschee von übrig-
gebliebenem Fleisch.

31.

1. Braune Suppe mit Fleischklößchen. — 2. Jan im Saß mit
Milchsauc.

32.

1. Suppe von Rauchfleisch oder Bökelfleisch mit einigen Kartoffeln darin gekocht. — 2. Graupen mit Zwetschgen (siehe Eier-, Milch-, Mehl- und Reispfeisen) mit dem in der Suppe gekochten Fleisch.

33.

1. Getrocknete Schnittbohnen mit Kartoffeln und kaltem Rauchfleisch oder Schinken. — 2. Apfelpfannkuchen.

34.

1. Kartoffelsuppe. — 2. Fleischpfannkuchen.

35.

1. Erbsensuppe mit geräucherter Mettwurst. — 2. Speckklöße mit getrockneten sauren Äpfeln oder Zwetschgen.

36.

1. Buttermilchsuppe. — 2. Gelbe Rüben, dazu ein Gericht von übriggebliebenem Suppenfleisch mit Äpfeln.

37.

Sauerbraten mit Kartoffeln und gekochtem Obst.

38.

Geschmortes Beefsteak mit Kartoffeln und recht weich gekochten getrockneten Zwetschgen.

13. Abendessen im November, Dezember und Januar.

1.

1. Kapau à la Braise mit Austernsauce. — 2. Filetbraten wie Hasen gebraten, tranchiert und rund herum mit folgenden Gemüsen angerichtet: gedämpfter Sellerie, gedämpften Zwiebeln, Teltower Rüben und gebratene Kartoffeln. — 3. Karpfen mit Butter und Senf. — 4. Biskuit-Pudding mit Schaumsauce. — 5. Rehbraten mit Kompott und feinen eingemachten Früchten. — 6. Russische Creme. — 7. Plumkuchen oder Wiener Torte. — 8. Kleines Dessert und Früchte.

2.

1. Heiße Bouillon in Tassen. — 2. Naviar. — 3. Karpfen mit polnischer Sauce, dazu ein Schüsselchen dampfender Kartoffeln. — 4. Junge Hähnchen in Gelee. — 5. Wildschweinsbraten mit Sellerie-Salat und Mixed-Pickles. Hasenbraten mit gekochten Äpfeln und eingemachten Früchten. — 6. Apfelfinenkörbchen mit Weingelee gefüllt. — 7. Mandeltorte. — 8. Kleines Dessert und Früchte.

42*

3.

1. Austern, Champagner dazu. — 2. Mod-Turtle-Pastete. — 3. Roast-Beef mit gebratenen Kartoffeln, Gurken und Perlwiebeln. — 4. Schaum-Budding mit Weinsauce. — 5. Kapaun und Schnepfen mit feinen eingemachten Früchten. — 6. Lachs in Gelee. — 7. Creme von geschlagener Sahne (Sillabub). — 8. Marfeiller Torte oder Sandtorte. — 9. Dessert.

4.

Drei kalte Abendessen.

(Die Braten dazu warm.)

1. Feine warme Pastetchen. — 2. Roast-Beef mit gemengtem Salat. — 3. Lachs in Gelee. — 4. Wildschweinstopf mit Sauce Remoulade oder Röllchen von Schweinefleisch in Gelee mit Sauce. — 5. Hasen und Rebhühner mit Äpfeln, Preiselbeeren und anderen eingemachten Früchten. — 6. Wein-Budding mit Vanillesauce. — 7. Makronen-Schaumtorte. — Dessert.

5.

1. Heiße Bouillon in Tassen mit kleinen Pastetchen. — 2. Kalte Rebhühnerpastete. — 3. Rehbraten mit Kompott und Eingemachtem. — 4. Kalter Reispudding mit Zitronen. — 5. Heringsalat. — 6. Feine Apfeltorte oder Nienburger Biskuit. — 7. Dessert.

6.

1. Gebratener Schinken mit gebratenen Kartoffeln und Schweizer-salat. — 2. Kalter, roter Pudding mit Vanillesauce. — 3. Beef-Royal. — 4. Wildbraten mit Kompott und eingemachten Früchten. — 5. Kalte Feldhühner mit der dazu bemerkten Sauce. — 6. Tutti frutti. — 7. Mandelspeckuchen und Dessert.

7.

1. Kalbfleisch-Frikassee mit Schwarzwurzeln. — 2. Zwieback-Budding mit Weinsauce. — 3. Gebratene Enten mit Kompott. — 4. Mandel-Knappuchen.

8.

1. Beef à la mode mit rotem Kohl und feinen Kartoffelbällchen. — 2. Filetbraten mit Kompott. — 3. Schaumgericht Nr. 1.

9.

1. Kalbfleisch-Pastete. — 2. Hasenpfeffer mit Kartoffeln. — 3. Apfel-Auflauf.

10.

10. Suppe von Perlgrauen mit weißem Wein. — 2. Ragout von Schweinefleisch mit Kartoffeln. (Siehe Wurstmachen.) — 3. Herings-Auflauf.

11.

1. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst. — 2. Pfannkuchen mit eingemachten Preiselbeeren.

12.

1. Milchsuppe. — 2. Herings-Kartoffeln.

13.

1. Obstsuppe. — 2. Schinken-Kartoffeln mit Endiviensalat.

14.

