

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Eingemachte Früchte.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo frische Butter rechnet man 30 Gramm trockne Hefe, fügt man jedoch viel Mehl, Rosinen, Mandeln zc. zu, nimmt man 10—12 Gramm mehr.

Bei allen Hefenbackwerken ist zu beachten, daß Zeitverspätung niemals durch Hitze erjezt werden darf; selbst zu den einfachsten Hefenteigen müssen 3 Stunden Zeit genommen werden.

Das Rühren des Teiges oder der Eier mit Zucker muß stets nach einer Seite hin geschehen, auch darf man niemals zu rühren aufhören, ohne sich ablösen zu lassen.

Zueinem guten luftigen Kuchen ist das Schlagen des Teiges ein Haupterfordernis. Die Formen zu Radankuchen, Gugelhopfen (Bund) müssen dick mit Butter bestrichen werden, ebenso die Bleche für Zucker- oder Obstkuchen; nur beim Butter- oder Blätterteigkuchen bestreut man das Blech mit Mehl. Der Backofen muß gut durchwärmt und das Feuer gleichmäßig unterhalten werden. Ein Radan- oder Bundkuchen bedarf  $\frac{3}{4}$  Stunden Backzeit und wird noch warm auf den Kuchendeckel gestürzt. Beim Servieren bestäubt man alle Kuchen noch gut mit gestoßenem Zucker.

### Kleinbackwerk. Konfekt.

Das Backen des Kleinbackwerkes oder des Konfektes muß mit größter Vorsicht und Aufmerksamkeit geschehen. Als Regel gilt, daß es ausgebacken ist, sobald die Böden fest sind und das Backwerk sich gut ablösen läßt. Jedes einzelne Stück muß in einer gewissen Entfernung von dem andern zu liegen kommen, damit das Konfekt recht aufgeht und sich nicht zusammenbackt. Zu Mandelkonfekt belege man am besten die Bleche mit Oblaten; zu einfacherem Gebäck bestreiche man dieselben mit Wachs oder frischer Butter. Der Backofen muß eine gleichmäßige Hitze haben, weder zu stark, noch zu schwach geheizt sein. Zum Glasieren des Backwerkes bedient man sich eines Pinsels oder spitzen Kochlöffels und gibt das glasierte Gebäck zum Abtrocknen in einen verkühlenden Ofen.

### Eingemachte Früchte.

#### 1. Früchte mit Zucker.

Das Einmachen der Früchte erfordert eine ungemein große Aufmerksamkeit, man nehme nur erste Qualität Meliszucker oder Raffinade; Farinzucker läßt sich selten ohne Nachteile dazu verwenden. Von der Qualität des Zuckers hängt es gewöhnlich ab, ob sich das Eingemachte auf die Dauer hält. Damit die Früchte ein schönes Aussehen bekommen und nicht in Gärung geraten, muß der Zucker stets geläutert werden (Rezept 1805). Der Zucker wird nun nach der Art

der Früchte in verschiedenem Grade gekocht. (Siehe Zucker zum Breitlaufkochen, Rept. 1807 und folgende.) Läßt man das Obst öfters kochen und somit über Nacht stehen, so muß dasselbe in gut bedeckten Schüsseln von Steingut oder steinernen Töpfen mit Papier zugebunden aufbewahrt werden; ist dasselbe fertig eingekocht, so wird es in Gläsern oder Steintöpfen eingefüllt mit in Rundung geschnittenem weißen Papier, das in Branntwein getaucht wurde, belegt, mit doppeltem Papier oder Pergamentpapier gut zugebunden und an einem kühlen, nicht feuchten Orte verwahrt. Eine trockene Vorratskammer, in der es nicht friert, ist immer dem Keller als Aufbewahrungsort vorzuziehen. Sollte das eingekochte Obst während der Aufbewahrung in Gärung geraten, so koche man dasselbe unter Zuthat von etwas geläutertem Zucker nochmals kurze Zeit auf.

Angefügt muß noch werden, daß man zum Einmachen wenn möglich nur von der zweiten Frucht verwendet, da diese mehr Süßigkeit und Wohlgeschmack hat. Man rechnet gewöhnlich auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Frucht  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker.

