

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, 1849

Speise-Zettel für alle Monate des Jahres.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

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, Gabeljau mit Kartoffeln, Mandelpudding mit Hefensauce, Rehbraten mit Endiviensalat.

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

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

Nachessen. Reissuppe, Blumenkohl mit Croquet von Kalbfleisch, Hecht à la hollandaise, aufgejogene Klädlein, Lummelbraten und Salat.

Mittagessen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Kapernsauce, Gelberüben mit Kalbscoteletten, Tauben in einer braunen Morchelsauce, Nepselschalot, 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, Humber, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Schwarzwurzeln mit französischem Omelet, Poularden in Sauce, Reiskwürstchen in Sagoauce, Fricando von Kalbfleisch mit Salat.

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

Nachteffen. Griesuppe, Beefsteaks mit Sardellensauce und Kartoffeln, Hecht in Sauce, Rahmsprudeln, 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, Sogoauflauf, gebratene Hahnen und Salat.

Mittageffen. Schildkrötenuppe, 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 Punschgestrorenes.

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

Februar.

Mittagessen. Eiergerste, Dachsenfleisch mit Gurken, Linsen mit geräucherem Schweinefleisch, gebratene Gans und Salat.

Nachessen. Wecksuppe, Kalbsgetrös und geröstete Kartoffeln und Griesnockerln.

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

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

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

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

Mittagessen. Kartoffelsuppe, Dachsenfleisch mit Zwiebelsauce, weiße Bohnen mit geräucherter Würsten, Schellfisch mit kleinen Kartoffeln, Schwarzbrot-pudding mit Kirschenauce, gedämpfte Rindsrippen und Salat.

Nachessen. Körbelsuppe, Rehragout mit geschmolzenen Nudeln, Apfelsauflauf, Kalbsbraten und Salat.

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

Nachessen. Schwarzbrotsuppe, Reis mit Kalbfleisch, Omelettsoufflé, Rehbraten und Salat.

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

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

Mittageffen. Suppe mit Markknödel, Dachsenfleisch 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, Caffe-Grème, Orangengelée, Linsentorte, Vanille-Gefrorenes.

Nachteffen. Kastanienuppe, Endivien mit Nissolen von Fisch, eingemachtes Kalbsfleisch mit Kartoffeln, Griesauflauf mit Obst, Kapaun und Salat.

März.

Mittageffen. Fastenbrehelsuppe, Dachsenfleisch mit Kirschen, Hopfen mit verlorenen Eiern, Kästlöse, gebackener Karpfen, welscher Hahnbraten, Salat.

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

Mittageffen. Fischuppe, Dachsenfleisch mit Zwiebelsauce, Erbsenpurée mit Dürfleisch, Stockfischpastete, Himbeerauflauf, Hammelsbraten, Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Schwarzwurzeln mit gesalzener Zunge, Kalbsfleisch Ragout, Reissbrey, Poulardenbraten, Salat.

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

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

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

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

Mittagessen. Hirnsuppe, Dachsfleisch mit Kapuziner, Rosenfohl mit Hirnschnitten, gebackene Bürsching, Kartoffeltörtchen, Nierenbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, eingemachtes Kalbsfleisch und geschmolzte Nudeln, Schinken und Kapaun, Salat.

Mittagessen. Reis mit Erbsenpurée, Dachsfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Dürsfleisch, wilde Ente, Krebsstrudeln, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Schwarzwurzel mit Croquet von Gansleber, Rehragout, Crème mit Carmel, Lendenbraten mit Heringssalat.

Mittagessen. Krebsuppe mit Butterklößen, Dachsfleisch mit Kapernsauce und Meerrettig, Hachies-Pastetchen, Rothkraut mit Bratwürsten, Spargeln mit Croquet von Fischen, Poulard mit Gansleber gefüllt, Schwarzwildpret, Flädlein mit einer Zimmluste und Sagoauslauf, Auerhahn, Taubenbraten und Lattigsalat, Chokolade-Crème, Brunnentressen-Gelée, Punschorte.

