

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1852

Speise-Zettel für alle Monate des Jahres.

urn:nbn:de:bsz:31-54735

Speise-Zettel

für alle Monate des Jahrs.

Anmerkung. Die Verfasserin ist bemüht gewesen, den nachstehenden Speisezettel sowohl der reicheren als auch der gewöhnlichen bürgerlichen Tafel möglichst anpassend zu machen; die umsichtige Hausfrau wird es verstehen, je nach ihrem Bedürfnis, die Zahl der Gerichte abzukürzen oder zu vermehren.

Januar.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Dachsenfleisch mit Sardellensauce, bairisches Kraut mit Schweinecoteletten, Cabeljau mit Kartoffeln, Mandelpudding mit Hefensauce, Rehbraten mit Endivien Salat.

Nachtessen. Nudelsuppe mit Huhn, geröstete Kartoffeln mit Coteletten in Sauce, Hasenbraten, Schinken, Kartoffelsalat und Omelettsoufflé.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Weißkraut mit Kastanien und Bratwürsten, Brieslein in einem vol-au-vent, Reisauflauf mit einer Himbeersauce, Poularden mit Salat.

Nachtessen. Reissuppe, Blumenkohl mit Croquet von Kalbfleisch, Hecht à la hollandaise, aufgezogene Flädlein, Lummelbraten und Salat.

Mittagessen. Suppe à la Reine, Dachsenfleisch mit Kapernsauce, Gelberüben mit Kalbscoteletten, Tauben in einer braunen Morchelsauce, Aepfelschalot, Nierenbraten und Salat.

Nachteffen. Gerstensuppe, Endivien mit gebackenen Brieslein, Zunge in Sauce, gebackene Crème, Kapaun und Brunnenkressensalat.

Mittageffen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit Melonen, gefülltes Weißkraut mit gesalzener Zunge, wilde Ente mit Sardellensauce, Humberg, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Schwarzwurzeln mit französischem Omelet, Poularden in Sauce, Reiszwürstchen in Sagosauce, Fricando von Kalbfleisch mit Salat.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Sauerkraut mit Würsten, Wildpretragout, Kaiserkuchen, Welscher Hahn mit italienischem Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Beefsteak mit Sardellensauce und Kartoffeln, Hecht in Sauce, Rahmstrudeln, Entenbraten und Salat.

Mittageffen. Verlorene Eiersuppe, Roastbeef mit gebohrten Kartoffeln, Wirsching mit Ochsenzungen papillots, Hecht mit Sauce, Weinmocken, gefüllte Gans und Salat.

Nachteffen. Mehlsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Hirnschnitten, wilde Ente in Sauce, Sagoauslauf, gebratene Hahnen und Salat.

Mittageffen. Schildkrötensuppe, Roastbeef mit Kartoffeln, Sardellensauce und Melone, Pastetchen von Kalbshirn, Sauerkraut mit Fasan und Blumenkohl mit gebackenen Brieslein, gespickter Karpfen, Macaroni in einem vol-au-vent, Brandpudding und Pfeutelein, welscher Hahn und Rehziemer, Endivien-salat, Sandtorte und Punschgefrorenes.

Nachteffen. Flädleinsuppe, eingemachte Brockel-erbsen mit gebackenen Hahnen, geröstete Kartoffeln mit Beefsteak, Feldhühner in Sauce, Kartoffelauslauf und Vanille-Crème, Kapaun, gesalzene Zunge und italienischer Salat.

Februar.

Mittagessen. Giergerste, Dachsenfleisch mit Gurken, Linsen mit geräuchertem Schweinefleisch, gebratene Gans und Salat.

Nachteffen. Becksuppe, Kalbsgetrös und geröstete Kartoffeln und Griesnockerln.

Mittagessen. Baumwollsuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, eingemachte Bohnen mit Kalbscoteletten, Froschschenkel, Dampfknudeln mit Vanillesauce, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Linsensuppe, Dachsenfleisch mit eingemachten Kapuzinern, gefüllte Kartoffeln mit Göttinger Wurst, Granat von Kalbfleisch, Chocolade-Auflauf, Rehschlägel mit Salat.