## 2. Früchte in Essig.

In Essig eingemachte Früchte müssen nach Verlauf von einigen Wochen wieder nachgesehen werden; sollte der Essig gären oder zu dünn sein, so schüttet man denselben ab, kocht ihn nochmals kurze Zeit ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Man verwende nur Weinessig dazu, da dieser sich besser hält und seltener in Gärung gerät. Ist das Obst jedoch nicht vollständig mit Essig bedeckt und angelauten oder der Essig schlecht geworden, so seigt man die Früchte ab und kocht nochmals neuen Essig mit Zucker im Verhältnisse zu einander 18 Minuten, läßt ihn vollständig erkalten, gießt ihn hiernach über die Früchte und bindet die Gläser wieder gut mit Papier zu. In Essig ohne Zucker würzt man mit verschiedenen Gewürzen, wie z. B. mit grünem Senfmehl, Meerrettig, Cayennepfeffer, Ingwer, Nelken zc.

Der Essig wird mit dem beigegebenen Zucker, Ingwer zc. kurze Zeit aufgekocht und, wenn vollständig erkaltet, über die dazu bestimmten Früchte gegossen und das Ganze wohl verwahrt.

## 3. Früchte in Branntwein oder Weingeist.

Bei dieser Art des Einmachens achte man darauf, daß die Früchte stets von dem Branntwein oder Weingeist überspült und die Gläser so angefüllt sein müssen, daß der Stopfen auf der Flüssigkeit aufsitzt. Zum Einmachen ist nur echter Franzbranntwein zu nehmen, in welchem verderben die darin befindlichen Früchte. Das zwar reife, aber noch feste Obst wird mit einer Nadel mehrere Male durchstoßen. Dann ordnet man es in Flaschen mit weitem Halse, überstreut jede Lage dick mit Zucker, übergießt das eingelegte Obst dann mit Franzbranntwein

oder Weingeist, verschließt die Flaschen mit guten Stopfen, bindet sie mit Blase luftdicht zu und läßt die Früchte darin einige Wochen in der Sonne destillieren. Vielsach wird auch das durchstochene Obst mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, worin es so lange verbleibt, bis es sich weich anfühlt; das Wasser darf nicht kochen, sondern nur heiß werden. Man seihet darnach die Frucht wieder vorsichtig ab, füllt sie in Gläser ein, überstreut sie mit Zucker, gießt den Weingeist durch einen Filtriersack darüber und bindet die Gläser fest zu. Will man in Zucker eingemachte Früchte in Weingeist aufbewahren, schüttet man den Zuckersyrup ab, vermischt den dritten Theil des Syrups mit dem nötigen Weingeist (ungefähr halb soviel Weingeist, als es Zuckersyrup ist) filtriert den Saft einige Male, bis er krystallhell abläuft, und übergieße die Früchte damit. Nach Verlauf von zwei Monaten kann man das Obst in Gebrauch nehmen.

#### 4. In Flaschen und Krügen aufbewahrte Früchte.

Hierzu verwende man nur schönes und vollständig ausgereiftes, aber noch festes Obst, achte aber wohl darauf, daß sich keine angestoßene oder geplatze Frucht darunter befindet. Zum Einfüllen verwende man Flaschen mit weitem Halse, wobei man solche, damit sich das Obst fest setzt, mehrere Male über ein zusammengelegtes Tuch leicht und vorsichtig aufstößt. Die Flaschen oder Krüge werden sofort nach dem Einfüllen mit neuen Stopfen, die fest einzupressen sind, gut verschlossen und mit Rindsblase, welche vorher in lauem Wasser gelegen hat, umbunden. Sodann bedeckt man den Boden eines Kessels oder Topfes, welcher reichlich die Höhe der Flaschen hat, mit ein wenig Heu, setzt die mit Heu, Stroh oder Leinwand umwickelten Flaschen darauf, der sich zwischen den Flaschen bildende Raum wird mit Heu ausgefüllt, damit sie beim Kochen nicht zusammenstoßen können, gießt so viel kaltes Wasser in den Kessel, daß es mit den Früchten in den Flaschen gleichsteht, setzt den Kessel aufs Feuer, läßt das Wasser aufkochen und dann noch eine halbe Stunde sehr langsam kochen, nimmt den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Wasser vollständig erkalten. Nach dem Erkalten werden sie aus der Umhüllung herausgenommen, der Verschuß nochmals gut versiegelt und an einem kalten, trockenen Platze aufbewahrt.