1. Kartoffeln auf holländische Art mit Preßtopf. — 2. Schlesiſche Griechſchnitten.

15.

1. Bierſuppe. — 2. Schellfiſch und Kartoffeln.

16.

1. Beefsteaks mit Kartoffeln. — 2. Reis mit Apfel.

17.

1. Karpfen mit Kartoffeln, Butter und Senf. — 2. Salat mit Sülze von Schweinefleisch und Eiern.

18.

1. Gedämpfte Frikadelle mit Kartoffeln. — 2. Apfelscheiben in Schmalz oder in der Pfanne gebacken.

19.

Kartoffeln und saure Rollen mit Rosinensauce.

20.

Bratwurst, gebratene Kartoffeln und Apfelmus.

21.

Gänseſchwarz mit Kartoffeln.

22.

Magout von gekochtem Rindfleisch mit Kartoffeln.

23.

Gebratene Kartoffeln mit Haschee, statt Fleischwurst und Apfelmus.

24.

Kartoffeln und Äpfeln mit sauren, gebratenen Rollen oder Bratwurst.

25.

Kornsalat, Eier und Kuchen von kalten Kartoffeln oder Kartoffelbällchen.

26.

Kartoffelmus und gebratenen Apfelscheiben.

27.

Gedämpfte Scheibenkartoffeln mit kleinen, gebratenen Frikadellen.

- 28.
- Kartoffeln in der Schale mit brauner Zwiebelbutter, Sülze und sauren Gurken.
- 29.
- Reis mit Äpfeln und kaltem Fleisch.
- 30.
- Kartoffelsuppe und Butterbrot.
- 31.
- Milchsuppe und Butterbrot.
- 32.
- Kaffee mit Reibekuchen und Butterbrot.
- 33.
- Tee mit Kartoffelbällchen und Butterbrot.
- 34.
- Tee mit Kartoffeln in der Schale gebraten, Butterbrot und Käse.
- 35.
- Tee mit Ballhäuschen oder kleinen Puffertzkuchen oder Ostkrabben nebst Butterbrot.

14. Eingang zu Gabelfrühstücks.

(Dejeuné à la fourchette.)

Die Tafel wird wie gewöhnlich gedeckt, in die Mitte wird ein Aufsatz von Früchten oder Blumen, oder eine Bowle gestellt, die in kalter Jahreszeit aus heißen Getränken, im April und Mai aus Maitrank bestehen kann. Auch werden im Sommer, mit dem Wein zugleich, kühlende Getränke: Limonade, Frucht säfte, Himbeersaft oder Himbeersirup mit Wasser gereicht. Rechts und links in die Mitte der Tafel kommt eine Torte, die andern Räume werden mit Braten, Kompott, Pasteten, Geleeschüsseln, Cremes, kleinen Konditorfachen (wie sie bei den Essen nachzusehen sind), Früchten und Blumen ausgefüllt. Es läßt sich die Anordnung nicht genau angeben, da dies von der Größe der Tafel und von der Anzahl der Schüsseln abhängt; doch wird es bei einiger Überlegung gelingen, die Tafel aufs Feinste zu decken. Nach Belieben wird in kalter Jahreszeit mit einer Tasse heißer, kräftiger Bouillon oder Gerstenschleim und warmen Pastetchen dazu, sowie auch im Sommer mit in Eis gekühlter Kraftbrühe oder Konjomme, angefangen. Danach können auch Austern oder Schnittchen mit Raviar oder einer schwedischen Platte gegeben werden und alsdann die Schüsseln nach bemerkter Ordnung folgen. Die Braten gebe man womöglich warm.

15. Gabelfrühstücks im Februar, März und April.

1.

1. Bouillon in Tassen mit warmen Pastetchen. — 2. Schnittchen mit Raviar. — 3. Fischsalat. — 4. Filetbraten mit Kompott von Äpfeln und Brünellen. — 5. Buter mit eingemachten Früchten nebst Ingwer. — 6. Kal in Gelee. — 7. Mandel-Pudding mit Weinsauce und Blancmanger mit Fruchtjaft. — 8. Sandtorte Nr. 1 und Makronen-Schaumtorte. — 9. Eis oder Weingelee in Apfelsinentörbchen. — 10. Kleines Dessert, Feigen, Traubenrosinen, Mandeln. — 11. Butter und englischer Käse.

2.

1. Bouillon in Tassen mit Sardellen-Pastetchen. — 2. Warmer Rehbraten oder Roast-Beef mit gebratenen Kartoffeln, Pökels, oder Salat von eingemachten Gurken nebst Kompott und eingemachten Früchten. — 3. Lachs in Gelee. — 4. Kalter Wein-Pudding mit Vanillesauce. — 5. Plumkuchen. — 6. Kleines Dessert, Früchte, Neunaugen, Sardellenbutter und Käse.

3.

1. Bouillon in Tassen mit Schnitten von Blätterteig. — 2. Gebackene Hähnchen mit Sauce. — 3. Röllchen von Schweinefleisch mit der bemerkten Sauce. — 4. Kalter Schwarzbrotpudding mit Schaumsauce. — 5. Wildschweinsbraten mit Schweizer Salat. — 6. Schnepfen mit verschiedenen Kompotts und eingemachten Früchten. — 7. Spanischer Reis und Himbeerschaum. — 8. Aufgekuchten und Wiener Torte. — 9. Kleines Dessert, französische getrocknete Früchte.

