

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Speisenkarte für alle Tage des Jahres.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Speisen-Karte

für alle Tage des Jahres.

Die nachstehende Speisekarte für alle Tage des Jahres soll ein schneller Ratgeber sein, wenn die Hausfrau sich die Frage vorlegt: Was speisen wir heute oder morgen? Es ist ja selbstverständlich, daß man sich nicht an den bezeichneten Tag zu halten braucht; paßt das eine Gericht nicht, so paßt vielleicht das nächstfolgende u. s. f.

Diese Speisekarte zählt in jedem Monat diejenigen Gattungen von Fleisch, Fisch, Gemüse zc. auf, welche der Markt uns bringt.

Januar.

1. Reissuppe. Gebratene Kalbskeule mit Kartoffelklößen. Chokoladen-Eis mit Sandtörtchen.
2. Einbrennsuppe. Königsberger Klops mit Kartoffeln.
3. Kartoffelsuppe. Geschmortes Hammelfleisch mit Wirsingkohl und Kartoffeln.
4. Einlaufsuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Meerrettigsauce.
5. Zwiebelsuppe. Hecht in Butter gedünstet. Milchreis.
6. Schnittensuppe. Gefochtes Schweinefleisch mit Weißkohl.
7. Suppe mit Leberpflanzel. Gebratener Hase mit Rotkraut. Vanille-Pudding.
8. Linsensuppe. Ungarischer Gulyas mit Nocken.
9. Sago-suppe. Kalbskoteletten mit Kartoffelbrei.
10. Dönszungen-suppe. Hammelsauerbraten mit Kartoffelklößen.
11. Marschallsuppe. Gefochter Schinken mit Grünkohl und Kartoffeln.
12. Äpfelsuppe. Seezungen nach Colbert. Dampfnudeln mit Vanillesauce.
13. Reissuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Petersilienkartoffeln.
14. Eiergerstensuppe. Gänsebraten mit Roggenklößen. Kompott.
15. Saure Rahmsuppe. Rindfleischragout mit Kartoffeln.
16. Rüdelsuppe. Gänselein mit Reis.

17. Gebrannte Mehlsuppe. Hasenpfeffer.
18. Einlaufsuppe. Beefsteaks mit Kartoffeln. Rosenkohl.
19. Haferfchleimsuppe. Schleie blau gekocht mit Butterauce, Kartoffeln.
20. Weiße Bohnensuppe. Gefochtes Rindfleisch mit gelben Rüben.
21. Suppe mit Semmelkloßchen. Gebratene Rehkeule mit Rotkraut. Kalte Chocoladenspeise.
22. Braumbiersuppe. Gefochte Pökelzunge mit Erbsenbrei.
23. Wildsuppe. Eingemachte Hühner mit Reis.
24. Kalbshirnsuppe. Hammelragout mit Kartoffelbrei.
25. Einbrennsuppe. Gefülltes Kalbsherz mit Maiskloßchen.
26. Weinsuppe. Blauer Karpfen mit Meerrettig. Salzkartoffeln. Apfel-Strudel.
27. Viktoriafsuppe. Braune Klops mit Kartoffeln.
28. Windsorfsuppe. Gebratenen Hirschrücken mit Kartoffelkloßen. Prinzregenten-Pudding.
29. Suppe mit Pfanzel. Bratwurst mit Sauerkraut.
30. Schwedische Biersuppe. Ragout von wilden Kaninchen mit Nocken.
31. Erbsensuppe. Wiener Schnitzel mit Schmalzkartoffeln.

Februar.

1. Griesfsuppe. Bouletten von rohem Fleisch mit bayrischem Kraut.
2. Zitronensuppe. Kal in Petersilienauce. Habelspähne.
3. Durchgestrichene Reissuppe. Beefsteaks mit Champignonmus.
4. Chinesische Suppe. Gebratene Wildente mit Selleriesalat. Magdalenentuchen.
5. Einlaufsuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Schnittlauchauce.
6. Kartoffelsuppe. Ungarisch Gulhas mit Nocken.
7. Suppe mit Speckkloßen. Geschmorte Hammelkeule mit Teltowerrüßchen.
8. Panadesuppe. Schweinsfilets mit Rotkraut.
9. Gebrannte Mehlsuppe. Weiße Fischknödel. Kartoffelpudding.
10. Sagofsuppe. Sauer Rinderbraten mit Milch. Kartoffeln.
11. Schwemmkloßchensuppe. Gebrätener Reh Rücken mit Kartoffeln. Fürst Pückler-Eis.
12. Gerstenschleimsuppe. Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei.
13. Ochsenzungenfsuppe. Alte Gans in Sauerkraut.
14. Zwiebelsuppe. Gebrätener Kapaun mit Kartoffelsalat.
15. Linsensuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Senfsauce.
16. Apfelsuppe. Zander mit saurer Sahne. Einfaches Rindsmus.
17. Schnittensuppe. Gänselein mit Nudeln.

