

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Karlsruhe, 1845

Speise-Zettel für alle Monate des Jahres.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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, Ochsenfleisch mit Sardellensauce, bairisches Kraut mit Schweinecoteletten, Sabelsau mit Kartoffeln, Mandelpudding mit Hefensauce, Rehbraten mit Endivienalat.

Nachtesse. Nudelsuppe mit Huhn, geröstete Kartoffeln mit Coteletten in Sauce, Hasenbraten, Schinken, Kartoffelsalat und Omeletpouffée.

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

Nachtesse. Reissuppe, Blumenkohl mit Croquett von Kalbfleisch, Hecht à la hollandaise, aufgezugene Flädlein, Lummelbraten und Salat.

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

Nachteffen. Gerstensuppe, Endivien mit gebakenen Brieslein, Zunge in Sauce, gebakene Crème, Kapau und Brunnenkressensalat.

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

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

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Sauertraut mit Würsten, Wildprettragout, Kaiserkuchen, Welscher Hahn mit italienischem Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Beefsteaks mit Sardellensauce und Kaltoffeln, Hecht in Sauce, Rahmstrudeln, Entenbraten und Salat.

Mittageffen. Verlorene Eieruppe, Rostbeef mit gebohrien Kartoffeln, Wirsching mit Ochsenzungen Papillots, Hecht mit Sauce, Weinmocken, gefüllte Gans und Salat.

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

Mittageffen. Schildkrötenuppe, Rostbeef mit Kartoffeln, Sardellensauce und Melone, Pastetchen von Karbshirn, Sauertraut mit Fasan und Blumenkohl mit gebakenen Brieslein, gespickter Karpfen, Macaroni in einem Vol-au-vent, Brandpudding und Pfeutelein, welscher Hahn und Rehsiemer, Endivien-salat, Sandtorte und Punschgefrorenes.

Nachteffen. Kläbleinsuppe, eingemachte Brockel-erbsen mit gebakenen Hahnen, geröstete Kartoffeln mit Beefsteaks, Feldhühner in Sauce, Kartoffel-auslauf und Vanille-Crème, Kapau, gesalzene Zunge und italienischer Salat.

Februar.

Mittageffen. Eiergerfte, Ochsenfleisch mit Surfen, Linsen mit geräuchertem Schweinefleisch, gebratene Gans und Salat.

Nachteffen. Wecksuppe, Kalbsgetrös und geröstete Kartoffeln und Griesnockerln.

Mittageffen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, eingemachte Bohnen mit Kalbscoteletten, Froschschenkel, Dampfnudeln mit Vanillesauce, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Linsensuppe, Ochsenfleisch mit eingemachten Kapuzinern, gefüllte Kartoffeln mit Göttinger Wurst, Granat von Kalbsfleisch, Chocolate-Auflauf, Rehschlägel mit Salat.

Mittageffen. Rahmsuppe, Spinat mit Omelet, Kalbsroulade, Kapau und Salat.

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

Mittageffen. Kartoffelsuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, weiße Bohnen mit geräucherten Würsten, Schellfisch mit kleinen Kartoffeln, Schwarzbrot-pudding mit Kirschenauce, gedämpfte Rindsrippen und Salat.

Nachteffen. Korbelsuppe, Rehragout mit geschmelzten Nudeln, Apfelauflauf, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Französische Suppe, Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschgen, Weißkraut mit Coteletten en Papillotes, Kalbshin in Sauce, gebackene Eiergerfte, wilder Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Schwarzbrotsuppe, Reis mit Kalbsfleisch, Omeletsoufflé, Rehrbraten und Salat.

Mittageffen. Aufgezogene Suppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Erbsen mit Würsten, Karpfen

in Sauce, Flädlein mit einer Zimmtkruste, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

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

Mittageffen. Suppe mit Marcknötel, Ochsenfleisch mit Selleriesalat und Meerrettig, Pastetchen von Brieslein, Kartoffeln mit Häring, gefüllte Kohlraben mit gebackener Gansleber, Turbot, Kalbskopf mit Trüffeln, Nudeln à la Demidoff, Schneeballen, Fasan, Spanferkel, italienischer Salat, Kaffee-Crème, Drangengelée, Linsentorte, Vanill-Gefrornes.

