

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

Unterschiedliche Tafelzettel für das ganze Jahr

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Zweiter Anhang.

Unterschiedliche Tafelzettel sowohl Fleisch- als Fastenspeisen auf Frühling, Sommer, Herbst und Winter engerichtet.

Erste Anmerkung. Es befinden sich im gegenwärtigen Koch-
buche mehrere Speisen als in den Tafelzetteln angemerkt sind,
es wird demnach die fernere Auswahl und Abänderung der Will-
führ der Herrn Köche und Köchinnen überlassen.

Zweite Anmerkung. Die vor jeder Speise stehende Zahl,
meistentheils 1, z. B. im Tafelzettel (N^o 1.) 1. klare Hopfen-
suppe, 1. Nachispastetchen ic. bedeutet immer eine Schüssel
mit klarer Hopfensuppe, eine Schüssel Nachispastetchen; wenn
die Zahl etwas anderes als Schüssel anzeigt, so ist es immer
bestimmt, z. B. im Tafelzettel (N^o 1.) heißt es weiter unten:
5 Teller Dessert; daher ist auch nach der Zahl 1 immer ein
Punkt (.), nicht aber nach Zahlen, die sich auf etwas anderes
beziehen.

A. Tafelzettel auf das Frühjahr und den Sommer gerichtet.

N^o 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allezeit
3 zu 3 zu geben.

1. klare Hopfensuppe.
1. Nachispastetchen.

1. Bäckelfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Beilage, Karbonnade.
1. Ragout, frikassirte Hühner.
1. Braten, Rehschlegel; — Salat abgesondert. —
- 5 Teller Dessert, als: 1 mit kleinen Brode oder Mandeltörtchen (weil bei diesen Zettel keine andere Bäckerei ist). 1 mit Bisquit. 1 mit anderen Confect nebst 2 Tellern Obst, als Kirschen, Erdbeeren, Weichseln &c.

N^o 2. Für 12 Personen zu 6 Speisen auf die nämliche Art.

1. blanke Krebsuppe auf herrschaftliche Art.
1. kleine Reispastetchen.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, (Faseolen, Bohnen) mit Beilage von Bäckelzungen.
1. Ragout, Kalbskarbonnade.
1. Braten, junge Hühner. — Apfelcompote abgesondert. —
- 5 Teller Dessert als: 1 mit Linsenteigbäckerei. 1 mit Bisquit oder Anisbrod. 1 mit Mandelconfect. 2 mit Obst.

N^o 3. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit
3 zu 3 zu geben.

1. legirte Kräutersuppe.
1. Markpastetchen.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Spargel mit Beilage von gebackenen jungen Hühnern.
1. Ragout, Geiße.
1. Braten von jungen Hasen; — Salat abgesondert. 5 Teller Dessert.

N^o 4. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. grüne Spargelsuppe.
1. kleine Krebspastetchen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Wirsing mit Beilage von Karbonnade von Kalbfleisch.
1. Ragout von jungen Hühnern und Wurzeln.
1. Braten, Enten. — Compote von Weichseln oder Kirschen abgesondert. — 5 Teller Dessert.

N^o 5. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Wirsingsuppe mit rothen Knödeln von Krebsen.
1. Hors d'oeuvre von Gefröse in Schmalz gebacken.
1. Rindfleisch, Lendenbraten mit saurer Brühe.
1. Gemüse, grüne Bohnen mit Beilage von geräucherten Zungen und Bratwürsten.
1. Ragout, Kalbfleisch mit Champignons.
1. Braten, junge Gans. — Weichselcompote abgesondert. —
5 Teller Dessert.

N^o 6. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Kräutersuppe mit weißen Knödeln von Kalbfleisch.
1. offene Ragoutpastetchen.
1. Bouf à la Mode mit frischer Kufummernbrühe.
1. Gemüse, Kernerbsen mit gelben Rüben, und Lammsfüße mit Beilage von gebackenen Rühenther.
1. Ragout von jungen Tauben.
1. Kalbschlegel oder Nierenbraten; — Salat abgesondert. —
5 Teller Dessert.

N^o 7. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürste.
1. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Kalbsbouquets.
1. Ragout, rothes Wildpret.
1. Pudding von Reis mit Kirschen oder Weichseln.
1. Braten, junge Hühner.
1. Compote von Muskatellerbirnen.
1. Bäckerei, Brodtorte. — 7 Teller Dessert.

N^o 8. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Champignonsuppe.
1. Hors d'oeuvre, Lammskarbonnade im Buttermteig.
1. Rindfleisch mit Wurzeln und Zugehör.
1. Zuckererbsen mit Beilage gebackener Kalbsfüße.
1. Ragout, Hecht.
1. Mehlspeise, Weichselfuchen.
1. Rehbraten.

1. Gelee von Araf. — Salat abgesondert.

1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 9. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Reissuppe mit grünen Erbsen.

1. gestürzte Ragoutpastetchen.

1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.

1. Gemüse, Spargel mit gebackenen jungen Hühnern.

1. Ragout von Kalbspriesen glasirt.

1. Kreme von Himbeeren.

1. gebratene Enten.

1. Compote von Stachelbeeren.

1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 10. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Krebspanadesuppe.

1. Spanferkelpastete.

1. Kostbraten mit Brühe und Zugehör.

1. Gemüse, Karfiol mit Beilage von gebackenen Hühnern oder Priesen.

1. Ragout von Geiße.

1. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.

1. Braten, junger wälscher Hahn.

1. Gelee von Pommeranzen.

1. Bäckerei. — Weinkreme oder Hiften- (Hifen- Hagebutten-
Mark) zum jungen wälschen Hahn abgesondert. — 7 Teller
Dessert.

N^o 11. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Suppe mit Wurzeln.

1. Hors d'oeuvre, Würste von Kieze (Zicke, junge Ziege) oder Geiße.

1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.

1. Gemüse, Pflückspargel mit Beilage von Schweinskarbonnade.

1. Ragout von Hühnern mit Knödeln.

1. Braten, junge Hasen.

1. Blanc-manger Blanmansche.

1. Schinken.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N^o 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3
zu geben.

1. Consommésuppe.
1. Hors d'oeuvre von Ruheuter im Schmalz gebacken.
1. Bockfleisch mit süßen Meerrettig.
1. Gemüse, farsirter Wirsing mit Beilage von gebratener junger Gans.
1. Ragout, Lammviertel mit saurer Rahmbrühe.
1. Kaffekreme.
1. gebratene junge Hühner.
1. Compote von Aprikosen.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 13. Für 12 Personen zu 12 Speisen.