18. Erbsensuppe. Hammelfilet mit Kartoffeln.
19. Hafersgrütsuppe. Bratwurst auf Matrosenart.
20. Reissuppe. Entenbraten mit Maronen gefüllt.
21. Zwiebelsuppe. Grüne Dohsenzunge mit Kapernsauce.
22. Eiergerstensuppe. Kalbsvögel mit Schwarzwurzeln.
23. Milchsuppe mit Klöschen. Schellfisch mit Buttersauce. Hefenklöße.
24. Griesuppe. Hammelsrippchen in der Sauce mit Risotto.
25. Kalbshirnsuppe. Schusterpfanne. Weinsulz.
26. Wildsuppe. Königsberger Klops mit Kartoffeln.
27. Viktoriafsuppe. Pfefferfleisch von Huhn mit Reis.
28. Champignonsuppe. Kalbskoteletten mit Kartoffelbrei.
29. Suppe mit Pflanzel. Blutwurst mit Sauerkraut.

März.

1. Marseillersuppe. Gebratene Poularde mit Kartoffeln.
2. Chocoladensuppe. Paprikakarpfen mit Nocken. Vanille-Auslauf.
3. Nudelsuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Kräutersauce.
4. Eierkliebensuppe. Gebratener Truthahn mit Kartoffelsalat.
Kalter Griespudding.
5. Hafersgrütsuppe. Bouletten von Fleischresten mit Maccaroni.
6. Suppe mit Semmelklöschen. Dohsenzunge auf polnische Art.
7. Durchgestrichene Reissuppe. Fricassierte Kalbsfüße mit Nudeln.
8. Sagosuppe. Hammelwürste mit sauren Linsen.
9. Haferschleimsuppe. Lachskoteletten mit Kartoffelbrei. Arme Ritter.
10. Erbsensuppe. Dohsenaugen mit Schinken. Spinat.
11. Griesuppe. Roastbeef mit Madeirasauce. Rußcreme.
12. Kartoffelsuppe. Eingemachtes Kalbfleisch mit Reis.
13. Windforsuppe. Rindfleischragout mit Salzkartoffeln.
14. Suppe mit Schwemmklöschen. Enten gebraten mit Kartoffel gefüllt.
15. Suppe mit weißen Bohnen. Sauer Schweinebraten mit Leberknödeln.
16. Weinsuppe. Karpfen blau mit frischer Butter. Mandelklöße.
17. Kartoffelsuppe. Eingemachtes Lammfleisch mit Wasserpapen.
18. Suppe mit Semmelklöschen. Kapauu wie Fasan gebraten.
Chocoladen-Auslauf.
19. Reissuppe. Gefochtes Rindfleisch mit sauren Kartoffeln.
20. Einbrennsuppe. Gefüllte Kalbsbrust mit Champignon Gemüse.
21. Suppe mit Leberknödel. Schweinskoteletten mit Kartoffelbrei.
22. Gerstenschleimsuppe. Hammelrücken mit Moufferon's. Maccaroni.
23. Bieruppe. Grüne Heringe gebraten mit Kartoffelsalat.
Dmeletten.

24. Linsensuppe. Boeuf à la mode mit Spinat, Kartoffeln.
25. Apfelsuppe. Gebratener Birkhahn mit Selleriesalat. Quarkkuchen.
26. Griesuppe. Bratwürste im Schlafrock. Maccaroni.
27. Panadesuppe. Rindskaldaunen mit Klößen.
28. Wildsuppe. Entenbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln.
29. Ochsenzungenuppe. Kalbsrouladen mit Petersilienkartoffeln.
30. Suppe mit Schwemmklöschchen. Hecht mit weißer Sauce. Brot-Auflauf.
31. Eiergerstensuppe. Entenklein mit Reis.