Nachteffen. Kastaniensuppe, Endivien mit Risfolen von Fisch, eingemachtes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Griesauslauf mit Obst, Kapaun und Salat.

März.

Mittageffen. Fastenbregelsuppe, Ochsenfleisch mit Kirschen, Hopfen mit verlornen Eiern, Käsklöse, gebackener Karpfen, welscher Hahnbraten, Salat.

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

Mittageffen. Fischsuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Erbsenpurée mit Dürsfleisch, Stockfischpastete, Himbeerauslauf, Hammelsbraten, Salat.

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

Mittageffen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Surken, Sauerkraut mit Schweincoteletten, Fricando von Kalbfleisch, Rahmstrudeln, Entenbraten, Salat.

Nachteffen. Einlauffuppe, geröstete Kartoffeln mit Coteletten in Sauce, Mandelpudding mit Himbeersauce, Kapaunbraten, Salat.

Mittageffen. Sagosuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Maultaschen mit Göttinger Wurst, Hecht

à hollandaise, Weinschnitte mit Sauce, Lummelbraten, Salat.

Nachteffen. Gerstenschleim, Hopfen mit Kalbsfricando, gebackene Crém, Entenbraten und Salat.

Mittagessen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit Kapuzinern, Rosenkohl mit Hirnschnitten, gebackene Bürsching, Kartoffeltörichen, Nierenbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, eingemachtes Kalbfleisch und geschmelzte Nudeln, Schinken und Kapaun, Salat.

Mittagessen. Reis mit Erbsenpurée, Ochsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Dürzfleisch, wilde Ente, Krebsstrudeln, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Schwarzwurzeln mit Croquet von Gansleber, Rehragout, Crème mit Carmel, Lendenbraten mit Häringsalat.

Mittagessen. Krebsuppe mit Butterklößen, Ochsenfleisch mit Kapernsauce und Meerrettig, Hachies-Pastetchen, Rothkraut mit Bratwürsten, Spargeln mit Croquet von Fischen, Poulard mit Gansleber gefüllt, Schwarzwildpret, Flädlein mit einer Zimmtkruste und Sagoauslauf, Auerhahn, Taubenbraten und Lattichsalat, Chocolate-Crème, Brunnenkressen-Gelée, Punschorte.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, gebratene Spätzchen mit Brießlein in Sauce, Fleischvögel mit Morcheln-Sauce, Schnitten mit rothem Wein, Kapaunbraten und Salat.

April.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräuterzuppe, Ochsenfleisch mit kalter Sauce, Kartoffelblättchen mit gedämpfter Kalbsleber, Kaiserfuchen, Schnepfenbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Hopfen mit fran-

zösischem Omelet, Kalbfleisch = Ragout, Humberg, Hammelsbraten und Salat.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Breißelbeeren, Spinat und Kalbscoteletten en Papillotes, Karyfen mit rothem Wein, Reisauslauf, Lummelbraten und Lattichsalat.

Nachessen. Körbelsuppe, geröstete Kartoffeln mit Hammelszungen in Sardellensauce, gefüllte Beck, Nierenbraten und Salat.

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

Nachessen. Eiergerste, Rosenkohl mit Hirnschnitten, Griesflöße, Kapaunbraten und Salat.

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

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

Mittagessen. Suppe mit Beckknöpflein, Ochsenfleisch mit Sardellensauce, Bohnen mit Dürfleisch, Forellen in Sauce, Aepfelfüchlein, Schnepfenbraten und Salat.