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

April.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Dachsfleisch mit kalter Sauce, Kartoffelblättchen mit gedämpfter Kalbsleber, Kaiserkuchen, Schnepfenbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Hopfen mit französischem Omelet, Kalbsfleisch-Ragout, Humbes, Hammelsbraten und Salat.

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

Nachteffen. Körbelsuppe, geröstete Kartoffeln mit Hammelszungen in Sardellenauce, gefüllte Wech, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Döhsenfleisch mit Meerrettig, Stockfisch und Sauerkraut mit Coteletten, Kalbsfüße in Morchelsauce, Pomeranzenauslauf, Becasinenbraten und Salat.

Nachteffen. Eiergerste, Rosentohl mit Hirschnitten, Griesklöße, Kapaunbraten und Salat.

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

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

Mittageffen. Suppe mit Weckknöpflein, Döhsenfleisch mit Sardellenauce, Bohnen mit Dürzfleisch, Forellen in Sauce, Nepselküchlein, Schnepfenbraten und Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Schwarzwurzeln mit Zunge, Mandelknöpflein mit Hegenauce, Nierenbraten und Salat.

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

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

Mittageffen. Gerstensuppe, Roastbeef mit Kartoffeln, Sardellenauce und eingemachte Zweifchgen, Pastetchen von Kalbshirn, Spargeln, Kalbsrippen mit feinen Kräutern, gelbe Rüben, gebackene Nieren-

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

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

Mai.

Mittagessen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Sauce, Spinat mit Eiern, freicairte 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 Häring, Kalbsfricando mit Sauerampfer, saure Rahmwürstlein, Taubenbraten und Salat.

Nachteffen. Körbelsuppe, 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 Kirchsauce, welscher Hahnbraten und Lattichsalat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Spargel mit Croquet 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.

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

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

Mittagessen. Pfanzersuppe, Dönsfleisch mit Kapernsauce, Gelberüben mit gebackenen Brieslein, Salmen à la hollandaise, Schwarzbrodauslauf mit Kirschsauce, Lummelbraten und Salat.

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

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

Nachteffen. Griesuppe, Spinat mit Kalbshirn, junge Hühner in Sauce, Dmelettes-Souflée, Hasenbraten und Salat.

Juni.

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

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

Mittageffen. Französische Suppe, Dachsenfleisch mit Sauce, Spargeln mit Omelet, Tauben mit Morcheln, Breipudding mit Hegenfsauce, Hammelsbraten und Salat.

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

Mittageffen. Gerstensuppe, Dachsenfleisch mit Rettig, Kartoffelklöße mit Cotelett in Kräutersauce, Versding in Sauce, Griespudding, Hahnenbraten und Salat.

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

Mittageffen. Verlorene Eiersuppe, Dachsenfleisch mit Lattich, Zuckerschefen mit Omelet, Salmert mit Sauce, Griesnockern mit Kirichen, Rehbraten und Salat.

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

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

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, Brockelspargel mit gebadenen Hühnern, Mandelknöpflein mit Hegenfsauce, Lummelbraten und Salat.

Mittageffen. Hirnsuppe, Dachsenfleisch mit kalter Sauce, Kohlbraten mit Bratwürsten, Hecht in Sauce, Krebsstrudeln, Gansbraten und Salat.

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

Mittageffen. Suppe à la Reine, Roastbeef mit Senfsauce und Gurken, Pastetchen von Reis, gefülltes Weißkraut mit gefalzener Zunge, Blumenkohl mit Coteletten, Enten mit Gurken und Macaroni in einem Timbul, Kartoffelauflauf mit Malagafauce

und Fläblein mit einer Zimmlkruste, Hammelsbraten und Hasenbraten mit Salat, Gelée von Kirichen, Rahmtorte und Mirenen.

