

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

Speisezettel

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

## Speisezettel.

Die Speisen, welche hier angegeben sind, für jeden Monat eine Woche, wird vorausgesetzt, daß eine nachdenkende Köchin die letzten 3 Wochen des Monats, die Speisen abwechselnd zu geben weißt, die Backwerke kann man an Feuer- und Festtagen nach Belieben dazu geben, und dabei jedesmal die der Jahreszeit angemessensten Speisen ausgewählt worden.

## J a n u a r.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Gebackene Erbsen-Suppe.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Rothes Kraut mit geschnittenem Schinken.
5. Gebratener Rehschlegel mit Salat.
6. Abgerührter Knopf mit Weinsauce.

## Montag zu 5 Speisen.

1. Nudel-Suppe.
2. Rindfleisch mit Gurken.
3. Gelbe Rüben.
4. Gebackene Leber.
5. Gefüllte Kalbsbrust.

## Dienstag zu 4 Speisen.

1. Schwarzbrod-Suppe.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.

3. Sauerkraut mit geräuchertem Schweinefleisch.
4. Gebratener Schafschlegel mit Erdäpfel und Endivien-Salat.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Reis-Suppe.
2. Rindfleisch mit (Rahnen) Rothrüben.
3. Brockelkohl mit Schafs-Karbonaden.
4. Gemischtes Ragout von Kalbs-Milch, Ohren und Hirn.
5. Gebratener Haas mit Salat.

## Donnerstag zu 5 Speisen.

1. Geriebene Gersten-Suppe.
2. Rindfleisch mit geschnittenen Gurken.
3. Kohlraben mit Bratwürsten.
4. Fricasirtes Kalbfleisch mit Omeletten.
5. Gebratene Ente mit Salat.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Sago-Suppe.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Nudeln.
4. Rindszunge in der Sauce.
5. Schafs-Karbonaden mit kleinen Zwiebeln gedämpft.
6. Gebackene Forellen mit Salat.

## Samstag zu 5 Speisen.

1. Durchgetriebene Erbsen-Suppe.
2. Rindfleisch mit Sardellensauce.
3. Weiß gedämpfte Rüben mit Schafsfleisch.
4. Omelette mit Milch aufgekocht.
5. Kalbsbraten mit Salat.

## F e b r u a r.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Gebähte Brod-Suppe mit Mark-Knöpflein.

2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Sauerkraut mit Schweinsfleisch.
4. Pastete mit einem jungen Hasen in einer Sardellen-Sauce.
5. Kalbsbraten mit Salat.
6. Apfel-Kuchen.

## Montag zu 4 Speisen.

1. Gersten-Suppe mit Eiergelb.
2. Gebratenes Rindfleisch.
3. Durchgedrückte Erbsen mit geräucherten Bratwürsten.
4. Nierenbraten mit Endivien-Salat.

## Dienstag zu 4 Speisen.

1. Gebähte Brod-Suppe mit Butterknöpflein.
2. Rindfleisch mit Häringssalat.
3. Saure Rüben mit Speckknöpflein.
4. Gebratener Schafschlegel mit Sellerisalat.

## Mittwoch zu 6 Speisen.

1. Gries-Suppe.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Wirsching mit schweinenen Kottelets.
4. Rahm-Strudel.
5. Gebratene wilde Ente.
6. Apfel-Compot.

## Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Omelett-Suppe.
2. Rindfleisch mit Sellerisalat.
3. Gelbe Rüben mit gebackenen Kalbsfüßen.
4. Geflopftes Kalbfleisch mit einer Pastete.
5. Gebratene Gans.
6. Dürre Zwetschgen.

## Freitag zu 5 Speisen.

1. Habergries-Suppe.
2. Rindfleisch mit einer Sardellensauce.

3. Abgeschmelzte Erdäpfel.
4. Gedämpfte Kuttelfleck.
5. Gebratener Hecht mit Salat.

## S a m s t a g z u 5 S p e i s e n.

1. Schwarzbrod = Suppe.
2. Rindfleisch mit eingemachten Weichseln.
3. Gestuzte Nudeln.
4. Eingemachtes Rehfleisch.
5. Gespickter Lungenbraten, mit Salat.

## M ä r z.

## S o n n t a g z u 7 S p e i s e n.

1. Sago = Suppe.
2. Rostbeef oder gebratenes Rindfleisch.
3. Winterkohl mit Bratwürsten.
4. Schwarzwildbret mit einer guten Sauce.
5. Erdäpfel in frischem Butter gedämpft.
6. Ein jungen welscher Hahn mit Compot.
7. Eine Torte von Buttermteig.