April.

1. Reiszschleimsuppe. Gefüllte Rindsroulade mit Kartoffelbrei. Russischer Pudding.
2. Ochsenfleischsuppe. Ragout von Schwein mit Kartoffelklößen.
3. Sago- und Suppe mit Leberknödel. Gepökeltes Rindfleisch mit Backobst.
4. Suppe mit Leberknödel. Gepökeltes Rindfleisch mit Backobst.
5. Grünkernsuppe. Gulyas mit Nocken.
6. Champignonsuppe. Zander auf Matrosen Art. Hefenklöße.
7. Schwedische Bier- oder Hühnersuppe. Gebratene junge Hühner mit Kompott.
8. Schildkrötensuppe. Gebratene Kalbskeule mit Risotto. Zitronen-Auflauf.
9. Gebrannte Mehlsuppe. Rindskaldaunen mit Markklöschchen.
10. Kartoffelsuppe. Gekochter Schinken mit Burgundersauce. Spinat.
11. Reiszsuppe. Sardellenbraten mit Hirsenockerl.
12. Schnittensuppe. Schinkenknödel mit eingerührten Eiern.
13. Zitronensuppe. Gebakener Schellfisch. Dampfnudeln.
14. Suppe von Morcheln. Bouletten von rohem Fleisch mit Salzkartoffeln.
15. Ochsenfleischsuppe. Gebratene junge Tauben. Spritzkuchen mit Weinschaum.
16. Grünkernsuppe. Gedämpfte Hammelkeule mit Morcheln.
17. Zwiebel- oder Kalbscarée mit Maccaroni.
18. Braumbiersuppe. Einfaches Frigot mit getrockneten Steinpilzen.
19. Suppe mit Pfanzel. Bratwürste mit Sauerkraut.
20. Milchsuppe mit Klöschchen. Rheinlachs mit holländischer Sauce. Schneeballen.
21. Viktoriasuppe. Gekochtes Schweinefleisch mit Petersilienkartoffeln.
22. Suppe mit Leberknödeln. Gebratene Hühner mit Kartoffelsalat.
23. Eiergerstensuppe. Hammelfiletz mit Kräutersauce.
24. Brünnersuppe. Gefülltes Kalbsherz mit Semmelklöschchen.
25. Gebrannte Mehlsuppe. Bratwurst mit Sauerkraut.

26. Hafersgrütsuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Sardellensauce.
27. Linsensuppe. Schüsselbecht. Semmelschmarren.
28. Zwiebelsuppe. Rindfleischragout mit Kartoffeln.
29. Rudelesuppe. Gebratener Truthahn mit Salat. Magdalenenkuchen.
30. Weinsuppe. Beefsteaks à la Béarnaise mit Kartoffeln.

Mai.

1. Gerstenschleimsuppe. Gepökeltes Schweinefleisch mit Sauerkraut.
2. Kräutersuppe. Eierkuchen mit Putenfille. Spinat.
3. Andalusische Suppe. Hühnerfricassée mit Reis.
4. Reissuppe mit Krebschwänzchen. Gebratener Kalb. Tyroler Strudel.
5. Fliedermilchsuppe. Ungarisch Gulhas mit Roken.
6. Krebsuppe. Gebratene Rehkeule mit Kopfsalat. Chocoladencreme.
7. Brünnersuppe. Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln.
8. Durchgestrichene Froschsuppe. Schweinebraten mit Kartoffelklößen.
9. Spargelsuppe. Braune Klops mit jungen Karotten.
10. Windsorjuppe. Grüne Dshenzunge mit Sardellensauce.
11. Nalsuppe. Frische Heringe mit brauner Butter. Eierkuchen.
12. Zriessuppe. Gefochtes Rindfleisch mit sauren Kartoffeln.
13. Julienesuppe. Gebratene Hühner mit Salat. Zuckertrauben.
14. Spargelsuppe. Geschmortes Kalbfleisch mit Maccaroni.
15. Biersuppe. Pudding von Fleischresten mit Majoransauce.
16. Eierliebessuppe. Gebratene Hammelkeule mit Bohnen.
17. Krebsuppe. Grillirte Kalbszungen mit Klöschen.
18. Chocoladensuppe. Gebackene Froschkeulen mit Rühreiern. Arme Ritter.
19. Brünnersuppe. Gebratene Tauben mit Kompott. Kartoffeln.
20. Einlaufsuppe. Schusterpjanne. Reispudding.
21. Julienesuppe. Kalbsrouladen mit Spargel.
22. Durchgestrichene Froschsuppe. Bratwürste auf Matrosenart.
23. Spargelsuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Petersilienkartoffeln.
24. Marshallsuppe. Englische Filetschnitten mit Kartoffeln.
25. Milchsuppe. Seezungen in weißem Wein. Salzkartoffeln. Kädergebakenes.
26. Kräutersuppe. Schweinskoteletten mit Kartoffelbrei.
27. Spargelsuppe. Gebratener Reh Rücken mit Kartoffelbällchen. Zitronen-Eis.
28. Panadesuppe. Bouletten von rohem Fleisch mit Spargel.
29. Krebsuppe. Hühnerfricassée mit Champignons.
30. Dshenschweissuppe. Gebratene Hammelbrust mit Spinat.
31. Reissuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Sardellensauce.

