

Proben von deutschen Tischkarten.

1. Tischkarten des Deutschen Kaisers.

Mittagsmahl im Kaiserlichen Schlosse zu Berlin
am Neujahrstage 1889.

Frische Austern. Kraftbrühe mit grünem Spargel. Kästchen mit Parmesanaufschlag. Lachscheiben, Bearnaiser Sauce. Rindslende in Madeira, Gemüse. Rehschnitten mit Kastanienmus. Sooleier von der Salzwirker Bruderschaft. Französische Hühner; Salat, eingemachte Früchte. Gemueser Kuchen mit Pfirsichen. Käsekuchen.

Bei dem Besuche des Königs Humbert von Italien
im Mai 1889.

Frühlingsuppe. Steinbutte mit Anchovis-Sauce. Rinderfilet mit Gemüse. Mezer Hühner mit indischer Sauce. Hummer in Gallert. Rehrücken, Früchte, Salat. Stangenspargel. Punsch-kuchen mit Ananas. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei dem Brunkmahle zu Ehren des österreichischen
Kaisers
im August 1889.

Austern. Kraftbrühe mit Tapioca. Rheinlachs mit Kräuter-sauce. Rindslendchen mit Gemüse. Mezer Hühner mit indischer Sauce. Hummer-Roulade. Rehrücken mit saurer Sahne. Früchte und Salat. Sellerie mit geröstetem Brot. Englischer Pudding. Erdbeerpeise. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei dem Georgsritterfest im Königl. Schlosse zu Berlin
1889.

Austern. Ochsenschweifsuppe. Steinbutte mit Petersillientunke. Hirschkalbbrücken auf deutsche Art. Indian mit Gemüsen. Schnepfen-pastete mit Trüffel. Seekrebse mit kalter Kräutertunke. Fasanen gebraten mit italienischem Salat. Artischocken mit Buttertunke.

Schokoladen=Pudding mit Weichselstunke. Kalte Rahmspeise nach Villain. Gefrorenes: Vanille, Erdbeeren. Kaffee.

Königliche Mittagstafel
Koblenz, den 1. September 1893.

Hühnersuppe. Seezungen mit Edelpilzen. Kalbsbrücken mit Gemüse. Rehschnitten mit Morcheln. Hummern in Gallert. Puten, Früchte, Salat. Sellerie mit Mark. Pfirsiche mit Reis. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Königliche Frühstückstafel
Neues Palais, den 22. Oktober 1893.

Auflern. Kraftbrühe mit Einlage. Forellen mit frischer Butter. Vorfer Schinken mit Gemüse. Kalbsmilch mit frischen grünen Spargelspitzen. Wachteln, Früchte, Salat. Frische grüne Bohnen. Schokoladenfahnenpeise. Käsestangen. Nachtisch.

Königliche Abendstafel
Jagdschloß Ghrde, den 24. November 1893.

Auflern. Pommersche Suppe. Gebackene Forellen. Pökel-Hinderbrust mit Lektower Rübchen. Warme Hummern. Fasanen, Früchte, Salat. Frische grüne Spargelspitzen mit Trüffel. Englische Apfelspeise. Käsestangen. Nachtisch.

Königliches Schloß zu Stettin
bei den Herbstübungen 1895.

Windsorjuppe. Gedämpfte Steinbutten. Rindsleude, garniert. Getrüffelte Wachteln. Hummern. Meher Hühner, Früchte, Salat. Stangenspargel. Erdbeer=Charlotte. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei der Einweihung des Kaiser-Wilhelm-Kanals
im Juni 1895.

An dem ersten Tage: Frühlingsuppe. Vorgericht. Stein=

butt. Nehrücken. Zwischengericht. Hummer. Poularden. Salat, eingemachtes Gemüse. Butter und Käse. Gefrorenes. Nachtisch. Früchte.

Am anderen Tage: Klare Hühnerbrühe. Heidelberger Forellen. Lendenbraten mit Perigord-Trüffeln. Nehr schnittchen mit Oliven. Hummern auf Gloucester Art. Brüsseler Geflügel. Römischer Salat. Artischockenböden gebacken. Zunge Schoten. Gefrorenes. Chèstertangen. Früchte. Nachtisch.

Bei der Hundertjahrfeier des Geburtstags Kaiser
Wilhelms I.
am 22. März 1897.

Kraftbrühe. Steinbutten. Prager Schinken, garniert. Hühner-
Auslauf mit Trüffeln. Hummern. Kempter-Rücken, Früchte,
Salat. Stangenspargel. Biskuitspeise. Käsestangen. Gefrorenes.
Nachtisch.

Königliche Mittagstafel bei der Feier
der Großjährigkeit des Kronprinzen Wilhelm
am 6. Mai 1900.

Frühlingssuppe. Steinbutten. Prager Schinken, garniert.
Auslauf nach Dreuz. Krebschwänze auf italienische Art. Nehr-
rücken, Früchte, Salat. Frische grüne Bohnen. Ungarischer
Pudding. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Königl. Mittagstafel bei dem Krönungs- und Ordensfeste
1900.

Kraftbrühe. Gedämpfter Zander. Schmorsteisch mit Gemüsen.
Nehrschnitten auf italienische Art. Trüffelpudding. Mezer Hühner,
Früchte, Salat. Schokoladen- und Sahnespeise. Nachtisch.

Königliche Mittagstafel, Berlin, Neues Palais
am 24. Dezember 1909.

Kraftbrühe. Milchreis. Karpfen. Lammrücken mit grünem

Spargel. Wildschweinskopf. Puten nach Barby, Früchte, Salat.
Mince-pies, Mohndpielen. Käsestangen. Nachtisch.

Königliche Mittagstafel auf Schloß Cadinen
am 8. Oktober 1910.

Gemüsesuppe. Warme Hummern. Kalbskoteletten mit jungen
Schoten. Hamburger Gänse. Früchte, Salat. Schokoladen-
pudding. Obst.

2. Von anderen fürstlichen Tafeln.

Festmahl des Königs von Sachsen auf Schloß Albrechts-
burg in Meissen zur Jubelfeier der Universität Leipzig
am 31. Juli 1909.

Klare Suppe Talleyrand. Türkische Pastetchen. Rheinlachs
auf Moskowiter Art. Gedünstetes Rindstück. Rehschnitten mit
Orangen. Französische Hühner, Salat, Früchte. Gefrorenes
nach Montmorency. Käsespeise. Nachtisch.

Frühstückstafel im Königlichen Schloß zu Dresden zur
Eröffnung der Internationalen Hygiene-Ausstellung
am 6. Mai 1910.

Klare Suppe, Rohan. Schnepfengericht mit Kaviar. Lamm-
schnitten, westfälisch. Französische Hühner, Salat, Früchte.
Gefrorenes nach Maria Theresia. Käsetörtchen. Nachtisch.

Königlich Württembergischer Hof zu Stuttgart.
Tafel den 11. März 1900.

Auflern. Königinnsuppe. Steinbutte auf Bearnerart. Schinken,
Umlagen. Artischoden auf Lyonerart. Hummer, verkrustet.
Schnepfenschaumspeise. Kapuunenbraten, Salat und Dunstobst.
Kalter Pudding nach Chateaubriand. Käse, Früchte und Nachtisch.

Tafel den 18. März 1900.

Auflern. Windsoruppe. Sahnschnitten auf russische Art.
Wildschafsrücken nach Pilaw. Bohnen, geräucherte Zunge. Kranz-

metzbügel im Neste. Indianbraten, Salat und Dunstobst. Erdbeereis in Merinkenbecher. Käse, Früchte und Nachtisch.

Tafel den 15. April 1900.

Auftern. Kalbskopfsuppe. Ostereier. Ochsenzunge, Umlagen. Spargeln, Buttertunke. Schnepfenbrüstchen mit Trüffeln. Lammbraten, Salat und Dunstobst. Merinken. Käse, Früchte und Nachtisch.

Frühstück, den 12. Mai 1900.

Fleischbrühe, Pastetchen, Steinbutte, Bearner Tunke. Lendenbraten mit Umlagen. Spargeln, Buttertunke. Fasanen auf böhmische Art. Langousten, Öltunke. Kapaunenbraten, Salat, Dunstobst. Früchte in Sulz. Käse, Früchte und Nachtisch.

Abendessen, den 15. Februar 1900.

Fleischbrühe. Kaviar. Damwildruß auf Schildkrötenart. Gänseleberpastete. Masthuhnbraten, Salat und Dunstobst. Kalter Pudding mit Früchten. Früchte und Nachtisch.

Tafelkarte bei der Vermählung der Prinzessin Pauline von Württemberg mit dem Erbprinzen von Wied 1898.

Für den Königstisch:

Fleischbrühe. Gebackene Seezunge mit Kräutertunke. Damschlegel gedünstet. Bayerisches Kraut mit Bratwürstchen. Hühnerfüßchen nach Chaussoix. Gänsebraten, Salat, und Dunstobst. Savarins mit Aprifosentunke. Käse, Früchte und Nachtisch.

Für die Marschallstafel:

Auftern. Windsoruppe. Forellen mit holländischer Tunke. Danziemer mit Gemüse. Champignons mit Krusteln. Fasanen nach Londonderry. Hummer mit Sulz und Öltunke. Indianbraten, Salat und Dunstobst. Meluzecrème. Ananas-Eis. Käse und Nachtisch.

Mittagsmahl des Deutschen Kronprinzen, des späteren
Kaisers Friedrich, in dem Gasthose zu den drei Mühren
in Augsburg
am 7. September 1878.

Schildkrötensuppe. Forellen mit holländischer Tunke und
Kartoffeln. Lendenbraten mit jungem Gemüse. Feldhühner mit
Trüffeln und Erdschwammtunke. Truthahnbraten. Salat und
Dunstobst. Blumenkohl mit heißer Butter. Schaumweinsulz mit
Früchten. Nachtisch.