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

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

Nachessen. Griesuppe, gebratene Späglein, Schwarzwildpret, Schaepfen, gebackene Crème, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Mittagessen. Gerstensuppe, Rostbeef mit Kartoffeln, Sardellensauce und eingemachte Zwetschgen, Pastetchen von Kalbshirn, Spargeln, Kalbsrippen

mit feinen Kräutern, gelbe Rüben, gebackene Nieren-
schnitt, Forellen in Sauce, junge Tauben in
einem vol-au-vent, Flädlein mit Äpfeln gefüllt,
Sagoauflauf mit einer Hegenauce, welscher Hahn
mit Trüffeln, Schnepfen, Wildpretpastete, Lattich-
salat, Compot von Drangen, Crème von Reis,
Gelée von Punsch, französische Torten, Mandelbriefe.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Spargeln mit
Schinken, Cotelett in Sauce, Mandelschnitte mit
Himbeerauce, junge Hahnenbraten mit Salat.

Mai.

Mittageffen. Suppe à la Reine, Ochsen-
fleisch mit Sauce, Spinat mit Eiern, fricassirte junge
Hähne, Plumpudding mit Sauce, Hasenbraten und
Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Morcheln mit ge-
dämpften Tauben, Kalbsroulade, Pfannenfuchen mit
Rosinen, Lammbraten und Salat.

Mittageffen. Krebszuppe, Ochsenfleisch mit
Lattich, Kartoffel mit Haring, Kalbsfricando mit
Sauerampfer, saure Rahmwürstlein, Taubenbraten
und Salat.

Nachteffen. Körbelsuppe, geschmelzte Nudeln
mit Cotelett in Sauce, Wein-Crème, Hasenbraten
und Salat.

Mittageffen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit
Meerrettig, junge Gelberüben mit gebackenen Hüh-
nern, Forellen in Sauce, Mandelpudding mit Kir-
schenauce, welscher Hahnbraten und Lattichsalat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Spargel mit Cro-
quett von Kalbfleisch, Karpfen in Sauce, Reisauf-
lauf, Taubenbraten und Salat.

Mittageffen. Durchgeschlagene Kräuterzuppe,
Ochsenfleisch mit Kressen, Sauerkraut mit Hecht,
junge Hühner mit Morcheln, Reis-Würstlein mit
Weinauce, Hasenbraten und Salat.

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

Mittageffen. Reissuppe, Ochsenfleisch mit Gurkensalat, Laubfrösche mit Göttingerwurst, Briezlein in einem vol-au-vent, Krebsstrudeln, Rehbraten und Salat.

Nachessen. Geröstete Milchbrodsuppe, Spargeln mit gebackenen Hühnern, Humbles, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Kapernsauce, Gelberüben mit gebackenen Briezlein, Salmen à la hollandaise, Schwarzbrodauslauf mit Kirschensauce, Lummelbraten und Salat.

Nachessen. Klädleinsuppe, Hasenragout mit gerösteten Kartoffeln, Mandelbrei, Taubenbraten, Salat.

Mittageffen. Sago- und Reissuppe, Ochsenfleisch mit Gurkensalat und Zwiebelsauce, Pastetchen von Krebs, junge Kohlkraben mit Hammelscotelett, Brockelerbsen mit Hirnschnitten, junge Tauben in einem vol-au-vent, Karpfen in einer braunen Sauce, Klädleinauslauf, Reispudding, Rehbraten, Hahnenbraten und Salat, Crème von Mandeln, Gelee von Erdbeeren, Kirschentuchen.

Nachessen. Griesuppe, Spinat mit Kalbshirn, junge Hühner in Sauce, Omelettes = Souflée, Hasenbraten und Salat.

Juni.

Mittageffen. Schildkrötensuppe, Ochsenfleisch mit Kresse, Spinatpudding mit gesalzener Zunge, Hecht in Sauce, Kirschencompot und Pfeutelein, Gansbraten und Salat.

Nachessen. Nudelsuppe, Sauerampfer mit Kalbsfricando, gefüllte Beck, gebratener Rehziemer, Spargelsalat.

Mittageffen. Französische Suppe, Ochsenfleisch mit Sauce, Spargeln mit Omelet, Tauben mit Morcheln, Breipudding mit Hegensauce, Hammelbraten und Salat.

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

Mittageffen. Gerstsuppe, Ochsenfleisch mit Rettig, Kartoffelklöße mit Cotelett in Kräutersauce, Bersching in Sauce, Griespudding, Hahnenbraten und Salat.