Speykaußtrach

gnedigsten hern des
araben in Ouringen
gebracht am Freitage
man singet Quasimo



ten so auff meins

hochaeborn landt
Speykstafeln werden
vor dem Sontage/do
do geniti/das ist der

22te tag des Abrellen anno Sal. MDCCCXCII.

Ein teutsch Suppen/nach unser vorfahren art gemacht.

Auren/ gefancken in ain elein Wasser so am Hautsche Wartbure
am fuße dero Berges fleucht/ mit Kruspeln.

Rippenspeer von ain gemessen Ochsen/ so nestvorigen tagk gellagen.

Ain gar köstlich gericht/ was feinen heren wol munden maagk/ von zehen
Schneppen/ so man im landen des Ellensas gevangen.

Spekrens so zierlich verguldt/ in ein Wasser mit heilsamten kreu-
tern kachet mit einer Zutracht/ auff welsche weis schmackhaft gemacht.

Gallsisch Hahnen/ fein auazieret mit laubelwerk aufftragen.

Asperges/ ein furnehmbe Speiß.

Pach diesem ein sunderlich Speeracul ain suß gericht
mit fetterwerk.

Ein gar curiose Spis/darinnen präsentiret sich ein Erbschalk
auff einer kugeln fliegende.

Kas mit Breken aus Rriburg/in meins gned. hern zu Zährin-
gen lande gelegen.

Deßfisch Kacheln und allerley candirt Baggwerk.

Ein Schachspiel von ein Schwanen/su aus des heil. Gra-
len Sloss stammet/hochgezieret mit meins gnedigsten Bueghern
Wappen und Schildt.

Speisen-Karte,

welche beim Besuch Sr. Majestät des Kaisers Wilhelm II. auf der Wart-
burg am 22. April 1892 aufgelegt wurde.

Juni.

1. Andalusische Suppe. Steinbutte mit holländischer Sauce. Einfache Pilzen.
2. Erbsensuppe. Geröstete Kalbsnieren mit Spargel.
3. Marschallsuppe. Roastbeef mit Madeira sauce. Stachelbeerkuchen.
4. Kräuter-suppe. Königsberger Klops mit Kartoffelbrei.
5. Krebs-suppe. Kalbskoteletten mit Spargel.
6. Milchsuppe. Hammelhauerbraten mit Kartoffelklößen.
7. Blumenkohl-suppe. Dohenschweif mit glasirten Zwiebeln.
8. Sauerampfersuppe. Eingemachte Froschkeulen mit Reis. Schwarzbrot-Pudding.
9. Einlaufsuppe. Gebratene Kalbsleber mit Spargelgemüse.
10. Marzeillersuppe. Gebratene Rehkeule mit Kopfsalat. Türkischer Creme.
11. Reischleimsuppe. Gekochtes Rindfleisch mit jungen Gemüsen.
12. Brünnersuppe. Gebackene Hühner mit Zuckerschoten.
13. Morchelsuppe. Kalbsrouladen mit Karotten.
14. Spargelsuppe. Rindfleischragout mit Spinatknopf.
15. Zitronensuppe. Forellen blau mit Salzkartoffeln. Rahm-Auflauf.
16. Gries-suppe. Schweinsfilet mit Blumenkohl.
17. Krebs-suppe. Gebratene Tauben mit Spargel. Stachelbeerkuchen.
18. Blumenkohl-suppe. Gulhas mit Griesklößen.
19. Schnitten-suppe. Lendenbraten mit jungen Gemüsen.
20. Andalusische Suppe. Gefülltes Kalbsherz mit Salatgemüse.
21. Spargelsuppe. Hammelkoteletten mit Kräuter sauce. Maccaroni.
22. Stachelbeersuppe. Fischpudding. Dampfnudeln.
23. Blumenkohl-suppe. Bichelsteiner Fleisch nach Bismarck-Art.
24. Suppe mit Brockelerbsen. Gebratene Kalbskeule. Erdbeerkuchen.
25. Reissuppe. Gekochtes Rindfleisch mit grünen Bohnen.
26. Dohenschweissuppe. Bratwurst im Schlafrock. Kopfsalat.
27. Julienne-suppe. Gebratene Hühner mit Spargel.
28. Kräuter-suppe. Lungenmus mit Kartoffeln.
29. Spargelsuppe. Gebackene Lachschnitten mit Kaisergemüse. Stachelbeer-Auflauf.
30. Bier-suppe. Ragout von Schweinefleisch mit Wirringkohl.

