

Les Menus de huit personnes
 jusqu' à 60 Couverts pour les
 quatre saisons de l'année.

Die Küchenzettel von 8. bis 50.
 Personen von allen 4. Jahreszeiten.

Diese Küchenzettel welche folgen, sind auch
 eingerichtet auf die vier Jahreszeiten, was
 man geben kann, und soll, als nehmlich, in
 Kräutern, Garten-Gewächsen, wie auch
 Früchten, auch die Zeit von einigen Fischen,
 wo sie zu geben sind, oder nicht, als zum
 Exempel, mit Meerfischen können wir hier zu
 Land nicht bedienen als im Winter, wie auch
 der Rheinsalm ist nicht allezeit zu haben, auch
 der Haußen, Cabailleau, Austern, und mehr
 dergleichen Meerfrüchten, so ist es zu obser-
 viren, wenn man einen von meinen Zetteln
 heraus schreibet, und ist ein oder anderer
 Fisch notirt, welchen man nicht haben
 kann, so darf man nur einen andern davor
 geben, der zu haben ist, man kann auch die
 Zettel größer und kleiner machen, darf man
 nur von den andern nachfolgenden Speisen
 heraussuchen und dazu setzen, gleichwie alles
 in

in der Ordnung ist, die Hors d'oeuvres, Entrées und Entremets, gleichwie auch mit den Tellerln, einige Herrschaften lieben Tellerl zu serviren, einige auch nicht, so muß man sich darnach richten, den Zettel einzurichten, daß die Tafel serviret ist als Lezeit in der Symmetrie, welches das Schönste ist bey der Tafel zu sehen, und nicht etwann gleich wie ich selbstn schon viele Tafeln gesehen habe, daß ich sie keinesweges verachte, daß sie übel gearbeitet waren, aber sehr übel servirt, Entrées mit hors d'oeuvres accompagnirt, dieses sind große Fehler, eine Speiß ist klein und fein, dieses ist selbstn zu erkennen, daß es nicht seyn soll, als wie oft geschieht in die großen Stücke auf dem zweyten Gang, wo oft ein Crocand siehet, welcher hoch ist, dargegen hernach eine Pasteten, welche um soviel niedriger ist; dieses macht kein gutes Ansehen, sondern wenn ich will recht thun, und will eine kalte Pasteten geben, so kann ich eine Bäckerey dazu machen, wo es nicht fehlet, viele zu machen, welche dazu sehen, und auf solche Manier in allen; ist es ein guter Arbeiter, so sind seine Tafeln schön und gut, auch von jedermann sehr gelobet, wann er die Symmetrie beobachtet, und seine Tafeln in Ordnung bedienet.

*Menus de ce qui doit être servi au
printems pour 8. personnes.*

**Rüchenzettel was man serviren soll
im Frühjahr für 8 Personen.**

Une Soupe liée aux herbes. Eine lagirte Kräuter
suppe.

Des oeufs avec de l'o
feilla. Eyer mit Sauerampfer.

Des cotelettes aux fines
herbes. Carbonads mit feinen
Kräutern.

*Pour relever la Sou-
pe.* Für die Suppe
auszuwechseln.

Une Carpe en Sauce
noire. Ein Karpfen in schwar-
zer Sous.

Second Service. Zweyte Tracht.

Des nourels (espece de
macaroni frais) à la
bavaroise avec des
ecrevisses. Bayerische Nudeln mit
Krebsen.

Des lotes en Sauce à
l'hollandoise. Walruten mit Hollän-
der • Sous.

Roulades en Sauce de
moutarde. Rolad mit Senft-Sous.

Troisième Service. Dritte Tracht.

De l'anguille rotie. Ein Aalsfisch gebratzen.
 Houblons en Sauce Hopfen mit weißer
 blanche. Sous.
 Une Crème au cerfeuil. Ein Creme von Krbels
 kraut.

Menus pour 12. Personnes.

Ein Küchensettel für 12 Personen.

Une Soupe aux herbes klare Kräuter Suppe.
 claire.
 Oeufs perdus avec de Berlohrne Eyer mit
 l'oseille. Sauerampfer.
 Des Nokerls avec du Nockerl mit Parmesan-
 Parmesan. Käse.
 Grenadines de Brochet. Granatin von Hecht.
 Un Ragout melé. Ein mellirtes Ragout.

4. Assiettes.

4. Teller.

Des Saucissons. Mit Würsten.
 Des petits patés. Mit kleine Pasteteln.
 Une friture de beja- Ein gebackenes von Be-
 mele. jamelle.
 Des Coteletes grillées. Karbonads grillirt.

*Pour relever la Soupe. Für Auszuwech-
 seln die Suppe.*

Une Matelotte à la Ein Matelot auf Franz-
 françoise. össig.

Second.

Second Service. *Zweyte Tracht.*

Une croquante.	Ein Croquant.
Une piécé de Saumon grillé.	Ein Stück Rheinsalm auf dem Rost.
Des perches frites.	Perschling gebacken.
Des asperges en Sauce.	Spargel mit Sous.
Des choux fleurs au four.	Karfiol im Ofen.

4. *Assiettes.*

4. *Teller.*

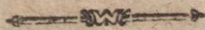
De Crème.	Mit Creme.
D'une Sauce d'oranges.	Ein Pomeranzen-Salz.
Des haricots frits.	Eisollen gebacken.
Un petit gateau d'amaudes.	Kleine Gateaux von Mandeln.

Couvert de 18. Personnes.

Eine Tafel für 18. Personen.