Ein kleiner Aufsatz in der Mitte. 3 Speisen (Schüsseln) oben,
3 Speisen unten

1. weiße Coulisuppe.
1. Hors d'oeuvre, Croquet von Gekröse.
1. ordinär (gewöhnlich) gesottenes Rindfleisch mit Meerrettig überzogen sammt Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Beilage, Lammswürste auf herrschaftliche Art.
1. Entree, kleine Rolade von Kalbfleisch mit Krebsbrühe.
1. Entremets, Spargel.

Zweiter Gang.

1. gebratener junger wälscher Hahn.
1. gebratene junge Hasen.
1. Compote von Himbeeren.
1. Kreme von Chokolade.
1. englischer Salat.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert. 4 mit Obst. 2 mit Gefrorenen. 1 mit Bisquit. 3 mit anderem Confekt.

Anmerkung. Bei dem Aufsatz werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgesetzt.

N^o 14. Für 12 Personen zu 10 Speisen auf
die nämliche Art.

1. Kräutersuppe mit Wurzeln.
1. offene Ragoutpastetchen.
1. Lendenbraten.
1. Hoche-pot mit Bechamelle und Beilage. — Würste von Kalbshirn.
1. Ragout von Tauben mit Champignons!
1. Entremets, Hopfen mit Lammsbouquet.

Zweiter Gang.

1. gebratene Enten.
1. Rehbraten.
1. Compote von Pfirschen.
1. Gelee von Araf.
1. Schinken.
1. Bäckerei nach Belieben. — Salat abgesondert. — 10 Teller Dessert.

N^o 15. Für 12 Personen zu 12 Speisen auf
die nämliche Art.

1. blanke Krebsuppe.
1. Hors d'oeuvre, Riseten.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, bayerische Rüben mit geselchten (geräucherten) Fleisch nebst kalten Kalbsbräten.
1. junge Hühner à la Fricassée.
1. pochirte Eier.

Zweiter Gang.

1. gebratene Gans.
1. Wildpretsbraten.
1. Compote von Aprikosen.
1. Gelee von Körbel.
1. Rolade von Spanferkel mit saurerer Sulze.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert zum Wildpretsbraten. — 10 Teller Dessert.

N^o 16. Für 12 Personen 12 Speisen auf die
nämliche Art.

1. Jusuppe mit Knödeln von gebrühtem Teig.
1. Hors d'oeuvre, Würste von Hammelfleisch.
1. Wurzelfleisch mit Zugehör.
Sauerkraut mit Beilage von jungen Hasen.
1. Ragout, Hecht.
1. Entremets, Spinat mit Trifando von Kalbfleisch.

Zweiter Gang.

1. gebackene Hühner.
1. gebratenes Hirschkalb.
1. Compote von Weichseln mit Bisquit oder gebackenem Brod
garnirt.
1. Kreme von Wein à la Royal.
1. L'espice mit Gründlingen.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert.

N^o 17. Für 12 Personen zu 12 Speisen auf
die nämliche Art.

1. Suppe mit kleinen farsirten Semmeln.
1. Kleine Krebspastetchen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kernerbsen und gelbe Rüben mit Beilage von
gebackenen Hühnern.
1. Ragout, Schwarzwildpret mit bitteren Pomeranzen.
1. Entree von Kalbschweifen gespickt.

Zweiter Gang.

1. gebratene wilde Enten.
1. gebratene Geiße.
1. Compote von kleinen Birnen.
1. Kreme von Caramel.
1. saure Sulze von rothem Wildpret.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert.

N^o 18. Für 12 Personen zu 12 Speisen wie oben.

1. weiße Coulisuppe mit Reis und Parmesankäse.

1. Hors d'oeuvre von Ruheuter im Schmalz ausgebacken.
1. Boeuf à la Mode mit Zugehör.
1. Knödel mit Schinken und Schü.
1. Entremets von Sauerampfer mit Ochsen gaumen auf Hühnerkammart.
1. Ragout, Schöpfenschlegel mit Kukurmernbrühe.

Zweiter Gang.

1. gebratene Feldhühner.
1. Nierenbraten.
1. Saumkoch mit Himbeeren.
1. gesottene Krebse.
1. kalte Pastete mit jungen Hasen.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N^o 19. Für 12 auch 18 Personen zu 12 Speisen nebst 8 Teller als nämlich:

4 bei der ersten und 4 bei der zweiten Tracht.

Erste Tracht.

1. Spargelsuppe. Kleine Salpikopastetchen auf 2 Teller geben.
1. gesottenes Rindfleisch abgesondert gegeben. — Kohlrabi mit Bechamelle und Beilage als Kalbskarbonnade und Würstchen von Priesen.
Diese Beilagen werden auf 2 Teller gegeben.
1. gedämpfter Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout, Hecht am Spieß gebraten.
1. Pudding von Pommeranzen.
1. Ragout, dempal à la Martelote von mehreren Fleischsorten.

Zweite Tracht.

1. Entremets, Hopfen mit gebackenen Ruheuter garnirt.
1. gebratener junger wälscher Hahn. — Compote von Aprikosen auf 2 Teller mit Bisquit oder Crouten (im Schmalz gebackenes Brod) garnirt.
1. Braten, Rehshlegel mit eignem Saft. — Salat, abgesondert.

1. gefottene Krefse.
1. Gelee von Marasfi.
1. kalte Pastete von jungen Hasen. — Kleine Bäckerei auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert, als: 2 von Saft, 2 von Rahm, 4 mit Obst, 1 mit Bisquit und 3 mit andern Confecturen.

N^o. 20. Für 12 auch 18 Personen zu 12 Speis
und 8 Teller auf vorhergehende Art.

1. Hors d'oeuvre, grüne Würstchen von Kapaunen, auch kann man statt Kapaunen junge Hühner nehmen, sie werden auf 2 Teller gegeben.
1. Lendenbraten mit Brühe, dann ein gesottenes Rindfleisch abgesondert.
1. grüne Faselen mit Beilage von geräucherten Zungen und Lammskarbonnade auf 2 Teller gegeben.
1. Ragout, Frikando von Kalbfleisch mit Sattelkrebse.
1. Ragout, Bärchen mit Petersilie.
1. Entree, kaltes Frikasse von jungen Hühnern mit L'espice oder saure Sulze.

Zweiter Gang.

1. Reissuffle.
1. gebratene Enten.
1. Compote von Birnen im Schmalz gebacken.
1. Braten von Rehkeze oder andern Wildpret.
1. italienischer Salat.
1. Rolade von einer eingeböckelten Rindsbrust. — 4 Teller, 2 von Bisquithippen, 2 Bäckerei, Brandmandeln. 12 Teller Dessert.