Tafel zum goldenen Regierungsjubelfest des Herzogs
Ernst von Sachsen-Altenburg
am 4. August 1903.

Marksuppe. Steinbutte. Rehriicken, garniert. Hummer in
Reis. Fasanen-Pastete. Mezer Hühner, Salat, Kompott.
Artischocken. Frucht-Eis. Käse, Butter. Obst. Nachtisch.

Festmahl des Herzogs Johann Albrecht
von Mecklenburg-Schwerin auf Schloß Wiligrad i. M.
am 31. August 1903.

Gebundene Solferinosuppe. Seezungen nach Demidoff.
Schinken, garniert. Ente auf holländische Art. Rehriicken, Salat,
Kompott. Halbgefrorenes nach Dinair. Käsebrötchen. Früchte

Mittagstafel auf Schloß Wiligrad i. M.
am 30. Oktober 1910.

Klare Ochsenschwanzsuppe. Hummer, kalt. Hasenriicken, Rot-
kohl. Maronenbrei. Perlhühner, Salat, Kompott. Ananas-
Sahnenspeise. Fastenbrezeln. Früchte.

Frühstückstafel am 31. Oktober 1910.

Graupenschleim. Mecklenburger Klöße mit Birnen und Speck.
Lammshnitten, Bohnen. Kompott. Schokoladen-Windbeutel.
Käse. Früchte.

Großherzoglich Schweriner Hof.

Festmahl bei dem Einzug des neuvermählten Regenten
am 6. Juli 1904.

Kraftbrühe auf königliche Art. Ruffische Pastetchen. Lachsforellen mit Krabben aus Wismar. Rehriicken provenzalisch. Schaumbrot mit Oliven auf Marjeller Art. Schnepfenbrüfichen mit Trüffeln. Hühner aus Metz, Salat. Grüne Bohnen, englisch. Tausendblätterkuchen. Käsekästchen. Früchte.

Gastmahl Herzog Ludwigs von Bayern

am 27. August 1882.

Kraftbrühe mit verschiedenen Klöfchen. Krebspastetchen. Forellen mit Kaperntunke und Kartoffeln. Hammelriicken nach Godard. Gebackener Blumenkohl mit gefüllten Kalbschnitzchen. Junge Hahnen auf Marengo Art. Feldhühner gebraten. Salat und eingemachte Früchte. Eisbombe. Käse und Nachtiſch.

Mittagessen des Herzogs von Meiningen für die

Abgeordneten

am Schluſſe des Landtages 1888.

Falsche Schildkrötenſuppe. Forellen blau geſotten. Gedämpfteſes Ochſenſchwanzſtück mit Gemüse befränzt. Schneehühner mit Trüffeln. Hummer in Fleiſchſulze mit Stunke. Kapaunbraten, Salat, gebrünſtetes Obſt. Stangenſpargel mit Buttertunke. Rheinweiſenſulze mit Früchten. Gefrorenes von geröſteten Mandeln. Käſtangen. Nachtiſch.*)

*) In der üblichen Köchen-Sprache würde dieſe Speiſeſolge nach einer Übertragung des Köſtlichenmeiſters Baumann ſo lauten:

Potage à la tortue oder fauſſo tortue. Truites au bleu oder au naturel. Culotte de boeuf braiſée aux légumes oder à la jardinière. Poules de neige oder Grouſſes aux truffes. Aspic de homard à la mayonnaise. Chapon rôti, Salade, Compote. Asperges en branche, ſauce au beurre, Macédoine de fruits à la gelée au vin du Rhin. Glace d'amandes pralinées. Bâtons au fromage. Dessert.

Mittagstafel am Fürstlich Neuhäuser Hofe zu Gera
am 16. Januar 1888.

Englische Austern. Hühnersuppe nach Fleury. Forellen, Bearnerguß. Rehriicken mit Gemüse. Bekrustete Kranmetzsvögel. Hummerschnitten nach russischer Art. Fasan, Salat, Pflirsche. Frischer Stangenspargel. Gefrorenes von Nüssen und Erdbeeren. Käse. Nachtisch.

Tafel des Prinzen (jetzigen Königs) Friedrich August von Sachsen
am 20. Dezember 1887.

Englische Austern. Sächsische Suppe. Römische Krustchen. Steinbutt mit Bearnerguß. Wildschweinsriicken deutsch. Kalbsrippchen mit feinen Kräutern. Straßburger Gänseleberpastete. Mezer Hühner, Endivienalat, Johannisbeeren. Stangenspargel. Pudding von Aprikosen mit Ananasguß. Käse. Apfelsinen- und Nußgefrorenes. Nachtisch.

Tafel des Prinzen Friedrich August von Sachsen
vom 29. November 1887.

Englische Austern. Klare Suppe mit Gemüse. Zander mit Krebssoße. Rehriicken mit Cumberlandssoße. Gansleberschnitten mit Trüffeln. Mezer Hühner, grüner Salat, Kirschen. Carben mit Rindsmark. Fruchtpudding. Käse. Nußgefrorenes. Nachtisch.

Mittagstafel des Prinzen Johann Georg von Sachsen
1894.

Austern. Sächsische Suppe. Italienische Pastetchen. Forellen blau mit frischer Butter. Wildschweinsriicken auf deutsche Art. Gefüllte Wachteln mit Trüffeln. Hummer nach Brentano. Französische Hühner. Salat. Aprikosenkompott. Frischer Stangenspargel. Pudding von Haselnüssen. Butter und Käse. Gefrorenes in Biskuit. Nachtisch.

Tafel am 11. Dezember 1899.

Auftern. Klare Suppe. Vorgericht von Gänseleber. Rhein-
sachs mit Kaviar. Rindsrücken auf englische Art. Schnepfenmus
mit Muffelin-Beiguß. Hummer nach Carnot. Getrüffelte fran-
zösishe Hühner, Salat, Kirschen. Gefüllte Artischocken. Kron-
prinzen-Pudding. Käsestangen. Gefrorener Auflauf von Ananas.
Nachtisch.

Tafel am 29. November 1909.

Klare Suppe, Clavel. Medicis-Schnepfenbrötchen. Stein-
butt, Roubert. Kalbsrücken auf piemontesische Art. Hummer
nach Carignan. Junge Enten, Salat, Pfirsiche. Frische grüne
Bohnen. Navara-Biskuitspeise. St. Martin-Käsegericht. Quitten-
Gefrorenes. Nachtisch.

Tafel am 24. Januar 1911.

Klare Suppe, St. Marceaux. Vanderbilt-Krusteln. Fogas.
Rehrücken auf Sardiniische Art. Chalons-Ganslebergericht.
Truthahn, Salat, Erdbeeren. Englischer Sellerie. Gemueser
Aprifojenspeise. Révigny-Käsepastetchen. Korneliuskirschen-Bombe.
Nachtisch.

Tafel am 1. Februar 1911.

Lyoner Suppe. Gansleberschnitten nach Luynes. Steinbutt,
Balois. Prager Schinken, Chablis-Beiguß. Zwischengericht von
Truthahn auf Moskowiter Art. Französische Rebhühner, Salat,
Aprifojen. Italienischer Fenchel. La Vallière-Mandelspeise.
Gloucestershire Käsekuchen. Erdbeerbombe. Nachtisch.

Mittagsessen des Fürsten Bismarck für die Reichstags-
abgeordneten
im Mai 1889.

Auftern. Ochsenschwanzsuppe. Kleine Pasteten. Forellen
blau mit frischer Butter. Frischlingsrücken. Rinderfilet. Kram-

metzavögelspeise mit Trüffeln. Hummer. Französische Hühner und Enten sowie Wachteln. Eingemachte Früchte und Salat. Straßburger Gänseleberpastete. Frischer Stangenspargel. Savarin-tuchen. Eis, Früchte, Nachtsisch.

Festmahl bei Fürst Bismarck, zu dem der Kaiser und die Kaiserin erschienen, im Mai 1889.

Schildkrötensuppe. Trüffeln. Forellen blau mit frischer Butter. Prager Schinken in Burgunder. Gefüllte Wachteln. Französische Enten und Puter. Eingemachte Früchte und Salat. Frischer Stangenspargel. Königin-Pflirsche. Pfstazien- und Bananen-Eis. Nachtsisch.

Tafelkarte eines parlamentarischen Essens bei Fürst Bismarck im Februar 1890.

Kaviar. Fasanensuppe. Trüffeln mit frischer Butter. Rhein-lachs. Schlesischer Karpfen. Prager Rauchfleisch. Rehschnitten mit Artischocken. Wildschweinskopf mit Cumberland sauce. Französische Masthühner. Stangenspargel. Aprisosenlauf. Eis. Käsestangen.

3. Tafelkarten bei sonstigen festlichen Gelegenheiten.

»Tischzettel« bei dem Essen der Stadt Stettin zu Ehren der Anwesenheit Kaiser Wilhelms I. am 15. September 1887.

Hühnerbrühe mit Spargelköpfen, Schildkrötensuppe. Gebirgsforellen blau. Lendenbraten mit Kaviarbrötchen. Warme Rebhühner-Pastete mit Trüffeln. Helgoländer Hummer. Brüsseler Geflügel. Böhmisches Fasanen, Salat. Artischockenböden mit jungen Gemüsen. Pilze in Peterfilie. Butter und Käse. Früchte-Eis. Nachtsisch.

Festmahl der Stadt Frankfurt a. M.
bei der Anwesenheit Kaiser Wilhelms I.
im Herbst 1883.

Königs=Geflügel=Suppe. Wachteln in Papierkästchen. Gar-
nierte Rindsleude. Getrüffelte Poularde. Pyramide von frischen
Hummern. Gebratener Rehriicken, von Rebhühnern umgeben.
Römischer Bindsalat. Kompotte. Stangenspargel. Ananaspastete.
Eis. Nachtisch.