#### Gefrorenes.

Die Gerätschaften zur Bereitung von Gefrorenem bestehen aus einer Maschine oder einer starken, zimmernen, gut schließenden Büchse, ferner einem hölzernen Gefrierkübel, welcher unten an der Seite zum Ablauf des sich bildenden Eiswassers mit einem Spund versehen sein muß, und einem Spaten aus hartem Holz mit langem Stiel. Will

man nun Gefrorenes von etwa 2 Litern irgend einer Flüssigkeit bereiten, so muß man hierzu 5—6 Kilo Eis klein stoßen, mit 2 Kilo Kochsalz überstreuen und mit dieser Mischung den Boden des Gefrierkübels einige Finger dick überdecken, sodaß die daraufgestellte geschlossene Büchse fest und gerade steht, der Raum zwischen Büchse und Kübel wird mit dem noch vorrätigen klein gestoßenen Eise angefüllt und solches recht fest gestampft. Die erkaltete Büchse wird dann geöffnet, die zum Frieren bestimmte Flüssigkeit eingegossen und wieder mit dem Deckel fest verschlossen. Nach 10—15 Minuten beginnt man die Büchse rasch zu drehen, je schneller dies geschieht, desto eher gefriert die Masse, nach wiederum 10 Minuten öffnet man die Büchse, stößt mit dem Spaten die auf dem Boden und an den Seitenwänden angelegte feste Masse los, rührt sie mit der noch flüssigen Masse recht zusammen, verschließt die Büchse wieder fest und wiederholt dieses gleichmäßig von 10 zu 10 Minuten. Man versäume das saubere Losstechen und Durcheinanderreiben des Gefrorenen nicht, da letzteres hierdurch an Güte gewinnt. Im Verlauf von einer oder anderthalb Stunden wird das Gefrorene fertig sein. Die Masse wird dann nochmals durcheinander gearbeitet, die Büchse wieder fest verschlossen, mit Eis vollständig bedeckt und bis zum Auftragen ruhig stehen gelassen. Ein zu langes Stehenlassen ist nicht gut, da die Masse zu fest wird und den feinen Geschmack verliert. Das Gefrorene wird entweder ganz zu Tisch gegeben oder in Gläsern oder Glastellerchen mit Eiswaffeln oder kleinem Konfekt serviert. Man fülle jedoch das Eis erst dann in die Gläser ein, wenn es aufgetragen werden soll. Für die Zubereitung des Gefrorenen bieten die jetzt allgemein eingeführten Eismaschinen einen ungemein großen Vorteil, da solches mit denselben viel rascher, billiger und besser herzustellen ist. Eine Anleitung zum Gebrauche ist den Gefriermaschinen jedesmal beigegeben. Gefrierkübel und Holzspaten sind auch bei Verwendung dieser Gefrier-Maschinen nötig.

### Anleitung über das Zerlegen.

Das Zerlegen erfordert eine Gewandtheit, welche man sich nur durch öftere Proben aneignen kann. Zum Zerlegen gehört eine große, starke, zweizinkige Gabel und ein spitzes, biegsames und scharf geschliffenes Messer, damit die quer zu nehmenden Fleischfasern glatt durchschnitten werden können. Das Zerlegen soll so rasch wie möglich ausgeführt werden, damit die Speise nicht kalt zu Tisch kommt, außerdem beachte man die größte Reinlichkeit dabei.

Bei Ochsenfleisch und gewöhnlichem Braten schneide man nicht zu dicke, aber auch keine zu dünnen Stücke ab.

Bei Geflügel sehe man sich vor, daß man die Gelenke gut treffe. Tauben, junge Hähne, Rebhühner, Schnepfen

trennt man durch einen Längsschnitt in zwei, sodann durch einen Querschnitt in vier Teile.

Großes Geflügel als Welshahn, Gans, Ente zerlegt man wie folgt: Erster Schnitt der rechte Schenkel und Flügel, zweiter Schnitt der Hals, dritter die Brust und Seitenschnitten, alsdann wendet man den Braten und zerlegt die Teile der linken Seite in derselben Reihenfolge, dann hebt man die Achselbeine heraus, spaltet das Gerippe und zerlegt das Hintertheil. Ist das Geflügel gefüllt, so hebt man die Fülle oder Farce vor dem Zerlegen mit dem Löffel heraus. Beim Rehziemer löst man die ganzen Muskeln von den Knochen ab, zerschneidet sie in kleine, schräge Scheiben und legt solche der Reihenfolge nach wieder an den Knochen, so daß der Braten die Gestalt wieder annimmt, wie er aus der Pfanne kommt.