N^o. 21. Für 12 Personen zu 12 Speisen und 8
Teller auf vorhergehende Art.

1. Suppe mit Portulack. — Reispastetchen auf 2 Teller gegeben.
1. starker Nierenbraten auf englische Art. Das Rindfleisch mit Zugehör abgesondert.
1. Gemüse, Pflückspargel mit Kernerbsen und Beilage von

Würstchen von Hammelfleisch und geräucherten Zungen, jede Beilage auf einem Teller gegeben.

1. Entree von Ochschweifen mit Trüffeln und Morcheln im Kastrol.
1. Entree, junge Hühner à la Braise.
1. Krebsmehlspeise.

Zweiter Gang.

1. Entremets, farsirte Zwiebeln mit starker Jus.
1. gebratene Gans. Compote von gelben Rüben auf 2 Teller.
1. Rehbraten mit seinen natürlichen Saft.
1. Gelee von Violensaft oder Kornblumen.
1. wilder Schweinskopf in der Brühe.
1. Bäckerei. — 2 Teller mit italienischem Salat. — 12 Teller Dessert.

N^o 22. Für 12 oder 18 Personen zu 12 Speisen wie oben.

1. Blanke Krebssuppe.
1. Hors d'oeuvre, kleine Andouillen von Priesen und Gaumen.
1. gesottenes Rindfleisch.
1. Linsen mit Feldhühnern.
1. Spinat mit gebackenen Kalbsfüßen.
1. Entree von schwarzen Wildpret mit einer Hachisbrühe. — 4 Teller, 1 mit Sardellenbutter. 1 mit Kuckummern. 1 mit rothen Rüben. 1. mit Monatrettigen.

Zweiter Gang.

1. Entremets, junge Tauben mit Reis und Parmesanläs.
1. gebratene Kapauen.
1. Compote von Stachelbeeren.
1. gesulzter Kreme von Champagnerwein.
1. Westphälinger Schinken à la Braise.
1. Salat. — 4 Teller, 2 mit Zimmetwaffeln. 2 mit Schneeballen. — 12 Teller Dessert.

N^o 23. Für 12 oder 18 Personen zu 12 Speisen und 8 Tellern wie oben.

1. Leber-Coulisuppe. Hors d'oeuvre Würstchen von Ries-

chen oder Geiße auf 2 Teller gegeben, dann noch 2 Teller mit offenen Ragoutpastetchen.

1. Rindfleisch im Ofen mit Zugehör.
1. Wirsing mit Feldhühnern, Schweinsknochen und gefelchtem Fleisch, herrschaftlich.
1. kleine Rolade von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe.
1. Ragout von rothem Wildpret mit Kapern.
1. Mehlspeise, Macaronen.

Zweite Tracht.

1. Kernerbsen mit gebackenem Kalbshirn.
1. gebratene junge Feldhühner mit Zitronen.
1. gebratenes Lamm.
1. kaltes Entree, Frikasse, junge Hühner mit L'espice.
1. Mehlspeise, Trisenett, herrschaftlich.
1. geräucherte Zungen. — Salat abgesondert. — 4 Teller, 2 mit gebackenen Birnen. 2 mit Bäckerei, als Mandel- oder Pistazientörtchen. — 12 Teller Dessert.

N^o 24. Für 12 oder 18 Personen mit 12 Speisen und 8 Tellern wie oben.

1. weiße Rübensuppe. — Hors d'oeuvre, kleine Andouillen von Priesen oder Gaumen auf 2 Teller.
1. Bockfleisch mit Zugehör. — Etwas gesottenes Rindfleisch abgesondert.
1. Linsen mit Feldhühner.
1. Gemüse, Zuckererbsen mit Kalbsbouquets als Beilage auf 2 Teller.
1. Ragout, Hecht am Spieß gebraten.
1. Ragout. Krebshühner.

Zweite Tracht.

1. Entremets, farsirte frische Gurken, wie Frikando.
1. Braten, junger wälscher Hahn.
1. Compote von Melonen.
1. Braten, rothes Wildpret oder junge Hasen.
1. Gelee von Burgunderwein.
1. Kaltes, geräucherte Zungen. — 2 Teller kleine französische Törtchen. 2 Teller italienischer Salat zu den Zungen. — 12 Teller Dessert.

N^o 25. Für 24 Personen zu 12 Speisen und 8
Teller und 4 Speisen zum Abwechseln.

1. legirte Kräutersuppe) in 2 Bodouillen.
und 1. weiße Coulis)
- 4 Hors d'oeuvre nämlich 1. kleine Reispastetchen 1. Lamm-
farbbonnade im Buttermteig. 1. farsirte Omelettes mit ge-
rührten Eiern. 1. Würste von Geiße.
1. marinirter Lendenbraten mit Brühe, — gesottenes Rind-
fleisch abgeseondert mit Zugehör.
1. farsirter Wirsing und 1. Schüssel Knödel mit Schnecken,
in 2 Bodouillen. Gebackene Hühner zum farsirten Wir-
sing abgeseondert gegeben.
1. Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout von Feldhühnern.
1. Entree, Frikando von Karpfen.
1. Mehlspeise, Pudding von Reis mit Kirschen.
1. Macaronen mit Parmesankäse.
1. Compote von Aprikosen.
1. Kreme von Pistazien. — Tatalienischer Salat, abgeseon-
dert. — 4 Speisen zum Auswechselfn bei Gemüse. 1.
Braten, junge Kapunen. 1. Braten, Rehwildpret. — 2.
zum Auswechselfn bei Suppen. 1. kalte Pastete von wilden
Enten. — Schinken. — 4 Teller, 2 mit Wiener Hippen.
2 mit kleinen Mandeltörtchen. 28 Teller Dessert, als 8
mit Obst. 4 mit Saftgefrorenen von Himbeeren. 4 mit
Rahmgefrorenen von Maraski. — 12 mit verschiedenen
Confecturen.

N^o 26. Für 24 Personen zu 12 Speisen mit 8
Teller wie oben.

1. Spargelsuppe und 1. braune Coulisuppe in 2 Bodouillen.
— 4. Hors d'oeuvres, als Hachispastetchen. 1. gestürzte
Ragoutpastetchen. 1. kleine Würstchen von Kalbfleisch. 1
Spanferkel, welches in Stücke zusammengeschnitten wird,
auf 4 Teller.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör auf 4 Teller, als: 1.
frische Häringe. 1. Cardellenbutter. 1. Kufummern. 1.
eingemachte saure Weichseln.
1. Hirschziemer mit Johannisbeerenbrühe, abgeseondert.