Mittagessen. Rahmsuppe, Spinat mit Omelet, Kalbsroulade, Kapaun und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Eierklößen, Schwarzwurzeln mit Coteletten, Mandelbrei, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Kartoffelsuppe, Dachsenfleisch mit Zwiebelsauce, weiße Bohnen mit geräucherten Würsten, Schellfisch mit kleinen Kartoffeln, Schwarzbrot pudding mit Kirschsauce, gedämpfte Rindschrippen und Salat.

Nachteffen. Körbelsuppe, Rehragout mit geschmelzten Nudeln, Nepselaufschlag, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Französische Suppe, Dachsenfleisch mit eingemachten Zwetschgen, Weißkraut mit Coteletten en Papillotes, Kalbshirn in Sauce, gebackene Giergerste, wilder Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Schwarzbrottsuppe, Reis mit Kalbfleisch, Omelettsoufflé, Rehbraten und Salat.

Mittagessen. Aufgezogene Suppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Erbsen mit Würsten, Karpfen in Sauce, Flädlein mit einer Zimmitkruste, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Reissuppe, Endivien mit Croquette von Gansleber, Weckpudding mit Theaudau, gebratene Ente und Salat.

Mittageffen. Suppe mit Markknödel, Dachsenfleisch mit Selleriesalat und Meerrettig, Pastetchen von Brieslein, Kartoffeln mit Häring, gefüllte Kohlraben mit gebadener Gansleber, Turbot, Kalbstopf mit Trüffeln, Nudeln à la Demidoff, Schneeballen, Fasan, Spanferkel, italienischer Salat, Kaffee-Crème, Drangengelée, Linsentorte, Vanille-Gefrorenes.

Nachteffen. Kastanienuppe, Endivien mit Rissolen von Fisch, eingemachtes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Griesauflauf mit Obst, Kapaun und Salat.

März.

Mittageffen. Fastenbrezelsuppe, Dachsenfleisch mit Kirschen, Hopfen mit verlorren Eiern, Käsklöse, gebadener Karpfen, welscher Hahnbraten, Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Spinat mit Coteletten, Zunge in Sauce, Kapaun und Salat.

Mittageffen. Fischuppe, Dachsenfleisch mit Zwiebelsauce, Erbsenpurée mit Dürsfleisch, Stöckfischpaste, Himbeerauflauf, Hammelsbraten, Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Schwarzwurzeln mit gesalzener Zunge, Kalbfleisch-Ragout, Reissbri, Poulardenbraten, Salat.

Mittageffen. Suppe à la Reine, Dachsenfleisch mit Gurken, Sauerkraut mit Schweinecoteletten, Fricando von Kalbfleisch, Rahmstrudeln, Entenbraten, Salat.

Nachteffen. Einlaussuppe, geröstete Kartoffeln mit Coteletten in Sauce. Mandelpudding mit Himbeerfauc, Kapaunbraten, Salat.

Mittageffen. Sagosuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Maultaschen mit Göttinger Wurst, Hecht à la hollandaise, Weinschnitte mit Sauce, Lummelbraten, Salat.

Nachteffen Gerstenschleim, Hopfen mit Kalbs-
fricando, gebackene Crème, Entenbraten und Salat.

Mittageffen. Hirnsuppe, Dachsfleisch mit
Kapuziner, Rosenkohl mit Hirnschnitten, gebackene
Bürsching, Kartoffeltörtchen, Nierenbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, eingemachtes Kalb-
fleisch und geschmelzte Nudeln, Schinken und Kapau-
n, Salat.

Mittageffen. Reis mit Erbsenpurée, Dachs-
fleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Dür-
fleisch, wilde Ente, Krebsstrudeln, Hammelsbraten
und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Schwarzwurzeln
mit Croquet von Gansleber, Rehragout, Crème
mit Karmel, Lendenbraten mit Häringssalat.

