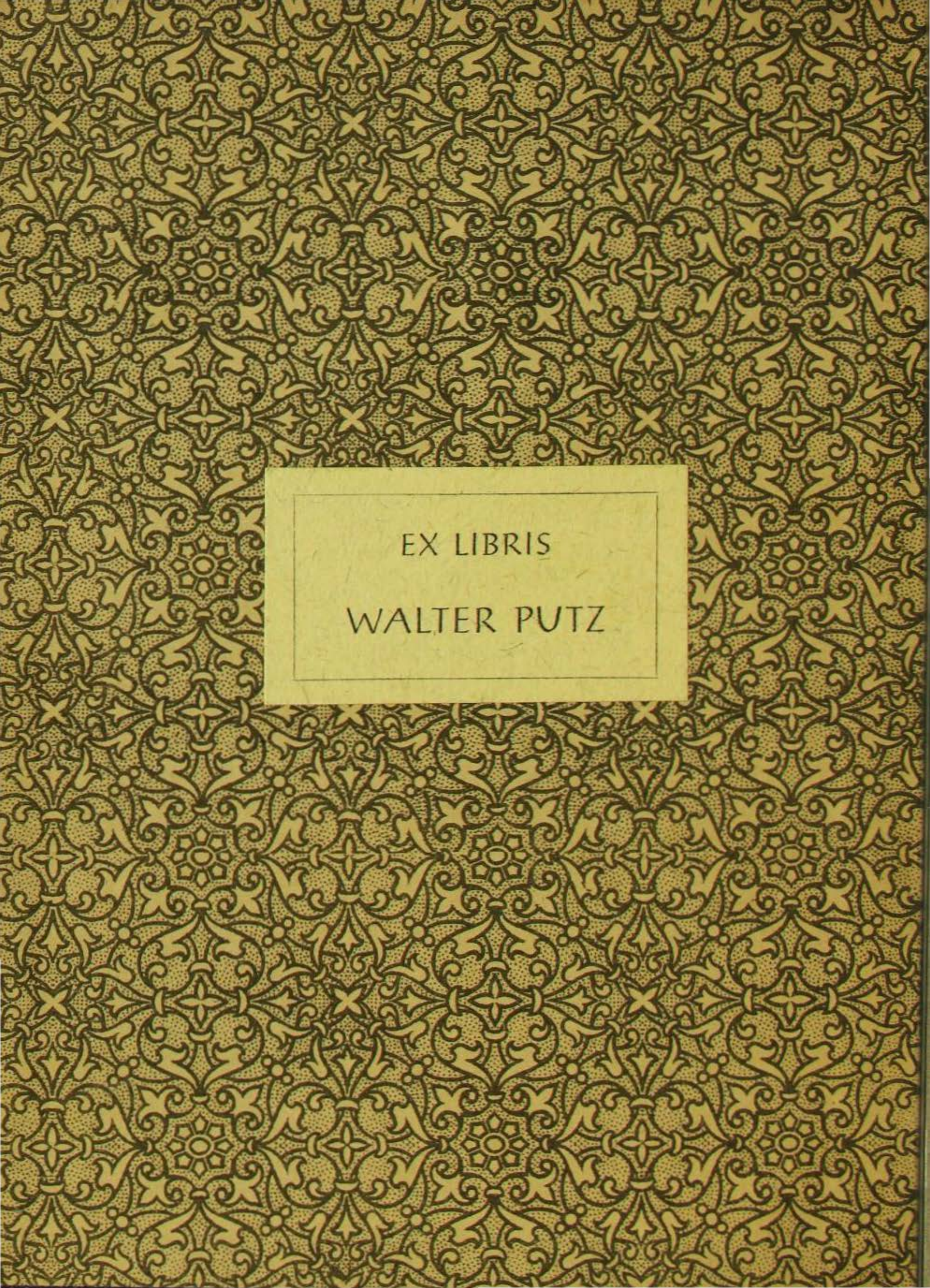




Bowlen und Bünsche
für den Feld- und Manöver-
gebrauch der Deutschen Armee.

H

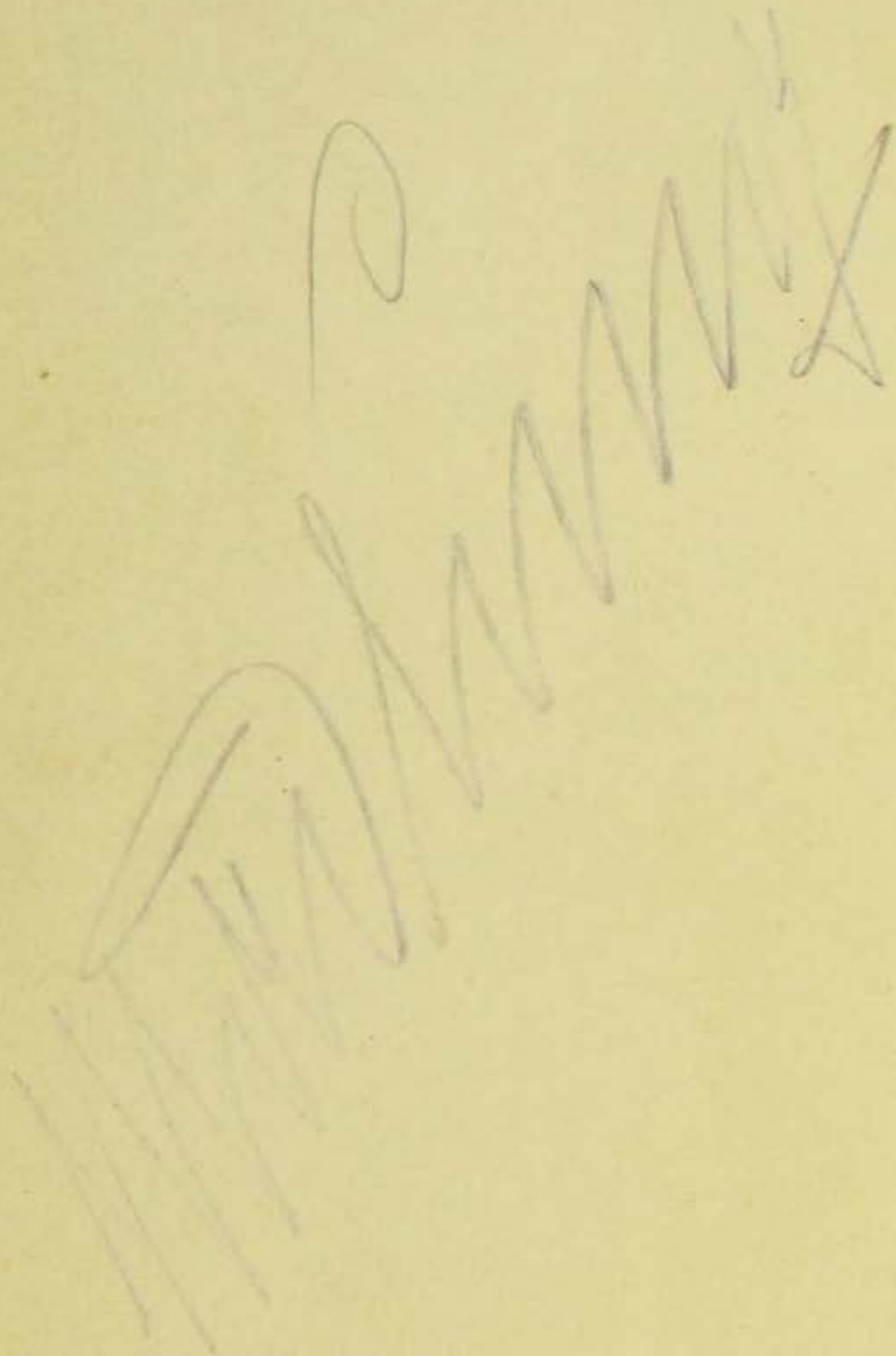


EX LIBRIS

WALTER PUTZ



Zell 1 m056 S46 P2



From

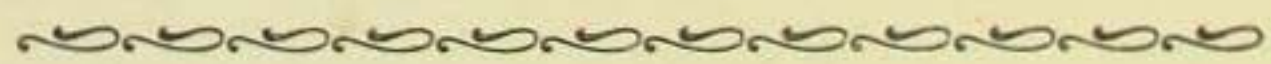
Herrmann Bonckhoff

Z. J. G.

Friedensburg.

12/607

Dieses Buch wird nur an Offi-
ziere abgegeben. Ein Teil des
Reingewinns fällt den wohl-
thätigen Stiftungen für die nach
China kommandierten Truppen
und deren Hinterlassene zu.



Gegen Einsendung des Betrages von
3 Mark bezw. Nachnahme zu be-
ziehen von J. J. Weber in Leipzig,
Reudnitzerstraße Nr. 1—7.

Bowlen und Bünsche

zum Manöver- und Feldgebrauch
der deutschen Armee.



Ein Rezeptbüchlein zur Bereitung von
allerlei stärkenden Getränken, gesammelt
aus den Kursen der Feldartillerie-
Schießschule zu Jüterbog.

Mit einem Anhang gastronomischen
Inhaltes.

SLUB
Dresden

Vorwort.

Wie die Krankenstatistik aller Truppenteile nachgewiesen hat, haben sich seit der Einführung des rauchschwachen Pulvers die Erkrankungen an Lebercirrhose und Pernionen bedeutend vermehrt, und auffällig erscheint der Umstand, daß die in der Nähe des Rheines garnisonierenden Regimente besonders an Pernionen im Winter zu leiden scheinen, während Lebercirrhose vornehmlich im Osten des Reiches gelegentlich der Manöver aufzutreten pflegt. Die Feldartillerie litt besonders unter den gedachten Erscheinungen. Mehrere Herren der Feldartillerie-Schießschule haben diese Erscheinungen einer eingehenden Untersuchung unterworfen und sind dabei zu dem

Ergebnis gelangt, daß beide Krankheitsbilder auf die gleiche Ursache, auf die Wirkung der Gase des Röhrenpulvers, zurückzuführen sind. Während die unvollständige Verbrennung des Schwarzpulvers aus dem Salpeter überschüssigen Sauerstoff frei werden ließ, der durch die Lunge dem Blutkreislauf zugeführt und die Körpertemperatur erhöhend vor Pernionen schützte, ergiebt die jetzige Zusammensetzung unseres Treibmittels einen solchen Ueberschuß nicht. Die Lebercirrhose der Ostpartei hingegen ist auf den eintrocknenden Einfluß der Pulvergase erst sekundär zurückzuführen. Das vermehrte Durstgefühl nach dem Schießen würde durch den innerlichen Gebrauch leichten guten Moselweins leicht gehoben sein; leider findet sich solcher in östlichen Himmelsstrichen selten, und die minderwertigen Surrogate sind, in erhöhter Menge genossen, die unmittelbare Ursache der Lebercirrhose.

Da wir aus leicht begreiflichen Gründen die Ursache der Uebel (das Röhrenpulver) nicht beseitigen können, so mußte uns daran liegen, die Wirkung durch geeignete Mittel zu paralyfieren. Dazu stellten die betreffenden medizinischen Bearbeiter folgende Forderungen auf:

- a) für die Westpartei (Krankheitsbild: Pernionen im Winter): Beschaffung von Mitteln zur Erhöhung der Körpertemperatur;
- b) für die Ostpartei (Lebercirrhose während der Manöver): Beschaffung von durststillenden gut bekömmlichen Sommergetränken.

Die nachfolgenden Blätter stellen das Resultat der Umfrage bei den besonders beteiligten Regimentern dar. Die auf dem mitteleuropäischen Meridian liegenden Garnisonen z. B. Schwedt a/D. wurden von beiden Uebeln betroffen. Wir können daher auf die von dort eingegangenen Vorschriften besonders aufmerksam machen.

Diese erste Auflage möge noch manche Verbesserungen und Vermehrungen erfahren, alle Freunde eines guten Trunkes werden daher um Einsendung von neuem Materiale und von Vor- und Ratschlägen ergebenst ersucht von der

Rasinkommission des Alten Lagers der
Feldartillerie-Schießschule.

Falsche Beobachtungen:

Auf Seite 72 muß es heißen: 6. fahrende Batterie Feldartillerie-Regts. Generalfeldzeugmeister (1. Brandenburgisches) Nr. 3 anstatt: 2. Pommersches Grenadier-Regt. Nr. 9. Auf Seite 73 Feldartillerie-Regt. Nr. 3 anstatt Nr. 13.

Warum man Bowlen braut.

Als Anfang der Rezepte ist im Stammbuch zu
Züsterbog folgendes Gedichtchen eingeschrieben:

Ich kenn' ein einfaches Rezept,
Nach welchem immer ich gelebt:
„Nimm eine Flasche Moselwein,
Doch nur vom besten darf er sein,
Von dem, der gleich dem Sekt moussiert,
Mit dem man Zipperlein kuriert;
Davon schenk ein ein volles Glas,
Beschnüffle erst das edle Maß,

Dann gieß es langsam in den Mund,
Bis Du kannst sehn des Glases Grund;
Drauf streichle mit der Hand den Bauch
Und schnalze mit der Zunge auch.
Dies wiederhol' so viele Mal,
Bis daß die erste Flasche all',
Dann ruf' stets nach 'ner neuen Flasche,
Solang' Du Geld hast in der Tasche.“

Als Entgegnung zum Vorstehenden hat ein zweiter in das Bowlenbuch ein Gedicht vom wohlbekanntem Schriftleiter des Kladderadatsch (erschieden im Kladderadatsch Nr. 52 und 53 des Jahrganges 1888)*) eingezeichnet, welches besagt, daß es auch manchmal Weine giebt, die zum Trinken nicht ohne weiteres taugen:

*) Wir danken Herrn A. Hoffmann-Berlin die frdl. Erlaubnis zum Abdruck der Verse.

Die achtundachtziger Weine.

Eine saure Arbeit.

Von Johannes Trojan.

In diesem Jahre am Rheine
Sind leider gewachsen Weine,
Die an Wert nur geringe.
Es reiften nur Säuerlinge
Im Verlauf dieses Herbstes,
Nur Herberes bracht' er und Herbstes,
Zu viel Regen, zu wenig Sonnenschein
Ließ erhofften Segen zerronnen sein,
Nichts Gutes floß in die Tonnen ein.
Der achtundachtziger Rheinwein
Ist, leider Gottes, kein Wein,
Um Leidende zu laben,
Um Gram zu begraben,
Um zu vertreiben Trauer.
Er ist dafür zu sauer.

An der Mosel steht es noch schlimmer,
Da hört man nichts als Gewimmer,
Nichts als Aechzen und Stöhnen
Von den Vätern und Söhnen,
Den Müttern und den Töchtern
Ueber den noch viel schlechtern
Ertrag der heurigen Lese.

Der Wein ist wahrhaft böse,
Ein Rachenpuizer und Kräcker;
Wie unter Gläub'gen ein Ketzer,
Wie ein Strolch, ein gefährlicher,
In dem Kreise Ehrlicher
Unter guten Weinen erscheint er.
Aller Freude ist ein Feind er,
Aller Lust ein Verderber.

Sein Geschmaç ist fast noch herber
Als der des Essigs, des reinen.
Ein Wein ist es zum Weinen.

Aber der Wein, der in Sachsen
In diesem Jahre ist gewachsen

Und bei Naumburg im Thale
Der rasch fließenden Saale,
Der ist saurer noch viele Male
Als der sauerste Moselwein.
Wenn du ihn schlürfst in dich hinein,
Ist dir's, als ob ein Stachelschwein
Dir kröche durch deine Kehle,
Das deinen Magen als Höhle
Erkor, darin zu hausen.
Angst ergreift dich und Grausen.

Aber der Grüneberger
Ist noch viel ärger.
Laß ihn nicht deine Wahl sein!
Gegen ihn ist der Saalwein
Noch viel süßer als Zucker.
Er ist ein Wein für Mucker,
Für die gründeutschen Dichter,
Für „Tante Boß“ und für Richter.
Er macht lang die Gesichter,
Bläß die Wangen; wie Rasen

So grün macht er die Nasen.
Wer ihn trinkt, den durchschauert es,
Wer ihn trank, der bedauert es.
Er hat etwas so Versauertes,
Daß es sich nicht läßt mildern
Und nur schwer ist zu schildern
In Worten und Bildern.

Aber der Züllichauer
Ist noch zwölf mal so sauer
Als der Wein von Grüneberg;
Der ist an Säure ein Zwerg
Gegen den Wein aus Züllichau.
Wie eine borstige wilde Sau
Sich verhält zur zarten Taube,
So verhält sich, das glaube,
Dieser Wein zu dem Rebensaft
Aus Schlesien. Er ist schauderhaft,
Er ist gräßlich und greulich,
Ueber die Maßen abscheulich.
Man sollte ihn nur auf Schächerbänken

Den Gästen in die Becher schenken,
Mit ihm nur schwere Verbrecher tränken,
Aber nicht ehrliche Zecher kränken.

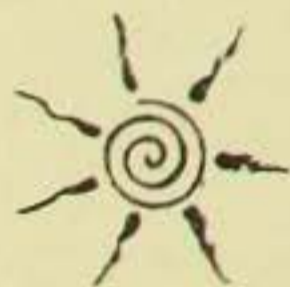
Wenn du einmal kommst
In diesem Winter nach Bomst,
Deine Erfahrung zu mehren,
Und man setzt, um dich zu ehren,
Dir heurigen Bomster Wein vor,
Dann, bitt' ich dich, sieh dich fein vor,
Daß du nichts davon verschüttest
Und dein Gewand nicht zerrüttest,
Weil er Löcher frißt in die Kleider
Und auch in das Schuhwerk leider.
Denn dieses Weines Säure
Ist eine so ungeheure,
Daß gegen ihn Schwefelsäure
Der Milch gleich ist, der süßen,
Die zarte Kindlein genießen.
Fällt ein Tropfen davon auf den Tisch,
So fährt er mit lautem Gezisch

Gleich hindurch durch die Platte.
Eisen zerstört er wie Watte,
Durch Stahl geht er wie durch Butter,
Er ist aller Sauerkeit Mutter.
Stand halten vor diesem Sauern
Weder Schlösser noch Mauern.
Es löst in dem scharfen Bomster Wein
Sich Granit auf und Ziegelstein.
Diamanten werden sogleich,
In ihn hineingelegt, pflaumenweich.
Aus Platina macht er Mürbeteig.
Dieses vergieß nicht, falls du kommst
In diesem Winter einmal nach Bomst.



Wenn nun die Mutter Natur in ihrer unendlichen Güte auch einmal saure Weine hat wachsen lassen, so muß der teleologisch erzogene Mensch, da er diese Weine nicht pur trinken kann, sich darauf hingewiesen fühlen, daß man eben etwas

anderes damit anzufangen habe, und ehe er diesen Wein zur Essigbereitung oder zum Putzen von Uniformknöpfen oder anderem mißbraucht, so wird er sich eine Bowle oder einen Punsch daraus brauen, bezw. einen Kognak oder einen Cordial-Médoc oder ein anderes kräftigendes Getränk daraus destillieren. Mit dem Vorstehenden soll jedoch beileibe nicht gesagt sein, daß man nur mißratene Jahrgänge zu einer Bowle benutzen solle; es giebt auch mancherlei gute Weine, die in der Hand des verständigen Bowlentrinkers ihre Güte fast noch mehr ausgeben wie im Naturzustande.





Bowlen.

Grundregeln zur Bowlenbereitung.

1. Laß dir nicht von guten Freunden und getreuen Nachbarn hineinreden, sondern braue deine Bowle allein. Denn stets giebt es einen, dem die Bowle zu sauer ist, einen andern, dem sie zu süß wurde, einem dritten hat sie zu wenig gezogen, und wieder einem ist sie zu stark geworden. Hört man auf solche Einreden, so wird gekünstelt, nachgegossen, nachgezuckert, wozu möglich gar noch Madeira oder Kognak hinzugefügt, daß das Resultat schlimmer ist als der Bomster Wein in seinen schlechtesten Jahrgängen.

2. Man nehme im allgemeinen nur leichte und reine Weine, da ja mehr als gewöhnlich getrunken werden soll, und prüfe jede Flasche, damit kein Wein in die Bowle kommt, der nach Pfropfen schmeckt.

3. Wenn man überhaupt Zucker verwendet, so löse man Stückenzucker in klarem Brunnenwasser auf und versüße mit dieser Zuckerlösung; es kann leicht vorkommen, daß die Bowle trübe wird, wenn man gestoßenen Zucker verwendet.

4. Alle Zuthaten, welche das Aroma geben sollen, nehme man nicht zu reichlich; die Bowle soll immer noch Wein bleiben, und das Maß des Duftes muß so gehalten sein wie bei einer vornehmen Dame die Parfümierung. Darum ist das Ziehenlassen durch lange Stunden, das unästhetische Zerquetschen der Früchte ganz verwerflich; besonders sollen Erdbeer- und Pfirsichbowlen klare Getränke bleiben, nicht aber das Aussehen von Spülwasser bekommen.

5. Der Bowlenlöffel ist zum Schöpfen und Umrühren da, nicht aber zum Stehenlassen in der Bowle, alldieweil er kein Aroma besitzt.

6. Hält man nach leichtem Umrühren die Bowle für genügend durchgezogen, so gießt man bei Damenbowlen zur Regelung der Süßigkeit Zucker oder Wein zu und stellt die Bowle kalt. Man vermeidet gern das Hineinwerfen von Eisstücken und fühlt lieber in einem Eisbad oder durch die Verdunstungskälte eines nassen um die Bowle gewickelten Tuches. Zur Abkühlung einer größeren Bowle bedient man sich eines umfangreicheren Gefäßes als die Bowle selbst, in der Regel einer Blechschüssel. In diese stelle man nun die Bowle und fülle den Zwischenraum zwischen derselben und der Schüssel mit fein zerschlagenem Eis. Um das Eis kompakt zu machen, gebe man hin und wieder eine leichte Schicht grobes Salz bei. Sodann garniere man den Eisfranz in zierlicher Weise mit kleinen Blättern und Saisonfrüchten, wie

Erdbeeren u. s. w., und versehe auch das Außere der Blechschüssel mit einer Serviettendraperie, so daß die Bowle einen hübschen Eindruck macht. Eine völlig zu Eis gewordene Bowle schmeckt ebensowenig und bekommt ebenso schlecht wie eine warm servierte; die richtige, allerdings nur nach dem Gefühl meßbare Temperatur zu erreichen, ist das Hauptkunststückchen des Brauers.

7. Man trinkt Weißweinbowlen aus grünen oder gelben Römern, mit Rotwein gemischte aus weißen Gläsern, Ananas- und Pfirsichbowlen auch aus großen Schalen. Damen bekommen nur halbe Gläser eingeschenkt, damit sie sich stets an frischem Stoff ergötzen können.



Ananasbowlen.

Das wundervolle Aroma der Ananas ist das dankbarste für jeden Bowlenbrauer, der, wo es möglich ist, sich frischer reifer Früchte bedienen wird. Etwa dreiviertel bis ein Pfund reife Frucht rechne man auf fünf oder sechs Flaschen Wein. Die Bowle verträgt viel Eis, auch der vor dem Auftragen zuzugebende Sekt muß frappiert sein. Man giebt Ananasbowle zu Geflügel, Wild und Federwild, auch zu süßen Speisen.

Erste Art, herb.

Kurz vor Tisch schneide eine halbe oder eine kleinere ganze Ananas, ohne sie zu schälen, in

ein Centimeter starke Scheiben, gieße vier bis sechs Flaschen leichten Weißwein (Rheinwein) und zwei bis drei Flaschen Sekt über und serviere „ohne Gemüse“. (Nach Geschmack mag man auch Rotwein zufügen.)

Zweite Art.

Die in Scheiben geschnittene und in Viertel geteilte, event. geschälte Hälfte einer Ananas wird eine Stunde in einer halben Flasche Moselwein ziehen gelassen; dann soll eine Flasche Moselwein, zwei Flaschen Sekt und eine Flasche Sauerbrunnen zugefügt werden.

Dritte Art.

Die in Hälften oder in Viertel geteilten Scheiben werden in einem gekühlten Glase mit leichtem, gutem Sekt übergossen. Die Mischung ist sofort trinkbar.

Vierte Art, für Haubitzbatterien.

In den Kolonien oder an anderen Orten, wo die Ananas in genügender Menge zu haben ist, schneidet man das obere Viertel der Frucht mit scharfem Schnitte glatt ab, höhlt die Frucht mit einem Löffel vorsichtig aus und glättet den oberen Rand durch Wegnahme der Stacheln u. s. w. Dann legt man ein Stück Eis in die Höhlung, füllt mit kaltem Sekt auf und deckt das vorher abgeschnittene Viertel mit den grünen Fruchtblättern als Deckel darauf. Damit der köstliche Becher nicht umfalle, benutzt man eine leere Kartuschhülse der Feldhaubitze als Unterseher.

Fünfte Art, XIX^{des} Bunsch

(mitgeteilt vom Regl. Dänischen XIX. Bataillon).

Zwölf Stunden, ehe die Bowle getrunken werden soll, legt man in eine große Terrine acht Pfund Stückeis und zwei Pfund in Stücke geschlagenen

Zucker. Man gießt darüber zwei Flaschen Rheinwein und fügt dazu vier Pfund in kleine Würfel geschnittene Ananas nebst deren Saft. Die Terrine wird zugedeckt und auf einen kühlen Platz gesetzt. Nach drei Stunden gießt man eine Flasche Rheinwein, ein Liter Kognak und eine Flasche Bordeauxwein darüber. Kurz vor dem Servieren wird die Bowle noch mit etwas Stückeis gekühlt und dazu drei Flaschen trockener Sekt hineingegossen.

Sanitätsbowle.

Rp.

Ein und ein halb Pfund Ananas in Scheiben,
ein Pfund Zucker in Stücken,
eine Flasche Sherry oder Portwein,
eine Flasche alten Bordeaux,
eine Flasche alten Rheinwein,
Sekt nach Belieben,
m. d. s.,
probatum est.

Erdbeerbowlen.

Es giebt ebensoviele Anhänger der Walderdbeerbowlle wie der aus Gartenerdbeeren bereiteten. Alle Kenner stimmen jedoch überein, daß die Erdbeeren nicht gewaschen werden sollen, weil das feinste Aroma oben auf der Haut sitzt. Nie soll man die Erdbeeren zerquetschen, die Früchte sehen in ihrer natürlichen Gestalt im Wein viel lieblicher aus wie ein trübes Erdbeermus. Man giebt zur Erdbeerbowlle Krebse, Geflügel, wohl auch Wild.

Erste Art, einfach.

Zu vier Flaschen leichtem Mosel- oder Rheinwein einen halben Liter ungewaschene Erdbeeren ohne

Zucker. Ein Viertelstündchen ziehen lassen und höchstens in Kellertemperatur mit oder ohne Zusatz von Sekt in großen Bechern servieren.

Zweite Art.

Ein gehäufter Teller voll frischer Erdbeeren (Wald-erdbeeren verdienen den Vorzug) werden mit einer entsprechenden Menge gestoßenen Zuckers schichtenweise in eine Bowle gethan und mit so viel Wasser begossen, daß die Erdbeeren gerade bedeckt sind. So läßt man die Erdbeeren einige Stunden lang ziehen und füllt dann fünf bis sechs Flaschen leichten Moselwein nach, dem man vor dem Servieren auch noch eine oder zwei Flaschen Sekt zufügen kann. Es ist darauf zu achten, daß die Erdbeeren möglichst unbeschädigt in die Gläser gelangen, damit das Getränk auch ein appetitliches Aussehen gewinnt.

Dritte Art.

Zubereitung wie oben, jedoch kein Sekt.

Vierte Art.

Auf vier Flaschen Mosel- oder Rheinwein rechnet man zwei Flaschen Rotwein (gegebenenfalls Burgunder), mischt Wein und Zuckerlösung nach Belieben, fügt ein viertel bis ein halbes Liter große reife, aber nicht gewaschene Gartenerdbeeren vorsichtig dazu, stellt die Bowle kalt, bis sie etwas kühler als Kellertemperatur ist, gießt eine Flasche Sekt hinzu und serviert sofort mit darin bleibenden Früchten.

Fünfte Art.

Im Eiskühler frappiert man größere (Viertelliter-) Becher, indem man sie umgekehrt eine Minute unter das Eis eintaucht; dann giebt man einen Eßlöffel voll Erdbeeren in das Glas und füllt es mit gut gekühltem Sekt voll.



Maibowlen.

Waldmeisterbowle! — Dem einen der Inbegriff von Frühlingsluft und Frühlingsdust, von Sängerkunst und Minne, dem anderen die Erinnerung an allen Erdenjammer! *Suum cuique!* Der eine hat in verständiger Weise den Wein nur mit den Blättern der unerblühten *asperula odorata* in Berührung gebracht und hat Maiwein gewonnen, der andere hat in barbarischem Unverstand die ganzen Bündel mit Stumpf und Stiel hineingeschmissen, hat womöglich noch Sekt dazugegossen und in halbstündigem „Ziehen“ eine schauderhafte Grassuppe gekocht. Maiwein mit Krebsen oder Aufschnitt, mit geräuchertem Lachs und Spargel oder mit Leipziger

Allerlei und Pöfelzunge ist die beste Vorbereitung für ein Ständchen in einer Vollmondnacht.

Der Waldmeister ist am besten schon tags vorher gesammelt und ein wenig abgewelkt, dann giebt er sein Aroma am schönsten aus.

Erste Art, einfach.

Zu drei Flaschen leichtem Wein hängt man an Zwirnsfäden mehrere noch nicht blühende, aber schon am Tage vorher gepflückte Bündel Waldmeister mit den Köpfen nach unten so in die Weinkanne, daß die Stiele nicht mit eintauchen. Nach etwa zehn Minuten entfernt man den Waldmeister und fügt nach Belieben eine in Scheiben geschnittene Apfelsine ohne Kerne hinzu. Die Apfelsine darf nicht ausgepreßt werden, damit der Wein seine goldene Klarheit behält.

Zweite Art

(mitgeteilt vom 2. Sächsischen Feldartillerie-Regt. Nr. 28).

Man lege mehrere Bündel noch nicht blühenden Waldmeisters mit den Köpfen der Stengel nach

innen auf ein flaches Sieb und gieße zwei bis drei Flaschen leichten Moselwein ganz langsam so darüber, daß nur die Blätter, nicht die unteren Teile der Stiele, ausgelaugt werden; man wiederhole das Durchgießen je nach Geschmack und füge dann eine Flasche guten, schweren Rheinwein hinzu. (Kein Zucker, nicht zu kalt servieren.)

Dritte Art, mit Erdbeeren.

Eine Flasche Rotwein, eine Flasche Weißwein, etwas Zucker, eine kleine Hand voll nicht ganz aufgeblühten, im Schatten etwas abgewelkten Waldmeister und den Saft einer Orange.

Dies alles läßt man ganz verdeckt dreiviertel Stunde im Eise ziehen und seihet es in eine Bowle über ein halb Pfund gezuckerter Erdbeeren.



Pfirsichbowlen.

Eine Pfirsichbowle sollte stets von zarter Hand bereitet und eigentlich nur andächtigen, charaktervollen Trinkern kredenzt werden, denen man dazu Forellen, Fasanen oder etwas ähnliches Gutes aufischt.

Erste Art.

Man schäle mit einem Obstmesser zu jeder Flasche Rheinwein eine größere fast reife Pfirsiche, halbiere sie, schneide das Fleisch, welches unmittelbar am Kern sitzt, heraus, weil es einen bitteren Geschmack hat, und übergieße sie ohne zu rühren mit dem Wein. Aufgelöster Zucker ist nach Geschmack zuzusetzen. Die Bowle zieht etwa zwei Stunden,

der gut gekühlten Bowle setzt man ein Sechstel bis ein Viertel Sekt zu. Giebt man ein Glas Pfirsichbowle als Zwischentrunk bei Tisch, so kann man auch einen besseren Rheinwein nehmen.

Zweite Art

(mitgeteilt vom Kgl. Dänischen Garde-Linienbataillon).

In ein Viertelliterglas lege eine schöne, reife Pfirsiche und durchstich sie zwanzig bis dreißigmal mit einer silbernen Gabel. Darauf fülle das Glas mit gutem kalten Champagner a) direkt aus dem Keller im Hause; ist zufälligerweise keiner vorhanden, dann b) borge ihn von einem guten Freunde. Im ersteren Falle bekommst du einen guten, im zweiten einen sehr billigen „Trank voll süßer Labe“.

Dritte Art, Oberstleutnant.

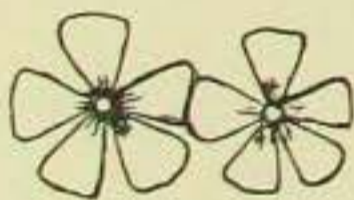
Auf vier mit Bronzemessern mit der Schale in Viertel geschnittene Pfirsiche gieße zwei Flaschen leichten Rotwein und nach einer Viertelstunde eine Flasche Sekt und serviere im Bowlenglas.

Weinblütenbowle.

Einmal im Jahre aus dem Stegreife zu bereiten. Der wohlriechende Wein blüht um die Laube herum, ein paar schöne Blüten sind schnell gepflückt, die Bowle ist auch schon so gut wie fertig! Ihr Aroma ist zarter wie das des Waldmeisters, von Damen mehr beliebt, die dazu passenden Speisen wie bei der Maibowle.

Zur Zeit der Rebenblüte übergieße man einen kräftigen Strauß duftender, stäubender Rebenblüten (nicht der gewöhnlichen, traubenbringenden Weinreben, sondern der sog. wohlriechenden, *vitis odorata*) mit zwei Flaschen guten Moselweins,

indem man, den Strauß in der linken Hand haltend, mit der rechten den Wein wiederholt über die Blüten in die Bowlenkanne langsam fließen oder den Strauß kurze Zeit im Wein ziehen läßt; sodann setze man eine Flasche besseren Sekt (nach Geschmack drei Eßlöffel Zucker) zu.



Pomeranzenbowlen.

Der Gourmand löst die Schale der frischen grünen Pomeranze mit einem scharfen Federmesser über einem Glase Wasser so ab, daß die Schalen in das Wasser hinein fallen; er verhindert so die Verminderung des Aromas durch Eintrocknen an der Luft. Die mit Rotwein bereiteten Pomeranzenbowlen nennt man öfters auch „Kardinal“, die mit Weißwein bereiteten „Bischof“. Man giebt diese Bowlen zu kräftigeren Fleischspeisen in der kühleren Jahreszeit, zu Schinken in Burgunder, Ragouts, Frikassees, Braten, auch zu Pfannkuchen. Die Bowle wird in kalter Temperatur aufgetragen.

Erste Art, einfach

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 40).

Man lasse die abgeschälte Haut einer dunkelgrünen Pomeranze eine Viertelstunde in einem verdeckten Weinglas mit Zuckerwasser ziehen. Die Bowle besteht aus zwei Flaschen Weißwein und einer Flasche Rotwein, ohne Sekt. Der Extrakt der Schale ist vorsichtig unter beständigem Probieren zuzusetzen, damit man nicht zu viel nehme.

Zweite Art.

Zu vier Flaschen Weißwein und zwei Flaschen Burgunder, die man nach Bedürfnis mit Zuckerlösung gesüßt hat, schält man zwei pflaumengroße, frische, grüne Pomeranzen papierdünn ab, wirft das Fleisch der Früchte fort und rührt die Schalen im Wein mehrmals um. Beim Auftragen gießt man eine oder zwei Flaschen Sekt hinzu.

Dritte Art, Vorpommerscher Umtrunk.

Man lasse die feingeschälte Schale einer frischen grünen Pomeranze in einem Glase Rotwein etwa

eine halbe Stunde ziehen. Auf zwei Flaschen leichten, guten Rotzpon eine Flasche herben Sekt und von der Pomeranzenessenz so viel hinzugethan, daß der Pomeranzengeschmack leicht durchkommt. Die Bowle stärkt nicht nur die Leber, sondern auch Herz und Nieren und ist deshalb dem sonst üblichen Leberthran vorzuziehen.

Vierte Art, Bischof.

Auf ein bis zwei Flaschen Weißwein rechnet man die Schale einer Pomeranze. Zu den Schalen im mit Wasser gefüllten Glase fügt man eine halbe Flasche Weißwein und läßt eine halbe Stunde lang ziehen, dann gießt man ab in eine Mischung von zwei Flaschen Weißwein mit ein bis zwei Flaschen Sekt. (Zucker nach Geschmack.)



Kalte Enten und verwandte Getränke.

Erste Art.

Man reibt eine Citrone auf etwa zehn bis zwölf Stück Würfelzucker ab, drückt auch den Saft der Citrone hinein, thut ein Stück reines Eis hinzu und gießt eine Flasche Schaumwein darauf. Ist sehr erfrischend.