In gleicher Weise wird der Hirschziemer, sowie der Kalbs- und Hammelrücken zerlegt.

Den Hasen legt man so auf die Platte, daß der Rücken nach oben zu liegen kommt, sticht nun die Gabel quer über den Lenden ein, trennt die Läufe weg und löst durch einen tiefen Längenschnitt, der bis auf die Rippen geht, das Filet oder die Lende ab und zerlegt diese in zierliche Stückchen.

Bei kleineren Hasen trennt man zuerst auf die schon angegebene Weise die Läufe von dem Rücken und teilt diese in kleine Stückchen. Dann nimmt man ein starkes Küchenmesser in die linke Hand, hält die Schneide desselben senkrecht auf die zu durchzuhauende Stelle und schlägt mit einem in die rechte Hand genommenen Holzschlegel auf den Rücken des Küchenmessers, wodurch der Ziemer der Quere nach vollständig getrennt wird. In dieser Weise zerlegt man den Hasen je nach der Größe in 6—8 Stücke.

Bei Fischen, die unzerschnitten zubereitet wurden, löst man das Rückgrat auf beiden Seiten vom Kopfe los und bricht sodann nach Belieben die Teile mit dem Löffel los.

### Das Einfassen der Schüsseln.

Mögen Speisen noch so vorzüglich und schmackhaft zubereitet sein, so werden sie doch nicht zum Genusse einladen, wenn sie unordentlich und unschön auf Schüsseln und Tellern geordnet zu Tische gebracht werden. Man verwende deßhalb auf eine sorgfältige und hübsche Anordnung der verschiedenen Speisen eine gewisse Aufmerksamkeit, lasse sich aber hierbei in Bezug auf Verzierung zu keiner Uebertreibung verleiten. Außer dem hübschen und gefälligen Anrichten, Sorge man auch dafür, daß die Speisen recht warm zu Tisch gebracht werden und zu diesem Zwecke erwärme man die Schüsseln und Teller durch Uebergießen mit heißem Wasser. In feineren Küchen werden zum Warmauftragen immer Wärmeschüsseln vorhanden sein.

Schensfleisch ordne man so, daß die schönsten Stücke des Fleisches sofort in's Auge fallen, überstreue es mit Salz und verziere die Platte gefällig mit Petersilie, welche letztere das ganze Jahr über immer frisch zu bekommen ist.

Das Geflügel wie Welschhahn, Capaun, Rebhühner, Tauben zc. belegt man auf der Platte hübsch geordnet mit ausgezackten Citronenscheibchen und Blumenschmuck.

Dem ganzen Spanferkel gibt man ein schönes Aepfelchen in den Rüssel.

Die Milchgerichte (Ragouts) und gespickten Kalbschnitten (Fricandeaus) werden mit Klößchen, gerösteten Weckschnitten (Croustons), und Blumenwerk (Fleurons) belegt.

Wildpret als Gase, Reh und Hirsch putzt man mit Citronenscheibchen, Petersilie und Kapern auf.

Blau gesottene Fische übergießt man mit der Sauce, oder ziert sie auch mit Citronenscheibchen und Rotrübenrädchen, sowie mit Petersilie; die gebakenen Fische dagegen nur mit Citronenscheibchen.

Das Gemüse ordne man möglichst gleichmäßig in einer tiefen Schüssel an, die jedoch nie bis zum Rand gefüllt sein darf.

Den Salat belege man hübsch mit hart abgekochten, in zwei oder vier Teile geschnittenen Eiern.

Aufläufe und Pudding werden, mit Zucker oder auch mit Zucker und Zimmt bestreut, auf hübsche Platten angerichtet.

Kuchen und Torten erhalten einen Guß von weißer oder farbiger Glasur, oder werden, nur mit Staubzucker bestreut, in schöne gleichmäßige Stücke zer schnitten auf den Tisch gestellt. Man kann sie auch mit eingemachten Früchten schön verzieren.