Mittageffen. Krebsuppe mit Butterflößen,
Dachsfleisch mit Kapernsauce und Meerrettig, Hachies-
Pastetchen, Rothkraut mit Bratwürsten, Spargeln
mit Croquet von Fischen, Poulard mit Gansleber
gefüllt, Schwarzwildpret, Flädlein mit einer Zimmt-
kruste und Sagoauslauf, Auerhahn, Taubenbraten
und Lattigsalat, Chocolate-Crème, Brunnenkressen-
Gelée, Punschorte.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, gebratene
Spätzlein mit Brieslein in Sauce, Fleischbög-
gel mit Morcheln-Sauce, Schnitten mit rothem Wein,
Kapaunbraten und Salat.

April.

Mittageffen. Durchgeschlagene Kräutersuppe,
Dachsfleisch mit kalter Sauce, Kartoffelblättchen mit
gedämpfter Kalbsleber, Kaiserkuchen, Schnepfen-
braten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Hopfen mit fran-
zösischem Omelet, Kalbfleisch-Ragout, Humbles,
Hammelsbraten und Salat.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Dachsenfleisch mit Breißelbeeren, Spinat und Kalbscoteletten en Papillotes, Karpfen mit rothem Wein, Reisauslauf, Lummelbraten und Lattigsalat.

Nachteffen. Körbelsuppe, geröstete Kartoffeln mit Hammelszungen in Sardellensauce, gefüllte Weck, Nierenbraten und Salat.

Mittagessen. Grüne Kernensuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Stockfisch und Sauerkraut mit Coteletten, Kalbsfüße in Morchelsauce, Pomegranzenauslauf, Becafinenbraten und Salat.

Nachteffen. Eiergerste, Rosenkohl mit Hirnschnitten, Griesklöße, Kapaunbraten und Salat.

Mittagessen. Aufgezogene Suppe, Dachsenfleisch mit Melonen, Wirsching mit Coteletten, Salmen en Papillotes, Dampfknudeln mit Vanillsauce, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Spinat mit Coteletten, Mandelbrei, gebratene junge Hühner und Salat.

Mittagessen. Suppe mit Weckknöpflein, Dachsenfleisch mit Sardellensauce, Bohnen mit Dürrenfleisch, Forellen in Sauce, Aepfelfüchlein, Schnepfenbraten und Salat

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Schwarzwurzeln mit Zunge, Mandelknöpflein mit Hegen-sauce, Nierenbraten und Salat.

Mittagessen. Baumwollsuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Sauerkraut mit Hecht, Granat von Kalbsfleisch, Nudeln à la Demidoff, gefüllte Tauben, Rübenkeimsalat.

Nachteffen. Griesuppe, gebratene Späßlein, Schwarzwildpret, Schnepfen, gebackene Crème, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Mittagessen. Gerstensuppe, Roastbeef mit Kartoffeln, Sardellensauce und eingemachte Zwetschgen, Pastetchen von Kalbshirn, Spargeln, Kalbsrippen mit feinen Kräutern, gelbe Rüben, gebackene Nieren-

geschnitten, Forellen in Sauce, junge Tauben in einem vol-au-vent, Flädlein mit Äpfeln gefüllt, Sagoauslauf mit einer Hagensauce, welscher Hahn mit Trüffeln, Schnepfen, Wildpretpaste, Lattichsalat, Compot von Drangen, Crème von Reis, Gelée von Punsch, französische Torte, Mandelbriese.

Nachteffen. Einlauffuppe, Spargeln mit Schinken, Coteletten in Sauce, Mandelschnitten mit Himbeersauce, junge Hahnenbraten mit Salat.

Mai.

Mittagessen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Sauce, Spinat mit Eiern, fricassirte junge Hähne, Plumpudding mit Sauce, Hasenbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Morcheln mit gedämpften Tauben, Kalbsroulade, Pfannentuchen mit Rosinen, Lammbraten und Salat.