1. Kohlrabi mit Bechamelle, Beilage von gesotrenem Lammfleisch.
1. Hechtkraut, die Beilage aber abgesondert. — Gebackene Hechte.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.
1. Ragout, Dampal à la Matelote.
1. kaltes Entree, junge Hühner oder Kapaunen.
1. Mehlspeise, Semola.
1. Blanc-manger, kolorirt, zum Abwechselfn bei Gemüsen. 1. junger wälscher Hahn. 1. junge Hasen. Salat abgesondert. — Zum Auswechselfn bei Suppen. 1. große Torte oder kleine Bäckerei nach Belieben. 1. saure Sulze mit wilden Enten. — 28 Teller Dessert.

N^o 27. Für 24 Personen 12 Speisen und 8 Teller wie oben.

1. Reissuppe mit grünen Erbsen, 1. Jusuppe mit pochirten Eiern in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, kommen auf 4 Teller: 1. mit Kalbskarbonnade in Papier. 1. mit Frankfurter Pastetchen. 1. mit Schweizer-Omelette. 1. mit Würstchen von Wildpret.
1. Rindfleisch mit Wurzel und Saft.
1. Gemüse, Faselen, 1. Gemüse, gelbe Rüben, in 2 Bodouillen. — 4 Teller, als: 2. Beilagen zu den Faselen. 1. von gebackenen Kalbschweifen. 1. von Bäckelzungen aufgeschnitten. 2 Teller als Beilagen zu den gelben Rüben. 1. gebackenes Kubeuter. 1. Servelatwürste.
1. Schöpfenschlegel mit Kufummern.
1. Ragout, kleine Rolade von Kalbfleisch in Krebsbrühe.
1. Entremets, Karfiol mit gebackenen Lauben.
1. Mehlspeise, die sogenannten Burgunderklößchen.
1. Ragout, Forellen mit Butter.
1. Compote, Reneklo.
1. Gelee von süßen Pomeranzen. — Zum Auswechselfn bei Gemüsen. 1. Braten, junge Fasanen. 1. gebratene Gans. Zum Auswechselfn bei Suppe. 1. große oder kleine Bäckerei auf einer großen Schüssel. — 1. Schweinskopf oder Wildschweinschlegel mit Brühe. — 28 Teller Dessert.

N^o 28. Für 24 Personen 12 Speisen und 8
Teller wie oben.

1. Zussuppe mit kleinen farsirten Semmeln, 1. legitte Kräu-
tersuppe, in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres: 1. von
Kuheuter. 1. von offenen Ragoutpastetchen. 1. von Feld-
hühnern. 1. Würstchen von Hammelfleisch.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Bockfleisch mit Meerrettig.
1. Wirsing mit gebackenen Kalbsohren, 1. Knödel mit halb-
geräuchertem Fleisch, in 2 Bodouillen.
1. Entree, junge Hühner à la Braise.
1. Schwarzwildpret mit bitteren Pomeranzen.
1. Entremets, Spargel.
1. Mehlspeise, Weichselkuchen.
1. Ragout à la Creme, junge Tauben in Schmalz gebacken.
1. Compote von Aprikosen. — Zum Auswechseln bei Gemü-
sen 1. gebratene Kapauern, 1. gebratene junge Hasen.
— Zum Auswechseln bei Suppen 1. Gelee von Melonen.
1. Westphälischer Schinken. Salat abgesondert. — 4 Tel-
ler, 2 mit Hippen und Pistazien. 2. mit Linsenteig-
bäckerei.

N^o 29. Auf englische Art, zu 9 Speisen und
16 Teller für 18 Personen.

1. Suppe von Spargel abgesondert.
1. Kalbsviertel mit Bechamelle.
1. Wurzelfleisch.
1. Ochsenschweife mit Linsen in einer Pastete von Butterteig.
1. Ragout, wilde Enten in einer Pomeranzenbrühe.
1. gebratene junge wälsche Hähnen.
1. Creme von Himbeeren.
1. Rolade von Spanferkeln mit saurer Sulze.
1. Bäckerei, eine schwarze Brodtorte. — 16 Teller, als 2.
mit englischem Salat. 2. mit gesottenen Krebsen. 2. mit
Servelatwürsten. 2. mit kaltem Wildpret. 1. mit Sar-
dellenbutter. 1. mit frischer Butter. 1. mit Kukurmern.
1. mit Monatrettigen. 1. mit blaugesottenen Gründlingen.
1. mit Kräutersalat. 1. mit Häuptersalat.

N^o 30. Für 24 Personen auf französische Art
zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechseln
gehören und 8 Teller.

1. Jusuppe mit Karfiol und kleinen Krebsknödeln, 1. Leber-
Coulisuppe, in 2 Bodouillen — 4 Teller, als 2. mit Mark-
pastetchen. 2. mit kleinen Würsten von Kapaunen.
1. gesottenes Rindfleisch.
1. Hirsch- oder Rehziemer mit einer Brühe von Himbeeren.
Diese 2 werden bei der Suppe ausgewechselt.
1. Frikando von Kalbfleisch und Parmesankäse.
1. junge Hühner mit Kreime und Parmesankäse. 4. Ent-
trees, als 1. von Aal am Spieß gebraten. 1. gespickte
Kalbschweife. 1. farsirte Zwiebeln. 1. Ragout, Dem-
pal à la Matelote.
1. Entremets, Hopfen mit kleiner Lammskarbonnade.
1. Braten, junge Hasen.
1. Braten, junge Kapaunen.
1. Compote von Weichseln.
1. Creme von Chokolade.
1. Gelee von Arac.
1. kalte Pastete von Feldhühnern mit Champignons.
1. französische Torte. 4 Teller, 2 mit Salat von Spar-
gel. 2 mit Rolade von Rehwildpret. — 12 Teller Dessert,
als 1. mit Gefrorenem von Rahm mit Maraski. 1. mit
Gefrorenem von Erdbeeren. 4. mit Obst. 6. mit anderen
Confecturen.

B. Tafelzettel für Herbst und Winter gerichtet.

N^o 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit
3 zu 3 zu geben.

1. Kräutersuppe.

1. kleine Ragoutpasteten.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, farsirtes weißes Kraut mit Bratwürsten.
1. Ragout, Frikando glasirt.
1. Wildpret zum Braten. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert, als 1. mit Brod- oder Mandeltörtchen (weil bei diesen Zetteln keine Bäckerei ist.) 1. mit Bisquit. 1. mit mit anderm Confect nebst 2. mit Obst.