Juli.

1. Sauerampfersuppe. Gebratene Wildenten mit Gurkensalat Erdbeer-Eis.
2. Blumenkohl-suppe. Gefüllte Kalbsbrust mit Zuckerschäfen.
3. Suppe mit Semmelklößen. Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln.

4. Chocoladensuppe. Rumpsteak mit Salatgemüse.
5. Durchgestrichene Reissuppe. Geschmorte Hammelskeule mit Kohlrabi.
6. Rhabarberuppe. Krebspudding. Gebackene süße Kugeln.
7. Marseilleruppe. Wiener Rostbraten mit Kartoffeln.
8. Suppe mit Brockelerbsen. Gebratene Hirschkeule mit Gurkensalat. Vanille-Auflauf.
9. Viktoriasuppe. Sautée von Schweinsfilet mit Kartoffelcroquetten.
10. Suppe mit Pfanzel. Gekochtes Rindfleisch mit Blumenkohl.
11. Champignonuppe. Fricassée von Kalbsbrieschen mit Risotto.
12. Brünneruppe. Kalbskoteletten à la Parma.
13. Gerstensuppe. Forellen in Kräutersauce. Erdbeerschnitten.
14. Sauerampferuppe. Gedämpfter Lendenbraten mit Maccaroni.
15. Krebsuppe. Junge Sommergans gebraten. Kirschkuchen.
16. Saure Rahmsuppe. Braune Klops mit Spargelerbsen.
17. Kräutersuppe. Gänselein mit Reis.
18. Tomatensuppe. Pichelsteiner Fleisch.
19. Suppe mit Leberknödeln. Hammelsrippchen in der Sauce.
20. Einlaufsuppe. Seezungen auf bürgerliche Art. Gezultes Himbeermus.
21. Blumenkohluppe. Gebackene Hühner mit Kaisergemüse.
22. Andalusische Suppe. Kalbsnierenbraten mit Gurkensalat. Johannisbeer-Eis.
23. Blaubeeruppe. Gesottenes Schweinefleisch mit Weißkohl.
24. Juliennesuppe. Gebackenes Ruheuter mit Perillienkartoffeln.
25. Kalbshirnsuppe. Beefsteaks mit grünen Bohnen.
26. Einbrennsuppe. Wiener Schnitzel mit Blumenkohl.
27. Kräutersuppe. Krebschwänze mit Reis und grünen Erbsen. Tyroler Strudel.
28. Chinesische Suppe. Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrabi.
29. Marseilleruppe. Gebratene Hühner mit Gurkensalat. Himbeer-Torte.
30. Kirchsuppe. Heringskartoffeln mit Rindfleisch.
31. Wildsuppe. Hammelsrücken mit Steinpilzen.

August.

1. Reissuppe mit Krebschwänzchen. Schweinskoteletten mit Kartoffelbällchen.
2. Endivienuppe. Grüne Ohsenzunge mit Spinat.
3. Mandelmilchsuppe. Schleie blau gekocht mit Kartoffeln. Einfaches Rindsmus.
4. Eierliebennuppe. Fleischbouletten mit Saubohnen.