Zweite Art

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 40).

Der Saft einer in Scheiben geschnittenen Citrone wird durch zwischengelegte Zuckerstückchen aufgesogen. Dieser Zucker kommt in die Bowle,

die Frucht selbst bleibt fort. Das Weingemisch besteht aus einer Flasche Rhein- oder Moselwein, einer Flasche Sekt und einem Glase (nicht mehr) Burgunder. Kalt servieren.

Citronenbowle

(Schießplatz Loburg).

Eine halbe ganz fein geschälte Zitronenschale läßt man in einem Weinglase mit Wasser zehn bis fünfzehn Minuten ziehen. Dann mischt man eine halbe Flasche Weiß- oder Rotwein mit einer halben Flasche Sekt, thut etwas Zucker und von dem Zitronenwasser nach Geschmack hinzu, auch kann man einige Zitronenscheiben darin schwimmen lassen.

Markise.

Wenn die Sonne durch das Helmdach sticht und die Kehle anfangen will zu rosten und Tropfen kostbaren Schweißes zur Erde rinnen, so nimm ein großes irdenes Gefäß, schwenke es gut aus

mit kühlem Eise, thue auf den Boden einige Scheiben der südlichen Frucht, so man Citrone nennt, geuß darüber dann vom Moselwein zween Teile, einen Sekt hinein und fülle es so bis zum Rande. Weil aber solch Getränk gut gegen Sonnenstrahlen schützt, darum nennt man es „Markise“.

Claret=Cup, erste Art.

In einen Krug schneide man vier frische Apfelsinen oder Mandarinen in Scheiben, übergieße mit zwei Flaschen leichtem Rotwein, zwei Flaschen leichtem Weißwein und zwei Flaschen Sekt und serviere alsbald. Die Fruchtscheiben dürfen nicht zu lange Zeit auslaugen.

Zweite Art.

Zu einer in ähnlicher Weise wie oben angefertigten Grundflüssigkeit fügt man je eine Hand voll Himbeeren, schwarze Kirschen, Ananasschnitten, Pfirsiche, Apfelsinenscheiben, auch wohl einige

Resedablüten, Waldmeister oder ähnliches hinzu und läßt eine Viertelstunde ziehen. Die Gläser gießt man so ein, daß jedesmal zweierlei oder dreierlei Früchte hineinkommen, und serviert das Getränk nicht zu kalt. Ein Zusatz von Seltenerwasser kann erlaubt werden.



Noch einige Rezepte für besondere Geschmäcker.

Selleriebowle, erste Art.

Man schneide zwei frische kleine Sellerieköpfe in Scheiben, streue zwei Löffel klaren Zucker darüber und lasse sie mit einer Flasche leichtem Moselwein etwa eine halbe Stunde ziehen. Nach dem entfernt man den Sellerie und gießt eine Flasche Sekt hinzu.

Zweite Art.

Man schält zu dieser Bowle drei frische Sellerieknollen, schneidet sie in dünne Scheiben, bestreut sie in einer Terrine dick mit Zucker, übergießt sie mit einer halben Flasche gutem Kognak und läßt sie fest zugedeckt mehrere Stunden stehen. Hierauf

gießt man den Kognak durch ein Tuch, fügt drei Flaschen Rotwein und eine Flasche Champagner hinzu, stellt die Bowle alsdann zwei Stunden gut auf Eis, gießt sie durch ein Tuch und richtet sie an. Diese Bowle ist im Geschmack einer Ananasbowle außerordentlich ähnlich.

Gurkenbowle, erste Art

(mitgeteilt vom Kürassierregiment von Sendlik).

Eine frische Gurke wird der Länge nach fast bis zum Stiele in sechs bis acht Streifen geteilt und strahlenförmig auseinander gebogen in ein hohes Glas oder in eine Bowlenkanne gestellt. Darauf gießt man ein großes Weinglas weißen Portwein, ein kleines Glas Kognak und ein kleines Curacao und läßt es mit zwei bis drei Gewürznelken, ein wenig Zimt und zwei Glas warmem Wasser längere Zeit ziehen. Um das Getränk zu bereiten, mischt man leichten Rot- oder Weißwein zu gleichen Teilen mit leichtem Sekt und nimmt von dem

Gurkenextrakt nach Geschmack dazu. Man thut weise, das Getränk im Sommer durch Apollinaris zu verdünnen. Der Extrakt kann tagelang kalt aufbewahrt werden.

Zweite Art.

Man gießt zwei bis drei Flaschen guten Rotwein in eine Terrine, stellt dieselbe kalt und hängt eine frischgepflückte abgeschälte Gurke hinein, so lange, bis dieselbe ganz von dem Wein durchzogen ist. Dann preßt man sie aus, gießt den Saft durch ein Sieb zu dem Wein und fügt auf jede Flasche Wein ein Löffelglas Maraschino hinzu.

Marshall=Nielbowle.

Entferne von fünf bis acht voll erblühten Marshall=Nielrosen die Stiele und übergieße die Blüten mit einem Weinglase gutem Kognak, fülle erforderlichenfalls ein wenig mit Rheinwein auf und lasse einige Stunden in gut geschlossenem Gefäße ziehen. Darauf füge zwei Flaschen

bouquetreichen Rhein- oder Pfalzwein und ein bis zwei Flaschen nicht zu süßen Champagner zu.

Resedabowle.

An einem trockenen, sonnigen Tage pflückt man ein Körbchen voll ganz aufgeblühter Reseda, befreit dieselbe von allen grünen Blättchen, schneidet die Stiele bis zur Blüte ab und sieht genau nach, ob sich nicht kleine Raupen oder sonstige Insekten daran befinden, dann legt man die Blumen in eine Terrine, übergießt sie mit ein viertel Liter feinem Arrak oder Kognak und einer halben Flasche Wein, deckt die Terrine fest zu und läßt sie sechs Stunden ruhig stehen, worauf man die Flüssigkeit durchsieht, mit drei Flaschen Weißwein vermischt, mit dem nötigen Zucker versüßt, auf Eis stellt und mit Hinzufügung von Schaumwein oder Selterwasser aufträgt.



Punschrezepte.

Wenn in der vorrückenden Saison die Witterung für Bowlen zu kühl wird, dann tritt der erwärmende Punsch in seine Rechte. Auch die Bereitung von Punschen ist an sich einfach, und doch werden die Grundregeln in den meisten Fällen vernachlässigt. Die drei wichtigsten lauten:

1. Das zum Punsch bestimmte heiße Wasser soll stets frisch vom Brunnen geholt, im erwärmten Kessel schnell zum Sieden gebracht und sofort verwendet werden, damit es noch möglichst mit frischem Geschmack zum Trinken gelangt und nicht abkocht oder gar durch Einkochen erdhaltig oder mineralisch schmeckt.
2. Neue Auflagen und Nachgüsse sollen stets ebenso behandelt werden wie die erste.
3. Man nehme alle Ingredienzen nur vom Besten.

Der Punsch des Berliner Schlosses

ist weithin berühmt geworden. Lange war er ein sorgfältig gewahrtes Geheimnis der Schloßküche, aber schließlich ward das Rezept doch verraten. Es ist indessen keine Gefahr vorhanden, daß es allzuhäufig nachgemacht wird, denn es ist etwas kostspielig. Hat aber einer Lust, tüchtig in den Säckel zu greifen und sich den „Königspunsch“ herzustellen, wie er in der Schloßküche gebraut wird, so möge er folgendes Rezept versuchen: Zwei Quart Wasser werden mit vier Pfund Zucker bis zur Siedehitze erwärmt, dann der ganzen Masse vier Flaschen edelsten, sehr alten Rheinweins und eine Flasche feinsten alten Rums zugesetzt. Nun wird das Gemisch nochmals bis zur Siedehitze erwärmt, und wenn der Kessel vom Feuer genommen ist, der Spiritusgehalt durch Abbrennen gemildert. Darauf wird die ganze Flüssigkeit durch ein Sehtuch in eine Bowle gegossen, in die der Saft von zwei frischen Citronen

geträufelt ist. Der Punsch kann warm und kalt getrunken werden. Das Schwierige und Teuere dieses Punschtes liegt in dem Rheinwein, der den besten und ältesten Jahrgängen des Schloßkellers entnommen ist und selbst für sehr viel Geld nur ausnahmsweise noch in gleicher Güte irgendwo zu kaufen sein dürfte.

Lieblingspunsch des Königs Friedrich I. von Württemberg.

(Das Rezept rührt vom Tafeldecker des alten Königs her.)

Eine Orange wird geschält und ausgepreßt, zwei Citronen werden an Zucker abgerieben, eine dritte dünn abgeschält; Zucker, Orangensaft und Citronenschale in ein Gefäß gethan, dann der drei Citronen Saft dazu gepreßt, auch eine Bouteille guter weißer Wein, drei Schoppen Wasser und weiterer Zucker nach Gutdünken beigegeben. Dies muß mehrere Stunden in einer gut zugedeckten Schüssel

stehen, dann läßt man es, jedoch nicht zu stark, kochen und thut etwas mehr als einen Schoppen Rum oder Arrak dazu, der aber nicht mit kochen darf.

Prinz-Friedrich-Karl-Punsch.

Man nimmt eine Citrone, reibt dieselbe auf Zucker ab, aber so, daß das Weiße derselben nicht mitkommt, eine Flasche Mosel (leichten), ein viertel Quart (nicht Liter) guten Arrak, ein Quart Wasser. Alles zusammen so lange aufs Feuer gesetzt, daß es einmal aufkocht. (Nicht zu wenig Wasser, wird sonst zu schwer.)

Schwarzburger Punsch

(mitgeteilt vom Kürassierregiment von Sendlik).

Auf ein halb Pfund Zucker reibt man eine halbe Apfelsine gut ab und drückt deren Saft (nach Geschmack auch den Saft der ganzen Frucht) in eine Flasche Forster Riesling aus. Der Zucker

wird in zwei Obertassen heißem Wasser und einer halben Obertasse Arrak aufgelöst und darauf mit dem Wein gemischt. Das Ganze soll durch ein in kochendes Wasser getauchtes und wieder ausgedrücktes Tuch in eine Kanne geseiht und deren Ausguß, durch ein ebenso behandeltes Tuch bedeckt, verschlossen werden. Die Kanne wird in heißem, aber nicht kochendem Wasser bis zum Gebrauch erhitzt.

Altbrandenburger Kaffee

(mitgeteilt vom Brandenburger Dragonerregiment Nr. 2).

Es wird eine Flasche guten roten Portweins mit einer Drittel Flasche guten Kognaks gemischt und beides aufgekocht. Zucker nach Belieben. (Für Schwächezustände außerdem empfehlenswert.)

Bunsch der Chanoinessen des Klosters Wienhausen bei Celle.

Drei Flaschen Weißwein, eine Flasche Rotwein, eine halbe Flasche Arrak, ein halbes Pfund Zucker.

Husarenkaffee

(mitgeteilt vom Husarenregiment von Schill).

Man nehme einen größeren eisernen Topf, lege darüber zwei eiserne dünne Stäbe mit einem Centimeter Abstand, darauf ein eine Faust großes Stück Zucker, gieße darauf etwas Arrak, zünde diesen an und gieße nun ganz langsam, ruckweise, die ganze Flasche auf dieses Zuckerstück. Der abgebrannte Arrak mit Zucker tropft nach und nach in den Topf, die Flamme steigt meterhoch, daher ist Vorsicht geboten, namentlich mit der Arrakflasche, damit diese nicht explodiert! — Nachdem man den Arrak vollständig, auch unten im Topf, durch permanentes Rühren zum Abbrennen (Spritentziehung) gebracht hat, gießt man eine Flasche nicht zu kalten Schaumwein darauf. — Pro Flasche Arrak rechnet man eine Flasche Schaumwein.

Manöverglühwein.

Man bereite ein Liter guten, nicht zu kräftigen Thee, gieße zehn Flaschen Rotwein dazu und

thue nach Geschmack Zimt und genügend Zucker hinein. Die Mischung stelle man auf das Feuer und lasse sie einmal durchwallen. Das Getränk hat den großen Vorzug, daß es auch schwachen Magen zuträglich ist.

Engerser Schloßpunsch

(mitgeteilt von der Kriegsschule zu Engers).

Man koche drei Flaschen Rheinwein (mit Zuckersuthat nach Geschmack); in den siedenden Wein gieße man eine Flasche Madeira und walle das Ganze nochmals auf. Beim Abheben vom Feuer wird eine Flasche Sekt zugegeben. Stets wird sehr bald eine zweite u. s. f. Auflage verlangt!

Römischer Punsch

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 58).

Eine Flasche Rhein- oder Moselwein, eine Flasche Sekt, ein Drittel Liter Arrak, Saft von vier Citronen, Zucker nach Geschmack. Gefrieren lassen, zuletzt darauf Schnee von vier Eiern.

Brahminenpunsch.

Von fünf Citronen der Saft ausgepreßt (bei der neuen Presse des Citronenklubs können es vielleicht weniger sein, denn damit geben die Citronen ja viel mehr Saft wie früher), von drei Citronen die Schale ganz fein abgeschält, zwei Pfund Zucker fein gestoßen, eine halbe Stange Vanille, alles zusammengerührt, zwei Stunden verdeckt stehen lassen, dann eine Flasche weißen Arrak, ein Quart Milch (aufgekochte), ein und eine halbe Flasche Brunnenwasser, alles zusammen eine Nacht verdeckt stehen lassen, demnächst durch Filtrierpapier durchziehen lassen, um die geronnenen Milchtheile herauszubekommen.

Gnesener Brustthee

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 17).

In ein Gemäß, das nicht zu klein,
Thu' wenig Zucker man hinein,

Noch wen'ger Wasser nehme man,
Dann Rum, soviel man kriegen kann.
Thut man nachher das Ganze kochen,
Erwärmt's das Herze und die Knochen.

Bandalenwasser

(aus dem preußischen Abgeordnetenhaus).

Ein und ein viertel Liter herber Ungarwein, ein Weinglas Danziger Goldwasser, zwei Weingläser besten Rums, drei Flaschen leichten Moselweins, eine in Scheiben geschnittene Citrone und nach Geschmack Zucker werden zusammen fast bis zum Kochen gebracht und so heiß als möglich serviert. Besonders bei kaltem Wetter zur Zeit der gefrorenen Kanonenröhrchen zu empfehlen.



Theepunsch.

Erste Art

(mitgeteilt vom Manenregt. Prinz August v. Württemberg).

Zwei Tassen Thee, der zwei bis drei Minuten gezogen hat, zwei Flaschen Rhein-, sauren Mosel- oder Saarwein (am besten sechsundneunziger), eine halbe Flasche Wasser, ein halbes Pfund Zucker, je nach Geschmack auf Citrone abgerieben, das Ganze aufs Feuer gestellt und kurz vor dem Kochen eine halbe Flasche Arrak hinzugesügt. Während des Kochens ist fleißig umzurühren und abzuschäumen. Das Getränk, richtig bereitet, schmeckt sehr gut und bekommt vorzüglich, sobald nur der Wein naturrein ist.

Zweite Art, warm oder kalt zu trinken.

Auf nicht ganz ein und ein halbes Pfund Stückenzucker wird eine Apfelsine und eine Citrone abgerieben, auf den Zucker werden eine Flasche Rotwein und zwei Flaschen Weißwein kochend übergegossen. Vervollständigt wird der Punsch durch Zusatz von ein und einem halben Liter starkem Theeaufguß, einem viertel Liter Rum, einem viertel Liter Arrak, einem Likörglas Kirschwasser und einem Stück Vanillenschote.

Dritte Art, En-tout-cas, kalt

(mitgeteilt vom Stab der 10. Feldartillerie-Brigade).

Gieße über ein und ein halb Pfund rohen Zucker einen Liter besten starken Thee; in einem andern Gefäß mache drei Flaschen leichten Moselwein heiß, aber nicht kochend, gieße beides zusammen, füge den Saft von zwei Apfelsinen und zuletzt

eine Flasche guten alten Arrak hinzu, rühre das Ganze eine Viertelstunde gut um und fülle es lauwarm auf Flaschen. Gut verkorkt hält sich der Punsch lange und ist außer der Zeit der heißesten Julitage das ganze Jahr über ein wohlzuempfehlendes Getränk.

Vierte Art

(aus dem Oberpräsidium der Provinz Brandenburg).

Auf zwei Pfund Zucker gießt man eine Champagnerflasche alten Jamaikarum, entzündet ihn und läßt ihn abbrennen. Darauf stellt man den Zucker mit einem halben Liter Theeaufguß auf das Feuer, gießt eine Flasche leichten Rheinwein hinzu und drückt den Saft von vier Apfelsinen und einer Citrone hinein. Das Ganze läßt man auf dem Feuer zum Singen, nicht Kochen, kommen und genießt den Punsch ebensowohl heiß als auch kalt. Kalt ist er ungemein erquickend nach Anstrengung.

Fünfte Art, Wintergetränk (gegen Bernionen).

Eine Flasche Weißwein, ein großes Glas Thee (zwei bis drei Tassen), in dem die fein abgeschälte Schale einer Citrone fünf Minuten gezogen hat, der Saft einer Citrone und ein halbes Pfund Zucker werden leis zum Kochen gebracht. Wenn dies ein wenig abgekühlt ist, gießt man ein Weinglas Rum hinzu.

Sechste Art.

Man brüht fünf Gramm Souchongthee in einem Liter kochendem Wasser auf, löst darin nach dem Abfüllen in die angewärmte Terrine etwa zweihundertfünfundsiebzig bis dreihundert Gramm Zucker auf und drückt den Saft von drei Citronen hinein. In einem besonderen Topfe bringt man eine Flasche guten französischen oder ungarischen Rotwein fast zum Kochen, mischt denselben mit dem heißgehaltenen Thee und fügt eine halbe Flasche Rum hinzu.

Bunsch royal.

Erste Art, warm.

Man brühe zehn Gramm grünen Thee mit einer halben Flasche Wasser auf und gebe siebenhundert und fünfzig Gramm Zucker und den Saft von einem halben Duzend Citronen zu. Dazu gieße eine Flasche Burgunder, eine Flasche guten Rheinwein, eine Flasche Maraschino di Zara, eine Flasche Arrac de Goa und eine Flasche Champagner, rühre um und lasse nicht am Feuer, sondern in der Röhre heiß werden.

Zweite Art, kalt.

Zuthaten zu nehmen wie oben, nur ein Kilogramm Zucker anstatt siebenhundert und fünfzig Gramm. Gut verrühren und auf Eis kalt werden lassen. Mit Strohhalm, Eisstückchen und Biskuits in eleganten Gläsern servieren.

Crambambuli.

Löffelbowlle

(mitgeteilt vom Kürassierregiment von Sendlitz).

In ein blankes Metallgefäß gießt man nach Belieben Rotwein. Quer über das Gefäß legt man zwei silberne Löffel so, daß sie ein großes, voll mit Kognak oder gutem Rum getränktes Stück ausgehöhlten Hut Zucker tragen können. Man zündet den Zucker an und läßt ihn herabtropfen, immer wieder mit einem Löffel (nicht mit der Flasche) Kognak oder Rum darauf gießend, bis die Bowlle süß genug, bezw. der Zucker ganz zerschmolzen ist. Der Kognak oder Rum muß, wenn auch in größerer Quantität verwendet, abbrennen und darf nicht ungebrannt in die Bowlle

tropfen. Vor dem Trinken fügt man noch einige Flaschen Sekt zu und serviert kalt.

Feuerzangenbowle, erste Art.

In ein festes Gefäß gieße man eine Flasche Rum und klemme ein faustgroßes Stück Zucker in eine über das Gefäß gelegte Feuerzange, dann brenne man den Rum im Gefäß an; der Zucker wird zerlaufen und in das Gefäß herabtröpfeln. Ist dies erfolgt, gießt man eine Flasche Rotwein, so schwer man ihn zur Hand hat, hinzu.

Feuertangbowle, zweite Art

(mitgeteilt vom Großh. Mecklenb. Jägerbataillon Nr. 14).

Man erhize drei Flaschen Rotwein in einem Kessel, nehme denselben vom Feuer, stelle ihn auf den Tisch, klemme ein Stück Zucker von der Größe einer kräftigen Männerfaust in eine gesäuberte Feuerzange, übergieße den Zucker mit gutem Arrak (eine Flasche schluckcessive aus dem

Bowlenlöffel, nicht aus der Flasche) und zünde es an. Man läßt den Zucker so lange brennen, bis er in den Kessel geträufelt ist. Durch Zusatz von etwas Pomeranzenschale, sowie einigen Nelken kann man dem Getränk einen würzigen Geschmack verleihen, jedoch hüte man sich Wasser hineinzugießen, da das Getränk durch den geringsten Wasserzusatz verdorben wird. Nach dem Erlöschen der Flamme wird das Getränk in Obertassen gefüllt und vor jeden Teilnehmer auf die mit Spiritusgetränktem Salz bestreuten Untertassen gesetzt. Dasselbe wird, nachdem alle Lampen im Zimmer gelöscht sind, angezündet und dann das Crambambulilied gesungen.

Seehund

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 42).

Man gieße zwei Flaschen herben Ungarwein in einen eisernen Topf, den man über ein Feuer setzt. Wenn die Mischung warm wird, lege man zwei Stäbe über

den Topf und auf diese ein Stück Zucker (je nach Geschmack ein Pfund oder mehr), welches man vorher mit einem halben Liter Rum sich hat vollsaugen lassen. Diesen Rumzucker zünde man an und lasse ihn so lange in die Mischung hineintropfen, bis dieselbe die nötige Lieblichkeit erreicht hat.

Monteton

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Feldzeugmeister
[1. Brandenburgischen] Nr. 3).

So du einen „Monteton“ brauen willst, so mache zunächst ein Feuer an, und damit es um so heller brenne, wirf etwas Fett hinein. Hinfüro nimmst du einen kühfernen Kessel und thuest hinein zween Teile Mosel, einen Teil wohlköstlichen Wassers und Zucker, bis es dir behage. Sodann nimm den Kessel und hänge ihn über das Feuer, bis es aufwaltet. Thue dann hinzu einen halben Teil Arrak und schmecke es gut ab. Schütte das Ganze in ein Brunkgefäß, nimm eine Rienfackel von der

Wand und entzünde des Weines Geist. Also hergerichtet setze man solch herrliches Getränk brennend auf die Tafel und kredenze es lieben Gästen.

Bunschglühbowle

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 67).

Man koche in einem geräumigen Kochgeschirr zehn Liter leichten roten Landwein unter fortwährendem Umrühren mit fünf Liter Arrak, füge während des Kochens ein Pfund Zucker bei und zerschneide vier Pomeranzen bezw. Apfelsinen, sowie zwei bis drei Citronen. Nachdem man besonders darauf geachtet hat, daß die Fruchtscheiben von Kernen befreit sind, lasse man die Fruchtscheiben mit der Mischung noch etwa fünf Minuten kochen, gieße alsdann die kochende Mischung in eine Bowle um und lasse dieselbe brennend servieren. Einer Verdünnung durch einen Mehrzusatz von leichtem roten Landwein steht nichts im Wege.

St. = Paulspunsch

(mitgeteilt vom 1. Gardefeldartillerie-Regiment).

Eine Flasche guter alter Rheinwein wird mit einer halben Flasche gutem alten Madeira und etwa sechzig bis hundert Gramm Zucker je nach Geschmack aufgekocht, dann die Hälfte der Menge des Madeira guter alter Kognak zugesetzt.

Hubertuspunsch

(mitgeteilt vom 1. Brandenburgischen Dragonerregiment).

Nimm eine Flasche leichten Rotwein, eine Flasche leichten Mosel und eine Flasche besten Arrak, dazu ein viertel Pfund Zucker und setze die Mischung bis zum Sieden unter Feuer. Dann gieße eine Flasche Champagner dazu (Wasser kann dazugesetzt werden, ist nicht unbedingt erforderlich).

Fruchtpunsch.

Ein Glas eingemachter Früchte, Ananas, Erdbeeren, Johannisbeeren, Pomeranzen oder ähn-

liches wird mit einer halben bis dreiviertel Flasche Arrak unter stetem Umrühren gekocht und vom Feuer genommen. Sofort gieße man zwei bis drei Flaschen nur heißgemachten Weißwein, nach Notwendigkeit auch ein Gläschen Kognak zu und rühre beim Aufgeben ganz vorsichtig eine Flasche Champagner hinzu.

Kalter Champagnerpunsch.

Ein schöner kalter Punsch besteht aus einer Flasche Rheinwein, einer in feine Scheiben geschnittenen Citrone ohne Körner, einer Flasche Selterwasser, zwei Weingläsern Kognak, Zucker nach Belieben; alles wird auf Eis gekühlt und beim Auftragen mit einer Flasche Champagner vom Eis verrührt.

Roter Punsch, erste Art;

nach einem kalten Ritt nicht zu verachten

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 13).

Ein Pfund Zucker wird mit ein viertel Liter Wasser aufs Feuer gesetzt; ist ersterer zergangen,

zwei Flaschen Rotwein dazu und bis zum Kochen erhitzen. Nach dem Erkalten ein halbes Liter Arrak daran. (Kann kalt oder warm getrunken werden.)

Roter Punsch, zweite Art.

Eine Flasche Rotwein, ein viertel Quart Arrak, Saft von einer Citrone, die Schale auf Zucker abgerieben, ein halbes Pfund (knapp) Zucker, dreiviertel Quart Wasser. Das Ganze heiß machen, es darf aber nicht kochen. (Nicht zu wenig Wasser, wird sonst zu schwer.)

Rheinweinpunsch, kurze Form.

Man mischt zwei Liter guten alten Rheinwein mit zwei Liter kochendem Wasser, dreiviertel Liter feinem Arrak oder Rum, zwei und dreiviertel Pfund Zucker und dem Saft von zwei Citronen.

Weinpunsch.

In einem Liter kochendem Wasser löst man zweihundertundfünfzig Gramm ungebläuten Zucker völlig auf, drückt den Saft von zwei Citronen hinein und fügt eine Flasche kochenden leichten Weißwein hinzu. Kurz vor dem Auftragen gießt man eine halbe Flasche Portwein und eine viertel Flasche Rum in die heißgehaltene Flüssigkeit.

Kalter Rumpunsch

(mitgeteilt vom 7. Rgl. Sächs. Infanterieregiment N. 106).

Sechs Flaschen Haute sauternes, zwei Flaschen leichten Rotwein, eine Flasche besten Jamaikarum, Saft von sechs Citronen zusammengießen. Ein und ein halbes Pfund Zucker wird geläutert. Sobald der Zucker kocht, thut man von der Weinmasse einige Löffel hinzu, läßt es noch einmal aufwallen und gießt dann das Ganze in die Weinmasse. Kalt zu trinken und mit Eis servieren.

Sherrypunsch.

Man nimmt ein viertel Liter Sherry, ein viertel Liter Arrak, ein halbes Liter heißes Wasser und etwa sechzehn Stück Würfelzucker. Beim Servieren legt man je eine dünne Citronenscheibe oben ins Glas.

Feiner Whistpunsch.

In einem Liter Wasser kocht man ein Pfund Zucker klar, fügt drei Flaschen leichten Moselwein und dreiviertel Flasche Arrak de Goa, sowie den Saft von fünf bis acht Citronen hinzu, je nach Größe und Geschmack der letzteren. Der Wein darf nicht kochen, sondern muß nur sehr heiß sein.

Sylvesterabendpunsch.

Zwei Flaschen Rotwein, zwei Flaschen Weißwein, zwei Flaschen Wasser, ein Kilogramm Kandiszucker, eine halbe Flasche feiner Arrak. Zuerst

setzt man Wasser und Zucker in einer Kasserolle auf den heißen Ofen, läßt den Zucker zergehen und seihet die Masse durch ein Sieb. Dann fügt man Weißwein und zuletzt den Rotwein hinzu, läßt alles bis ans Kochen kommen, giebt den Saft einer Citrone und schließlich den Arrak daran. Der Punsch muß sehr heiß getrunken werden.

Punschbowl

(mitgeteilt vom Infanterieregiment von Boyen).

Auf vier Flaschen guten Rotwein nehme man eine halbe Flasche Arrak und eine in Scheiben geschnittene Citrone, versüße ad libitum und lasse die Bowl einmal aufwallen.

Prophylaxis

(mitgeteilt von der Kriegsschule zu Engers).

Man koche eine Flasche herben Ungarwein (mit Zuckerzuthat nach Geschmack) und serviere das Getränk möglichst heiß nach Zugießen von einem halben bis dreiviertel Sherryglas Rum. Wirkt sehr vorbeugend.

Wasserpunsch

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 17).

(So genannt, weil aus Wassergläsern zu trinken.)

Zu einer Flasche Portwein weiß
Eine Flasche Arrak geuß,
Drei Stücke Zucker nimm pro Flasch',
Die Mischung, die erwärmt dich rasch.

Es wird erreicht

(mitgeteilt vom Infanterieregiment Nr. 73).

Man bereite einen starken Grog von bestem Arrak
und füge dazu ein Glas Burgunderwein, rühre
um und kredenze.



Mischungen und Erfrischungen.

Prinz of Wales.

Zu einer Flasche Rheinwein presse man den Saft einer halben Citrone, füge eine Flasche Sauerbrunnen und einen Schuß Angosturabitter. Man trage auf in Weißbieregläsern und werfe die in Scheiben geschnittene andere Hälfte der Citrone hinein.

Rotweinsimonade für den Sommer.

In ein Halbliterglass drücke man den Saft einer großen reifen Citrone aus, füge einen viertel Liter Rot- oder Weißwein und den nötigen

Zucker dazu und fülle mit Apollinaris oder aqua communis auf; auch kann man eine dekorative Citronen- oder Apfelsinenscheibe darauf schwimmen lassen. Ebenso schmackhaft wird das Getränk, wenn man es aus Apfelsinensaft und Weißwein in der gleichen Weise herstellt.

Erfrischungstrank.

Zu einem Liter Wasser nehme man einen viertel Liter Schwarzwälder Kirchwasser; eine in Scheiben geschnittene Citrone ist hineinzuthun. Je nach Geschmack und Wunsch ist die Kirchwasserquantität pro Liter zu vergrößern event. auch die Citrone und Zucker dazu zu nehmen.

Ein Tränklein für beiderlei Geschlecht

(mitgeteilt vom Kürassierregiment von Seydlitz).

Ein Liter Ananaseis wird mit einer Flasche altem Sherry in der Eisform gut verrührt. Alsdann mischt man zwei bis drei Flaschen Sekt hinein und serviert in Bechern mit Strohhalmen.

Eispunsch

(mitgeteilt vom Kgl. Dänischen Garde-Linienbataillon).
Ein Pfund Zucker, auf dem eine Citrone abgerieben ist, wird mit ein wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, der Saft von zwei Citronen hinzugefügt, und wenn das Kochen beginnt, gut abgeschäumt. Beim Erkalten giebt man den Saft von sechs Apfelsinen dazu und gießt alles in eine Gefrierbüchse; nachdem es ziemlich steif geworden ist, giebt man nach und nach eine Flasche Champagner, ein Weinglas voll Arrak und ein halbes Glas Rum hinzu und serviert im Glas mit dem Strohhalm.

Gefrorener Punsch.

Man schneidet eine Ananas in Scheiben, thut ein Kilogramm mit Wasser angefeuchteten Zucker hinzu, gießt zwei Flaschen Rheinwein darauf, deckt die Terrine zu und läßt sie fünf bis sechs Stunden stehen; dann preßt man den Saft von zwei Citronen hinein, seihet die Flüssigkeit durch,

vermischt sie mit einer Flasche Champagner, füllt den Punsch in eine Gefrierbüchse, läßt ihn unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten frieren und füllt gläserweise dabei nach und nach eine halbe Flasche feinen Arrak oder Rum darunter, bis das Getränk dickflüssig ist.

Saubike

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 58).

In einem großen Bowlenglase rühre man vier frische Eidotter mit einem Kognak und einem Curaçao zusammen. Unter weiterem Umrühren gieße man eine halbe Flasche nicht zu kalten und nicht zu herben Sekt hinzu; man trinke und wird sagen: „C'est une chose!“

Schüttelpapa

(mitgeteilt von der Kriegsschule zu Engers).

Man thue pro Person einen Cherry Brandy, einen Curaçao triple sec, einen halben Pomeranzenbitter, eine halbe Crème de Vanille, ein halbes frisches

Eidotter mit entsprechender Menge klein geschlagenen Eises in den Barbecher, schüttele es bis zum Zergehen des Eises tüchtig durch, seihe es durch ein Barsieb, gieße damit die Sektbecher etwa zwei Drittel voll, fülle das letzte Drittel mit gut frapptem herben Sekt auf und genieße das entstandene vorzügliche Sommergetränk durch einen Strohhalm. Man kann es auch im Winter in gut geheizten Stuben mit voller Würdigung des feinen Aromas zu sich nehmen. Das Getränk ist auf Bolsche Produkte, die Quantitäten auf Bolsgläser berechnet.



Schwedischer oder Schwedischer Punsch.

In neuerer Zeit wird diese wohlschmeckende Essenz „Schwedischer“ Punsch genannt, wohl eigentlich mit Unrecht, da nämlich erst anno 1674 die Schweden das Rezept in Schwedt auffanden und später zu eigen verwerteten.

Schwedischer July-Trank

(mitgeteilt vom 1. Brandenburgischen Dragonerregt. Nr. 2).

Zu fünf Flaschen leichtem Mosel wird eine Flasche besten echten schwedischen Punschges gegossen, das Ganze gut auf Eis gesetzt und möglichst kalt genossen. Kein Zucker.

Schwedentrunk

(mitgeteilt vom Mecklenburgischen Feldartillerie-Regiment
Nr. 60).

Man frappiert Schwedischen Punsch (Cederlund
Söner) und Henessy *** und mischt im kalten
Portweinglas ein Drittel bis zwei Drittel jeder
Sorte.

Schwedenbowle

(mitgeteilt vom Mecklenburgischen Feldartillerie-Regiment
Nr. 60).

Man frappiert Schwedischen Punsch und Sekt,
stellt auch die Sektschalen in Eis und mischt ein
drittel bis einen halben Teil Punsch mit einem
ganzen Teil Sekt.

Zu beiden Mischungen kann eine Scheibe Citrone
oder ein dünn geschnittenes Stück Citronenschale
beigefügt werden. Diese Tränke waren von
alters her bei den Dbotriten beliebt.



Spezialrezepte.

2. Pommerisches Grenadierregiment Nr. 9.

Wenn du einen lieben Gast hast, dessen Helmzierat ein Band mit der Inschrift Colberg 1807 trägt, so setze ihm vor ein krystallen Gefäß mit hohem Fuß, so man Bolsglas nennt, geuß hinein zween Teile flüssigen Kakao, zwölf Teile Curaçao und zween Teile Kognak; setze es ihm vor und rufe „Colberg 1807“.

Feldartillerie-Regimenter 3 und 18.

Sollte dir aber in Jüterbogs Gauen ein Mann begegnen von der Zunft der Stückknechte, dessen

Schulter eine 3 oder 18 ziert, so geuß in genanntes krystallen Gefäß anstatt der zwölf Teile Curaçao vom dunkelroten Cherry Brandy dieselbe Menge und trinke ihm zu mit dem Ruf: „Generalfeldzeugmeister“.

Dinkel-Luxbowle

(mitgeteilt von den Perleberger Abteilungen des Feldartillerie-Regiments Nr. 13).

Auf zwei Bolsgläser Stoughtonbitter gießt man zwei Flaschen Schaumwein; so erhält man den Grund zu einer Bowle für fünf Herren, die dadurch fertiggestellt wird, daß man noch drei bis fünf Flaschen besseren Schaumwein zu der Mischung zusetzt.

Pot à feu der Ostafrikanischen Schutztruppe

(mitgeteilt vom Offizierkasino zu Dar es Salaam).

Man thue in ein großes Becherglas ein gutes Schnapsglas gelben Chartreuse, einen Schuß Angosturabitter und einen Löffel voll kleiner

Eisstückchen, fülle nach gutem Umschütteln das Glas fast bis zur Hälfte mit beliebigem Sekt. Im Moment bevor man das Glas an die Lippen setzt, fügt man einen Theelöffel voll feinen Puderzucker hinzu, rührt schnell um und trinkt, bevor alles aus dem Glase geschäumt ist.

Tommy Atkins

(mitgeteilt von der Royal Horse Artillery).

In ein Viertelliterglas gieße ein Weinglas voll Portwein und füge einen Schuß (one or two dashes) Angosturabitter hinzu; sodann fülle unter leichtem Umrühren das Glas mit nicht zu kaltem Champagner; für schwache Magen und Rekonvaleszenten zu empfehlen.