Mittagessen. Krebsuppe, Ochsenfleisch mit Lattich, Kartoffeln mit Haring, Kalbsfricando mit Sauerampfer, saure Rahmwürstlein, Taubenbraten und Salat.

Nachteffen. Korbelsuppe, geschmelzte Nudeln, mit Coteletten in Sauce, Wein-Crème, Hasenbraten und Salat.

Mittagessen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, junge Gelberüben mit gebackenen Hühnern, Forellen in Sauce, Mandelpudding mit Kirschensauce, welscher Hahnbraten und Lattichsalat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Spargel mit Croquett von Kalbfleisch, Karpfen in Sauce, Reisauslauf, Taubenbraten und Salat.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Ochsenfleisch mit Kressen, Sauerkraut mit Hecht, junge Hühner mit Morcheln, Reis-Würstlein mit Weinsauce, Hasenbraten und Salat.

Nachteffen. Suppe von Eierklößen, Sauerampfer mit Kalbsfricando, gebackene Crème, Hahnenbraten und Salat.

Mittageessen. Reissuppe, Dachsenfleisch mit Gurkensalat, Laubfrösche mit Göttingerwurst, Brieslein in einem vol-au-vent, Krebsstrudeln, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Spargeln mit gebackenen Hühnern, Humberg, Kalbsbraten und Salat.

Mittageessen. Pfanzerlsuppe, Dachsenfleisch mit Kapernsauce, Gelberüben mit gebackenen Brieslein, Salmen a la hollandaise, Schwarzbrodauslauf mit Kirschensauce, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Hasenragout mit gerösteten Kartoffeln, Mandelbrei, Taubenbraten, Salat.

Mittageessen. Sagosuppe, Dachsenfleisch mit Gurkensalat und Zwiebelsauce, Pastetchen von Krebs, junge Kohlraben mit Hammelscotelett, Brockelerbsen mit Hirnschnitten, junge Tauben in einem vol-au-vent, Karpfen in einer braunen Sauce, Flädleinsauslauf, Reispudding, Rehbraten, Hahnenbraten und Salat, Crème von Mandeln, Gelée von Erdbeeren, Kirschenfuchen.

Nachteffen. Griesuppe, Spinat mit Kalbshirn, junge Hühner in Sauce, Omelettes-Soufflé, Hasenbraten und Salat.

Juni.

Mittageessen. Schildkrötensuppe, Dachsenfleisch mit Kresse, Spinatpudding mit gesalzener Zunge, Hecht in Sauce, Kirschencompot und Pseutelein, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Nudelsuppe, Sauerampfer mit Kalbsfricando, gefüllte Weck, gebratener Rehziemer, Spargelsalat.

Mittagessen. Französische Suppe, Dönsfleisch mit Sauce, Spargeln mit Omelet, Tauben mit Morcheln, Breipudding mit Hegen sauce, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Eiergerstsuppe, Broccolerbsen mit Croquette von Brieslein, Flädlein in der Milch, Entenbraten und Salat.

Mittagessen. Gerstensuppe, Dönsfleisch mit Rettig, Kartoffelklöße mit Cotelett in Kräutersauce, Bersching in Sauce, Griespudding, Hahnenbraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Steinpilze mit Brieslein, Ragout von Hasen, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Verlorene Eier suppe, Dönsfleisch mit Lattich, Zuckerschefen mit Omelet, Salmen mit Sauce, Griesnockerln mit Kirschen, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Sauerampfer suppe, Salatgemüs mit Coteletten, Rahmstrudeln, gefüllte Kalbsbrust, und Salat.

Mittagessen. Krebs suppe, Dönsfleisch mit Gurken, Spinat mit Rissolen von Krebs, Kalbszunge in Sauce, Nudeln à la Demidoff, Taubenbraten und Salat.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, Broccelspargel mit gebackenen Hühnern, Mandelknöpflein mit Hegen sauce, Lummelbraten und Salat.