Soupe des houblons.	Eine Suppe von Hopfen.
Une Soupe de coulis d'crevilles.	Eine Suppe von Krebs Colli.
<i>Pour relever les Soupes.</i>	<i>Für Auszuwech-seln die Suppe.</i>
Carpe frite avec une Sauce.	Einen Karpfen gebacken mit Sous.
Un Timbal des macaronis.	Einen Timbal von Macaroni.

2. *Ter-*



2. Terrines.

Zwey Töpfe.

D'un Ragout melé d'asperges.
Des Oeufs brouillés avec de l'oseille.

Mit einem mellirten Ragout von Spargel.
Gerührte Eyer mit Saueraempfer.

4. Entrées.

4. Eingemachte.

Fricandeaux de Brochet.
Des lottes a l'Hollandoise.
Roulades dresées.
Une petite matelotte.

Ein Fricando von Hechten.
Natrutten auf Holländisch.
Roulad aufgesetzt.
Ein kleines Matelot.

4. Affiettes.

4. Teller.

De petits patés de hachis.
Des noudels à la Bavoise.

Mit Hasche + Pasteteln.
Mit bayerischen Nudeln.

Une Strudel d'ecrevisses.

Wintz von Reiß mit Salpicon.
Krebsstrudel.

Second Service.

Zweyte Tracht.

4. Grosses pièces.

4. Große Stücke.

Croquante d'amandes.

Ein Croquant von Mandeln.

Une Croquante de Chocolat.

Ein Croquant von Chocolate.

Une gelée de Salbling.

Eine Sulz von Salbling.
Blaugesottene Forellen.

Des Truites au bleu.

4. Paif-

4. *Poissons rotis.*

De l'anguille rotie.
 Une piece de Saumon
 roti.
 Des perches frites.
 Des goujons frits.

4. *Entremets.*

Des epinards à la Cré-
 me.
 Des asperges en Sauce.
 Des mousserons aux fi-
 nes herbes.
 Du houblon liée.

4. *Assiettes.*

Avec de la creme frite.
 — — — — glacée.
 Un flan d'ecrevisses.
 Du ris au Four.

4. *Bratfische.*

Ein Kalfisch gebratzen.
 Ein tück Rheinsalm
 oder Neintanten.
 Perschling gebacken.
 Grundeln gebacken.

4. *Entremets.*

Ein Spenat mit Raam.
 Spargel mit Sous.
 Murrachen mit feinen
 Kräutern.
 Hopfen lagirt.

4. *Teller.*

Mit gebackenem Creme.
 Mit gebackenem glasirten.
 Ein Flaum von Krebsen.
 Reiß im Ofen.

Table de 24. Personnes.

Eine Tafel für 24. Personen.

Soupe aux herbes.	Eine Suppe von Kräutern.
Une Soupe d'ecrevisses aux petits pains, ou <i>Se nneli.</i>	Eine Suppe von kleiner Semmel mit Krebsen.

Pour

Pour relever les
Soupes.

Brochet au Four avec
des enchois.
Une Matelotte.

2. Terrines.

Avec des Oeufs fricaf-
fés.

Des Oeufs brouillés
avec des asperges.

4. Entrées.

Boudins, ou saucissons
noirs.

Saucissons blancs.

Une Bejamelle frite.

Des Omelettes farcies,
frites.

4. Entrées.

Des lottes avec du
persil.

Des perches en Sauce
au beurre.

Carpe en farce avec
Sauce aux herbes.

Morue avec de la
moutarde.

Für Auszuwech-
selndie Suppe.

Einen Heften im Ofen
mit Sardellen.

Ein Matelot.

Zwey Töpfe.

Mit frickassirten Eiern.

Gerührte Eyer mit
Spargel.

4. Voreßen.

Schwarze Würste.

Weisse Würste.

Ein gebackenes Beja-
melle.

Faschirte Um olette gebas-
ten.

4. Eingemachte.

Alkrutten mit Peterfil.

Perschling mit Butter-
Sous.

Karpfen • Fülle mit
Kräuter • Sous.

Raperton mit Senf.

4. Affiet.

4. *Assiettes.*

Des noucles levées.

— — — autres.

Des nockerls à la crème.

Des Raffioles.

*Second Service.*4. *Grosses pieces.*

Une Tourte en groupe.

Unpaté froid des truites.

Le grosses ecrevilles
bouillies.4. *Poissons rotis.*

De l'anguille.

Des harengs frais.

Du brochet frit.

Des goujons frits.

4. *Entrémets.*

D'asperges.

Un des houblons.

Des moufserons à la
Crème.

Des epinards au four.

4. *Assiettes.*

Gelée.

Crème de Ris.

4. *Teller.*Mit aufgegangenen Mus
wein.

Mit Regenwürmern.

Nockerl mit Raam.

Raffioli'.

*Zweyte Tracht.*4. *Große Stücke.*

Einen Brügelkrapfen.

Eine Bergtorten.

Eine kalte Pasteten von
Forellen.Große Krebsen gesot-
ten.4. *Bratfisch.*

Kalfisch.

Frische Häringe.

Gebackenen Hechten.

Gebackene Grundel.

4. *Entrémets.*

Mit Spargel.

Einen von Hopfen weiß.

Kaurachen mit Raam.

Spenat im Ofen.

4. *Teller.*

Mit Salz.

Mit Creme von Reis.

Oeufs

Oeufs en Gelée.	Eyer mit Gultz.
Fan de poissons avec des enchois.	Fischfülle mit Sardel- len.

Table de 30. à 34. Personnes.

Eine Tafel von 30 bis 34 Personen.

Soupe aux herbes.	Eine Kräutersuppe.
Soupe aux asperges.	Eine Suppe mit Spargel.
Soupe au ris.	Eine Suppe von Reiß.
Soupe aux ecrevisses.	Eine Suppe von Krebs- sen.