Burger Trank

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 40).

Eine halbe Flasche Sherry, zwei Flaschen Sekt (beliebiger Qualität) und gebe nach persönlichem Geschmack eine entsprechende Quantität Sahneeis hinzu.

Spezialmischung

(mitgeteilt vom Mecklenburgischen Jägerbataillon Nr. 14).

Man mische Sekt und Burgunder nicht im Verhältnis eins zu eins, sondern zwei zu eins; der Erfolg kann nicht ausbleiben.

Hoffmannstropfen

(mitgeteilt vom Mecklenburgischen Feldartillerie-Regiment Nr. 60).

In ein großbauchig' Weinglas roll'
Ein Kleinglas alten Sherrys voll.
Den Sherry schwenk' nun hin und her,
Auf daß er ganz zerstäubet werd'.
Sodann greif' nach des Sektes Flasche,
Gieß langsam ein, ja nicht zu rasche.
Und daß er gut frappiert sei auch,
Sorg' nach dem Mecklenburger Brauch.
Selbst wenn das erste Glas nicht reicht,
Dem zweiten jeder Jammer weicht.

Chinois

(mitgeteilt von der Matrosenartillerie in Tjingtau [China]).

Auf einen großen leeren Ingwertopf passe man einen Kork dicht auf und fülle den Topf (oder auch eine weithalsige Zwei- bis Dreiliterflasche mit eingeschliffenem Glasstöpsel) zur Hälfte mit Saki (Reiswein) oder auch mit bestem alten Nordhäuser Korn (sog. Nordlicht). Wie nun die Jahreszeit vorrückt, liest man fehlerfreie, schöne reife Früchte aromatischer Sorten aus und legt sie in den Topf: Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, grüne Nüsse, mit Nägelein gespickt, Johannisbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, kleine süße Pomeranzen, Weinbeeren und anderes mehr. Dem Ganzen fügt man nach Geschmack Zucker, eine Stange Zimt und ganz wenig Vanille hinzu und stellt es mehrere Wochen an einen nicht zu kalten Ort. Die Früchte werden in flachen Schalen von chinesischem Porzellan serviert und mit Eßstäbchen herausgegriffen, der kräftig aromatische Saft aus kleinen chinesischen Täßchen getrunken.

Der Knickebein.

Der Knickebein ist ein wunderbares Getränk, das sich in allen Lebenslagen vorzüglich bewährt hat: im Sommer wie im Winter, bei Frost und Hitze, nach des Tages Last und Arbeit, früh nüchtern, wie spät abends nach feuchtfrohlichem Gelage; auch kann man Knickebein für jede Geschmacksrichtung herstellen: fein und lieblich für die Damen, stark und kräftig für die Jünger der St. Barbara. Der Knickebein wird bereitet, indem man den schlanken Kelch eines Glases, mit einem Likör gefüllt, durch ein ganz frisches Eidotter, von dem alles Eiweiß entfernt ist, verschließt und darüber einen andern Likör nachfüllt.

Der Knickebein dürfte aus Frankreich zu uns gekommen sein, dort ist er unter dem Namen

Bouffe l'amour (scil. für Knickbeine) von alters her bekannt.

Bewährte Mischungen sind folgende:

unten: oben:

Rosenlikör — Maraschino

Cherry Brandy — Allasch

(beide auch für Damen)

Cherry Brandy — Benediktiner

Cherry Brandy — Danziger Goldwasser

Cherry Brandy — Grüne Pomeranze

Chartreuse — Kognak

Curacao, grün — Kognak

Benediktiner — Kognak

Cordial Médoc — Kognak

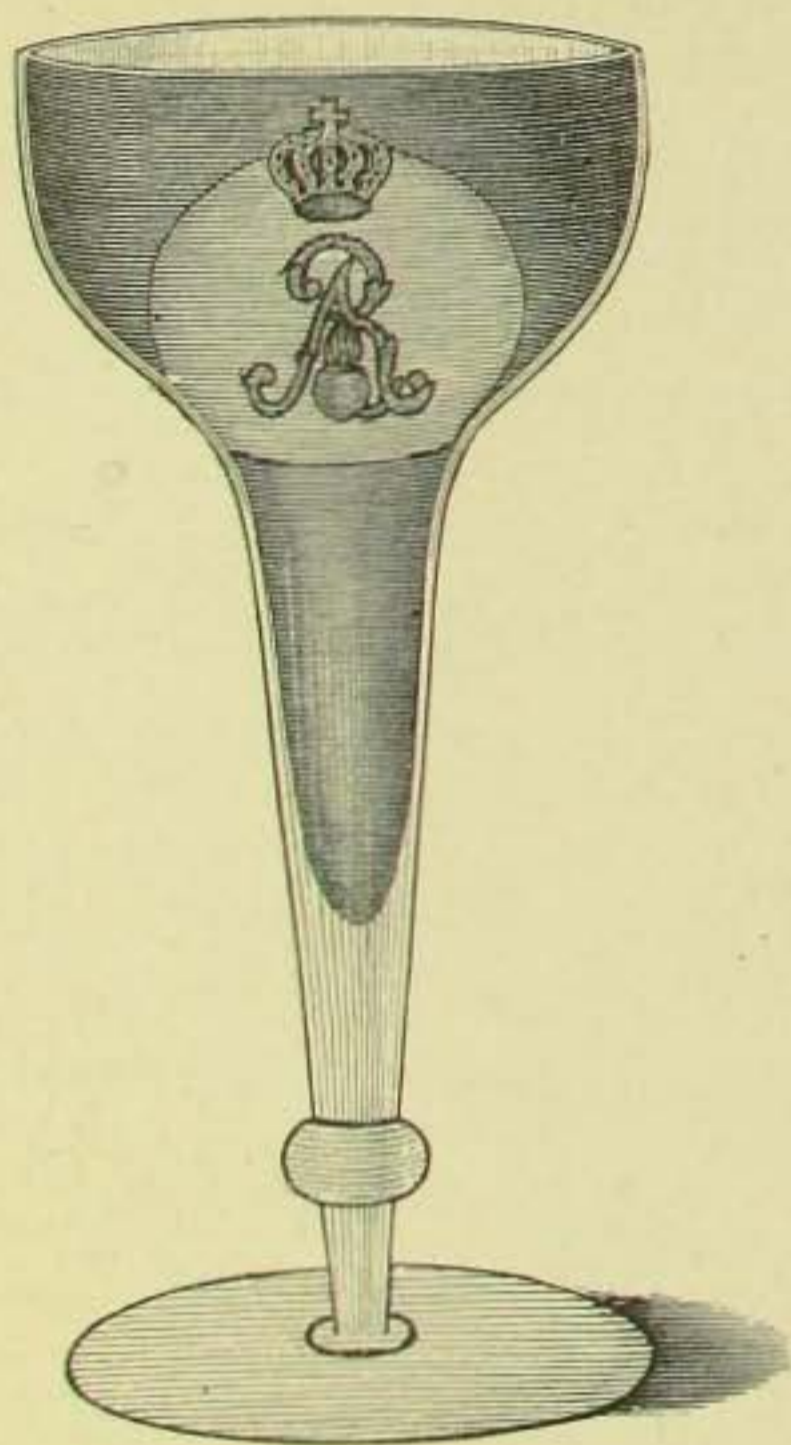
Cordial Médoc — Kirschwasser

(letzteres für besonders ausgepichte Kehlen)

Aromatique — Kornbranntwein

Kümmel — Kornbranntwein

(fürs Manöver, wenn andere Schnäpse nicht zu bekommen sind).

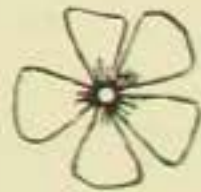


Snickerbein des 1. Sächsischen Feldartillerie-Regiments Nr. 12.
Grün-rot-gold. Cherry Brandy, eigelb, grüne Pomeranze.

Bouffe L'Amour.

(Gebrauche ein Sherryweinglas.)

Dieses altfranzösische Getränk hat einige Aehnlichkeit mit Bouffe Cafe und muß mit ebenso großer Vorsicht zubereitet werden. Man fülle schichtenweise wie folgt: ein viertel Sherryweinglas Maraschino, ein frischer, kalter Eidotter, ein viertel Sherryweinglas Vanilla (grün), ein viertel Weinglas Kognak. Die größte Vorsicht muß bei der Mischung dieses Getränkes angewendet werden, so daß der Eidotter ganz bleibt und die Schnäpse nicht ineinander fließen.



Biermischungen.

Die Granatfüllung C/1900 (auch Türkenblut oder Pelzbowle genannt).

(Gegen widerstandsfähige Ziele benutzbar.)

Im Glase vom ungefähren Inhalt des Hohlraums der Haubitzgranate mischt man zu einem Teile deutschen Sekt, ein Drittel bis zwei Drittel englisches Porterbier und macht dann möglichst oft nach Ex. R. 135 „ohne Verzögerung“ Rohre frei! Die Granatfüllung C/1900 schießt sich dabei von selbst genau ein! In Ermangelung von englischem Porter kann auch ein Kulmbacher Bier oder Salvatorbier genommen werden.

Half and Half.

(Gebrauche einen großen Bierbecher.)

Dieses ist ein altes englisches Getränk und hat sich auch in allen andern Ländern als Wintergetränk großer Beliebtheit zu erfreuen. Man nehme dazu ein halbes Glas Porter und fülle es auf mit Ale.

Ballonbowle

(mitgeteilt vom Feldartillerie-Regiment Nr. 42).

Vom Weißbier nimm der Flaschen vier,
Zwei Flaschen Sekt zu, rat' ich dir,
Etwas Citrone noch dir hole,
Das Ganze nennt man: Ballonbowle.

Ostpreußischer Maitränk.

Eine Flasche Volnay, zwei Flaschen leichten Sekt,
zwei Flaschen Porter, fünf Glas Arrak, geläuterter
Zucker nach Belieben. Kalt zu trinken und mit
Eis servieren.



Kaffee, Kaffeeshnäpse und Absinth.

Chasseur d'Afrique

(mitgeteilt von einem Angehörigen der Légion étrangère).

Koche einen großen Kessel schwarzen, starken Kaffee, dann nehme eine große Blechschüssel, lege vier Pfund Würfelzucker in dieselbe, gieße vier Flaschen Kognak und zwei Flaschen Jamaikarum darüber, zünde dies an, lasse den Zucker gut auflösen, gieße die Flüssigkeit langsam in den Kaffee und mische diesen gut auf. Dieses Getränk ist sehr zu empfehlen zur Stärkung der Feldwachen und Vorposten und im Biwak, denn es ist einfach zu bereiten und sehr erwärmend.

Bouffe Cafe.

(Gebrauche ein Sherryweinglas.)

Ein drittel Weinglas Maraschino, ein drittel Weinglas Curaçao (rot), ein drittel Weinglas franz. Kognak und serviere. Vorsicht bei Bereitung muß gebraucht werden, damit die verschiedenen Liköre nicht zusammenlaufen. Dieses Getränk ist vorzüglich nach dem Genusse von schwarzem Kaffee.

Die goldene Kante.

Man fülle die Gläser, bei günstigen Beobachtungsverhältnissen Madeiragläser, sonst größere Sektschalen zur Hälfte mit eingemachter Ananas und deren Saft, zur andern Hälfte mit feinstem alten Kognak. Das Getränk wird zweckmäßig nach dem genauen Einschießen zum Regeln der Sprenghöhen gereicht; ein Schälchen starker Mokka wird gern dazu genommen.

Absinth. Erste Art, französisch.

(Gebrauche ein Absinthglas.)

Nehme den Unterteil des Absinthglases, stelle diesen auf den Counter, fülle ein Ponglas mit Absinth, stelle solches in den Unterteil des Absinthglases, nehme dann den Oberteil des Absinthglases, welcher eine bowlenartige Form und eine kleine runde Deffnung am Boden hat, lege drei oder vier kleine zerschlagene Stücke Eis in diesen und fülle die Bowle mit Wasser, hebe sie dann hoch und lasse das Wasser langsam in den Absinth laufen, bis das Getränk eine milchartige Farbe bekommt. Entferne das Ponglas, gieße die Mischung in ein großes Barglas und serviere.

Zweite Art, amerikanisch.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Dreiviertel Glas feines Eis, sechs oder sieben Schuß Zuckerlösung, ein Glas Absinth, zwei Weinglas Wasser, schüttele dieses mittels eines

Schüttelbechers gut auf, seihe es in ein großes
Barglas und serviere.

Dritte Art, italienisch.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Ein Ponnglas Absinth, zwei oder drei Eisstücke,
zwei oder drei Schuß Maraschino, ein halbes
Ponnglas Anisette, gieße das Eiswasser langsam
in das Barglas, welches die Ingredienzen ent-
hält; mische diese gut auf mit einem Barlöffel
und serviere.

Vierte Art, Schweizer.

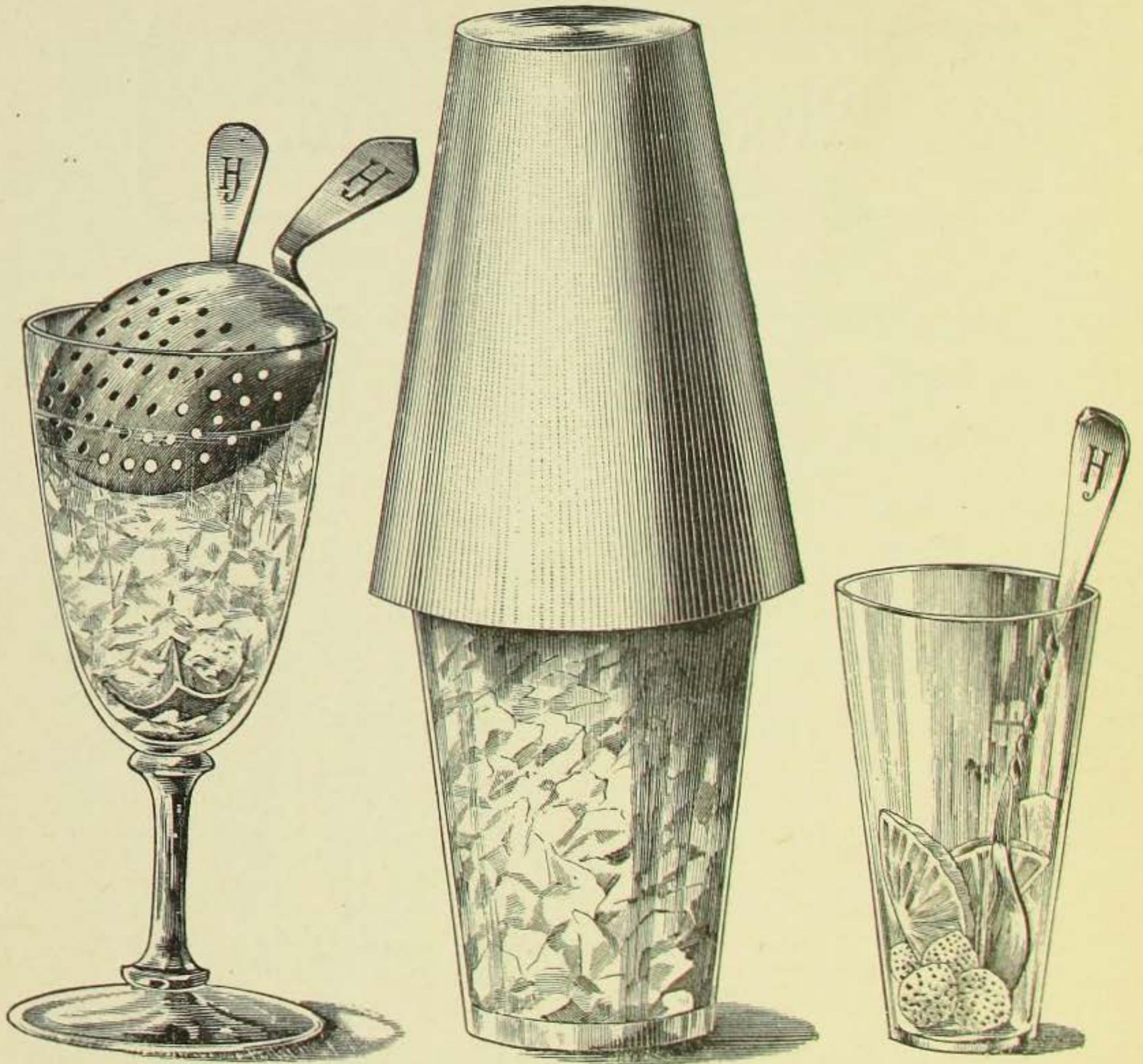
(Gebrauche ein großes Barglas.)

Dieses wird auf einfache Weise zubereitet, indem
man ein Ponnglas Absinth in ein großes Bar-
glas gießt und dieses mit kaltem Wasser auffüllt.



American drinks.

Eine Entwicklungs- und Naturgeschichte des amerikanischen Trinkers und seiner Getränke zu schreiben, wäre eine Aufgabe, der nur ein chronischer Alkoholist im letzten Stadium genügen könnte; ein solcher, der alle american drinks zu würdigen wüßte, würde aber für deren Litteratur nur noch ein beschränktes Interesse zeigen können, und so müssen wir aus der reichen Auswahl nur diejenigen herauslesen, die unserem deutschen Geschmack nahekommen und in ihrer originellen Bereitungsweise der Kuriosität halber Aufnahme finden sollen. Bei sauberer Zubereitung und geschicktem Servieren wird manches der nachfolgenden Rezepte als Frühstücks- oder Vorabendgetränk einen dankbaren Abnehmer finden; man hüte sich aber vor deutschen Quantitäten!

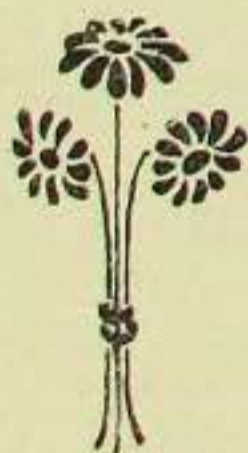


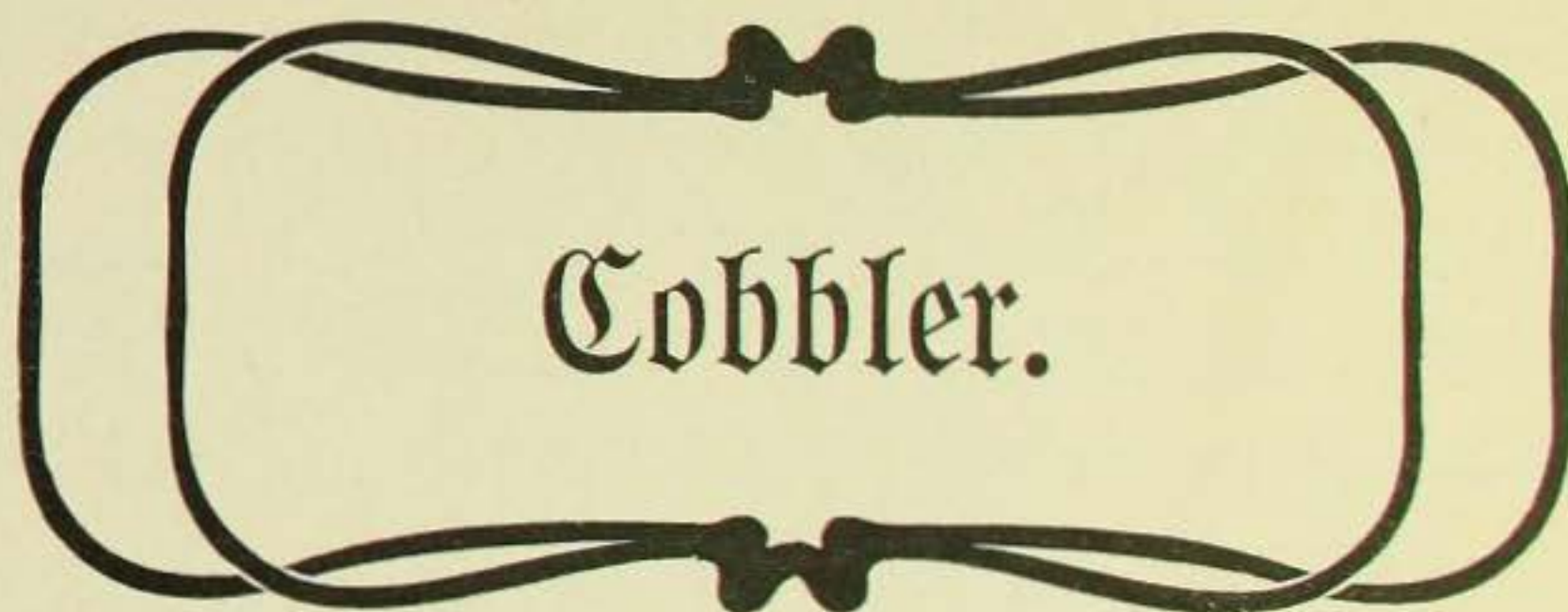
Seihsieb (strainer).

Schüttelbecher (shaker)
zum Mischen und Rühren.

Barglas und
Barlöffel.

Die Haupterfordernisse zur Bereitung sind: Gläser in verschiedener Größe von einem halben, einem viertel und einem achtel Liter Inhalt, ferner Likör-, Sekt-, Wein- und Wassergläser; ein neu-silberner Schüttelbecher zum gleichzeitigen Mischen und Kühlen, ein Handsieb zum Ausgießen der Getränke aus dem eisgefüllten Schüttelbecher, mehrere langgestielte Barlöffel zum Umrühren in hohen Gläsern, Strohhalm, Serviettchen u. a. m. Ferner kleingeschlagenes Eis und diverse frische oder eingemachte Früchte.





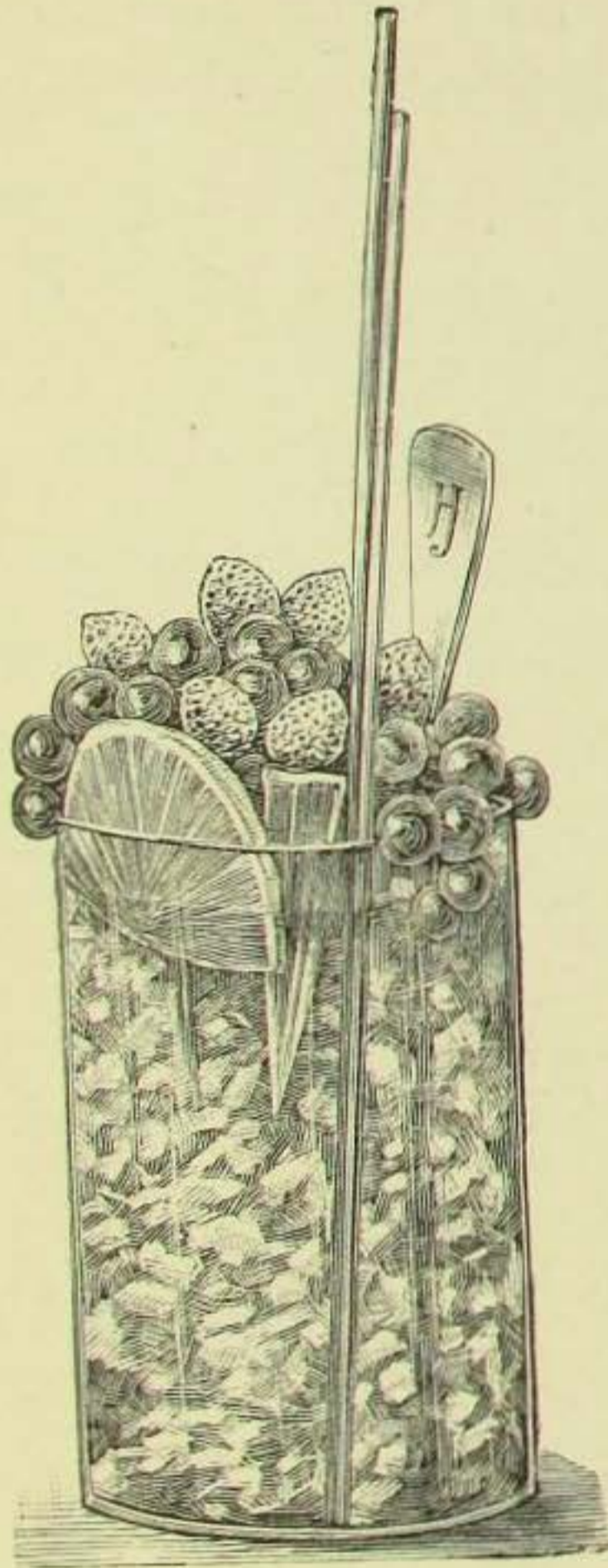
Cobbler.

Die Cobbler genannten Getränke werden mit Eisstücken in großem Glase gemischt, mit Früchten garniert und mit Strohalmen serviert.

Sherry- oder Portwein-Cobbler.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Einen halben Eßlöffel feinen Zucker, ein halbes Weinglas Wasser, löse gut auf mit einem Barlöffel, fülle das Glas mit Krystalleis und dann mit Sherry oder Portwein, mische dieses gründlich mit einem Barlöffel und garniere mit Trauben, Ananas, Erdbeeren u. s. w. in geschmackvoller Weise und serviere.



Ein fertig garnierter
Sherry-Cobbler.



Champagner-Cobbler.

Weißwein=Cobbler.

In einem Drittelliterglas ist ein und ein halber Eßlöffel Zucker in einem halben Weinglas Selterwasser aufzulösen, das Glas fast voll mit Eisstückchen aufzufüllen und ein bis zwei Glas Rheinoder Moselwein, oder auch französischer Weißwein zuzugeben. Mit einem langen Löffel gut mischen, mit Apfelsinenschnitten (Weinbeeren), Ananas oder Erdbeeren garnieren und mit dem Strohhalm servieren.

Rotwein=Cobbler

wird ebenso bereitet, jedoch etwas mehr Zucker genommen.

Champagner=Cobbler.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Einen viertel Löffel voll feinen Zucker, ein viertel Weinglas Selters, löse dies gut auf, ein oder zwei Schnitte Orange, ein oder zwei Schnitte

Ananas, fülle das Glas mit zerschlagenem Eis; dann fülle das Glas mit Champagner auf, mische gut mit einem Barlöffel, garniere mit Orange, Ananas, Erdbeeren u. s. w. in geschmackvoller Weise.

Whiskey-Cobbler.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Einen halben Eßlöffel voll Zucker, ein und einen halben Theelöffel Fruchtsirup, ein halbes Weinglas Wasser oder Selters, löse dies gut auf mit einem Löffel, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis, ein Weinglas Whiskey; mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garniere es in geschmackvoller Weise mit Orange, Ananas, Weintrauben und serviere es.

Man kann diese Cobbler noch verschiedentlich variieren, indem man Kognak, Cherry Brandy, Cordial Médoc, Bermouth di Torino, spanische Weine oder andere spirituöse Flüssigkeiten zu Grunde legt.



Cocktailglas.



Cocktails.

Die Cocktails werden im Schüttelbecher gemischt, in ein kleines Cocktailglas geseiht und nur mit einem Stückchen Zitronenschale versehen, das man zierlich drehen muß, um das in ihr enthaltene Zitronenöl auf den Cocktail zu sprengen.

Whisken-Cocktail.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Ein viertel Glas fein zerschlagenes Eis, zwei oder drei Schuß Zuckerlösung, ein und ein halb oder zwei Schuß Angosturabitter, ein oder zwei Schuß Curacao, ein Weinglas Whisken, mische gut auf mit einem Barlöffel, seihe es in ein

Cocktailglas, füge ein kleines Stück Zitronenschale hinzu und serviere.

Jersey = Cocktail.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Ein und einen halben Eßlöffel voll Zucker, drei oder vier Eisstücke, drei oder vier Schuß Angostura-bitter, ein Weinglas Apffelwein, mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas, füge ein kleines Stück Zitronenschale bei und serviere. Dies ist ein beliebtes Getränk der Bewohner von Jersey.

Martini = Cocktail.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Fülle das Glas mit feinem Eis, zwei oder drei Schuß Zuckerlösung, zwei oder drei Schuß Angostura, einem Schuß Curaçao, einem halben Weinglas Old Tom Gin, einem halben Weinglas Vermouth, mische dieses gut auf mit einem

Barlöffel und seihe es in ein feines Cocktailglas, presse eine Stückchen Zitronenschale hinein und serviere.

Champagner-Cocktail.

(Gebrauche eine breite ChampagnerSchale.)

Wenn man Getränke wie Cocktails mischt, ist es eine Regel, daß man das Glas mit klein zerschlagenem Eis füllt, ehe man die entsprechenden Ingredienzen hineinthat, wenn man aber einen Champagner Cocktail bereitet, that man nur zwei oder drei Stückchen Eis in das Glas und mischt wie folgt: zwei oder drei klein zerschlagene Eisstücke, ein oder zwei schöne Schnitte Orange, zwei oder drei schöne Erdbeeren, ein Stück Würfelzucker, ein oder zwei Schuß Angostura, ein feines Stück Ananas, fülle das Glas mit Champagner, mische es gut und füge ein kleines Stück Zitronenschale hinzu. Ehe man die Zitronenschale hineinlegt, drehe man dieselbe zierlich mit den Fingern,

wodurch man das in der Schale enthaltene Citronenöl herauspreßt, welches dem Getränk einen pikanten Geschmack giebt. Eine kleine Flasche Champagner ist hinreichend für drei Cocktails. Ferner möchte ich bemerken, daß der Bartender den Zucker mit einer Zuckerzange und die Früchte mit einer Fruchtgabel zu hantieren hat.

Absinth-Cocktail.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Fülle das Glas mit zer Schlagenern Eis, drei oder vier Schuß Zuckerlösung, einem Schuß Angostura-bitter, einem Schuß Anisette, einem viertel Weinglas Wasser, dreiviertel Weinglas Absinthe, schüttele gründlich und so lange, bis es sich zu einer Eismasse bildet, seihe es in ein hohes Sektglas, füge ein Stück Citronenschale darauf und serviere es.

Manhattan-Cocktail.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Fülle das Glas mit Eis, zwei oder drei Schuß
Zuckerlösung, einem oder zwei Schuß Angostura,
einem Schuß Curaçao (oder Absinth, wenn es
verlangt wird), einem halben Weinglas Whiskey,
einem halben Weinglas Vermouth, mische es gut
auf, seihe in ein hohes Sektglas, presse ein
Stückchen Citronenschale hinein und serviere.



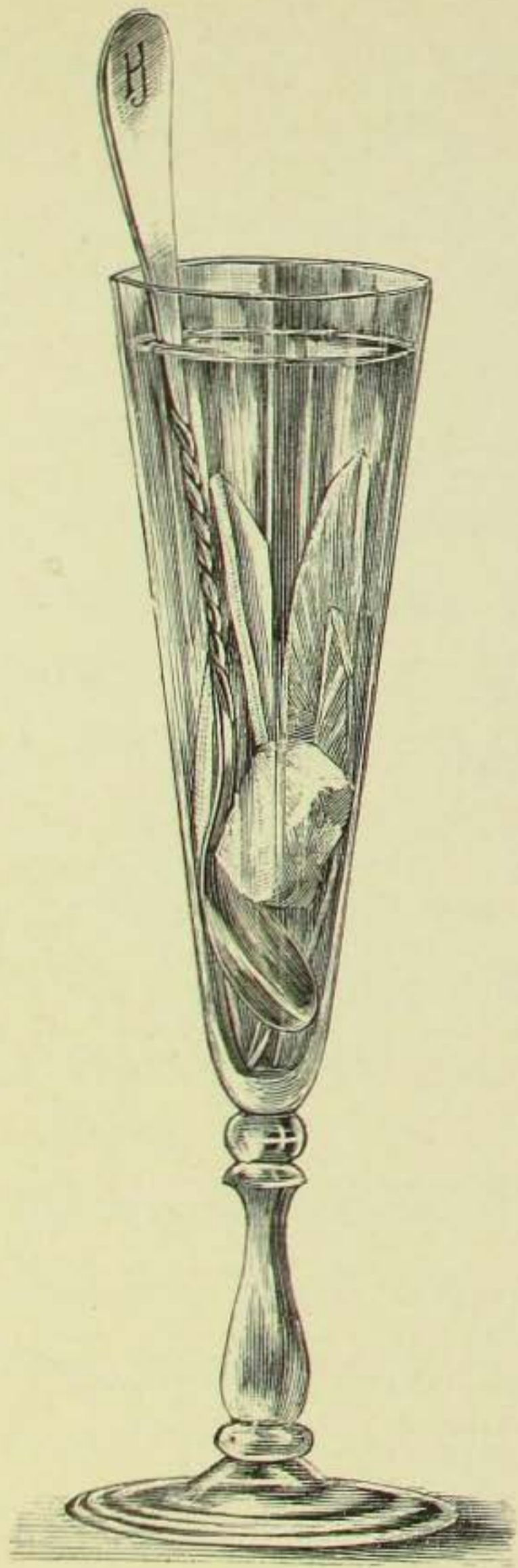
Sours.

Die Sours sind mehr oder weniger Schnupfen- und Katergetränke, die (namentlich die warm zubereiteten) den inneren Menschen tüchtig einheizen. Ein Schuß (dash) ist diejenige Menge Likör- oder Citronensaft, die man durch einen kurzen Ruck aus einer Flasche herausspritzt, durch deren Pfropfen ein offenes Röhrchen hindurchgeht.

Jamaikarum = Sour.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Einen halben Eßlöffel voll Zucker, zwei oder drei Schuß Citronensaft, ein halbes Weinglas Selterswasser, löse dieses gut auf, dreiviertel Glas fein-



Champagner = Sour.

geschlagenes Eis, ein Glas Jamaikarum, mische dieses mit einem Barlöffel gut auf, seihe es ab in ein Spitzglas, garniere mit Saisonfrüchten und Beeren und serviere es.

Whiskey = Sour.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Einen halben Eßlöffel Zucker, drei oder vier Schuß Zitronensaft, ein halbes Weinglas Selterswasser, löse dieses gut auf, fülle das Glas mit zerschlagenem Eis, einem Weinglas Whiskey, mische dieses mit einem Barlöffel gut auf, seihe es ab in ein Spitzglas, garniere es mit feingeschnittenen Saisonfrüchten und serviere es.

Champagner = Sour.

(Gebrauche ein hohes Sektglas.)

Ein Stück Würfelzucker, zwei Schuß frisch ausgepreßten Zitronensaft, fülle das Glas langsam mit Champagner, lege etwas feingeschnittene Früchte, Erdbeeren, Orangen, Ananas hinein

und mische behutsam auf, da der Champagner sehr moussiert.

Hot Whiskey- (oder Rum-) Sour.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Ein und einen halben Eßlöffel Zucker, sieben bis acht Schuß Citronensaft (etwa soviel, wie der Saft einer mittleren Citrone), ein Weinglas Scotch Whiskey (oder Jamaikarum), rühre gut um und fülle auf mit heißem Wasser.