4.

1. Warme Pasteten von verschiedenen Fleischarten. — 2. Heringsalat. — 3. Beef-Royal. — 4. Enten mit verschiedenen Kompotts. — 5. Kapagne mit eingemachten Früchten. — 6. Wein-Pudding mit Vanillesauce und Schokolade-Creme. — 7. Zitronentorte mit Reis und Gewürztorte. — 8. Kleines Dessert, Früchte, Butter und Käse.

5.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Schweinsbraten mit gebratenen Kartoffeln und eingemachten Mixed-Pickles und Gurken. — 3. Kalter Reis-Pudding mit Obstlagen. — 4. Filetbraten mit Sahne gebraten mit Kompott von getrockneten Kirschen, oder Hagebutten und gebacktem Apfelmus. Gefüllte Tauben mit eingemachten Walnüssen, Mais oder Gurken in Figuren, roten und weißen Bienen. — 5. Schneeball mit Vanillesauce, Wein-Creme. — 6. Torte von getrockneten Zwetschgen und Nienburger Biskuit. — 7. Kleines Dessert, Früchte, Butter und Käse.

16. Gabelfrühstücks im Mai, Juni und Juli.

1.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Warme Pasteten von Lauben. — 3. Kalter Sago-Pudding mit Weinsauce. — 4. Gefüllter Buter und Rehzieger mit Kopfsalat und Kompott von frischen Früchten und Konfitüren. — 5. Forellen oder Aal in Gelee. — 6. Spanischer Reis und Tutti frutti mit Makronen, oder Blancmanger mit Wein-Gelee. — 7. Zitronentorte von Blätterteig und Brottorte. — 8. Apfelsinen und Melone mit geriebenem Zucker, zu letzterer auch weißer Pfeffer, Krebse, Butter und englischer Käse.

2.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Warme Pastete von Hähnchen mit Schinkenfarce. — 3. Gemüsesalat. — 4. Buter mit Kompott von unreifen Stachelbeeren und allerlei Konfitüren. — 5. Erdbeeren mit Zucker bestreut und geschlagene Sahne. (Es kann die Sahne über die Erdbeeren, oder dazu gegeben werden.) — 6. Französische Torte. — 7. Konditorsachen, Apfelsinen, Butter, Käse, frischer Hering, Sardellenbutter.

3.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Frischer Hering mit Butterbrötchen. — 3. Eine Schüssel mit gebratenem Aal, Spargelsalat, Blumensalat und Mai-Bieren (Kleine Fische) angerichtet. — 4. Rehbraten mit frischem Kompott und eingemachten Früchten. — 5. Rapaun in Gelee mit Sauce. — 6. Reis-Gelee mit Sauce von frischem Johannisbeersaft. — 7. Erdbeer-Schale oder Eis. — 8. Mandeltorte und Zitronentorte mit Reis. — 9. Kleines Gebäck, Früchte, Bieren, Butter und Käse.

4.

1. Feine Brieschen-Pastetchen (warm). — 2. Geflügelsalat. — 3. Kalter Reispudding mit Zitronen. — 4. Schleien, blau mit Öl und Essig. — 5. Hammelsziemer wie Wild mit Mixed-Pickles nebst Kompott von Kirschchen und Johannisbeeren. — 6. Rapaune mit eingemachten Früchten. — 7. Apfelsinenschale und Creme von saurer Sahne mit Hausenblase. — 8. Nienburger Diskuit und Brauttorte. — 9. Kleines Dessert, Früchte, Butter, frischer Hering und Käse.

5.

1. Warme Schüsselpastete von Kalbfleisch. — 2. Roast-Beef mit gebratenen Kartoffeln. — 3. Kalter Reispudding mit Zitronen. — 4. Fischsalat. — 5. Hirschbraten mit Johannisbeer-Kompott und eingemachten Früchten. — 6. Mandel-Creme und Wein-Creme. — 7. Schwäbische Torte und Königsbuchen. — 8. Kleines Dessert, Früchte, Bieren und Sardellenbutter.

17. Gabelfrühstücks im August, September und Oktober.

1.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Feine Brieschen-Pastetchen. — 3. Heringsalat von frischen Heringen und Neunaugen. — 4. Rehbraten und Kompott von feinen Früchten. — 5. Kapaune in Gelee mit Sauce. — 6. Creme von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum, Pêlé-Mêlé. — 7. Torte von frischen Zwetschgen und Brottorte. — 8. Kleines Dessert, Trauben, Tafelbirnen, Aprikosen, Pfirsiche. — 9. Englischer Käse und Sardellenbutter.

2.

1. Gerstenschleim in Tassen. — 2. Warme Feldhühner-Pastete. — 3. Biskuit-Pudding mit Schaumsauce. — 4. Hasenbraten mit Apfel-Kompott und Johannisbeergelee. — 5. Wildschweinskopf in Gelee mit Sauce à la diable. — 6. Weinpudding mit Vanillesauce. — 7. Feine Apfeltorte, Mandeltorte. — 8. Kleines Dessert, Früchte.

