

Diese kleinen Glas- oder englischen Steingutteller sind in den geschmackvollsten Formen zu haben, und können auch zu den eingemachten Früchten und den Compôtes benutzt werden.

V. Der Universal-Küchenzettel.

Aus diesem Universal-Küchenzettel kann man ein beliebiges Diner zu jeder Jahreszeit nach der Reihesfolge der Gerichte, von denen jedes einen besondern Gang bildet, zusammenstellen. Auf zehn bis zwölf Personen rechnet man, wie schon gesagt ist, eine Schüssel von jedem Gericht, und vermehrt die Zahl dieser Schüsseln in demselben Verhältnisse nach der Zahl der Couverts. Was noch sonst über die Gänge zu bemerken ist, habe ich schon in dem Abschnitte über das Serviren angegeben.

Diner zu zehn, vierzig, hundert, vierhundert Couverts u.

Erster Gang.

Die Suppe.^{*)}

- Weisse Suppe à l'Allemande mit Filets von Hühnern und Semmelflößchen.
- Braune = à la Française mit Croûtons.
- Weisse = à la Hollandaise mit Austern, Fischkneffes und Croûtons.
- Braune = à la Polonaise mit Hammelfleisch und geröstetem Brod, so wie die zweite Art.
- Weisse = à la Russienne mit gebackenen Grünkäse, Saucisses u. s. w.
- Braune = à la Russienne, genannt Pottrock, so wie die dritte Art mit Sauerkohl u. s. w.
- Weisse = Coulis mit gebackenen Strudeln oder Parmesan-Croûtons.
- Dieselbe mit Hühner-Filets und Croûtons.
- Braune = à la Suisse mit Parmesan-Croûtons.
- Weisse = à la Reine mit Filets von Hühnern und Croûtons.
- Dieselbe auch unter dem Namen à la Windsor.
- Braune = à la Suédoise mit Hammel- oder Kalbfleisch oder Schinken und Croûtons.

*) Bei einem großen Diner giebt man zweierlei Suppe, eine braune und eine weisse.

- Weiße Suppe mit Purée von Reis mit Hühnern und Croûtons.
 Braune = à l'Espagnole mit Profiteroles und Kastanien.
 Dieselbe auch als Purée von Maronen und Reb-
 hühnern oder auch Olla podrida.
 Weiße = Coulis mit weißen Rüben und Fischkneffes.
 Dieselbe auch braun à la Cressi mit Reis.
 Weiße = mit Reis und Purée von Zwiebeln.
 Braune = Coulis mit Semmelflößen und Croûtons.
 Hellbraune = Coulis à l'Anglaise mit Reis.
 Braune = Coulis mit Madeira und Reis.
 Weiße = von Perlgrauen mit Filets von Hühnern und
 Semmelflößen.
 Dieselbe auch mit Körbel oder en purée mit
 Filets von Hühnern und Croûtons.
 Braune = à la santé mit verlorenen Eiern und Croûtons.
 Weiße = mit Nudeln verschiedener Art.
 Braune = claire mit verlorenem Huhn.
 = = à la jardinière.
 = = à la Julienne (claire oder auch gebunden).
 = = à la Brunoise (mit etwas Coulis gebunden).
 = = à la Clairmont.
 = = à la Chartreuse.
 = = claire mit Reis.
 = = mit Reis und Griesmehlspeise.
 = = mit Nocken und Kalbstendrons.
 = = mit pot d'Espagne.
 Weiße = à la volaille mit Filets von Hühnern und Croû-
 tons.
 = = mit Purée von Sellerie, mit Parmesan-Croûtons.
 = = mit Sauerampfer und Semmelflößen.
 = = mit Purée von Blumenkohl mit Croûtons.
 Braune = mit Gurken, mit Filets von Tauben, Kalbfleisch-
 flößen und Croûtons.
 Rothe = à l'écrévisse mit Reis und Filets von Hühnern.
 = = von Krebsen mit Fischkneffes.
 Dieselbe auch mit farcirten Krebsnasen, Blumen-
 kohl, Spargel, jungen Mohrrüben u. s. w.,
 wie bei der Suppe à l'Allemande.
 Gelbe = mit Purée von Erbsen mit Schweinemark und
 Croûtons.
 Grüne = mit Purée von Schoten mit Croûtons.

- Braune Suppe à la tortue mit Kalbskopf, Kalbsfleischklößen und Eiern.
 = au faux-bond.
 Gelbbraune = mit Purée von Mohrrüben mit Tendrons von Hammelbrust und Croûtons.
 Braune = mit Purée von Linsen mit Filets von Rebhühnern oder mit Schweineohren und Croûtons.
 = von Hasen mit Croûtons und Filets von Hasen.
 = von Rebhühnern mit Croûtons und den Brust-Filets.
 = von Krammetsvögeln.
 = à la chasseur.

Anmerk. Die leichten Suppen, z. B. mit Sago, Gries, Körbel u. s. w., sowie die fränkische Panaden-Suppe, ferner die Milch-, Bier-, Wein- und Wassersuppen, sowie die Kalteschalen, welche zum Schluß des ersten Abschnitts beschrieben sind, können nicht zu einem Diner genommen werden.

Zweiter Gang.

Die Hors d'oeuvre.

Frische Austern mit Citronen und Pumpernickel- und Weißbrod-schnitten. Man giebt die Austern auch besonders und läßt darauf noch ein zweites Hors d'oeuvre, welches aus drei oder vier Sorten besteht und auf einer Schüssel angerichtet wird, folgen, z. B.

- 1) Kleine Pasteten au naturel.
- 2) = en vol au vent.
- 3) Ramequins.
- 4) Croquets von Kalbsmilch.

Kleine Pasteten à l'Espanole.

- = à la béchamelle.
- = von Leipziger Lerchen.
- = von Krammetsvögeln.
- = von Gänseleber.
- = von Duappenlebern.

Raviar mit geröstetem Brod.

- = mit Blevis verschiedener Art.
- = mit Culli Backi.

Ragoût von Austern en coquilles.

- = von Hühnern en coquilles.

- Fisch en coquilles.
 Macaroni en coquilles.
 Ragoût von Krebsen en coquilles.
 Rabliau oder Schellfisch à la crème en coquilles.
 Rührei mit Lachs oder Schinken en coquilles.
 Ribißeier mit frischer Butter.
 Fondis.
 Lachs in Papierkästchen.
 Zander in Papierkästchen.
 Farcirte Trüffeln.
 Trüffeln en papillotes.
 Sautée von Kalbsmilch in Papierkästchen.
 Côtelettes en papillotes.
 Seringe en robe de chambre.
 Saucisses en dominos.
 Filets von Fisch en papillotes.
 Kleine Pasteten von Karpfenmilch.
 = = von Austern.
 = = von Schildkröten.
 = = au Salbicon.
 = = von Fisch.
 = = von Krebsmotten.
 Cannelons von Buttermteig mit Purée von Rebhühnern.
 Rissoles von Buttermteig mit Ragout fin.
 = von mürbem Teig mit Ragoût von Krebsen.
 = von Hühnern à la béchamelle.
 Kleine Pasteten von Wärmteig mit Ragoût mêlé.
 = = von Wärmteig mit Macaroni au parmesan.
 Profiteroles au Salbicon.
 Pirogues mit Ragoût fin.
 Kleine Pasteten à la Joinville.
 = = von Kartoffeln mit Ragoût von Hammelbraten.
 = = von Reis mit Ragoût mêlé.
 = = à la Romaine mit Ragoût von Krebsen.
 = = à la croustade mit Filets von Hühnern.
 Croustade von Reis en croûtons au Salbicon.
 = en Salmi.
 Croûtons von Sardellen.
 Côtelettes en enveloppe.
 Croûtons mit Schnepfen.
 = Krammetsvögeln.

Bofesen von Lachs.

Kalbsegehirn en friture.

= à la Villeroi en friture.

Kalbsmilch en friture.

Croquets von Hühnern.

= von Zander à la béchamelle.

= von Krebsen und Reis.

= au Salbicon.

= von Kalbsbraten.

= von Farce.

Hâtellettes von Hühnern.

= von Seefischen.

Zander à la Villeroi.

Côtelettes von Lamm en surprise.

Pot d'Espagne mit Madeira-Sauce.

= en friture.

Zunge Hühner en friture.

= à la Villeroi.

Tendrons von Kalb à la Villeroi.

Groscheulen en friture.

Hammel- oder Kalbsfüße en friture.

Ausgebackene Sardellen.

Ausgebackene Heringe.

Kalbsgekröse en friture.

Dchfengaumen oder Amourettes en friture.

Pain à la Duchesse mit Filets von Hühnern.

Purée de volaille in Porzellanbechern.

Omelettes à l'Italienne.

= mit Ragoût fin.

= mit Champignons.

= mit Steinpilzen.

Neue Heringe mit Gurken.

Sardellensalat.

Canapé von Sardellen.

Filets von Zander en rémolade.

= à la Constantin.

Magnonnaise von Zander.

= von Lachs.

Provençale von Zander.

= von Lachs.

= von Hecht.

Summer à la Provençale.
Barsche à la Tartare.

Dritter Gang.

Die Fische, welche gleich nach den Hors d'oeuvre servirt werden.

Zander à la Hollandaise mit Kartoffeln.

= au naturel.

= à l'Espagnole.

= mit Sauce von Sauerampfer.

Karpfen blau gekocht mit Del und Essig oder auch mit Meerrettig.

Lachs à la maître d'hôtel.

= mit Sauce von Petersilie.

Sautée von geräuchertem Lachs.

Barsche en Water Sothgen.

Alal à la grillade.

Hecht en pot au feu.

= à la forcade.

Gespickter Hecht au four.

Gespickter Zander au four.

Gespickter Karpfen au four.

Rabliau au naturel mit Sauce von Champignons.

= au naturel mit Sauce von Austern.

Seezunge mit Sauce von Petersilie.

Schellfisch au naturel.

= à la Hollandaise.

Dorsch à la maître d'hôtel.

Wels à la bourgeoise.

Karauschen mit Dill.

Forellen au naturel.

Ausgebackene Fische mit Sauce à l'Espagnole.

Vierter Gang.

Die großen Fleischstücke, welche nach den eben angeführten Fischen, oder, wenn diese ausfallen, gleich nach den Hors d'oeuvre servirt werden.