Brandy Crusta.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Man nehme eine schöne, saubere Citrone, ungefähr in der Größe und in dem Umfange eines Weinglases, schneide beide Enden der Citrone ab und schäle dann die Citrone, ungefähr wie man einen Apfel schält, daß die Schale zusammenhängend bleibt, dann setze die Citronenschale in ein hübsches Weinglas und tauche den Rand in pulverisierten Zucker und mische wie folgt: drei



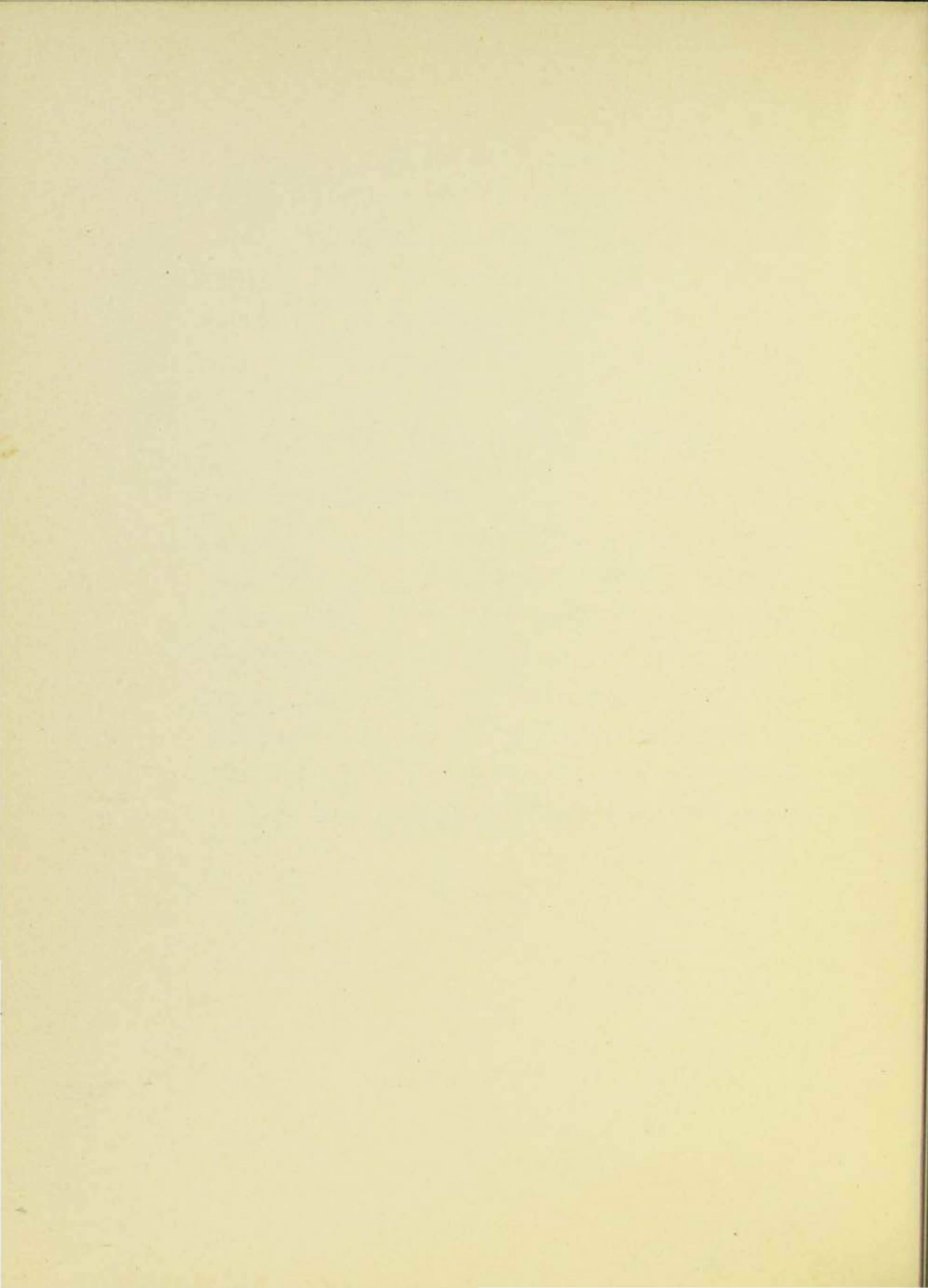
Brandy - Crusta.

oder vier Schuß Fruchtsirup, ein oder zwei Schuß Angosturabitter, vier oder fünf Tropfen Citronensaft, zwei Schuß Maraschino, dreiviertel Glas gefüllt mit Eis, ein Weinglas Kognak, mische gut mit einem Barlöffel, seihe es in ein Glas mit ein wenig Frucht und serviere.

Burnt Brandy and Peach.

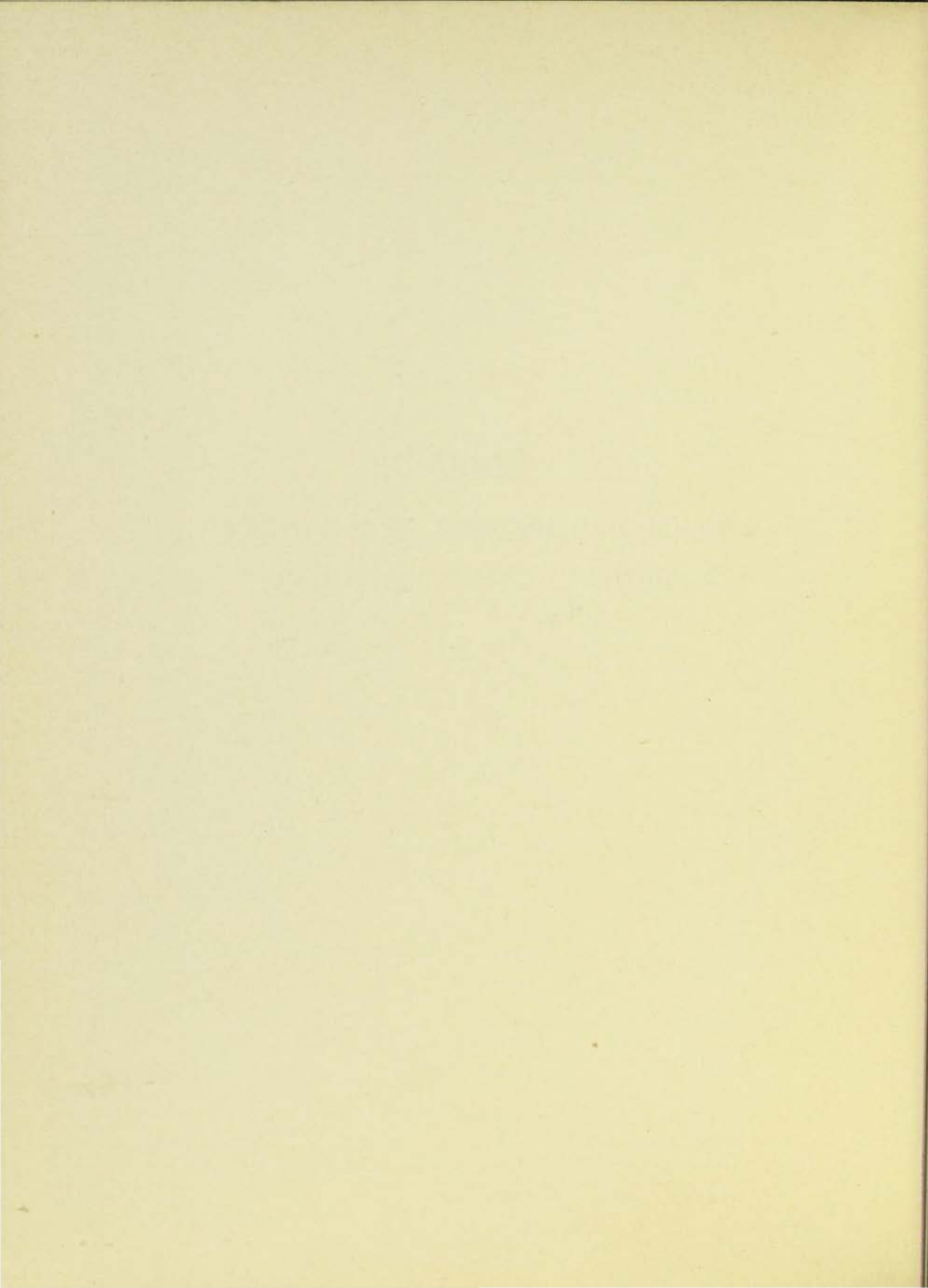
Dieses ist ein sehr bekanntes Getränk in den südlichen Staaten Amerikas und wird gegen Diarrhöe wirksam angewendet. Ein Weinglas Kognak, einen halben Eßlöffel voll Zucker. Man brenne dieses in einer Pfanne braun, zwei oder drei Scheiben getrocknete Pfirsiche, plaziere diese in ein Whiskenglas und füge den gebrannten Zucker und den Kognak hinzu; mische gut mit einem Barlöffel, streue Muskatnuß darüber und serviere.





Zwei Stücklein,

die erbaulich und belehrend für theoretische
und praktische Trinker zu lesen sind.



Deutscher Durst.

Aus: Dr. F. Weber, Gastronomische Bilder.
Verlag von J. J. Weber in Leipzig.

Die Neigung zum Trinken ist ein nationaler Charakterzug der Deutschen und durchzieht wie ein roter Faden alle Wandelungen ihrer Sittengeschichte. Sie bildet sich schon in ihren ältesten religiösen Phantasiegebilden ab, indem nach diesen das Glück des jenseitigen Lebens wesentlich darin bestand, daß man Tag für Tag mit Odin schmauste und zechte. Die unverwüßliche Trinklust der Germanen setzte schon die alten Römer in Erstaunen. Einer von diesen, der Geschichtsschreiber Tacitus, that den — noch heute in seinem ersten Teil gültigen — Ausspruch, die Germanen könnten den Durst durchaus nicht ertragen und seien deshalb durch das Spenden geistiger Getränke leicht

zu besiegen. Ein anderer, der um 600 n. Chr. lebende Venantius Fortunatus, berichtet über ein deutsches Trinkgelage: gleich Rasenden hätten die Teilnehmer um die Wette Gesundheit getrunken, und er müsse sich glücklich preisen, daß er am Schluß desselben noch am Leben gewesen sei. Die Trinkliebe der Deutschen gab später einem griechischen Hofmann den Anlaß, gegen den von Otto dem Großen um die Mitte des 10. Jahrhunderts nach Konstantinopel gesandten Luitprand den Ausspruch zu thun: der Mut der Deutschen sei ein Rausch, ihre Tapferkeit sei Trunkenheit. Ebenderselbe nationale Charakterzug hat im Mittelalter sogar den Gebrauch hervorgerufen, geliebte Tote dadurch zu ehren, daß man ihre Gräber mit Wein begoß, wie denn z. B. 1317 die Mainzer Frauen, als sie den Dichter Frauenlob in der Kirche bestattet hatten, diese Sitte mit so reichlicher Spende ausübten, daß der Wein den Boden der Kirche weithin befeuchtete. — Vielleicht niemals gab es so viele Zecher von wunder-

barem Tonnengehalt, Genies von hoher Kapazität im Vertragen von Spirituosen, Trinker von fast übermenschlicher Standhaftigkeit wie in der Periode der „guten alten Zeit“, in welcher die bacchischen Anlagen und Neigungen der Menschenfinder zur Kunst ausgebildet und in reiches und sinnvolles Zeremoniell gefaßt wurden. Es ist die Zeit in Deutschland, welche den Ritter v. Schweinichen seine Riesentrünke thun sah; die Johann Friedrich den Großmütigen die Schlacht bei Mühlsberg und mit ihr den Kurhut verlieren ließ, weil er — seien wir artig gegen das Unglück — zu lange und zu tief in den Humpen gesehen hatte, und die den Kurfürsten Christian II. von Sachsen den „Merseburger Bierkönig“ nannte: kurz, die Zeit des 16. und 17. Jahrhunderts.

Wie wir gesehen, hatte die deutsche Welt schon früher viel Durst gehabt und nicht gern Durst gelitten. Jetzt aber trank sie, wie von einer brennenden Seuche ergriffen, allenthalben — namentlich aber im Norden und Osten — Wein

und Bier in Strömen. „Es ist leider ganz Deutschland mit Saufen geplagt“, schreibt Luther in seiner Streitschrift: „Wider Hans Worst“, die 1541 erschien. „Wir predigen und schreien darüber, es hilft aber leider nicht viel. Es ist ein böses altes Herkommen im deutschen Lande, wie der Römer Cornelius (Tacitus) schreibt, hat zugenommen und nimmt noch zu.“ Und um dieselbe Zeit ungefähr sagt der Reformator in seiner Auslegung des 101. Psalms resigniert: „Es muß ein jeglich Land seinen eigenen Teufel haben — unser deutscher Teufel wird ein guter Weinschlauch sein und muß Sauf heißen“.

Das war durchaus keine Uebertreibung. Vornehm und Gering zechte, daß sich die Balken bogen; weltlich und geistlich diente dem bösen Geist im Fasse mit Saus und Braus; jung und alt half den Keller leeren, soweit der Beutel reichte und der Wirt borgte. Und was das schlimmste war, man rühmte sich seines maßlosen Trinkens, und selbst in den höchsten Kreisen

war es eine Ehre, möglichst viel Getränk in sich hineinschütten zu können, und Pflicht und Erfordernis, sein Licht in dieser Beziehung bei jeder Gelegenheit leuchten zu lassen.

An den norddeutschen Höfen, vorzüglich am Wittenberger, und später, während des Dreißigjährigen Krieges, Dresdener Hofe, verschlang der hier fast nie schwindende Rausch eine Menge höchst notwendiger Thatkraft und zeitweise allen Verstand. Der Sohn des erwähnten Johann Friedrich, wie der Vater getauft, artete auch nach diesem. Seine Schwiegermutter seufzt in einem Briefe an ihn, „möge doch Gott geben, daß er von dem Zutrinken einmal ablasse“, und später bittet sie ihn, er „wolle doch nicht stets zutrinken, damit er dadurch nicht den Herrgott und seinen heiligen Geist von sich treibe“. Als Kurfürst Friedrich von der Pfalz seinen Sohn Ludwig nach Neuburg zu einer Kindtaufe gehen läßt, spricht er die Befürchtung aus: „Wenn mein Sohn nur vor Herzog Albrecht zu Bayern und

Herzog Christoph zu Württemberg, beiden meinen Bettern und Brüdern, des Trunks halb kann gesund bleiben; denn diese beiden Fürsten sollen auch da sein“. Für den andern Bruder Hans Casimir aber fürchtet die Mutter, als er sich zu Ansbach aufhält: „Habe nur Sorge, der Markgraf werd' mir ihn krank saufen“.

Der Adel eiferte seinen Fürsten, so viel er konnte und mit bestem Erfolge, nach. Ein guter Teil der gelehrten Welt, mit Einschluß mehrerer von den berühmtesten Humanisten, that nach Kräften desgleichen. Selbst viele von der Geistlichkeit machten keine Ausnahme von der Regel, und es kam vor, daß Pfarrherren ihre Amtswohnungen in Bierschenken verwandelten. Dem Hofprediger und Generalsuperintendenten der Mark Brandenburg, Johann Agricola, warf Luther sein übermäßiges Biertrinken vor. — 1561 legte der Schloßprediger Stigel zu Gotha in einem Briefe an den Herzog zu Sachsen das Bekenntnis ab, der leidige Satan habe, nachdem er vierzehn Jahre

im Pfarramte gewesen, sein Teufelspiel mit ihm getrieben und ihn zum „Bollsaufen“ gebracht, besonders aber in den letzten sechs Jahren, seit er auf dem Grimmstein gewesen, ihm dermaßen zugesetzt, daß er nun entschlossen sei, Amt und Weib und Kind zu verlassen und nie wieder nach Thüringen zurückzukehren. Er kam indes, nachdem er noch nicht weit gewandert war, wieder und gelobte, in den nächsten zwei Jahren außer dem Abendmahl keinen Tropfen Wein zu trinken. Daraufhin wurde er wieder zu Gnaden aufgenommen. In Hessen wird über die protestantischen Geistlichen amtlich berichtet, daß sie sich in ziemlich großer Zahl übel halten, böses ärgerlich Leben führen, sich mit Bollsaufen, Spielen, Wuchern beladen, sich in den Zechen mit den Leuten raufen, schlagen &c. Es ging so weit, daß die Bauern die Bierkrüge mit in die Kirche nahmen, aus denen sie sich während der Predigt zutranken und die sie dem Pfarrer klappernd ins Wort fallen ließen. Ja, an hohen Festen wurden ganze

Fässer voll Wein und Bier in das Haus des Herrn geschrotet — eine Unsitte, gegen die noch im Jahre 1624 in Sachsen ein Dekret erging. Wie es um die Mitte des 16. Jahrhunderts in den alten und großen Trinkländern des deutschen Nordens und wohl wenig besser im Süden des Reichs in dieser Beziehung stand, erfahren wir aus dem 1551 zu Leipzig erschienenen „Sendbrief an die vollen Brüder im deutschen Lande“. Dort heißt es u. a.: Es üben solche Laster jezund nicht allein die Mannspersonen, sondern auch die Weiber, nicht allein die Alten, sondern auch die jungen Kinder; die können allbereits einander ein Halbes zutrinken. Die Eltern lehrens auch wohl ihre Kinder. „Nu laß sehen“, spricht der Vater zum Söhnlein, „was du kannst, bringe ihm ein Halbes oder Ganzes.“ Und über dies alles hat man solches Lasters der Trunkenheit kein Hehl, sondern kizelt sich damit, als hätte man gar wohl gehandelt. Ja rühmens auch herrlich, und sagt einer zum andern: „Lieber, ich wollte,

daß du nächstens (heute Nacht) bei uns gewesen wärst. Wir waren recht fröhlich, da ließen wir das Rädchen herumgehen; es durfte keiner nüchtern davonkommen. Ich soff sie endlich alle darnieder. Der fiel auf die Bank; jener fiel ganz hinunter. Da sollst du Wunder gesehen haben“. —

In den folgenden Jahrhunderten ließ die Trinksucht, welche alte Sprichwörter als das deutsche Nationallaster in derselben Weise bezeichnen, wie die Eitelkeit als das französische u., etwas nach, doch leistete man immerhin noch Erkleckliches. Am galanten Hofe Augusts des Starken, welcher die fürstliche Ausschweifung der Zeit zur höchsten Potenz steigerte, ward mitten zwischen Liebesabenteuern und sittenlosen Festen tüchtig gezechet, besonders wenn es galt, die Ehre der sächsischen Kavaliere im Wettstreit mit den Herren aus Polen zu retten und diesen letzteren den Aufenthalt am Hoflager so angenehm als möglich zu machen. Als ein englischer Reisender, Lord Chesterfield, sich um die Mitte des vorigen Jahr-

hundreds an den Höfen von Mainz und Trier aufhielt, glaubte er sich nach seiner Erklärung an die Hofstätte eines gotischen oder vandalischen Königs versetzt. Die Memoiren des Baron v. Böllnitz, welcher etwa zwanzig Jahre früher die meisten deutschen Höfe bereiste, sind von Trinkheldenthaten und Trinkniederlagen übervoll. Den Preis des Trinkens oder richtiger des Sausens teilt er dem bischöflichen Hof von Fulda zu, eine Auszeichnung, die man erst dann ganz zu würdigen vermag, wenn man zugleich von Böllnitz erfährt, daß er während seines achttägigen Aufenthalts am Hofe zu Würzburg fast keine Stunde nüchtern wurde und die bischöfliche Tafel niemals anders als im Zustande völliger Bewußtlosigkeit verließ. Wie sittenlos es bei den studentischen Gelagen selbst zu Ende des 18. Jahrhunderts zugging, ersehen wir aus den mannigfachsten Sittenschilderungen jener Zeit; wir erinnern nur an das traurige Bild, welches der Pfälzer Friedrich Lauckhard, selbst ein verlottertes Genie, von

der Bagabondenlaufbahn eines damaligen Studenten in seiner Selbstbiographie entwirft. Auch unsere Tage lassen bisweilen noch Menschen von sehr ausgebildeter Genußfähigkeit vor dem Becher erstehen. Ein Weihbischof, dessen Goethe in seiner Beschreibung des Rochusfestes zu Bingen gedenkt, konnte sich in einer Fastenpredigt rühmen, daß ihn „der grundgütige Gott der besondern Gnade gewürdigt, acht Maß trinken zu dürfen, ohne sich nachsagen lassen zu müssen, daß er darüber in ungerechtem Zorne auf irgend jemanden losgefahren, Hausgenossen und Anverwandte mißkannt oder wohl gar die ihm obliegenden geistlichen Pflichten und Geschäfte verabsäumt“. Anderen geistlichen Herren damaliger Zeit war es gleichfalls verliehen, das genannte Quantum, welches sechzehn unserer Bouteillen gleichkommt, binnen 24 Stunden zu bewältigen, und selbst Kurfürsten war dies geglückt; ob ohne Folgen für Verstand und Gemüt, wie bei dem redlichen Weihbischof, wird uns nicht berichtet. — Ein

gewaltiger Becher vor dem Herrn endlich lebte noch vor kurzem in einem während der dreißiger und vierziger Jahre vielgenannten, jetzt halbvergesenen Schriftsteller zu Leipzig. Der alte Tröbs in der „Rolle“ erzählte, daß dieser kleine forpulente Herr bei ihm einmal in einem Niedersitzen 19 Flaschen weißen Wein und 13 Seidel Bier und am darauffolgenden Tag 37 Seidel Bier und 11 Flaschen Wein zu sich genommen habe. Ein damals ebenfalls vielgenannter Buchhändler hegte daran keinen Zweifel; denn jener hatte einst bei ihm im Laufe eines Nachmittags 24 Flaschen Bordeaux geleert und sich dann in einer Wirtshaus noch 9 Glas steifen Grog „genehmigt“. In allen diesen Fällen aber war der Schreckliche zwar wohl nicht ganz nüchtern, aber, wie glaubwürdigst bezeugt ist, festen Ganges und ohne Beschwerden nach Hause gewandelt. — Auch die deutschen Frauen waren in früheren Zeiten dem Genuß stark gewürzter Weine keineswegs abhold; freilich konnten sie auch einen guten Trunk und

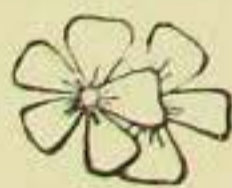
Schluck vertragen. Wollte die germanische Hausfrau oder ihre Vertreterin den Gast recht ehren, so trank sie aus dem Becher, den sie reichte, und zwar nicht wenig. Bei den Gastlichkeiten der höfischen Zeit, bei denen die Geschlechter gepaart saßen, thaten die Frauen den Männern wackern Bescheid. Doch auch, wenn sie allein saßen, verschmähten sie den Wein, der nach deutscher und französischer Toilettenlehre die Gesichtsfarbe verschönere, nicht. Bei der sich immer mehr ausdehnenden Trinklust der Männer dürfen wir uns nicht wundern, wenn man auch dem schönen Geschlechte einen Rausch gar nicht hoch anrechnete, wenn Nonnen Wein- und Liebeslieder dichteten und Blaustrümpfe, zu noch höherm Fluge sich aufschwingend als ihre Schwester Sappho, den Bacchus in lateinischen Hexametern lobpriesen, wenn endlich selbst deutsche Prinzessinnen im Ruf standen, ihr Gläschen recht tapfer führen zu können. So wollte denn auch Heinrich IV. von Frankreich keine deutsche Fürstentochter zur Frau, „weil er dann immer glauben würde, eine

Weinkanne um sich zu haben“. Die Prinzessin Anna von Sachsen, die Tochter des Kurfürsten Moritz, welche den großen Oranien, Wilhelm den Schweigsamen, heiratete, leerte das Glas gar so oft, daß sie schließlich in das Delirium tremens verfiel und in demselben starb. Das Gebaren dieser prinzeßlichen Säuserin schildert eine altmährige Aufzeichnung so: „Es ließ ihr (sich) die Frau Prinzessin offtmals enger gar hardt im saltz sieden, darauf tringft sie dan edtwan zuviel und werde ungedultig, fluche alle böße flueche und werfe die speiße und schüssel mit allem vom tisch. Und die Frau Prinzessin, wie sie es genannt, den »tollen man«, nemlich eine guedte flasche weins morgens und abermals eine guedte flasche zu abendtszeit, mehr dan ein maß haltend, bekumen, welches ihr sambt einem Pfundt Zuckers bei sich zu nemen nicht zu vil sei“. Aesthetische Theetrinkerinnen der Jetztzeit würden sich vor dem mit Rotwein gefüllten Paßglas entsetzen, welches die gefeierte Philippine Welser zu leeren gewohnt

war — zum Entzücken ihrer Anbeter; denn der Hals derselben war so fein, zart und weiß, daß man das rote Getränk in ihrer Kehle hinabgleiten sah. Philippine Weller eröffnete auch in dem Trinckbuch vom Schloß Ambras in Tirol, in welches sich diejenigen mit Namen und Sprüchlein einzeichneten, die den Trunk aus dem Willkommbecher brav gethan, im Jahre 1567 die Reihe der Frauen, und bis 1577 folgten ihr nicht wenige nach, welche den drei Maß haltenden Humpen des Einschreibens wert handhabten. Da die vornehmen Damen mit solchem Beispiel vorangingen, war es nicht zu verwundern, daß die Frauen aus den andern Ständen ihnen es nachzuthun suchten. Nach einer alten Chronik tranken 1532 in einem Wirtshaus zu Münckheim drei Schwestern 32 halbe Maß besten Weins. In einigen Orten Württembergs bestanden eigene Stiftungen, aus denen die Weiber jährlich eine Weiberzeche halten durften; bei denselben kamen gleiche Exzesse vor, wie bei dem Feste der Bona

Dea in Rom, dem sie nachgebildet waren. Die Eigenschaft der Frauen des 16. Jahrhunderts, durstig zu sein und einen guten Zug zu thun, vererbte sich auch auf die des 17. Jahrhunderts. Darauf deutet z. B. die Hoftrinkordnung hin, welche Herzog Ernst der Fromme von Sachsen-Gotha, dessen Hofhalt nach den damaligen Begriffen für wohlgeordnet und mäßig galt, im Jahre 1648 gab, und deren neunter Paragraph also lautete: Zum Untertrunk (Trunk zwischen den einzelnen Mahlzeiten) vor unsere Frau Gemahlin soll an Bier und Wein, so viel dieselbe begehren wird, gefolget werden; vors gräfliche und adelige Frauenzimmer aber 4 Maß Bier und des Abends zum Abschenken 3 Maß Bier; vor die Frau Hofmeisterin und zwei Jungfern und vor die Mägdgen wird gegeben von Ostern bis Michaelis vormittags um neun Uhr auf jede Person 1 Maß Bier und nachmittags um vier Uhr ebensoviel. Selbst im vorigen Jahrhundert waren die Frauen durch die noch allgemein übliche Sitte des über-

mäßigen Trinkens der Männer genötigt, entweder deren Gesellschaften zu fliehen oder an ihrer Unmäßigkeit teilzunehmen. Die Männer besuchten ihre Zunft- und Gesellschaftshäuser oder fanden sich in öffentlichen Trinkstuben zusammen. Die Frauen schienen, wie Reisende der damaligen Zeit verwundert bemerken, gar nicht zur Gesellschaft zu gehören. Aehnlich ist es noch heutzutage. Während der Mann der Schoppenstecherei im Wirtshaus obliegt und sich hier eine aparte Häuslichkeit aufbaut, sitzen die Frauen zu Hause oder in ihren Kaffee- und Theegesellschaften. Mögen diese Verhältnisse immerhin manches Unersreuliche haben, so viel ist daran doch erfreulich, daß den Frauen in Deutschland die keineswegs löbliche Sitte und Fähigkeit vieler mittelalterlichen Frauen, ein Glas nach dem andern zu leeren, abhanden gekommen ist.



Das
Weinparadies Deutschlands.

Aus: Dr. F. Weber, Gastronomische Bilder.
Verlag von J. J. Weber in Leipzig.

Da unten an dem Rheine, da ist ein Berg bekannt,
Der trägt ein guten Weine, Rudesheimer genannt.
Der hat ein geistlich Art an sich, macht äußerlich und
innerlich.

Mit gleichem Rechte, wie es der Neapolitaner mit dem Lande der Parthenope thut, können wir jene Stätte, welche den Schauplatz der gegenwärtigen Rheingauer Weinkultur bildet, „ein zur Erde gefallenes Stück Himmel“ nennen.

Der Rheingau ist das Weinparadies Deutschlands.

Mit dem Namen Rheingau bezeichnet man die Strecke am rechten Ufer des obern Mittelrheins, vom Ausflusse der Waldaffa, eines Baches, ober-

halb Eltville an bis zur Mündung des Wisperbaches bei dem Städtchen Lorch. Während nach zwei Seiten, nach Süden und Westen, der Rheinstrom die Grenze des heutigen Rheingauges, und zwar am Niederwald, westlich von Rüdeshheim, mit einem stumpfen Winkel, bildet, wird dieses Dreieck geschlossen durch einen großen bergigen Wald, welcher die ganze Fläche zwischen Lorch und den Bergen oberhalb Walluf bedeckt und für den Weinbau eine natürliche Schutzwehr gegen die Nord- und Nordostwinde bietet.

Im Mittelalter bildete das Gebiet des jetzigen Rheingauges, welches nie Leibeigenschaft oder Hörigkeit gekannt hat, und in welchem der Rechtsatz galt, daß „im Rheingau die Luft frei mache“, gleichsam ein verschanztes Lager. Am Strome selbst befanden sich kleine Befestigungen und Schanzen, von welchen die oberste bei Walluf lag und den Namen „der Backofen“ führte; landeinwärts aber war in dem Markwald ein aus gefällten Bäumen und deren Nestern gebildeter

Berghau hergerichtet, welcher „das Gebücker“ hieß und hin und wider durch Warttürme geschützt war. So wuchs hier der Wein zwischen Wasser und Wald, indem das erstere ihm die von seinem Spiegel zurückprallenden Sonnenstrahlen zuwarf und der letztere die Weinberge vor den kalten Winden beschützte.

Beginnen wir mit dem obern Ende, so finden wir in großer Entfernung landeinwärts zuerst Rauenthal, welches auf der Pariser Ausstellung von 1867 für seinen feinen Zweiundsechziger den glänzendsten Sieg erfocht. Der Rauenthaler rangiert gleich nach dem Johannisberger und Steinberger. Zu dieser Ehre ist er aber erst neuerdings durch gesteigerte Kultur und gerechtere Würdigung gelangt; früher rangierte er nur in der dritten Klasse der Rheingauer Weine. Im August 1863 bewirtete die Stadt Frankfurt ihre Gäste, die Mitglieder des deutschen Fürstentages, mit einem Rauenthaler, von dem die Flasche neun Thaler kostete. Er heißt seitdem

der „Fürstenwein“. Rauenthal liegt nicht im Thale, sondern auf dem Berge, in einem Sattel. Von Rauenthal wenden wir uns nach Gräfenberg, neben der Ruine Scharfenstein (der Wein wächst auf dem verwitterten Thonschiefer eines sattelförmigen Borhügels und kommt dem Johannisberger sehr nahe), und von da nach dem von den Mönchen der Abtei Eberbach angerodeten Steinberg. Der Steinberger übertrifft den Johannisberger in guten Jahrgängen an Feuer, wenn er ihm auch an Bouquet nachsteht. Er ist einer der feinsten, bouquetreichsten und stärksten Weine, die Deutschland besitzt. Der Steinberg, gleich Gräfenberg eine königlich preußische Domäne von 80 Morgen Flächenraum, liegt eine Stunde vom Rhein entfernt zwischen Hattenheim und Hallgarten und besteht aus verwittertem Schiefer. Die drei besten Lagen des Berges heißen: der goldene Becher, der Rosengarten und der Plänzer. Unmittelbar am Rhein liegen die berühmten Weinbergdistrikte von Markobrunn und Rüdese-

heim. Der Markobrunner wächst zwischen Erbach und Hattenheim. Er ist duftig und kräftig, letzteres namentlich im Alter. Die besten Lagen gehören dem Grafen von Schönborn. Der Distrikt hat seinen Namen von einem Brunnen, der an der Grenze der Feldmarken Hattenheim und Erbach steht und der letzteren Gemarkung angehört. Der Gemeinderat von Erbach ließ 1863 den Brunnen erneuern und verlieh ihm die Inschrift: „Markobrunn. Gemeinde Erbach“. Die Hattenheimer fanden sich dadurch verletzt; denn der größere Teil des berühmten Weinbezirks Markobrunn liegt in ihrer Gemarkung. Sie rächten sich daher durch folgende Inschrift:

„So ist es recht, und so soll es sein,
Für Erbach das Wasser, für Hattenheim den Wein“.

Rüdesheim, von alters her seines kräftigen, blumenreichen Weines halber berühmt, erzeugt in seiner Gemarkung Weine ersten Ranges, in den Lagen Berg, Hinterhaus, Rottland und Bischofsberg. Der Boden ist Thonschiefer mit Quarz.

In mittlerer Entfernung vom Rheinufer liegen die Weinbergsdistrikte Johannisberg und Schloß Bollraths. Der Schloß-Johannisberger ist der König der Weine. Er wächst eine Viertelstunde vom Rhein entfernt auf dem Schloßberg, einer flach kegelförmigen, etwa 50 Meter über den Wasserspiegel sich erhebenden Höhe. Die Besizung, im ganzen 65 Morgen, ist bekanntlich Eigentum des Fürsten Metternich. Der Johannisberg war früher eine Benediktinerabtei, 1106 gegründet. Das jezige Schloß baute Fürst Adalbert von Walderndorf im Jahre 1817. Der Johannisberg kann als die hohe Schule des Weinbaues und der Weinbehandlung betrachtet werden. Die Kabinettsweine werden nur in Flaschen verkauft. Das alleredelste Gewächs reserviert der Fürst für sich und zu Geschenken an Höfe. Die sich nicht zu Kabinettswainen eignenden Jahrgänge werden in öffentlichen Auktionen verkauft. Die Schloß-Johannisberger Kabinettsweine besizzen die vorzüglichsten Eigenschaften; neben größter Reinheit

zeichnen sie sich durch höchst angenehmen, lieblichen Geruch und Geschmack, sowie durch gewürzhafte Süße, Konsistenz und Stärke in unnachahmlichem Einflange derartig aus, daß sie nur durch Prüfung mit der Zunge selbst hinreichend gewürdigt werden können. Unter „Dorf=Johannisberger“ versteht man die Weine im ganzen weiten Umkreise des Schloßberges. Es finden sich unter ihnen gleichfalls sehr edle Sorten. Auch der Wein, welcher auf dem Bergvorsprunge „Die kleine Klaus“, zwischen dem Schloßberg und Geisenheim, gebaut wird, heißt „Johannisberger“, von welchem man demnach unterscheidet: Kabinett, Schloß, Klaus und Dorf.

Von dem Rhein nur durch die Stadt Geisenheim getrennt liegt der rote Berg, welcher in seiner Formation eine in die Augen springende Aehnlichkeit mit dem Johannisberg zeigt. Dann folgen Bingen und der Niederwald, wo der bis dahin westwärts fließende Strom eine scharfe Wendung nach Nordwest macht, eine Stelle, die durch das

Bingerloch, den Mäuseturm und die Ruine Ehrenfels markiert wird. Unmittelbar unterhalb derselben wächst der berühmte Asmannshäuser Rotwein. Diese Rotweine zeichnen sich durch ihren Mandelgeschmack und geistigen Gehalt aus. Sie haben öfters eine überraschende Aehnlichkeit mit dem Champertin-Burgunder, ohne dabei ihren Rheinwein-Charakter einzubüßen. Sie sind die besten deutschen Rotweine. Weiterhin folgen, auf dem jüngern Schiefergebirge wachsend, die mehr lieblichen als starken Weine, welche in dem bei Lorch wachsenden Bodenthaler ihre höchste Blüte treiben. Jeder dieser Weine hat seinen besonderen Charakter. Ihnen gemeinsam ist das eigentümliche, zugleich kräftige und liebliche Bouquet, das man vorzugsweise an dem aus Rieslingreben gefelternen Weine bemerkt. Wir haben von Jules Janin eine sehr gelungene Beschreibung der französischen Weine. Er vergleicht z. B. den Burgunder mit einem mißvergnügten, unruhigen Frondeur, den Bordeaux mit einem kalten, glatten, indifferenten Weltmann, den Champagner

mit dem brausenden leichtfertigen Pariser. Dabei erwähnt er auch den Rheingauer Wein und schildert ihn als einen muskelkräftigen, tapfern Soldaten mit großem Schnurrbart und klirrenden Sporen, der jederzeit bereit ist, vom Leder zu ziehen und dreinzuschlagen. So gefährlich ist nun gerade der Rheingauer doch nicht; aber es läßt sich demselben nicht absprechen, daß er im Vergleich zu den französischen Weinen einen ernsteren und kräftigeren Charakter hat. Der Rebsaß des Rheingaus ist vorwiegend der edle Riesling. Die wissenschaftliche Forschung hat dargethan, daß die heutige Rieslingrebe im Rheingau nur ein veredelter Wildling, eine höhere Stufe der von Hause aus im Rheingau wachsenden wilden Rebe sei, und daß hierin der Grund liege, warum die Rieslingrebe besser als irgend eine andere den Unbilden unseres nordischen Klimas Widerstand zu leisten vermöge. Diese Ansicht findet ihre Bestätigung weiter in folgenden Umständen. Rheingauer Bauern haben, dem deutschen Wandertriebe folgend, in den verschiedensten Ländern Europas

und der übrigen Welttheile den Anbau der Rheingauer Rieslingrebe versucht, z. B. in Thüringen an der Saale, in Amerika am Ohio, sowie in den wärmsten und besten Klimaten von Australien; allein überall ist die Rheingauer Rieslingrebe vollständig degeneriert. Am Ohio haben nun dieselben Rheingauer Bauern den Versuch gemacht, die dortige wildwachsende Rebe durch Kultur und Pflege zu veredeln und von ihr Wein zu erzielen. Dieser Versuch ist vollständig gelungen, und so haben denn also in Cincinnati und St. Louis deutsche Bauern das zuerst von Vater Noah im grauen Altertum mit Erfolg versuchte Experiment in der jüngsten Vergangenheit wiederholt.