5. Suppe mit Semmelklöschen. Gebratener Hirschrücken mit Gurkensalat. Johannisbeerkuchen.
6. Ochsenzungenuppe. Hühnerfricassée mit Klöschen.
7. Blaubeerenuppe. Sardellenbraten mit Schweizerkraut.
8. Blumenkohluppe. Wiener Kostbraten mit Kartoffeln.
9. Eiergerstensuspe. Hammelfiletz mit Kräutersauce, Kartoffelcroquetten.
10. Gebrannte Mehlsuppe. Paprikakarpfen mit Nocken.
11. Kalbshirnsuppe. Gebratene Tauben mit Kaisergemüse.
12. Julienneuppe. Kalbskeule mit Béchamelsauce. Kirschkuchen.
13. Milchuppe. Schweinsfilet mit bayrischem Kraut.
14. Andalusische Suppe. Gefochtes Rindfleisch mit Kohlrabi.
15. Endivienuppe. Eingemachtes Lammfleisch mit Saubohnen.
16. Griesuppe. Entenbraten mit Rotkraut.
17. Rhabarberuppe. Schüsselhecht. Bandmehlspeise.
18. Broccolerbsenuppe. Rindschmorfleisch mit Salatgemüse.
19. Suppe mit Schnittmudeln. Nehrücken mit Gurkensalat. Wein-Gelee.
20. Tomatenuppe. Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei.
21. Ochsenfleischuppe. Bratwurst in brauner Sauce.
22. Suppe mit Leberknödel. Geschmortes Hammelfleisch mit Apfelkartoffeln.
23. Reisuppe. Gefüllte Rindsroulade mit Gurfengemüse.
24. Blaubeerenuppe. Kal in Petersiliensauce. Bayrischer Apfelmuchen.
25. Chinesische Suppe. Kalbskoteletten à la Parma.
26. Erbsenuppe. Boeuf à la mode mit Maccaroni. Vanille-Eis.
27. Endivienuppe. Ungarisch Gulhas mit Nocken.
28. Schwemmlöschenuppe. Gefochtes Rindfleisch mit Tomatensauce.
29. Blumenkohluppe. Eingemachtes wildes Kaninchen mit Nudeln.
30. Kirschuppe. Hammelragout mit Griesklöschen.
31. Sauerampferuppe. Schellfisch mit Butterauce. Obstkuchen.

September.

1. Julienneuppe. Kalbsvögel mit sauren Kartoffeln.
2. Suppe mit Leberknödeln. Gebratene Rebhühner mit Rotkraut. Apfelmuchen.
3. Marschalluppe. Lendenbraten mit jungen Gemüsen.
4. Saure Rahmsuppe. Pudding aus Fleischresten mit Majoransauce.
5. Suppe mit weißen Bohnen. Hammelkoteletten mit Bratkartoffeln.
6. Pflaumenuppe. Gestobtes Rindfleisch mit Kartoffeln.
7. Endivienuppe. Gefochter Hummer mit frischer Butter. Pflaumenkuchen.

8. Griesuppe. Eingemachtes Kalbfleisch mit Klößen.
9. Brünersuppe. Gebratene Rebhühner mit Gurken Salat. Schnecken-
nudeln.
10. Weinsuppe. Pökelzunge mit Spinat.
11. Panadesuppe. Wachteln in Reis. Kopfsalat.
12. Suppe mit Pfanzel. Gefochtes Rindfleisch mit Wirzingsohl.
13. Durchgestrichene Reissuppe. Schweinskoteletten mit Blaukraut.
14. Rhabarbersuppe. Rheinlachs mit holländischer Sauce. Ruß-
förtchen.
15. Grünkernsuppe. Fricassierte Kalbsfüße mit Reis.
16. Suppe mit Rindfleischklößen. Hasanenbraten mit Gurken Salat.
Weincreme.
17. Sagosuppe. Rumpsteaks mit Bratkartoffeln.
18. Kartoffelsuppe. Pfefferfleisch von Huhn mit Klößen.
19. Reissuppe. Rebhühner mit Rotkraut.
20. Tomatensuppe. Gebeizter Rinderbraten mit Hefenklößen.
21. Pflaumensuppe. Schleie mit Kapernsauce. Eiertuchen mit Apfel.
22. Gerstenschleimsuppe. Ragout von Rindfleisch mit Kartoffeln.
23. Windsorsuppe. Gebratene Krametsvögel. Fürst Bückler-Eis.
24. Suppe mit Butterklößen. Gefochtes Rindfleisch mit Peter-
filienkartoffeln.
25. Hasergrütsuppe. Kalbscarree mit weißen Rübchen.
26. Zwiebelsuppe. Ragout von wilden Kaninchen. Risotto.
27. Kartoffelsuppe. Nackenstück von Schwein mit Madeira.
28. Grünkernsuppe. Blauer Karpfen mit Kartoffeln. Zwetschentuchen.
29. Einlaufsuppe. Beefsteaks von gehacktem Fleisch mit Kartoffeln.
30. Marjeillersuppe. Hasenbraten mit Kompott. Tyroler Strudel.

