



## HOCHZEITSFEIER

VON

FRL. ANNY FRÄNKEL

MIT

HERRN MAX KOBER

AM  
14. JUNI 1922  
18. SIWAN 5682

## SPEISENFOLGE

HÜNERKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE

HECHT MIT REMOULADENSAUCE  
UND NEUEN KARTOFFELN

SPARGEL MIT EIERTUNKE UND PASTETCHEN

ZUNGE MIT GRÜNEN ERBSEN  
UND POMMES FRITES

GANSBRATEN MIT SALAT  
UND KOMPOTT

FRUCHTEIS UND KONFEKT

TORTEN - KAFFEE

## ABENDESSEN

KALTE PLATTE

KARTOFFELSALAT MIT MAYONNAISE

BIER

Beispiel 3: Buchdruckerei Dr. A. Heller, München. (Nachgesetzt von der Buchdruckwerkstätte, Leipzig)

zettel oder der Auftragsafche vermerkt. Rückfragen, wie bei andern Arbeiten, sind bei Speisekartenbestellungen fast stets unmöglich, weil sie meistens Schnellschüsse sind und fein müssen, da der Koch oder die Köchin bis zum letzten Augenblick mit der Zusammenstellung der Speisefolge beschäftigt sind, was ganz natürlich ist; denn vielleicht noch am Morgen des Festes erscheint irgendeine besondere Delikatesse auf dem Markt, zum Beispiel Krebs oder Hummer, die selbstverständlich dazu beitragen kann, das Renommee des Kochs zu vergrößern, und eine solche Gelegenheit wird er so leicht nicht ungenützt vorübergehen lassen oder gar noch zugunsten des Buchdruckers opfern, der bei ihm nicht speist.

Daß das Renommee des Buchdruckers gesteigert werden kann, wenn ihm die erforderliche Zeit gelassen wird, um die Speisekarte auch typographisch geschmackvoll zu gestalten, und daß durch vorherige Probedrucke dem Geschmack des Bestellers weitestgehend Rechnung getragen werden kann, das sind Selbstverständlichkeiten, die leider viel zu wenig beachtet werden. Beim Betrachten und Durchlesen der Beispiele wird manchem Leser das Wasser im Munde zusammenlaufen. Schön wär's und eigentlich ganz angebracht, wenn Setzer und Drucker, ehe sie mit der Arbeit beginnen, von der Speisefolge Kostproben erhielten; ich wette, die Karten fielen dann immer geschmackvoll aus.