Die Veredelung der wilden Rebe des Rheingauges ging freilich nur langsam vor sich, und es mögen darüber wohl tausend Jahre verflossen sein. In dem ersten Stadium ihrer Entwicklung war das Produkt dieser Rebe natürlich von weit geringerer Güte, und jahrhundertlang fortgesetzter Anwendung geistiger wie körperlicher Kräfte und massen-

haften Kapitals bedurfte es, bevor der Wein zu der Ausbildung gelangte, welche wir jetzt in unserem heutigen Rudesheimer, Rauenthaler und Steinberger bewundern. Alle heute von jedem Rheingauer Weinbauer beobachteten, höchst sorgfältigen Vorschriften über Bebauung, Bestockung, Zucht und Schnitt der Rebe, über Behandlung des Weines im Keller u. s. w. sind nicht von sehr altem Datum, oder auch vielleicht schon sehr alt, aber erst in neuerer Zeit wieder entdeckt. Wir finden bei dem römischen Schriftsteller Columella, der im ersten Jahrhundert der christlichen Zeitrechnung lebte, mancherlei Vorschriften über den Weinbau, welche im Rheingau erst im Laufe des letzten Jahrhunderts gleichsam von neuem erfunden worden sind. Noch vor hundert Jahren war die im Rheingau jetzt allgemein geübte Kunst der „Auslese“ beinahe völlig unbekannt. Einer der ersten dortigen Weinproduzenten erzählt, daß, als sein Vater vor etwa sechzig Jahren das jetzige System der Auslese zum ersten Male anwandte, er der Gegenstand allgemeiner

Erbitterung ward. „Der Mann will es besser wissen als unser Herrgott!“ sagten damals die Leute hohnlachend. Heute sind sie alle seinem Beispiele gefolgt.

Trotz der Höhe der heutigen Kultur, trotz der im Laufe eines Jahrhunderts gemachten Erfahrungen ist aber der Bau der Rieslingrebe auch heute noch ein Glücksspiel. Die Traube reift spät, sie kann in den besten Jahren erst Ende November oder Anfang Dezember gelesen werden. Wenn sie mißrät, liefert sie zwar immer noch einen hohen Weingehalt; allein an Härte und Säure läßt dann der Stoff in der That nichts zu wünschen übrig. Er kommt in diesem Falle auch in der Regel nicht in seiner ursprünglichen Gestalt in den Handel, sondern geht nach norddeutschen und holländischen Handelsplätzen, wo er mit Hilfe von Farbstoffen und sonstigen Zuthaten in Bordeaux verwandelt wird. Der Handel mit Rheingauer Weinen fängt vom Ende des 12. und vom Anfang des 13. Jahrhunderts an sich zu beleben. Einen ausgedehnten

Weinhandel trieb unter anderm die Abtei Eberbach, sie verkaufte nur an Großhändler. Später hat sie sogar eigene Schiffe befrachtet. Ihr größtes Schiff führte, anknüpfend an die Sage von der Entstehung der Abtei, den Namen „Die Eberbacher Sau“. Um das Jahr 1500 ließ ein Eberbacher Abt ein großes Weinsfaß vom Kaliber des bekannten Heidelberger bauen. Ein bald darauf folgender guter Herbst füllte dasselbe, entsendete aber sein edles Maß nicht in die Kehlen von Mönchen und Geistlichen, sondern wurde 1525 von den aufrührerischen Bauern auf dem „Wacholder“, einer wüsten Fläche in der Nähe der Abtei, vollständig geleert. Dafür mußten die Bauern später büßen; viele endeten durch Henkershand. Auch unter so verzweifelten Umständen verließ jedoch den Rheingauer Bauer sein Humor nicht. Aus jener Zeit stammt das Volkslied:

Da ich einmal ein Kriegermann was
Und hoch auf dem Wacholder saß,
Trank aus dem Eberbacher großen Faß,
Wohl schmeckte mir das, aber wie bekam mir das?
Wie dem Hunde das Gras, der Teufel gesegnet mir das.

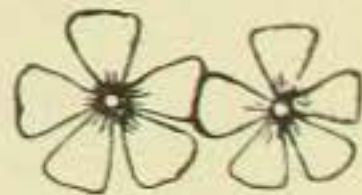
Mit den Grenzen des Rheingaues schließt jedoch der Weinbau nicht ab, sondern er setzt sich rheinabwärts fort in der Richtung von Claub und St. Goarshausen, wo leichte und liebliche Tischweine wachsen, zuweilen behaftet mit einem eigentümlichen Schiefergeschmack, der von dem einen eben so sehr gesucht, wie vom andern verabscheut wird. Rhein- und mainaufwärts dagegen finden wir bei Wiesbaden den schweren Neroberger und bei Hochheim den feinen Hock, mit welchem Namen man in England alle Rheinweine zu bezeichnen gewohnt ist. Namentlich nennt man dort auch den deutschen Schaumwein, im Gegensatz zu dem französischen, sparkling hock und zieht diesen vielfach dem französischen, sparkling champagne, vor. In den lateinischen Versen, in welchen die rheinischen Mönche ihre durchaus nicht zu unterschätzenden weisheitsvollen Ansichten über Trank und Speise niedergelegt haben, heißt es vom Moselwein: *Vinum Mosellanum est omni tempore sanum*, vom Rheinwein dagegen: *Vinum Rhenense*

decus est et gloria mensae, was ein moderner Dichter in Form eines gereimten Distichons so übersetzt hat:

„Wein von der Mosel genommen wird immer dir
trefflich bekommen;

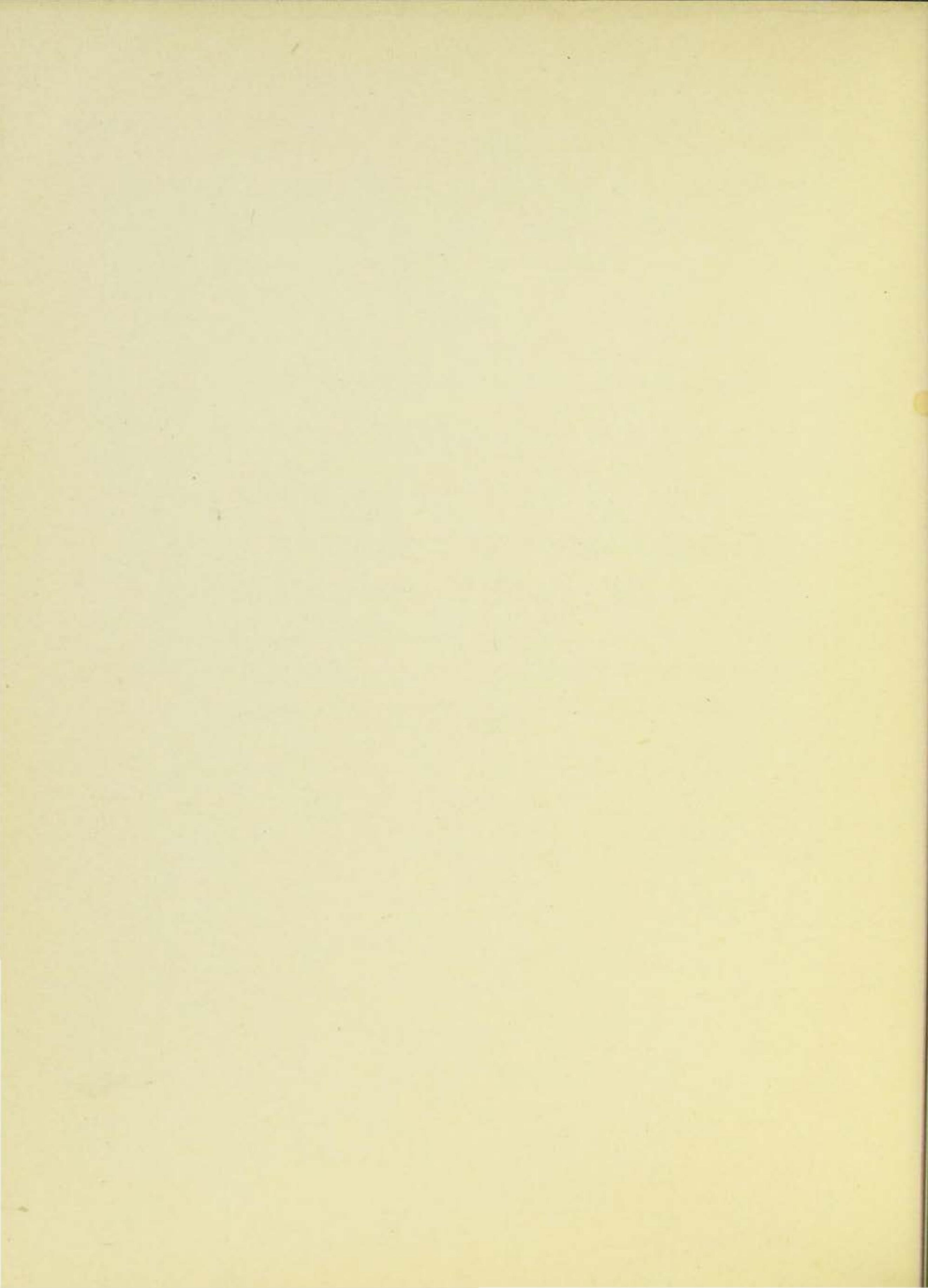
Aber der Rheingau allein liefert die Perle von Wein“.

Auf der ganzen Erde zählt der Rheingauer Wein gegenwärtig seine Anhänger und Verehrer, wenn dieselben auch manchmal nur „stille Gemeinden in der Diaspora“ bilden. Mit Riesenschritten aber geht derselbe der Erfüllung seiner kulturgeschichtlichen Mission entgegen, das zu werden, wozu er bestimmt ist: das Getränk der Aristokratie des Geistes in der ganzen civilisierten Welt.



365 Küchenzettel

für Kasino und Familie mit Speisenfolgen
für besondere Gelegenheiten, entnommen aus
Webers Universallexikon der Kochkunst.



Januar.

- D. 1. (Neujahrstag.) Bouillonsuppe mit Hachisrapfeln. — Lachs mit Austernsauce. — Gebratener Fasan mit Pfirsichkompott. — Chaudeauauflauf.
- M. 2. Hühnersuppe mit Schwarzwurzeln. — Altes Huhn mit Sardellensauce. — Gebratene Rindsleude mit Salat und Kompott. Mehlspeise à la Reine.
- D. 3. Bouillonsuppe mit Leberklößchen. — Maccaroni mit Schinken und Parmesankäse. — Gänsebraten mit Wurzelsalat. — Chokoladenstrudel.
- F. 4. Grünkornsuppe. — Italienische Stufata. — Hasenbraten mit Kompott und Salat. — Ruzmehlspeise.
- S. 5. Blumenkohlsuppe. — Karpfen à la hussarde. — Gebratene Hammelkeule mit Kompott und Salat. — Dreikönigskuchen.
- S. 6. (Hohes Neujahr.) Weinsuppe mit Sago. — Hamburger Rauchfleisch mit Rosenkohl. — Kalbsnierenbraten mit Trüffeln. — Diplomatenpudding.
- M. 7. Bouillon mit Eierklößchen. — Endiviengemüse mit Kalbs- oder Lammkoteletten. — Gebratenes Schneehuhn mit Salat und Kompott. — Omeletten à la Célestine.
- D. 8. Julienesuppe. — Englisches Taubencurry. — Polnischer Braten. — Dampfnudeln mit Weinschaumsauce.
- M. 9. Durchgeschlagene Linsensuppe. — Schweinscarbonade mit Blaukraut. — Kapun mit Salat und Kompott. — Mohnmehlspeise.
- D. 10. Suppe mit Käsecroutons. — Kalbschnitzel mit Champignons. — Wildschweinsteule mit Burgunder. — Theeauflauf.
- F. 11. Bouillonsuppe mit Schwammklößchen. — Fischkoteletten mit Teltower Rübchen. — Gebratene Ente mit Salat. — Kastanienpudding.

- S. 12. Weiße Coulisuppe mit eingelegtem Spargel. — Wiener Roßbraten. — Gebratener Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Brandteigstrauben.
- S. 13. Wildbret-Püreesuppe. — Gänseleber mit Trüffeln. — Gebratener Hirschrücken mit Salat und Kompott. — Apfelcharlotte.
- M. 14. Bouillon mit Reisberg. — Stockfischpastete. — Englischer Braten mit Brunnenkresse Salat. — Meringuierte Nudeln.
- D. 15. Arrowrootsuppe. — Kalbsrouladen mit Trüffelsauce. — Gepöfelte Schweinskeule mit Sauerkraut. — Arafauflauf.
- M. 16. Brünner Suppe. — Ungarisches Gullaschfleisch mit Kartoffelcroquetten. — Gebratene Poularde mit Salat und Kompott. —
- D. 17. Bouillonsuppe mit verlorenen Eiern. — Blaugesottener Karpfen mit Essig und Del oder geschmolzener Butter. — Hasenbraten mit Salat und Kompott. — Westfälische Ballbäuschen.
- F. 18. Suppe à la jardinière. — Geräucherte Gänsebrust mit Blumenkohl und Kastanien. — Kalbskeule à la Béchamel. — Apfelstrudel.
- S. 19. Bouillonsuppe mit italienischen Raviolen. — Zungenragout. — Gebratene Hirschfilets mit Salat und Kompott. — Punschauflauf.
- S. 20. Suppe cardinale. — Ragout fin in Muschelschalen. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Ingwerpudding.
- M. 21. Jägersuppe. — Hecht mit Kaviar. — Hammelkeule à la Princesse royale mit mixed pickles. — Schwammpudding mit Obstsauce.
- D. 22. Bouillonsuppe mit Farcenocken. — Blumenkohl au four mit Kalbskoteletten. — Gebratene Rindsleide mit Kompott und Salat. — Königinplinsen.
- M. 23. Fischsuppe. — Gefülltes Weißkraut. — Rehkeule mit Endivien Salat. — Wiener Mehlspeise.
- D. 24. Weinsuppe mit Perlgrauen. — Schleien mit Specksauce. — Gebratene Schweinsfilets mit Dämpfkraut. — Portugieser Krapsen.
- F. 25. Bouillonsuppe mit Markflößchen. — Schwarzwurzel mit Hammelsteaks. — Schinken à la comtesse. — Citronatpudding.

- S. 26. Hühnersuppe mit Geflügelklößchen. — Schnitzel à la Holstein. — Fleischpudding mit Trüffel- oder Champignonsauce. — Zimtstrudel.
- S. 27. Braune Bouillon mit Suppenbiskuit. — Kalbskopf en tortue. — Wildente mit Rapontikasalat. — Äpfel in Buttermilch.
- M. 28. Bouillonsuppe mit Semmelpfanzel. — Spinat mit Pökelzunge. — Hasenbraten mit saurem Rahm. — Römische Schnitten.
- D. 29. Braune Bouillon mit Kartoffelklößchen. — Taubenmatelote. — Gebratener Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Makronenmehlspeise.
- M. 30. Currysuppe. — Hammelkoteletten à l'italienne. — Haselhühner oder Krifenten mit Salat und Kompott. — Französische Beignets.
- D. 31. Hasensuppe. — Roastbeef auf Wiener Art mit Schmorkartoffelchen. — Kalbsfricandeau mit gestürztem Kartoffelsalat. — Mandelauflauf mit Sauce von Johannisbeergelee.

Für besondere Gelegenheiten im Januar.

Herrenfrühstück.

Bouillon in Tassen mit Pastetchen. — Austern mit Citronenvierteln. — Zander au gratin. — Schinken mit Madeirasauce. — Rehkeule mit Salat und Kompott. — Makronenauflauf. — Butterbrot und Käse, Dessert und Früchte.

Größeres Diner.

Austern (nach englischer Sitte vor der Suppe serviert). — Mockturtlesuppe. — Käsecroquetten, mit gebackener Petersilie garniert, und Kalbsmilchpastetchen. — Frischer Lachs mit holländischer Sauce. — Wildschweinsziemer à la Braise. — Kalbszungenragout mit Trüffeln. — Rehbraten und Truthahn mit Salaten und Kompotts. — Straßburger Gänseleberpastete. — Kastanienpudding mit Punschauce. — Äpfel mit Rheinweingelee. — Butterbrot und Käse. — Eis, Früchte.

Kleineres Diner.

Hühnersuppe mit Eiergelee und Schwarzwurzeln. — Muschelschalen mit Ragout fin. — Schüsselkarpfen mit Kartoffeln. — Teltower Rübchen mit gebackener Kalbsmilch. — Gebratener Kapaun mit Endiviensalat und Kompott. — Kabinettspudding. — Punschgelee. — Apfeltorte, kleines Backwerk, Butterbrot und Käse nebst Obst.

Größerer Damentaffee.

Kaffee mit Schlagrahme, dazu Napfkuchen, Streußelkuchen, kleines Backwerk. Vanillecreme mit Biskuits. Makronentorte mit Punsch à la Romaine. — Weißbrotschnitten mit Kaviar, Lachs, verschiedenem Käse und geräucherter Gänsebrust, nebst feinem Moselwein.

Größeres Souper.

Bouillon in Tassen mit Fleischpastetchen. — Gebratener Hecht mit Sardellensauce. — Glasierte Kalbskoteletten mit Blumenkohl. — Kapaun in Gelee. — Hasenbraten mit Salat und Kompott. — Biskuitpudding mit Citronencreme. — Blancmanger mit Vanille. — Kleines Backwerk, Eis und Dessert.

Kleineres Souper.

Bouillon in Tassen mit Sardellenbutter Schnitten. — Fischsalat. — Gebratene Rehkeule mit Kompott und Salat. — Weinpudding mit Vanillensauce. — Kleines Backwerk mit Obst.



Februar.

- F. 1. Bäuschelsuppe. — Gespickter Karpfen mit Sardellensauce. — Gebratene Wildente mit gedämpftem Kraut. — Reisspeise mit Äpfeln.
- S. 2. Créchsuppe. — Frikassee von Rindszunge. — Gebratene Tauben mit Salat und Kompott. — Bayrische Pavesen.
- S. 3. Mockturtlesuppe. — Zander mit heißer Senfbutter. — Gebratener Truthahn mit Salat und Kompott. — Flankenauflauf.
- M. 4. Maccaronisuppe. — Civet von wilden Kaninchen. — Gebratene Rebhühner mit Endiviensalat. — Omeletten mit Zitronencreme.
- D. 5. Hachisuppe. — Kalbskopf au naturel. — Gebratene Rindsleende mit Salat von Brunnenkresse und Apfelkompott. — Zimtauflauf.
- M. 6. Weinsuppe mit Gries. — Kalbstendrons mit Kartoffelpüree. — Hasenbraten mit gedünsteten Borsdorfer Äpfeln. — Palffy-nudeln mit Vanillesauce.
- D. 7. Englische Steertsuppe. — Frischer Zander mit Champignonsauce. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Biskuitpudding mit Kirschsauc.
- F. 8. Suppe mit Markcroutons. — Ochsenmaulragout mit Farceflößchen. — Gebratene Hammelkeule mit glasierten Zwiebeln. — Apfelsinenauflauf.
- S. 9. Französische Suppe. — Kalbsleber im Netz gebacken. — Krustierter Hirschziemer mit Kirschsauc. — Apfel im Schlafrock.
- S. 10. Bouillonssuppe mit Schwemmkloßchen. — Algierblumenkohl au gratin mit Lebercrepinetten. — Gebratene Wildschweinskeule mit Wurzelsalat und eingemachten Kirschen. — Weinstrudel.

- M. 11. Bouillonjuppe mit Leberklößchen. — Gebackener Hecht mit Teltower Rüben. — Frikandellen von übrigem Wildbraten mit Rotkraut. — Reisbeignets mit Schokoladensauce.
- D. 12. Selleriepüreesuppe. — Schleien mit Rotwein. — Glacierte Schweinslendchen mit Krautsalat. — Schwammpudding mit Bischofsauce.
- M. 13. Musternjuppe. — Wiener Croquettes. — Gebratener Fasan mit Rapontikasalat und Pfirsichkompott. — Maraschinopudding.
- D. 14. Klare Bouillon mit Sardellenpastetchen. — Indisches Curry von Hühnern mit Reis. — Hasenkuchen mit Morchelsauce. — Apfelbeignets.
- F. 15. Suppe mit Markklößchen. — Blaugesottener Karpfen mit Essig und Del. — Gebackener Schinken und Dämpfkraut mit Kastanien. — Korinthenpudding.
- S. 16. Braune Sagosuppe. — Kalbssteaks. — Gebratene Schneehühner mit Selleriesalat. — Käseauflauf mit Orangensauce.
- S. 17. Taubensuppe mit eingeschnittenem Taubenfleisch und Nudeln. — Eingelegter Spargel mit Buttersauce und Bökelszunge. — Junge Bierländer Hühner mit Kopfsalat und Kompott. — Zitronensoufflé.
- M. 18. Durchgeschlagene Reissuppe. — Bars auf holländische Art. — Marinierte Kalbskeule mit Endivienalat. — Nußpudding mit Arrowrootjauce.
- D. 19. Suppe mit Käsecroutons. — Märkische Rübchen mit gebackener Kalbsmilch. — Rindslendenbraten mit Kopfsalat. — Gefüllte böhmische Wachtel.
- M. 20. Suppe mit Schinkenklößchen. — Hackis von Rindfleisch mit Trüffeln. — Wildschweinsbraten mit Salat und Kompott. — Gebackene Nocken mit Rahmsauce.
- D. 21. Weinsuppe mit Perlgrauen. — Hamburger Rauchfleisch mit Meerrettich. — Gebratene Kricken mit Krautsalat. — Omelettes aux confitures.
- F. 22. Hühnersuppe mit ausgebackenen Mehlerbsen. — Altes Huhn mit Zitronensauce. — Hammelbraten mit Rapontikasalat und Kompott. — Gebackene Tigel mit Himbeersauce.

- S. 23. Bouillon mit Nocken. — Hal à la poulette. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Kastanienauflauf mit Burgundersauce.
- S. 24. Suppe mit ausgestochenen Omeletten (Pfannkuchensuppe). — Grillierter Ochsenfleisch mit Liebesapfelsauce. — Gebratener Truthahn mit Salat und Kompott. — Punschauflauf.
- M. 25. Panadesuppe. — Hechtpie. — Gefülltes Spanferkel, mit Brunnenkresse garniert.
- D. 26. Braune Bouillon mit Reisklößchen. — Russische Erbsen mit geräuchertem Lachs. — Frische Rindszunge mit Kapernsauce. — Ausgebäckene Schneebälle mit Johannisbeersauce.
- M. 27. Suppe mit Fleischpfanzel. — Schüsselkarpfen. — Gebratene Tauben mit Salat und Kompott. — Schokoladenuflauf.
- D. 28. Klare Bouillonjuppe und Eiergelee mit gestoßener Kalbsleber. — Sauerkraut mit Frankfurter Würstchen. — Rinderbraten mit Kopfsalat und Kompott. — Wiener Faschingskrapfen.

Für besondere Gelegenheiten im Februar.

Größeres Damenfrühstück.

Schokolade mit Orangenbiskuits und Bouillon in Tassen mit Trüffel- oder Krebspastetchen. — Fischcroquetten und Ragout fin in Coquillen. — Spargel mit Taubenkoteletten und Karotten mit Wildbretsteaks. — Lachs in Mayonnaise. — Kapaun in Gelee. — Vol-au-vent von Rebhühnern oder Zunge. — Rehkeule und gebratene Vierländer Hühner mit jungem Kopfsalat, Endiviensalat, eingemachten Aprikosen und Rheineclauden. — Schokoladenuflauf. — Charlotte russe. — Apfelsinengelee. — Baumkuchen, Brottorte, Tiroler Obst, Malagaweintrauben, kleines Backwerk, Konfitüren, Bonbons. — Von Weinen zuerst leichte Rheinweine, dann Tokayer oder Muskat-Lunel, zum Dessert Champagner.

Größeres Diner.

Ox-tail-Suppe. Weiße Coulisjuppe mit Hühnerklößchen. — Austernpastetchen und Croquetten von geräuchertem Rheinlachs. Steinbutt mit Krebsauce oder angeschlagener Hecht mit weißer Sardellensauce. —

Krustierter Hirschrücken mit Cumberland sauce. — Gebackener Blumenkohl mit Zungenkoteletten und Spinat mit kleinen Bratwürstchen. — Gebratene Wildschweinskeule mit Krautsalat und Wurzelsalat; Brathuhn mit Aprikosen und Rirschkompott. — Kalte Rebhuhn- oder Kapauenpaste. — Apfelsinenauflauf. — Maraschinogeele. — Butter, Brot und zweierlei feine Käse. — Mandeltorte. — Backwerk, Konfitüren und Eis. — Später Kaffee mit Curaçao, Anisette und Maraschino.

Kleineres Diner.

Musternsuppe. — Canapés mit Krebschwänzen, Hummer und rohem Schinken. — Karden oder Artischocken mit Hühnerkoteletten. — Zander mit Senfsauce. — Filet de beouf à la Jardinière. — Vanillepudding mit Kardinalsauce. — Gebratene Wildenten oder Fasan mit Salat und Kompott. — Blancmanger. — Butter, Brot, Käse, junge Radieschen. — Brottorte, Backwerk, Obst, Anacardemeln und Traubenrosinen. — Kaffee mit Baseler Rirschwasser.

Größeres Souper.

Bouillon in Tassen mit Kaviarschnitten. — Gänseleberpaste. — Lachs mit Champignonsauce. — Eingelegter Spargel mit gebackenen Vierländer Hühnern. — Gebratener Hirschziemer mit Salat und Kompott. — Zitronatpudding mit Savoyonsauce. — Apfelsinengelee. — Eis, Backwerk, Dessert.

Kleineres Souper.

Bouillon in Tassen mit Käsetoasts. — Hummern in Mayonnaise und Sardellensalat. — Schinken in Burgunder. — Apfelsoufflé. — Gebratenes Brathuhn oder Haselhuhn mit Salat und Kompott. — Crème Bavaroise von Madeira. — Backwerk, Obst, Konfitüren.

Büffett bei einem Familienball.

Zwei Schüsseln mit Schwarzbrotbutter Schnitten und zwei mit Weißbrot Schnitten, welche letztere mit Kaviar, Sardellen- und Kräuterbutter bestrichen sind. — Hühnermayonnaise, Fischmayonnaise, Gänseleber in Aspik, ein kalter Fleischkäse mit Rémouladensauce. Ein Schinken und

eine marinierte gebratene Kalbskeule, zierlich aufgeschnitten und mit Petersilie umkränzt. Gebratenes Rinderfilet und farcierter Kapaun tranchiert und durch Silberspießchen zusammengehalten. — Italienischer Salat und gestürzter Wurzelsalat. Gedünstete Borsdorfer Äpfel, mit Apfelgelee verziert, und eingemachte Pflaumen, Aprikosen, Reineclauden. Kalter Vanillepudding und Apfelsinenpudding, Rheinweingelee und Creme à la Nesselrode. Baumkuchen, Punschorte, Schokoladentorte. Kleines Backwerk. Käse, frische und trockene Früchte, Bonbons, Eis. Von Getränken serviert man auf Nebentischen Thee, Bouillon, Bavaroise au lait, Rot- und Weißweine, Ananas- und Apfelsinenbowle.



März.

- F. 1. Weinsuppe mit Schneeklößchen. — Blaugesottene Schleien mit geschmolzener Butter und Meerrettich. — Gebratener Kalbsrücken mit Kartoffelsalat. — Böhmischer Quarkstrudel.
- S. 2. Korbelsuppe mit Nocken. — Hammelkoteletten à l'Italienne. — Tauben aux fines herbes. — Ingwerpudding mit Weinsauce.
- S. 3. Suppe mit Wurzelgarbure. — Beefsteaks mit Sardellenbutter. — Gedämpfte Wildente mit Krautsalat. — Apfelstrudel.
- M. 4. Bouillonssuppe mit verlorenen Eiern. — Hühnerfrikasse. — Krustiertes Wildschweinsblatt mit Hagebuttenauce. — Sächsische Mehlspeise.
- D. 5. Legierte Griesuppe. — Hecht mit Parmesankäse. — Gespicke und gebratene Hammelkeule mit mixed pickles. — Englische Schnitte mit Himbeersauce.
- M. 6. Suppe à la Condé. — Rosenkohl mit Pökelzunge. — Gespicke und gebratene Kalbsleber mit Endiviensalat. — Korinthenpudding mit Chaudeau.
- D. 7. Suppe à la Jardinière. — Karpfen, blaugesotten, mit holländischer Sauce. — Gebratene Rindsleber mit Wurzelsalat. — Zimtstrudel.
- F. 8. Mochturtlesuppe. — Blumenkohl mit gebackenen Kalbsfüßen. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Kaiserauflauf.
- S. 9. Bouillon mit Suppenbiskuit. — Gedämpftes Kraut mit gebackenen Austern oder geräuchertem Kalb. — Schinken mit Madeirauce. — Markttorte.
- S. 10. Bouillonssuppe mit Sagoklößchen. — Casserol au riz mit einem Ragout von Kalbsmilch, Ochsenhäuten und Champignons. — Gebratene Wildente mit Krautsalat. — Apfelsinenauflauf.

- M. 11. Suppe à la reine. — Beefsteaks mit englischer Kräuterbutter und Schmorkartoffeln. — Schneehuhn mit Schwarzwurzelsalat. — Windbeutel mit Vanillesauce.
- D. 12. Fischsuppe mit Fischklößchen. — Fleischcroquetten. — Wiener Rostbraten mit Salat und geschabtem Meerrettich. — Karlsbader Mehlspeise.
- M. 13. Bouillonsuppe mit Blumenkohl. — Sautierte Kalbsnieren. — Gebratener Spießhirschrücken mit Brunnenkressensalat. — Ausgebäckene Plinzen.
- D. 14. Gehirnsuppe mit gerösteten Semmelwürfeln. — Rühreier mit Schinken. — Gebratene Hühner mit Kompott und jungem Kopfsalat. — Rumauflauf.
- F. 15. Austernsuppe auf amerikanische Art. — Schweinszungen mit Robertsauce. — Lammbraten mit Salat und Kompott. — Apfelsinenpudding.
- S. 16. Weiße Coulisuppe mit Semmelklößchen. — Zander mit Senfsauce. — Entenbraten mit Selleriesalat. — Schwäbische Ofenschlupfer mit Kirschsauce.
- S. 17. Ox-tail-Suppe mit Markcroutons. — Russische Blini mit Kaviar. — Gefüllter Truthahn mit Salat und Kompott. — Zitronenpudding mit Weinsauce.
- M. 18. Klare Bouillonsuppe mit Eiergelee. — Kohlkeimchen mit Kastanien und Saucischen. — Gebratenes Rinderfilet mit mixed pickles. — Schaumpudding mit Punschsauce.
- D. 19. Französische Kartoffelsuppe mit Kartoffelklößchen. — Stockfischpastete. — Frische Ochsenzunge mit Kapernsauce. — Rahmbrei mit Rameln.
- M. 20. Bouillonsuppe mit Nudeln. — Eingelegte grüne Erbsen mit gepökelter Zunge. — Gebratene Schnepfen mit Rhabarberkompott. — Kastanienpudding mit Weinsauce.
- D. 21. Suppe mit Käsecroutons. — Blumenkohl mit Eiersauce und glasierten Kalbskoteletten. — Farcierter Braten mit grünem Salat. — Wiener Griesauflauf mit Obstmarmelade.
- F. 22. Grüne Kräutersuppe. — Eier au gratin. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Brennender Plumpudding.
- S. 23. Durchgestrichene Kastanienuppe mit gerösteter Semmel. — Sauerkraut mit bayrischen Leberknödeln. — Kalbsfricandeau mit Salat und Kompott. — Béchamelnocken.

- S. 24. Krebssuppe (Bisque). — Curry von Hühnern mit Reisrand. — Gebratene Wildschweinskeule mit Salat und Kompott. — Crème brûlée.
- M. 25. Braune Bouillon mit Suppenbiskuit. — Ragout mit Fischflößchen. — Brathuhn mit Kompott und Salat. — Französische Beignets mit Schokoladencreme.
- D. 26. Hachisuppe. — Schweinskarbonaden mit Rosenkohl. — Englischer Braten mit Salat und Kompott. — Reispudding à la Trautmannsdorf mit Himbeer sauce.
- M. 27. Julienneuppe. — Teltower Rüben mit gebackenem Hecht oder Zander. — Lammbraten mit Salat und Kompott. — Rahmstrudel.
- D. 28. Klare Bouillon mit italienischem Risotto. — Gefüllte Kalbspoupietten mit Trüffelsauce. — Gepökelter Schweinsrücken mit Blaukraut. — Kartoffelmehlauf mit Vanille.
- F. 29. Weinsuppe mit Arrowroot. — Endiviengemüse mit Lammfoteletten. — Farcierte Tauben mit Kompott und Salat. — Linzer Apfelspeise.
- S. 30. Selleriepüreesuppe. — Gebratene Seezunge oder Scholle. — Wildschweinsragout. — Prinzregentenpudding mit Johannisbeer sauce.
- S. 31. Champignonuppe. — Ochsenzunge mit Sauce poivrée. — Wildente mit Kapontikasalat. — Dukatennudeln mit Krebs sauce.

Für besondere Gelegenheiten im März.

Gabelfrühstück oder Lunch auf englische Art.

Müßtern, mit Zitronenvierteln garniert. — Kaviarschnitten. — Kalbsfoteletten in Papilloten. — Beefsteaks à la maître d'hôtel. — Zander mit Kartoffeln. — Hamburger Rauchfleisch, kalt, mit Meerrettich. — Gänseleberpastete. — Braten. — Gebratener Kapaun. — Dazu mixed pickles, Endivien Salat und ein Kompott. — Als Getränk Bouillon in Tassen, Rot- und Weißwein. — (Alles zugleich auf den Tisch gestellt.)

Größeres Diner.

Echte Schildkrötensuppe. — Suppe à la reine. — Austern in Coquillen und Crocoviques von Krebsen. — Lachs mit Zitronensauce. — Gefüllter Kalbskopf und Hummermayonnaise. — Endiviengemüse mit gespickten Lammkoteletten. — Poularde mit Reisrand. — Schnepfenpastete. — Gebratener Hirschrücken und Fasan mit Salaten und Kompotts. — Spanischer Pudding mit Malagasauce. — Ananasgelee. — Apfelsinentorte, kleines Backwerk und Konfekt, Orangen, Aepfel, große Winterbirnen, Datteln und Feigen. Brot, Butter, Chester- und Neuschateller Käse. Eis in Form von Früchten. — Kaffee mit feinem alten Rum, Anisette und Nußwasser.

Kleineres Diener.

Braune Coulisuppe mit Butternocken. — Russische Blini mit Astrachaner Kaviar. — Spargel mit gebackener Kalbsmilch. — Hal à la poulette. — Rinderfilet mit Madeirasauce und gebratenen Kartoffeln. — Karamelpudding mit Rahmsauce. — Gefüllter Truthahn mit Salat und Kompott. Beilchengelee. — Brot, Butter, Schweizer- und holländischer Süßmilchkäse, sowie Radieschen. — Makronentorte, Backwerk, Obst und Konfekt. — Kaffee mit Maraschino oder Sliwowitz.

Größerer Damenthee.

Thee, wozu kalter abgekochter und roher, zu Schaum geschlagener Rahm, Zucker, Rotwein, auch nach englischer Mode Himbeersaft präsentiert wird. Dazu Butterbrötchen von Weißbrot und Schwarzbrot mit Rheinlachs, Schinken, Sardellenbutter, Cervelat- und Trüffelwurst, Schweizerkäse und kaltem Braten. Von Backwerk Mannheimer Theekuchen, Mandelzwieback, englische Rümmelkucheln, holländische Waffeln oder böhmische Kolatschen, Vanillebrezeln, Mandeltütchen. Später Sapazeau d'oranges, oder Ananasbowle, Aepfel- oder Mandeltorte und Demi-glace mit Pumpernickel.

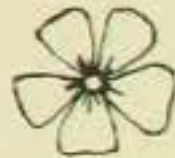
Größeres Souper.

Bouillon in Tassen mit Käsepastetchen. — Gespickter Karpfen mit Sardellensauce. — Schwarzwurzel- oder Skorzonerengemüse mit Wiener

Schnitzel. — Fleischkäse von Wildbret in Gelee. — Gebratene Krifenten mit Salat und Kompott. — Charlotte russe. — Obst, Backwerk, Eis und Hohlhippen.

Kleineres Souper.