Oktober.

1. Wildsuppe nach Jägerart. Einfaches Frigot.
2. Andalusische Suppe. Hasenpfeffer mit Nudeln.
3. Ochsenzungenuppe. Rebhühner mit Sauerkraut.
4. Linsensuppe. Gebratene Hammelkeule mit Gurkengemüse.
5. Gerstensuppe. Gebackene Stinten. Dampf nudeln.
6. Panadesuppe. Kalbsrouladen mit Teltower Rübchen.
7. Suppe mit Semmelklößen. Gänsebraten mit Kartoffeln.
Apfelfkompott.
8. Haserschleimsuppe. Wachteln gebraten mit Kartoffelsalat.
9. Weinsuppe. Gepökeltes Rindfleisch mit Braunkohl.
10. Windsorsuppe. Gänselein mit Reis.
11. Saure Rahmsuppe. Geschmorte Hammelkeule mit Bohnen.

12. Kartoffelsuppe. Stockfisch mit Butter abgeschmälzt. Omelette soufflée.
13. Julienne-suppe. Gedämpfter Lendenbraten mit Maccaroni.
14. Trüffel-suppe. Gebratene Krammetsvögel. Wiener Torte.
15. Chinesische Suppe. Bratwurst auf Matrosen Art.
16. Eierk Liebensuppe. Gekochtes Rindfleisch mit Rosenkohl.
17. Mandelmilchsuppe. Gekochter Schinken in Burgunder mit Kartoffelklößen.
18. Champignonsuppe. Irish Stew.
19. Apfelsuppe. Dorsch mit Buttersauce. Reisstrudel.
20. Marshall-suppe. Gefülltes Krauthaupt mit Schinkenknödel.
21. Einbrennsuppe. Hasenbraten mit Kartoffeln. Reismehl-Pudding.
22. Weiße Bohnensuppe. Gekochter Kalbskopf mit Reis und Klöschen.
23. Grünkernsuppe. Hammelragout mit Zeltowerrübchen.
24. Ochsenweissuppe. Hasenpfeffer.
25. Kalbshirnsuppe. Wildschweinskoteletten nach Kaunitz.
26. Pfaulmensuppe. Schellfisch gebacken. Milchreis.
27. Erbsensuppe. Sautierte Gänseleber mit Reis.
28. Wildsuppe. Gebratene Kalbskeule mit Béchamelsauce. Leichte Sandtorte.
29. Suppe mit Speckklößen. Krammetsvögel in Reis.
30. Sago-suppe. Gekochtes Rindfleisch mit Senfsauce.
31. Hagebutten-suppe. Bratwurst mit Sauerkraut.

November.

1. Suppe mit Pfanzel. Bouletten von übrig gebliebenem Fleisch. Maccaroni.
2. Schwedische Bier-suppe. Zander mit saurer Sahne. Arme Ritter.
3. Windsorsuppe. Hammelbrüste mit Reis.
4. Kalbshirnsuppe. Wildschweinskeule mit Cumberland-sauce. Windbeutel.
5. Schnittensuppe. Königsberger Klops mit Kartoffeln.
6. Einbrennsuppe. Hühnerfritasse mit Klöschen.
7. Braunbier-suppe. Wiener Schnitzel mit Kartoffeln und Rosenkohl.
8. Suppe mit Nudeln. Ochsenzunge auf polnische Art.
9. Zitronensuppe. Hecht-pudding. Eierkuchen mit Äpfeln.
10. Grünkernsuppe. Lungenbraten auf Mailänder Art.
11. Eierk Liebensuppe. Gebratener Truthahn mit Kartoffeln. Gebackene süße Kugeln.
12. Hafer-schleimsuppe. Sardellenbraten mit Schwarzwurzeln.

