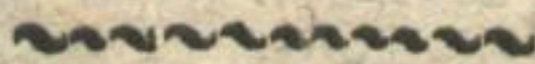


In vier oder sechs Saladieren
 zwey Compot
 zwey Salate
 zwey Crèmes oder kalte Schaum.



Erster Einsatz zu 16 Platten.

- 1) und 2) Suppen
- 3) Boeuf à la Mode in einer Trüffel-Sauce
- 4) Hirschziemer mit einer Kruste nebst Kirschen-Sauce
- 5) gefülltes Kraut mit einer Krebs-Kruste
- 6) Artischocken in einer Zitronen-Soos
- 7) gerührte Pastete von Hühnern
- 8) gedämpfte Schnepfen in eigener Soos.

Ist die Tafel groß oder vielmehr breit genug, so werden auch 8 kleine Teller eingesetzt, sie können bestehen, in was sie wollen, als: in aufgeschnittenen Würsten, marinirtem Fleisch, Essig-Sachen, und werden in vorbeschriebener Ordnung aufgestellt.

Zweyter Einsatz.

- 1) kalte Pastete von Feldhühnern oder einem Pfau
- 2) eine große Sulz von ganzen Krebsen
- 3) großer Frikando mit einer Glace
- 4) gefüllte Kalbsohren in einer Zitronen-Sauce
- 5) Englischer Braten
- 6) Haselhühner gebraten.
- 7) Aufstuf von Zitronen
- 8) Torte à la Crème mit Eingemachtem.

Acht kleine Teller:

zwey Salate
 zwey Compots