Nachteffen. Einlauffuppe, Gelberüben mit gebakenen Hahnen, Kirichen-Dmelet, Kalbsbraten und Salat.

Juli.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Dachsenfleisch mit Rettig, Brockelerbsen mit Croquetten von Hühnerfleisch in Sauce, gebakene Eiergerste, Gansbraten und Salat.

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

Mittageffen. Grüne Erbsensuppe, Dachsenfleisch 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, Dachsenfleisch mit Melonen, grüne Bohnen mit Hammelscoteletten, Kalbsfüße mit Morchelsauce, Käsklöse, Entenbraten und Salat.

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

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

Nachteffen. Eiergerstensuppe, Kartoffeln mit eingemachtem Kalbfleisch, Taubenbraten und Kirichencompot.

Mittageffen. Pfanzersuppe, Dachsenfleisch mit Gurken, Wirsching mit gefülltem Kalbsherz, Bersching in Sauce, Dampfknudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

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

Mittageffen. Nudelsuppe, Dohsenfleisch mit Melonen, Schnittfohl mit gebakenen Milchbrodschnitten, eingemachte Tauben, Wein-Mocken, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Kartoffelkloßen, Erbsen mit Cotelettes, Kalbsfleisch-Ragout, Citronat-Auflauf, Hammelsbraten und Salat.

Mittageffen. Reissuppe mit einem Huhn, Roastbeef mit Sardellenauce und Kartoffeln, Pastetchen von Kalbsfleisch, Bohnen mit Coteletten, gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, junge Hahnen mit Krebsen garnirt, Karpfen gespickt, Schwarzbrodpudding und Reisswürstchen, Rehbraten und farcirter Kapau, Kopfsalat mit Eiern, Vanille-Crème, Aprikosen-Gelée, Reistorte.

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

August.

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

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

Mittageffen. Krebsuppe, Dohsenfleisch mit Sauce, Blumenfohl mit Coteletten, Kalbsfüße in Trüffelauce, Aprikosenauflauf, Hirschziemer mit einer Zimmtkruste.

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

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

Nachteffen. Korbelsuppe, Champignons mit Kalbsfricando, Humbres, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Sagosuppe, Ochsenfleisch mit Rettig, Wirsing mit grillirter Zunge, Kalb in gelber Sauce, Reisauflauf, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Sauerampfer mit Eiern, junge Hahnen in Sauce, Kirschenomeletten, 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, Mandelklöße mit Hagensauce, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit kalter Sauce, gefüllte Kohlrauben mit aufgeschnittener Wurst, Hecht mit Sardellensauce, 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, Erdbeerengefrorenes.

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

September.

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

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

Mittagessen. Nudelsuppe, Dohsenfleisch mit Sardellensauce, Kohlraben mit gebackenen Brieslein, Lungenmus, gefüllte Flädelein, Schnepfen und Salat.

Nachtessen. Kartoffelsuppe, Steinpilze mit Hahnen, Aepfelauflauf, Nierenbraten und Salat.

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

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

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

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

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

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

Mittagessen. Fischsuppe, Dohsenfleisch mit Rotherüben, Kartoffeln mit Milch und Bratwürsten, Kalbsohren mit Champignons, Eierschnee, Feldhühner und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Gurken mit Kalbsfricando, Zwetschgencompot mit Omelet, 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, Aepfelcharlotten und Schwarzbrodauslauf, Krametsvögel und Hammelsbraten, Salat, Crème von Chocolate, Aprikosen-Gelée, Traubenkuchen.

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

Oktober.

Mittagessen. Reissuppe mit Erbsenpurée, Dachsenfleisch mit Kapernsauce, Bohnen mit Hammelsrippen, Mal in Sauce, Dampfnudeln mit Vanillesauce, Besscassinen und Salat.