Pour reléver les Soupes. Vor auszuwech-
seln die Suppe.

Matelotte de Carpe.	Ein Matelot von Kar- psen.
Une hure de Saumon avec une Sauce.	Ein Kopf von Rhein- salm mit Sous.
Une paté au ris avec un ragout.	Eine Reißpasteten mit Ragou.
Lazangnes à la Genoïse.	Lazangnes auf Genueßisch.

4. Terrines.

Des Oeufs brouillés a- vec de l'oseille.	Gerührte Eyer mit Sauero- ampfer.
Des Oeufs farcis avec des herbes.	Faschirte Eyer mit Kräutern.
Un ragout mêlé des abricots.	Ein gemischtes Ragout mit Maurachen.

€ f

Das

Des Knödels de farce à la française. Knödeln von französischer Farsch.

4. Entrée.

4. Voreßen.

Des cotelettes bouillies en Sauce claire. Gesottene Karbonads mit klarer Sous.

Des Grénadins de brochet. Grénadins von Hechten.

Des Saucisses d'ecrevisses. Krebswürste.

Saucisses vertes. Grüne Würste.

4. Entrées.

4. Eingemachte.

Roulade de Carpe. Roulad von Karpfen.

Des truites au vin de Bourgogne. Forellen mit Burgunder • Wein.

Des perches à la flamande. Perschling auf Flämisch.

Des anguilles avec de la moutarde. Aalsfisch mit Senf.

4. Assiettes.

4. Teller.

Avec des noudels levées. Mit aufgegangenen Nudeln.

Des noudels au beurre. Schmalz • Nudelst.

De petits patés. Kleine Pastetel.

Du Saupiquet frit avec du pain enchante. Gebackenen Salpicon mit Oblatten.

Second Service. Zweyte Tracht.

4. Grosses pieces. 4. Große Stücke.

2. Croquante, 2. Croquante,
Un espices. Eine Rummel Suppe.
Une Roulade. Eine Roulade.

4. Poissons rotis. 4. Brattfische.

Anguille. Ein Aalsfisch.
Un morceau de Saumon. Ein Stück Rheinsalm.
Des perches frites. Perchling zum backen.
Carpe frite. Karpfen zum backen.

8. Entremets. 8. Entremets.

Des asperges avec de Spargel mit Sous,
la Sauce.

— — — au beurre. Spargel mit Butter.

Des moufferons aux fi- Murrachen mit feinen
nes herbes. Kräutern.

Des choux - fleurs avec Kaulstori mit Parme-
du Parmesan. santz.

Une gelée de cresson. Eine Sulz von Brun-
kress.

Une gelée de Citrons. Eine Sulz von Limoni.

Une Crème à l'angloise. Ein Creme auf Englisch.

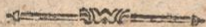
Crème des Roses. Ein Creme von Rosen.

4. Assiettes. 4. Teller.

D'haricots. Mit Fisolten.

2. De Ris frit. 2. mit gebackenen Reiß.

Gateau de farce d'ecre- Ein Krebsmuß in Ofen.
villes, au four.



Diese Tafel kann man mit 4 Schüsseln, und 4 Tellern stärker serviren, also kann sie für 36 — 40 Personen hinlänglich seyn, indem ohnehin nicht mehr der Gebrauch heutiges Tages ist, die Tafeln so stark zu serviren, nur muß man sich befeissen, um die Tafeln einzurichten, daß die Herrschaften gute und feine Speisen bekommen, wohl Obacht geben, daß die Saucen gut sind, und die Speisen schön nach der Ordnung rangirt werden, und nicht wie es oft geschieht, eine Speise, die stark angericht wird, und dagegen stellet man eine feine Speise, welche klein ist, dieses kann kein Gutes ausmachen, sondern man muß die Symmetrie wohl beobachten, also wird die Tafel ein Ansehen machen, und die Herrschaften werden content seyn.

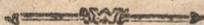
Table de 60 & plusieurs Personnes.

Eine Tafel für 60. und mehrere Personen.

Soupe aux herbes.	Eine Suppe von Kräutern.
Soupe des houblons.	Eine Suppe von Hopfen.
Soupe de coulis d'ecrevisses.	Eine Colli-Suppe von Krebsen.
Soupe de coulis de lentilles.	Eine Colli-Suppe von Linsen.

Sou-

- Soupe des macaroni a- Ein Makaroni Suppe
 vec du fromage. mit Käse.
 Soupe de Knödels, ou Eine Knödel. • Suppe
 boulettes faites de mit feinem Fisch.
 fine farce.
*Pour relever les Vor auszuwechz
 Soupes. sein die Suppen.*
 Une Matelotte à la Ein Matelot auf Fran-
 francoise. zösisch.
 Matelotte à la Neuba- Ein Matelot auf Neus-
 er. bauer.
 Brochet au four. Einen Hechten im Ofen.
 Une hure de Saumon. Einen Kopf von Rhein-
 salm.
 Un paté au ragou. Eine mürbe Pasteten
 mit Ragou.
 Un paté avec un ragout Eine Pasteten mit ge-
 melé. mischten Ragout.
*6. Terrines. 6. Töpfe, oder Ter-
 rinnen genannt.*
 Des Oeufs brouillés a- Gerührte Eyer mit
 vec des asperges. Spargel.
 Des Oeufs perdus en Vertohrene Eyer mit
 Sauce d'ecrevilles. Krebs-Sous.
 Des Oeufs farcies avec Fischirte Eyer mit
 des herbes. Kräuter
 Des Oeufs frits avec des Gebackene Eyer mit
 Epinards. Spenat.
 Des Oeufs à la Creme. Eyer mit Raam.
 Des Oeufs avec de la Eyer mit Senf.
 moutarde.