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

Mittageffen. Verlorene Eiersuppe, Ochsenfleisch mit Lattich, Zuckerschekens mit Omelet, Salmen mit Sauce, Griesnockerln mit Kirshen, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Sauerampfersuppe, Salatgemüs mit Coteletten, Rahmstrudeln, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Mittageffen. Krebsuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, Spinat mit Nissolen von Krebs, Kalbszunge in Sauce, Nudeln à la Demidoff, Taubenbraten und Salat.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, Brockelspargel mit gebackenen Hühnern, Mandelknöpflein mit Hegensauce, Lummelbraten und Salat.

Mittageffen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit kalter Sauce, Kohlraben mit Bratwürsten, Hecht in Sauce, Krebsstrudeln, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Reissuppe, Brockelerbsen mit Croquet von Eiern, Kalbsroulade, Apffelomelet, junge Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. 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 Malagasauce

und Flädlein mit einer Zimmitkruste, Hammelsbraten und Hasenbraten mit Salat, Gelée von Kirſchen, Rahmtorte und Nirenken.

Nachteſſen. Einlauſſuppe, Gelberüben mit gebackenen Hähnen, Kirſchen-Omelet, Kalbsbraten und Salat.

Zuli.

Mittageſſen. Grüne Kernensuppe, Ochſenleiſch mit Rettig, Brockelerbſen mit Croquetten von Hühnerleiſch in Sauce, gebackene Eiergerſte, Gansbraten und Salat.

Nachteſſen. Kerbelsuppe, Salatgemüſe mit Coteletten, Compot von Aprikoſen, Hähnenbraten und Salat.

Mittageſſen. Grüne Erbſensuppe, Ochſenleiſch mit Sauce, Spargeln mit Omelet, Karpfen in Sauce, Sagoauſlauſ, Rehbraten und Salat.

Nachteſſen. Geröſtete Milchbrodſuppe, Laubfröſche mit Schinken, Omeletſoufflée, Tauben in Sauce.

Mittageſſen. Franzöſiſche Suppe, Ochſenleiſch mit Melonen, grüne Bohnen mit Hammelscoteletten, Kalbsfüße mit Morchelsauce, Käſtklöſe, Entenbraten und Salat.

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

Mittageſſen. Gerſtensuppe, Ochſenleiſch mit Preiſſelbeeren, Blumenkohl mit Göttingerwürſten, Krebsſtrudeln, Fricando mit Sauerampfer, Hammelsbraten und Salat.

Nachteſſen. Eiergerſtensuppe, Kartoffeln mit eingemachtem Kalbsleiſch, Taubenbraten und Kirſchencompot.

Mittageſſen. Pfanzerlſuppe, Ochſenleiſch mit Gurken, Wiſching mit gefülltem Kalbsherz, Berſching in Sauce, Dampfnudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Salatgemüs mit grillirter Zunge, Kalbshirn mit Sauce, Kirschenfuchen mit Weck, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Melonen, Schnittkohl mit gebackenen Milchbrodschnitten, eingemachte Tauben, Wein=Mocken, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Kartoffelklößen, Erbsen mit Cotelettes, Kalbfleisch=Magout, Citronat=Auslauf, 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, Schwarzbrodpudding und Reiskwürstchen, Rehbraten und farcirter Kapann, Kopfsalat mit Eiern, Vanille=Crème, Aprikosen=Gelée, Reistorte.

Nachteffen. Schwarzbrodsuppe, Kartoffeln mit Zunge in Sauce, Wein=Crème und Hahnenbraten mit Salat.

August.

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

Nachteffen. Verlorene Eieruppe, Reis mit Tauben, Kirsch=Compot mit Griesknödeln, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Krebsuppe, Ochsenfleisch mit Sauce, Blumenkohl mit Coteletten, Kalbsfüße in Trüffelnsauce, Aprikosenauslauf, Hirschziemer mit einer Zimmtkruste.