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

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

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

Mittagessen. Grüne Kernensuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Wirsing mit Coteletten, Mal mit Trüffeln, gebackene Giergerste, Wildbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Schwarzwurzeln mit Croquette von Kalbfleisch, Zwetschgenbrei und Omelet, Lerchen und Salat.

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

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

Nachteffen. Einlaufsuppe, Gelberüben mit Rissolen von Fischen, Mandellöbe in Sauce, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Wildentensuppe, Dachsenfleisch mit Rothrüben, Sauerkraut mit Schnecken, Hahnen in Sauce, Mandelwaffeln, Wildentenbraten und Salat.

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

Mittageffen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Dachsenfleisch mit Gurken, Gelberüben mit Kalbszunge, Rehragout, Kaffeebrödlein, Hahnenbraten und Salat.

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

Mittageffen. Feldhuhnsuppe, Dachsenfleisch mit Sardellenauce und Kapuziner-Pastetchen von Hirn, gefülltes Weißkraut mit aufgeschnittener Wurst, Schwarzwurzeln mit Coteletten en Papillots, Brießlein in einem vol-au-vent und Schwarzwildpret in Sauce, Mandellöbe in Sauce, Bisquitpudding, Schnepfen und Gansleberpurée mit Salat, Gelée von Bomeranzen, Reineclaude-Torte, Gefrorenes von Pfirsich.

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

November.

Mittageffen. Sagosuppe, Dachsenfleisch mit Zwiebelsauce, Kartoffelblättchen mit Bratwürsten, Enten mit Gurken, Rahmstrudeln, Krammetsvögel und Salat.

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

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, Erbsenpurée mit Dürfleisch, junge Hähnen in Sauce, gebackene Biergerste, Hammelsbraten und Salat.

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

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

Nachteffen. Hirnsuppe, Kartoffelbrei mit Fricando von Kalbsfleisch, Dmeletisoufflée, gebratene Hühner und Salat.

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

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

Mittageffen. Erbsenuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Wirsing mit gebackenen Hähnen, Kalbsfricando mit Champignons, Dampfnudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

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

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

Nachteffen. Schwarzbrodsuppe, geröstete Kartoffeln mit Kalbsgeftröse, Griespudding mit Kirshen, junge Hühner und Salat.

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

gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, Wirsing mit Croquetten von Kapaun, Macaroni in einem vol-au-vent, Feldhünnerragout, Plumpudding und Nespelfüchlein, wilde Gansbraten und farcirter Kapaun, 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 Dmelet, Granat von Kalbfleisch, Pomeranzenauslauf, Welscherbahn mit Trüffeln und Salat.

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

Mittageffen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Gansleber, Reh-ragout, Kartoffelpudding, Feldhühner mit Trüffeln und Salat.

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

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Rotheüben, Kohl mit gesalzenem Schweinefleisch, Karpfen in Sauce, Citronatauslauf, Poular-denbraten 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, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Schupfnudeln mit Hasenragout, Kabeljau mit Kartoffeln, Rahmtörtlein, Kapau- braten und Salat.

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

Mittageffen. Flädleinsuppe, Dachsenfleisch mit Sauce, weiße Rüben mit Schn einecoteletten, Schwarz- wildpret in Sauce, Aepfelknöpflein in Sauce, Gans- braten mit Kastanien gefüllt und Salat.

Nachteffen. Giergerstensuppe, Beefsteak mit Kar- toffeln, gebackene Crème, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe mit Huhn, Dachsen- fleisch mit Meerrettig und Preiselbeeren, Pastetchen von Kalbshirn, Rothkraut mit Bratwürsten, Kar- toffelblättchen mit Coteletten en Papillots, Laperdan, Brießlein in Sauce, Rahmstrudeln und Aepfelauf- lauf, Gansleberpastete, Hirschziemer mit einer Zimmt- kruste und Salat, Gelée von Punsch, Crème von Reis, Rahmtorte.

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