18. *Hors - d'oeu-* 18. *Hors-d'œuvres.*
vres.

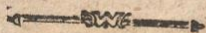
Saucisses d'ecrevisses.	Bürste von Krebsen.
— — — de Sang.	Bürste von Blut.
— — — à la Bejamele.	Bürste mit Bejamellem.
Saucisses à la chartreuse.	Bürste auf Kartheuser- Manier.
Petits patés de hachis.	Kleine Hasche . Pasteten.
Des petits patés dressés.	Kleine aufgesetzte Pa- steten.
— — — à la genoise.	Genueser Pasteten.
Des petits brioques.	Abgetriebene Pasteten.
Une Bejamele en fri- ture.	Ein abgetriebenes Beja- melle.
Une Saupiquot frit.	Ein Salpicon gebacken.
Des Cotelettes.	Karbonads panirt.
Des Andouilles.	Andouillen.
Des Nokerls à la Creme.	Rockel mit Raam.
Des Nudols aux ecre- visses.	Krebsnudeln.
De petits pains,	Kleine Semmerln.
Farce grillée.	Fülle auf dem Rost.
	Karbonads auf dem Rost.
Cotelettes grillées.	Kleine Spießeln.
18. <i>Entrées.</i>	18. <i>Entrées.</i>
Des lotes en Sauce blanche.	Walrutton mit weißer Sous.
Des perches deliées avec du persil.	Perschling ausgeblät mit Peterfil.
De l'anguille en Sauce de ramoulade.	Walffisch mit Ramolad- Sous.

Farce de Brochet à la polonoise.	Fülle von Hechten auf Polnisch.
Un Fricandeu avec des Oignons.	Ein Fricando mit Zwieberln.
Un Fricandeu avec de l'oseille.	Ein Fricando mit Sauersampfer.
Une Roulade avec de la Farce.	Roulade mit Fäsch.
Roulade avec farce & ecrevisses.	Roulade mit Fülle und Krebsen.
Une grenadine de mouslerons.	Ein Granat mit Mauerachen.
Du ris à la Bejamel-le.	Reiß mit Bejamel-le.
De la grosse farce de Carpe.	Große Fülle von Karpfen.
De la carpe avec du Sang.	Karpfen mit Blut.
Du Waller au beurre. (<i>poisson.</i>)	Wallerfisch mit Butter.
Des Knödels de farce à la Creme.	Faschknödeln mit Raam,
Une Abeffe.	Ein Ubes.
Une Abeffe melée au four.	Ein melirtes in Ofen.
— — en caisse.	Eines in Kapseln.
Une Abeffe melée avec des Asperges.	Ein melirtes mit Spargel.
10. <i>Assietes.</i>	10. Teller.
2. De Nudels levées.	Zwey mit aufgegangenen Nudeln.

- | | |
|--|--|
| 2. De Nudels de bou-
ins. | Zwey mit Topfen-Nu-
deln. |
| 2. Nudels au gratin le-
vés. | Zwey mit aufgegan-
nen Brandnudeln. |
| — d'une autre Ma-
niere. | — auf eine andere
Manier. |
| 2. De Nudels au lait. | Zwey mit Regenwürm. |
| <i>Seconde Service.</i> | <i>Zweyte Tracht.</i> |
| 6. <i>Grosses Pieces.</i> | 6. Große Stücke. |
| Un paté froid d'An-
guille. | Eine kalte Pasteten von
Aalsfisch. |
| Un des Truites. | Eine kalte Pasteten von
Forellen. |
| Une piece de Saumon
bouilli. | Ein Stück Rheinsalm
gesotten. |
| Des Truites au beurre. | Forellen blau. |
| Une roulade, ou des
ecrevisses. | Ein Roulade, oder Krebse. |
| Une Gateau des pois-
sons. | Ein Gateau von Fischen. |
| 6. <i>Grosses Pieces de
Patisserie.</i> | 6. Große Stücke
Bäckereyen. |
| 4. Croquante. | Vier Croquant. |
| Un Gateau d'Amandes. | Einen Gateau von Mand-
eln. |
| Un Gateau de Biscuit. | Einen Gateau von Bis-
cuit. |
| 16. <i>Poissons au four
& frits.</i> | 16. Bratfische und
Backfische. |
| Des Goujons. | Grundeln. |

Des

Des petites truites.	Kleine Forellen.
De cros tend de Poissons.	Koppen. Verschlinge.
Des perches.	Kleine Renten.
Des Arengs.	Kleine Hechteln.
Des petits brochets.	Karpfen auf dem Rost.
Une Carpe grillée.	Walfisch am Spieß.
De l'Anguille à la broche.	Walfisch auf dem Rost.
De l'Anguille grillée.	Rheinsalm auf dem Rost.
Du Saumon à la Grille.	Rheinsalm im Papier.
Des Saumons en Caics.	Große Renten.
Des Mafricots.	Schälflisch.
De Percs.	Nerfling.
De Roues.	Lachsforellen.
Des Truites Saumonées.	Rutten.
Des Lots.	20. Entremets.
20. Entremets.	
Des Asperges en Sauce.	Spargel in der Sous.
Des Asperges au beurre.	Spargel mit Butter.
Da Salats verds.	Grüner Salat.
De rafins noirs.	Zuckerwurzel.
Moufferons à la Creme.	Maurachen mit Naam.
De moufferons aux herbes.	Maurachen mit Kräutern.
Des Epinards au four.	Spinat in Ofen.
Des Epinards naturels.	Spinat naturel.
Des Artichaux en Sauce blanche.	Artischocken mit weißer Sous.
Des Artichaux à l'Italienne.	Artischocken auf Weissch.