3.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Butterbrötchen mit frischem marinier-tem Hering, Sardellen oder Neunaugen. — 3. Wildschweinbraten mit Karotten-, Gurken-, Sellerie-, Blumen- und Kopffalat, alles sternförmig in einer Schüssel angerichtet. — 4. Kalter Karpfen mit Sauce. — 5. Kalter Mandelpudding mit Schaumsauce oder jeder beliebigen Sauce. — 6. Feldhühner mit Kompott von Zwetschgen und Birnen. — 7. Krametsbögel mit Brat-Äpfeln in Wein. — 8. Weingelee von Gelatine. — 9. Torte von Weintrauben und Gewürztorte nebst übrigen Dessert.

18. Gabelfrühstücks im November, Dezember und Januar.

1.

1. Bouillon in Tassen mit kleinen warmen Pastetchen. — 2. Kapaun à la Braise mit Austern oder einer beliebigen Sauce. — 3. Schweizersalat und Preßkopf mit Senf und Zucker. — 4. Spanischer Reis. — 5. Hasenbraten mit Apfel- und Prünellen-Kompott und Rebhühner mit allerlei eingemachten Früchten. — 6. Zitronen-Creme und Schokolade-Creme. — 7. Brauttorte und französische Torte. — 8. Kleines Dessert, Trauben, Tafelbirnen, Nüsse und Feigen.

2.

1. Bouillon in Tassen mit Schnittchen von Kaviar. — 2. Heringsalat mit Neunaugen vermischt. — 3. Auflauf von bitteren Matronen. — 4. Kapaun mit Kompott von Birnen und Prünellen. — 5. Hasen mit ganzen Äpfeln und Eingemachtem. — 6. Schweizer Creme. — 7. Plumkuchen und Mandelpeckuchen nebst anderem Dessert.

3.

1. Grünkernschleim in Tassen und kleine Pastetchen. — 2. Austern, Champagner dazu. — 3. Wildschweinstopf mit Sauce oder gebratene Enten mit Kapernsauce. — 4. Kalter Reispudding mit Zitronen. — 5. Hasen mit gebadenem Apfelmus und eingemachten roten Birnen, Bettsaffinen mit eingemachten Früchten und Ingwer. — 6. Lachs in Gelee. — 7. Wein-Creme und Vanille-Creme. — 8. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt, Brottorte. — 9. Beliebige Dessert.

19. Das gewöhnliche Frühstück.

(Dejeuner.)

Es wird eine Tafel gedeckt, mit Senf, Pfeffer und Salz versehen, Dessertteller und Messer, ohne Servietten, herum gesetzt. Bei einer Gesellschaft von Herren und Damen wird nach Belieben mit dem Wein auch Schokolade serviert und kleines Backwerk dazu gegeben. Der Übersicht halber wird hier einiges benannt:

Aniszwieback oder Anisplätzchen, — Springerle, — Makronen, — Spritzgebakenes in Schmelzbutters gebakenes, — Windbeutel, — Waffeln, — Gefüllte Kaisers, — Blitzkuchen, — Kувerts mit Mandeln oder Konfituren gefüllt, — Schweizer Kröpfli, — Zimtsterne, — Mandelplätz, — Schweizer Schokoladenbrot, — Quittenwürstchen, — kleines Backwerk in Form eines S, — Wiener Zollen, — Pfeffernüsse, — Rimmelfuchen, — Mailänder Schnitten, — Kolatschen, — kleine Schneckenkuchen, — Mandelkränze, — Schwanenhälse, — Berliner Pfannkuchen, — Zimtröllchen, Sand-, Biskuit- und Marschallstörtchen, — Baseler Lebkuchen.

Mit dem kleinen Backwerk werden auch Torten oder Kuchen, Butter, mit einem silbernen Messer daran liegend, mit verschiedenen Brotforten und Beilagen dazu, aufgesetzt. Letztere kann man unter folgenden Beilagen wählen.

Geräucherter Lachs (Salm), — roher, fein geschnittener Schinken (siehe Vorbereitungsregeln), — gekochter, geräucherter Schinken, — geräucherte Zunge, — Rauch- und Pökelfleisch, — jede Art Braten, — Preßkopf, Kalbfleisch oder Schweine-Sülze, — Kalbfleisch in Gelee, — Röllchen von Schweinefleisch in Gelee, — Sommer- und Leberwurst, — Schwartenmaggen, — frischer und marinierter Hering, — Heringsalat zum Butterbrot, — Gänsebrust, — Kaviar, Sardellen und Neunaugen, — nicht zu hart gekochte, in Scheiben geschnittene Eier mit etwas fein ge-

harter Petersilie bestreut, — Käsesorten, — Sardellenbutter, Radieschen oder Rettiche, Coquillen.

Die Torte kommt in die Mitte der Tafel.

Alle Fleischsorten werden, zierlich geschnitten, auf Dessertteller gelegt, mit einer kleinen Gabel versehen, mit der Butter in gehöriger Ordnung, kreisförmig, oder in Form eines Vierecks, die Brotsorten zu beiden Seiten hingestellt.

Schokolade wird auf einem Nebentischchen serviert und den Damen mit kleinem Backwerk serviert, während die Herren mit Wein versorgt werden.

Zugleich werden Kuchen, danach Butterbrot mit Beilagen und zuletzt Früchte gereicht.