»Speisekarte« bei dem Festessen zur Feier
der Grundsteinlegung des Nord=Ostsee=Kanals
am 1. Juni 1887 in Kiel.

Gemüse=Suppe. Römische Pastetchen. Steinbutte mit Peter-
fille und Butter. Kalbsriicken mit Madeirasauce. Hummer mit
Kräuterfauce. Schweizer=Magout. Straßburger Gänseleber=Pastete.
Rückenbraten. Kompott und Salat. Stangenspargel. Butter
und Käse. Gemischtes Eis. Nachtisch. Kaffee und Liköre.

»Speise=Zettel« bei der Festtafel zu Kaisers=Geburtstag
im Jahre 1889 im Roten Hause zu Straßburg.

Schildkrötensuppe. Gefottener Rheinsalm mit Austerntunke
und Fischkartoffeln. Geschmorte Dönsenleude mit Edelpilzen und
allerlei Gemüsen. Gedämpfte Hühner mit Trüffeln. Hummer
mit Essigriichten. Gebratener Fasan, Kopfsalat mit Eiern, ein-
gemachtes Obst. Junge Zuckerbörsen. Gefrorenes mit Kuchen.
Mandelberg. Käse mit Butter. Obst und Süßigkeiten. Kaffee.

»Speisenfolge« bei dem Festessen zur Feier
des Geburtstages Kaiser Wilhelms II.
1898 in der Gesellschaft der Reserve= und Landwehr=Offiziere
zu Straßburg i. E.

Dönsenschwanzsuppe. Steinbutte nach Cardinalart. Hammel-
riicken und Gemüse. Straßburger Gänseleber in Sülze. Böhmisches
Fasanen. Salat, eingemachte Früchte. Fürst Pückler=Eis. Nach-
tisch und Obst. Käse, Butter.

Abendessen zur Feier des Geburtstages
S. M. des Kaisers Wilhelm II. im Kimberley-Klub
am 27. Januar 1892.

Geräucherter Lachs. Kürstensuppe. Gefochte Fische mit Berliner Soße. Polnische Tauben. Gepickter Lendenbraten. Tiroler Vogelnester. Rumänischer Punsch. Truthahn mit Gewürzthunke. Straßburger Gänseleber-Pastete mit russischem Salat. Spargel mit Viktoria-Thunke. Nußbrötchen. Kaiser Apfelschaum. Früchte.

Kaiser-Frühstück
bei den Leibkürassieren in Kleinburg-Breslau
am 29. November 1910.

Windsorsuppe. Schlesiisches Himmelreich. Lachsforelle mit Kaviarsoße. Rogauer Masthühner, kalt. Früchte. Artischockenböden mit grünen Spargelspitzen. Schokoladeneis.

»Speisenfolge« der Landwehroffiziere zu Nürnberg
bei der Geburtstagsfeier des Prinzregenten von Bayern
im Jahre 1892.

Frühlings-Suppe. Rheinsalm mit Kartoffeln, Öl- und Essig-Thunke. Ochsenleber mit Madeira-Thunke, Macaroni und Mixed Pickles. Spargelgemüse und gebackene Brieschen. Straßburger Gänseleber-Pastete in Sülze. Steyerischer Kapauernbraten, Salat und Dunstobst. Neffelrode-Eis. Käse und Butter. Nachtsch.

Speisenfolge bei dem Festessen höherer Beamten Berlins
bei der Hundertjahrfeier zu Ehren Kaiser Wilhelms I.
am 23. März 1897.

Windsorsuppe. Donauzander mit Kräuterjus. Lachs mit Kardinalsauce. Rindskende mit Gemüse. Prager Schinken in Burgunder. Pastete von Haselhühnern mit Trüffeln. Helgoländer Hummern. Zunge Putz, gefüllt. Elen-Mücken. Salat und eingemachte Früchte. Nuß- und Ananas-Eis. Gefrorenes von Erdbeeren. Käsebrötchen. Kaffee.

»Tafelordnung« bei dem Festessen
der deutschen Finanzminister
am 5. August 1878 im Schloß-Hôtel zu Heidelberg.

Schildkröten-Suppe. Kraftbrühe von Hühnern. Forellen mit zerlassener Butter, Erdäpfel. Steinbutten mit holländischer Tunke. Rehriicken mit französischen Erbschwämmen. Lendenbraten mit Kaisertunke und Beilage. Kalbsmilchner mit Trüffel. Hummer mit Tartarentunke. Feldhühner mit neuem Sauerkraut. Schinken in Burgunder gefocht. Artischocken mit geräuchertem Rhein-Lachs. Französisches Geflügel, Salat, verschiedenes eingefochtes Obst. Klumpudding mit Vanille-Tunke. Maraschino-Sulz mit Früchten. Verschiedenes Gefrorenes. Aufsätze. Verschiedene Früchte. Nachtisch.

Gabelfrühstück zu Ehren des Deutschen Kronprinzen
in Stadt Hamburg zu Lübeck
am 5. Juli 1909.

Kraftbrühe mit Rindermark. Steinbutt mit Bearner Tunke. Nudeln mit Schinken, überkrustet. Schmorstück mit jungen Gemüsen. Salat in Sahne. Prinzeß-Birnen. Auflauf mit Himbeer-Tunke. Käse. Erdbeeren mit Schlagahne. Kaffee.

am 6. Juli 1909.

Niesentrebse in Dill. Klare Schildkrötensuppe. Rheinsachs, kalt mit Kräutertunke. Rehriicken mit Rahmtunke. Salat. Pflirsich-Eingemachtes. Schokoladenaufslauf, Weintunke. Käse. Früchte. Kaffee.

Festmahl des Deutschen Gesandten
Baron von Waldhausen in Buenos Aires
am 2. April 1908.

Hühnerpastetchen. Kraftbrühe nach Königin-Art. Pejerry-Schnitte auf Gräfin-Art. Schinken in Burgunder. Gänseleber nach Lucullus. Maraschino-Punsch. Junger Truthahn, Salat. Stangenspargel. Schokoladenspeise. Füllgefrorenes nach Marie Luise. Nachtisch.

Festmahl des Schillervereins von St. Louis
am 12. November 1909.

Schildkrötensuppe, Dillgurken. Auster in der Schale. Kraut-
salat, Oliven. Junger Würbebraten mit Pilzen. Grüne Erbsen.
Gebräunte Kartoffeln. Bachhähnchen mit Rahmtunke. Mais-
küchlein, Kartoffelmus, Sellerie. Apfeltorte. Kaffee. Ameri-
kanischer Käse.

Tischkarte des Festbanketts der Stadt Köln
bei der Einweihung des Kölner Domes
am 16. Oktober 1880.

Kaviar. Venetianischer Salat. Klare Suppe, Hühnersuppe.
Kleines Fleisch in Muscheln. Steinbutt mit Erdschwämmen.
Schinken in Madeira. Fasanen und Sauerkraut. Kleine Erbsen
mit Zunge und geräuchertem Lachs. Gänseleber mit Trüffel.
Getrüffeltes Kappaune. Rehziemer. Eingemachtes Obst, Salat.
Seeckrebse. Eis, Früchte und Nachtisch. Aufsätze. Kaffee.

Festmahl der Stadt Leipzig
bei der Grundsteinlegung des Reichsgerichtsgebäudes
am 31. Oktober 1888.

Frische Auster. Hühnersuppe. Spießerrücken mit Oliven
und Kastanien. Frischer Rheinlachs. Schnepfen-Pastete. Arrak-
Aufsatz. Mezer Hühner mit Schmorfrüchten und Salat. Stangen-
spargel und Zuckerbirnen. Nachtisch.

Festmahl des Teltower Landwirtschaftlichen Vereins
im Englischen Haus, Berlin am 7. Dezember 1909.

Auster auf Eisblock mit Chesterbrötchen. Frühlingsuppe.
Englischer Hammerrücken nach Huster, Bearer Soße. Gebirgs-
forelle blau, in der Brühe. Frische Butter, neue Kartoffeln.
Getrüffeltes Königsgericht von Krametsvögeln. Gefüllter junger
Puter. Eingelegte Früchte, Salat. Eis. Überraschungen. Käse-
brötchen, Gebäck. Baumkuchen. Obst.

Mittagstafel der Brandenburgischen Gesellschaft
am 16. März 1889.

Frühlings-Suppe. Steinbutte, französische Sauce. Rinderbrust auf Bürger-Art. Schinken in Burgunder. Kaltes Zwischengericht. Putz. Renntierrücken, Salat, Eingemachtes. Viererlei Gemüse. Wiener Eis mit Schokolade. Butter und Käse. Nachtisch.

Festessen bei der Eröffnung
der Internationalen Gartenbau-Ausstellung in Köln
im Jahre 1875.

Hühner-Suppe. Schildkröten-Suppe. Salat von Rheinkrebsen. Trüffelpastetchen. Salm nach holländischer Art. Lendenbraten mit Morcheln und Trüffeln. Gefüllter Wirsingkohl. Sauerkraut mit Feldhühnern. Getrüffelte Gänseleber-Pastete. Rehbraten. Französische Kapane. Eingemachte Früchte. Salat. Seekrebse. Verschiedenes Eis. Backwerk. Kuchen. Obst. Aufgäse mit Bonbons. Kaffee.

Festmahl bei der Eröffnung
der Internationalen Kunstausstellung zu Dresden
am 3. Mai 1897.

Ochsenchwanzsuppe. Bachforelle, blau, mit Kaviar und Maltakartoffeln. Rindslede, umlegt mit Kalbsbröschen, Kartoffelkrusteln, Steinpilzen, Wildschmittchen und Trüffelguß. Schlüsselpastete, gefüllt mit Erdschwämmchen, Hahnenkämmen, Krebschwänzen, Fischlößchen und Kalbszunge. Hamburger Rücken mit Dinstobst und Salat. Stangenspargel mit Butter. Gemischtes Eis in Figuren. Käse. Nachtisch. Kaffee. Liqueure.

