

im Sommer statt Thee beliebt ist. Dann kann man eine Torte und Ausbruch oder andern guten Wein, sowie Oberschaum mit Hohlhippen, oder eine kalte Charlotte oder eine Obstzulze oder Gefrornes und kleines Backwerk serviren. Wenn man spät Thee statt Gabelfrühstück gibt, kann man zu diesem auch warme Fleischspeisen geben.

Für Laufen gilt dasselbe wie bei Frühstück, so wie man auch einfacher bei ähnlichen Gelegenheiten nach Kaffee eine gezierte Torte und einen guten Wein geben kann.

Sowol zu Frühstück als Abends kann man für Männer nebst kaltem Fleisch und Backwerk, warmen oder kalten Bischof, Königspunsch, Thee mit Wein, Cardinal, Czai u. s. w. geben.

Um die nachfolgenden Zusammenstellungen von Speisen für große Tafeln, auch für einfachere Mittagsmahle anwendbar zu machen, sind die Speisen für die letzteren durch größere Schrift hervorgehoben und können durch Beibehalten einer Assiette und Mehlspeise oder Sulze, zu einer Mitteltgattung erweitert werden.

Speisezettel für Mittags-Tafel.

I.

II.

Braune Suppe mit Con- **Braune Suppe mit Erbsen**
sommeer. **von Brandteig.**

Pastetchen mit Hachis. **Fisch mit Krebsauce.**

Fisch mit Holländerauce. **Salantine mit Aspice.**

Gedämpftes Rindfleisch gar- **Roastbeef mit kleinen Erd-**
nirt mit Sauce. **äpfeln à la maître d'hôtel.**

Gefrornen Punsch in Gläsern. **Rebhühner-Salmi mit Trüffeln.**

Schnitzchen von Geflügel-Brüsten. **Gefrornen Punsch in Gläsern.**

Grüne Erbsen auf französische Art. **Artischocken auf italienische Art.**

Gespickter Rehrücken. **Gebratener Kapaun.**

Gemischter Salat. Compote. **Salat und Compote.**

Feine Dunstmehlspeise mit Crème. **Feine Mehlspeise.**

Backwerk. Gefrornes. **Gefrornes. Backwerk.**

Früchte. Käse. **Früchte.** Käse.

III.

Gestohene Suppe mit gebackten kleinen Knödeln.

Fisch mit Mayonnaise.
Risolen.

Gedünstetes Rindfleisch mit Erbsenpüree und Schalotten.

Spanische Sauce. Gurken.

Gestürztes Gemüse.

Gebratene Haselhühner.

Salat und Compote.

Gefüllte Biscuit-Torte.

Champagner-Sulze.

Bäckwerk. Früchte.

V.

Kräuter-Suppe.

Schinken mit Aspik geziert.

Krapfeln von Hefenteig.

Englischer Braten mit Erdäpfelpüree und braungedünstetem Kohlrabi garnirt.

Mixed-Pickles.

Schnepfen. Salat.

Gefrorenes. **Bäckwerk. Früchte.**

VII.

Braune Suppe mit Nudeln.

Erdäpfel-Krapfen.

Rindfleisch mit Gemüsen garnirt.

Warme und kalte Sauce.

Hirschziemer mit Kruste.

Gebratene Hühner. Salat.

Russischer Pudding.

Bäckwerk. Früchte.

IV.

Gestohene Suppe mit gebackener Semmel.

Forellen mit Essig und Del.

Muscheln mit Ragout.

Rindfleisch mit Gemüse à la jardinière garnirt.

Warme und kalte Sauce.

Kleine Coteletten mit Püree.

Gebratener Fasan.

Salat und Compote.

Charlotte von Chocolate-Crème.

Gefrorenes. **Bäckwerk.**

Früchte. Käse.

VI.

Ragout-Suppe.

Aspic mit Salat-Fischen.

Käsekapseln (Fondus).