Rinderbraten à son jus (Roast-Beef) mit Kartoffeln.

Rinderfilet à la broche mit Purée von Kartoffeln, gebratenen

Kartoffeln oder Kartoffeln à la Strasbourg u. s. w.

= glacé mit Madeira-Sauce und Bignets von Kartoffeln.

- Rinderfilet à la Radziwill.
 = à la Provençale.
 = à son jus, auch mit allerlei Gemüse garnirt.
 Roulettes von Rinderfilet mit Kartoffeln au beurre und farcir-
 ten Gurken.
 Rinderfilet en Beef-Steaks mit gebratenen Kartoffeln.
 Beef-Steaks sautés mit Kräutern.
 Rinderfilet mit Ragoût mêlé und Fleurons.
 Rindfleisch au naturel mit jungen Kohlrabi, Meerrettig oder
 Petersilienkartoffeln, oder auch mit Sardellen- und
 Kapernsauce u. s. w.
 Rinderbrust au naturel mit Petersilienkartoffeln.
 Hamburger Pöfelrauchfleisch mit Purée von Erbsen.
 Rinderstück à la braise mit farcirten Gurken und Kapernsauce.
 = à son jus mit weißen Bohnen.
 Boeuf à la mode mit Purée von Kartoffeln.
 Rindfleisch à l'Anglaise.
 Rinderschwanzstück au goût du Roi.
 Rinderstück à la crème maigre.
 Rindfleisch à l'Italienne mit Kapern und Olivenauce.
 Rinderbrust à la jardinière.
 Rinderstück à la glace mit Hachis von Morcheln.
 Roulade von Rindfleisch mit Olivenauce.
 Rindfleisch à l'Empereur.
 Rinderschwanzstück à la Macédoine.
 = à la Prussienne.
 = à la Russienne mit Kartoffeln à la Strass-
 bourg.
 = pané mit Kartoffeln à la Pierrefitte.
 Rinderbrust en croustade mit Sauce piquante.
 Rinder-Côtelettes à la Vienne mit saurer Sahne und Kapern
 oder mit Sauce tomate.
 = à la glace mit Hachis von Morcheln.
 = en surprise mit Sauce Espagnole.
 = à la Provençale mit Jus und Kartoffeln.
 Filet de boeuf à la porte Maillot.
 Culottes de boeuf à la Russienne.
 Rinder-Côtelettes à la Brandebourg mit Purée von Kartoffeln.
 Sraszy à la Polonaise mit gebratenen Kartoffeln.
 = à la Russienne.
 Klops von Rinderoberschale mit glacirten Kartoffeln.

Granate von Rindfleisch mit Madeira-Sauce und Bignets von Kartoffeln.

Rinderzunge à la glace mit Sauce aux cornichons.

Schinken à la Bourgogne.

Bayonner Schinken mit Malaga-Sauce.

Schinken au four.

Kalbskeule à la broche mit Sauce piquante.

= à la béchamelle.

= à la bourgeoise.

= à la glace mit Olivenauce.

= à la Provençale.

Garcirte Kalbsbrust mit Sauce piquante.

Kalbsnierenstück à la Montglas.

= à la crème mit Kartoffeln au beurre.

Kalbsquarré à son jus.

= à la Marseille.

Kalbs-Côtelettes à la Dreux mit glacirten Zwiebeln.

= à l'Espagnole mit gebratenen Kartoffeln.

Kalbsnufz à la Ferdinand mit Fischkneifes und Sauce piquante.

Ballon von Kalbsblatt mit Sauce à l'écrévisse.

Fricandeaux von Kalb à leur jus mit Purée von Kartoffeln.

= von Kalb glacés mit Sauce béchamelle.

= von Kalb au four mit Ragoût fin.

= von Kalb à l'Espagnole.

= von Kalb mit Ragoût mêlé.

= von Kalb mit Kapern und Olivenauce.

= von Kalb en Wiener Roßbraten.

Fricandelle von Kalb mit Sauce Espagnole und gebratenen Kartoffeln.

Roulettes von Kalb à la glace mit Sauce tomate.

= von Kalb à la broche mit Sauce piquante.

Kalbstendrons en ragoût.

Gefüllte Kalbsbrust à la financière.

Kalbszunge à l'Espagnole.

Kalbsleber en turban mit Sauce Espagnole und Kartoffeln.

= à la glace mit Trüffelsauce.

Klops von Kalbfleisch à la Koenigsberg.

Lammbrust en ballon mit Oliven und Kapernsauce oder mit

Purée von Sauerampfer.

= à la financière.

Lammkeule à la broche mit Sauce piquante.

Hammeleule à l'Anglaise.

- = à la braise mit Sauce aux cornichons.
- = gedämpft mit Purée von Kartoffeln und Jus.
- = au four.
- = marinirte mit Trüffelsauce.
- = en Water-Jack.

Hammel-Côtelettes à l'Anglaise.

- = à la béchamelle.

Hammelquarré gebacken mit Sauce Espagnole.

Hammelrückenstück à la broche mit Sauce piquante.

Hammelfeule ausgelöst mit Champignons-Sauce.

- = en ballon mit Sauce und Bignets von Kartoffeln.

Mutton-shop à l'Anglaise.

Hammelquarré grillé mit Jus fort und Kartoffeln.

Fricandeaux von Wild mit Hachis von Trüffeln.

Wildschweinszimmer en croustade mit Kirschsauce.

Wildschweinsfeule en marinade mit Olivenauce.

Wildfilets à la glace mit Sauce piquante.

Roulettes von Wild mit Citronensauce oder Sauce tomate.

Klops von Wild à la Provençale mit glacirten Kartoffeln.

Spanferkel à la Polonaise mit Ragout fin.

- = en croustade.

Schweinefilet à la glace mit Olivenauce.

Schweine-Côtelettes en Beef-Steaks mit Jus und Kartoffeln.

Schweinefeule à la bourgeoise.

Schweinequarré à la Bayonne mit Madeira-Sauce.

Puten à la Périgord.

- = oder Kapaunen à la Montglas.

- = = = à la braise mit Champignons- oder Austernsauce.

- = à la broche mit Sauce veloutée.

Gans à la broche mit Kastanien.

- = farcirt à la braise mit farcirten Gurken.

Enten glacés au four mit Maronen.

Kalbskopf à la Russienne.

- = à la paysanne.

- = à la Hollandaise.

- = gebacken mit Sauce piquante.

Fricandeaux von Amerikanischer Schildkröte mit Madeira-Sauce.

Fünfter Gang.

Die Gemüse nebst ihren Beilagen.

Grüne Bohnen à l'Allemande.

" " à l'Espagnole mit Hammel-Côtelettes grillées
oder Hammelquarré glacé." " à la Française mit Saucisses, Griblettes oder
kleinen Fricandelles." " à la Lyon mit sautirtem Schinken, Grillade von
Hammelfleisch oder Côtelettes." " à la crème mit Hammel-Côtelettes, Saucisses
oder Andouilles." " à la Hollandaise mit gespickten und glacirten
Lamm- oder Kalbszungen oder mit Bratwurst
oder mit Côtelettes.

" " à la bourgeoise mit Hammelfleisch.

Brehbohnen mit Hammelfeule oder Côtelettes.

" " à la bourgeoise mit Hammelfleisch.

Saubohnen mit Croquets, Brissoles, Grenadins von Kalb,
Lamm-Côtelettes oder Saucisses.Grüne Erbsen (Schoten) mit Krebsen, Omelettes, armen Rit-
tern und Krebsboulettes." " auf verschiedene Arten mit glacirter, gespickter
Kalbsmilch, Hühnerbrüsten oder Lamm-Côte-
lettes.

" " en purée mit Ragoût-Würsten.

Zuckerschoten.

Mohrrüben (junge) mit Omelettes und Côtelettes.

" " und Schoten mit Omelettes, Krebsboulettes oder
Farce-Côtelettes.

" " farcirte mit gespickten und glacirten Kalbs-Côtelettes.

" " en purée mit Kalbs-Côtelettes oder Grillade von
Hühnern.

" " à la bourgeoise mit Hammelfleisch.

Weiße Rüben au naturel mit Hammelfleisch.

Zeltower Rüben à la Reine mit Fischwürsten und Hammel-
Côtelettes grillées." " à la Brunoise mit Kastanien, mit Enten, Sau-
cisses, Zauerschen Würsten, Hammelquarré
glacé oder Côtelettes.

" " en filets mit Hecht oder Schnepeln.

- Zeltower Rüben en purée mit Hammel: Côtelettes oder glacir-
 ter Rinderzunge.
 " " en charlot mit Saucisses.
 " " à la bourgeoise mit Rinderkalbdaunen.
 " " en hohe-pot mit grillirten Ochsenchwänzen,
 Hammelquarré glacé, Filets von Enten, oder
 gespickten Côtelettes.
 Blumenkohl à la Hollandaise mit Hammel: Côtelettes.
 " à l'Espanole mit gespickter oder glacirter Kalbs-
 milch, Grillade von Hühnern oder Côtelettes.
 " à la Française mit Saucisses.
 " au parmesan.
 " à la béchamelle en purée mit Beilage.
 " à l'écrévisse mit Fisch: Côtelettes.
 Spargel mit dicker Buttersauce oder mit gebräunter Butter.
 " en petits-pois mit Kalbs: Côtelettes, Croquets oder
 Grillade von Hühnern.
 Meerkohl mit dicker Buttersauce.
 Rosenkohl mit Crêpinettes, Saucisses oder Griblettes.
 Maronen (echte Kastanien) à l'Espanole mit Côtelettes à la
 Dreux.
 Purée von echten Kastanien mit gespickter, glacirter Kalbsmilch,
 Hühnerbrüsten oder Lamm's: Côtelettes en surprise.
 Cardi en essence mit Mark: Croûtons.
 " au parmesan.
 " en petits-pois mit Grillade von Hühnern.
 Spinat mit Côtelettes, verlorenen Eiern, Omelettes, Andouilles,
 Fischwürsten, Saucisses oder Brissoles.
 " à la Hollandaise mit geräuchertem, grillirtem Kalb oder
 mit Spiegeleiern oder auch Côtelettes u. s. w.
 " à la crème mit Sauerschen Würsten oder Croquets.
 Sauerampfer mit Côtelettes, glacirter Kalbsmilch, Lamm-
 Côtelettes oder Saucisses.
 " à la crème maigre.
 Endivien } mit beliebiger Garnitur.
 Portulak }
 Hopfenkeime mit Sauerampfer, mit Côtelettes oder Saucisses.
 Schwarzwurzeln } mit Côtelettes, Saucisses, Grillade von Hüh-
 Haserwurzeln } nern, Croquets oder Fischwürsten.
 Zuckerrurzeln }
 Wirsingkohl mit Enten, Rebhühnern oder Fasanen.
 Kochbuch,