Festmahl zur Einweihung des neuen Rathauses zu
Dresden
am 30. September 1910.

Malassol Beluga im Eisblock. Kraftbrühe nach Schloßherrin-Art. Seezungenschnitten, Valeska. Lammrücken, Metternich.

Schnepfenbrühe mit Trüffeln. Französische Masthühner. Römischer Salat. Artischocken mit Spargelspitzen. Gefrorene Birnen, Alexandra. Käseplatte.

Frühstückskarte für den König von Sachsen
auf der Kochkunst-Ausstellung in Leipzig 1883.

Fleischbrühe in Tassen mit Pasteten. Rindsleude am Spieß mit jungem Gemüse. Forellen blau mit frischer Butter. Rehfoteletten mit Trüffeln. Mezer Hühner. Zuckerfrüchte, Salat. Frucht-Auffäße. Nachtisch.

Mittagessen des Deutschen Gastwirtstages in Dresden
am 7. Juni 1899.

Kraftbrühe. Hammelrücken nach schottischer Art mit jungen Gemüsen. Gebirgsforellen mit frischer Butter. Junge Gans, Salat, Früchte. Stangenspargel mit zerlassener Butter. Erdbeer- und Vanilleeis. Butter und Käse.

Tischkarte bei der zweiten Säkularfeier der vereinigten
Friedrichs-Universität Halle-Wittenberg 1894.

Kraftbrühe. Schleie mit Dillsauce. Kalbsrücken mit Champignons. Grüne Bohnen mit geräuchertem Lachs und Schinken. Artischocken mit grünen Erbsen. Helgoländer Hummer. Masthühner, Rehkrücken, Salat, eingekochte Früchte. Gefrorenes, Hohenzollernspeise, Baumkuchen. Nachtisch. Kaffee.

»Speisenfolge« bei dem Essen zur Einweihung
des Kranken- und Genesungshauses Bergmannstrost
in der Sektion IV Halle a. S.

der Knappschafts-Berufsgenossenschaft. 1894.

Rehhühnersuppe. Lammrücken auf Westmoreland-Art mit verschiedenen Gemüsen. Seezungenröllchen mit Tafelpilzen. Rehfotelett nach Montgelas. Junge Hühner, Dunstobst, Salat. Gefrorenes. Käse, Pumpernickel, Radieschen.

82. Versammlung deutscher Naturforscher und Ärzte
in Königsberg i. Pr.
am 21. September 1910.

Kraftbrühe mit Rindermark. Prager Schinken in Burgunder.
Rheinlachs auf holländische Art. Hamburger Enten. Verschiedene
Früchte. Gefrorenes nach Fürst Pückler. Käsegebäck. Radieschen.

Festessen der Lehrerschaft
der Herzogl. Technischen Hochschule Carolo-Wilhelmina
am 10. März 1894.

Schildkröten-Suppe. Gefüllte Muscheln mit Austern. Würbe-
braten mit Schwämmen. Steinbutt mit holländischer Tunke.
Spargel mit Schnitzel und Zunge. Wildschweinskopf mit ge-
würzter und Cumberland-Tunke. Gemästete Hähnchen mit Salat
und eingemachten Früchten. Eis. Butter und Käse. Nachtisch.

Fest-Essen zu Ehren des Herrn Kapitän H. Christoffers
an Bord des Schnelldampfers »Trave«
aus Anlaß der 200. Rundreise über den Ozean
am 1. Dezember 1900.

Speisenfolge: Krebsuppe. Kraftbrühe, Gärtnerin-Art. See-
zungen=Schnitten, Bearner Soße. Hammelrücken, russische Art.
Buter mit Würstchen garniert. Stangenspargel, Schaumsoße.
Zunge Erbsen mit Blätterteig. Gebackene Kalbsmidder nach
Villerot. Gebratene böhmische Fasanen, Kompott, Salate. Vic-
toria-Becherpafete. Fürst Pückler-Bombe. Mandelaufsatz. Nach-
tisch. Kaffee.

Speisenfolge
an Bord des Schnelldampfers »Fürst Bismarck«
den 17. Juni 1899.

Kaviar im Eisblock. Victoriauppe. Gerösteter Rheinlachs
mit Kräuterbutter. Englischer Hammelrücken mit Gemüsebeilagen.
Hummer auf Kaiserart. Gedämpfte Gänseleber. Wachteln aus
Capri. Kompott, Salat. Gefülltes Erdbeer-Gefrorenes. Nachtisch.

Fünfundzwanzigjahr=Feier der »Täglichen Rundschau«
 Berlin, am 2. Januar 1906.

Schwedisches Vorgericht. Ochsenschwanzsuppe. Steinbutt auf
 Diepper Art. Rinderfilet nach Bordelaiser Art. Gänseleberpastete
 in der Kruste. Junge Hühner in der Kasserolle, Salat. Arti-
 schoden mit Mouffelinsoße. Verschiedene Eispeisen. Butter und
 Käse. Bleichellerie. Nachtisch.

Frühstücksmahl
 bei dem Besuche des Königs Friedrich August
 auf der Dresdner Kochkunst=Ausstellung
 am 9. Januar 1909.

Kraftbrühe. Rindertafelstück auf Mailänder Art. Rheinlachs
 nach Chantilly. Französische Hühner, Salat, Früchte. Plum-
 pudding. Kleine Käseaufläufe. Nachtisch.

Festmahl zur Eröffnung der Ausstellung für
 deutsche Kochkunst und verwandte Gewerbe in Dresden
 am 9. Januar 1909.

Klare Suppe. Ostender Steinbutt. Lammrücken, venetianisch.
 Hasenpastete in Sulz. Gefüllter Truthahn, Salat, Früchte. Ge-
 frorenes. Käsebäckerei. Nachtisch.

Festmahl zur Feier des Geburtstags des
 Deutschen Kaisers
 im Hotel Beauregard-Continental zu Lugano
 am 27. Januar 1902.

Kaiser=Suppe. Ostender Steinbutt, Krebstunke, Salz-
 kartoffeln. Mezer Masthuhn auf Landesherren=Art. Japanen=
 pastete in Madeira=Sulz. Gebratener Rehrücken, Salate. Kaiserin=
 Bombe. Kleines Backwerk. Nachtisch. Früchte.

4. Scherzhafte Tafelkarten (in altdentscher Sprache, mundartlich, lateinisch, gelehrt-wissenschaftlich uzw.).

Tischkarten des Großherzogs von Weimar bei dem Besuche des Deutschen Kaisers auf der Wartburg am 21. und 22. April 1896.

Auff unseres gnedigsten Herrn des Landtgraven zu Düringen Taffel auff dem Palas wird auffgetragen am Dienstage nach Misericord. domini a. S. MDCCCXCVI: Ain Suppen mit ainer Coullige von Kalbsbrissen. — Fasteten von Hunern mit Weinbeer vnd Gewurz. — Ain Minutal nach alter Römer Art, aus mancherlei Fleisch gehackt, man giebt etwas Coriander dazzu. — Ain Dugend vergüldete Seekrebse. Hiernach Fasanen gespickt, warm, vnd Sallat von Keimgen. — Ain Seleri-Gemües, gantz mit dem Herzihoß wie die Spargen. — Ain Tractament gefroren, auff das köstlichste in Silbernen Gefäßen präsentret. — Schwedischer Pott-Käse, milde vnd krümelig. — Von allerhand Früchten, sofern die Jahrs-Zeit zvläßet. — Den Ausgang des Banquetts machen allerlei Confituren vnd verwunderlich Backwerk, man schmecke auch Luft aus dem Föhrenwalde am wart Berk. — Auff dem Schawtisch siehet man ain Pfawen, so Rosin tregit. Des Banquetts Ende.

Die Karte für den 22. April lautete:

Des Durchlauchtigsten Herrn Landtgraven Bankett avff Schloss Wartburg, am Mittwoch, so ist der 22te tag des Abrellen anno domin. MDCCCXCVI. — Ain Indianisch Mangoes-Suppen. — Aldann ain blaw gesotten Foren, so in des gnedigsten Herrn Fischeyren gezogen. — Nach Düringer Artt ain Lendenstuck von ain Zütländischen Ochsen. — Gehacks von ain Kappawnen, warm, ein Welsch gericht. — Ain Rückbrätleyn vom wild-Schwein in burgunder-Win vnd geziehret mit Blumen, Grenaten-Körnleyn, Citronen-Scheiben vnd gehackt Petersilte. — Asparagus sylvestris, zu Dewtsch Spargen benennet, in bündleyn ain schidlich zugestuzet. — Ain Mehlspis, nach dem grossen Fass zu Heidelberg geträwlich formbt, gefüllt mit ain Fruchtgallrat. — Zum Nach-Essen wohlshmeckende Käse aus dene nider-Landen. —

Beym Beschließ fürnehmbe Confecte, geschmückt mit des Burg-
herrn Namen vnd Schilt, auch wird dargestellt avv dem Cre-
denztisch ain ritterlich Waffenspiel. Der Kuchenmeister.

Bei dem Aufenthalte des Deutschen Kaisers auf der
Wartburg
am 19. April 1899.