20. Das Jagdfrühstück

wird von den Herren um die Mittagszeit meistens im Freien und zwar einfach aus der Hand verzehrt, um nicht lange dadurch aufgehalten zu werden, sondern bald wieder ans Waidwerk zu kommen, weshalb auch Bestecke und Servietten mit hinaus geschickt werden. Da nach Behauptung der Jäger durch Zeitverlust eine ganze Jagd verdorben werden kann, so würde es eine Hauptfache sein müssen, das Frühstück zur bestimmten Zeit zu besorgen.

Daselbe besteht zunächst aus Butterbrot, am besten Brötchen oder Semmel, doch ist auch Schwarzbrot besonders beliebt; zwei Schnitten davon gelten für ein Brötchen. Ins Butterbrot legt man Fleisch verschiedener Art, als: Kalbsbraten, Schinken; sehr beliebt sind auch Röllchen von Schweinefleisch, Wurst, auch Käse. Die benannten Beilagen kann man auch, zierlich aufgeschnitten, auf Tellern hinaus schicken; doch ist ersteres Verfahren der Einfachheit wegen vorzuziehen. Bei einigen Jagden wird jedes Brötchen in weißes Papier eingewickelt. Man rechnet auf jeden Herrn vier Butterbrote und in diesem Verhältnis auch die Beilagen, falls solche dazu gegeben werden.

Daneben gibt man gewöhnlich eine kalte Pastete, oder anstatt derselben auch wohl eine große kalte Bratwurst, und einen Kuchen. Letzterer wird zerschnitten und auf jeden Herrn werden 2—3 Stücke gerechnet. In einigen Gegenden, z. B. am Niederrhein, sind auch Apfel und Eier (nicht zu hart gekocht) sehr beliebt. In Baden werden heiße Wiener- oder Fleischwürstchen, auch Frankfurter Würstchen gereicht. Pfeffer und Salz werde nicht vergessen.

Als Getränk pflegt man guten Rot- und Weißwein, auch Portwein und Madeira, zu geben, oder, namentlich bei sehr kal-

tem Wetter, heißen Punsch und Glühwein, in warmgemachte Krüge gefüllt und diese mit dickem wollenem Überzuge versehen, damit das Getränk möglichst warm bleibe. Was es der Art auch sei — man rechne auf jeden Herrn eine halbe Flasche.

Die Jäger, welche zur Dienerschaft gehören, erhalten die Butterbrote wie die Herren, jedoch nur mit einer Sorte Fleisch und mit Käse, dazu jeder eine halbe Flasche gewöhnlichen Wein.

Die Treiber bekommen jeder eine Flasche Bier in einen oder zwei große Krüge gefüllt; auch wird wohl, wenn ältere Männer dabei sind, etwas Branntwein (doch vor allem nicht zu viel) mitgenommen. Jeder Treiber bekommt dazu ein tüchtiges Butterbrot, bestehend aus zwei Schnitten Schwarzbrot mit einem derben Stück Fleisch dazwischen, etwas Sauerbraten oder Schinken, oder wenn geschlachtet worden, kalte Wurst, welche, in fingerlange Stücke geschnitten, dem Butterbrot beigelegt wird, und ein mit Butter bestrichenes mit holländischem oder selbstgemachtem Käse, oder anstatt des Brötchens ein paar Schnitten von selbstgebackenem Weiß- oder Schwarzbrot.

Übrigens wird dieses jeweils auf besondere Anordnung oder Angabe der betr. Herren gegeben.

Sind die Äpfel geraten, so erhalten die Treiber auch wohl ein Körbchen voll.

Für die Hunde wird Brot, Fleisch und Wasser mitgenommen; denn „der Gerechte sorgt auch für sein Vieh“.

An einigen Orten wird das Frühstück auch wohl in einem Hause bei einem Förster oder Pächter gegeben, wo dann auch für einige warme Speisen gesorgt wird, namentlich Kartoffeln, Würste, Kotelettes und dergleichen. Selbstredend muß dann förmlich gedeckt sein.

Bei Anordnung des Frühstücks ist Rücksicht darauf zu nehmen, ob ein Diner folgt und ob alle Herren daran Teil nehmen, wo alsdann das Frühstück einfacher sein kann; folgt aber kein Diner, oder nehmen nicht alle Teil daran, so muß dasselbe reichlicher sein. In letzterem Falle wurde am Niederrhein ein Jagdfrühstück arrangiert wie folgt:

Es bestand solches aus Butterbrot (Brötchen und Sauerbrot) mit Kalbsbraten, westfälischem Schinken, Gänseleberwurst und Schweizerkäse, Hasenpastete, Zwiebacktorte (äußerst beliebt bei den Herren), Apfel, Glühwein und Weinpunsch. Da die Bereitungsweise von letzterem viel Beifall findet, so folgt das Rezept:

Auf 2 Flaschen Moselwein nimmt man $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak-Punschsirup nebst etwas Zucker und läßt es nur zum Kochen

kommen, nicht durchkochen, wo sich dann ein weißer Schaum bildet.

Bei der Rückkehr von der Jagd finden viele Herren es sehr angenehm, wenn in den Zimmern, worin sie sich umkleiden, gutes, recht kaltes Bier serviert ist; man stellt es meistens in Deckelkrügen (Bierseidel) hin.