- Wirsingfohl mit Kastanien.
 " à la bourgeoise mit Rindfleisch, Hammelfleisch oder Côtelettes.
 " en salmi mit Rebhühnern und Saucisses.
 Sellerie mit Côtelettes oder Grillade von Hühnern.
 Gurken (frische) à la bourgeoise mit Hammelfeule.
 " (farcirte).
 " en ragoût mit Hammel-Côtelettes.
 Kopfsalat mit gebackener Kalbsmilch oder Côtelettes.
 Morcheln (frische) mit sautirtem Schinken, Lamm-Côtelettes, gespickter, farcirter Lammesbrust oder Grillade von Puten.
 " en hachis mit Saucisses oder Côtelettes.
 " au bain marie mit Rebhühnern.
 Steinpilze à la béchamelle mit Hammel-Côtelettes grillées.
 Champignons à la volaille.
 Radies mit Côtelettes oder Grenadins von Kalb.
 Kohlrabi mit Hammelquarré oder Hammel-Côtelettes.
 Brufen à la bourgeoise mit Hammelfleisch.
 Zwiebeln en purée mit glacirter Kalbsmilch oder Hühnerbrüsten.
 " à la glace mit Hammelfeule.
 " à la bourgeoise mit Hammelfleisch.
 Artischocken à la Hollandaise.
 " à l'Espanole.
 " en ragoût.
 " à la Marseille.
 " au parmesan.
 Artischockenboden.
 Chartreuse von allerlei Gemüse mit gespickten Côtelettes, Filets von Rebhühnern oder Enten.
 Macédoine mit Filets von Enten, Hammelquarré glacé oder Côtelettes.
 Gemüse mêlé mit Côtelettes à la Dreux, Saucisses, Grillade von Hühnern oder Andouilles.
 " à l'Empereur mit Croquets, Côtelettes oder gespickter Kalbsmilch.
 " à la Reine mit Lamm-Côtelettes, gebackener Kalbsmilch, gespickten Hühnerbrüsten, Crêpinettes, Brissoles, Ragoutwürsten, Krebs-Boulettes, Croquets, Andouilles oder armen Rittern.
 Weißfohl en pouding mit Hammelquarré glacé oder mit gespickter, glacirter Hammelzunge.

Weißkohl en roulettes mit Enten, Krebswürsten oder Hammel-
Côtelettes.

• à la crème mit Fisch-Côtelettes oder Hammel-Côte-
lettes grillées.

• à la bourgeoise mit Hammel- oder Rindfleisch.

• à l'Espagnole mit Rebhühnern.

Baierisch Kraut mit Schweine-Côtelettes, gespickten Filets von
Wild, Brissoles, geschmorten Enten oder Zauerschen
Bratwürsten.

Gemüse à l'Anglaise mit Hammelfeule.

Pastinak mit Hammel-Côtelettes oder Hammelquarré.

Sauerkohl à la Russe mit Pökelfleisch, Schinken oder frischer
Blut- und Leberwurst.

• à la Française mit Filets von Wild.

• mit Ragoût von Austern, Zauerschen Bratwürsten,
Crêpinettes von Wild oder Fisch-Croquets.

• mit Ragoût von Krebsen mit gebackenen Stinten,
Filets von Hasen oder Zander oder mit Ragoût-
Würsten.

• en timbale mit gebackenen Fischfilets und Croquets.

• à la bourgeoise mit Pökelfleisch oder gefochtem
Schinken.

• à la crème maigre mit Griblettes oder Côtelettes.

Reis als Gemüse mit Kapaunen.

• à l'Italienne mit Rebhühnerbrüsten.

• à l'Anglaise mit Hammelquarré.

Apfel als Gemüse.

Kartoffeln mit Kräutersauce à la maître d'hôtel, mit Kalbs-
Côtelettes oder Grillade von Hammelfleisch.

• à la béchamelle mit Hammel-Côtelettes, gebackener
Kalbsmilch oder gespickten Hühnern à la broche.

• à la Hollandaise.

• au beurre.

• (gebratene) mit Petersilie, mit Côtelettes.

• (braun gedämpfte).

• glacés statt der Kastanien zum Grünkohl und den
Rüben.

Petersilienkartoffeln mit Rindfleisch.

Kartoffeln in Bier.

• à la Pierrefitte.

• (runde, gebratene) mit Rinderfilet.

Kartoffeln (roh gebratene).

= en friture.

= in Asche gebraten.

= en tabatière.

= (gebratene) mit saurer Sahne.

= (gebackene und gefüllte).

Bignets von Kartoffeln.

= = = à l'Espagnole mit Hammelquarré glacé.

Kartoffeln à la Strasbourg.

= au bain marie mit glacirter Rinderzunge.

= en gratin.

= à la crème mit gespickten Hühnerfilets oder Côtelettes.

= à la bourgeoise mit saurer Sauce und Schweine-
rippespeer.

Tiegelkartoffeln mit gedämpfter Kalbsbrust.

Gebratene Kartoffeln en salade mit Côtelettes oder Grillade.

Kartoffeln à la Boulogne mit Rinderbraten.

Purée von Kartoffeln mit gebratener Kalbsleber, Côtelettes,
Bratwurst u. s. w.

= von Kartoffeln au four.

= = = en timbale.

= = = à la crème mit gebackener Kalbsmilch.

Poudding von Kartoffeln mit Backobst und Côtelettes oder ma-
gerem Speck.

Grünkohl mit Kastanien und Zauerschen Bratwürsten.

= à la bourgeoise mit Pökelfleisch.

Sprutenkohl mit Saucisses, Brissoles oder Schweine-Côtelettes.

Nothkohl mit Äpfeln, dazu gebratene Hasenzimmer, Rebhühner,
Griblettes, Saucisses, Andouilles oder frische Wurst.

Gemüse in Pasteten mit beliebiger Beilage.

Pouddings von Gemüse.

Grüne Birnen und Rlöße mit gekochtem Schinken, magerem
Speck, Saucisses, Zauerschen Bratwürsten und der-
gleichen.

Backobst und Rlöße mit Gänsepökelfleisch oder Gänseklein u. s. w.

Königsberger graue Erbsen mit Côtelettes oder Pökelfleisch.

Weisse Bohnen au beurre.

= = à la bourgeoise mit Hammelkeule.

= = au naturel mit Rindfleisch.

= = en purée mit gespickten Côtelettes oder Hammel-
quarré glacé.

Weiße Bohnen à la maître d'hôtel mit Grillade von Hammelfleisch.

= " à la Lyon mit glacirten Enten oder Côtelettes.

= " à la Hollandaise mit Saucisses oder glacirter Zunge.

Gelbe Erbsen en purée mit Hamburger Pökelrinderbrust.

= " " " mit Sauerkohl und Pökelfleisch.

Linsen mit Rebhühnern.

= à la bourgeoise mit Hammel- oder Rindfleisch.

= auf andere Art mit Enten, Bratwurst, Saucisses oder Hammel-Côtelettes.

Purée von Linsen en salmi.

Anmerk. Die zu den Gemüßen angegebenen Beilagen können nach Belieben verändert werden. Die kalt aufgeschnittenen Beilagen, welche bei einem Diner noch besonders auf Assietten angerichtet, und zu den Gemüßen noch außerdem herum gegeben werden, sind aus dem Abschnitt, worin die Beilagen zu den Gemüßen beschrieben sind, zu ersehen; jedoch nimmt man vorzüglich davon: aufgeschnittenen, geräucher-ten Rheinlachs, aufgeschnittene Pökelrinderzunge, aufgeschnittene Braunschweiger Wurst, aufgeschnittene Spickgans, aufgeschnittene, neue Heringe, besonders zu den jungen grünen Bohnen, aufgeschnittenen, rohen und gekochten Schinken u. s. w.

Sechster Gang.

Warme Entrées von wildem und zahmem Geflügel, von Fleisch und Wildpret, von Fluß- und Seefischen, sowie die kalten Entrées.

Gratin von Lerchen.

= von Krammetsvögeln.

= von Rebhühnern mit Trüffeln.

= von Fasanen mit Madeira-Sauce.

= von Hühnern mit Krebsauce.

= von Kalbsmilch mit Champignons.

= von Lammzungen mit Olivenauce.

= von Kalbszungen mit Olivenauce.

= von Kalbsgehirn.

= von Fisch mit Ragoût von Quappenlebern und Austern.

= varié.

- Gratin von Wild.
 „ von Eiern en fumet.
 Granate von Wild mit Trüffelsauce.
 „ von Kapaunen mit Champignonsauce.
 „ von Fisch mit Austernsauce.
 Salmi von Rebhühnern mit Trüffeln en belle estrade.
 „ von Krammetsvögeln.
 „ von Schnepfen.
 Poulpeton von Hühnern mit Krebsauce.
 Ragoût à la financière im Reisrand.
 „ mêlé en vol au vent.
 „ von Krebsen mit Fleurons.
 Timbale mit Ragoût fin.
 „ mit Filets von Kapaunen.
 „ mit Escaloppes von Wild mit Trüffeln.
 „ von Nudeln à l'Espagnole.
 Croustade von Krammetsvögeln.
 „ von Fasanen.
 „ von Rebhühnern.
 Warme Pastete à l'Allemande.
 Vol au vent mit Filets von Hühnern.
 Depsé von Hühnern mit Kalbsmilch und Fleurons.
 Filets von Kapaunen à la chevalière.
 „ décorés von Puten mit Sauce veloutée.
 „ von Rebhühnern à la Marseille.
 „ de poulardes à la financière.
 Turban von Reis mit Filets von Puten.
 Hühner à la ravigote.
 Mince à la Montmorenci mit Croquets.
 Hühner à la Montglas.
 Englische Hammelschnitte.
 Fricassée naturelle von Hühnern.
 „ von Hühnern à l'écrévisse.
 Boudins à la Richelieu.
 Crêpinettes décorées von Wild mit Sauce piquante.
 Hâtellettes mit Citronensauce.
 Kalbskopf en tortue.
 Blanquette von Puten mit Trüffeln.
 Kalbsmilch à la Princesse.
 Kalbsfüße mit Malaga-Sauce.
 Hühner à la Périgord mit Madeira-Sauce.