Des choux - fleurs avec du fromage.	Karfiol mit Käse.
Des choux - fleurs au persil.	Karfiol mit Peterfil.
Une Crème de Vanille,	Eine Crème von Vanille.
Une Crème de Cerfeuil.	Eine Crème von Korbels kraut.
Une Crème de Ris.	Eine Crème von Reiß.
Une Crème a l'Angloise,	Eine Crème auf Eng- lisch.
Une Gelée de Cresson.	Eine Sulz von Brun- kress.
Une Gelée d'Oranges.	Eine Sulz von Pome- ranzen.
Une Gelée de Citrons.	Eine Sulz von Limoni.
Une Gelée de vin de Champagne.	Eine Sulz von Cham- pagner-Wein.

16. Affiettes.

8. De patisserie.
8. Froides,

16. Teller.

8. Von Backerey.
8. Kalter.

*Menus de ce qu'on peut servir en été
pour 8. Personnes.*

*Die Küchenzettel, was man im Som-
mer serviren kann für 8. Personen.*

Une Soupe des racines. Eine Suppe mit Wur-
zeln.

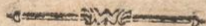
Des Oeufs avec des Eplnards.	Eyer mit Spinat.
Des Cotelettes avec de l'Oseille.	Karbonads mit Sauersampfer.
Pour relever la Soupe.	Für die Suppe auszuwechseln.
Une Roulade.	Einen Roulade.
Second Service.	Zweyte Tracht.
Une tourte au beurre avec un ragout.	Eine Buttertorte mit Ragout.
Un fricandeau avec une Salade.	Ein Fricandeau mit Salat.
Une fine matelotte.	Ein feines Matelot.
Troisieme Service.	Dritte Tracht.
Une Tourte des fraises.	Eine Torte von Erdbeeren.
Des Asperges en Sauce.	Spargel mit Sous.
De Truites au bleu.	Forellen blau gesotten.

Table de 12. Personnes.

Eine Tafel für 12. Personen.

Soupe aux fines herbes.	Eine Suppe von feinen Kräutern.
Soupe aux carottes.	Eine Suppe von gelben Rüben.

Pour



<i>Pour relever.</i>	<i>Sür auszuwechseln.</i>
Une grenadine des racines.	Ein Granat von Wurzeln.
Du ris au four.	Ein Reiß in Ofen.
2. <i>Terrines.</i>	2. <i>Töpfe.</i>
Des epinards avec des Oeufs frits,	Spinat mit gebackenen Eyern.
Des Knödels avec des Asperges.	Knubderln mit Spargel.
4. <i>Entrées.</i>	4. <i>Voreßen.</i>
De Sauciffes verdes.	Grüne Würste.
Une Bejamelle frite.	Ein gebackenes Bejamelle.
De petits patés.	Kleine Pasteteln.
Des Semmels, ou petits pains avec des Ecrevisses.	Kleine Semmerln mit Krebsen.
4. <i>Entrées.</i>	4. <i>Ringemachte.</i>
Farce de Bejamelle.	Fülle mit Bejamelle.
Des Cotelettes en Sauce claire.	Karbonads mit klarer Sous.
Des Anguilles avec du Sang.	Alfisch mit Blut.
Du Brochet à la Flammande.	Hechten auf Flamandisch.
8. <i>Assiettes.</i>	8. <i>Teller.</i>
De Nudels d'Ecrevisses.	Mit Krebsnudeln.
De Nokerls.	Mit Nockerln.

Mit

Mit abgetriebenem.

Lafania,

Vier kalte.

4. Affietes froides.

Second Service.

Zweyte Tracht.

4. *Grosses Pieces.*

4. große Stücke.

Un Gateau briffée.

Einen Gateau oder Butterlaibel.

Croquante.

Croquante.

Des Ecrevilles bouillies.

Krebßen abgefotten.

Des Truites au bleu.

Forellen blau.

4. *Poiffons rotis.*

4. Brattfische.

Des Goujons frits.

Gebackene Grundeln.

Des perches frites.

Gebackene Perschlinge.

De l'Anguille rotie.

Einen Aalsfisch gebraten.

Des Arengs.

Henten.

8. *Entremets.*8. *Entremets.*

D'Asperges en Sauce.

Spargel mit Sous.

D'Asperges au beurre.

Spargel mit Butter.

Des artichaux aux herbes.

Artitschocken mit Krautern.

Des choux - fleurs.

Karfiol.

Du abricots frits.

Gebackene Marillen.

Un Gateau de Griottes.

Ein Gateau.

Une Gelée des fraises.

Eine Sulz von Erdbeeren.

Une Crème des Roses.

Ein Crème von Rosen.

Ta.

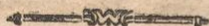


Table de 24. Personnes.

Eine Tafel für 24. Personen.

Une Soupe aux herbes.	Eine Kräuter-Suppe.
Une Soupe de Racines avec des Knödels.	Eine Suppe mit Wur- zel und Knödeln.
<i>Four relever la Soupe.</i>	<i>Vor die Suppe auszuwechseln.</i>
Une Compotte.	Ein Compot.
Une Brochet à la po- lonoise.	Einen Hechten auf Pol- nisch.
2. Terrines.	2. Töpfe.
Des Oeufs farcis.	Einer mit faszirten Ey- ern.
Des Oeufs avec de la chicorée.	Eyer mit Zichory.
16. Entrées.	16. Voreßen.
Des Saucisses à la char- trense.	Kartheuser Würste.
Des Saucisses d'Ecre- villes.	Krebswürste.
Des petits patés.	Kleine Pasteten.
Une Bejamelie frite.	Gebackenes Bejamelie.
Des petites cotelettes grillées,	Kleine Karbonads grill- t.
De la farce en Sauce à l'estragon,	Fülle mit Bertram- Sous.
Grenadines en Sauce.	Granatin mit Salat.