Zu ehren der glücklichen Ankunfft Hoher Gäste am 19ten
Tage des Ahrillen=Monds ao MDCCCIC. Also man spehjet:
Ein Frisch Suppen / so man dortselbsten benamjet Balnomon
schink. — Forellen / die in einer Pfanne Wasser blau gekottet /
mit etwas grünen außgezieret seyn. — Ein ansehnlich Stück
Fleisch vom Ochsen / imbrochieret vnd gebratten / auch mit Au-
gurken umbleget. — Ein Schawessen / als ein tewtscher Ritters-
mann auf ihren Possamenten stehend / ist in Wag possieret /
darumb gesteket ein Waldschneppen=Gallrat. — 6 junge Boul-
lards=Hüner / weyh und sawber an ein Spyz gebratten / so ist es
recht vnd gutt. — Bohnen=Gemüs / in Striemeln geschnitten /
darneben Caviaro auf geröstet Brodt. — Ein Prang=Sorten von
pürem Rohm / nach fürtrefflicher Regula bereitt. — Kees in
mancherley Artten / fürnehmlich Schwyzerische / Schwedische und
Texelische. — Zur Collation dienen Weynbeeren / so frisch auß
Burgundterland gekommen / Pomosinen vnd vnterschiedliche Früchte.
— Hiernach Confecte vnd Heroldtsfährleyn mit des Hohen Burg-
herrn Wappen gezieret. — Man credenjet hiezv ein Süßwein /
so mit kräutleyn gewurjet / selbiges alshiero Wald=Reyher be-
nennt wird. — Des Gastmales Ende.

Bei dem Besuche des Deutschen Kaisers auf der **Wartburg**
den 21. April 1900.

Das erste Hauptmahl / so werckstellig gemacht am Sonn-
abendt nach dem Heyl. Oster=Feste / by dem einzuge vnd will-
kommung / auch zur ehr des Hohen Gastes vnser gned. HERM
Landtgraven von Düringen avv dem Palaß zu Wartburgk / es
ist der 21te tag des Ahrillenmonds a. dom. MCM.

Ein Nordlandtisch Suppen mit Kruspeln awff ain gulbten Blatt sehr höflich praesentiret.

Vnd so ferne von Fischwerck / seyn awserwehlete Fohren / in dießer Beytt awß aim Wasser-Bach / drunten am Bergt / geankelt / dann abgewurget vnd nachmals gesüdet.

Das beste Stuck von aim feysten Dye / geröht am Spiessen / mit ainer wohlerdachten Umblag.

Ein Köstleyn / nach Epous zugericht von aim Frischling / Porcellus sylvestris vel infans awß ainem tewtschen Eychen-Geholze.

Indianische Haanen / delicat gebrahden / solche nach Coleri Berick / die einmahls vor dreihen hundert vnd eßlichen Jahren nach Europam gebracht / ist feyn uneben Eßsen / darzv ain Gehack von Aepffeln vnd dergleychen Zuthat.

Ein gemüs von Spargen / zv Brawnschweyg gerad für hewt erzogen.

Ein kawkassisch gericht / Nahmens Dratschona / in Eissen geformt vnd bestrewet mit geschabtel von Pommerangen.

Nachspenß / als Käßleyn von mancherley Gestalt.

Hernachen gar viele anschawliche Stücke / als Wartt-Thurm formiret / ain jedes 1½ Spanne hoch / awff würcklichen Felsen stehendt.

Bey Handten ain erquicklicher Trunk / gewürzet mit frisch-grünen Kreuttleyn / awch Buchwaldts-Meyster benennet.

Hier gehet das Mahl zu end.

Kaiserbesuch auf der Wartburg am 26. August 1905.

Banket zur Einfuhr Allerdurchläuchtigster Gäste an unserß gnäd. Landgraben Hoffe zu Wartburgt am Sunnabend da man zählet den 26ten tag d. Erdtemonds Memv.

Ein Liquor aus Fleisch-Brüh zu annehmlicher Consistenz bereitt und kalt gereychet.

Eine Dähniße Mahlzeit Meer-Fohren gehaißen / dabey eine weiße Coullige in einer besunderen Schaale.

Den Rückgrad von ein Hamel / am Spieß gebraten und nach der Zerlegung mit Gemues umbschlossen.

Eine zermalmung von Endten / in scharfer Hitze auffgetrieben.

Große See-Krebße / in ihren ganzen Körpern vorgetragen / mit ein Büschleyn Petrosilke ausgeziehret.

Danach ein königlich gericht Repp-Günner / in breit geschnittenem Speck gewunden und gedünstet / dabey Apffel-Weiß od. Römische Salate.

Erd-Schwämme mit ein Gefüßel / gut zu behalten.

Gefrorener Aufsieger / dazu Backwerk in zierlicher Form.

Käse-gebäckels in einer schönen gelbligten Farbe.

Kostbar Obß nach der Jahrs-zeit / und zur Beschließung ein meysterlich gemodelt Bildnuß der Wartburgk auff Marzapan gefestigt.

Küchenzettel bei einer »Tagesagung« des Vereins für
Thüringische Geschichte und Altertumskunde
in Eisenach.

Landgrafensuppe, schon am Hofe Hermanns I. sehr beliebt. Blau gefottene Forellen, aus des Urgebirgs krystallnem Quell, der Altertumskunde wohlbekannt; dazu Butter der Neuzeit, frisch vom heutigen Tage. Ein Kostbraten von Ochsenrippe, stolz ausgestattet mit allerlei Gemüs, eingemacht und gebacken, nach Küchenart der Herzogin Sophia von Brabant. Von welschen Hahnen eine kostliche Speiß, wie Graf Ernst von Gleichen sie in Welschland entdeckt. Ein Rücken vom Rehwildpret der Geschlechtnachfolge des Wildstandes Ludwigs des Eisernen. Sothanen Braten geleiten süße Früchte, würzige Salate und, in besonderem Aufzuge, in seine Krusten gehüllte Erbsen; Lieblingsgerichte vom tugendhaftesten Schreiber. Ein lieblich Schaumgericht nach Russischer Weiß; Süßes aller Art, kunstvoll aufgebaut; Frisch gereifte Früchte aus Thüringens goldnen Auen, sehr verlockend, schon von Eva von Buttler erprobt. Die Schlußwürze des Mahles: Einfach erquickende Gabe im Gedanken der frommen Elisabeth: Schwarzbrod mit Butter und Käse.

Altdeutscher Küchenzettel bei einer Hochzeit in Berlin
am 20. Mai 1899.

Von Essen. Erstlich ehne Suppen, wohlschmeckend und stärkend, mit frischen Kräutern. (Ist unschwer zu essen!) — Item eyn Fischleyn, so man Steinbutt benamset und in der Nordsee findet, mit Fleiß gesotten und würziger Tunkte. (Darzur trink' ein guet Glas!) — Item eyn saftigk Stückleyn vom Rehwild, auf teutsche Art sehr lecker zubereytet. (Nimm ein guet Stückleyn!) — Item eyn Scheerenthier vom Helgoländ'schen Eyland, auf fürsiliche Art gar schmachhaft gesotten. (Eyn königlich' Essen!) — Item eyn junger Gansvogel, mit löblicher Kunst gepraten, darzur welschen Sallat (Hierzur gehöret eyn gueter Trunk!) — Item Spargelstangen, gar lang und dick, mit großer Fuericht gekochet. (Die Köpf' müssen dran bleyben!) — Item eyn delikat Gefrorenes, den liebwerten Frawen insonderheyt zugebacht. (Ihr Mannesleut' möget auch zugreyffen!) — Item Allerley überzogen Backergk und Frücht', mancherley, so man erdenken kann. (Ist mit Verwunderung zu sehen!).

Gastmahl des Wiener Bürgermeisters von Sewald
zu Ehren des Malers Makart
am 30. April 1879.

Ein nahrhaftige Kaiser-Fleischbrueche. Ein feiner Lachs aus dem Rhein mit Tunkte und Erdäpfel. Ein gespickter Ochsenbraten mit menigerlei Zugehör. Kalte Schnepfen mit Sulz. Eyben-schneher Spargel. Zunge Huehner und Gaense sambt allerley Salat. Gefrorene Schmetten durchmischet mit Freuchtensaft. Käse und Obst. Unterschiedliches suezes Andenken. Kaffee und Likör (nach Blasendorff, Das Fremdwörterunwesen S. 7).

Altdeutsches Speisenverzeichnis für das Festmahl des
Hansischen Geschichtsvereins und des Vereins für
niederdeutsche Sprachforschung in Magdeburg 1903.

Folget was vor essen die herrn henser gespeysset:

Supffe dareyn schiltkrotten gesotten, ist manchem ein sonderbarer schläck. Schunck auff pragische weyß samt burgundischer

falsen. Buttvösch gebangen im niderland in gebraden butter. Gebraden genflein, dazu in comentgen sallat von gurken, allerley frucht vnd berleyn. Sparge von newen jar in alamodischer falsen, die welschen heysens mouzylne. Eylliken kalde speß, so der Püedler auffbracht. Butter vnd kes, so eynem noch der ahung not wer.

Festmahl auf einem deutschen Schiffe in Ostafrika zur
Feier des Geburtstages der Kaiserin
(nach der National-Zeitung vom 25. November 1901).

Zettel der Speisen

so da werden gereicht werden am Banquette zu Ehren

Ihrer Majestät

am zweiundzwanzigsten des Weinmonds 1901.

Um den Appetit zu reizen, wird zuvörderst präsentir-et werden:

geröstet Wecken mit Eiern vom Stöhr,

so da kummet us dem Lande derer Neußen. Darnach wird uff den Tisch gesezet eyn gar lieblich Gericht, so man benahmset:

Ochsenschwanzbrühe mit Marckflößen.

Sodann wird uffgetragen werden als Fürgericht:

Guchem us dem Hafen

von Dar-es-Salâm, gefischt in der Mondnacht von einem braven
Waidmann.

Auch servir-et man Weißstengelein aus der Erden, mit geschlagenen
Eiern.

Jezo schärset die Messer, denn jezo rechet man dar:

Schweinslende,

gesulzen und gepöckelt, mit Sauce, gar lieblich versezet mit wälschem
Weyn; auch sollen Erdäpfel und teutsche Schosten Euren Gaumen
lehen.