- Escalloppes von Wild mit Sauce piquante.
 Filets von Rapaunen à la Macédoine.
 Civet von Wild mit Croûtons.
 Hühner à la braise mit Sauce béchamelle à la Reine.
 Hühner à leur jus.
 Estomac von Hühnern à la Duvernois.
 Quappenleber mit Austernsauce.
 Krammetsvögel en compôte.
 Leipziger Lerchen en compôte.
 Schnepfen en compôte.
 Rebhühner en compôte.
 " à la Montglas.
 Zunge Hühner à la jardinière.
 " " à la Toulouse.
 Kalbsgefröse en ballon.
 " à la Française.
 " à la bourgeoise.
 Schweinesfüße au four mit Sauce-Robert.
 Côtelettes à l'Espagnole.
 " von Hammel à la béchamelle.
 " von Kalb à la Dreux.
 Kalbsgehirn à la Hollandaise.
 Amerikanische Schildkröte mit Trüffelsauce.
 " " en ragoût.
 Roulettes glacées von Kalb mit Sauce piquante.
 " von Kalb à la broche mit Sauce à la Russienne.
 Sautirte Gänseleber mit Trüffeln.
 Warme Pasteten von Wild mit Madeira-Sauce.
 " " von Fasanen.
 " " von Rebhühnern.
 " " von Hammelrücken.
 " " von Seringen.
 Paté royal.
 Filets de poulardes au suprême.
 " sautés von Hühnern à la Villeroi.
 Gâteau von Rebhühnern.
 " von Salbicon.
 Indianische Vogelneſter.
 Marterkrebse.
 Kleine Becher à la Princesse mit Sauce à la volaille.
 Escalloppes sautées von Kalb aux fines herbes.

Farcirte Hühner.

Filets von Kapaunen à la Voltaire.

= = = à l'Italienne.

Tauben auf dem Rost gebraten.

Fricassée von Tauben en vol au vent.

= = = à l'écrévisse.

Warme Pastete von Tauben.

Farcirte Tauben mit Trüffeln.

Sautée von Tauben à la Provençale.

Tauben à la crapaudine.

= en tortue.

= en crêpinettes.

Fumet von Wild en croustade.

= von Rebhühnern.

Rebhühner à leur jus.

= à la Périgord.

= à la glace.

Sautée von Rebhühnern à la Russe.

Schnepfen en salmi.

Nordische Vögel en gratins.

Filets von Rebhühnern aux fines herbes.

Rebhühner à la braise.

Capilotade von Hühnern.

Fasanen mit ragoût mêlé.

= à la Périgord.

Kapaunen à la Saxe.

= à la tortue.

Filets von Kapaunen in Bechern.

= = = à la Romaine.

= = = à la maréchal.

= = = à la Figaro.

= = = à la Bayonne.

Pouppies von Kapaunen.

Pain von Kapaunen.

Kapaunen auf dem Rost gebraten mit Sauce piquante.

= à la braise.

Ragoût von Kapaunen.

Filets von Enten mit Sauce von frischen Gurken.

Ragoût von Enten.

Wilde Enten.

Wasserhühner.

Ragoût von Gans.

Civet von Gans (Schwarzfauer).

Mince von Hammelbraten.

Filets von Hammel en roulettes.

Hammel-Côtelettes sautées aux fines herbes.

Ralbs-Côtelettes à la Provençale.

Schweine-Côtelettes sautées au jus.

Hammelfüße en ragoût.

= en friture mit Sauce à la Robert.

Lammköpfe grillées au jus.

= gefüllte au four.

Filets von Lamm à la Conti.

Ragoût von Lammbraten.

Grenadins von Lamm en crêpinettes.

Pastete von Spanferkel à l'Anglaise.

Ragoût von Spanferkel.

Spanferkel en roulettes.

= en croustade.

Filets von Wild à l'Espagnole.

Purée von Hühnern à la Fürstin Lieven.

Tendrons von Kalb à l'Italienne.

Filets von Hirsch aux fines herbes.

Ragoût von großen Wildbrüsten à la bourgeoise.

Côtelettes à la Soubise.

Filets von Puten en cannelons mit Sauce veloutée.

Cannelons von Wild mit Trüffelsauce.

Matelote von Hasen à la Polonaise.

Rudelpastete mit Schinken.

Macaroni à la Naples.

= au parmesan mit Trüffeln.

Pollenta von Türkischem Weizenmehl.

Tartarins au parmesan.

Kneffes à la Morlei au parmesan.

Markflöße au parmesan.

Rudeln marbrées au parmesan.

Filets von Lachs mit Ragoût von Austern.

Zander en roulettes mit Krebsauce.

= = = marbrées mit Austernsauce.

Roulettes von Fisch au salbicon.

Zander à l'Espagnole.

Filets von Zander à la Hollandaise.

- Saulée von Zander mit Sauce veloutée.
 Filets von Zander mit Sauce von Sauerampfer.
 = = = à la Conti.
 = farcis von Zander.
 = décorés von Zander mit Sauce à la ravigote.
 Grenadins von Zander mit Ragoût von Quappenleber.
 Warme Pastete von Zander à la bourgeoise.
 = = von Lachs.
 Sautée von Lachs mit Musternsauce.
 Filets von Zander en vol au vent.
 Zander à la béchamelle.
 = à la bon mari.
 Turban von Zander.
 Filets von Lachs à la Dessau.
 Poudding von Lachs und Zander.
 Filets von Lachs und Zander en piquet.
 = von Zander mit Rinderzunge.
 Côtelettes von Zander mit Sauce piquante.
 Zander à la paysanne.
 = aux fines herbes.
 = en croustade.
 = à la broche.
 = à la maître d'hôtel.
 Gebackener Zander.
 Poupies von Zander.
 Fricassée von Zander.
 Forellen à la Hollandaise.
 = brûlées.
 = grillées.
 Warme Pastete von Forellen.
 Filets von Rabliau à la Hollandaise.
 Rabliau au four.
 = à la bon mari.
 Karpfen à la bourgeoise.
 Côtelettes von Karpfen à la financière.
 Matelote von Karpfen und Mal.
 Karpfen au four mit Ragoût mêlé à la Jambor.
 = auf dem Rost gebraten.
 Filets von Karpfen au naturel.
 = = en papillotes.
 Karpfen en friture.

Karpfen à la broche.
 = à la Mylord.
 = à l'Italienne.

Gratin von Karpfen.

Warme Pastete von Karpfen und Aal mit Champignonsauce.

Roulettes von Karpfen.

Lachs en court bouillon.

Poupies von Lachs à la broche.

Matelote von Lachs.

Lachs à la Jambor.

= en papillotes.

= in Papierkästchen.

= grillé mit Jus fort.

Forellen grillées.

Barsche grillées.

= en court bouillon.

= umgewendete mit Jus oder Sauce à la maître d'hôtel.

= gebackene.

= à la Hollandaise.

Turbot (Butte, Steinbutte) mit Austernsauce.

Steinbutte au four mit Sauce Hollandaise und Kapern und Oliven.

= auf dem Rost gebraten mit Jus à la Ray.

= à la crème.

= décoré mit Sauce veloutée.

= im Rand gebacken.

Matelote von Steinbutte.

Filets von Steinbutte aux fines herbes.

= von Hecht à la Hollandaise.

= = mit Meerrettig.

= = gebackene à la crème.

Pflückhecht en vol au vent.

Hecht mit Petersilie.

= gefrümmt mit Sauce von Sauerampfer.

= auf dem Rost gebraten.

Schüsselhecht.

Gratin von Hecht.

Sautée von Hecht.

Hecht en papillotes.

= blau gefocht.

= en gobelets mit Ragoût von Krebsen.

Grenadins von Hecht.

Fische à la pêcheur.

Schellfische au naturel.

= à la Hollandaise.

Alf blau gekocht à la Hollandaise.

= au St. Ménéhould.

= en fricassée.

= grillé au jus.

= à la broche.

= à la Bourgeoise.

= en crêpinettes.

Roulettes von Alf mit Madeira-Sauce.

Filets von Alf à la Princesse mit Sauce veloutée.

Alf à la bourgeoise.

= grillé.

Matelote von Alf.

Geräucherter Alf.

Barbeau (Barbe) à l'Italienne mit Muschelsauce.

Brassen mit Jus oder Sauce piquante.

Dorsch ganz oder en filets.

Heilbutte à la Hollandaise.

Labberdan au naturel.

Roche à la Hollandaise.

Schneepeln.

Karautschen.

Plöken à la bourgeoise.

Duappen à la bourgeoise oder crustirt oder blau gekocht.

Blanquette von Duappenlebern à la Dauphin.

Stör en fricandeaux mit Sauce piquante.

Zungenfisch mit Petersiliensauce.

= gebacken.

Schmerlinge.

Alf.

Seibeling.

Goldfische.

Ellerintchen.

Marenen mit Sauce poivrade.

= gebacken.

= en friture.

Stinte à la bourgeoise.

= gebacken.

Stinte à la Hollandaise.

Schleie à la Hollandaise.

= à l'Espagnole.

= à la bourgeoise.

Schollen.

Platteis oder Seefasan.

Huchen en court bouillon mit Sauce rémolade.

Hausen en fricandeaux mit Sauce piquante.

Koppen.

Makrelen auf dem Rost gebraten.

= en court bouillon.

Stockfisch mit Butter und Mosirich.

= mit Petersiliensauce.

= à la Hollandaise.

= à la crème.

= à la Provençale.

= en vol au vent.

Neunaugen mit Muschelsauce à la Hollandaise.

= auf dem Rost gebraten.

= en ragoût.

Seringe.

Warme Pastete von Aустern.