Anmerkung. Also die Suppe in der Mitte, oben und unten Pastetchen und Rindfleisch; zum zweiten den Braten in der Mitte, Ragout und Gemüse zur Seite; bei dem Dessert die Törtchen in der Mitte, Bäckerei und Obst über das Kreuz.

N^o 2. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Suppe von weißen Rüben.
1. Hors d'oeuvre von Priesen.
1. Lendenbraten mit Brühe.
1. Gemüse, Sauerkraut mit Hasen.
1. Ragout von jungen Hühnern à la Fricandean.
1. Kalbsbraten; — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert, als 1. mit Bäckerei von Butterteig. 1. mit Biscuit oder Anisbrod. 1. mit Mandel-Confect. 2. mit Obst.

N^o 3. Wie oben.

1. Schüsuppe mit einer Fülle.
1. Risetten.
1. Rindfleisch mit einem Ueberzug von Kreme, zu welchem ein warmer Meerrettig gegeben wird.
1. weiße Rüben mit Hammelfleisch grillirt.
1. Ragout von Hasen.
1. Braten, Kapaunen. — Compote abgesondert. — 5 Teller Dessert auf schon beschriebene Art.

N^o 4. Wie oben.

1. Reis-Coulisuppe mit Parmesankäs.
1. Hachispastetchen.
1. Bocuf à la Mode mit eingemachter Gurkenbrühe.
1. geschärfter Wirsing mit Karbonnade.

1. Ragout von einer Kalbsbrust mit Morcheln.
1. Braten, Enten. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert.

N^o 5. Wie oben.

1. Lebersuppe.
1. Hors d'oeuvre von Gefröse.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Knödel mit geselchtem (geräuchertem) Fleisch.
1. Ragout vom Wildpret.
1. Lammsbraten mit einer sauren Rahmbrühe. — 5 Teller Dessert.

N^o 6. Wie oben.

1. schwarze Brodsuppe mit Eier.
1. Krebspastete.
1. Brustkern mit Sardellenüberzug nebst Brühe.
1. Spinat mit gebackenen Kalbsfüßen.
1. Ragout von Lammfleisch mit Portulack.
1. Braten, Tauben. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert.

N^o 7. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 und 3 zu geben.

1. Krebsuppe.
1. Hors d'oeuvre von Priesen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. blauer Kohl mit Kastanien und Bratwürsten.
1. Ragout von Tauben.
1. Mehlspeise nach Belieben.
1. Braten, wälscher Hahn.
1. Compote von Äpfeln.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 8. Wie oben.

1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten.
1. Gefröse-Pastete.
1. Rindfleisch mit einer Kruste und Brühe.
1. Gemüse, Hoche-pot mit Kalbsbouquets.

1. Ragout von wilden Enten.
1. Mehlspeise, Reissoufflee.
1. Kalbsbraten.
1. saure Sulze mit Kapauen.
1. Bäckerei von Brandmandeln. — 7 Teller Dessert.

N^o 9. Wie oben.

1. Suppe mit Leberfülle.
1. Spanferkel statt Pasteten.
1. Lendenbraten mit Brühe.
1. Nudeln mit altem Huhn.
1. Ragout von Kalbspriesen, glasirt.
1. gesottene Kreime von Zitronen.
1. gebratene junge Hühner.
1. englischer Salat.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 10. Wie oben.

1. Wurzelsuppe.
1. Hors d'oeuvr, Priesen und Kubeuter in Kapseln.
1. Bockfleisch mit süßem Meerrettig und Senf.
1. gelbe Rüben mit Lammskarbonnade.
1. Ragout von schwarzem Wildpret mit einer Pomeranzenbrühe.
1. Ragout, junge Hühner mit Krebsbrühe und Consomme.
1. gebratene Gans
1. Compote, Quitten.
1. Bäckerei. — 7. Teller Dessert.

N^o 11. Wie oben.

1. Macaronensuppe.
1. Hors d'oeuvre von Kalbsleber.
1. gesottenes Rindfleisch.
1. Sauerkraut mit Schweinsknöchelchen.
1. Entremets von Selleriewurzeln mit Lammfleisch.
1. Ragout von Feldhühnern mit Trüffeln.
1. gebratener Lammschlegel mit Gurkenbrühe.
1. Blanc-manger.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N^o 12. Wie oben.

1. weiße Coulis-Suppe.
1. Ragoutpasteten.
1. englischer Braten.
1. Wirsing mit halbgeräucherten Zungen.
1. Ragout, Frikassee von Kalbfleisch mit Champignons.
1. Mehlspeise, Soufflee (Saumkoch) mit Histenmark.
1. gebratene Hasen.
1. Schinken.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N^o 13. Für 12 Personen zu 12 Speisen.

Hiervon werden 3 zu 3 zu gleicher Zeit aufgesetzt, nämlich: ein kleiner Aufsatz in der Mitte; 3 Speisen oben und 3 unten.

Erster Gang.

1. Suppe.
1. Hors d'oeuvre von Gansleber mit Trüffeln.
1. Hirschziemer statt eines Rindfleisches, doch muß etwas gesottenes Rindfleisch besonders gegeben werden.

Man kann zu dem Hirschziemer Histenmark oder Weichselbrühe geben.

1. Gemüse, farsirtes weißes Kraut mit Bratwürsten.

Das Gemüse wird in einer Bodouille gegeben, und der Suppe gegenüber gesetzt.

1. Entree, Kalbskopf.
1. Entree, Hasen.

Zweiter Gang.

1. gebratener wälscher Hahn.
1. gebratene Feldhühner.
1. Compote von Aepfelmarmelade.
1. Gelee von Araf.
1. kalte Zungen.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 10 Teller Dessert, als 4 mit Obst. 2 mit Gefrorenen. 1 mit Bisquit. 3 mit andern Confecturen als Punschzucker, Castanien in Caramel.

Anmerkung. Bei dem Aufsatze werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgestellt.

N^o 14. Wie oben.

1. Vögelsuppe.
1. offene Ragoutpastetchen mit beliebigem Ragout.
1. Gemüse, blauer Kohl mit Kaiserfleisch (halbgeräucherte junger Schweinen Rippenstückchen, und gebackenem Rubeuter.
1. Ragout à la Matelot.
1. Ragout. Bouquet von Wildpret mit Trüffelbrühe.

Zweiter Gang.

1. Saumkoch (Soufflee) mit Himbeeren.
1. Braten, Kapaunen.
1. Karpfen in Marinade.
1. Compote, gebackene Birnen.
1. Blanc-manger von Kaffe.
1. Bäckerei nach Belieben. — 10 Teller Dessert.