Wes Sinn aber gewiset ist, der hat sich noch etlich Raum in seinem
Mahgen uffgeparet, sintemahlen nun daß Hauptgericht wird unsere
Tafel zieren nämlich:

Endte mit Welschkraut und gar mancherley teutschen und wälschen
Früchten.

Darzu sollt Ihr prav trinken teutschen Weyn, denn der Weyn ist ein gar lieblich Ding in guter Cumpany.

Wesß Hertz aber noch mehr begehret, dem soll man:

ein süß Speys us Brot und Eyern und Milch

fürsetzen, uff daß er nicht uns schmähe und sage: »sie haben mich gelahden, aber bey ihnen ist Schmahlhanns Küchenmeyster und werde ich über Nacht schier Hungers sterben.« — Es ist auch wegen deren lieben Frauen, denn ihr Sinn stehet nach Süßem.

So aber Eyner des Guten fast zu viel genossen, der mag etlich Sorten Käs und Butter

zu sich nehmen; denn solches thuet wohl. Zum Beschluß bringet man dar:

verschieden Obst aus dem Morgenlande, so die Mohren nennen: majungwa und nanasi.

So Euch alles hat geschmeckt und Euer Sinn ist guter Ding, sollt Ihr auch noch ein arabisch Gebräu us Mokkabohnen bekommen, auch scharf und süß »Aquavit«.

Dazu wird erklingen ein gar lieblich Getöhn von Zinken und Schalmeyen, wobei ihr solltet lustig seyn und fein artig, wie es in Gegenwart von denen holden Frauen sich ziemet.

Altdeutsche Speisefarte

bei der »Versammlung deutscher Salinen«

am 20. August 1892 zu Halle a. S.

Den wolebden / wolgelehrten und großmächtigen herren / so das köstliche salt zu siedem sich besleyhigen / vnd so allhiero in der guten stadt Halle sich festlich vereynigt haben / soll zur leyung vnd sterckunge gereychet und fürgesehet werden / was man umbstehend verzeychnet findt.

Erstlich. Eyn köstlich krafftsuppen / nach der herzogin art.

Darnach. Eyn wolgewürzte krustelspeys / von kās vnd andern guten dingen künstlich zubereytet / nach Mayländer art.

Item. Ein safftig rückenstuck von eynem kalbleyn / glänzend gebraten / sambt allerhandt grün muesz. (Nimm nit ze vil das best kombt hernach.)

Ferner. Leffere fischleyn / so man schleye nennet / benebenst
eynem Beyguß von kaviar. (Nun trink eyns mer / dem salt zu ehr.)

Darnach. Eynes zarten rehes safftige rippenstuckleyn,
nach der feynschmecker vnd schlecker art kösilich zubereytet. (eyn
gute zwischenlagen.)

Item. Eyn junges / lefferes feldhühnleyn / dazu allerley
eyngelegt früchte / auch lattich in eijig vnd baumoley. (laß nit
vorbengehn.)

Ferner. Eyn eiskalt speys / doch lieblich zu essen / auch
kösilich kuchen vnd allerhand zu knuspern. (labet menleyn vnd
frewleyn.)

Zu guterleht. Satt prodt vnd käß. (eyn guter beffel im
magen.)

Eyn mereres nit.

Altdeutsche Speisenfolge
bei dem Stiftungsfejt der studentischen Verbindung
Friedericiana
in Leipzig 1900.

O wê der grôzen nôt!
manch tierlein ist nun tôt:
ein schildkrôt muost ir leben lân,
daz wir ein würzig suppen hân;
dazu wol von dem Rheine
ein fischlein zart und feine;
und ob diu guote kuh
ir butter gap dazu,
man gap ir keinen dank zurück
unde nam ir noch daz lendenstück;
unde nam der erde ir sprozzen
mit oel und saurem wîn begozzen,
nam süeze früchte, gar unde kalt,
gereifte milch vil wochen alt;
waz sind wir arge schlemmer!

Tafelkarte der Kneipe alter Nikolaitaner
 (früherer Schüler des Nicolai-Gymnasiums in Leipzig)
 in mittelhochdeutscher Sprache (nach Blüher, Rechtschreibung
 der Speisen und Getränke, 2. Aufl., S. 441).

Der spîsen ordenunge zuom Festmâl der K. a. N.
 am 27. Maien / anno Domini 1885.

Swaz vrunt nû iuwarn magen / sul iu ditz brieflîn sagen:
 Ich kûnd iu vrôe maere: ein brüe vom gartenaere.
 dan müget ir wol vreischen pastêt gefült mit vleischen.
 ouch hammelrücke ûz Engellant mit jungen bônen kumt
 zehant /

darzuo noch ertbirn und zuom wîn vil scharpfe ezzich-frühtelîn.
 dan schouwet ir in sînem prunke Rhînlahs in remolädentunke.
 nû merket: Lipzker allerlei mit einer poekelzungen! hei!
 vom gansenvogel iletzt ein brâten mit süezen frühten unt
 salâten.

dan künstlich îs von guotem smac / sô in vürst Pücker
 gerne mac.
 unt butter / kaes' unt zuospîs muoz iu geben guoten magen-
 sluoz.

Tageskarte des Gemeindehauses im Thüringer Dörfchen
 auf der Sächsisch-Thüringischen Ausstellung in Leipzig
 in Thüringer Mundart (nach Blüher a. a. O. S. 495).

Û Keppchen Fleischbrühe und ä Ei drinne. Û Teller Suppe
 un was drinne. Was gänz feines Fleischges in äner Muschel
 drinne. Steife Nudeln met Schinken. Braune Tische met feinen
 Fleischstückchen drinne. Kalbfleesch met ruten Fäffer. Gesutne
 Nieren. Kleegehacktes Rindfleisch, gebratt. Û Râben=Stückchen
 vun Kalbe. Gebratte Kälber=Läber. Ûne ächte Bratworscht.
 Û Râben=Stückchen vun Schweine. Û Stückchen vun Kalbe aus
 der Keile. Ûne Râbe von ä Schose, gebratt. Û Platen Nchsen-
 fleesch us der Länge. Û tichtigen Platen Nchsenfleesch. Gänz
 grußen Spargel met feinem Kalbfleesch, gebratt. Schweinesfleesch,
 gebratt. Kalbfleesch, gebratt. Eier in der Fonne (Pfanne). Eier
 met Butter neingeriht. Dasselbe met Schinken odder Worscht.

Schlesische Speisefarte bei einem Festessen in Beuthen
(Oberschlesien) 1901.

Woas her, und her schnabelierens hinte Dms, ein Schneider
Zufis seiner Zelinder-Destille! Zeirschte sittes tälsches Zeug,
ich gleebe se dernennens Kavejahr; nu doas Ding wird gutt!
s'itt aus a su wie Woanschmiere sitt's aus. Daderzune an ahlen
gezirten Loffeier; nu doas Ding wird gutt! — Dernoehert anne
Briehe vum Ufse sein Schwoanze; na s'is mer's egal!
Wenn's ock und's schmeckt! — Daderdruf Furelle Fijch'l, ock
blusich gekucht; derzune frische Putter vum John — Oberoamt-
moan aus Leschkewitz! Doas luf ich mer gefoll'n; addersch s'beste
kummt no: A goar a siehr seiner Trupp'n a aller Schluß
Johannisberger, was de a Gewecke vom Ferschten Metternich
is. Ja, ja, wir loss'n uns nie lump'n! — Nu kummt goar no
a Buckel vu am Koalbe; Triffeln han se au no neigestackt,
doas sein sitte schwarze Pilze sein's; aus'm Französ'schen, aus
Perlegont, kumm se har; nu doagigen läßt sich nischte nich ja'n.
Udder nu! Satt ock! Satt ock! Spoargelstang'n! Doas is au
tee schlecht's Futter! Nee, nee, do lang'n ber feste zune und nie
zu knopp. — O du mein! Siste siech, ha ich merich nich bale
geducht? Nu gibbt's gor Grufvögel (Krammetzvögel) mit
Schlämpancherkraut. Zufes, Zufes! Is duas a Uffen; doa
kennt ehm ja bale dar Bud vor lauter Freede stußen! Und no
werklich'n natürlichen Schloampancher derzune; vum Merich'che
(Mercier) is er, woas au kenne tumme Marke nich is. — Ißend
ploagt die Bumbe mitt'n nei ei de Gesellschaft! Olle neune!
Mit Anna-naf is se zusamm'n gemoanscht; adder schmeck'n
thutt's daderwegen doch gutt! — Nu gibbt's noch an ahlen
Landbriefträger (Käse); su an richt'chen ahlen Moan, und
au noch andern Quark ei Silberpapierdin und grubis Brudt;
na mer wern's schon no ahinger krieg'n. — Zuguderlest werd
no anne gude Loasse Koffe geschloampoamt und derweil's a su
Mude is: a ticht'cher Schnoaps derzune. Su, nu sein ber
fartich dermitete und desderwegen: Wollgespeiß'am! Wollgespeiß'am;
Und nahm se ock nischte nich fer unгутt!

Schlesische Tischkarte bei dem Stiftungsfest des
Riesengebirgsvereins, Ortsgruppe Leipzig 1902.