Ausgebackene Aустern.

Ragoût von Muscheln.

F a s t e n m e h l s p e i s e n .

Mehlspeise von Lachs mit Sauce béchamelle.

Macaroni au parmesan.

Nudeln au parmesan.

Pouding von Fisch mit Champignonsauce.

Pouding à la jésuite mit Krebsauce.

= von Nudeln mit gebräunter Butter.

Mehlspeise von Hechtlebern mit Sauce à la crème.

E i e r s p e i s e n .

Omelettes mit Steinpilzen à la béchamelle.

= mit Sauerampfer.

= mit Ragoût von Fisch.

Eierkuchen.

Semmel-Eierkuchen.

Schwäbischer Eierkuchen.

Verlorene Eier au parmesan.

Eier mit Champignons.

= en rissoles.

= à l'écrévisse.

= à l'Espagnole.

= à la bourgeoise.

= à la glace.

= en friture.

= en ragoût.

Verlorene Eier à la Provençale.

R a l t e E n t r é e s .

Junge Hühner au naturel.

Magnonnaise von Rebhühnern.

= en miroir.

Fasanen à la Weimar.

Filets von Rehjimmern mit Himbeersauce.

Blanquette von Puten en magnonnaise.

Magnonnaise von Hühnern à la Marseille.

= von Kapaunen à la jardinière.

= royale.

= à la Princesse.

= à la Macédoine.

= von Kalbsegehirn.

= à la bourgeoise.

= à la Vienne.

Hâtellettes en magnonnaise en aspic.

Schinken en aspic.

Filets von Gans en aspic.

Aspic marbré.

Hühner en aspic

Aspic à la jardinière.

= royal.

= à la Romaine.

= en croustade.

Escalloppes von Wild en aspic.

Roulade von Kalb.

Galantine von Kalb.

= = = en aspic.

Kalb en marinade.

= en aspic au miroir.

Alal en vinaigrette.

Roulade von Alal en côtelettes.

Magnonnaise von Zander à la ravigote.

= à la belle vue.

Forellen en magnonnaise.

= en aspic.

Hecht en rémolade mit Kaviar.

Krebse à l'Italienne mit Sauce rémolade.

Anmerk. Die Magnonnaisen können auch zu den Hors d'oeuvre gehören. Hat man nun ein kaltes Hors d'oeuvre von Fisch gegeben, so giebt man nicht noch einmal ein warmes Entrée von demselben Fisch oder umgekehrt. Eben so verhält es sich mit den Fischen, welche nach dem Hors d'oeuvre gegeben werden, wo man nicht ein warmes Entrée von demselben Fisch serviren darf. Eine Ausnahme hiervon machen die Diners an Fasttagen, weil dieselben einzig auf Fischspeisen angewiesen sind.

Siebenter Gang.

Die Mehlspeisen.

Mehlspeise von Apfelsinen.

= aux fleurs d'orange.

= à la vanille.

= au café.

= von Mandeln à la crème.

= von Citronen.

= von Ananas.

= au marasquin.

= von Rosenliqueur.

= von Chokolade.

= von Biscuit mit Crème au marasquin.

= von Milchbrot oder Semmel mit lürter Sahne.

= en beaux restes.

= à la crème patissière.

= von Gries mit Crème à la vanille.

= = au café.

= = à la vanille.

= = aux fleurs d'orange.

= = au bain mari.

= = in Wiener Schnitten.

- Mehlspeise von Reisgries.
 = von frischen Kirschen.
 = à la Dauphin mit chaudéau.
 = von Reis mit Crème à la vanille.
 Soufflé von Reis mit Marasquin.
 Bulkins von Reis mit Kirschsaucé.
 Bignets von Reis.
 = = = mit Confiture.
 Pouding von Reis mit Crème au marasquin.
 Mehlspeise von Reis au vin.
 = = = à la Malte.
 = von Sago.
 = von Macaroni.
 = von Vermicelles.
 = von Nudeln à la Palfi.
 = von gebackenen Nudeln.
 Pouding von Nudeln en couleurs.
 = von Mehlnudeln.
 Mehlspeise à la crème mit gebackenen Erbsen.
 Wiener Rahmsfrudeln mit Crème à la vanille.
 Mehlspeise von Mandelnudeln mit süßter Sahne.
 = von abgebrannten Strudeln.
 = von Spinatstrudeln.
 Pouding von Kartoffeln.
 Mehlspeise von Kartoffeln.
 Bignets von Kartoffeln.
 Mehlspeise von Kartoffelklößen mit Crème von Citronen.
 = von Kartoffeln mit Confiture.
 = von saurer Sahne.
 = au Roi mit Abrikosen.
 = von Krebsstrudeln mit süßter Sahne.
 = von Äpfeln.
 Charlot von Äpfeln.
 Soufflé von Äpfeln.
 Pouding von Äpfeln à l'Anglaise.
 = = = auf einer Schüssel gebacken.
 Plom Pouding mit Rumsauce oder Chaudéau.
 Pouding von Semmel à l'Allemande mit Chaudéau.
 = à la Rodney mit Sago in Rothwein oder Chaudéau.
 = von Schwarzbrot mit Kirschsaucé.
 Mehlspeise von Maronen mit Abrikosensauce.

- Mehlspeise von Mohn mit Crème von Mandeln.
 = von weichem Käse.
 = von Nüssen.
 = von Nüssen au bain marie.
 Schweizer Mehlspeise mit Chaudeau.
 Mehlspeise à la Windsor.
 = à la jardinière.
 = à l'Arlequin.
 = von Abriskosen.
 = à la Péthiviers.
 = à la Jackson mit beliebiger Fruchtsauce.
 = à la Carlsbad.
 Omelettes soufflées.
 Flans aux fleurs d'orange.
 Omelettes mit Confiture.
 Panequins.
 Panequins en rocher à la Concale.
 Omelettes à la neige.
 = à la Vienne.
 = glacées en casserolle.
 Mehlspeise in Papierkästchen.
 Bignets von Aepfeln.
 = von Apfelsinen.
 = à l'Anglaise.
 Profiteroles mit Kirschsauce.
 = à la crème.
 = von Kartoffeln.
 Buck en de Kuck.
 Croûtons von Krebsen à la crème.
 Croquets à la crème.
 = von Nudeln.
 = von Mohn.
 Kleine Mehlspeisen à la Romaine.
 Schneeberg mit Crème au marasquin.
 Timbale von Apfelsinen.
 = von Kirschen.
 Gratin von Kirschen.
 = = mit Biscuit.
 = von Pflaumen.
 Dampfnudeln.
 Dampfnudeln mit Farce von Krebsen.

Dampfnudeln au four.

Wandeln.

= von Krebsen mit lürter Sahne.

= à l'Anglaise.

= à l'Autrichienne.

Buchteln mit lürter Sahne.

= mit Confiture.

= von Krebsen.

= aufgerollte.

Münchener Strudel.

= = mit Aepfeln.

Mehlspeise von Dukatennudeln.

= = = en turban.

= von Biscuit en chaudéau.

= von Nocken.

= à la Romaine.

Anmerk. Am Schlusse des siebenten Abschnittes sind noch verschiedene Eierspeisen, welche theils süß als Mehlspeise oder mit verschiedenen Saucen als Fastenspeisen servirt werden, beschrieben.

Achter Gang.

Der Braten.

Vorbemerk. Bei großen Dinern wird der Braten immer mit einer kräftigen Jus und bei Englischen Dinern allenfalls mit einer sogenannten Bread-Sauce gegeben. Alles Geflügel, Wildpret und Schlachtvieh wird gebraten; damit man aber eine schnelle Auswahl treffen kann, so zähle ich hier nur einen Theil von den verschiedenen Sorten, welche nach Belieben farcirt werden können, auf. Bei Familientafeln giebt man den Braten mit den verschiedenen Saucen, welche dabei besonders bemerkt sind.

Farcirte, gebratene Hühner.

= = Pute mit Trüffeln.

= = = mit Kastanien.

= = = mit Semmelfarce und Korinthen.

= = = Kapaunen mit Leberfarce.

= = = Tauben.

Farcirtes, gebratenes Federvieh auf Englische Art.

Gebratene Gans mit Aepfeln.

Gebratene Gans mit Kastanien.

= Enten.

= Rebhühner mit Trüffeln farcirt.

= Fasanen.

= Schnepfen.

= Leipziger Lerchen à la broche.

= Krammetsvögel.

Spanferkel am Spieß gebraten.

Gebratener und gespickter Hammelrücken.

Hammelkeule am Spieß gebraten.

Lammbraten.

Kalbsbraten.

Hasenbraten mit Sahne.

Wildbraten.

Hierzu werden nun folgende Salate gegeben:

Kopfsalat.

Kopfsalat mit saurer Sahne.

= à la bourgeoise.

Gebrühter Kopfsalat.

Gurkensalat.

Salade mêlée.

Kräutersalat.

Celleriesalat.

Endiviensalat.

Gemüsesalat.

Salat von Wurzelwerk.

= en aspic.

= auf Italienische Art.

Gestürzter Heringsalat.

Decorirter Heringsalat.

Kartoffelsalat mit Heringen.

Broccoli-Salat.

Bohnensalat.

Neunter Gang.

Die Entremets.

Nach den Braten und Salaten folgt bei großen Dinern noch das Entremet, welches aus besonders feinen Gemüsen ohne Fleischbeilagen besteht, z. B.

Stangenspargel mit dicker Buttersauce.

Artischocken à la Hollandaise.

Artischocken à l'Espagnole mit Hachis von Champignons.

Cardi en essence mit Mark-Croûtons.

Meerkohl mit dicker Bittersauce.

Junge, grüne Bohnen mit Omelettes.

Spinat à la crème.

Sauerampfer mit Omelettes.

„ mit Spiegeleiern.

Junge Schoten mit armen Rittern.

Endivien à la crème mit Croûtons.

Junge Mohrrüben mit Omelettes.

Blumenkohl au parmesan mit Croûtons u. s. w.

Sehnter Gang.

Die kalten Pasteten, Galantines, Gâteaux, Sülzen, Roulades, Pains von Wild, Rebhühnerkäse und der Wildschweinskopf.

Kalte Pastete von Fasanen mit Trüffeln.

„ „ „ Gänseleber mit Trüffeln.