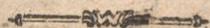
Des

Des Truites.	Ein Stück von Forellen.
De petites caisses.	Kleine Kapsel.
Un gratin.	Ein Gratin.
Des Knödels de fine farce.	Knödeln von feinem Fasch.
Un Ragout melé.	Ein mellirtes Ragout.
Des nudels enflées avec des Ecrevisses.	Aufgegangene Nudel mit Krebsen.
Des nudels a la Crème.	Raamnudeln.
Une Strudel.	Eine Strudel.
Un Pouding à l'au-gloise.	Ein englisches Puding.

8. Entrées.

8. Eingemachte.

Carpe à la Juive.	Einen Karpfen auf Juden-Manier.
Des truites au vin de Bourgogne.	Forellen mit Burgunder-Wein.
Du Brochet en Sauce à l'Hollandoise.	Hechten mit Holländer-Sous.
Un Fricandau.	Ein Fricando.
Une Roulade avec des Racines.	Roulade mit Wurzeln.
Des choux - raves en Saupiquet.	Kaulrabi mit Salpicon.
Des lottes au beurre.	Walratten mit Butter.
Des perches à l'Italienne.	Perchling auf Italienisch.

4. *Assiettes.**Second Service.*4. *Grosses Pieces.*

Un Gateau à la Broche.

Un Tourte à la Francoise.

De grandes Ecrevilles bouillies.

Un Espies.

8. *Poissons rotis.*

De Schell.

De l'Anguille.

D'Estroignons.

Du Saumon.

Des perches frites.

De la Carpe.

Des Goujons.

Du Brochet.

16. *Entremets.*

D'Asperges.

D'Asperges aux petits pois.

Des Epinards.

Des Artichaux.

Des choux - fleurs.

Des Concombres.

De Molisani.

De la Salade en farce.

Des Abricots frits.

4. *Teller.**Zweyte Tracht.*4. *Große Stücke.*

Einen Drügelkrapsen.

Ein französische Torten.

Große Krebsen gesotten.

Eine Nummel . Salz.

8. *Brattfisch.*

Ein Schielfisch.

Ein Aal.

Herfing.

Hausen.

Gebackene Perschlinge.

Karpfen.

Grundeln.

Hechten.

16. *Entremets.*

Mit Spargel.

Spargel auf kleine Erbsen . Art.

Mit Spinat.

Mit Artichocken.

Karsfol.

Mit Kukulern.

Molisani.

Faschirten Salat.

Marillen gebacken.

De

Des bourraches.	Zunge Weinblätter.
De la Bourache.	Vor aschen.
Des grilles frites.	Gebackene Weichsel.
Une Gelée des fraises.	Eine Sulz von Erdbeeren.
Une Gelée des Griottes.	Eine Sulz von Weichseln.
Une Crème à l'Angloise.	Ein Crème auf Englisch.
Un Blancmangé.	Ein Blancmangé.
4. Assiettes.	4. Teller.

Diese Tafeln können auf die nemliche Manier vergrößert werden, so stark man sie haben will, gleichwie diese vorhergemeldte im Frühjahr, nur muß man observiren, was zu dieser Zeit gehöret zu serviren, und auf die nemliche den Service einzurichten.

Menue de ce qu'on peut servir en automne pour 8 Personnes.

Küchensettel, wie man im Herbst serviren soll für 8 Personen.

Une Soupe de coulis d'Ecrevisses.	Eine Colli-Suppe von Krebsen.
Des Oeufs a la Crème.	Eyer mit Raam.
Une Roulade de Brochet.	Roulade von Hechten.

<i>Pour relever les Soupes.</i>	<i>Für die Suppe auszuwechself.</i>
Un paté de macaroni.	Eine Makaroni • Pasteten.
<i>Second Service.</i>	<i>Zweyte Tracht.</i>
Des choux bleux avec des Saucisses de poissons.	Blaues Kraut mit Fisch • Würsten.
Farce de carpe avec du Sang.	Fülle von Karpfen mit Blut.
Des Knödels fines à la Crème douce.	Feine Knödel mit süßen Saam.
<i>Troisième Service.</i>	<i>Dritte Tracht.</i>
Des truites au bleu.	Forellen blau gesotten.
Des choux - fleurs en Sauce blanche.	Kaulisior mit weißer Sous.
	Tarlet mit eingesottener Frucht.

Table de 12. Personnes.

Eine Tafel für 12. Personen.

Soupe de coulis des chataignes.	Eine Colli - Suppe von Kastanien.
Une Soupe de Knödels à la Suisse.	Ein Knödel - Suppe auf Schweizer Manier.
De petits patés au lait des Carpes.	Kleine Pasteten mit Karpfenmilch.

Des Noudels enflés à la Bavaroise.	Aufgegangene Nudeln auf Bayerisch.
Des Oeufs farcis avec des enchois.	Eyer färsirt mit Sardellen.
De la Surecroute au Four.	Sauerkraut im Ofen.
Du Saumon en Sauce de Capres.	Haufen mit Kappern, Sous.
Un Fricandeau de Brochet.	Ein Fricando von Hechten.
<i>Pour relever la Soupe.</i>	<i>Sir auszuwechseln die Suppen.</i>
Une Carpe bouillie au noir.	Einen Karpfen schwarz gesotten.
Un petit paté au beurre, avec un Ragout blanc.	Ein Butterpastetel mit Ragout weiß.
<i>Second Service.</i>	<i>Zweyte Tracht.</i>
4. <i>Assiettes froides.</i>	4. Teller kalter.
Des truites au bleu,	Forellen blau gesotten.
Un Espies de poissons.	Eine Rummelsulz von Grundeln.
Des perches frites.	Perschlinge gebacken.
De l'Anguille rotie.	Uaisfisch gebraten.
Des Epinards à la Crème.	Ein Spinat mit Raam.
Des choux - fleurs avec du frommage.	Karsiol mit Käse.
	Ein Abgetriebenes von Pomeranzen.
Un flan de Ris.	Ein Flaum von Reiß.
4. <i>Assiettes.</i>	4. Teller.