Mittagessen. Hirnsuppe, Dönsfleisch mit kalter Sauce, Kohlraben mit Bratwürsten, Hecht in Sauce, Krebsstrudeln, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Reissuppe, Broccolerbsen mit Croquet von Eiern, Kalbsroulade, Aepfelomelet, junge Hahnenbraten und Salat

Mittagessen. Suppe à la Reine, Roastbeef mit Senfsauce und Gurken, Pastetchen von Reis, gefülltes Weißkraut mit gesalzener Zunge, Blumenkohl mit Coteletten, Enten mit Gurken und Macaroni in einem Timbul, Kartoffelauslauf mit Malagasaucen

und Glädlein mit einer Zimmitkruste, Hammelsbraten und Hasenbraten mit Salat, Gelée von Kirschén, Rahmtorte und Mirenten.

Nachteffen. Einlauffuppe, Gelberüben mit gebackenen Hahnen, Kirschén-Dmelet, Kalbsbraten und Salat.

Juli.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Dhsenfleisch mit Rettig, Brockelerbsen mit Croquetten von Hühnerfleisch in Sauce, gebackene Giergerste, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Salatgemüse mit Coteletten, Compot von Aprikosen, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Grüne Erbsensuppe, Dhsenfleisch mit Sauce, Spargeln mit Dmelet, Karpfen in Sauce, Sagoauflauf, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Laubfrösche mit Schinken, Dmeletsoufflée, Tauben in Sauce.

Mittageffen. Französische Suppe, Dhsenfleisch mit Melonen, grüne Bohnen mit Hammelscoteletten, Kalbsfüße mit Morchelsauce, Käsklöse, Entenbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Spinat mit Coteletten, Griesbrei, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Gerstensuppe, Dhsenfleisch mit Preiselbeeren, Blumenkohl mit Göttingerwürsten, Krebsstrudeln, Fricando mit Sauerampfer, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Giergerstensuppe, Kartoffeln mit eingemachtem Kalbsfleisch, Taubenbraten und Kirschéncompot.

Mittageffen. Pfanzerlsuppe, Dhsenfleisch mit Gurken, Wirsching mit gefülltem Kalbsherz, Bersching in Sauce, Dampfnudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

Nachessen. Rahmsuppe, Salatgemüs mit grillirter Zunge, Kalbshirn mit Sauce, Kirschenkuchen mit Weck, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Dachsenfleisch mit Melonen, Schnittkohl mit gebackenen Milchbrod-schnitten, eingemachte Tauben, Wein-Mocken, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachessen. Suppe mit Kartoffelkloßen, Erbsen mit Cotelettes, Kalbfleisch-Ragout, Citronen-Auflauf, Hammelsbraten und Salat.

Mittageffen. Reissuppe mit einem Huhn, Roastbeef mit Sardellensauce und Kartoffeln, Pastetchen von Kalbfleisch, Bohnen mit Coteletten, gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, junge Hahnen mit Krebsen garnirt, Karpfen gespickt, Schwarzbrod-pudding und Reisswürstchen, Rehbraten und farcirter Kapaun, Kopfsalat mit Eiern, Vanille-Crème, Aprikosen-Gelée, Reistorte.

Nachessen. Schwarzbrodsuppe, Kartoffeln mit Zunge in Sauce, Wein-Crème und Hahnenbraten mit Salat.

August.

Mittageffen. Fischsuppe, Dachsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit gebackenen Brieslein, Bersching in Sauce, Käsklöse, Gansbraten und Salat.

Nachessen. Verlorene Eiersuppe, Reis mit Tauben, Kirschen-Compot mit Griesknödeln, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Krebsuppe, Dachsenfleisch mit Sauce, Blumenkohl mit Coteletten, Kalbsfüße in Trüffelauce, Aprikosenaufauf, Hirschziemer mit einer Zimmitkruste.

Nachessen. Geriebene Milchbrodsuppe, Kartoffeln mit Sauce und Feldhühner, Dmeletsouflée, Hammelsbraten, Salat.