„ „ „ Rebhühnern.

„ „ „ Schinken.

„ „ „ à la Hollandaise.

„ „ „ von Auerhahn oder Trappen.

„ „ „ Puten.

„ „ „ Poulardes.

„ „ „ Kapaunen.

Pain von Kalb en aspic.

Gâteau von Kalb oder Wild.

Rebhühnerkäse.

Wildschweinskopf.

„ farcirt mit kalter Himbeersauce.

Galantine von Puten.

„ von Enten.

„ von Rebhühnern.

Roulade von Spanferkel.

Anmerk. Die Pasteten werden entweder in ihren gebackenen oder Porzellantöpfen präsentirt, oder man schneidet sie auch in Scheiben, und garnirt sie mit Aspiccroûtons.

Fiffter Gang.

Die Compôtes.

Compôte von Apfeln.

- = = = en gelée.
- = = = mit Confiture.
- = = = à la Française.
- = = = au four.

Marmelade von Apfeln.

- = = = mit Korinthen.

Compôte von Pfirsichen.

- = von Apfelsinen.
- = von Erdbeeren.
- = von Himbeeren.
- = von Abrikosen.
- = von Birnen.
- = von Pflaumen.
- = von Melonen.
- = von Kirschen.
- = von Stachelbeeren.
- = von Feigen.
- = von Hagebutten.
- = von getrockneten Früchten.
- = à la Florence.
- = von Maronen.
- = von Reis à la Malte.

Zwölfter Gang.

Die Crêmes, Blancmangers, Gelées und kalten
Mehlspeisen.

Anmerk. Bei großen Dinern giebt man zwei Sorten, z. B. eine Schüssel mit Gelée und eine mit Crème oder Blancmanger u. s. w.

Crème von geschlagener Sahne.

- = = = = mit Vanille oder Marasquin.
- = = = = in Formen.
- = = = = mit Pumpernickel.
- = à la Bavaoise mit Erdbeeren.

= mit Himbeeren und Gartenerdbeeren.

Schlagesehne en charlot à la Russie.

Crème à la Bavaoise von Rheinwein.

Crème von Champagner.

Crèmes von Malaga, Madeira oder Ungarwein.

Sahnen-Crème mit fleurs d'orange.

= = mit Vanille.

= = mit Marasquin.

Crème von Schokolade.

= von Kaffee.

= veloutée.

= von Schokolade au bain marie.

= = in kleinen Bechern.

= mit Vanille oder Marasquin, Rosenliqueur u. s. w.

Citronen-Crème ohne Stand.

Crème brûlée.

= von Makaronen.

= von Wein.

= = mit Apfelsinen.

= von Früchten.

= von Punsch.

Kalte Mehlspeise von saurer Sahne.

= = à la Piemontaise.

= = von Biscuit mit Apfelsinen.

= = mit Confiture.

= = à la Portugaise.

Flammeris von Sago in Rothwein.

= von Aepfeln mit kleinen Biscuits garnirt.

= von Stärke oder Kraftmehl.

= mit Himbeeren.

= von Gries mit Marasquin.

= von Saleb.

= au naturel.

= von Reis.

Reis à la Saxe.

= à la Princesse.

= mit Abriskosen.

= mit Aepfeln.

= à la Pompadour.

Flammeris von Reis à l'Italienne.

= von gebackener Mehlspeise.

Gelée von Rheinwein.

= von Champagner.

= von Apfelsinen.

Gelée von Beilchen.

= von Rosen.

= von Ananas.

= à la Macédoine.

= von Erdbeeren.

= von Himbeeren.

= von Ungarwein.

= von Madeira.

= von Portwein.

= von Apfelsinen in Körbchen.

Band- oder Regenbogen-Gelée,

Blancmanger.

= von Mandelmilch.

= mit Vanille oder Marasquin.

= en couleurs.

= von Nüssen.

= von Kaffee.

Dreizehnter Gang.

Die Bäckereien.

Anmerk. Daß hier nur die zu einem Diner passenden Kuchenarten aufgeführt werden, versteht sich von selbst. Die übrigen Kuchen können in dem Abschnitt der Bäckereien nachgesehen werden.

Torte von Buttermilch mit Confiture.

Johannistorte von Buttermilch mit Confiture.

Torte von Buttermilch mit Crème à la pâtissière.

= = = mit Marmelade von Pflaumen.

= = = = = von Apfeln.

= = = mit Crème au chocolat.

Zuckerschnitte mit Mandeln.

Gâteau fourré von Buttermilch mit Confiture.

Kleine Torten von Buttermilch à la Princesse.

= = = = mit Crème à la pâtissière.

Petits puits d'amour von Buttermilch.

= = = = mit Crème von saurer Sahne.

Maultaschen von Buttermilch mit Crème von Mandeln.

= = = mit Marmelade von Apfeln.

Tournequins von Buttermilch.

Kleine Chaussons von Buttermilch.

Tourtelets à la crème von Buttermilch.

Tourtelets mit Confiture.

- = mit Marmelade von Aepfeln.
- = " " von Abrikosen,
- = mit Pflaumen.
- = mit Pfirsichen.
- = à l'Anglaise.

Torte von mürbem Teig mit Confiture.

- = " " " " mit Marmelade von Aepfeln.
- = " " " " " " von Abrikosen.
- = " " " " " " à la crème.

Kirschkuchen von mürbem Teig mit Guß von saurer Sahne.

Pflaumenkuchen von mürbem Teig.

Pfirsichkuchen von mürbem Teig.

Apfelkuchen von mürbem Teig.

Stachelbeerkuchen von mürbem Teig.

Reistorte von mürbem Teig.

Citrontorte von mürbem Teig.

Apfelsinentorte von mürbem Teig.

Mohntorte von mürbem Teig.

Torte von mürbem Teig mit frischen Nüssen.

Tourtelets von mürbem Teig à l'Anglaise.

- = " " " " mit Kirschen.
- = " " " " mit Pflaumen.
- = " " " " mit Stachelbeeren.
- = " " " " mit Abrikosen.
- = " " " " mit Pfirsichen.

Zimmetkuchen.

Linger Torte von mürbem Teig mit Confiture.

Tourtelets von mürbem Teig von Mohn.

- = péthiviers von mürbem Teig.

Portugieserkuchen.

Baumkuchen.

Baumtorte.

Sandtorte.

Plumbquex à l'Anglaise.

Torte à la Nelson.

- = " " mit Confiture.

Queenquex.

Königskuchen.

Magdalenenkuchen.

Zuckerkalatschen.

Drangenkalatschen.

Mandelskalatschen.

Wiener Torte.

Kleine Wiener Torten.

Torte à la Figaro mit Schlagesehne.

Apfelfuchen.

Hamburger Theefuchen.

= Brezeln.

Schlesischer Streuzelfuchen.

Braunschweiger Kuchen.

Hessischer Kuchen.

Torte von Bärnteig.

Große Brezel von Bärnteig.

Aufgerollte Brezel von Bärnteig.

Mohnkuchen von Bärnteig.

Käsekuchen von Bärnteig.

Kirchkuchen von Bärnteig.

Pflaumenkuchen von Bärnteig.

Apfelfuchen von Bärnteig.

Brioche von Bärnteig.

Süßer von Bärnteig.

Englische Brezeln von Bärnteig.

Zimmetstangen von Bärnteig.

Tourtelets von Bärnteig.

= von Bärnteig mit Confiture.

= von Bärnteig mit Crème von Mandeln.

Kalatschen von Bärnteig.

Biscuit.

Zuckerbrötchen.

Drangenkuchen.

Aniskuchen.

Vanillekuchen.

Mandeltorte.

Mandelskuchen mit Confiture.

Brotortte.

= mit Confiture.

Nußtorte.

Torte à la belle Alliance.

Kleine Mandelskuchen.

Mandelbrezeln.

Mandelbrot.

Pistazientorte.

Berlignons.

Tourte croquante von Mandeln.

Mandelgrotte.

Kleine Mandelkränze.

= = mit Chokolade.

Mandelspähne.

Macaronen.

Grillage von Mandeln.

= = = à la Française.

Tourons von Mandeln.

Macaronentorte.

Macaronen von Pistazien.

= von Nüssen.

Sorte von Marzipan.

Kleine Becher von Marzipan mit Schlagesehne.

Petits choux mit saurer Sahne.

= = mit Crème von Chokolade.

Pains à la Duchesse.

Spritzkuchen.

Schneebälle.

Croc en bouche mit Schlagesehne.

Krausgebäckenes.

= mit Mandeln.

Pfannkuchen.

Buck en de Kuck.

Bignets von Äpfeln.

= en pavot.

= von Reis.

Kleine Kuchen à la Bologne.

Baisers mit Schlagesehne.

= = = und Erdbeeren.

Baiser-Torte.

Mairains.

Hohlhippen oder Eiserkuchen.

Zimettröhrchen mit Schlagesehne.

Bärmwaffeln.

Portugieser Waffeln.

Sahnenwaffeln.

Hobelspähne.

Gâteau mêlé.

Vierzehnter Gang.

Das Gefrorene.

- Gefrorenes von Vanille.
 = von Chokolade.
 = von Erdbeeren.
 = von Apfelsinen.
 = von Marasquin.
 = von Himbeeren.
 = von Mandeln.
 = von Citronen.
 = à la Nesselrode.
 = von Ananas.
 = mit Pumpernickel.
 = von Kirschen.
 = von Johannisbeeren.
 = mit Rahmlen.
 = à la tutti fratti.
 = von Rosen u. s. w.

Fünfzehnter Gang.

Die in Rum, Franzbranntwein oder Zucker einge-
 machten Früchte.

Sechszehnter Gang.

Das Dessert.

Das Dessert, womit die Tafel schon besetzt war, wird nun ab-
 genommen und herumgereicht.

Aus obigem Universal-Rüchenzettel würde man nun die klei-
 nen Diners auf folgende Art zusammenstellen:

Diner zu 2 Schüsseln.

- 1) Suppe.
- 2) Gemüse mit Fleischbeilage.

Diner zu 3 Schüsseln.

- 1) Suppe.
- 2) Gemüse mit Beilage.
- 3) Braten mit Salat oder Compôte.

Diner zu 4 Schüsseln.