Konfekt und Kleinbackwerk legt man zierlich geordnet in silberne Körbchen.

Obst je nach der Jahreszeit ordne man geschmackvoll zusammengestellt auf mit Laub belegten Obstschalen.

Gefrorenes bringe man entweder in schönen vielfarbigen Formen ganz oder in kleinen Gläsern oder Glastellerchen als Nachtisch.

Käse werden in kleinere Stücke geschnitten unter der Glocke und frische Butter in beliebige Muster ausgestochen in Schalen auf den Tisch gebracht.

### Anordnen der Tafel und Auftragen der Speisen.

Sind Gäste zu Tisch, so Sorge dafür, daß an der Tafel genügend Raum vorhanden ist, damit die Geladenen bequem sitzen und deren Bewegungen nicht gehindert sind. Es muß außerdem in dem Speisezimmer so viel freier Raum gelassen werden, daß die Bedienung, ohne die Gäste zu belästigen, beim Auftragen der Speisen ungeniert hin und

her gehen kann, und daß auch das Auf- und Zumachen der Thüren die Gäste nicht stört. Zu einer größeren Tafel werden die Tische gewöhnlich in Hufeisenform aufgestellt. Auch auf die richtige Temperatur richte man sein Augenmerk, mehr wie 15° R. darf dieselbe nicht haben. Tischtuch und Servietten müssen natürlich stets frisch und von gleichem Gebilde sein. Das Tischtuch läßt man bis zur Hälfte der Tische herabhängen und steckt die Zipfel klein gefaltet so zusammen, daß die Nadel nicht sichtbar ist, sodann nehme man je nach der Länge des Tisches 1—2 Servietten und breite diese quer liegend auf die Mitte des aufgelegten Tafeltuches. Jedes Gedeck erhält einen flachen Teller mit einer Serviette belegt, welche flach oder bei besonderen Gelegenheiten in Fächerform oder sonstigen Mustern aufgefaltet ist, darunter oder in den Falten liegend ein kleines Tafelbrötchen, dann ein sichtbar angebrachtes Zettelchen mit dem Namen des Gastes, sowie bei größeren Gesellschaften einen geschriebenen oder fein gedruckten Speisezettel. Auf der Tafel müssen stets so viele Gabeln aufgelegt sein, als Platten mit Fleisch, und so viele Vorleglöffel sich befinden, als Schüsseln mit Gemüse oder mit Saucen aufgestellt werden; man lege sie sternförmig je 4—5 übereinander, neben den Teller der Hausfrau jedoch den großen Suppenvorleglöffel, da diese selbst den Gästen die Suppe in die vor ihr aufgestellten Teller einfüllt. Auch Salz- und Pfefferbüchschchen dürfen auf der Tafel nicht fehlen, ebenso stellt man die Zulagen zum Ochsenfleisch, wie Zwetschgen, Preiselbeeren, Gurken zc. auf, ehe man sich zu Tische begibt. Die Bestecke werden entweder so geordnet, daß Messer, Gabel und Löffel zur Rechten auf ein Besteckfüßchen zu liegen kommen, oder man legt die Gabel links, das Messer rechts mit der Schneide nach einwärts und den Löffel quer an den Kopf des Tellers; wird Creme oder Gefrorenes aufgetragen, so füge man auch einen Kaffeelöffel bei. Jedes Gedeck hat ein Wasser- und ein Weinglas, zum öfteren auch ein Kelchglas für feinere Weine. Deckt man zu größeren Essen, wie Hochzeiten und sonstigen Anlässen die Tafel, so stellt man auf die Mitte derselben eine schön verzierte Torte, Mandelberg und Krachtorte, Aufsätze von Silber oder Krystall mit Früchten und Konfekt belegt, Blumen in Vasen eingefüllt verteile man in Zwischenräumen auf die Tafel, um diese Aufsätze und Vasen kommen kleine Krystall- oder Porzellan-Schüsseln mit feinem Eingemachten, sowie die Einsätze mit Senf, Del und Essig und die Salz- und Pfefferchalen. Die Weinflaschen werden aufgeforkt, rechts vom Gedeck im Flaschenteller und die Gläser für die verschiedenen Weine links etwas seitwärts gestellt. Die gefalteten Servietten verzieren man mit zierlich gebundenen Blumensträußchen, und schmücke außerdem den Saal, wo solches der Raum zuläßt, mit größeren blühenden Bäumen und Blumenstöcken.