Mittageffen. Aufgezogene Suppe, Dohsenfleisch mit Meerrettig, Bohnen mit Hammelsrippen, Forellen in Sauce, Griesauflauf mit Kirſchen, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Kerbelfuppe, Champignons mit Kalbsfricando, Humes, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Sagosuppe, Dohsenfleisch mit Rettig, Wirſing mit grillirter Zunge, Al in gelber Sauce, Reisauflauf, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädeinsuppe, Sauerampfer mit Eiern, junge Hahnen in Sauce, Kirſchenomeletten, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Durchgeſchlagene Kräuterſuppe, Dohsenfleisch mit Sauce, Kartoffeln mit Häring und Croquetten von Kalbsfleisch, Enten mit Gurken, Krebsfrudeln, Schweinebraten und Salat.

Nachteffen. Einlauſſuppe, Erbſenpurée mit Coteletten, Mandelklöße mit Hegenſauce, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Baumwollſuppe, Dohsenfleisch mit kalter Sauce, gefüllte Kohlraben mit aufgefchnittener Wurſt, Hecht mit Sardellenſauce, gefüllte Weck, Haſenbraten und Salat.

Nachteffen. Hirnſuppe, Enten mit Gurken, Birnen-Compot mit Omelet, Hammelsbraten und Salat.

Mittageffen. Franzöſiſche Suppe mit Knödeln von Hühnerfleisch, Dohsenfleisch mit Gurken und Sauce, Paſtetchen von Krebsen, Artichoſen mit gebackenen Hühnern, Bohnen mit Hammelsrippen, Kalbszungen mit Trüffelſauce, Salmen à la hollandaiſe, Himbeerauflauf, Schnitten mit rothem Wein, Faſanenbraten, Lummelbraten, Reis-Crème, Aprikosentorte, Erdbeerengeſtorenes.

Nachteffen. Eiergerſte, Kartoffeln mit Haſenragout, Mandelpudding, Kapaunbraten und Salat.

September.

Mittagessen. Grüne Kernensuppe, Dachsenfleisch mit Kressen, frisches Sauerkraut mit Kartoffelbrei und Schweinerippen, Tauben in Sauce, Mandelschnitten, Hasenbraten und Salat.

Nachtesse. Griesuppe, Brockelerbsen mit Hirnschnitten, Wein-Crème, Feldhühner und Salat.

Mittagessen. Nudelsuppe, Dachsenfleisch mit Sardellensauce, Kohlraben mit gebackenen Brießlein, Lungenmus, gefüllte Flädlein, Schnepfen und Salat.

Nachtesse. Kartoffelsuppe, Steinpilze mit Hahnen, Nepselauslauf, Nierenbraten und Salat.

Mittagessen. Suppe mit Markknödeln, Dachsenfleisch mit Zwiebelsauce, Gelberüben mit Pastetchen von Kalbshirn, Karpfen in Sauce, Sagoauslauf, gebratene Lerchen und Salat.

Nachtesse. Gerstensuppe, Blumenkohl mit gebackenen Hahnen, Dmeletsoufflé, Hasenbraten und Salat.

Mittagessen. Suppe à la Reine, Dachsenfleisch mit Rothrüben, gefülltes Weißkraut mit gesalzener Zunge, Kalbsfüße in Sauce, Zwiebelmus, Rehschlägel und Salat.

Nachtesse. Geröstete Milchbrodsuppe, Mangoldstiele mit gefüllten Enten, Crème von Mandeln, Krammetzvögel, Kopfsalat.

Mittagessen. Lerchensuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Artischofen mit Coteletten, Versching in Sauce, Nudeln à la Demidoff, Gansbraten und Salat.

Nachtesse. Schwarzbrottsuppe, Salatgemüs mit Dmelet, Rahmstrudeln, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Fischsuppe, Dachsenfleisch mit Rothrüben, Kartoffeln mit Milch und Bratwürsten, Kalbsohren mit Champignons, Eierschnee, Feldhühner und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Gurken mit Kalbsfricando, Zwetschgencompot mit Dmelet, Hasenbraten und Salat.