- 1) Suppe.
- 2) Rindfleisch, Hammelkeule oder eine andere Fleischspeise aus dem vierten Gange des großenzettels.
- 3) Gemüse mit beliebiger Beilage.
- 4) Braten mit Salat oder Compôte.

Diner zu 5 Schüsseln.

- 1) Suppe.
- 2) Eine Fleischspeise aus dem vierten Gange.
- 3) Gemüse mit Beilage.
- 4) Eine Fischspeise aus dem dritten Gange.
- 5) Braten mit Salat oder Compôte.

Diner zu 6 Schüsseln.

- 1) Suppe.
- 2) Ein beliebiges Hors d'oeuvre.
- 3) Ein Rinderbraten, Rinderfilet oder Fricandeaux u. s. w.
- 4) Gemüse mit Beilage.
- 5) Braten mit Salat oder Compôte.
- 6) Eine Mehlspeise oder eine Backerei.

Diner zu 7 Schüsseln.

- 1) Suppe.
- 2) Ein Hors d'oeuvre oder einen Fisch.
- 3) Eine Fleischspeise aus dem vierten Gange.
- 4) Gemüse mit Beilage.
- 5) Ein feines Ragoût oder anderes Entrée oder Fisch.
- 6) Ein Braten mit Salat oder Compôte.
- 7) Ein Kuchen oder eine Mehlspeise.

Diner zu 8 Schüsseln.

- 1) Suppe.
- 2) Ein Hors d'oeuvre.
- 3) Ein großes Fleischstück.
- 4) Gemüse mit Beilage.
- 5) Ein Entrée von Fisch oder Federvieh.
- 6) Eine Mehlspeise.

Butter und Käse.

- 7) Ein Braten mit Salat oder Compôte.
- 8) Ein Kuchen.

Diner zu 9 Schüsseln.

- 1) Eine Suppe.
- 2) Ein Hors d'oeuvre.
- 3) Ein Fisch aus dem dritten Gange.
- 4) Ein großes Fleischstück.
- 5) Gemüse mit Beilage.
- 6) Ein Entrée.
- 7) Eine Mehlspeise.
Butter und Käse.
- 8) Ein Braten mit Salat oder Compôte.
- 9) Eine Backerei und Dessert.

Diner zu 10 Schüsseln.

- 1) Eine Suppe.
- 2) Ein Hors d'oeuvre.
- 3) Ein Fisch.
- 4) Ein Rinderbraten, Rinderfilet oder Boeuf à la mode.
- 5) Gemüse mit Beilage und aufgeschnittenen Sachen.
- 6) Ein Entrée von zahmem oder wildem Geflügel.
- 7) Eine Mehlspeise.
Butter und Käse.
- 8) Ein Braten mit Salat und Compôte.
- 9) Kuchen.
- 10) Gefrorenes.

NB. Gibt man kein Gefrorenes, so servirt man vor dem Kuchen Crème oder Gelée.

Dessert.

Diner zu 11 Schüsseln.

- 1) Eine Suppe.
- 2) Ein Hors d'oeuvre oder Austern.
- 3) Ein Fisch.
- 4) Ein großes Fleischstück.
- 5) Ein Gemüse mit Beilage und aufgeschnittenen Sachen.
- 6) Ein Entrée.
- 7) Eine Mehlspeise oder Macaroni au parmesan.
Butter und Käse.
- 8) Ein Braten mit Salat.
- 9) Eine kalte Pastete oder Magnonnaise oder Vinaigrette.
Compôte.
- 10) Kuchen.
- 11) Gefrorenes.
Dessert.

Diner zu 12 Schüsseln.

Zu dem obigen Diner von 11 Schüsseln kommt noch ein Entremet, welches gleich nach dem Braten gegeben wird, und aus Stangenspargel mit dicker Buttersauce oder Artischocken oder jungen Schoten mit armen Rittern oder dergleichen besteht.

Diner zu 13 Schüsseln.

Zu dem Diner von zwölf Schüsseln würde man nach der Suppe noch Austern, und nach diesen das andere Hors d'oeuvre geben. Bei einer großen Zahl Couverts werden verschiedene Arten Hors d'oeuvre auf einer Schüssel angerichtet, z. B. kleine Pasteten, Cannelons, Ramequins u. s. w.

Diner zu 14 Schüsseln.

Ein Diner zu 14 oder mehr Schüsseln wird nach dem Universal-Küchenzettel in derselben Folge zusammengestellt. Bei großen Tafeln giebt man auch verschiedene Entrées, welche zugleich servirt werden, z. B. zwei- oder viererlei warme und eben so viel kalte Entrées.

Auch ist es gebräuchlich, den Küchenzettel nach Schüsseln und Assietten zu setzen, was jedoch beim Serviren keine Veränderung hervorbringt, und ich will beispielsweise einen solchen Küchenzettel hier anführen.

Diner zu 200 Couverts,

jedes Gericht auf zwanzig Schüsseln.

- 8 Terrinen. 1) Suppe à la tortue, Suppe à la Julienne mit Fischkneffes, Suppe à la Reine, weiße Coulis mit gebackenen Strudeln.
- 20 Schüsseln. 2) Rinderbraten au jus und Kartoffeln, Fricandeaux von Wild à l'Espagnole, Puten à la Périgord, Kalbskeule à la broche mit Sauce Espagnole und Champignons.
- 20 Schüsseln. 3) Mohrrüben und Spargel mit Côtelettes, Schoten mit jungen Hühnern, weiße Rüben à la Reine mit Fischwürsten, Blumenkohl mit Westphälischem Schinken, grüne Bohnen mit Hamelquarré glacé und Zauerschen Würsten.
- 20 Schüsseln. 4) Salmi von Rebhühnern en belle estrade, Depsé von Federvieh mit gespickter, glacirter Kalbsmilch

und Fleurons, gespickte und glacirte Filets de poulardes mit Ragoût à la financière en bordure, Mince von Wild mit Trüffeln und Croûtons.

20 Schüsseln. 5) Gebratene Fasanen und Puten, gebratene Rebhühner, gebratene Rebhühner und Kapauern.

20 Schüsseln. 6) Kalte Pastete von Gänseleber, aufgeschnitten und mit Aspic garnirt.

20 Schüsseln. 7) Mehlspeise von Krebsen, Mehlspeise marbré mit Chaudeau, Pouding à la Rodney.

20 Schüsseln. 8) Baumkuchen mit Gâteau mêlé.

Assiettes.

20 Assiettes. 1) Kleine Pasteten à l'Espagnole, kleine dressirte Pasteten, Ramequins, Rissoles mit Ragoût von Fisch, Croquets.

Dies Alles wird melirt angerichtet, so daß von jedem etwa drei bis vier Stück auf die einzelnen Assiettes kommen.

20 Assiettes. 2) Gelée von Ananas, Gelée von Apfeisinen, Gelée von Champagner.

20 Assiettes. 3) Crème à la vanille, Crème mit Pumpernickel, à la Bavaroise, Blanmanger.

20 Assiettes. 4) Compôte à la Florence, Compote à la belle vue, Compôte von Äpfeln, Reis à la Malte.

20 Assiettes. 5) Salat à la Provençale, Sardellensalat, Salat à la jardinière.

20 Assiettes. 6) Geräucherten Rheinslachs, Spickgans, Braunschweiger Wurst, Rinderzunge.

Butter und Käse, Gefrorenes und Dessert.

Dies wäre nun ein Küchenzettel mit acht Schüsseln und sechs Assiettes; das Serviren der Speisen richtet sich aber, wie schon gesagt ist, nach der Reihesfolge, welche beim Universal-Küchenzettel angegeben ist.

Es bleibt in jedem Falle übersichtlicher, wenn man die Speisen gleich in der gehörigen Folge auf den Küchenzettel setzt.

Ein Englisches Diner zu 50 Couverts.

4 Terrinen. 1) Suppe à la Windsor, Suppe à la tortue oder à la Julienne.

- 2 große, lange Schüsseln. 2) Großen Lachs und Rabliau mit Petersilie garnirt, dazu Kartoffeln, Sauce Anglaise und Austernsauce, auch klare Butter, Mosirich und Sardellenessenz.
- 2 große, runde Schüsseln. 3) Roast-Beef au jus mit gebratenen Kartoffeln.
- 2 kleine, runde Schüsseln. Chartreuse von Gemüse.
- 2 kleine, runde Schüsseln. Kartoffeln à la Strasbourg.
- 4 Glasteller. Mixed Pickles.
- 4 lange Schüsseln. 4) Fricandeaux von Kalb mit Purée von Champignons à la Béchamelle.
- 4 runde Schüsseln. 5) Sautés von Hühnerbrüsten mit Ra-gout à la financière.
- 2 runde Schüsseln. 6) Kalte Pastete von Gänseleber.
- 4 lange Schüsseln. 7) Gebratene Damzimmer und Pekas-sinen mit Salat.
- 4 runde } Schüsseln. 8) Grüne Erbsen à l'Anglaise mit ar-men Rittern, Stangenspargel mit dicker Buttersauce.
- 4 lange } Schüsseln.
- 4 runde Schüsseln. 9) Plompoudding mit Chaudeau.
- 4 runde Schüsseln. 10) Gelée von Ananas und Rheinwein.
- 4 runde Schüsseln. 11) Crème von Chokolade.
- 4 Teller. 12) Chester-Käse, Butter und Radies.
- 3 tiefe Assiettes. 13) Gefrorenes à la Nesselrode.
- 5 Assiettes. 14) Confitures.
- 15) Dessert, frisches Obst u. s. w.

Das Englische Kaffee-Dejeuner.

Dasselbe wird an schönen Frühlingstagen um sieben oder acht Uhr Morgens im Park auf folgende Weise servirt.

Man giebt Rinderzunge, Pökelfleisch, Schinken, Rinderbraten, gebratene Hühner und Wildbraten kalt aufgeschnitten; ferner weiße und schwarze, dünne Butterbrote, ferner Butterbrote von einer Scheibe Weißbrot und einer Scheibe Pumpernickel, Braunschweiger Kuchen, Brioche, Biscuit, Zwieback, Canapé von Sardellen und weiche Eier. Von Getränken servirt man Kaffee, Thee, Chokolade, Bouillon, Madeira, Portwein, Tokaier, Rum u. s. w.