21. Kaffeegesellschaften.

Erste Art.

Der Tisch wird fein gedeckt, je nach der Größe der Gesellschaft 1 oder 2 Kaffeesevice mit allem, was dazu gehört, darauf gestellt und Dessertteller herum gesetzt. Im Sommer können ein Paar hübsch gefüllte Blumenvasen den Tisch verzieren.

Zum Kaffee nehme man, was beliebt, etwa:

Butterkuchen, — Rodontkuchen, — Schneckenkuchen, — Eberfelder gefüllter Kringel, — Wickelkuchen, — Stollen, dies alles geschnitten und in Körbchen gelegt. Ferner: Mandelkränze, — Windbeutel, — Waffeln, — feine Neujahrskuchen, — Zuckerbrezeln und dergleichen.

Den Kaffee mache man nicht zu früh, damit er recht heiß serviert werden könne. Beim Einschenken nehme man Rücksicht darauf, daß mitunter viel Milch zum Kaffee genommen wird. Zucker und Milch stelle man auf einem Servierteller an verschiedenen Stellen des Tisches hin und bitte die Gesellschaft, sich damit zu bedienen.

Hat man zu einer Seite eine verheiratete und zur anderen eine unverheiratete Dame, so fange man bei ersterer zu servieren an und fahre dann in derselben Reihe weiter fort. Die Beilagen zum Kaffee reiche man jedoch nicht immer an ein und derselben Stelle, sondern fange bald hier, bald dort an, damit keinem Gaste eine besondere Auszeichnung und keinem eine untergeordnete Stellung gegeben werde.

Kann man die Gesellschaft nach dem Kaffee in den Garten oder in ein anderes Zimmer führen, so lasse man unterdessen schnell abräumen, das Tischtuch mit einem Tafelbesen abkehren und den Tisch auf folgende Weise wieder besetzen: Im Verhältnis zur Gesellschaft nehme man 1 oder 2 Kuchen, worunter sich ein Obstkuchen befindet, und die man vorher in passende Stückchen schneidet und den Rand derselben mit grünen Blättchen verzieren. Gibt man einen Kuchen, so stelle man ihn in die Mitte des Tisches; sind indessen zwei Kuchen, dann selbstredend einen rechts, den andern links in gehöriger Entfernung hin, und in die Mitte einen Aufsatz mit Blumen, oder eine Kristallschale, auf

einem Fuß stehend, mit Apfelsinen oder Creme gefüllt. Zwischen diesem Aufsatz und den beiden Kuchen kann man eine Creme-Schüssel setzen, so auch kleines Backwerk, Makronen und Schaumsachen, die zu den Cremes gegeben werden. Nach den beiden Kuchen, am Ende des Tisches, stelle man Früchte.

Erst wird der Obstkuchen gegeben, dann die Cremes und zuletzt der zweite Kuchen mit den Früchten.

Auch die bei den Cremes bemerkte Schale von Apfelsinen oder Erdbeeren, sowie auch Kompotte von rohen Äpfeln und Zitronen, sind zur Zeit zum Nachgeben angenehm.

Zum Getränk wird nach Belieben Maitrank, Bischof, Cardinal oder Wein mit Zucker serviert.

Zweite Art.

Der Kaffee wird auf einem Nebentisch serviert und beliebiges Gebäck dazu gereicht. Nach dem Kaffee wird der Tisch mit Kuchen, kleinem Gebäck, einigen Brotforten, Butter, mit einem kleinen Messer versehen, eine große Platte mit verschiedenen Kanapees oder auch Sandwiches mit verschiedenen Sorten Fleisch, Fisch oder Käse belegt und Früchten, wie die Jahreszeit sie bietet, besetzt. Man fange mit Kuchen und beliebigem Getränk an, reiche dann nach einer Weile Butterbrot mit Beilagen und zuletzt die Früchte.

Dritte Art.

Es werden kleine Tische, mit Servietten gedeckt, an passende Plätze gestellt, woran die Gesellschaft sich gruppiert. Der Kaffee wird auf einem Seitentisch serviert und den Gästen gereicht.

Nach dem Kaffee werden ebenfalls Kuchen, Cremes, Blancmangers, Getränke und Früchte auf einen Seitentisch gestellt und den Gästen angeboten; zu dem Kuchen werden kleine Teller und Messer zu den Cremes besondere Tellerchen oder Untertassen mit Teelöffeln gereicht.

22. Kleine freundschaftliche Kaffee's.

Der Tisch wird sauber gedeckt, das Kaffeesevice in die Mitte des Tisches gestellt, Dessertteller mit Messern werden herum gesetzt und zu beiden Seiten des Services kommt, was man wünscht — Waffeln oder Eiskuchen, Zwieback und Brezelchen (Kringel), oder Butterkuchen, oder Rodon- oder aufgerollter Kuchen, in zierliche Stücke geschnitten und in Körbchen serviert.

Nach einer Stunde des Kaffeetrinkens wird der Tisch mit Schwarz- und Weißbrot oder Brötchen, Butter, geschnittenem Braten, oder feingeschnittenem rohem Schinken (siehe Vorberei-

tungsregeln), oder geräucherter Zunge, Sardellen oder marinier-tem Hering oder Käse und Früchten besetzt.