Die Bedienung sei immer reinlich gekleidet und bewege sich



beim Auf- und Abtragen, sowie beim Herumgeben der Speisen rasch und geräuschlos. Das Herumgeben geschieht an der linken Seite der Gäste mit der linken Hand, die Schüsseln und Saucennäpfe werden mit einer Serviette angefaßt. Das Wechseln von Teller, Gabel und Messer findet nach jedem Gange statt. Bei größeren Gesellschaften sind zum Auftragen der Speisen immer 2 Personen nötig, damit Braten und Sauce, das Gemüse mit den dazu bestimmten Beilagen unmittelbar nacheinander herungereicht werden können; sind die Gäste alle versorgt, so biete man zum zweiten Male, aber nie öfter, an. Bei welchem Gaste mit dem Herumgeben anzufangen ist, hat der Gastgeber zu bestimmen. Leere Flaschen werden sofort durch frische ersetzt, auch muß von Zeit zu Zeit wieder Brot angeboten werden. Vor dem Auftragen des Nachtisches werden alle Schüsseln und Teller vom Tische entfernt und die Servietten weggenommen; wenn der Nachtisch aufgetragen ist, hat sich die Bedienung zu entfernen.

Wie schon oben bemerkt, stehen bei kleineren Mahlzeiten die Suppenteller vor der Hausfrau, welche die Suppe selbst vorlegt. Die Teller werden nur etwas über die Hälfte angefüllt und den links und rechts nebenan sitzenden Personen übergeben und durch die Gäste selbst weiter befördert. In gleicher Weise wird beim Zerlegen und Auftragen der Fleischspeisen verfahren. Bei größeren Essen werden die Suppen, wie alle anderen Gerichte entweder auf einem gedeckten Seitentische, oder auf einem Büffet im Speisezimmer selbst, oder auf einem gedeckten Tische im Nebenzimmer zum Auftragen bereit gestellt, ebenso geschieht das Zerlegen der Braten, sowie das Aufstellen der Speisen nach der Reihenfolge kurz vor dem Auftragen im Nebenzimmer oder auf dem Seitentische. Zum etwaigen Gebrauch müssen auch immer genügend Teller, Messer, Gabeln und Löffel, sowie Wasser- und Weingläser, Wasserflaschen, Brot und alles Nötige im Nebenzimmer oder auf dem Seitentische vorhanden sein.

### Ueber Speisezettel im Allgemeinen.

Bei der Zusammenstellung der Speisezettel richtet man sich am besten nach den Gewohnheiten der Familie. Für große Essen einen Speisezettel zu entwerfen, verlangt schon ein gewisses Vertrautsein mit der Kochkunst, da es hier darauf ankommt, die richtige Auswahl und Zusammenstellung der verschiedenen Gänge zu treffen. Zu einiger Erleichterung wird die allgemein übliche Reihenfolge der verschiedenen Speisen für ein feines Essen nachfolgend angegeben: 1. Die Suppe; 2. Beilagen; 3. warme Fische, gekochtes oder gebratenes Ochsenfleisch mit kalten und warmen Beilagen; 4. die Gemüse mit den verschiedenen Beilagen; 5. die braunen oder weißen Mischgerichte (Ragouts); 6. die kalten Fische oder Sülzen; 7. die Mehlspeisen, Pudding; 8. die

warmen Braten oder Geflügel mit Salaten und Kompotten; 9. die süßen Gelées oder Cremes, das Gefrorene; 10. Torten und Nachtisch; 11. Butter und Käse. Bei einfacheren Essen läßt man verschiedene Gänge, wie Beilagen nach den Suppen, die weißen Mischgerichte (Ragouts) und kalten Fische, die kalten Braten, Bäckereien, die süßen Gelées oder Cremes und das Gefrorene wegfällen und setzt den Speisezetteln in folgender Weise zusammen: 1. Suppe; 2. warme Fische oder Ochsenfleisch mit kalten und warmen Beilagen; 3. Gemüse mit Beilagen; 4. kalte oder warme Mischgerichte, Pasteten; 5. die warmen Braten oder Geflügel mit Salaten und Kompotten; 6. Torten oder Pudding.