N^o 15. Wie oben.

1. blanke Coulisuppe.
1. Salminpastetchen von Vögeln.
1. Lendenbraten, herrschaftlich.
1. Hechtkraut mit Westphälischer Schinken.
1. Karfiol mit gebackenen jungen Hühnern.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Champignons.

Zweiter Gang.

1. Schweizeromelette mit starker Schü.
1. Kreme von Chokolade.
1. Lammsbraten mit seinem eignen Saft.
1. Wildpretsbraten mit Salat.
1. gebackene Aepfel.
1. kalte Pastete von Kapaunen. — 10 Teller Dessert.

N^o 16. Wie oben.

1. legirte Korbelsuppe.
1. Reispastetchen mit Salmin von Feldhühnern.
1. englischer Braten.

1. Hoch-pot à la Houtten. — Beilage, Würste von Kalbfleisch.
1. junge Hühner mit Sattelkrebse.
1. Ragout, schwarzes Wildpret.

Zweiter Gang.

1. Entree, Frikando von Karpfen mit grünen Knödeln.
1. Braten, Fasanen.
1. Braten, farsirte Tauben.
1. Compote, gesulzte Quitten.
1. Kreme.
1. Bäckerei von Pistazien. 10 Teller Dessert.

N^o 17. Wie oben.

1. Macaronensuppe auf italienische Manier.
1. Hors d'oeuvre, Krebswürste.
1. Lendenbraten mit einer Senfbrühe.
1. gelbe Rüben mit geräucherten Zungen und Bouquets von Kalbfleisch.
1. Entree Puree von Feldhühnern.
1. Entree, Kalbfleisch mit kleinen Knödeln und Morcheln.

Zweiter Gang.

1. kaltes Entree von Hechten.
1. Braten, Rehschlegel.
1. Braten, Poularden.
1. Compote, getrocknete Aprikosen.
1. Schweinskopf.
1. Bäckerei von französischer Sorte. — 10 Teller Dessert.

N^o 18. Wie oben.

1. Schüsuppe mit Knödeln.
1. Pastete mit Bechamelle.
1. Boeuf à la Mode.
1. farsirter Kohlrabi mit gebackenen Priesen.
1. Entree Puree von Halbvögeln.
1. Entree von Geiße.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, farsirte Hörnchen.
1. gebratene Enten.

1. gebratener Aal mit Zitronen.
1. Gelee von Weichseln.
1. Compote, gebackene Zwetschgen.
1. Gateau von Mandeln, glasirt und belegt.
- 10 Teller Dessert.

N^o 19. Für 12 Personen zu 12 Speisen nebst
8 Tellern.

4 bei erster und 4 bei zweiter Tracht. Das Rindfleisch ab-
gesondert.

Erste Tracht.

1. Consommésuppe. — Hors d'oeuvre von Wildpret, mit
Trüffeln in Kapseln; es wird auf 2 Teller gegeben. —
Gesottenes Rindfleisch wird abgesondert gegeben nebst Zu-
gehör.
1. Gemüse, weißes Kraut in der Braise mit Schinken. —
Beilage, gefüllte Kalbsohren, wird auf 2 Teller gegeben.
1. Ragout, Nierenbraten auf englische Art.
1. Ragout, wilde Enten.
1. Mehlspeise von Reis mit eingemachten Weichseln.
1. Forelle mit frischer Butter aufgeschmelzt.

Zweite Tracht.

1. Entremets, Spinat mit Krebsbutter.
1. Braten, wälscher Hahn. — Compote von gesulzten Äpfeln
auf 2 Teller.
1. Braten, Wildpret mit eigenem Saft und Salat.
1. gebratene Aale mit Zitronen.
1. Blanc-manger von Vanille.
1. Rolade von Spanferkel mit saurer Sulze. — Kleine Bäck-
rei auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert, als 2 mit Gefror-
nen, 4 mit Obst, 2 Schalen eingemachte Früchte, 1 Tel-
ler Bisquit nebst 3 anderer mit Confecturen, als Kasta-
nien &c.

N^o 20. Für 12 auch 18 Personen wie vorher.

Erster Gang oder Tracht.

1. Jussuppe mit Reis und Parmesankäse.

1. Austernpastete.
1. Rindfleisch nach deutscher Art abgesondert. — 4 Teller, als 1 mit Häringen, 1 mit Sardellenbutter, 1 mit Kufummern, 1 mit rothen Rüben.
1. Gemüse, farsirter Wirsing mit einer Fars von Bratwürsten. — Gebratene Gans als Beilage zum Gemüse.
1. Sauerkraut mit gebratenen Hasen.
1. Ragout, junge Hühner mit einer Krebsbrühe.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, Gateau von schwarzem Brod.
1. Entremets, pochirte Eier mit Jus.
1. Braten, Kapaunen.
1. Compote von Birnen.
1. Braten, Feldhühner. — Salat abgesondert.
1. kalte Pastete von Hechten mit Champagnerwein. — 4 Teller, als 2 Schalen voll süßen Pomeranzen. — 2. Bäckereien, Brandmandeln. — 12 Teller Dessert.

Anmerkung. Statt der 4 Teller mit Obst kann man 2 Teller mit Saft und 2 mit Rahmgefrorenen geben.

N^o 21. Wie oben,

ohne das Rindfleisch abgesondert zu geben.

1. Jussuppe mit Krebsknödeln.
1. gestürzte Ragoutpastetchen.
1. Lendenbraten, herrschaftlich.
1. blauer Kohl mit Kastanien. — Beilage auf 4 Teller, als 2 mit halbgeräucherten Zungen. 2 mit Kalbsbouquets.
1. Ragout, Schwarzwildpret mit Histenmark.
1. Ragout von jungen Tauben.

Zweiter Gang.

1. Entremets, Sellerie auf Hühnerkammart.
1. Mehlspeise, Pudding von Pomeranzen.
1. Braten, Enten.
1. Compote von eingemachten Weichseln mit Bisquit garnirt.
1. Braten, Rothwildpret mit Brühe.
1. französische Torte. — 4 Teller, 2 mit italienischen Salat. 2 mit Blanc-manger von Marasli. — 12 Teller Dessert.

N^o 22. Wie oben.

Erster Gang.

1. Suppe mit Wurzeln.
1. Spänferkel statt Pasteten.
1. Rindfleisch mit Ueberzug von Meerrettig. — 4 Teller, 1. mit Häringen. 1. mit Sardellenbutter. 2. mit Hors d'oeuvre, kleine Andouillen von Priesen und Gaumen.
1. Knödel auf Hutten'sche Art.
1. Schwarzwildpret mit Brühe zu den Knödeln.
1. Kohlrabi mit Bechamelle und gebackenen Priesen.