Zwitschte anne Brieche vom Uckjen, wu er am längsten ihs,
drinne ihs ärndt nischte nich. Hernachert Karpe ei pulscher
Tunke, ader den han ber nich, daderfür Schleie miet Butter-
tunke und Kartuffeln. Dadruß a Brinkel Rückenfleesch vum
Hamburger Mastkalbe, miet allerhand Gemansche aus em
Garten. A Brinkel Ente gepruzelt, ader faum kunfermirt, da
derbeine viel se schund Vier-Länder bereest han, ach du meines
nee nee! Was sießes neigemachtes kriegen Se derzune un oh
Sillate. Nun han ber blussich noch anne Schlitterbahne ußm
Teller, e genennes Nus-Eis, dee tälschen Kerle, ne ader a su
wahs! Ize zieht a Watscher, nu heeß's berappen. Hernachert
ricken se irschte a Quarg raus, ohne ader Niehrdelzwiebeln, jun
richtigen alen »Landbriefträger«, dän de schund am Siegesdenkmal
richt; na, bis ad milde, schmecken tutt a. Un nu Mahlzeit,
Mahlzeit, meine Herrschaften! Nischte fer ungut!

Memannische Tischkarte zum »Fest-Esse« des
Deutschen Müllerbundes bei seinem 31. Verbandstage
in Freiburg i. B. 1903.

Leitpruch: Hoch Mühlrad! Hoch Wasserrecht!
E Esse, e guets, ich au nit schlecht.

Was m'r ußdije:

Ihr Müllermalscher un Fraue mitnand,
Zest nemme z'ersch d'r Böß'l in d'Hand.
's git Königinjuppa; i will hoffe,
Daß m'r e guedi Wahl hen troffe.

Gütt wurd nit knickert un nit g'part:
Nhisalme git's uf Holländerart
Un Salz-Erdöpfili d'rzue.
Druß los, ihr Gütt; m'r hen jo g'nue.

E Dschebrodiz mit G'müesli drum rum
Ich au nit dumm.

Druß git's ebbis Fürnehms under d'Zähni:

Brodini Maschtähni.

E Kopffalat d'rue, e g'schlaachde,

Isch au nit z'b'raachde.

Oder wenn liawer Dpf'Imues witt,

Griff zue! Schiniar di nit.

Druß kummt e kiehli, e köstligi Epis:

Zs.

Zu Winder hen d'Müller als driwewer z'flueche;

Gütt, denk i, werre si 's gern v'rueche.

Un wenn's v'rbi isch mit em Süße,

Nor düen m'r mit Käse des Essli b'schlaße.

Düen sell nit v'rgeße

Bim Esse;

Hebe au 's Glässi

Under 's Näsli.

Auf der »Wi-Karda mi Tröpfli vun allerlai Arda«
waren angeführt:

Wissi Sorde

Us mängerlai Orde.

Rodi Badischi hem m'r do,

Holla, die derse sich sehne lo!

Au fehlt's nie an famose

Rode Franzose.

Au hem m'r, wo so sölli knallt

Un triebt un schiaßt mit Deiß'lg'walt.

Und zum Schluß gibt der Verfasser dieser Tischkarte,
M. Ganther, den Festgästen den Rat:

's Wasser triebt d' Mühli;

D'r Wi, der triebt's Bluet,

Mach d' Auge uf, Müller,

Un wehl d'r recht guet!

»Spyszeddel« bei dem Festmahl zur Einweihung des
neuen Lehrerseminars in Wolfenbüttel
am 9. Oktober 1879

in altniederdeutscher Sprache.

De erste schottel: Eyne zuppen, von den Franschen ghenomet
»Bouillon«. De tweede schottel: Bafe von eynem offen (he is
koket), darto erdeppel, of eyne tunke von pilssen. De drubde
schottel: Zander mit botteren unde erdeppefen (lavet sik sülfen).
De veerde schottel: Arsten unde blaumentohl mit bylagen. De
feste schottel: Melspyse (is wat for soytmuylter). De septe schottel:
Brade vam kalve mit velen snitzelen. De sevendende schottel: Brade
vam offen, de lach uppe der glointgghen rusten, darto soyt ovest.
De achte schottel: Kiese ut Swizerland mit brod unde botteren.
We noch hungriich is, make sik wohl darby! De negende schottel:
Mandelen unde roshnen gewassen jeghen middach, appele, nötte
un beeren gewassen jeghen middernacht.

Vor der Benennung der verschiedenen Schlüssel steht die
weise Mahnung: »Naber, et langsam, du wetst nicht, wat man
denne byslan kann!« (Nachbar, is langsam, du weißt nicht, was
man dann fertig bringen kann!) Am Schlusse folgt ein Segens-
wunsch: »Wy wünschet juw, dat spys un de wyn Zuw mogen
recht ghesegnet syn.«

Festmahl des Deutschen Sprachvereins und der
plattdeutschen Vereine bei der Frik-Reuter-Feier
in Philadelphia
am 8. November 1910.

Spies'fort'.

Sardellensneden. Hamburger Krewtsupp'. Brad'n Bütt. —
Kartüffeln. — Pommercher Gans'brad'n — Rotkohl — Stamp-
kartüffeln. — Holsteiner Schinken — Duppelerschanden Sauß' —
Salat — Frik Reuter Kei' — Swartbrod — Gefrorenes —
Kauten — Kaffee — Deutschen Win vom Rhin.

Latcinische Tischkarte
 bei dem Festessen eines militär=ärztlichen Kurjes
 in Halle a. S. 1893.

Rp. in Form eines ärztlichen Rezeptes.

Iur. caudae bovinæ.
 Tergi agni Westmorlandis.
 Rhomb. maxim.
 Tetraonis Tetricis.
 Asparagi gigant.
 Butyr. Kasei.
 Fructuum var. aliarumque rerum
 q. sat.
 Macera in ventriculo per horas III aut IV cum vino
 bono Rhenano et Gallico.
 Colaturæ adde pocula nonnulla cerevisiæ bavaricæ.
 Proficiat sitque saluti
 viro humanissimo

Dr. Cursus
 medicus militaris 93.

Tafelkarte bei der Jahresversammlung
 des Sächsischen Gymnasiallehrer=Vereins in Grimma
 in lateinischen Hexametern
 am 25. März 1902.

Ordo epularum: Ius. In Conchis multa minutim.
 Pulpa Boum, asparagi, boleti, pisa fabaeque.
 Rhombus habens lapides unguendus more Batavo,
 Cui pariter nil suave putavit Horatius, Atta-
 gen, Fructus dulces, Apii radix, Cichorea.
 Casea, Butyrum, Raphani cum Pane Cherusco.
 Jamque Lucerna ardens veniet fumantis amica.

Prægustator.*)

*) Deutsche Übersetzung:

Speisenfolge: Suppe. Feines Wildfleisch in Muscheln.
 Rindstende mit Spargel, Pilzen, Erbsen und Bohnen.
 Steinbutt mit holländischem Beiguß,
 das Lieblingsgericht des Horaz.
 Gahelhuhn mit süßen Früchten, Sellerie, Salat.
 Verschiedene Käse, Butter, Radieschen mit weißsächsischem Pumpernickel.
 Dann wird erscheinen das brennende Licht, dem Raucher willkommen.
 Der Bortoster.

Latéinifche Speifekarte

bei dem Feflmahl zu Ehren des neu ernannten
Weihbifchofs Freiherrn von Ow

im bifchöflichen Palaft zu Regensburg 1902.

Epulum paratum die Consecrationis A. R. D. Baronis de
Ow Episcopi auxil. Ratisbommensis in aula Episcopali.

Sorbitio cum globulis jecoralibus et lucanicis. Jus ex
linguis bovinis factum cum panificio. Caro bovina cum brassica
capitata. Assum vitulinum cum lactuca. Coffea. Potabimus
cerevisiam ex hordeo bavarico coctam in officina cerevisiae
Episcopali. Sit saluti!*)

Tafelkarte bei dem Ausfluge des Geologen-Kongreffes
nach Staßfurt,

wo die Teilnehmer 1000 Fuß unter der Erdoberfläche auf Stühlen
aus Steinsalz Plaß nahmen und auf Steinsalz-Tischen nach
folgender Karte speiften:

Gastronomifche Leitfossilien. 1. Hydatophyrogene Sedimen-
tärbrühe mit Primordial-Fauna, letztere teilweise metamorpho-
fiert. Erstarrungskruft fehlt. 2. Erstes Auftreten des gemeinen
Hausrindes (bos taurus L.) in guten Exemplaren. Dazu
jung-quartäre Vegetabilien. 3. Platysomus urfidelis mit ge-
schmolzenen Kohlenwasserstoffen, dazu frische Cellulose-Knollen
mit Amylum-Einschlüssen. 4. Blätter von Brassica oleracea,
in Mofelsäuerling gefocht, mit farciertem Rhizocorallium Jenense,
Zent. 5. Gebr. Archaeopterix anseriformis nebst eingem.
Früchten aus dem sächfifchen Mittel-Oligocän. Recente Rahm-
und Süßmilchbildungen aus Pfahlbauten der Schweiz und
den niederländifchen Alluvionen. Früchte von Juglans regia,
Pirus malus und communis, sowie Vitis vinifera L. Die Glas-
einschlüsse entstammen zum Teil dem Mofeltale, zum Teil
rheinifchen und mittelfranzöfifchen Lagen.

*) Überfetzung:

Feflmahl am Tag der Weihe des hochwürdigén Herrn Baron von Ow,
Regensburger Weihbifchofs, im Bifchofspalaste. Suppe mit Leber- und Wurst-
Hüßchen. Suppe aus Ochsenzungen mit Brot. Rindfleisch mit Kopfkohl.
Kalbsbraten mit Rattichgemüse. Kaffee. Geränt: bayrifches Gerstebier aus
der bifchöflichen Brauerei. Wohl bekomms!