Rindfleisch mit Reisswanneln, und Sprossen Kohl.

Champignons-Sauce.

Auerhahn mit Salmis-schnitten.

Gesulzte Haselnuß-Crème.

Bäckwerk. Früchte. Käse.

VIII.

Gestohene Reissuppe.

Fisch-Schnitz.

Rindfleisch mit Schwarzwurzel, Spinatwürstchen und rothem Kraut.

Warme und kalte Sauce.

Hasenrücken. Salat.

Compote. Bäckwerk.

Gesulzte Pomeranzen-Crème.

Einfache Mittagessen durch Einschiebspeisen erweitert.

I.

Suppe von grünen Erbsen mit gebackener Semmel.

Eierspeise in Muscheln.

Saftbraten mit Macaroni.

Eingemachte junge Hühner mit Champignons.

Lammstrücken. Salat.

Erdbeer-Torte.

Früchte. Käse.

II.

Klare Suppe mit Schöberl.

Krebse.

Rindfleisch mit Linsenspüree,

kleinen Gurken und Zwiebelsauce.

Karfiol mit Käse.

Gebackene Hühner. Salat.

Kirschenfuchen.

Früchte. Zwieback.

III.

Kastanien-Suppe.

Zunge mit Kren.

Rindfleisch mit Karfiol, Kohlwürstchen und Sauce.

Rahm-Pudding mit gerösteter Leber.

Gebratene Ente. Nussmandel.

Oberschaum mit Maraschino.

Wiscuiten. Früchte.

IV.

Suppe mit abgetriebenen Gries-Knödeln.

Bratwürste mit Senf.

Rindfleisch mit Erdäpfeln garnirt.

Paradiesäpfel-Sauce.

Chocolade-Schaumkoch.

Kalbsbraten, Salat.

Süßfrüchte. Backwerk.

V.

Hirnsuppe mit Semmelkrapseln.

Butterschnitten (Canapéés).

Rindfleisch und Beefsteaks mit gerösteten Erdäpfeln, Ochsenaugen, Essig-Gurken und Sprossenkohl garnirt.

Schalotten-Sauce. Senf.

Spanferkel. Triett.

Consommee brennend.

Spanische Winde. Früchte.

VI.

Wurzel-Suppe.

Frittati-Würstchen.

Rindfleisch als Boeuf à la mode.

Die Sauce in der Schale.

Gefülltes Kraut.

Krammets-Vögel. Salat.

Kadekty-Weis.

Früchte. Backwerk.

Fasten - Mittagsmahl.

I.

Fischsuppe mit Schlickkrapseln.
 Heringe garnirt mit Essig und Del.
Krebse.
 Gestürzte Eierspeise.
Abgesottener Fisch mit Erd-
äpfeln garnirt.
Kräutersauce.
 Spargel abgeschmolzen.
Kaffeekoch mit Crème.
 Backfisch. Salat.
 Gefornes. Backwerk.

II.

Gestohene **Fischsuppe** mit gebackener
 Semmel.
 Forellen mit Essig und Del.
Tierkuchen mit Caviar.
 Krebspastetchen.
Erbesen mit Coteletten von
Froschkeulen.
Pudding mit schwarzem Cho-
colade-Beguß.
 Gebratener Fisch, garnirt.
 Gefulzte Crème. Backwerk.

Gabelfrühstück.

I.

Suppe in Theeschalen.
 Caviar mit Butter.
 Sardinien.
 Hachis-Pastetchen.
Beefsteaks mit kleinen Erd-
äpfeln und Gurken.
 Reis mit Gansleber.
 Rebhühner. Compote.
 Kleines Backwerk.

III.

Salami.
 Gulaschfleisch.
 Karfiol.
 Früchten-Krapseln

II.