Nachteffen. Geriebene Milchbrodsuppe, Kartoffeln mit Sauce und Feldhühner, Omelettsoufflée, Hammelsbraten, Salat.

Mittagessen. Aufgezogene Suppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Bohnen mit Hammelsrippen, Forellen in Sauce, Griesauflauf mit Kirichen, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Champignons mit Kalbsfricando, Humbles, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Sago- und Suppe, Ochsenfleisch mit Rettig, Wirfing mit grillirter Zunge, Al in gelber Sauce, Reisauflauf, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Sauerampfer mit Giern, junge Hahnen in Sauce, Kirichenomeletten, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Ochsenfleisch mit Sauce, Kartoffeln mit Häring und Croquetten von Kalbfleisch, Enten mit Gurken, Krebsstrudeln, Schweinebraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Erbsenpurée mit Coteletten, Mandellöse mit Hegenfsauce, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit kalter Sauce, gefüllte Kohlraben mit aufgeschnittener Wurst, Hecht mit Sardellenfsauce, gefüllte Weck, Hasenbraten und Salat.

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

Mittagessen. Französische Suppe mit Knödeln von Hühnerfleisch, Ochsenfleisch mit Gurken und Sauce, Pastetchen von Krebsen, Artischofen mit gebackenen Hühnern, Bohnen mit Hammelsrippen, Kalbszungen mit Trüffelnsauce, Salmen à la hollandaise, Himbeerauflauf, Schnitten mit rothem Wein, Fasanenbraten, Lummelbraten, Reis-Crème, Aprikosentorte, Erdbeereengefrorenes.

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

September.

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

Nachteffen. Griesuppe, Brockelerbjen mit Hirnschnitten, Wein-Crème, Feldhühner und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Sardellenauce, Kohlraben mit gebackenen Brieslein, Lungenmus, gefüllte Flädlein, Schnepfen und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Steinpilze mit Hahnen, Apfelauflauf, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Suppe mit Markknödeln, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Gelberüben mit Pastetchen von Kalbshirn, Karpfen in Sauce, Sagoauflauf, gebratene Lerchen und Salat.

Nachteffen. Gerstensuppe, Blumenkohl mit gebackenen Hahnen, Omelettsoufflé, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Rotrüben, gefülltes Weißkraut mit gesalzener Zunge, Kalbsfüße in Sauce, Zwiebelmus, Rehschlägel und Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Mangoldstiele mit gefüllten Enten, Crème von Mandeln, Krametsvögel, Kopfsalat.

Mittageffen. Lerchensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Artischofen mit Coteletten, Bersching in Sauce, Nudeln à la Demidoff, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Schwarzbrodsuppe, Salatgemüß mit Omelet, Rahmstrudeln, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Fischsuppe, Ochsenfleisch mit Rotherüben, Kartoffeln mit Milch und Bratwürsten, Kalbsöhren mit Champignons, Eierschnee, Feldhühner und Salat.

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

Mittageffen. Schildkrötenuppe, Roastbeef mit Kartoffeln, Trüffelsauce, Kapuziner, Pastetchen von Brieslein, Blumenkohl mit Croquette von Eiern, Rothkraut und Schweinerippen, Granat von Kalbsfleisch, Forellen in Sauce, Apfelfarlotten und Schwarzbrodauslauf, Krametsvögel und Hammelsbraten, Salat, Crème von Chocolate, Aprikosengelée, Traubenkuchen.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Champignons mit Enten, Zunge in Sauce, Pfannkuchen mit Rosinen, Rummelbraten und Salat.

Oktober.

Mittageffen. Reissuppe mit Erbsenpurée, Ochsenfleisch mit Kapernsauce, Bohnen mit Hammelsrippen, Kalb in Sauce, Dampfknödeln mit Vanillesauce, Becaffinen und Salat.

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

Mittageffen. Kastaniensuppe, Ochsenfleisch mit Sauerampfersauce, gefüllte Kartoffeln mit gefalzener Zunge, wilde Enten mit Sardellensauce, Rahmstrudeln, Schweineschlägel und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Godiveaurknödeln, Gendviengemüs mit Fricadellen, Sagoauslauf, Lendenbraten und Salat.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Wirsching mit Coteletten, Kalb mit Trüffeln, gebackene Eiergerste, Wildbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Schwarzwurzeln mit Croquette von Kalbsfleisch, Zwetschgenbrei und Omelet, Perchen und Salat.

