

Bei solchen Gabelfrühstücken werden Fleisch und Fischspeisen aufgetischt, aber nur jene, die am Rost oder am Spieß gebraten oder im Fett gebacken werden. Suppen, Rindfleisch, Eingemachte mit dickflüssigen Tunken dürfen nicht erscheinen; desgleichen Mehlspeisen und Sulzen, einiges Backwerk ausgenommen. Dagegen werden Kaffeh, Thee, und Choccolade mit dem mannigfaltigsten Tunkgebäck aufgetragen, aber nicht auf dem Speisezettel vorgemerkt, weil es sich von selbst versteht.

Weine werden zwar nur wenige, aber vorzügliche Gattungen credenzt.

Nach diesen Bemerkungen wollen wir ein Paar Speisezettel dieser Art entwerfen.

Gabelfrühstück für zwölf Gedecke.

Gesottener Fisch mit klarer Butter in die Mitte der Tafel.

2 Eingänge. Coteletten am Rost. — Schöpfenniernchen mit feinem Kräutchen.

2 Zwischenspeisen. Ein Gericht von Vegetabilien feiner Gattung. — Ein Gericht von verschiedenem Backwerk.

Auswechslung. Einheimischer Braten.

4 Teller Imbiß. Butterpastetchen. — Schinken oder Schwarzwild unter Gallerte. — Caviar oder marinirte Fische. — Mayonnaise von Fischen.

Zuckerbäckerey. Ein Korb mit verschiedenem frischen Obste.

4 Teller Zuckerwerk, als: Kandirte Sachen, Backwerk, trocken gelegtes Obst und bonbon à la goute.