13. Milchsuppe mit Klößchen. Gebratene Haselhühner mit Kompott.
14. Ochsenzungenuppe. Kalbskoteletten à la Parma.
15. Marschallsuppe. Gekochtes Rindfleisch mit Weißkohl.
16. Hagebuttenuppe. Geräucherter Kalb mit Rühreieren. Traubenkuchen.
17. Linsensuppe. Marinierte Hirschrückenfilets mit Maccaroni.
18. Suppe mit Semmelklößchen. Schusterpfanne. Kalte Bisquit-
speise mit Wein.
19. Reissuppe. Beefsteaks mit Champignonsmus.
20. Kartoffelsuppe. Gebratene Enten mit Maronen gefüllt.
21. Einlaufsuppe. Hammelkoteletten mit Schwarzwurzeln.
22. Schnittensuppe. Hirschrücken mit saurer Sahnesauce. Kartoffeln.
23. Einbrennsuppe. Lachskoteletten. Reiskuchen.
24. Ochschweifsuppe. Braune Klops mit Linsen.
25. Trüffeluppe. Jagdspeise. Vanille-Eis.
26. Sagosuppe. Karbonaden von Kalb in Blätterteig.
27. Suppe mit weißen Bohnen. Schweinebraten mit Sauerkraut.
28. Viktoriauppe. Gekochtes Rindfleisch mit Mohrrüben.
29. Haferschleimsuppe. Hammelwürste mit Braunkohl.
30. Weinuppe. Kaulbarse mit Champignonsauce. Pfannkuchen.

Dezember.

1. Griessuppe. Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei.
2. Schildkrötensuppe. Hasanenbraten, Kompott.
3. Zitronensuppe. Geröstete Kalbsnieren mit Risotto.
4. Durchgestrichene Reissuppe. Jagdspeise.
5. Einbrennsuppe. Grüne Ochsenzunge mit Madeira.
6. Erbsensuppe. Alte Gans in Sauerkraut.
7. Chocoladensuppe. Schüsselhecht. Kartoffelklöße.
8. Kalbshirnsuppe. Rehkoteletten nach Conti.
9. Einlaufsuppe. Gekochter Schinken in Burgunder. Rußtörtchen.
10. Gebrannte Mehlsuppe. Beefsteaks von gehacktem Fleisch mit
Schwarzwurzeln.
11. Erbsensuppe. Budding von Schinkenresten.
12. Reissuppe. Gekochtes Rindfleisch mit Sardellensauce.
13. Hafergriessuppe. Hammelfilets mit Grünkohl.
14. Milchsuppe. Matelote nach Fischerart. Bettelmann.
15. Linsensuppe. Kalbsnierenbraten mit Kartoffelsalat.
16. Schildkrötensuppe. Saurer Rinderbraten mit Milch. Reiskuchen.
17. Kalbshirnsuppe. Schweinskoteletten mit Endiviengemüse.
18. Zwiebelsuppe. Hammelrücken mit Moufferons. Weiße Bohnen.



Churchen-Zettel im
Palas uf Wartburg
Anno domini 22 April 1880.

Waltz:
Hungen ist der beste Koch.

Ein schöne köstliche Suppen von Haselhuhn
nach Königlische Art

Blau gesotten Forelle u. frische Butter
daruf gegossen, dazu gebehte Schnittter.

Ein Rinderbraten nach Hispanische Art
mit Kräuter bestreuet nach aller Sitt, u. allerley Gemüs

Ein kalte Gans Bastote us Strassburg mit einer
Gallert von guten Wein, wol gut zu schawen u. zu schmerken.

Ein Rückbrätlein von einem Stend, fein gespikt u. warm
auff den Tisch geben dazu salade russisch u. italisch.

Ein Gemüs von Aspergs in brühgefet.

Ein Ungorische Turten, warm mit vielen Früch-
ten gemacht.

Ein Bär in eis gefroren mit Burgwaffeln in jor
alter Form gebacken.

Türne gebacken von Zucker mit guten Bilder u. gefüllt.

Rosinen, Mandelkern u. ingber von India dem Lande
in Honig.

Auch allerley überzogen Confert so man erdenken
kann.

König.

Speisen-Karte,

welche bei dem einzigen Besuch des Kaisers Friedrich (damaligen Kron-
prinzen) auf der Wartburg am 22. April 1880 aufgelegt wurde.