Bouillon in Tassen, dazu Weißbrotschnitten mit Kaviar und Montpellierbutter. — Russischer Salat. — Wildschweinskopf mit Sauce von Johannisbeergelee. — Gebratene Schnepfen oder junge Hühner mit Rhabarberkompott und Salat. — Schwedische Apfeltorte, gestürzte Zitronencreme, feines Backwerk, Obst und Konfekt.



April.

- M. 1. Windsor-suppe. — Hecht mit Eiersauce. — Roastbeef mit geschmorten Kartoffeln und mixed pickles. — Reispudding mit Schokoladensauce.
- D. 2. Kräutersuppe mit Semmelcroutons. — Spinat mit Fleischcroquetten. — Gebratene junge Gans mit Salat und Kompott. — Omelettes aux confitures.
- M. 3. Suppe mit verlorenen Eiern. — Lachs mit Kapernsauce. — Lammbraten mit Rhabarberkompott. — Quarkstrudel.
- D. 4. Bouillon-suppe mit Grieswürfeln. — Maccaroni mit Schinken und Parmesankäse. — Junge Tauben mit Morcheln, Spargel und Butterklößchen.
- F. 5. Tapiokasuppe. — Hammelkoteletten à l'italienne. — Gebratenes Kalbsfricandeau mit Endiviensalat. — Korinthenpudding mit Weinsauce.
- S. 6. Sauerampfersuppe. — Blumenkohl au gratin mit gebackenen Farceschnitten. — Gebratene Schweinslende mit Kopfsalat. — Mandelauflauf.
- S. 7. (Ostersonntag.) Braune Bouillon mit Markklößchen. — Spargel mit Kalbskoteletten. — Gebratene Schnepfen oder Haselhühner mit Salat und Kompott. — Apfelsinenauflauf.
- M. 8. (Ostermontag.) Weinsuppe mit Perlgrauen. — Gebackener Karpfen, mit ausgebackener Petersilie garniert. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Nudelpudding mit Vanillensauce.
- D. 9. Französische Zwiebelsuppe. — Rühreier mit Pöfelzunge oder geräuchertem Lachs. — Rinderbraten mit Salat und Kompott. — Karlsbader Mehlspeise.

- M. 10. Braune Bouillon mit Rindfleischklößchen. — Matelote von Aal und Karpfen. — Hammelsteaks auf englische Art, mit Borretschsalat. — Französische Brandteigkräpfen.
- D. 11. Suppe mit Eiergelee. — Gebäckene Schweinszungen mit Endiviengemüse. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Makronenauflauf.
- F. 12. Suppe mit Käsecroutons. — Kalbskopf mit holländischer Sauce. — Gebratene Ente mit Wurzelsalat. — Englische Citronendumplings.
- S. 13. Julienneuppe. — Spargel mit Schinken. — Gespicte Kalbsleber mit Salat. — Schweizer Omeletten.
- S. 14. Bouillonuppe mit Wurzelgarbure. — Pikante Kalbsfricandeaux. — Wildschweinsrücken mit Kirschsauce. — Zuckertrauben.
- M. 15. Maccaroniuppe. — Hecht mit Krebsragout. — Gebratenes Lammviertel mit Salat und Kompott. — Ausgebäckene Griesbeignets mit Weinsauce.
- D. 16. Suppe mit Raviolen. — Polnisches Gräszy mit Kartoffeln. — Gebratene Tauben mit Kopfsalat. — Milchstrudel.
- M. 17. Portulakuppe mit Griesnocken. — Gebäckene Kalbsfüße mit Stangenspargel. — Gebratene Wildente mit Salat. — Biskuitpudding mit Rumsauce.
- D. 18. Weiße Coulisuppe mit Schwarzwurzeln. — Fleischkuchen mit Sardellensauce. — Englischer Chicken-Pie.
- F. 19. Champignonuppe. — Junge Karotten mit gebäckener Kalbsmilch. — Rinderbraten mit Brunnenkressensalat. — Salzburger Nocken.
- S. 20. Spargeluppe. — Blaugesottener Aal mit Citronenvierteln. — Schinken mit Madeirasauce. — Gebäckene Tigel mit Fruchtsauce.
- S. 21. Geflügelpüreeuppe. — Forellen mit frischer Butter. — Gebratener Kapaun mit Schwarzwurzelsalat und Kompott. — Ostertorte von Blätterteig mit Quarkfülle.
- M. 22. Frühlingsuppe. — Nieren aux fines herbes. — Marinirte Hammelkeule mit Pickles. — Rahmauflauf.
- D. 23. Sagouppe. — Kalbskopfragout. — Karbonadebraten mit Salat. — Citronatstrudel.

- M. 24. Legierte Bouillonsuppe mit jungen Kräutern. — Rindfleisch mit Champignonsauce. — Geschmorte Wildschweinskeule mit Wurzelalat. — Mehlspeise von Mandelnudeln.
- D. 25. Braune Bouillon mit Eierklößchen. — Hecht mit Parmesankäse. — Entrecôte mit saurem Rahm. — Punschauflauf.
- F. 26. Gerstenschleimsuppe. — Stangenspargel mit Schinken. — Gebratene Hammelschulter mit Senfgurken. — Omelettes à la Célestine.
- S. 27. Brünnersuppe. — Kalbskoteletten à la Bordelaise. — Sachispastete. — Vanilleauflauf.
- S. 28. Weiße Coulisuppe mit Krebsklößchen. — Rosenkohl mit Lammkoteletten. — Gebackene Hühner mit grünem Salat. — Markpudding.
- M. 29. Suppe mit Spargel und Schwammklößchen. — Fischcroquetten. — Junge gebratene Gans mit Kompott und Salat. — Rhabarberpie.
- D. 30. Suppe mit Sauerampfer und pochierten Eiern. — Gebackener Blumenkohl mit geräucherter Gänsebrust. — Esterházyrostbraten. — Englische Schnitte.

Für besondere Gelegenheiten im April.

Imbiß oder kaltes Voressen vor dem Mittagbrot nach russischer Weise.

In wohlhabenden und vornehmen Häusern ist ein gedeckter Nebentisch besetzt mit: Austern, Kaviarschnitten, Sardellenbutter Schnitten, Sardellen, Seringen, verschiedenen marinierten und geräucherten Fischen, Schinken, geräucherter Zunge, mehreren Arten Wurst, Sülze, eingemachten Hummern, in Essig eingelegten Pilzen, Croutons mit Kalbsgehirn oder Niere, Fleisch und Fischen in Gelee, Geflügelroulade, kalter Pastete, einheimischem und ausländischem Käse, Fleischkäse, auch verschiedenem Obstkäse. Dabei stehen Flaschen mit feinem Brantwein und kräftigen Likören nebst der nötigen Anzahl Gläser.

Größeres Diner.

Frühlingsuppe mit jungen Gemüsen und Semmelcroutons. Englische Steertsuppe. (Madeira und Sherry.) — Fondue à la Brillat-Savarin. Geröstete Weißbrotschnitten mit frischem Astrachaner Kaviar. — Blau-gefottene Forellen mit holländischer Sauce sowie Essig und Del. (Rheinwein.) — Gedämpftes Filet à la duchesse mit Kartoffelcroquetten. (Bordeaux.) — Stangenspargel mit gebackenen Hühnern. Junge Karotten mit Lammkoteletten. (Haut-Sauterne.) — Mandelpudding mit Savoyon. — Eispunsch. — Gebeizter und gebratener Auerhahn und gebratener Kapun mit Salat und Kompott. — Champagner. — Krachtorte. Orangengelee, kleines Backwerk, Früchte. Brot, Butter und verschiedener Käse. Eis. — Kaffee mit Likören.

Kleineres Diner.

Braune Coulisuppe mit Leberklößchen. — Fischcroquetten. — Glaciertes Kalbsfricandeau mit Maccaroni. — Hühnerfrikassee mit Morcheln und Krebsen in Blätterteigrand. — Biskuitpudding mit Bischofsauce. — Hammelrücken als Wildbraten bereitet, mit mixed pickles und Kompott. — Gestürzter Rahmschneecreme à la bavaroise mit Vanille. — Kleines Backwerk, Bonbons und Früchte. — Brot, Butter und Käse. — Kaffee und Liköre.

Kettle-drum oder englischer Fünfuhrthee nach neuester Sitte, zu dem die fashionablen Damen während der Londoner season ihre Bekannten, Herren und Damen, empfangen.

Hierzu wird im Empfangszimmer oder Speisesalon ein Büffett aufgeschlagen, wo Thee, Kaffee, Sherry, Champagnerbowle, Sandwiches mit verschiedenem Fleisch, Fisch und Käse, Hummersalat, Biskuits, Torten, kleines Theebackwerk und Eis aufgestellt sind. — Bei kleinen Kettle-drum-Partien ist nur ein großer Theetisch mit Backwerk und belegten Butterbrotten arrangiert, an dem entweder die Dame des Hauses oder eine junge Verwandte derselben den Vorsitz führt.



Mai.

- M. 1. Legierte Suppe mit Gehirn. — Guliáshús (Gullasch) mit Schmorkartoffeln. — Gebratene Schweinslenden mit Rapontifasalat. — Krebsdampfnudeln.
- D. 2. Bouillonsuppe mit Karlsbader Schöberl. — Gebackene Kalbsmilch und junge Karotten. — Lammbraten mit Hopfenkeimchensalat. — Mandelstrudel.
- F. 3. Julienneuppe. — Rühreier mit Champignons und geräucherter Zunge. — Rinderbraten mit Salat und Kompott. — Apfelsinenpudding.
- S. 4. Braune Bouillon mit Kartoffelklößchen. — Hahiscroquetten. — Stangenspargel mit Kalbsbrisoletten. — Schüsselhecht mit Kartoffeln.
- S. 5. Brünner Suppe mit Semmelcroutons. — Forellen mit Genfer Sauce. — Gebratene Hähnchen mit Gurkensalat. — Heidelberger Käsetorte.
- M. 6. Krebsuppe. — Blumenkohl mit holländischer Sauce und Lammkoteletten. — Rinderfilet auf englische Art. — Rumpudding.
- D. 7. Suppe mit Griesnocken. — Rumpsteaks mit Meerrettich. — Glaciertes Kalbsfricandeau mit Morchelsauce. — Bayerische Pavese.
- M. 8. Türkische Weinsuppe. — Hal à la maître d'hôtel. — Gebratenes Spanferkel mit Salat von Gartenkresse. — Westfälische Ballhäuschen aus saurem Rahm.
- D. 9. Gentlemanuppe. — Gefüllter Kopfsalat mit Nierenschnitten. — Gebratener Kapoun mit Salat und Kompott. — Mehlpudding mit Zitronensauce.

- F. 10. Holländische Käsesuppe. — Indisches Curry von Hühnern oder Kalbsmilch, und Reis. — Fleischkuchen mit Trüffelsauce. — Böhmisches Weinkoch.
- S. 11. Champignonsuppe. — Rindfleisch mit Liebesapfelsauce und Schmorkartöffelchen. — Schinken mit Kopfsalat. — Beignets von Gries oder Nudeln mit Weinsauce.
- S. 12. Frühlingsuppe mit jungen Gemüsen und Kräutern. — Frische Ochsenzunge mit Kapernsauce. — Damhirschrücken mit Kompott und Salat. — Rhabarberauflauf.
- M. 13. Maccaronisuppe. — Hecht mit Senfbutter. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Englische Currantdumplings mit Rumsauce.
- D. 14. Boullonsuppe mit Butterflößchen. — Kalbszungen mit Blumenkohl. — Lendenbraten mit Salat und Kompott. — Wiener Mehlspeise.
- M. 15. Chiffonadesuppe. — *Mal à la poulette*. — Gebratene Hammelschulter mit Gurkensalat. — Baiische Ochsenorgeln.
- D. 16. Braune Bouillon mit Nudeln. — Junge Kohlrabi mit Hammeskoteletten. — Krustierter Wildschweinsrücken mit Kirschen- oder Hagebuttenkompott. — Französisches Soufflé.
- F. 17. Sauerampfersuppe. — Nierenragout. — Junge gebratene Gans mit Salat. — Meringuierte Butternocken.
- S. 18. Boullonsuppe mit Leberpfanzel. — Rühreier mit Spargelspitzen. — Chartreuse von Gemüse mit Kalbssteaks und Bratwürsten.
- S. 19. Bouillon mit Eiergelee und Geflügellebern. — Leipziger Allerlei mit gebackenen Hähnchen. — Rehkeule mit Salat und Kompott. — Auflauf von saurem Rahm.
- M. 20. Morchelsuppe. — Englisches Taubencurry. — Lammbraten mit Endiviensalat. — Korinthenpudding.
- D. 21. Kalbskopfsuppe. — Stangenspargel mit Kalbskoteletten oder Böckelzunge. — Gebeizter Rinderbraten mit Wurzelsalat. — Omelette soufflée.
- M. 22. Suppe à la Jardinière. — Blaugefottener Hecht. — Gebratene Schweinkeule mit Gurkensalat. — Reisspeise mit Mandeln.
- D. 23. Boullonsuppe mit Leberflößchen. — Ragout von Rehbraten. — Gebratene Ente mit Salat und Kompott. — Goldschnitten.

- F. 24. Nierensuppe mit Semmelcroutons. — Junge Karotten mit Hammelfoteletten. — Gebratener Kalbsrücken mit Kompott und Salat. — Schwammpudding mit Weinschaumsauce.
- S. 25. Bouillon mit italienischem Risotto. — Beefsteaks mit Sardellenbutter. — Rinderbraten auf englische Art. — Makronenauflauf.
- S. 26. Tapiokasuppe. — Hühnerfrikassee mit Krebsen und Morcheln in einem Vol-au-vent. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Französische Beignets von Schokoladencreme.
- M. 27. Suppe mit Markflößchen. — Zungenfrikassee. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Sächsische Mehlspeise mit Karamellsauce.
- D. 28. Schotensuppe. — Spargel mit Brijoletten. — Marinierte Hammelkeule mit glacierten Zwiebeln. — Palffy nudeln.
- M. 29. Hachisuppe. — Junge Kohlrabi mit Andouillen von Schweinsleber. — Gebratene Rindsleude mit Salat und Kompott. — Krebssauflauf.
- D. 30. Bouillon mit Eiergelee. — Gepökelte Zunge mit jungen Erbsen. Junge Gans mit Salat und Kompott. — Hannöversche Brillefen.
- F. 31. Spargelsuppe mit Schwemmkloßchen. — Junge Erbsen und Karotten mit Schinken. — Rinderfilet mit Gurkensalat und Kompott. — Semmelpudding mit Mandeln, nebst Chaudeau.

Für besondere Gelegenheiten im Mai.

Hochzeitsfrühstück.

Bouillon in Tassen mit Krebspastetchen. — Schokolade in Tassen mit nebenbei serviertem Rahmschaum und Biskuit, Kolatschen Anisbrötchen, Mandelbrezeln und anderem feinen Backwerk. — Ragout fin in Coquillen. — Hühnersalat. — Kal in Gelee. — Lachs- oder Wildbretpastete. — Butterbrötchen von Weiß- und Schwarzbrot mit geräuchertem Lachs, Sardellen, Ochsenzunge, Trüffelwurst, Gänseleberwurst, Wildbraten. — Kalter Schokoladenpudding. — Erdbeertorte. — Brottorte. — Orangengelee. — Backwerk, Konfekt und Eis. (Alles zugleich auf der Tafel.) — Dazu Rheinwein, Bordeaux, Tokayer, Portwein, Champagner und Eispunsch.

Größeres Diner.

Indische Mullagatawny-Suppe von jungen Hühnern mit Currypulver. — Braune Consommésuppe à la Jardinière. — Geflügelcroquetten und Sardellenpastetchen. — Lachsforelle mit holländischer Sauce, Essig und Del. — Hammelkeule à la Princesse royale, mit geschmorten Kartöffelchen garniert. — Junge Schoten mit Krebskoteletten. — Spargel mit Parmesankäse und gebackener Kalbsmilch. — Karamelpudding mit Rahmsauce. — Gebratener Rehrücken und gebratene Schnepfen, mit Salat und Kompott. — Punschorte. Crème à la Chantilly mit frischen Erdbeeren. — Kleines Backwerk, Konfekt, Früchte. — Brot, Butter und verschiedener Käse. — Zitronen- und Vanilleneis. — Kaffee mit Absinth und Curaçao.

Kleineres Diner.

Braune Bouillonsuppe mit Krebscroutons. — Kaviarschnitten. — Mal, blaugesotten, mit Zitronenvierteln, Essig und Del. — Stangenspargel mit gebackenen Hühnern. — Vanilleauflauf. — Gebratenes Rinderfilet mit Gurkensalat und Kompott. — Mandeltorte. Goldschaumgelee. — Kleines Backwerk, Früchte und Konfekt. Butterbrot und Käse. — Kaffee mit altem Baseler Kirschwasser.

Größeres Souper.

Geflügelbouillon in Tassen mit Käsepastetchen. — Forellen mit frischer Butter. — Schotengemüse mit Omelettes und rohem Schinken. — Kalter Rumpudding. — Gebratete junge Hühner mit Stachelbeerkompott. — Tausendblättertorte. Backwerk. Eis. — Rheinwein und Bordeaux, zum Dessert eine Bowle Maitrank.

Kleineres Souper.

Bouillon oder Thee mit Sardellenbutter Schnittchen. — Krebsmayonnaise. — Spargel mit Wiener Schnitzel. — Gebratener Kapaun mit Kompott und Salat. — Cremetorte. Kleines Backwerk. Butterbrot und Käse.



Juni.

- S. 1. Champignonsuppe. — Hammelfoteletten à l'italienne. — Gebratener Schweinsrücken mit grünem Salat. — Vanilleauflauf.
- S. 2. Weiße Coulisuppe mit Spargel und Butternoden. — Forellen, blaugesotten, mit frischer Butter. — Junge Hühner mit Salat und Kompott. — Hefenpudding mit Bischofsauce.
- M. 3. Legierte Reissuppe. — Frikassée von Kalbsmilch. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Omelettenstrudel mit Schokolade.
- D. 4. Hühnersuppe mit Nocken. — Altes Huhn mit Morchelsauce und einem Reistrand. — Hammelbraten mit saurem Rahm, dazu Griesflöße nebst Salat und Kompott.
- M. 5. Julienneuppe. — Karotten mit gebackener Leber. — Gebratene Wildschweinskeule mit Salat und Kompott. — Böhmisches Weintoch.
- D. 6. Bouillonuppe mit Kräuterflößchen. — Hecht mit warmer Sardellenbutter. — Rumpsteaks, auf dem Rost gebraten, mit portugiesischen Kartoffeln und mixed pickles. — Mehlspeise à la reine.
- F. 7. Omelettenuppe. — Leipziger Allerlei mit Kalbskoteletten. — Englischer Hammelfleisch-Pie mit Tomatensauce.
- S. 8. Büreesuppe von grünen Erbsen und Semmelcroutons. — Eier mit Currysauce. — Gebratene Kalbskeule mit Salat und Kompott. — Sagoauflauf.
- S. 9. Braune Bouillonuppe mit Lungenkrapsen. — Gesottene Aebse. — Gebratene junge Enten mit Kompott und Salat. — Stachelbeertorte von Mürbteig.

- M. 10. Krebssuppe. — Grüne Erbsen mit gebackenem Spickaal. — Gebratene Hammelkeule mit Gurkensalat. — Dresdener Mehlspeise mit Bunschsauce.
- D. 11. Chiffonadesuppe. — Gedünstetes Rindfleisch mit Champignonsauce. — Lendenbraten auf Wiener Art. — Kirchsoufflé.
- M. 12. Braune Bouillon mit Markflößchen. — English stew von Rindsleude mit Schmorkartoffeln. — Gespickte und gebratene Kalbsleber mit grünem Salat. — Beignets von Reis und Schokolade.
- D. 13. Lattichsuppe. — Blumenkohl mit Kalbskoteletten. — Wildschweinsbraten mit Salat und Kompott. — Karlsbader Mehlspeise mit Erdbeeren.
- F. 14. Karottensuppe. — Champignons mit Farceflößchen. — Junge gebratene Gans mit Salat und Kompott. — Diplomatenpudding.
- S. 15. Bouillonsuppe mit verlorenen Eiern. — Gratin von Hammelfüßen mit Käse. — Fleischpudding mit Madeirasauce. — Pannequets à la rocher de Cancale.
- S. 16. Weinkaltschale mit Erdbeeren. — Forellen, blaugesotten, mit frischer Butter. — Gebratener Kapaun mit Kompott und Salat. — Wiener Cremenocken.
- M. 17. Arrowrootsuppe. — Junge Bohnen und neue Kartoffeln mit Matjeshering. — Wiener Bachhähnel mit Salat und Kompott. — Krebsauflauf.
- D. 18. Bouillonsuppe mit Semmelpfanzel. — Pikante Fricandeaux. — Farcebraten mit Gurkensalat. — Neunlotpudding mit Schokoladensauce.
- M. 19. Bouillonsuppe mit Eiergelee. — Beefsteaks mit Kräuterbutter. — Gefüllte Tauben mit Salat und Kompott. — Kaiserauflauf.
- D. 20. Créchsuppe von Wurzelwerk. — Blumenkohl mit glasierten Kalbskoteletten. — Rindsleudenbraten mit Salat und Stachelbeerkompott. — Omelettenstrudel mit Karamellsauce.
- F. 21. Suppe mit Butternocken. — Nieren aux fines herbes. — Junge Enten mit Salat. — Englischer Reispudding mit Makronen und Rumsauce.
- S. 22. Suppe à la Colbert. — Ochsenzungen mit Champignons. — Wiener Rostbraten mit Salat und Kompott. — Plinzenspeise à la Reine.

- S. 23. Mockturtlesuppe. — Kalb, auf englische Art zubereitet. — Hammelrücken, als Wildbraten zugerichtet, mit Bohnensalat. — Dufatennudeln.
- M. 24. Bouillonsuppe mit Hachiskrapfen. — Hecht mit Parmesankäse. — Gespickte Kalbsnuß mit Salat und Kompott. — Mandelauflauf.
- D. 25. Brünner Suppe. — Grüne Erbsen mit Schinken. — Englischer Pie von Beefsteaks. — Ausgebäckene Maultauschen.
- M. 26. Bouillonsuppe mit Reisklößchen. — Italienische Stufata. — Marinierte und gebratene Hammelkeule mit Salat. — Wiener Mehlspeise.
- D. 27. Weinkaltschale mit Sago. — Gemüsehartreuse mit kleinen Bratwürsten und Kalbssteaks. — Brandy pudding mit Obstsaucen.
- F. 28. Bouillon mit Geflügelklößchen. — Matelote von Kalb oder Tauben. — Gebratener Kapaun mit Kompott und Salat. — Auflauf von saurem Rahm.
- S. 29. Maccaronisuppe. — Rühreier mit Champignons und Pöfelzunge. — Rinderbraten mit Salat und Kompott. — Omelette soufflée.
- S. 30. Tapiokasuppe. — Krebsfrikassee. — Gebratene junge Hühner mit Salat und Kompott. — Stachelbeerfuchen.

Für besondere Gelegenheiten im Juni.

Gabelfrühstück auf französische Art.

Von Getränken serviert man Kaffee, Thee mit Rahm, Bouillon und Bordeauxwein. — Auf dem Tische stehen Körbchen mit Weißbrotschnitten, dabei Teller mit Butter, Radieschen, frischen Sardinen, Achards, verschiedener Wurst und mariniertem Fisch. — Von warmen Speisen werden aufgetragen (in wohlhabenden Häusern stellt man sie auf Réchauds alle zugleich auf die Tafel): Gefüllte Schweinsfüße, Beefsteaks mit Kräuterbutter, Matelote von Lachs oder Kalb und Karpfen in einem Blätterteigrand, Omeletten mit Tomatensauce, Hammelkoteletten

mit in Butter geschwenkten Kartoffeln, gebackene Kalbsmilch mit grünen Erbsen, Plumpudding. — Zum Dessert: Holländischer Käse, Schweizerkäse oder Roquefortkäse, gestürzte kalte Creme von Ananas oder Orangen, Baisers, allerhand kleines Backwerk, Erdbeeren, Kirschen und Johannisbeeren.

Kleineres Diner.

Bouillonsuppe mit Suppenbiskuit. — Hecht mit Parmesankäse. — Leipziger Allerlei mit Krebsen und Zungenkoteletten. — Gebratene Wildenten mit Salat und Kompott. — Englische Torte. — Blancmanger. — Backwerk, Konfekt, Gartenerdbeeren. — Brot, Butter und Neuschateller Käse. — Eis. — Kaffee mit altem Rum und Anisette.

Damentafel im Freien.

Kaffe mit geschlagenem Rahmschaum, dazu Wiener Kugelhupf, Braunschweiger Dickfuchen, Brioche, Gußzwieback, Zimtbrezeln, böhmische Kaffeestangen, Windbeutel, Kaffeeküchel und ähnliches Backwerk. — Glace au four. — Stachelbeertorte und Linzer Torte. — Maitrank oder Lindenblütenbowle. — Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren.

Größeres Souper.

Bouillon in Tassen mit Rissolen und Kaviarpastetchen. — Gekochte Krebse, mit Petersilie garniert, dazu frische Butter. — Grüne Bohnen mit Hammelkoteletten oder gebackener Leber. — Warme Hühnerpastete auf englische Art (Chicken-Pie). — Hammelkeule à la Bayonnaise, mit Salat und Kompott. — Reis à la Malta. — Backwerk, Eis. — Rot- und Weißwein, zum Dessert eine Erdbeerbowle.



Juli.

- M. 1. Taubensuppe mit Semmelklößchen und dem feingeschnittenen Taubenfleisch. — Junge Bohnen mit Hammelkoteletten. — Wiener Rostbraten mit Gurkensalat. — Bayrische Wespennester.
- D. 2. Reissuppe mit Parmesankäse. — Ragout von Kalbsnieren. — Karbonadebraten mit Salat. — Markpudding.
- M. 3. Braune Bouillon mit Maccaroni. — Beefsteak mit Steinpilzen. — Junge gebratene Ente mit Kompott und Bohnensalat. — Krebsdampfknudeln.
- D. 4. Holländische Käsesuppe. — Gefüllte Schweinsfüße à la St. Ménéhould. — Kalbssteule, mit saurem Rahm gebraten, nebst Kompott und Salat. — Abgebrannte Windbeutel mit Obstsauc.
- F. 5. Weinkaltschale mit Erdbeeren. — Grüne Erbsen mit gebackener Kalbsmilch. — Gebratener Hammelbug mit Gurkensalat. — Makronenpudding.
- S. 6. Juliennesuppe. — Gefülltes Welschkraut. — Gebratener Kapau mit Kompott und Salat. — Orangenblütenauflauf.
- S. 7. Bouillonsuppe mit Blumenkohl und Butternoden. — Zander mit heißer Senfbutter und neuen Kartoffeln. — Gebratener Rehrücken mit Kompott und Salat. — Kirschauflauf.
- M. 8. Hühnersuppe mit verlorenen Eiern. — Altes Huhn in Reiserand mit Morcheln und Krebschwänzchen. — Gespickte und gebratene Kalbsleber mit Salat. — Erdbeercharlotte.
- D. 9. Gehirnsuppe mit Semmelcroutons. — Fleischcroquetten. — Polnisches Grászny. — Tiroler Strudel.
- M. 10. Italienische Linsensuppe. — Hammelsteaks mit Gurkenragout. — Schinken mit Madeirasauce. — Sagopudding mit Obstsauc.

- D. 11. Salepsuppe. — Gebackenes Kalbsgehirn mit Sauce poivrade. — Rindslendenbraten mit Salat und Kompott. — Karlsbader Mehlspeise mit Erdbeeren.
- F. 12. Französische Suppe. — Blaugesottener Kalb mit Citronenscheiben. — Gebratene Hühner mit Gurkensalat. — Omelettes soufflées mit Himbeermarmelade.
- S. 13. Krebsuppe. — Gedämpfte Ochsenzunge mit Trüffelsauce. — Gebratener Hammelrücken mit Salat und Kompott. — Kirsch- oder Johannisbeerfuchen.
- S. 14. Ochsenchwanzsuppe mit abgebrannten Mehlklößchen. — Hecht mit Champignons. — Gebratene Wildente mit Salat und Kompott. — Himbeerauflauf.
- M. 15. Frühlingsuppe. — Zuckerschoten mit Kalbskoteletten. — Junge Gans mit Salat. — Mandelstrudel.
- D. 16. Sagosuppe mit Eierklößchen. — Blumenkohl au gratin. — Fleischkugel mit Krebsen und Krebsauce. — Englische Schnitten.
- M. 17. Brünner Suppe. — Grüne Bohnen mit Parmesankäse und geräuchertem Lachs. — Roastbeef mit Salat und Kompott. — Rahmmehlspeise.
- D. 18. Chantillysuppe. — Hammelkoteletten à la Provençale. — Gebackene Hähnchen mit Salat und Kompott. — Salzburger Goldhühner.
- F. 19. Braune Bouillonsuppe mit Leberklößchen. — Mockturtleragout. — Gebratener Hirschziemer mit Salat und Kompott. — Kirschmehlspeise mit Maraschino.
- S. 20. Weinkaltschale mit Erdbeeren. — Kalb-stew auf englische Art. — Gefüllte Kalbsbrust mit Kompott und Salat. — Radekyreis.
- S. 21. Bouillonsuppe mit Markcroutons. — Forellen mit Rotwein. — Gebratene Wildschweinsteule mit Johannisbeergelee und Karottensalat. — Aprikosenflan.
- M. 22. Bouillonsuppe mit Grieswürfeln. — Paprikas von jungen Hühnern. — Gebeizter Rinderbraten mit Salat. — Wiener Rahmstrudel.
- D. 23. Endiviensuppe. — Straßburger Kartoffeln. — Gespickte Schweinslenden mit Salat. — Pumpernickelpudding mit Weinsauce.
- M. 24. Suppe mit Omeletten. — Pillaw von Reis mit Hammelcarré. — Gefüllte Tauben mit Kompott und Salat. — Französischer Auflauf.

- D. 25. Lattichsuppe. — Zander mit zerlassener Butter und harten Eiern. — Pöfelschweinskeule mit Krautsalat. — Pannequets mit Kirschen à la flamande.
- F. 26. Zitronenkaltschale. — Karotten mit glacierten Kalbskoteletten. — Gebratenes Rinderfilet mit Salat und Kompott. — Portugiesische Cremespeise.
- S. 27. Tapiokasuppe. — Polenta von Kartoffeln mit gebackener Leber. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Reispudding à la Palermo.
- S. 28. Nalssuppe. — Grüne Erbsen à la crème, mit sautierten Kalbsnieren. — Gebratene Enten mit gemischtem Salat. — Himbeertorte.
- M. 29. Juliennesuppe. — Kalbsmilch mit Liebesapfelsauce. — Gebratene Hammelschulter mit Salat und Kompott. — Krebsauflauf.
- D. 30. Legierte Sauerampfersuppe. — Blumenkohl mit grillierten Tauben. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. — Plumpudding mit Arraksauce.
- M. 31. Gräupchensuppe mit Béchamel. — Kalbschnitzel à la Holstein. — Gebratene Hammelkeule mit Salat und Kompott. — Kartoffelpudding mit Obstsauce.

Für besondere Gelegenheiten im Juli.

Hochzeitsfrühstück auf englische Art.

Auf der mit Blumen, Früchten, Torten, Aufsätzen, Salaten und Kompotts decorierten Tafel stehen: Schinken in Aspik; Galantine von Truthahn mit Trüffeln; gepöfelte und geräucherte Rindszunge; kaltes, am Spieß gebratenes Rinderfilet mit Garnitur von mixed pickles, Oliven, eingemachten Chalotten u. dergl.; eine Taubenpastete; Lachschnitten mit Montpellierbutter; Nalpastete; Summermayonnaise; gebratene Hühner in Gelee. Dazu eine Macédoine von Früchten; Erdbeergelee; gestürzte Schokoladencreme à la Bavaroise; Blancmanger mit Vanille; Rumgelee; Aprikosentarteletten, Tausendblätterkuchen, Eis, Früchte, Konfekt. Von Weinen: Malaga, Portwein, Sherry, Constantia, Hochheimer, Claret, Champagner.

Größeres Diner, auf französische Art serviert.

Suppen: Bouillonsuppen mit Püree von grünen Erbsen und Semmelcroutons. Suppe à la Crécy. — **Kalte Hors d'oeuvre:** Butter, Radieschen, in Essig eingelegte Gemüse, Pfeffergurken, Sardinen, marinierter Thunfisch, Sardellen, frische Melonen und Maulbeeren. — **Warme Hors d'oeuvre:** Sautierte Kalbsnieren, gebackene Makrelen. — **Relevés:** Boeuf à la mode; braisierte Kalbskeule. — **Entrées:** Grillierte Tauben mit grünen Erbsen; Matelote von Aal und Karpfen; Froschkeulen à la poulette; Omeletten mit Krebsen und Haushofmeisterbutter. — **Braten:** Rinderfilet, junge Hühner. — **Salate:** Römischer Bindsalat, Endivien-salat. — **Gemüse:** Artischocken au jus, Blumenkohl mit holländischer Sauce, neue Kartoffeln à la crème — **Entremets:** Gebackener Kalbskopf, Krebse. — **Süße Entremets:** Erdbeertorte, Kirschkuchen, Vanillecreme, Reissoufflé. — **Dessert:** Gruyèrekäse, Rahmkäse, Kirschkompott, bereifte Johannisbeeren, Aprikosenkompott, gezuckerte Melonenscheiben mit Kirschwasser, zwei Schalen mit frischen Erdbeeren, zwei Schalen mit verschiedenen Arten Kirschen, zwei Schalen mit weißen und roten Johannisbeeren, Biskuits, Makronen, Krachkonfekt, Bonbons, Eis, Kaffee mit Absinth und Amisette de Bordeaux.

Kleineres Diner, auf deutsche Art.

Hühnersuppe mit Eiergelee, Hühnerfleisch und Blumenkohl. — Käseauflauf in Papierkästchen. — Frischer Lachs mit Remoladensauce. — Artischocken à la hollandaise oder Blumenkohl à la Béchamel mit Taubenkoteletten. — Diplomatenpudding mit Maraschinosauce. — Reh-rücken mit Salat und Kompott. — Mürbteigtorte mit Kirschen. — Citronengelee. — Backwerk, Konfekt, Melone, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren. — Brot, Butter und holländischer Kräuterkäse. — Vanille und Erdbeereis. — Kaffee mit Chartreusekölör.

Größeres Souper.

Bouillon in Tassen oder Kirschkaltischele. — Hecht mit Krebsragout. — Grüne Erbsen oder Brocoli, mit Pökelzunge. — Warme Kalbsmilch-pastete mit Tomatensauce. — Truthahnbraten mit Salat und Kompott.

— Deutsche Charlotte und Biskuits, Obstgelee und Rahmschaum. — Schokoladentorte, Badwerk, Eis. — Bordeaux, Rheinwein, und zum Dessert Himbeer- oder Champagnerbowle.

Kaltes Abendessen.

Forellen oder Aal in Gelee. — Hühnermayonnaise. — Fleischkuchen in Gelee. — Kalte Schinkenpastete. — Pökelzunge. — Kalter, gefüllter Kapaun. — Kalter Rehbraten oder Rindsleude. — Verschiedene Arten von Wurst. — Italienischer Salat, Kopfsalat, mit Salatsauce angemacht und mit Garnierung von harten Eiern, gestürzter Wurzelalat. — Kompotts von frischen und eingemachten Früchten. — Flammeri von Obstsaft mit Rahmschaum und kalter Schokoladenpudding. — Brot, Butter, Käse, Radieschen. — Frisches Obst, Mandeltorte, verschiedenes Badwerk.



August.

- D. 1. Nierensuppe. — Gebackener Hecht. — Gebratene Hähnchen mit Salat und Kompott. — Johannisbeermehlspeise.
- F. 2. Klare Bouillonssuppe mit Farceklößchen. — Rindfleisch mit Champignonsauce. — Gebratenes Hirschblatt mit Kompott und Salat. — Quarkstrudel.
- S. 3. Maccaronisuppe. — Blumenkohl mit Parmesankäse und gebackenen Kalbsfüßen. — Gebratene Ente mit Salat und Kompott. — Heidelbeertorte.
- S. 4. Braune Bouillon mit Eierklößchen. — Leipziger Allerlei mit Zunge. — Rehbraten mit Salat und Kompott. — Aprikosencharlotte.
- M. 5. Weinkaltschale. — Krebse in Rahm gekocht. — Gebeizte Kalbskeule mit Kartoffelsalat. — Zitronenmehlspeise.
- D. 6. Julienneuppe. — Dampfkraut mit Schweinsfrikandellen. — Roastbeef mit Schmorkartoffeln. — Schwammpudding mit Weinschaumsauce.
- M. 7. Salepsuppe. — Gefüllte Kohlrabi. — Gebratene Kalbsleber mit Gurkensalat. — Nudelbeignets mit Aprikosensauce.
- D. 8. Durchgestrichene Suppe von grünen Erbsen. — Gerollte Hammelbrust mit Pilzsauce. — Backhähndel mit Salat und Kompott. — Englischer Kirschkie.
- F. 9. Fischsuppe. — Schlüsselkarpfen mit Salzkartoffeln. — Gebratene Rindsleber mit Salat und Kompott. — Kabinettsauflauf.
- S. 10. Bouillonssuppe mit Kaisernocken. — Kalbstendrons mit Gurkenragout. — Hammelkeule à la Périgord. — Omeletten aux confitures.

