

Boudin à la Riche-
lieu.

Mouladen v. Verschlingen.

Gehäcke à la Reine.

Rehcoteletten mit Ex-
tracte.

Z w e y t e T r a c h t.

2 Braten. Gefüllte junge
Hühnchen.

Junge Repphühner.

2 Dressirte Stücke der
Kunstbäckerey.

8 Zwischenspeisen. Spar-
gel mit Buttertunke.

Grüne Erbsen mit kru-
stirter Semmel.

Gebackene Äpfelschnitten
mit Maraschino.

Gefrorne Crème in
Butterkruste.

Gesäumte Milchsuppe mit
Vanille.

Klare Erdbeer = Suppe.

Maurachen mit grüner
Petersilie.

Extra. Auflauf von Parme-
san in Papier = Kapsel.

Kalte Pastete von Gän-
se = Leber.

Diese Speisezetteln sind im Frühjahre verfaßt, wie dieß schon aus der Art Speisen, die da vorhanden sind, hervorgehet. Wenn man diese für die Kochkunst so nachtheilige Jahreszeit in Erwägung zieht, so darf man immerhin mit der Wahl und dem Reichthum der Speisen zufrieden seyn.

Die Sautés und Escaloppen müssen freylich auf eine bessere Zeit verschoben werden, denn das Geflügel vom vorhergehenden Jahre ist schon viel zu alt, und das neue noch viel zu jung, um einer solchen Bereitung zu genügen; selbst das Fisch-