Als Tafelmusik eignet sich ein Concert von einem Trom-peter-Corps ausgeführt.

Dejeuner à la fourchette.

Hierzu eignet sich Folgendes: Bouillon, auch Chaudeau von Burgunder oder Ungarwein, Côtelettes au jus, Beef-Steaks, kleine Pasteten au naturel, gebackene Schweine- oder Hammelfüße au St. Ménéhould mit Jus, grillirte Hammelnieren, Ragoût von Wild mit verlorenen Eiern, Omelettes à l'Italienne, Sauté von Hühnern mit Trüffeln oder Champignons, gebratene Kartoffeln, gebratene Schnepfen, Krammetsvögel oder Lerchen, Magnonnais von Fisch oder Hühnern, kalte Pastete von Gänseleber, Galantines, Rebhühnerkäse, Gâteau von Wild, aufgeschnittener Schinken, Mixed Pickles, Vinaigrette, aufgeschnittener Lachs, Raviar, frische und gebratene Austern, Compôtes, Gelées, auch Coquilles mit Fisch oder Ragoût mêlé, aufgeschnittene, kalte Braten, Rinderzunge u. s. w.

Dejeuner dinatoire.

Selbiges wird um zwölf Uhr servirt, und ist einem gewöhnlichen Diner ganz gleich.

Dejeuner dansant oder Russischer Ball.

Dies Dejeuner ist dem vorhergehenden gleich, und wird um zwölf Uhr servirt. Nach aufgehobener Tafel beginnt der Tanz und dauert bis sechs oder sieben Uhr Abends. Während des Tanzes wird um drei Uhr Kaffee, wie auch Limonade, Orgeade, Punsch à la Romaine, Dessert und Gefrorenes herumgereicht, auch werden allerlei Liqueurs herum präsentiert.

Collation.

Hierunter versteht man eine Art Beeserbrod, welches zwischen vier und sieben Uhr Nachmittags bei besondern Gelegenheiten, z. B. bei Kindtaufen, servirt wird. Es besteht aus verschiedenem Backwerk, Gelée, Crème, Blancmanger, Compôte, Früchten, Gefrorenem, Dessert, Schlagessahne mit Pumpernickel, Flammekris, schwarzen und weißen Butterbroten u. s. w. Von Getränken giebt man Kaffee, Thee, Chokolade, Liqueurs, rothe und weiße Weine, auch Champagner und gefrorenen Punsch.

Thé dansant.

Der Thé dansant beginnt um sieben Uhr Abends, und endet um elf Uhr. Thee, wärmer Punsch, Limonade, Himbeerwasser

und Mandelmilch werden während der Dauer des Tanzes herumgereicht. Der Thee wird zuerst präsentirt, wozu die vollgeschenkten Tassen nebst dem Rum, der Sahne und dem Zucker auf ein Präsentirtbrett gestellt, und auf ein zweites die dazu gehörigen Backwerke, als Braunschweiger Kuchen, Zimmerstangen, kleine Brezeln, schwarze und weiße Butterbrote gelegt werden. Alsdann werden die angeführten Getränke, so wie die mit feinen Backwerken und Dessert-Sachen belegten Tabourets präsentirt. Das Gefrorene wird auf kleinen Glasschalen angerichtet, und mit dazu gehörigen, kleinen Löffeln servirt.

Bal und Souper.

Der Ball beginnt um acht Uhr, und das Souper wird dann um zwölf oder ein Uhr Nachts servirt. In der Zwischenzeit wird Thee mit verschiedenen, kleinen Backereien, auch Limonade, Himbeerwasser und Mandelmilch herumgegeben. Das Souper wird höchstens zu neun Schüsseln oder Gängen eingerichtet, und wenn es der Raum gestattet, an Tischen zu zehn Couverts servirt. Folgendes könnte z. B. zum Souper gegeben werden:

- 1) Eine klare Bouillon mit Reis oder Sternnudeln, Suppe mit Perlgrauen.
- 2) Frische Austern oder kleine Pasteten oder Magnonnaise, Zander oder Seefisch mit Sauce Italienne (warm).
- 3) Ein leichtes Gemüse mit Côtelettes und Croquets.
- 4) Ein feines Ragout oder eine Magnonnaise von Hühnern.
- 5) Braten und Heringsalat mit Oliven, Kapern und Sardellen garnirt.
- 6) Kalte Pastete oder Galantine en Aspic.
- 7) Gelée und Crème à la Bavaroise.
- 8) Baumkuchen, Wiener Torte, Drangenkuchen, Mandel- und Brottorte.
- 9) Gefrorenes.

Dessert.

Nach einem solchen Ball, welcher bis fünf oder sechs Uhr Morgens dauert, kann auch noch um vier Uhr Morgens ein

Reveillon,

welches aus aufgeschnittenen, kalten Braten, Butterbrotten, Kuchen, Kaffee, Thee, Bouillon, Liqueurs und dergleichen mehr besteht, veranstaltet werden.

Kaltes Souper zum Ball.

Zu diesem werden alle mögliche, kalte Fleischspeisen nach beliebiger Auswahl geschnitten angerichtet, und mit diversen Backereien, Crèmes, Gelées, Aspics, Vinaigrettes u. s. w. auf verschiedenen Buffets aufgestellt. Neben den Buffets müssen die nöthigen Geschirre nebst Weiß- und Schwarzbrot placirt werden, so daß ein Jeder sich selbst nach Belieben bedienen kann. Die Weine und sonstigen Getränke werden an besonderen Buffets servirt.

Bei einem Maskenball können die Buffets, sobald der Raum es gestattet, in zierlichen Zelten oder andern Dekorationen stehen.

Das Souper.

Im Sommer giebt man eine leichte Bouillonsuppe und eine beliebige Kalteschale, alsdann frische Austern, Coquilles, kleine Pasteten oder gleich ein Sauté von Fisch, hierauf ein leichtes Gemüse, Spinat, junge Mohrrüben, Schoten, Blumenkohl, Endivien, Sauerampfer, grüne Bohnen und dergleichen mit Côtelettes, glacirter Kalbsmilch, kleinen Fricandelles, Grenadins von Kalb, Croquets u. s. w., dann ein beliebiges Entrée, nach diesem eine Mehlspeise, darauf Braten mit Salat, ferner kalte Pasteten oder Galantine oder ein Aspic oder eine Magnonnaise, dann Compôte und endlich Kuchen.

Ein großes, gewähltes Souper würde auf folgende Art eingerichtet sein:

Souper zu 50 Couverts.

- | | |
|--------------|--|
| 4 Terrinen. | 1) Suppe à la Julienne mit Griesmehlspeise |
| | Suppe à la volaille mit Croûtons. |
| 350 Stück | 2) frische Austern mit Citronen. |
| 4 Schüsseln. | 3) Schoten und Mohrrüben mit Grenadins von Kalb und glacirter Rinderzunge, grüne Bohnen mit Brissoles und Saucisses. |
| 4 Schüsseln. | 4) Filets von Puten mit Ragoût à la financière Granate von Zander und Austernsauce. |
| 4 Schüsseln. | 5) Mince von Reh à la Montmorenci mit Croquets, Côtelettes von Karpfen mit Ragoût mêlé. |
| 4 Schüsseln. | 6) Blanquette de poulardes en magnonnaise la ravigote, Magnonnaise von Schellfisch oder Steinbutten à la belle vue. |

- 4 Schüsseln. 7) Gebratene Fasanen und Rehzimmer mit Salat à la jardinière.
 4 Schüsseln. 8) Kalte Pasteten en aspic.
 4 Assiettes. 9) Compôte von Abrikosen, Reis à la Malte.
 4 Schüsseln. 10) Crème von Schlagesehne, Gelée aux fleurs d'orange.
 4 Schüsseln. 11) Gâteau mêlé mit Aufsäßen garnirt.
 4 Schalen. 12) Gefrorenes von Apfelsinen und Vanille.
 Dessert.

Aus den oben angeführten Beispielen kann man abnehmen, welche Speisen aus dem Universal-Küchenzettel zu wählen sind, wobei man jedoch sowohl die Jahreszeit berücksichtigen, als auch sich nach den Sachen richten muß, welche gerade zu haben sind; auch muß man einen Festischmaus nach der zum Grunde liegenden Veranlassung einrichten, und z. B. bei einem Hochzeitschmause mehr als bei einem gewöhnlichen Feste daraufgehen lassen.

Hier folgt nun noch ein Verzeichniß der Weine, wie sie bei Tafel zu den einzelnen Speisen gegeben werden.

Bei der Suppe: Madeira, Xères oder Malaga.

Zum Gemüse: Rheinwein.

Zum Braten: Champagner.

Zum Dessert: Ungar-, Capwein, Lacrimae Christi oder ähnliche, süße, feine Weine.

Will man jedoch noch mehrere Sorten Weine geben, so nehme man noch folgende:

Zur Suppe zweierlei: Madeira und Malaga oder Xères und Malaga.

Bei den Pasteten oder Aустern: Haut Chablis, Champagner non mousseux, Cotillon, Burgunder Montrachet oder einen ähnlichen, weißen Rhone- oder Burgunderwein.

Weine, welche bei den Aустern gegeben werden, stellt man gern auf Eis; auch giebt man bei den Aустern noch: kalten Punsch, Punsch Romaine von Champagner und Rheinwein. Die Holländer geben auch warmen Punsch.

Zum Fisch giebt man häufig und namentlich in Holland Lunel.

Zum Rindfleisch: feinen Rothwein, St. Peray, Chateau Grillet, Hermitage, Côte rôtie.

Zum Gemüse: Rheinwein oder auch von den beim Rindfleisch bemerkten Weinen.

Zu Butter und Käse: Portwein oder feinen Rothwein.

Zum Braten: Champagner.

Zum Dessert: Calabre, Rivesaltes u. s. w. oder irgend einen feinen, süßen Wein.

Will man zweimal Dessert-Weine geben, so kann man dies beim Eis thun, nur muß der Wein beim Dessert noch besser sein, als der beim Eis bereits gegebene.

In England giebt man gewöhnlich bei der Suppe Xeres, beim Fisch Eispunsch, bei einer kalten Schüssel Rheinwein, beim Braten Champagner, zu Butter und Käse Porter-Bier.