- S. 11. Krebssuppe mit Blumenkohl und Klößchen. — Hühnermatelote auf französische Art. — Gebratener Rehriiden mit Salat und Kompott. — Dauphinmehlspeise mit Kardinalsauce.
- M. 12. Lattichsuppe. — Steinpilze mit Frikandellen. — Gefüllte Tauben mit Salat und Kompott. — Mandelkoch.
- D. 13. Sago- suppe. — Heringspastete mit Kräuter- sauce. — Hirsch- braten mit Salat und Kompott. — Krakauer Pudding.
- M. 14. Kirschkaltschale. — Kalbsmilchfrikassee. — Rumpsteaks mit Salat und geschmorten Kartoffeln. — Englische Zitronendumplings mit Weinsauce.
- D. 15. Bouillon- suppe mit Griesnöden. — Karotten mit grillierter Zunge. — Gebratenes Schweinscarré mit Salat. — Reis- pudding mit Obst- sauce.
- F. 16. Holländische Käse- suppe. — Paprikas von Fisch. — Gebratene Hühner mit Kompott und Salat. — Beignets von Birnen.
- S. 17. Weiße Coulis- suppe mit Gehirn. — Hirschfleischragout. — Kalbs- rücken, mit saurem Rahm gebraten, nebst Salat und Kompott. — Pannequets à la rocher de Cancale.
- S. 18. Bouillon- suppe mit Leberknödeln. — Blaugesottener Aal mit Zitrone, Essig und Del. — Gebratene Wildente mit Dämpf- frau. — Aprikosencharlotte.
- M. 19. Chiffonades- suppe. — Grüne Bohnen mit Fleischbouletten und neuem Hering. — Gebratene Gans mit Selleriesalat. — Krebsstrudel. X
- D. 20. Bouillon- suppe mit Eierklößchen. — Weiße Rüben mit Hecht- foteletten. — Karbonadebraten mit Salat. — Vanilleauflauf.
- M. 21. Italienisches Risotto mit brauner Bouillon. — Pikante Fricandeaux mit Schmorkartoffeln. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Birnencharlotte.
- D. 22. Arrowroot- suppe. — Schotengemüse mit Schinken. — Gebratene Rindsrippen (Entre-côte) mit Sardellenbutter. — Kaiserfuchen mit Weinschaumsauce.
- F. 23. Bouillon mit Suppenbiskuit. — Ochsen- gaumen mit Curry- sauce. — Entenbraten mit Bohnensalat. — Dresdener Mehlspeise mit Rahm- oder Obst- sauce.

- S. 24. Bouillon mit verlorenen Eiern und Semmelcroutons. — Schleien mit Dillsauce. — Gebratene Kalbsnuß mit Kompott und Salat. — Englischer Reineclaudenpie.
- S. 25. Aprikosenkaltchale. — Zander mit holländischer Sauce. — Rehkeule mit Salat und Reineclaudenkompott. — Haselnußpudding.
- M. 26. Gurkensuppe. — Polnisches Grászy. — Gefüllte Hammelkeule mit Wurzelsalat. — Steirische Poganze.
- D. 27. Perlgraupensuppe. — Rühreier mit Sardellen. — Schinken mit Madeirajauce. — Kaiserschmarrn.
- M. 28. Krebsuppe. — Crépinettes oder Netzwürstchen von Schweinsleber mit Trüffelsauce. — Gebratene Gans mit Salat und Kompott. — Mandelaufwurf mit Makronen.
- D. 29. Weinkaltchale. — Kalb auf englische Art. — Hirschbraten mit Salat und Kompott. — Omelettenpudding.
- F. 30. Durchgestrichene Karottensuppe. — Wachsbohnen mit Pökelzunge. — Fleischkugel mit Krebsen. — Zuckerstraube mit Chaudeau.
- S. 31. Bouillonuppe mit Kartoffelmehlklößchen. — Rostbraten mit Reis und Liebesapfelmarmelade. — Gebratene Hühner mit Kompott und Salat. — Reineclaudenkuchen.

Für besondere Gelegenheiten im August.

Gabelfrühstück auf russische Art.

Vorkost von Kaviar, Hering, Braten, Käse, Wurst und geräucherter Zunge. — Bouillon in Tassen mit kleinen Piroggen. Warmbier aus saurem Rahm, Bier und Eiern, mit dazu gereichtem Quarkkäse. — Grüne Erbsen mit brauner Butter und gebratenen Kalbfleischscheiben. — Gebratene Pilze mit Hammelleber im Netz. — Gebratener Stint und gefüllter Hecht mit Sauce von saurem Rahm. — Grászy nach litauischer Art. — Gebäckener Schinken mit Essig, Meerrettich und Senf. — Junge Hühner mit Stachelbeersauce. — Kulebiaka aus Grütze und Fischen. — Haselhuhnpastete. — Pelmeni mit Pilzen und Schinken. — Wareniki aus Kartoffelmehl, mit Quark gefüllt. — Süßer Kirschkäse und Watruschki (kleine Kuchen aus Hefenteig) mit frischen Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren.

Größeres Diner.

Mockturtlesuppe. Aprikosenkaltschale. — Geflügelcroquetten und Muschelschalen mit gebackenem Kalbsgehirn. — Forellen aux fines herbes. — Krebse à la Bordelaise. — Hammelrücken à la Portugaise. — Gedämpfte Wildenten mit Trüffel- oder Olivensauce. — Große gestürzte Gemüsehautreufe aus Karotten, Kohlrabi, grünen Bohnen, weißen Rüben, kleinen Zwiebeln, Blumenkohl und Welschkohlherzchen, mit Garnierung von gespickten Hühnerbrüstchen und Pöfelzunge. — Orangenblütenauflauf. — Gebratene Rehkeule und gebratene Schnepfen mit Kompotts und Salaten. — Kaisertorte. — Aprikosengelee. — Backwerk, Konfekt, Ananas, Melone, Aprikosen, Birnen, Reineclauden und Mirabellen. — Brot, Butter, Fromage de Brie und Eidamer Käse. — Johannisbeer- und Ananasgefrorenes. — Kaffee mit feinen Likören.

Kleineres Diner.

Bouillonsuppe mit Lungenkrapsen. — Abgehäuteter und gebratener Kalb mit Liebesapfelsauce. — Curry von jungen Hühnern oder Kalbsmilch, mit Reisrand. — Lendenbeefsteaks mit Steinpilzen. — Aprikosenbeignets. — Gebratener Hirschziemer mit Kompott und Salat. — Brottorte. — Kirschengelee. — Backwerk, Konfekt, Obst. — Brot, Butter und Roquefortkäse. — Tutti-Frutti-gefrorenes. — Kaffee mit Curaçao.

Fête champêtre in einem Garten oder Park, mit Konzert oder Ball.

Bei Beginn des Festes, zwischen 5 und 6 Uhr nachmittags, reicht man warmen Kaffee, gefrorenen Kaffee, Backwerk und Kuchen, bald darauf Vanilleeis, Erdbeer-, Orangen-, und Aprikoseneis nebst Hohlhippen und Mandeltütchen; später Selterwasser mit Rot- und Weißwein, Himbeer- und Kirschsäfte, ebenso Obst und kleine Mürbteigkuchen mit Kirschen, Johannisbeeren oder Himbeeren sowie anderes Backwerk. — Abends gegen 9 Uhr oder nicht viel später beginnt das Souper mit Weinkaltschale, Bouillon oder Thee (nach Belieben zu wählen); hierauf folgen: Blaugefottene Forellen mit frischer Butter, Essig und Del. — Blumenkohl, mit Krebschwänzen und glaciierter Kalbsmilch garniert. — Fleisch-

kuchen in Gelee. — Schüsselpastete von Hühnern oder Wild. — Gebratene Enten und Reh Rücken mit Salaten und Kompotts. — Eispudding à la Nesselrode. — Verschiedene Cremes und Gelees, Backwerk und Konfekt. — Reineclauden- oder Aprikosentorte. — Nach den Rot- und Rheinweinen folgt Champagner und Ananasbowle. — Zum Schluß des Festes Kaffee und Thee mit Kuchen.

Einfaches kaltes Abendessen.

Obstkaltchale oder Thee, später Wein. — Russischer Salat. — Aufgeschnittene gebratene Kalbskeule, Rehkeule, gepökelte Zunge sowie Schinken. — Marinierter Karpfen mit Mayonnaisesauce. — Flammeri von gemischtem Obstsaft oder von Sago mit Rotwein nebst versüßtem Rahmschaum. — Bohnensalat und gemischtes Kompott von Reineclauden, Sauerkirschen, Muskatellerbirnen und Melonenscheiben. — Brot, Butter, Käse, Obst und Backwerk. (Alles zugleich aufgetragen.)



September.

- S. 1. Braune Coulisjuppe mit Kalbsmilchklößchen. — Hecht mit Parmesankäse. — Gebratenes Rinderfilet auf englische Art. — Biskuitmehlspeise mit Obst.
- M. 2. Omelettenjuppe. — Hecht mit Petersilie und Klößchen. — Gebratene Hammelkeule mit Salat und Kompott. — Biskuitpudding mit Rum.
- D. 3. Legierte weiße Sagojuppe. — Taubenfrikassée. — Kalbsnierenbraten mit Schwarzwurzelsalat. — Bayrische Brandnudeln.
- M. 4. Bouillonjuppe mit Hachiskrapfel. — Rindfleisch mit Gemüse garnierung à la Jardinière und Liebesapfelsauce. — Gebratener Kapaun mit Endivienj Salat und Kompott. — Mohnstrudel.
- D. 5. Durchgeschlagene Selleriejuppe. — Blumenkohl mit gebackener Kalbsmilch. — Gebratenes Rinderfilet mit Salat und Kompott. — Apfelbeignets.
- F. 6. Bouillonjuppe mit verlorenen Eiern. — Beefsteaks mit Steinpilzen. — Gebratene Gans mit Selleriesalat. — Mandelomeletten.
- S. 7. Salepjuppe. — Curry von jungen Hühnern. — Hirschrücken auf englische Art, mit Johannesbeergelee. — Rahmstrauben.
- S. 8. Champignonjuppe. — Karpfen mit Kapernsauce. — Hasenbraten mit Krautsalat und Kompott. — Aprikosencharlotte.
- M. 9. Juliennejuppe. — Kaiserschnitzel. — Fleischkuchen mit Trüffelsauce. — Mehlspeise à la reine.
- D. 10. Bouillonjuppe mit Markklößchen. — Zander mit Senfsauce. — Gebratenes Rehblatt mit Salat und Kompott. — Brotpudding mit Kirschsauce.
- M. 11. Weinsuppe mit Biskuit. — Rosenkohl mit Pökelzunge. — Gefüllte Hammelbrust mit Pfeffergurken. — Kartoffelmaultaschen.

- D. 12. Brüner Suppe. — Ohjengaumen mit Champignonſauce. —
Bachhühner mit Salat und Kompott. — Apfelſtrudel.
- F. 13. Gehirnsuppe mit Semmelcroutons. — Lebercrepinetten. —
Wildſchweinbraten mit Salat und Kompott. — Meringuierte
Nocken.
- S. 14. Maccaroniſuppe. — Schleien mit Speckſauce. — Gebratene
Enten mit Salat. — Pflaumencharlotte.
- S. 15. Jägerſuppe. — Artiſchocken à la crème mit Kalbsnierenſchnitten.
— Gebratene Rebhühner mit Wurzelſalat und Kompott. —
Citronenaufſauf.
- M. 16. Franzöſiſche Kartoffelſuppe. — Kalbskopfragout. — Rinder-
braten mit Salat und Kompott. — Schwediſcher Pudding mit
Obſtſauce.
- D. 17. Bouillonſuppe mit Farcellöchchen. — Hammelfoteletten à la
Soubiſe. — Gebratenes Hirschblatt mit Salat und Kompott.
— Schokoladenkoch.
- M. 18. Chiſſonadeſuppe. — Braſierte Ente mit Weſchkraut. — Roaſt-
beef mit geſchmorten Kartoffeln und Salat. — Brombeer-
pudding.
- D. 19. Durchgeſtrichene Linſenſuppe. — Escalopes von Fiſch. — Ge-
bratene Rebhühner mit Krautſalat und Kompott. — Omeletten-
aufſauf mit Obſtmarmelade.
- F. 20. Kalbskopfsuppe. — Karbonaden mit Champignons oder anderen
Pilzen. — Farcierte Tauben mit Kompott und Salat. —
Dampfnudeln mit Vanilleſauce.
- S. 21. Reiſſuppe mit Parmeſankäſe. — Broccoli mit gebackener Leber.
— Haſenbraten mit Salat und Kompott. — Mehlspeiſe von
ſaurem Rahm.
- S. 22. Braune Bouillon mit Suppenſchöberl. — Blaugesottener Kalb
mit Eſſig und Del. — Gebratene Rehkeule mit Salat und
Kompott. — Nefſel in Blätterteig.
- M. 23. Arrowrootſuppe. — Hecht mit Eierſauce. — Gebratener Kapaun
mit Salat und Kompott. — Haſelnußpudding.
- D. 24. Bouillonſuppe mit Blumenkohl und Eiergelee. — Endivien-
gemüſe mit Lammfoteletten. — Fleiſchpudding mit Madeira-
ſauce. — Kaiſerſchmarrn.

- M. 25. Crécy-Suppe von Wurzelwerk. — Fischkoteletten mit Kartoffelbrei. — Gebratene Hirschfilets mit Salat und Kompott. — Pflaumenkuchen.
- D. 26. Sachisuppe. — Märkische Rübchen mit Hammelsteaks. — Gedämpfte Wildente mit Krautsalat. — Karthäuserklöße mit Weinsauce.
- F. 27. Braune Bouillonsuppe mit Reisklößchen. — Taubenfrikassee. — Rindslendenbraten mit Salat und Kompott. — Schwamm-Pudding mit Himbeersauce.
- S. 28. Suppe à la Condé. — Schwarzwurzelgemüse mit gebackenen Kalbszungen. — Gebratener Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Apfelpie.
- S. 29. Ochsenchwanzsuppe. — Schlüsselpastete von Hühnern. — Wildschweinskeule mit Wurzelsalat. — Französische Beignets mit Vanillecreme.
- M. 30. Grünkornsuppe. — Ragout von Hirschfleisch. — Hasenbraten mit Salat und Apfelpott. — Arrakpudding.

Für besondere Gelegenheiten im September.

Jagdfrühstück.

Dasselbe wird entweder im Freien an einer vorher dazu bestimmten geeigneten Stelle, oder bei schlechtem Wetter auch in einem Forst- oder Pächterhause, Jagdschlößchen u. dergl. eingenommen; für jeden Fall hat natürlich der Veranstalter der Jagd Sorge zu tragen. Vor allem ist dabei zu berücksichtigen, daß es sehr pünktlich zur festgesetzten Zeit (gewöhnlich zwischen 11 und 12 Uhr mittags) bereit und in einer Weise hergerichtet ist, daß es so wenig Zeit als irgend möglich in Anspruch nimmt, damit die Jagdteilnehmer rasch wieder zum Waidwerk zurückkehren können und keine Veranlassung zu der oft gehörten Klage erhalten, die ganze Jagd sei durch zu langen Aufenthalt beim Frühstück verdorben worden.

Findet das Frühstück im Walde statt, so wird nur ein Tischtuch ausgebreitet, aber es werden weder Servietten noch Teller oder Bestecke aufgelegt, sondern alle Speisen mundrecht zerschnitten und vorgerichtet

hinausgesendet; man giebt Butterschnitten von Schwarzbrot und mit Sardellen- oder Senfbutter bestrichene Mundbrötchen, mit verschiedenen Braten, Schinken, Käse, geräuchertem Lachs, Wurst oder Pökelzunge belegt, natürlich sehr reichlich auf verschärften Appetit berechnet; ferner eine aufgeschnittene kalte Pastete, hartgekochte Eier, eine in Stücke zertheilte, aber noch nicht völlig auseinandergeschnittene Torte kräftiger Art (wie Brot-, Punsch-, Citronen-, Schokoladen-, Linzer, Zwieback- oder Obsttorte). Pfeffer und Salz werden in Büchsen mit fest schließenden Deckeln beigelegt, damit kein Salz verschüttet werde, was der Jäger- aberglaupe als böses Omen ansieht.

Wird das Frühstück in einem Hause eingenommen, so muß es etwas vollständiger sein und der Tisch wie zu jeder anderen Mahlzeit gedeckt werden; man reicht zuerst kräftige warme Bouillon in Tassen mit Fleischpastetchen und Sardellensemmeln, hierauf einige einfache, rasch herzustellende warme Fleischspeisen, wie Beefsteaks, Schnitzel, Steaks von Hammel- und Kalbfleisch, Bratwürste, Kalbs-, Schweins- oder Hammelkoteletten, Gulaschfleisch u. dergl. mit Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei, außerdem Butterbrötchen mit Fleisch, Käse u., Torte und kleines Backwerk, z. B. kleine Obstkuchen, Kolatschen, Buttermigkrapfen mit Obstfülle und Aehnliches. Von Getränken werden im Freien wie unter Dach und Fach bei warmem Wetter Rot- und Weißwein, kalter Punsch, Milchpunsch sowie gefrorener Kaffee, bei kaltem Wetter Glühwein, Weinpunsch, Arrakpunsch, Bischof, feines Warmbier und heiße Bouillon serviert.

Daß die Jäger und Treiber nicht leer ausgehen dürfen, sondern ihren reichlichen Anteil von Butterbrot mit Fleisch, Wurst und Käse, sowie Bier, bei kaltem Wetter wohl auch einen leichten Grog und etwas Branntwein erhalten, versteht sich von selbst; auch giebt man für die Hunde Brot, Fleisch und Wasser mit.

Größeres Diner.

Hasensuppe. Geflügelsuppe mit Krebsklößchen. — Austern, mit Citronen- vierteln garniert, und gefüllte Champignons. — Blaugesottener Lachs mit holländischer Sauce. Zander mit warmer Sardellenbutter. — Gedämpfter Hirschziemer mit Chalottensauce, Schinken mit Madeirasauce. — Wachteln mit Sauerkraut. Blumenkohl mit Hühnerkoteletten. — Citronenpudding mit Weinschaumsauce. Pfirsichauflauf. — Gebratene

Rebhühner und gebratener Hase mit Kompotts und Salaten. — Haselnußtorte. Ananasgelee. — Backwerk, Konfekt, Melonen, Weintrauben, Birnen, Aepfel, Pflaumen, Pfirsiche und frische Nüsse. — Brot, Butter, Greyerzer und französischer Schachtelkäse. — Quitten- und Aprikosengefrorenes. — Kaffee mit feinen Likören.

Kleineres Diener.

Braune Bouillonsuppe mit Kalbsmilchklößchen. — Gespickter und gebratener Hecht. — Gedämpfte Rebhühner mit Rotkraut. — Champignon- gemüse mit Nierencroquetten. — Chaudeauauflauf. — Gebratene Reh- feule mit Salat und Kompott. — Pflaumentorte mit Blätterteig. — Weingelee. — Backwerk, Konfekt, Obst. — Brot, Butter und hollän- discher Süßmilchkäse. — Rahmgefrorenes mit Malaga. — Kaffee mit Maraschino.

Damentaffee.

Kaffee mit heißem Rahm und geschlagenem Rahmschaum, dazu nord- deutsches Korinthenbrot oder Kaiserkugelhupf, Mandelkuchen, Plunder- brezel, Kolatschen, Blätterkuchen, Wiener Kipfel, Zuckerbrezeln zc. — Haselnußcreme oder Blancmanger mit Hohlhippen. — Obsttorte und Mandeltorte. — Eispunsch. — Obst.

Kleineres Souper.

Bouillon in Tassen mit Krebs- oder Fleischpastetchen. — Blaugesottener Karpfen, mit Essig und Del. — Rosenkohl mit gepökelter Zunge. — Hasenbraten mit Kompott und Salat. — Charlotte russe. — Kleines Backwerk und frische Früchte. — Rot- und Weißwein, zum Dessert eine Pfirsichbowle.



Oktober.

- D. 1. Braune Bouillonsuppe mit eingetropften Nudeln. — Gefülltes Kraut. — Gebratenes Hirschblatt mit Salat und Kompott. — Kartoffelauflauf mit Obstsauc.
- M. 2. Tapiokasuppe. — Rosenkohl mit Brisoletten. — Gebratene Rindsleide mit Kompott und Wurzelalat. — Zitronenstrudel.
- D. 3. Bouillonsuppe mit Butterklößchen. — Wiener Rostbraten. — Gebackene Hühner mit grünem Salat. — Pflaumencharlotte.
- F. 4. Fischsuppe. — Blaugesottener Karpfen. — Hasenbraten mit Blaukraut. — Mandelsoufflé.
- S. 5. Graupenschleimsuppe mit Geflügelklößchen. — Zunge mit Kapernsauc.
- Gebratener Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Italienische Strauben.
- S. 6. Wildbretsuppe. — Gebackener Hecht mit Sauerkraut. — Rebhühner mit Salat und Kompott. — Apfelcremespeise.
- M. 7. Champignonsuppe. — Teltower Rübchen mit Hammelkoteletten. — Gebratene Enten mit Bohnensalat. — Böhmisches Weinkoch.
- D. 8. Maccaronisuppe. — Kalbskopf en tortue. — Gebratene Hammelkeule mit Salat und Kompott. — Holländische Pancakes mit Fruchtsauc.
- M. 9. Weinsuppe mit Sago. — Spinat mit Schinken. — Gebratene Gans mit Selleriesalat. — Karamelauflauf.
- D. 10. Hühnersuppe mit Eiergelee. — Altes Huhn mit Sardellensauc.
- Rinderbraten mit Kompott und Salat. — Kartoffelpudding mit Zitronenschaum.
- F. 11. Bouillonsuppe mit Markklößchen. — Blumenkohl au four mit gebackenen Nieren. — Hasenbraten mit Krautsalat. — Nessel im Schlafrock.

- S. 12. Suppe à la Jardinière. — Hammelsteaks mit Steinpilzen oder Champignons. — Gebratene Krammetsvögel mit Salat und Kompott. — Brombeerpudding.
- S. 13. Brünnersuppe mit Semmelcroutons. — Zander mit heißer Sardellenbutter und Salzkartoffeln. — Rehrücken mit Endivien-
salat und Pfirsichkompott. — Haselnußkuchen.
- M. 14. Legierte Grünkornsuppe mit Griesnocken. — Schleien mit Dill-
sauce. — Krustierter Hirschrücken mit Johannisbeersauce. —
Windbeutel von saurem Rahm.
- D. 15. Portulaksuppe mit verlorenen Eiern. — Karotten à la Flamande
mit gebackener Kalbsmilch. — Marinirte Hammelkeule mit
Roterübensalat. — Englische Korinthendumplings.
- M. 16. Taubensuppe mit Nudeln und Taubenfleisch. — Schwarzwurzel-
gemüse mit Pökelzunge. — Rebhühner mit Salat und Kompott.
— Linzer Apfelspeise.
- D. 17. Bouillonsuppe mit Riviolen. — Hühnerfrikassee. — Hasenbraten
auf österreichische Art. — Dresdner Mehlspeise mit Weinsauce.
- F. 18. Braune Bouillon mit Blumenkohl und Kartoffelmehlkloßchen.
Märkische Rübchen mit gebackendem Hecht. — Kalbsfricandeau
mit Salat und Kompott. — Omelettenpudding.
- S. 19. Karottensuppe. — Wiener Schnitzel. — Hirschbraten mit Salat
und Kompott. — Weinbeerstrudel.
- S. 20. Weiße Coulisuppe mit Gehirn. — Matelote von Fisch. — Ge-
dämpfte Wildente mit Blaukraut. — Brennender Arrakauslauf.
- M. 21. Kartoffelsuppe à la Crème. — Curry von Tauben. — Ge-
bratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Quittenauslauf.
- D. 22. Bouillonsuppe mit Grieswürfeln. — Bars mit Kapernsauce. —
Esterházyrostbraten. — Dampfnudeln mit Chaudeau.
- M. 23. Ochsenchwanzsuppe. — Escalopes von Fisch mit Champignon-
sauce. — Gebratener Hase mit Salat und Kompott. — Pudding
von saurem Rahm.
- D. 24. Kräuter-
suppe mit gefülltem Kopfsalat. — Fleischcroquetten. —
Gebratene Enten mit Wurzelsalat. — Gebackene Igel mit
Himbeersauce.
- F. 25. Jägersuppe. — Blaugesottener Aal mit Zitronenscheiben. —
Schinken mit Madeirasauce, mit glasierten Kastanien garniert.
— Apfelauslauf.

- S. 26. Weiße Coulisuppe mit Pilzen. — Beefsteaks aux fines herbes. Gebratene Rebhühner mit Kompott und Salat. — Karlsbader Mehlspeise.
- S. 27. Julienneuppe. — Gefüllte Artischocken. — Gebratene Schnepfen mit Schwarzwurzelsalat. — Pflaumentorte.
- M. 28. Braune Bouillon mit Eiergelee. — Hasencivet. — Gebratene Kalbskeule mit Salat und Kompott. — Käsekeulchen.
- D. 29. Hachisuppe. — Hecht mit Parmesan Käse. — Gebratene Gans mit Krautsalat. — Krafauer Pudding mit Vanillesauce.
- M. 30. Käsesuppe. — Champignon Gemüse mit geräuchertem Lachs. — Hammelbraten mit Kartoffelsalat.
- D. 31. Hühnersuppe mit Griesklößchen. — Altes Huhn mit Champignonsauce. — Hasenbraten mit Salat und Kompott. — Weinstrudel.

Für besondere Gelegenheiten im Oktober.

Größeres Gabelfrühstück.

Bouillon in Tassen mit Krebsbrötchen und Kaviarschnitten. — Krammetsvogelpastetchen. — Braisierter Kapau mit Austernsauce. — Gefüllter Wildschweinskopf in Gelee mit Kavigotesauce. — Hecht auf ungarische Art. — Gebratene Schnepfen mit Salat und Kompott. — Kastanienpudding mit Vanillensauce. — Schwedische Apfeltorte, Dessert und Früchte.

Größeres Diner, auf französische Art serviert.

Austern mit Zitronenvierteln. — Suppen: Wildbretpüreesuppe. Suppe à la Crécy. — Kalte Hors d'oeuvre: Butter, Radieschen, Essiggurken, Mixed pickles, Krabben, marinierter Aal, Sardinen in Del und Feigen. — Warme Hors d'oeuvre: Krebsragout in Muschelschalen, Kalbsmilchpastetchen. — Relevés: Gedämpfter Hase. Schinken, mit Spinat garniert. Lachs mit holländischer Sauce. — Entrees: Salmis von Lerchen. Hühnerfrikassee. Gänseleber mit Trüffeln. Wildschweinskoteletten mit Sauce poivrade. — Braten: Rehbraten. Gebratener Fasan. — Salate: Endiviensalat, Selleriesalat mit roten Rüben. — Gemüse: Blumenkohl

au gratin. Artischocken à la crème. — Entremets: Gebackene Champignons. Maccaroni und Parmesankäse. — Süße Entremets: Brotpudding, Schokoladencreme, Rumgelee und Pflaumentorte. — Dessert: Fromage de Brie, Schweizer- und Rahmkäse nebst Brot und Butter. Biskuits und kleines Backwerk verschiedener Art. Pfirsiche als Salat mit Kirchwasser, Blanchebirnen in Rum, Kastanien- und Apfelpompott, frische Weintrauben, frische Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen, Walnüsse und Haselnüsse. Konfekt. — Kaffee mit Anisette.

Kleineres Diner, auf deutsche Art serviert.

Braune Bouillonsuppe mit Garbure von Welschkraut. — Rühreier mit Kieler Sprotten. — Schleien mit Kapernsauce. — Gedämpfte Ochsenzunge mit Trüffelsauce. — Gemischtes Gemüse mit Wachteln oder Rebhühnern. — Hirschiemer und gebratene Wildente mit Salaten und Kompotts. — Schokoladenpudding mit Schokoladensauce. — Ananasgelee. — Quittentorte, Backwerk, Obst, Brot, Butter und Käse. — Kaffee und Curaçao.

Größeres Souper.

Bouillon in Tassen mit Farcepastetchen. — Zander mit Senfsauce. — Endiviengemüse mit glasierten Kalbskoteletten. — Salmis von Rebhühnern. — Hasenfuchen in Gelee. — Gebratene Rehkeule mit Salaten und Kompotts. — Kalter Nußpudding. — Eisbaisers, Backwerk, Konfekt und Früchte. — Rot- und Weißweine, zum Dessert kalter Cremepunsch.

Einfaches Abendessen.

Heringsalat. — Hühnermayonnaise. — Schinken in Gelee. — Kalter Rehbraten, Kalbsbraten und gepökelte Rindszunge, auf Tellern aufgeschnitten, dazu Endiviensalat und verschiedene Kompotts. — Zum Dessert Brottorte, Früchte, Hohlhippen, Mandelspane und ähnliches kleines Backwerk, Brot, Butter, Mandelbutter und Käse. — Als Getränke: Rot- und Weißwein und Thee.



November.

- F. 1. Reissuppe mit Blumenkohl. — Fischkoteletten mit Testower Rüben. — Krustierter Wildschweinsbraten mit Wurzelalat. — Apfelbeignets.
- S. 2. Chiffonadesuppe mit Kerbel. — Taubenfrikassee. — Rinderbraten mit Salat und Kompott. — Rosinenpudding.
- S. 3. Suppe à l'Espagnole. — Salmis von Krammetsvögeln. — Wildschweinskeule mit Salat und Kompott. — Französische Beignets.
- M. 4. Durchgeschlagene Wurzelsuppe mit pochierten Eiern. — Ungarisches Gullaschfleisch mit Schmorkartoffeln. — Gebratene Hammelkeule mit Salat und Kompott. — Apfelpie.
- D. 5. Arrowrootsuppe. — Eingemachte grüne Erbsen mit Kalbsbrisoletten. — Gebratene Ente mit Dampfkraut. — Sächsische Käsekeulchen.
- M. 6. Bouillonsuppe mit Rochen. — Gebackener Karpfen mit Kapernsauce. — Gebratener Kalbsrücken mit Salat und Kompott. — Wiener Auflauf.
- D. 7. Rinderschwanzsuppe. — Blumenkohl mit holländischer Sauce und Zunge. — Gebratenes Hirschblatt mit Salat und Kompott. — Zimtstrudel.
- F. 8. Bouillonsuppe mit Raviolen. — Bratwürste mit Rotweinsauce. — Gebratenes Rinderfilet mit Salat und Kompott. — Mandelpudding mit Weinschaumsauce.
- S. 9. Bouillonsuppe mit Raviolen. — Blaugesottene Schleien mit Essig und Del. — Kalbsnierenbraten mit Salat und Kompott. Radekyreis.

- S. 10. Kastanienpüreesuppe. — Sauerkraut mit Leberknödeln. — Gebratener Kapau mit Kompott und Salat. — Kartoffelmehlspeise mit Mandeln und Rumsauce.
- M. 11. Braune Bouillon mit Omeletten. — Schwarzwurzelgemüse mit gebackenen Kalbszungen. — Gebratene Hammelkeule mit glacierten Zwiebeln. — Französisches Soufflé.
- D. 12. Juliennesuppe. — Etouffade von Kalbfleisch. — Wiener Rostbraten. — Zuckertrauben.
- M. 13. Portulaksuppe mit verlorenen Eiern. — Kabeljau mit brauner Butter und Senf. — Rindslendenbraten mit Salat und Kompott. — Reisspeise mit Marmelade.
- D. 14. Weinsuppe mit Sago. — Rosenkohl mit Zunge oder Schinken. — Gebratene Schnepfen mit Salat und Kompott. — Apfel in Butterteig.
- F. 15. Wildbretsuppe. — Polnisches Grászy. — Krustierter Wildschweinsziemer. — Schwarzbrot pudding mit Rotweinsauce.
- S. 16. Créchsuppe. — Mal à la poulette. — Hasenbraten mit Krautsalat. — Brandnudeln mit Vanille.
- S. 17. Weiße Coulisuppe mit Kerbelrübchen. — Gepöfelte Rindszunge mit Meerrettich. — Gebratene Wildenten mit Endivien-
salat. — Kastanienpudding mit Vanillensauce.
- M. 18. Bouillonssuppe mit Lungenkrapsen. — Westfälisches Pfefferpothast mit Kartoffeln. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Omeletten à la Célestine.
- D. 19. Champignonsuppe. — Endiviengemüse mit gebackener Kalbsmilch. — Fleischpudding mit Madeirasauce. — Apfelfcroquetten.
- M. 20. Bouillonssuppe mit Grieswürfeln. — Kalbskoteletten à la Bordelaise. — Gebratene Haselhühner mit Salat und Kompott. — Englische Schnitten.
- D. 21. Mockturtlesuppe. — Braunkohl mit Kastanien und kleinen Würstchen. — Gefüllte Hammelkeule mit Salat von roten Rüben. — Salzburger Rochen.
- F. 22. Salepsuppe. — Gänseleber au gratin. — Gebratene Gans mit Parforcekohl. — Karamelpudding mit Rahmsauce.
- S. 23. Jägersuppe. — Gedünstetes Rindfleisch mit Liebesapfelsauce. — Gebeizter Hirschbraten mit Rhapontikasalat. — Birnencharlotte.

- S. 24. Braune Coulisuppe mit Parmesanflößchen. — Gebackenes Sauerkraut mit Hecht. — Gebratener Rehrücken mit Salat und Kompott. — Plumpudding mit Arraksauce.
- M. 25. Bouillonuppe mit Eiergelee. — Kalbskopf à la maître d'hôtel. — Gebratene Krammetsvögel mit Salat und Kompott. — Auflauf à la mode.
- D. 26. Linsenpüreesuppe. — Spinat mit Lammkoteletten. — Rostbraten mit Mixed pickles. — Apfelstrudel.
- M. 27. Bouillonuppe mit Fleischpfanzel. — Heringspastete. — Gedämpfte Ente mit Salat. — Reisbeignets.
- D. 28. Arrowrootsuppe. — Blumenkohl mit Schweinszungen. — Kalbsbraten aux fines herbes. — Pannequets mit Zitronencreme.
- F. 29. Suppe mit verlorenem Huhn. — Hase en Civet. — Hammelrücken à la Duchesse. — Makronenauflauf.
- S. 30. Braune Bouillon mit Kartoffelmehlnocken. — Paprikahuhn. — Gebratener Hirschrücken mit Salat und Kompott. — Rußmehlspeise.

Für besondere Gelegenheiten im November.

Gabelfrühstück auf französische Art.

Bouillon in Tassen, Kaffee, Schokolade, Wein. — Omeletten mit Champignons. — Beefsteaks mit Kräuterbutter. — Kalter Truthahn in Mayonnaise. — Hecht au gratin. — Schinken mit Spinat. — Wildbretpastete. — Gebratene Krammetsvögel. — Gebackener Blumenkohl. Kastanienbeignets. — Rumpudding. — Kompotts und Salate. — Frische Früchte, geröstete Kastanien, kleines Backwerk. — Brot, Butter und Käse.

Größeres Diner, auf englische Art serviert.

Wildbretpüreesuppe. Ox-tail-Suppe. — Kabeljau mit Austernsauce. — Zanderfilets à la crème. — Hummerragout. Hühner à la Marengo. Sautierte Champignons. Gedämpfte Hasenfilets. — Hammelrücken à la Jardinière. Schinken mit Madeirasauce. Braisiertes Truthahn mit Selleriesauce. Verchenpudding. — Gebratene Rebhühner. Gebratene

Krifentchen mit Zitronen. — Blumenkohl mit Parmesankäse. Spargel mit holländischer Sauce. — Plumpudding. Charlotte à la Vanille. Vol-au-vent von Birnen. Apfel à la Condé. — Weingelee. Blancmanger. — Aprikosentarteletten. — Zitronenkäsekuchen. Backwerk, Früchte, Konfekt, Eis. — Später Kaffee mit verschiedenen feinen Likören.