Zugleich wird ein beliebiges Gericht, welches die Stelle eines Ruchens vertritt, auf die Mitte des Tisches gestellt, etwa:

Ein Schaumgericht, — Zwiebäcke mit Preiselbeeren bestrichen, — Kartäuser Klöße, — Omelette (Eierkuchen), — gefülltes Semmelbrot, — Züricher Mägli, — Schweizer Semmelgericht, — Ohrfeige mit Johannisbeeren, Gelee oder Preiselbeeren gefüllt, — Ohrfeige statt einer Torte, — Johannisbeer-, Zwetschgen- oder Apfel-Pfannkuchen, — Pfannkuchen mit Preiselbeeren bestrichen, — Apfelscheiben in Schmalz, — Schlesische Grieschnitten, — Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln, — Plinzen allein zu geben, — Plinzen von saurer Sahne, — gefüllte Plinzen, — Ballbäuschen, — Berliner Pfannkuchen, — Schneeballen, Ölkrabben, — Weinstrudeln, — kleine Reibekuchen, — kleine Puffertskuchen usw.

Als Getränk gebe man hierzu eine Tasse Tee, nach Belieben auch zugleich Schokolade; im Sommer ein Glas Wein mit Zucker oder Limonade. Auch kann alsdann statt des Gebackenen oder vor demselben ein kaltes Gericht gegeben werden, z. B.:

Kalte Speisen von Reismehl mit roter Wein- oder Frucht- sauce, — Schneeball mit Vanillesauce, — Cremes verschiedener Art, — Eierkäse, — Eierfladen, — kalte Milchspeisen — saure Kirichen mit Sahne, — Blancmanger, Tutti frutti, — Pêlè-Mêlè, — Mandelbrei, — Reisbrei, — zerrührte Milch (Barkäse), — geschlagene Milch usw.

Es wird mit diesem Gericht angefangen; danach werden die Tellerchen gewechselt, dann läßt man das Gebackene folgen, gibt Butterbrot mit Beilagen, wie sie unter den Frühstück's Nr. 19 angegeben sind, und zuletzt Früchte.

23. Tee-Gesellschaften.

Damen-Tee's.

Auch die Arten der Tee-Gesellschaften weichen bekanntlich in den verschiedenen Gegenden sehr voneinander ab; man wird sie daher nach verschiedener Sitte arrangiert finden.

Erste Art.

Die Damen nehmen um einige hingestellte, mit Servietten gedeckten Tische im Kreise Platz. Ist die Gesellschaft sehr groß, so plaziere man die jungen Damen in einem Nebenzimmer bei geöffneter Thür. Der Tee wird in einem Seitenzimmer gut gemacht, recht heiß serviert, auf einem großen Teebrett mit Zucker,

Milch, einer Kristallflasche mit rotem Wein, zuerst den älteren, auf dem Sofa sitzenden Damen, und dann der Reihe nach weiter gereicht. Das Gebäckene zum Tee, von welchem gewöhnlich dreierlei und dazu feine Butterbrötchen gegeben werden, wird von einer zweiten Bedienung in vier Körbchen auf einem Servierbrett mit den Tassen zugleich gereicht. Man kann solches bei den Frühstück's nachsehen und wählen.

Die Tassen werden nicht einzeln und nicht zu schnell nach einander gefüllt, sondern erst dann, wenn die ganze Gesellschaft bedient werden muß. Diese werden dann alle zugleich abgenommen, auf ein Teebrett gestellt, da, wo der Tee serviert wird, schnell sauber gespült, wieder gefüllt und mit dem Gebäckenen zugleich gereicht. So wird noch zum dritten Mal der Tee angeboten und darauf, nach einer Viertelstunde, alles abgeräumt. Nachdem die Dame des Hauses eine Unterhaltung für die Gesellschaft angeregt hat, werden Dessertteller, mit Messer darauf liegend, und eine vorher zierlich geschnittene Obsttorte den Damen angeboten, wo sie sich, stehend oder sitzend, befinden, so auch zugleich ein beliebiges Getränk. Nach Verlauf einer Viertelstunde wird auf Tellerchen oder Untertassen eine kleine Portion Creme oder Blancmanger mit der Sauce serviert, solche mit Teelöffeln auf einen Präsentierteller gestellt und nach Belieben mit Makronen oder Schaumsachen herum gereicht. Nach einer Pause wird die zweite Torte serviert, auch können Äpfel, Birnen oder Apfelsinen im Zimmer von der Dame des Hauses, der Tochter, oder von irgend einer anderen jungen Dame geschält und in einer feinen Schale angeboten werden. Zuletzt folgt eine zweite Creme.

Hierbei wird auf die Erdbeer- und Apfelsinen-Schale, welche auch ohne Erdbeerfaß gemacht werden kann, zwischendurch zu geben, aufmerksam gemacht.

Zweite Art.