Klare Suppe in Schalen.
 Austern.
 Trüffel-Pastetchen.
 Bratwürstchen mit Senf.
Eingebröselte Coteletten mit
Erbesen oder Limonien.
 Wildgeflügelbrüstchen mit Salmi.
 Poulard mit Salat.
 Eingemachte Früchte. Backwerk.

IV.
 Eierspeise.
 Schinken.
 Lammscoteletten.
 Dunstobst. Anisbögen.

Abendessen.

I.

Olio-Suppe in Schalen.

Fisch mit Mayonnaise.

Ragout.

Fasan mit Schnepfen garnirt.

Wälschen Salat.

Bäckwerk. Gefrorenes.

Punsch-Sulze.

II.

Reisschleim in Schalen.**Forellen mit Essig und Del.**

Gedünstetes Kalbsbrieff mit Sauce.

Wildpret mit Sauce.**Salat. Compote.**

Gefulzte Liqueur-Crème.

Bäckwerk.

Jausen und Frühstück.

I.

**Warmer Kaffee, Kipfeln,
Brezeln und feiner Gu-
gelhupf.**

Torten. Bäckwerk. Süßer Wein.

Früchte.

Gefulzter Oberschaum.

Gefrorenes von Früchten.

II.

Gebratene Hühner kalt.

Butter. Schinken.**Eis-Kaffee in Gläsern.****Brioche oder Pinza.****Kipferl. Stangel.****Früchte. Süßes Bäckwerk.**

III.

Erdäpfel mit Butter.**Schinken.****Hasenfuchen.**

Kapaun mit Aspice.

Sandwichs.**Thee. Rum. Oberschaum.****Salzstangel. Kipfel.****Zwieback. Krapseln von Brö-
selteig.**

Gemischte Torten. Wein.

Lyoner Kaffee. Traubensulze.

IV.

Salami.**Zunge mit Kren.****Butter und Rettig.**Gebratenes Wildgeflügel warm mit
Rahmsauce.**Thee. Rum. Oberschaum.****Kipfel. Salzstangel.****Stolle. Kleines Bäckwerk.**

Kalter Kabinetts-Pudding.

Früchte.

Buffet bei Ball.

Für 60 Personen.

Für 30 Personen.

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 2 Schüsseln Fisch mit Mayonnaise. | Fisch mit Sulze. |
| 6 Schüsseln mit Fleisch, als: | 4 Schüsseln mit Fleisch, als: |
| Zungen mit Kren, | Kapaunen mit Aspic, |
| Indian mit Aspic, | Hasenfuchen mit Butterblumen, |
| Mehlfleisch mit kalter Salmi-Sauce. | Schinken mit Kren, |
| Russischer Kuchen. | Nebhühner mit gesulzter Sauce. |
| 2 Schüsseln wälschen Salat. | 1 Schüssel gestürzten Salat. |
| 2 Schüsseln Compote. | 1 Schüssel Compote. |
| 4 Schüsseln Sulzen, als: | 2 Schüsseln Gesulztes, z. B. |
| Punsch-Sulze, | Pomeranzen-Crème, |
| Weichsel-Sulze, | Ribisel-Sulze. |
| Caramel-Crème, | 4 Schüssel Backwerk: |
| Oberschaum mit Haselnüssen. | Muskazin-Torte, |
| 8 Schüsseln Backwerk, z. B. | Biscuit-Krapfen, |
| Torteletten von Bröselteig, | Windkipferln, |
| Früchtenschnitten, | Num-Schnitten, |
| Kaiserbrot, | Brezeln, |
| Butterbrezeln, | Salsenaugen, |
| Spanische Winde, | Mandel-Bufferln. |
| Pariserstangerln, | |
| Braune Mandelkrapsen, | |
| Gemischte Torte. | |

Als Erfrischung warme Limonade, Mandelmilch, Zuckerl und Pomeranzenpalten herumgegeben, auf Nebentischen Wein, Bier und Thee. Am Ende Olio-Suppe in Schalen oder Punsch.