Mittagessen. Schildkrötensuppe, Roastbeef mit Kartoffeln, Trüffelsauce, Kapuziner, Pastetchen von Brieslein, Blumenkohl mit Croquette von Eiern, Rothkraut und Schweinerippen, Granat von Kalbfleisch, Forellen in Sauce, Apfelscharlotten und Schwarzbrodauslauf, Krametsvögel und Hammelsbraten, Salat, Crème von Chocolate, Aprifosen-Gelée, Traubenkuchen.

Nachteffen. Flädeleinsuppe, Champignons mit Enten, Zunge in Sauce, Pfannkuchen mit Rosinen, Lummelbraten und Salat.

Oktober.

Mittagessen. Reissuppe mit Erbsenpurée, Dachsenfleisch mit Kapernsauce, Bohnen mit Hammelsrippen, Kalb in Sauce, Dampfknudeln mit Vanillesauce, Bescassinen und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Laubfrösche, junge Hahnen, Reisauslauf, Schinken und Salat.

Mittagessen. Kastaniensuppe, Dachsenfleisch mit Sauerampfersauce, gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, wilde Enten mit Sardellensauce, Rahmknudeln, Schweineschlagel und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Godiveaurknödel, Endiviengemüs mit Fricadellen, Sagoauslauf, Lendenbraten und Salat.

Mittagessen. Grüne Kernensuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Wirsing mit Goteletten, Kalb mit Trüffeln, gebackene Eiergerste, Wildbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Schwarzwurzeln mit Croquette von Kalbfleisch, Zwetschgenbrot und Dmelet, Lerchen und Salat.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Dachsenfleisch mit Kirschen, Kohl mit Kastanien und gesalzenem Schweine-

fleisch, Versching in Sauce, Plumpudding, Kapaunbraten und Salat.

Nachtesen. Einlauffsuppe, Gelberüben mit Rissolen von Fischen, Mandellöse in Sauce, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Wildentensuppe, Ochsenfleisch mit Rothrüben, Sauerkraut mit Schnecken, Hahnen in Sauce, Mandelwaffeln, Wildentenbraten und Salat.

Nachtesen. Fastenbregelnsuppe, geschmelzte Nudeln mit Wildragout, Aepfelolet, Lummelbraten und Salat.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, Gelberüben mit Kalbszunge, Rehragout, Kaffeebrödlein, Hahnenbraten und Salat.

Nachtesen. Kartoffelsuppe, Spinat mit Croquete, Tauben in Sauce, Rehbraten und Salat.

Mittagessen. Feldhuhnsuppe, Ochsenfleisch mit Sardellensauce und Kapuziner-Pastetchen von Hirn, gefülltes Weiskraut mit aufgeschnittener Wurst, Schwarzwurzeln mit Coteletten en Papillots, Brieslein in einem vol-au-vent und Schwarzwildpret in Sauce, Mandellöse in Sauce, Biscuitpudding, Schnepfen und Gansleberpurée mit Salat, Gelée von Pomeranzen, Reineclaudes-Torte, Gefrorenes von Pfirsich.

Nachtesen. Gerstenschleim, Endivien mit Dmelet, Koulade von Kalbfleisch, Birnencompot, Griesnockerln, Kapaunbraten und Salat.

November.

Mittagessen. Sagosuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Kartoffelblättchen mit Bratwürsten, Enten mit Gurken, Rahmstrudeln, Krametsvögel, und Salat.

Nachteffen. Geriebene Milchbrodsuppe, Gelberüben mit Coteletten; Kalbsfüße in Sauce, gefüllte Flädelein, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, Erbsenpurée mit Dürrefleisch, junge Hahnen in Sauce, gebackene Giergerste, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Endiviengemüs mit Omelet, Milchmocken, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Lerchensuppe, Ochsenfleisch mit Selleriesalat, Sauerkraut mit Schnecken, Hecht mit Sardellen, Kartoffelauflauf, Lerchen, Salat.

Nachteffen. Hirnsuppe, Kartoffelbrei mit Fricando von Kalbfleisch, Omeletsfoullée, gebratene Hühner und Salat.