Die Damen gruppieren sich um einzelne kleine, mit Servietten gedeckten Tischen, der Tee wird an einer Seite des Zimmers gemacht, serviert, die Tassen werden mit Milch, Rotwein und Zucker auf ein Teebrett gestellt und mit beliebigem Backwerk gereicht, die leeren Tassen von Zeit zu Zeit einzeln auf einem Teebrett abgeholt und wieder gefüllt, bis nichts mehr beliebt. Nachdem abgeräumt worden ist und die Dame des Hauses auf irgend eine Weise für Unterhaltung der Gesellschaft gesorgt hat, wird ein gedeckter Tisch mit Kuchen, kleinem Backwerk, Cremes, Früchten, Butterbrötchen mit Beilagen und Wein hübsch geordnet versehen, ins Zimmer gebracht und zur Seite hingestellt. Die Ge-

richte werden nach vorhergehender Weise mit Tellerchen den Damen angeboten. Das Butterbrot wird zuletzt gegeben.

Dritte Art.

Es wird eine Tafel gedeckt, mit einem Teeservice, mit Kuchen, kleinem Backwerk, Brotsorten, Butter (ein kleines Messer daran liegend) und verschiedenen Beilagen versehen, woran die Gesellschaft Platz nimmt. Diejenige, welche den Tee serviert, hat eine Teemaschine zur Seite und läßt die Tassen durch eine Bedienung reichen.

24. Herren- und Damen-Tee's.

Die Damen werden vom Sofa aus nach beiden Seiten in einem Halbkreis plaziert, in welchem einige kleine Tische einzeln stehen. Die Herren gruppieren sich nach Belieben stehend oder sitzend. Es werden die Tassen auf einem großen Teebrett mit Zucker, Milch, Rotwein und Arrak oder Rum hereingebracht und nebst dreierlei Gebäckem und Butterbrötchen zuerst bei den im Sofa sitzenden älteren Damen zu servieren angefangen, und dann der Reihe nach weiter, bis alle versorgt sind. Nachdem werden die Herren bedient. Nach dreimaligem Herumreichen, wie bei den Damen-Tees bemerkt worden, werden die Tassen weggenommen. In den Pausen der gesellschaftlichen Spiele oder musikalischen Unterhaltung wird Wein, Bischof oder Kardinal, auch Eis gereicht; sowie auch gleich in der ersten Pause ein Obstkuchen, wie die Jahreszeit das Obst dazu bietet, oder sonst eine ähnliche Torte, etwa:

Eine Brauttorte, — Zitrontorte mit Reis, — Zitrontorte mit Blätterteig, — Zitrontorte mit einem Guß, — Mandel-Speckkuchen, — Konfitüren oder Makronen-Schaumtorte, — Schwäbische Torte, — Französische Torte, — Blätterteig mit Zitronen-Creme usw.

Nach einer reichlichen Viertelstunde werden kleine Teller oder Untertassen mit Teelöffeln und eine beliebige Creme serviert etwa:

Eine Wein- oder Zitronen-Creme mit Makronen, — kalte Speise von Reismehl mit Fruchtsaft oder Weinsauce, — Blancmanger, — Tutti frutti, — Reis-Gelee, — Pêlè-Mêlè von Reismehl mit Fruchtsaft oder Weinsauce, — Wein-Gelee, — Charlotte Russe, — kalter Zitronenpudding, — Weinpudding mit Vanillesauce usw.

Später folgt ein zweiter Kuchen mit Wein, etwa:

Eine Mandel-, Braut-, Gewürz-, Brottorte, — Kartoffel-, Wienertorte, — Punsch-, Zwieback-, Makronen-Schaumtorte, — Biskuit, Auflege-, Blum-, Band-, Sand-, Königskuchen, — Nienburger Biskuit usw.

Nach einer Pause wird Herings-, Fisch-, Sardellen- oder Geflügelsalat gereicht, dann eine zweite Creme oder Spanischer Reis, auch wohl noch Spritzgebäckenes oder Berliner Pfannkuchen und zuletzt Butterbrötchen mit vier guten Beilagen, wie sie zur Bequemlichkeit in den Frühstückstücken nachzusehen sind.

Eine andere Art.

Der Tee wird nach vorhergehender Angabe gereicht. In einer Pause der gesellschaftlichen Unterhaltung führen Herr und Dame des Hauses die Gäste in ein Nebenzimmer, wo sie sich an einem gedeckten Tische niederlassen. Derselbe ist mit Getränken, Herings-, Fisch-, Sardellen-, Geflügel- oder Gemüsesalat, mit kalten Puddings und Saucen, warmen Braten mit Kompotts und eingemachten Früchten, kalten Pasteten, Fisch- und Geleeschüsseln, Cremes, Torten, Eis, kleinem Backwerk, Früchten und Blumen zierlich besetzt. Die Gerichte werden nach angegebener Reihenfolge gereicht.

Nach aufgehobener Tafel kehrt die Gesellschaft in den Saal zurück. Es werden von Zeit zu Zeit abwechselnd Wein, Limonade, kleines Backwerk und Früchte gereicht.

25. Thé dansants.

Dieselben werden ganz nach erster oder zweiter Art gegeben. In den Pausen der Länge werden kühlende Getränke, als: Limonade, Mandelmilch, mit Wasser gemischte Fruchtsäfte gereicht, sowie auch Apfelsinen-Schale (welche auch ohne Erdbeer-saft zu empfehlen ist), Salat von Zitronen und Äpfeln und kleines Backwerk. Zuletzt kann auch eine Tasse Bouillon oder Gerstenschleim mit kleinen Pastetchen gegeben werden.