

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

A. Für Frühjahr und Sommer

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

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-
kühr 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. Hachispastetchen zc. bedeutet immer eine Schüssel
mit klarer Hopfensuppe, eine Schüssel Hachispastetchen; wenn
die Zahl etwas anderes als Schüssel anzeiget, 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. Hachispastetchen.

1. Bäckelfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Beilage, Karbonnade.
1. Ragout, frifassirte 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 ꝛc.

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. — Apffelcompote 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 saurerer Brühe.
1. Gemüse, grüne Bohnen mit Beilage von geräucherten Zungen und Bratwürsten.
1. Ragout, Kalbfleisch mit Champignons.
1. Braten, junge Gans. — Weichselcompote abgefondert. —
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 Kuckummernbrühe.
1. Gemüse, Kernerbsen mit gelben Rüben, und Lammsfüße mit Beilage von gebackenen Rübheuter.
1. Ragout von jungen Tauben.
1. Kalbschlegel oder Nierenbraten; — Salat abgefondert. —
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 Butterteig.
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. Rostbraten mit Brühe und Zugehör.
1. Gemüse, Karfiol mit Beilage von gebackenen Hühnern oder Priesen.
1. Rogout von Geiße.
1. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.
1. Braten, junger wälscher Hahn.
1. Gelee von Pommeranzen.
1. Bäckerei. — Weinkreme oder Histen- (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 Kieße (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. Bockelfleisch mit süßen Meerrettig.

1. Gemüse, farsirter Wirsing mit Beilage von gebratener junger Gans.

1. Ragout, Lammviertel mit saurer Rahmbrühe.

1. Kaffeekreme.

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 Coulissuppe.

1. Hors d'oeuvre, Croquet von Gefröse.

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 Kalbsbraten.
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 Ochsenhäuten auf Hühnerkammart.
1. Ragout, Schöpfenschlegel mit Rukummernbrühe.

Zweiter Gang.

1. gebratene Feldhühner.
1. Nierenbraten.
1. Saumfisch 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 gegeben.
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 eigenem Saft. — Salat, abgesondert.

1. gesottene Krebse.
1. Gelee von Marasqi.
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, Barschen 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 Rehkiesche 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 Ochsenfleisch mit Trüffeln und Morcheln im Kastrol.
1. Entree, junge Hühner à la Braise.
1. Krebsemehlspeise.

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 Krebsuppe.
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 Kufummern. 1 mit rochen Rüben. 1. mit Monatrettigen.

Zweiter Gang.

1. Entremets, junge Tauben mit Reis und Parmesankäs.
1. gebratene Kapauen.
1. Compote von Stachelbeeren.
1. gesulzter Kreme von Champagnerwein.
1. Westphälischer 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 Riech-

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

1. Rindfleisch im Ofen mit Zugehör.
1. Birsing mit Feldhühnern, Schweinsknochen und geselchtem 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'espic.
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. Lammfarbbonnade im Buttermteig. 1. farsirte Omelettes mit gerührten Eiern. 1. Würste von Geiße.
1. marinirter Lendenbraten mit Brühe, — gesottenes Rindfleisch abgesondert mit Zugehör.
1. farsirter Wirsing und 1. Schüssel Knödel mit Schnecken, in 2 Bodouillen. Gebackene Hühner zum farsirten Wirsing abgesondert 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 Aprikoson.
1. Kreme von Pistazien. — Italienischer Salat, abgesondert. — 4 Speisen zum Auswechselfn bei Gemüsen. 1. Braten, junge Kapaunen. 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 Marasli. — 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, abgesondert.

1. Kohlrabi mit Bechamelle, Beilage von gesotrenem Lammfleisch.
1. Hechtkraut, die Beilage aber abgesondert. — Gebackene Hechte.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.
1. Ragout, Dempal à la Matelote.
1. kaltes Entree, junge Hühner oder Kapauen.
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 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. Jussuppe 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 Kukumern.
1. Ragout, kleine Rolade von Kalbfleisch in Krebsbrühe.
1. Entremets, Karfiol mit gebackenen Tauben.
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. legirte 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. Bockelfleisch 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, Weichselfuchen.
1. Ragout à la Creme, junge Tauben in Schmalz gebacken.
1. Compote von Aprikosen. — Zum Auswechseln bei Gemü-
sen 1. gebratene Kapaunen, 1. gebratene junge Hasen.
— Zum Auswechseln bei Suppen 1. Gelee von Melonen.
1. Westphäliger 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. Ochschweife 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 Kufummern.
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-Coulissuppe, in 2. Bodouillen — 4 Teller, als 2. mit Markpastetchen. 2. mit kleinen Würsten von Kapaunen.
1. gefotenes 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. Entrees, 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 Lammskarbonsade.
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 Spargel. 2 mit Molade 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.