Kleineres Diner, auf deutsche Art.

Juliennesuppe. — Pastetchen à la romaine. — Hecht mit Kapernsauce. Glaciertes Kalbsfricandeau mit Maccaroni. — Rosenkohl mit gepökelter Rindszunge. — Gänseleber mit Trüffeln, mit Butterteigfleurons garniert. — Hirschziemer, mit Johannisbeergelee und Endiviensalat. — Quitten-soufflé. — Goldwassergelee. — Amerikanische Torte. — Eis à la Pückler mit Hohlhippen und Mandelbogen. — Brot, Butter und Neuschäteller Käse. — Kaffee mit Maraschino.

Damenthee.

Thee mit heißem Rahm und geschlagenem Rahmschaum, dazu Maraschino und Rotwein in geschliffenen kleinen Krystallkaraffen. Von Backwerk reicht man: Hamburger Theekuchen, Hohlhippen, Vanillestangen, holländische Waffeln, Mandelzwieback, außerdem Butterbrötchen mit kaltem Braten und Zunge, Weißbrotschnitten mit Mandelbutter und Sardellenbutter. Später eine Bowle mit Kardinal oder Sillabub, Blancmanger mit Schokolade, eingemachte und frische Früchte und eine Brüsseler Torte.

Größeres Souper.

Bouillon in Tassen mit Musternpastetchen. — Lachs mit Hummersauce. — Gedämpfte Rehkeule mit Kartoffelcroquetten. — Trifajsee von Kalbsmilch. Blumenkohl au four mit geräucherter Gänsebrust. — Rebhuhn- oder Schnepfenpastete. — Gebratene Lerchen und Wildschweinsbraten, mit Salaten und Kompotts. — Kalter Kastanienpudding. — Zitronengelee. Apfeltorte, kleines Backwerk und frische Früchte.



Dezember.

- S. 1. Bouillon mit Risotto. — Hecht à la Béchamel. — Gebratener Fasan mit Pfirsichkompott. — Nusspudding mit Himbeersauce.
- M. 2. Perlgraupensuppe. — Karpfen auf böhmische Art. — Pöfelschweinsbraten mit Dämpfkraut. — Punschauflauf.
- D. 3. Blumenkohlpüreesuppe. — Kalbschnitzel mit Champignons. — Gebratene Ente mit Wurzelsalat. — Schokoladenstrudel.
- M. 4. Fischsuppe. — Grünkohl mit Schinken. — Rebhühner mit Kompott und Salat. — Portugiesischer Pudding mit Weinschaumsauce.
- D. 5. Bouillonssuppe mit Farceklößchen. — Bratwürste mit Weinsauce. — Rinderbraten mit Salat und Kompott. — Kartoffelbeignets mit Obstsauce.
- F. 6. Suppe mit Markklößchen. — Teltower Rübchen mit Hammelfoteletten. — Gebratener Kapun mit Salat und Kompott. — Zitronenkoch.
- S. 7. Brünner Suppe. — Taubenfrikassee. — Gebratenes Hirschblatt mit Salat und Kompott. — Karlsbader Mehlspeise.
- S. 8. Suppe à la Jardinière. — Zander mit holländischer Sauce. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Apfelcremespeise.
- M. 9. Hühnersuppe mit Vermicellinudeln. — Altes Huhn mit Morchelsauce in einem Reisrand. — Hasenbraten mit Kompott und Salat. — Quittenauflauf.
- D. 10. Französische Suppe. — Gebackenes Hachis mit Liebesapfelsauce. — Gebratene Hühner mit Salat und Kompott. — Schweizer Omeletten.
- M. 11. Bouillonssuppe mit Eiergelee. — Kartoffeln en matelote mit Fleischcroquetten. — Gedämpfte Wildgans. — Reisschneebälle.

- D. 12. Weinsuppe mit Sago. — Rosenkohl mit Zunge und Koteletten. — Wiener Rostbraten mit Salat und Kompott. — Prinzregentenpudding.
- F. 13. Fischsuppe mit Fischflößchen. — Gänseleber au gratin. — Gebratene Kalbskeule mit Kompott und Salat. — Englische Zitronendumplings mit Zitronensauce.
- S. 14. Braune Bouillon mit Schlickkräpfeln. — Gefüllte Krautrouladen. — Sautierte Schwarzwildkoteletten mit Sauce poivrade. — Palffy nudeln mit Vanillensauce.
- S. 15. Braune Coulisuppe mit Markflößchen. — Zander mit warmer Senfbutter und Salzkartoffeln. — Gebratene Rehkeule mit Salat und Kompott. — Theeauflauf.
- M. 16. Hasensuppe. — Hecht mit Sardellensauce. — Hammelkeule à la Bayonnaise. — Süddeutsche Fastnachtsküchel.
- D. 17. Legierte Gehirnsuppe. — Schlüsselragout von Kalbsbraten. — Gebratene Gans mit Selleriesalat. — Apfelcharlotte.
- M. 18. Weiße Coulisuppe mit ausgebackenen Schwarzwurzeln. — Wiener Schnitzel. — Hasenbraten mit Salat und Kompott. — Rahmmehlspeise.
- D. 19. Hachisuppe. — Sauerkraut mit gebackenem Fisch. — Schinken mit Madeirasauce. — Maraschinoauflauf.
- F. 20. Bouillonuppe mit Maccaroni. — Rumpsteaks. — Gebratene Ente mit Wurzelsalat. — Korinthenpudding mit Bischofsauce.
- S. 21. Suppe à la reine. — Schinkenpastete. — Gebratene Hirschfilets mit Salat und Kompott. — Omelettes soufflées.
- S. 22. Braune Bouillonuppe mit italienischem Risotto. — Teltower Rübchen mit Hammelsteaks. — Gebratene Schnee- oder Birkhühner mit Salat und Kompott. — Nußpudding.
- M. 23. Perlgraupensuppe. — Blumenkohl au four mit gebackener Kalbsmilch. — Fleischpudding mit Trüffelsauce. — Kaiserkuchen mit Weinschaumsauce.
- D. 24. Braune Bouillon mit Schichtkuchen. — Tauben- oder Fischmatelote. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Brandteigstrauben.
- M. 25. (1. Weihnachtsfeiertag.) Austernsuppe. — Blaugesottener Karpfen oder Aal mit Essig und Del. — Gebratener Rehzümmel mit Salat und Kompott. — Englischer Plumpudding mit Arrak sauce.

- D. 26. (2. Weihnachtsfeiertag.) Suppe à la Condé. — Gedünstetes Rindfleisch mit gemischten Gemüsen. — Kalbsnierenbraten mit Kartoffelsalat. — Reismehlsoufflé.
- F. 27. Bouillonsuppe mit Butternocken. — Escalopes von Kalbfleisch mit Tomatensauce. — Polnisches Gräszy. — Apfel- oder Mohnstrudel.
- S. 28. Tapiokasuppe. — Hühnercurry in Reisrand. — Wildschweinskeule mit Schwarzwurzelsalat. — Mandelnudelmehlspeise.
- S. 29. Mockturtlesuppe. — Ragout fin in Muschelschalen. — Eingelegerter Stangenspargel mit Zunge oder Koteletten. — Gebratener Truthahn mit Salat und Kompott. — Makronenauflauf.
- M. 30. Crécysuppe. — Märkische Rübchen mit Hamburger Rauchfleisch. — Gebratene Gans mit Kraut. — Karmeliterkuchen.
- D. 31. Braune Bouillon mit Suppenbiskuit. — Frische Dohsenzunge mit Kapernsauce. — Pöfelschweinsbraten mit Sauerkraut. — Kastanienudding.

Für besondere Gelegenheiten im Dezember.

Großes Diner, auf russische Art serviert.

Schildkrötensuppe. Suppe à la reine. — Musternpastetchen. Geflügelcroquetten. — Lachs mit Champignonsauce. Gebratener Aal. Steinbutt mit Hummersauce. — Kapaun mit Ragout à la Financière. Hammelkeule à la Jardinière. — Salmis von Schnepfen. Glacierte Kalbsmilch mit Tomatensauce. — Hummermayonnaise. — Warme Rebhuhn- oder Lerchenpastete. — Gebratener, mit Trüffeln gefüllter Truthahn. Gebratener Rehriicken nebst Salaten und Kompotts. — Stangenspargel. Artischocken à la Hollandaise. — Kalter Ananaspudding à la royale. — Creme à la Nesselrode. Punschgelee. — Schokoladentorte. Orangencremetorte. — Aufsatz von Gefrorenem, Backwerk, Konfekt, Äpfel, Birnen, Malagatrauben, Datteln und Feigen. — Brot, Butter und verschiedene Käse. — Kaffee mit altem Cognac und Anisette de Bordeaux.

Fastendiner.

Fischsuppe mit Fischklößchen. — Croquetten mit Krebsragout. — Eier au gratin. — Lachs in Gelee mit Remoladensauce. — Blumenkohl au four. — Stockfischpastete. — Mandelsoufflé mit Chateau. — Gebackener Karpfen mit Salat. — Zitronengelee. Linzer Torte, Backwerk, Früchte, Konfekt. — Brot, Butter und Käse.

Weihnachtsdiner auf englische Art.

Wildbretsuppe. Vermicellisuppe. — Zander au gratin. — Hecht à la maître d'hôtel. — Englischer Braten mit Trüffelsauce. Hühnerfrikassee. Curry von wilden Kaninchen. Austernpastete. — Gebratener Truthahn, mit Würstchen garniert. Gedämpftes Rindfleisch mit Gemüsegarnierung. Schinken mit Spinat. Gebratene Gans. — Gebratener Fasan. Gebratene Rebhühner. — Salate und Kompotts. — Plumpudding. Rabinettspudding. — Mince Pie. Charlotte russe. — Kirschwassergelee. Zitronencreme. — Apfeltorte, Dessert, Früchte, Eis.

Thé dansant.

Beginnt zwischen 7 und 8 Uhr abends; sobald die Gäste versammelt sind, wird Thee mit Zucker, Rahm, Rum und Rotwein nebst allerlei kleinem Backwerk, wie Theebrezeln, Brioches, englische Biskuits, Vanillezwiebacke und Stollen oder Napfluchen, herumgereicht. Während des Tanzens serviert man in den Pausen Limonade, Kardinal, Milchpunsch, dazu Mandeltorte und Brot- oder Schokoladentorte; gegen 10 Uhr beginnt das Souper: Bouillon in Tassen mit Kaviarschnitten und Sardellenfemmeln. — Hummersalat. Italienischer Salat. — Aal oder Lachs in Gelee. — Gefüllter Schweinskopf. Kapaun oder Truthahn in Gelee. — Warmer Rehbraten mit Kompott und Salat. — Warmer Biskuitpudding mit Weinschaumsauce und kalter Zitronenpudding. — Wein-gelee. Vanillecreme. — Apfeltorte. Nusstorte. Verschiedenes Gefrorenes, Backwerk, Früchte, Anacmandeln und Traubenrosinen, Konfekt und Bonbons. — Rot- und Weißweine, zum Dessert Champagner oder Ananasbowle.

Sylvesterabendessen.

Bouillon in Tassen mit Kalbsmilch- oder Farcepastetchen. — Blau-
gesottener Karpfen. — Mockturtleragout. — Mohnpudding mit Vanille-
sauce, oder Schokoladenpudding mit Punschauce. — Gefüllter und ge-
bratener Kapaun und gebratene Wildschweinskeule mit Salaten und
Kompotts. — Maraschinogeele. Blancmanger. — Baumkuchen, Eis,
Apfel, Birnen, Nüsse, Feigen, Datteln, Anachmandeln, Traubenrosinen,
Lebkuchen und Stollen. — Während des Essens Rot- und Weißweine,
zum Dessert Burgunderpunsch und schwedischer Punsch.



Register.

Die Ziffern bedeuten die Seitenzahlen.

- | | |
|--|--|
| Absinth 85. 86 | Champagner-Cobbler 92 |
| Absinth-Cocktail 98 | — =Cocktail 97 |
| Altbrandenburger Kaffee 43 | — =punsch, kalter 59 |
| American drinks 87—105 | — =Sour 102 |
| Ananasbowlen 14—17 | Chasseur d'Afrique 83 |
| Ananasbowle für Haubitzen-
batterien 16 | Chinois 76 |
| Ananasbowle <u>XIX</u> ^{des}
Punsch 16 | Citronenbowle 32 |
| Ballonbowle 82 | Claret-Cup 33 |
| Biermischungen 81. 82 | Cobbler 90 |
| Bischof 30 | Cocktails 95—99 |
| Brahminenpunsch 46 | Crambambuli 53 |
| Brandy Crusta 103 | Deutscher Durst, eine Skizze
erbaulich zu lesen 109 |
| Brennbowlen 53—57 | Eispunsch 67 |
| Burger Trank 74 | Engerser Schloßpunsch 45 |
| Burnt Brandy and Peach
105 | En-tout-cas 49 |

- Erdbeerbowlen 18—20
 Erfrischungen 65—69
 Erfrischungstrank mit Kirsch-
 wasser 66
- Feuerzangenbowle 54
 Fruchtpunsch 58
 Furetangbowle 54
- Gefrorener Punsch 67
 Gnesener Brustthee 46
 Goldene Rante 84
 Granatfüllung C/1900 81
 Grog 64
 Grundregeln zur Bowlen-
 bereitung 10
 Grundregel zur Punsch-
 bereitung 39
 Gurkenbowle 36
- Half and Half 82
 Haubitze 68
 Hoffmannstropfen 75
 Hot Rum-Sour 103
 — Whiskey-Sour 103
 Hubertuspunsch 58
 Husarenkaffee 44
- Jamaikarum-Sour 100
 Jersey-Cocktail 96
- Kaffee, Kaffeeschnäpse und
 Absinth 83—86
 Kalte Enten 31—34
 Kardinal 29
 Klosterpunsch der Chanoi-
 nessen von Wienhausen
 bei Celle 43
 Knidebein 77—80
 Küchenzettel für alle Tage
 des Jahres 141
- Löffelbowle 53
- Maibowlen 21—23
 Manhattan-Cocktail 99
 Manöverglühwein 44
 Markise 32
 Marschall-Nielbowle 37
 Martini-Cocktail 96
 Mischungen 65—69
 Monteton 56
- Oberstleutnant 25
 Onkel-Luxbowle 73
 Ostpreußischer Maitrank 82

- Pelzbowle 81
 Pfirsichbowlen 24. 25
 Pomeranzenbowlen 28—30
 Portwein-Cobbler 90
 Pot à feu der Ostafrikani-
 schen Schutztruppe 73
 Pouffe Cafe 84
 — l'Amour 80
 Prinz-Friedrich-Karlpunsch
 42
 Prinz of Wales 65
 Prophylaxis 63
 Punschrezepte 39—64
 — des Berliner Schlosses 40
 — =bowle 63
 — =glühbowle 57
 — des Königs Friedrich I.
 von Württemberg 41
 — royal 52

 Resedabowle 38
 Rheinweinpunsch 60
 Römischer Punsch 45
 Rotwein-Cobbler 92
 — =limonade 65
 — =punsch 59. 60
 Rumpunsch, kalter 61

 Sanitätsbowle 17
 Schüttelpapa 68
 Schwarzbürger Punsch 42
 Schwedenbowle 71
 — =trunk 71
 Schwedische Punschrezepte
 70. 71
 Schwedischer July-Trank 70
 Seehund 55
 Selleriebowlen 35
 Sherry-Cobbler 90
 — =punsch 62
 Sours 100—103
 Spezialrezepte 72
 St. Paulspunsch 58
 Sylvesterabendpunsch 62

 Theepunsche 48—51
 Tommy Atkins 74
 Türkenblut 81

 Utriusque generis 66

 Vandalenwasser 47
 Vorpommerscher Umtrunk,
 auch Kardinal genannt
 20

Waldmeisterbowlen

21—23

Wasserpunsch 64

Weinblütenbowle 26

Das Weinparadies Deutsch-
lands 126

Weißwein-Cobbler 92

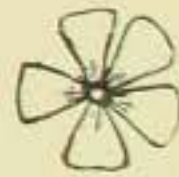
— =punsch 61


Whiskey-Cobbler 93

— =Cocktail 95

— =Sour 102

Whistpunsch 62



A decorative horizontal frame with a double-line border and wavy, scalloped ends on both sides. The frame is centered on the page.


Nachträge.

A decorative horizontal frame with a double-line border and wavy, scalloped ends on both sides. The word "Nachträge." is centered within this frame.

Nachträge.

A decorative, hand-drawn frame with a scalloped border and a central notch at the top and bottom, enclosing the text.

Nachträge.

A decorative, hand-drawn frame with a scalloped border and a central notch at the top and bottom, enclosing the text.

Nachträge.

Webers Universal-Lexikon der Kochkunst

ist ein Wörterbuch aller in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst vorkommenden Speisen und Getränke, deren Naturgeschichte, Zubereitung, Gesundheitswert und Verfälschung. Es enthält über 10000 Rezepte und 1000 Küchenzettel.

Webers Universal-Lexikon der Kochkunst

ist soeben in einer neuen, erweiterten Auflage, der sechsten, erschienen. Es ist eins der beliebtesten Geschenkwerke für Frauen, Bräute und heranwachsende Töchter.

Inhaltsübersicht:

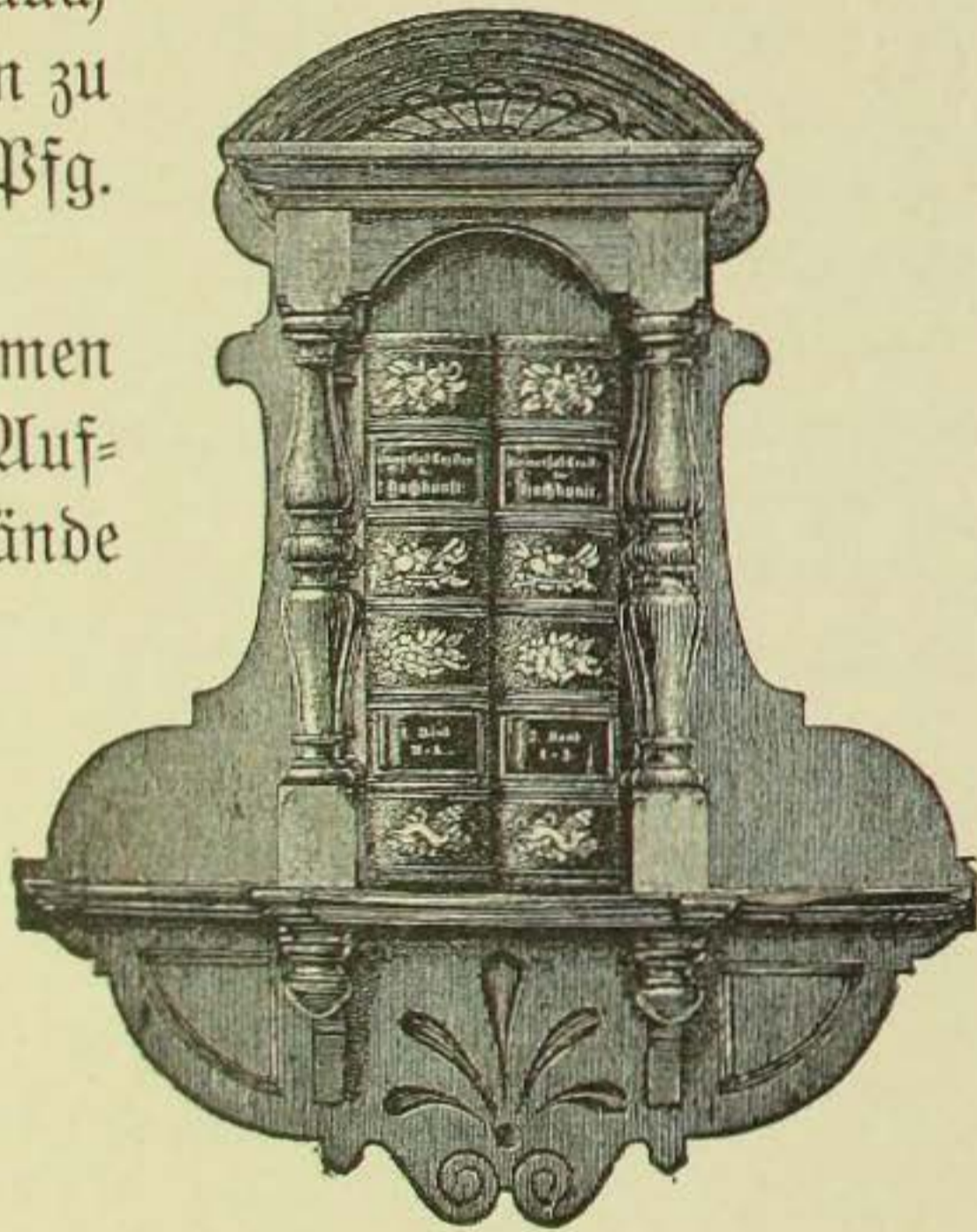
Vorwort. — Einleitung: Der Geist der Kochkunst. — Ueber 10000 Originalrezepte in alphabetischer Folge. Universal-Küchenzettel für alle Tage des Jahres, für höhere und geringere Ansprüche in dreifacher Auswahl, nebst Menüs für besondere Gelegenheiten (Diners, Soupers, Herrenfrühstücke, Damencafés u. s. w.). Historische Menüs. Naturhistorische Artikel. Biographische Artikel. Erklärung der technischen und ausländischen Ausdrücke und Provinzialismen, die in der Kochkunst und auf Speisezetteln vorkommen.

Allgemeine erklärende und hauswirtschaftliche Artikel, unter denen besonders anzuführen sind:

Abendessen. Anrichten der Speisen, Aufbewahrung von Fleisch, Fett, Eiern, Fischen, Gemüse und Früchten. — Ausputz einer Schüssel. — Regeln beim Backen. — Bedienung bei Tische. — Das Braten. — Das Arrangement von Büffetten. — Champagner. — Decken der Tafel. — Dessert oder Nachtisch. — Einmachen. — Einsetzen von Früchten und Gemüse. — Einpökeln von Fleisch, Geflügel u. s. w. — Fische. — Fleisch mit drei kolorierten Tafeln und vier Abbildungen. — Frühstück. — Geflügel. — Kaffee. — Krankenspeisen und Krankensuppen. — Liköre und Ratafias. — Das Menü mit 37 Originalmenüs in authentischen Nachbildungen. — Milch. — Mittagessen oder Diners. — Die Nahrungsmittel in ihrer chemischen Zusammensetzung mit einer Tafel. — Pilze mit zwei Pilztafeln. — Das Serviettenbrechen mit 58 Abbildungen. — Thee. — Tranchierkunst mit 23 Abbildungen. — Wein als Getränk und für den Küchengebrauch. — U. a. m.

„Webers Universal-Lexikon der Kochkunst“
 kostet in 2 Halbfranzbände gebunden 24 Mark.
 Das Werk ist auch
 in 16 Lieferungen zu
 je 1 Mark 25 Pfg.
 zu beziehen.

Zum bequemen
 Aufstellen und Auf-
 hängen der 2 Bände
 des Universal-
 Lexikons der
 Kochkunst in
 der Stube oder
 Küche liefern
 wir gegen
 Nachzahlung
 von 8 Mark



ein obiger Abbildung entsprechend geschnitztes,
 dauerhaft gearbeitetes Eichenregal, gegen Nach-
 zahlung von 12 Mark ein solches aus Nußbaum.



Bestellungen auf das „Universal-Lexikon der
 Kochkunst“ werden von jeder Buchhandlung
 entgegenommen.

Nach dem vorliegenden Anordnungen

Ein Lexikon für Hausfrauen.

Es ist kein übel angewendetes Bild, wenn man von einem beschränkten Menschen sagt, sein Blick reiche nicht über den Rauch seiner Suppe hinüber. Es gehört in der That eine gewisse Portion freier Weltauffassung dazu, sich von der Tradition der gewohnten Küche zu emanzipieren und den Erzeugnissen fremder Kochkunst gerecht zu werden. „Was der Bauer nicht kennt, das ißt er nicht“, dieses vielverbreitete Sprichwort drückt eine Wahrheit aus, die mutatis mutandis von allen mehr oder weniger konservativen Gesellschaftskreisen gilt. In der Zeit der Eisenbahnen freilich geraten auch solche Gruppen ins Schwanken, und ebenso wie z. B. auf dem Gebiete des Dialekts in den letzten Jahrzehnten mehrfache Abschleifungen und Fortbildungen stattfanden, haben auch auf dem Gebiete der Nationalspeisen oder der regionalen Leibgerichte sich Verschiebungen geltend gemacht. „Sage mir, was du ißt, und ich sage dir, was du bist“ — „Die Entdeckung eines neuen Gerichtes ist für das Glück der Menschheit von größerem Nutzen als die Entdeckung eines neuen Gestirnes“ — „Das Schicksal der Nationen hängt von der Weise ihrer Ernährung ab“ — allein diese drei Maximen des berühmten Philosophen der Kochkunst Brillat Savarin mögen erweisen, daß auch die Küche es verdient, ernsthaft erwähnt zu werden, selbst wenn

angriffen sein

man nicht ganz den pathetischen Standpunkt des Verfassers der physiologie du goût teilt, der allen Ernstes, wenn auch mit lebenswürdigstem Humor, sich als ein begeisterter Verkünder und Verfechter einer Wissenschaft, der Feinschmecterei, benimmt.

In deutscher Sprache liegt ein Werk vor, das geeignet ist, als eigentliches Brevier der Kochkunst zu gelten, das eben in 7. Auflage bei J. J. Weber in Leipzig erscheinende „Universal-Lexikon der Kochkunst“; es ist bezeichnend für die deutsche Gründlichkeit und den universellen Sinn derselben, daß ein solches Werk nicht in Frankreich, das dafür prädestiniert schien, sondern daß es in deutschen Landen geschaffen wurde. „Das Buch bildet eine ganze Encyclopädie des Eß- und Trinkbaren und der Zubereitung der Speisen und Getränke“, so rühmt eine Besprechung des Werkes, und man kann dem begeisterten Rezensenten nur Beifall spenden. Nicht weniger als 10000 Rezepte enthalten die zwei stattlichen Bände, und zwar dürfte diese Sammlung ausreichen vom einfachsten Mittagessen bis zum kaiserlichen Diner, für alle Geschmacksarten, für alle Jahreszeiten. Wir finden in diesem Universal-Kochbuche sämtliche Küchen Europas, ja auch solche der anderen Erdteile, in ihren Spezialitäten vertreten. „Das Werk bildet einen sicheren Ratgeber für die einfachste und feinste Hausfrau“, rühmt eine andere Feder, „für den angehenden und geübtesten Kochkünstler und verdient noch weitere Verbreitung, als es ohnehin

schon hat“, und empfiehlt es zum Geschenke für Hausfrauen, heranwachsende Töchter, Bräute, weibliche und männliche Lehrlinge der Kochkunst, zur Prämiiierung u. s. w.

In der That ist das Buch ein ganz merkwürdiges Produkt der modernen Welt. Der alte Grundsatz: Man ißt, um zu leben, hat vielfach weniger spartanischen Anschauungen Platz gemacht. Unsere Presse berichtet regelmäßig, wenn von Hoffestlichkeiten die Rede ist, den Wortlaut des Menüs; das Universallexikon bringt auch hier eine Steigerung: es giebt den Originalspeisezettel in Faksimiledruck wieder; so kann der getreue Unterthan in nachträglicher Loyalität in Gedanken den ganzen historischen Vorgang an der Hand dieser modernen diplomatischen Urkunde an seinem geistigen Auge vorüberziehen lassen. Gewissenhafter angelegten Naturen bleibt es unbenommen, bei jedem einzelnen Gerichte die spezielle Bereitungsweise nachzuschlagen und so noch tieferen Einblick in die Geheimnisse der Zeitgeschichte zu nehmen. Freilich noch verwegener würde es sein, an der Hand des Buches etwa ein gleiches Brunkmahl in natura herstellen zu lassen. Abgesehen vom Geldstandpunkte, der dabei gewiß mitspricht, würde das kaum mehr als erlaubte Bethätigung des historischen Sinnes gelten dürfen; in früheren Zeiten hätte man darin kaum Spaß verstanden.

Eine weitere Spezialität des Buches bilden die kurzen Biographien der berühmtesten Kochkünstler und Gourmands. Hierin weisen die verbreiteten Werke über Weltgeschichte

eine offenbare Lücke auf. Um so lieber werden unsere Damen, wenn sie es nicht schon wußten, aus dem Universallexikon vernehmen, daß Dumas, der Verfasser der vielen Romane, womöglich noch bedeutender als Erzähler ist, der in der That, wie er lachend oft ankündigte, die 500 Bände seiner litterarischen Werke mit einem Kochbuche schloß. Gar manchen falschen Helden nennt die Weltgeschichte, dem die Muse der Kochkunst den Lorbeer versagt. Nach den Memoiren des Kochkünstlers Carême war Napoleon I. weder ein Esser noch ein Kenner; die echten Esser seiner Zeit, sagte Carême, waren der Fürst von Talleyrand, Murat, Junot, Fontanes, der Kaiser Alexander, Georg IV. und der Marquis von Cussy. Man sieht, ganz ohne Talente war auch jene Zeit nicht. Ehre, dem Ehre gebührt!

Auch darin zeigt das Buch den nötigen wissenschaftlichen Ernst, daß es den rohen Bestandteilen, aus denen die Küche ihre Kunstwerke komponiert, volle Beachtung schenkt. Mit der Gewissenhaftigkeit des Naturforschers erteilt es Auskunft über die Lebensverhältnisse der Auster so gut wie über die Beschaffenheit des Grünkerns, über den Fenchel und die Artischocke so gut wie über den Fleischextrakt. Um übrigens die Reichhaltigkeit zu zeigen, mag genügen, daß von Gänseleber allein 15 Zubereitungsarten angegeben sind; das Stichwort Essig bringt 20 Artikel; um das hier einzufügen: es ist auch die israelitische und die Vegetarianerküche berücksichtigt.

Doch ich will meine Besprechung schließen. Fast befürchte ich, ich möchte für den Geschmack des einen oder anderen Lesers schon etwas zu breit geworden sein. Wer aber das Essen und was damit zusammenhängt für allzu gleichgültig ansieht, den mag das Wort des geistreichen Dr. Blumröder zurechtweisen, der also urteilt: „Uebrigens kann auch der Dümme ohne den Anstand zu verletzen eine fürstliche Gemäldeammlung anschauen, wenn er zu schweigen oder ein paar auf alles passende Phrasen weiß. Man setze ihn aber an die fürstliche Tafel und bemerke, welche Verstöße ein Mensch ohne einige Kenntnisse der Eßkunst verschuldet!“ Vielleicht schreibt der Verfasser des Universallexikons der Kochkunst noch ein gleiches Werk über die Eßkunst. Vorlesungen über diese sind ja bereits erschienen, und zwar ist das eben angeführte Citat denselben entnommen.

Oskar Steincl.

Aus den Urteilen der Presse:

„Wir möchten jeder Hausfrau dieses umfassendste und belehrendste Kochbuch wünschen.“
Bund.

„Es bildet einen für jeden Haushalt empfehlenswerten, bewährten Ratgeber.“
Bazar.

„Alles, was man nach dem Weberschen Lexikon macht, gedeiht und gerät.“
Basler Nachrichten.

„Dies Werk verdient das Prädikat „Universal“ mit Recht; tatsächlich macht es alle andern Hilfsmittel auf dem Gebiete der Kochkunst entbehrlich.“
Deutscher Reichs- und Preussischer Staatsanzeiger.

„Das Buch ist preiswürdig und sehr empfehlenswert.“
Deutschland.

„Es enthält die Quintessenz aller existierenden Kochbücher.“
Dresdener Nachrichten.

„Für Bräute und wirtschaftlich angelegte gebildete Frauen kann es kein besseres und nützlicheres Geschenk als dies Werk geben.“
Dresdener Zeitung.

„Nicht nur ein wertvoller Hauschatz und oft gesuchter Ratgeber für die angehende Hausfrau, sondern auch eine ergiebige Fundgrube für die ältere und erfahrene.“
Gartenlaube.

„Ein Werk von ganz ungewöhnlicher Bedeutung. Etwas Vollständigeres, Gediegeneres und Praktischeres, sowohl für den Küchenchef wie für die Hausfrau, haben wir noch nie zur Hand gehabt.“
Der Gastwirt.

„Es giebt wenige so tüchtige Haushaltsberater wie dies empfehlenswerte Werk.“
Hamburger Nachrichten.

„Das Universal-Lexikon erweist sich in allen einschlägigen Fragen als ein kompetenter Ratgeber für die Hausfrau.“
Häuslicher Ratgeber.

„Eine genaue Durchsicht des Werkes muß jeden Sachverständigen überzeugen, daß es seinen Titel mit vollem Rechte verdient.“

Konditor-Zeitung.

„Es ist das Beste, was an Kochbüchern existiert. Wir sagen nicht zu viel, wenn wir behaupten, daß dieses Buch ganz einzig dasteht.“

Leipziger Gerichtszeitung.

„Ein Werk, dem ein ähnliches nicht zur Seite gestellt werden kann.“

Leipziger Tageblatt.

„Die Litteratur der Kochbücher ist eine sehr reiche, jedoch Webers Lexikon der Kochkunst ist nicht nur das umfangreichste und ausführlichste, sondern auch zuverlässigste Kochbuch.“

Leipziger Zeitung.

„Dies Lexikon ist eine wahre Fundgrube, in der man reichlichen und guten Rat für alle Fragen der Kochkunst findet.“

Neue Preußische Zeitung.

„Dieses Kochbuch ist nicht nur das vollständigste, sondern auch das praktischste der bisher erschienenen Bücher dieser Art.“

Post.

„Das ist eine förmliche Encyclopädie der Kochkunst.“

Presse.

„Wir kennen viele Kochbücher, jedoch keines kann sich mit dem Weberschen Kochbuch messen.“

Rheinische Wirts-Zeitung.

„Etwas Vollständigeres, Gediegeneres, Praktischeres besitzt die Küchenlitteratur bis zur Stunde nicht und wird dies in jeder Beziehung vortreffliche Werk auch so leicht nicht übertroffen werden können. Jede Hausfrau, welche das Universal-Lexikon, unserer wärmsten Empfehlung folgend, ihrem Bücherhabe einverleibt, wird uns fortwährend dankbar dafür sein, daß wir sie auf dies Muster aller Kochbücher aufmerksam gemacht.“

Ueber Land und Meer.

„Ein Unikum auf dem Gebiete der Kochbücherlitteratur.“

Vom Fels zum Meer.

„Die Beschreibung der Rezepte ist eine so einfache und leicht verständliche, daß jeder erste Versuch beim Kochen gelingen muß. Das Werk ist der beste und ausführlichste Ratgeber für die einfachste wie für die feinste Hausfrau.“

Von Haus zu Haus.

Verlag von J. J. Weber in Leipzig.

Gastronomische Bilder.

Beiträge zur Geschichte der Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafelfreuden verschiedener Völker und Zeiten von Dr. Felix Weber.



Zweite Auflage.

Mit 14 in den Text gedruckten Abbildungen.

In Originalleinenband 5 Mark.



Der Zweck des Buches ist in erster Linie, wie schon der Beitel besagt, Beiträge zur Geschichte der Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafelfreuden verschiedener Völker und Zeiten zu liefern, und des weitern: den sich für Gastronomie Interessierenden, und deren Zahl ist nicht gering, eine belehrende und unterhaltende Lektüre zu bieten.

Verlag von J. J. Weber in Leipzig.

Das Weinbuch

Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller von Wilhelm Hamm. Dritte, vermehrte Auflage, gänzlich umgearbeitet von Freiherrn H. von Babo, Direktor der Weinbauschule in Klosterneuburg. Mit 36 Abbildungen. Preis 10 Mark; in Originalleinenband 12 Mark.



Ein Buch, das allen Temperenzlern einen sehr infernaln Eindruck machen muss, einen um so angenehmeren aber der grossen Mehrzahl der Menschen, die den vernünftigen Genuss des Weines als eine Lebensfreude zu würdigen wissen. Das prächtig ausgestattete stattliche Werk von 600 Seiten behandelt in angenehm lesbarer Weise alle Weine der Welt und giebt zahllose Ratschläge und jede nur wünschenswerte Orientierung auf diesem grossen Gebiete. Dieses angenehme Weinbuch sei hiermit allen empfohlen, die mit Uater Noah von einem sonst oft so wässerigen Dasein gern bei einem Becher Weins sich erholen.

Druck von J. J. Weber in Leipzig.



[The text in this section is extremely faint and illegible. It appears to be a list or a series of entries, possibly organized in a table with multiple columns. The content is too light to transcribe accurately.]