Schichtenfolge des Festejens
der Deutschen Geologischen Gesellschaft in Halle
am 6. Oktober 1901.

g) Gerölle von Caseophyrmandelfein und Butyrolith. f) Steineis der jüngsten Eiszeit. e) Ablagerungen der älteren Eiszeit mit *Ovibos Halensis* u. sp. (Rückenstücke junger Exemplare), nordischen Pflanzenresten (Blätter mit Säure präpariert) und Karpolithen. d) Zone des *Archaeophasianus herbae acidae* Fr. c) Zone des *Sus antediluvianus* W. Proximale Teile der Hinterextremitäten in schwimmendem Gebirge. b) Zone des *Palaeoniscus sandrus* Sc. in Fleischbreccie (= *Sandrus aufoxicatus* auct.), a) Älteste Schichten mit Nesten aus der Caudalregion von *Bos primigenius* Boj. — Zwischen den einzelnen Schichten, auch auf Spalten in diesen, treten kohlen- und weinsäurehaltige Quellen zu Tage, die zum Teil mit Erdbeben in Verbindung stehen.

Zoologische Tischkarte
bei einem Festejens im Berliner Zoologischen Garten
(nach einer Zeitungsmittellung).

Kraftbrühe mit Büffelmark; grönländische Stachelrochen mit Edelpilzensauce; Lamarincken mit Kaktus und echtem Jams garniert; Schattiere vom Nordkap mit Lebertrantunke; junge türksische Schwäne, am Spieß gebraten; Savannengrassalat und eingemachte Mangos; Bananenbrei-Bombe auf William Schönfant-Art; schwedische Meiereibutter und Renntierfäse.

Scherzhafte Tischkarte bei einem Festmahl zu Ehren
des Generalfeldmarschalls Grafen von Blumenthal
im September 1895.

Deutsche Kraftbrühe aus längst gepfückten Hühnchen mit frisch gebakenen Klößen. Klare Suppe von Wappenschildkröten. — Flintenläufe mit Kalbsmilch. Edelwildpuree mit Rodelrandglossen. — Schnitten von deutschem Rheinlachs mit französischer Rotweinsauce. Filets von Nord-Dissee-Zungen mit Holländer Austern. — Geduldiger Hammelrücken à la Weisenburg. Diplomaten=

Schmorstück mit Pariser Belagerungs=Ragout. — Bitschke Rebhühner mit gemischten Gemüsen à la Werder. — Straßburger Poularden am Manen=Spieß. Dreibund=Salat. Fein gemischtes Kompot. — Blaue Bohnen, grün angelauten. Cardi mit Ochsenmarknoten. Feines Back- und Knackwert à la Benedetti. Ducrot=Belagerungsbombe in der Pickelhaube. — Reichsländer Käse mit obligater Butter. — Trauben, die sehr hoch gehangen haben. — Turkos=Kaffee. Fremdländische Litöre. Friedensspieße!

Scherzhafte Speisefarte

bei dem Abschiedsessen für einen nach Südwestafrika
abgehenden Offizier in Mex 1904.

Hereroschinken, Büffel=Brustern, Kakteen=Spinat, kleine
Straußeneier, Gnubraten, Buschsalat à la Karibib, Groß=Windhut=Kartoffeln, Grund=Eis, Neger=Zungen, Kolonial=Kaffee.

»Speisenfolge zum Erdgleicher=Mittageßen«
(Überschreitung des Äquators)

auf dem Dampfer der Hamburg=Südamerikanischen
Dampfschiffahrts=Gesellschaft »Kap Frio«
am 4. September 1905.

Kraftsuppe auf Nixenart (Sturmvogelsuppe). Gebackene See-
schlange mit Quallentunke. Nilpferdrücken auf Tritons herrliche
Art, Meerkohlsprossen. Frau Neptuns Lieblingsgetränke. Ra-
fierter Albatros mit Schwimmslossen. Seerosensalat — Quabben-
Eingemachtes. Seetang mit Krokodiltränen. Eisberg in Flammen,
Najadengebäck. Meerschaumbutter und Seefußkäse. Meridiankugeln.
Seeteufelsaugen. Kap=Frio=Kaffee mit La=Plata=Wasser.

»Gerichtsordnung« bei dem

Liebesmahl der Herren des Berliner Kammergerichts
im Jahre 1901.

1. Das erste Gericht (Gerichtsstand der Niederlassung):
Schildkrötensuppe; 2. Ein hochnotpeinliches Halsgericht (forum

rei sitae): Schlei in Dill; 3. Ein Herrschaftsgericht (jurisdictio patrimonialis): Kalbsrücken mit Edelpilzen; 4. Ein Beschwerdegericht (mit plures conformes): Hummer warm, mit Remoulade; 5. Das Gericht der Hauptsache (Wechsel-Ordinarium): Zugeses Huhn, Reh Rücken mit Kompott und Salat; 6. Ein Land-Gericht (mit Hauptintervention): Riesenspargel; 7. Appetit-Nachlaßgericht: Ananas-Eis; 8. Dorfgerichte: Butter und Käse; 9. Ab-Schiedsgericht: Nachtsch. Schluß der mündlichen Verhandlung. Als dann noch ein Kolonialgericht: Kaffee, und schließlich das Vollstreckungsgericht: Gerichtskostenbeitreibung.

Tischkarten für Bismarck-Feiern,

entworfen von der Zeitschrift »Küche und Keller« (1901, Nr. 6). Die Anfangsbuchstaben (einmal auch die Endbuchstaben) bilden den Namen Bismarck.

Blumenkohlsuppe.

Jambon à la Chipolata.

Seezungenstücke gebacken mit Remoulade und
Kartoffelsalat.

Wasthühner mit Kopfsalat.

Ananasscheiben von frischen Früchten, gezuckert,
und eingemachte Früchte.

Mahmschnee, gefroren, nach Fürst Bücker.

Camembert-Käse.

Kaffee.

Blumenkohl-Suppe mit Käsecroutons.

Zulienne in Muscheln von Riesenkrebsen.

Schulter vom Lamm auf Artischockenböden.

Madui- Maränen.

Am Spieß gebratene Schwanengänse.

Reispeise nach Art der Indier.

Käsekrapsen in Biskuitform.

Bouillon mit Rindermark.
 Im Ofen gebackener Zander.
 Schinken nach Chipolata.
 Masthühner mit Kopfsalat in Süßrahm.
 Artischockenböden nach St. Hubertus.
 Rahmschnee nach Sanssouci.
 Käsebiskuit nach Art des Jockey-Klub.

Botschafter-Suppe.
 Italienischer Salat.
 Seezungenfilets nach Bismarck.
 Mittelschwanzstück mit Gemüse.
 Am Spieß gebratene junge Hühner.
 Rotes Champagnergelée.
 Käsefängen.

Speisezettel bei dem Festeffen der *Shakespeare-Gesellschaft*
 in Philadelphia 1902

mit Anführung von Stellen aus »König Lear«.

Soupe à la reine. »Wie heiß sie ist. Sie dampft«.
 (Edelmann.) — Austern in der Schale. »Kannst Du mir
 sagen, wie die Auster ihre Schale macht?« (Narr). — Pâté à
 la financière. »Ich bin Größ'res als mein äußerer Schein«.
 (Kent). — Fricassée. »Zerhackt zur Karbonade ihre Veine«.
 (Kent). — Kartoffeln. »Der Erde arme Kreatur«. (Edgar). —
 Schloß Johannisberger 1859er. — Steinberger Kabinett
 1857er. »Den beiden Schwestern schwur ich meine Liebe.
 Welche soll ich nehmen? Beide?« (Edmund). — Schnepfen.
 »Bringt her die braunen Kerle«. (Lear). — Salat. »Ich will
 es glatt und ölig haben«. (Cornwall). — Limburger Käse.
 »Gewiß, unter zwanzigen ist eine Nase, die den nicht röche, der
 stinkt«. (Narr). — Zigarren. »Seht, hier kommt ein wandelndes
 Feuer«. (Narr). — Kaffee. »Das Schlechteste nicht, wenn auch
 das Letzte«. (Lear.)

Gereimte Speisekarte bei der Sitzung
des Brandenburger Städtetags in Rathenow 1885.

Der Rathenower Speisezettler
Geht nicht ins Ausland auf den Bettel,
Wir sind hier Deutsche voll und ganz,
Drum heißt es Suppe von Ochsenchwanz
Und Rindsfleisch in einer Kapernbrühe,
Das klist und versteht sich ohne Mühe.
Hierauf ein richtiges Herrenfutter
Ein Zander in zerlassner Butter,
Kein Fisch von den Weithergereisten;
Wir können uns das selber leisten.
Und ist uns mal nach Zandern weh',
So greifen wir in den Wolzenjee.
Dann Schoten mit Würstchen ohne Trichinen,
Wir können mit dem Schaulsheim dienen;
Für Zweifler, die sich gar nicht geben,
Noch Spargel mit Zunge und Lachs daneben,
Rehbraten seht; die mär'sche Gelde
Ist ja süßes Wild die beste Weide.
Nur fragt nicht, wo der Bock geschossen —
Jägerleute sind leicht verdoffen
Und mögen in ihrem bewegten Leben
Nicht über alles Kunststuck geben.
Zum Braten Salat und Eingemachtes,
Das ist einmal Althergebrachtes,
Nun Erdbeerspeise nicht bloß zur Betrachtung
Im Monat September — alle Achtung!
Butter und Käse, — wer noch nicht zufrieden,
Dem ist auch Allerlei Nachwerk beizufinden.
So langt frisch zu; denkt nicht der Zahlzeit,
Ihr Herren vom Städtetage: Mahlzeit!

VI.

Verdeutschung der in der Küche und im Gasthofswesen
gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter.

- à zu, für, je; à Pfund das Pfund, à 1 Mark zu 1 Mark, à Person
jede Person, die Person.
Aal in Gelée Sulzaal, gesulzter Aal.
Abonnement feste Abnahme, Vorbestellung, Vorkauf, Bezug.
im Abonnement in (bei) fester Abnahme, für Stammgäste, für
regelmäßige Tischgäste.
Abonnementbillet Duzendkarte, Duzendmarke, Dauerkarte, Zeit-
karte.