Table des 18. Personues.

Eine Tafel für 18. Personen.

Soupe de coulis de len- Eine Colli-Suppe von
tille. Linsen.

Soupe claire de celeri. Eine klare Zelleri-Suppe.

Pour relever la Soupe. Für auszuwech-
seln die Suppe.

Un Brochet aux enchois à la broche. Einen Hechten gebraten
mit Sardellen.

Des Flekels au ris - avec du fromage. Fleckel in Reiß mit
Käse.

2. Terrines. Zwey Töpfe.

Des Oeufs brouillés. Mit gerührten Eiern.

Des Oeufs à la moutarde. Eier mit Senf.

4. Entrées. 4. Voreßent.

Un petit paté avec un Ragout. Kleine Pastetel mit Ra-
gout.

Des nudels de terrines. Topfnudel.

Saucisses de Sang de poissons. Fischwürste mit Blut.

Des grenouilles frites. Frosche gebacken.

4. Entremets. 4. Eingemachte.

De Surcroute avec des escargots. Sauer kraut mit Schnecken.

- | | |
|--|--|
| Des perches en Sauce
à l'hollandoise. | Perschlinge mit Holländischer
Sous. |
| Farce de Carpe avec
de l'oseille. | Fülle von Karpfen mit
Sauerampfer. |
| Roulades dressées vec
des Ecrevisses. | Roulade tr. sirt mit Krebs-
sen. |
| 4. <i>Assiettes froides.</i> | 4. Teller kalter. |
| <i>Second Service.</i> | Zweyte Tracht. |
| 4. <i>Grosses Pieces.</i> | 4. Große Stücke. |
| Une Croquante. | Ein Crogant. |
| Un Gateau. | Ein Gateau. |
| Des lotes au bleu. | Nalrutten bl au gesotten. |
| Des truites au bleu. | Forellen blau gesotten. |
| 4. <i>Poissons rotis.</i> | 4. Brattfische. |
| Anguille rotie. | Nal gebratten. |
| Des goujons frits. | Merfing gebratten. |
| De petitsbrochets frits. | Grundel gebacken. |
| | Kleine Hechten gebacken. |
| 4. <i>Entremets.</i> | 4. <i>Entremets.</i> |
| Des choux - fleurs en
Sauce d'Ecrevisses. | Kartoffel mit Krebsen-
Sous. |
| Des pommes de terre à
la Crème. | Erdäpfel mit Raam. |
| Des pommes frites gla-
cées. | Gebachene Nefsel gla-
sirt. |
| Une Crème à l'Angloise. | Einen Crème auf Eng-
lisch. |

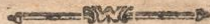


Table de 24. Personnes.

Eine Tafel für 24 . Personen.

Soupe blanche de cou- lis de ris.	Eine weiße Colli - Sup- pe von Reiß.
Soupe claire de persil.	Eine klare Petersil. Sup- pe.
<i>Pour relever les</i> <i>Soupes.</i>	<i>Für auszuwech-</i> <i>seln die Suppen.</i>
Une Carpe noire.	Einen schwarzen Kar- pfen.
Un Brochet à la polo- noise.	Einen Hechten auf pol- nisch.
<i>2. Pieces de coté.</i>	<i>2. Seiten-Stücke.</i>
Un paté des Tortues..	Eine Pastete v. Schild- kröten.
De la Surcroute avec du brochet au four.	Sauerkraut mit Hech- ten im Ofen.
<i>4. Terrines.</i>	<i>4. Töpfe.</i>
Des Oeufs perdus en Sauce.	Verlohrne Eyer mit Sous.
Des Oeufs frits en Sau- ce de concombres.	Gebackene Eyer mit Ku- kumner - Sous.
Des nudels enflées avec des Ecrevisses.	Aufgegangene Nudel mit Krebsen.
Des nokerls au ris.	Nockerl mit Reiß.

4. Entrées.

Des Saucisses à la char-
threuse.

Des Saucisses à la Crè-
me.

Du Gratin d'Ecrevisses.

Une Bejamel frite.

4. Entremets.

Fricandeaux.

Perches au beurre.

Des carottes avec de la
farce à la Bavaoise,

Des lottes en Sauce
blanche.

4. Affietes froides.

Second Service.

4. Grosses Pieces.

Une Tourte à la fran-
çoise,

Une Croquante.

Des Ecrevisses bouil-
lies.

4. Poissons roties.

Anguille rotie.

De arengs rotis.

Des perches frites.

Des goujons frits.

4. Voreßen.

Karthäuser Würste.

Würste mit süßen
Naam.

Gratin von Krebsen.

Ein Bejamel gebacken.

4. Eingemachte.

Ein Fricando.

Perschlinge mit Butter.

Bayerische Rüben mit
Fülle.

Natrutten mit weißer
Sous.

4. Teller Kalt.

Zweyte Tracht.

4. Große Stücke.

Eine französische Torten.

Ein Croquant.

Krebsen gekottet.

Eine Numel • Sulz.

4. Brattfisch.

Nalffisch gebraten.

Renken gebraten.

Perschlinge gebacken.

Grundeln gebacken.