Mittageffen. Französische Suppe, Ochsenfleisch mit Sauce, weiße Rüben mit gebackener Gansleber, Granat von Kalbfleisch, Mandelschnitten, gefüllte Gans und Salat.

Nachteffen. Giergerstsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Brieslein, Taubenragout, Flädelein in der Milch, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Erbsenuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Wirsing mit gebackenen Hahnen, Kalbsfricando mit Champignons, Dampfknudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädeleinsuppe, Laubfrösche mit Coteletten, Aepfelcompot und Omelet, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Mittageffen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, eingemachte Bohnen mit Hammelsrippen, Rehragout, Kästlöse, Wildentenbraten und Salat.

Nachteffen. Schwarzbrodsuppe, geröstete Kartoffeln mit Kalbsgefroße, Griespudding mit Kirschen, junge Hühner und Salat.

Mittageffen. Schildkrötensuppe, Roastbeef mit Kapernsauce und Melonen, Hackies = Pastetchen,

gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, Würsting mit Croquetten von Kapaun, Macaroni in einem vol-au-vent, Feldhühnerragout, Plumpudding und Apfelsküchlein, wilder Gansbraten und farcirter Kapaun, Crème mit Karmel. Punschgelée, spanische Torte.

Nachteffen. Reis mit Huhn, Beefsteak mit Kartoffeln, Taubenragout, Reisauflauf, Kalbsbraten und Salat.

Dezember.

Mittagessen. Aufgezogene Suppe, Dachsenfleisch mit Sauce, Blumenkohl mit französischem Omelet, Granat von Kalbsfleisch, Pomeranzenauslauf, Welscherhahn mit Trüffeln und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Endivien mit Coteletten, Flädeln in der Milch, Nierenbraten und Salat.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Dachsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Gansleber, Rehragout, Kartoffelpudding, Feldhühner mit Trüffeln und Salat.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Brieslein, Sagoauflauf, Lummelbraten und Salat.

Mittagessen. Grüne Kernensuppe, Dachsenfleisch mit Rothrüben, Kohl mit gesalzenem Schweinefleisch, Karpfen in Sauce, Citronatauflauf, Boullardenbraten und Salat.

Nachteffen. Briesuppe, Blumenkohl mit Coteletten, Schnepfenragout, Mandelbrei, Gansbraten und Salat.

Mittagessen. Gerstensuppe, Dachsenfleisch mit Selleriesalat, Kohlraben mit Kalbsfilet von gebaktem Fleisch, Schwarzwildpret in Sauce, Reispudding, Hasenbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Kartoffelbrei mit Kalbsfricando, Tauben in Sauce, gebackener Crème, Wildentenbraten und Salat.

Mittageffen. Dürre Erbsensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Schupfnudeln mit Hasenragout, Kabeljau mit Kartoffeln, Rahmtörtlein, Kapaunbraten und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Endivien mit Rissolen von Fisch, Mandelschnitten mit Sauce, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Flädleinsuppe, Ochsenfleisch mit Sauce, weiße Rüben mit Schweinecoteletten, Schwarzwildpret in Sauce, Aepfelknöpflein in Sauce, Gansbraten mit Kastanien gefüllt und Salat.

Nachteffen. Eiergerstensuppe, Beefsteak mit Kartoffeln, gebackene Crème, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe mit Huhn, Ochsenfleisch mit Meerrettig und Preiselbeeren, Pastetchen von Kalbsbieren, Rothkraut mit Bratwürsten, Kartoffelblättchen mit Coteletten en Papillots, Laperdan, Brieslein in Sauce, Rahmstrudeln und Aepfelauflauf, Gansleberpastete, Hirschziemer mit einer Zimmtkruste und Salat, Gelée von Punsch, Crème von Reis, Rahmtorte.

Nachteffen. Reissuppe, Schwarzwurzeln mit Omelet, junge Hahnen in Sauce, Griesauslauf, Feldhuhnbraten und Salat.