Zweiter Gang.

1. Ragout von Gansleber mit Trüffeln.
1. Püree von Halbögeln.
1. gesulzter Weinkreme.
1. gebratene Fasanen mit Zitronen.
1. gebratener Lammschlegel mit einer sauren Rahmbrühe.
1. saure Sulze mit Gründlingen. — 4 Teller, als 2 mit gebackenen Äpfeln, 2 mit Chokoladehippen. 12 Teller Dessert.

N^o 23. Wie oben.

Erste Tracht.

1. Jusuppe mit kleinen farsirten Semmeln. — Lammskarbonnade in Buttermehl, auf 2 Teller.
1. Rindfleisch, ein marinirter Lendenbraten; gesottenes Rindfleisch abgesondert.
1. Sauerkraut mit Feldhühner.
1. Spinat mit kleinen Würstchen von Bechamelle auf zwei Teller.
1. Entree von Ochsenfleisch mit Trüffeln und Morcheln in einen Kastrol oder einer Pastete.
1. Ragout, Kapaunen.

Zweiter Gang.

1. abgeriebene Mehlspeise mit Bisquit.
1. Ragout von einer Geiße mit Kartoffeln.
1. gebratene Gans mit Fülle von Kastanien. — Compote von Quitten auf 2 Teller. — Salat abgesondert.

1. Rolade von Rehwildpret mit saurer Sulze.
1. Gelee von Zitronen.
1. Bäckerei, kleine französische Törtchen auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert.

N^o 24. Wie oben.

Erster Gang.

1. blanke Krebssuppe. — Hors d'oeuvre von Priesen in Oblaten gebacken auf 2 Teller.
1. gesottenes Rindfleisch mit einer Sardellen-Brühe und anderer Zugehör.
1. Kohlrabi mit Bechamelle. — Beilage, Kalbskarbonnade auf 2 Teller.
1. Schöpfenschlegel mit Gurkenbrühe.
1. Ragout, Frikasse von jungen Hühnern.
1. Ragout von Ochsengaumen mit weißen Knödeln von Kalbfleisch und Morcheln.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, Pudding von Reis.
1. Braten von Rehwildpret mit Brühe.
1. gebratene Enten. — Compote, Brünellen auf 2 Teller. — Blanc-manger von Chocolate auf 2 Teller.
1. blaugesottene Forellen mit Butter und Zitronensaft.
1. kalte Pastete mit Fasanen und Trüffeln.
1. Mandelteltorte. — 12 Teller Dessert.

N^o 25. Wie oben, nebst 4 Teller zum Auswechseln, auf einmal aufzusetzen.

Erster Gang.

1. Jusuppe in Karfiol, 1. Leber-Coulis-Suppe, in 2 Boudouillen. — Hors d'oeuvres auf 4 Teller, 1. mit Krebspastete. 1. mit kleinen Würstchen von Kalbfleisch. 1. mit kleinen Salpikopastetchen. 1. von Kalbshirn.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör abgesondert gegeben.
1. Hirschziemer mit Kruste und süßer Brühe. — 4 Teller, 1. mit Häringen. 1. mit Sardellenbutter. 1. mit Beilage, Zungen. 1. mit Beilage, Servelatwürste.

1. Hoche-pot mit Bechamelle, 1. Hechtkraut, (werden in 2 Bodouillen in der Mitte gegeben. Gebratene Aale als Beilage zum Hechtkraut)
1. Entree, Frikando mit Spinat.
1. Schwarzwildpret mit Pomeranzenbrühe.
1. Entree von jungen Hühnern mit Kreme und Parmesankäs.
1. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.
1. Compote, Marmelade von Äpfeln, welches hoch aufdressirt wird.
1. gesulzter Weinkreme. — 4 Speisen zum Auswechselfn, 2 zum Auswechselfn bei Gemüse. 1. Braten, wälscher Hahn.
1. Braten, Feldhühner mit Zitronen oder Salat. — Zum Auswechselfn bei Suppen. — 1. große Bäckerei von schwarzem Brodteig glasirt. 1. Kapaun in saurer Sulze. — 28 Teller Dessert, als 2 mit Saftgefrorenen von Weichseln, 4 mit Rahmgefrorenen von süßen Pomeranzen, 4 mit Obst, 1 mit überzuckerten Kastanien, 2 mit Punschzucker, 4 mit eingemachten Früchten, 2 mit englischen Zwieback, 2 mit Bisquit, 4 mit Mandel-Confituren.

N^o 26. Wie oben.

1. weiße Rübensuppe, 1. Jusuppe mit Krebsknödeln, (in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als 1 von Gefröse-Pastetchen, 1 von Austerpastete, 1 von Wildpret und Trüffel, 1 von Ruheuter in Schmalz gebacken.
1. englischer Braten mit Brühe.
1. gesottenes Rindfleisch, abgesondert.
1. Kalbsviertel mit Bechamelle.
1. Knödel mit Schinken und Jus, 1. Karfiol mit Parmesankäse im Ofen, (in 2 Bodouillen.)
1. gebackene Kalbschweife zur Beilage.
1. Ragout, wilde Enten.
1. Ragout von Aal.
1. Ragout, kleine Roladen von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe.
1. Mehlspeise von Semola.
1. Gelee von Quitten. — Zur Auswechselfung bei Gemüse, 1. Braten, Kapaunen. 1. Braten, Wildpret mit Saft. — Zur Auswechselfung bei Suppen. 1. Pastete von einer Gansleber. 1. wilder Schweinskopf. — 2 Teller Compote von Birnen. 2. mit Bäckerei von Pistazien. — 28 Teller Dessert.

N^o 27. Wie oben.

1. braune Coulisuppe.
1. Jusuppe mit französischen weißen Knödeln. — 4. Hors d'oeuvres, 1 mit Hachispastete, 1 mit gebackenen Kalbsohren mit einer Farse, 1 von Gansleber in Kapseln, 1 offene Ragoutpastete.
1. Rosnbraten mit Charlottenbrühe.
1. gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Meerrettig.
1. Gemüse, blauer Kohl mit Kastanien.
1. farsirter Kohlrabi. — 4 Teller, 1. mit Bratwürsten zum blauen Kohl, 1. mit gebackenen Tauben, 1. mit Sardellenbutter, 1 mit grüner Butter.
1. Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout von wilden Enten mit Portulack.
1. junge Hühner mit Satteltrebsen.
1. Mehlspeise von Macaronen mit Parmesankäse.
1. Mehlspeise, Trisenett.
1. Compote, gesulzte Aepfel mit Weichsel garnirt. — Zur Auswechslung bei Gemüsen. 1. Braten, Feldhühner mit Salat abgesondert. 1. Braten, wälscher Hahn. Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Gelee von Marasli. 1. blau-gesottener Salm mit Butter und Zitronensaft. — 28 Teller Dessert.