4. *Entremets chauds.* 4. warme *Entremets.*

Des Epinards à l'Italienne. Spinat auf Italienisch.

Des choux - fleurs en Sauce au beurre. Karfiol mit Butter.

Des Artichaux à la provençale. Artokkeln à la Provenzalle.

Des moufférons à la Crème. Kleine Murrachen mit Raam.

4. *Entremets doux.* 4 süße *Entremets.*

Une Crème de vin de Champagne. Ein Crème von Champagner - Wein.

Un blanc - manger de Ris. Ein Blancmangé von Reiß.

De risolle. Kleine Schnykrapsel.

De croutons à l'anglois. Englische Schnitten.

4. *Assiettes froides.* 4. Teller kalter.

Table de 30. & plusieurs Personnes.

Eine Tafel für 30. und mehrere Personen.

4. *Potages.* 4. Suppen.

Soupe de coulis de carottes. Eine Colli - Suppe von gelben Rüben.

Soupe claire au Ris. Eine klare Suppe von Reiß.

Soupe de coulis blanc.	Eine weiße Colli-Suppe.
Une Soupe des Macaroni.	Eine Makaroni-Suppe.
<i>Pour relever les Soupes.</i>	<i>Sie Auszuwechselfeln die Suppen.</i>
Un brochet à la polonoise.	Einen Hechten auf polnische Manier.
Une matelotte à la françoise.	Ein Matelot auf französische Manier.
Un paté de flekels.	Eine Pasteten von Fleckeln.
Un pouble.	Ein Pouble auf deutsche Manier.

4. Terrines d'Oeufs. 4. Töpfe von Eiern.

8. Entrées.

De petits haricots,
De petits patés au ris.
Des Cotelettes à la Vénétienne.

De petites roulades,
Un Bejamelie,
De Tortues.
De la farce aux Epinards,

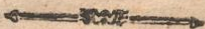
8. Voreßen.

Kleine Fischen.
Kleine Reiß-Pastetel.
Carbonads auf Venezianisch.
Fisch-Rindfleisch auf dem Rost.

Kleine Roulades.
Ein Blang et.
Schildkröten.
Fülle mit Spinat.

8. <i>Entremets.</i>	8. <i>Eingemachte.</i>
Perches au beurre.	Perschlinge mit Butter.
Lottes aux capres.	Walruten mit Rappern.
Un Mohpots.	Ein Hoslat.
Des truites au vin de Champagne.	Forellen mit Champag- ner - Wein.
Un Fricandeau d'Ecre- villes.	Ein Fricando von Kreb- sen.
Des Grenadins de far- ce.	Ein Grenat von Fisch.
De la morue aux oig- nons.	Laberdon mit Zwiebel.
Du Saumon en Sauce verte.	Haussen mit grüner Sous.
<i>Second Service.</i>	<i>Zweyte Tracht</i>
4. <i>Grosses pieces.</i>	4. <i>Große Stücke.</i>
Croquante d'Amandes.	Ein Croquant von Man- deln.
Une Croquante ordi- naire.	Ein Croquant ordinari.
Un pisse d'Ecrevilles.	Große Krebsen.
Un Espie.	Eine saure Sulz.
4. <i>Poissons roties.</i>	6. <i>Brattfische.</i>
Anguille rotie.	Ein Ual gebratzen.
Du Saumon roti.	Rheinsalm gebratzen.
De Arengs a la Grille.	Renken gebratzen.
Des goujons frits.	Grundeln gebacken.
Une Carpe frite.	Karpfen gebacken.
Des perches frites.	Perschlinge gebacken.

16. <i>Entremets.</i>	16. <i>Entremets.</i>
Des Epinards au beurre	Spinat mit Butter.
Des choux-fleurs en Sauce.	Karfiol mit Sous.
Des Artichaux à l'huile.	Artitschocken mit Del.
Des pommes de terre à la Crème aigre.	Erdäpfel mit saueren Raam. Trillien posirt.
Des moufferons à la Crème fraîche.	Maurachen mit süßen Raam.
Du celeri à la Sauce blanche.	Zelleri mit weißer Sous.
Des oignons au four.	Zwiebeln im Ofen.
Des Oeufs.	Eyer mit Schüb.
De petites Omelettes.	Kleine Amolett. Kleine Krebsbecher.
Des Ecrevisses à l'angloise.	Krebsen auf Englisch.
Une Geleé des Citrons.	Eine Sulz von Limoni.
Une Geleé d'Oranges.	Eine Sulz von Pomeranzen.
Une Crème de Chocolat.	Ein Crème von Chocolate.
Une Crème au vin.	Ein Crème von Wein.



Auf diese Manier können die Küchenzetteln mit mehrern Speisen vergrößert werden, nachdem die Tafel stark ist, wo man sich darnach zu richten hat; es kann nur nach dem Register gesehen werden, wo die Speisen regelmäßig stehen, und ein jeder seine Tafel einrichten kann, nach der Ordnung, nur zu beobachten, daß man alles mit Regel ziehet, und nach der Zeit sich richtet, was zu geben ist, welches das Hauptwerk erfordert, und man sich eine Ehre machet, wenn dieses alles observiret wird.

Nach dem Titel die Provision zu machen, wird dieses geschrieben, um sicherer die Früchten einsieden, oder einmachen zu können. Man kann am sichersten seyn, wenn man den Zucker abwäget, als nemlich, so schwer Früchten, so schwer Zucker, und dieses Quantum Zucker ist nicht zu viel, und auch nicht zu wenig; denn wenn man den Zucker zuviel sparet, so gleret das Eingemachte, und alsdenn ist es nicht mehr zu gebrauchen, wenn man auch Zucker nachkochet.