Mittageffen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit

Kirschen, Kohl mit Kastanien und gefalzenem Schweinefleisch, Bersching in Sauce, Plumpudding, Kapaunbraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Gelberüben mit Nissolen von Fischen, Mandelklöße in Sauce, Kalbsbraten und Salat.

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

Nachteffen. Fastenbrezelsuppe, geschmelzte Nudeln mit Wildragout, Aepfelomelet, Lummelbraten und Salat.

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

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Spinat mit Croquette, Tauben in Sauce, Rehbraten und Salat.

Mittagessen. Feldhuhnsuppe, Ochsenfleisch mit Sarrbellsauce und Kapuziner-Pastetchen von Hirn, gefülltes Weißkraut mit aufgeschnittener Wurst, Schwarzwurzeln mit Coteletten en Papilots, Brieslein in einem vol-au-vent und Schwarzwildpret in Sauce, Mandelklöße in Sauce, Bisquitpudding, Schneypfen und Gansleberpurée mit Salat, Gelée von Pomeranzen, Reineclaudes-Torte, Gefrorenes von Pfirsich.

Nachteffen. Gerstenschleim, Endivien mit Omelet, Koulade von Kalbfleisch, Birnencompot, Griesnockerln, Kapaunbraten und Salat.

November.

Mittagessen Sago- und Suppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Kartoffelblättchen mit Bratwürsten, Enten mit Gurken, Rahmstrudeln, Krammetsvögel und Salat.

Nachteffen. Geriebene Milchbrodsuppe, Gelbe-

rüben mit Coteletten, Kalbsfüße in Sauce, gefüllte Flädlein, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Surfen, Erbsenpurée mit Dürfleisch, junge Hahnen in Sauce, gebackene Eiergerste, 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, Omeletsoufflé, gebratene Hühner und Salat.

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

Nachteffen. Eiergerstsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Brieslein, Taubenragout, Flädlein in der Milch, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Erbsensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Wirsching mit gebackenen Hahnen, Kalbsfricando mit Champignons, Dampfnudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Laubfrösche mit Coteletten, Apffelcompot und Omelet, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

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

Nachteffen. Schwarzbrottsuppe, geröstete Kartoffeln mit Kalbsgefroße, Griespudding mit Kirschchen, junge Hühner und Salat.

Mittageffen. Schildkrötenuppe, Roastbeef mit Kapernsauce und Melonen, Hachies = Pastetchen, gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, Wirsching

mit Croquetten von Kapau, Macaroni in einem vol-au-vent, Feldhähnerragout, Plumpudding und Apfelsküchlein, wilde Gansbraten und farcirter Kapau, Crème mit Karmel, Punschgelée, spanische Torte.

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

Dezember.

Mittageffen. Aufgezogene Suppe; Ochsenfleisch mit Sauce, Blumenkohl mit französischem Omelet Granat von Kalbfleisch, Pomeranzenauslauf, Welscherhahn mit Trüffeln und Salat.

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

Mittageffen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Gansleber, Rehragout, Kartoffelpudding, Feldhühner mit Trüffeln und Salat.

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

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Rotherüben, Kohl mit gesalzenem Schweinefleisch, Karpfen in Sauce, Citronatauslauf, Pularbraten und Salat.

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

Mittageffen. Gerstensuppe, Ochsenfleisch mit Selleriesalat, Kohlraben mit Kalbsfilet von gehacktem 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 Kalbshirn, Rothkraut mit Bratwürsten, Kartoffelblättchen mit Coteletten en Papilots, Laperdan, Brieslein in Sauce, Rahmstrudeln und Aepfelauslauf, Gansleberpastete, Hirschziemer mit einer Zimmitfruste und Salat, Gelée von Punsch, Crème von Reis, Rahmtorte.

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