N^o 28. Wie oben.

1. weiße Coulisuppe, 1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten (in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als 1. von Frankfurter Pastete. 1. von offener Ragoutpastete, 1. von farsirtem Omelette mit gerührten Eiern. 1. mit Espagnole im Schmalz gebacken.
1. Rindfleisch mit Wurzeln in seinem eignen Saft.
1. Bockfleisch mit süßen Meerrettig nebst anderer Zugehör.
1. bairische Rüben mit halbgeräuchertem Schweinefleisch.
1. Linsen mit Feldhühnern, 1. Schöpfenschlegel auf Wildpretart, (in 2 Bodouillen.
1. Ragout, gespickte Kalbschweife.
1. Ragout vom Hecht am Spieß gebraten.
1. Mehlspeise vom Rindsbrei.
1. Kastrolpastete mit Hasen.

1. italienischer Salat. — Zur Auswechslung bei Gemüsen.
1. gebratene junge Hühner. 1. gebratene Fasanen. — Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Blanc-manger von bitteren Mandeln. 1. Auerhahn oder Birkhahn mit saurer Sulze. 2 Teller Compote von gelben Rüben. 2 mit Mandelhippen. 28 Teller Dessert.

N^o 29. Für 18 Personen zu 9 Speisen und 16 Teller auf englische Manier.

1. Erbsensuppe.
1. Wirsingsuppe.
1. englischer Braten.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.
1. ganze Feldhühner in Salmin.
1. Schöpfenschlegel mit Erdäpfel.
1. gebratener Kapaun.
1. Schinken in Wein gesotten.
1. Weinkreme mit Champagnerwein. — 16 Teller, als 1 mit Gurken, 1. mit Rettig, 1 mit Sardellenbutter, 1. mit frischer Butter, 1. mit Trüffeln, 1. mit Champignons, 1. mit Servelatwürsten, 1. mit kaltem Wildpret, 1. mit italienischen Salat, 1. mit grünen Salat, 1. mit Häringen, 1. mit Bricken, 2. mit Bäckerei von Buttermteig, 2. mit Bäckerei von Mandelteig.

N^o 30. Für 24 Personen zu 18 Speisen wovon 2 zum Auswechslern gehören nebst 8 Teller auf französische Art.

1. Suppe von Portulack.
1. weiße Coulisuppe mit Reis.
1. gesottenes Rindfleisch, 1. Nierenbraten mit Rahm, (beim Auswechslern der Suppe).
1. Buttermteig, Pastete mit Tauben.
1. weiße Farschnödeln mit Bechamelle. — 4. Entrees, als 1. gespicktes Pries glasirt, 1. Rolade von Ochsenaugen, 1. junge Hühner mit Vertrambrühe, 1. Frikando von Kalbfleisch mit Spinat. — 4 Teller, als 1. mit Sardellen mit Butter, 1. mit Häringen, 1 mit Gurken, 1 mit rothen Rüben.

Zweiter Gang.

1. Entremets, Karfiol mit einer legirten Brühe.
1. Braten, Feldhühner.
1. Geiße.
1. Entremets, Trüffeln.
1. Kreme von Pistazien.
1. Gelee von süßen Pomeranzen.
1. kalte Pastete von Kapaunen.
1. Gateau von Bisquit. — 4 Teller als 2 mit Salat, 2 mit Compote von gebackenen Aepfeln. — 36 Teller Dessert, 2 mit gebackenen Gefrorenen von Rahm mit Vanille, 4 mit Gefrorenen von Himbeeren, 4 mit Obst, 4 mit eingemachten Früchten, 22 mit andern Confecturen.

C. Fasten = Tafelzettel.

N^o 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit
3 zu 3 aufzusetzen, für das ganze Jahr.

1. Krebspanadsuppe.
1. pochirte Eier mit Sauerampfer.
1. Stockfisch mit Rahm.
1. Spargel mit gebackenen Bärtschen.
1. Auflauf von Reis.
1. blau gesottener Hecht mit kalten Meerretig. — Käse und Butter abgesondert. 5 Teller Dessert, als 1. mit große Bäckerei in der Mitte. 1. mit Mandel. Confect nämlich Bisquit oder Anisbrod. 2. mit Obst.

N^o 2. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit
3 zu 3 zu geben.

1. Krebspanadesuppe.
1. Hachispastetchen.
1. Eier mit Sauerampfer.
1. Stockfisch mit Rahm.
1. Zuckererbsen mit Beilage von Bärtschen.

1. Ragout von Hecht.
1. gebratener Aal mit Zitronen.
1. Mehlspeise von Rohrmacaronen mit Parmesankäse.
1. Bäckerei nach Belieben. — Käse und Butter wird allzeit bei den Fastentafelzetteln nach der Bäckerei abgesondert gegeben. 7 Teller Dessert.

N^o 3. Für 12 Personen zu 9 Speisen wie oben.

1. Weinsuppe.
1. offene Ragoutpastete.
1. Kabeljau.
1. Gemüse, farsirter Kohlrabi mit Bouquets von Hechten.
1. Entree von Blassen.
1. Schnecken auf den Rost gebraten.
1. blaugesottener Salm.
1. Kreme von Borsdorfer Äpfeln.
1. Bäckerei. — Käse und Butter abgesondert. 7 Teller Dessert.

N^o 4. Für 12 Personen zu 12 Speisen, welche 6 zu 6 zu gleicher Zeit aufgesetzt werden: nämlich kleiner Aufsatz in der Mitte, 3 Speisen oben 3 unten.

1. Fröschsuppe.
1. Hors d'oeuvre von Karpfenmilch.
1. gerührte Eierspeise maskirt.
1. gelbe Rüben mit Bouquets von Fischen.
1. Ragout, Hecht am Spieß gebraten. 1. Pudding von Haringen.

Zweiter Gang.

1. gebratener Aal mit Zitronen.
1. blau gesottene Karpfen.
1. Compote von Äpfeln.
1. Gelee von Himbeeren.
1. kalte Pastete von verschiedenen Fischen.
1. Bäckerei. — Käse und Butter abgesondert. — 10 Teller Dessert als 4 mit Obst, 2 mit Gefrorenen, 4 mit andern Confecturen.

Anmerkung. Bei dem Aufsatz werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgesetzt.