## M o n t a g z u 6 S p e i s e n.

1. Nudeln = Suppe.
2. Rindfleisch mit Meerrettig und Mandeln.
3. Gedünstetes Weißkraut mit gebackenem Hirn.
4. Kraxeten (zerstoßene Dmeletten.)
5. Eine Ochsenzunge in einer Sauce.
6. Ein Kalbsbraten mit Salat.

## D i e n s t a g z u 5 S p e i s e n.

1. Suppe von Wurzeln.
2. Rindfleisch mit (Rahnen) Rothrüben.
3. Wirschingkraut mit Leberwürsten.
4. Schafsbraten mit weißen Bohnen.
5. Kalten Schinken mit Salat.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Fleckle-Suppe.
2. Gefüllt Rindfleisch.
3. Geröstete Erdäpfel.
4. Eingemachtes Kalbfleisch.
5. Rehbraten mit Salat.

## Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Reis-Suppe.
2. Rindfleisch mit kleinen Erdäpfel.
3. Winterkohl mit Nieren-Schnitten.
4. Dampfnudeln mit einer süßen Eiersauce.
5. Kapau mit Compot.
6. Galert mit Prestkopf.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Erdäpfel-Suppe.
2. Rindfleisch mit feingeschnittenem Entvieren.
3. Fricasirte Erdäpfel mit Omeletten.
4. Schinken-Nudeln.
5. Wildbret in der Sauce.
6. Gebackene Fische.

## Samstag zu 5 Speisen.

1. Sauerampfer-Suppe.
2. Rindfleisch mit ganzen Gurken.
3. Schwarzwurzel mit gebackenen Kalbsbriesen.
4. Stockfisch abgeschmälzt mit Erdäpfel.
5. Gebratener Kalbschlegel mit Salat.

## A p r i l.

## Sonntag zu 7 Speisen.

1. Körbelkraut-Suppe.
2. Rindfleisch mit Monatrettig und Butter.
3. Rosenkohl mit Kalbskarbonaden.
4. Pastete mit Tauben.

5. Kalbsnierenbraten.
6. Lattich = Salat.
7. Torteletten mit Johannesbeeren gefüllt.

## Montag zu 5 Speisen.

1. Gersten = Suppe.
2. Rindfleisch mit einer Chalotten = Sauce.
3. Eingemachte Bohnen mit gebackenen Häringen.
4. Abgeschmälzte Nudeln mit Kalbsfüßen in der Sauce.
5. Gebratene Kabsbrust mit Salat.

## Dienstag zu 5 Speisen.

1. Dmelett = Suppe.
2. Rindfleisch mit geschnittenen Gurken.
3. Spinat mit gebackenen Eiern.
4. Gebeiztes Rindfleisch mit Knöpfle.
5. Gebratener Schafschlegel mit Salat.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Schwarzbrod = Suppe.
2. Rindfleisch mit geriebenem Kettig.
3. Sauerkraut mit Schweinefleisch.
4. Gebackene Euter in einer Senfsauce.
5. Gebratene Geis mit Salat.

## Donnerstag zu 5 Speisen.

1. Geriebene Gersten = Suppe.
2. Rindfleisch mit Gressig.
3. Rosenkohl mit gebackenen Hühner.
4. Wildpret in der Sauce mit gedämpften Erdäpfel.
5. Lungenbraten mit Rabanzlensalat.

## Freitag zu 5 Speisen.

1. Geröstete Gries = Suppe.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Schwarzwurzeln mit gebackenen Brodschnitten.
4. Brodknöpflein mit Forellen in der Sauce.
5. Gespickte Leber mit Jus.

## Samstag zu 6 Speisen.

1. Geriebene Erdäpfel = Suppe mit Eiergelb und Rahm.
2. Rindfleisch mit Sauce.
3. Beef = stück mit Erdäpfel.
4. Eier in Jus.
5. Gries = Auflauf.
6. Gebratener Kalbschlegel mit Lattichsalat.

## M a n.

## Sonntag zu 8 Speisen.

1. Nudeln = Suppe mit einer Huhn.
2. Rindfleisch mit frischen Gurken.
3. Schnittkohl mit Karbonaden.
4. Pastete mit Fleischknöpflein und Kalbsbriesen.
5. Spargeln in einer Buttersauce.
6. Gebratene wilde Ente.
7. Salat mit hartgesottenen Eiern.
8. Mandeln = Torte.

## Montag zu 5 Speisen.

1. Gebähte Brod = Suppe mit Leberknöpflein.
2. Rindfleisch mit Sardellensauce.
3. Sauerampfer mit Eier.
4. Karbonaden mit Sardellensauce.
5. Gebratene Weis mit Salat.

## Dienstag zu 5 Speisen.

1. Suppe von Vermischel.
2. Rindfleisch mit Rahm.
3. Spinat mit gebackenen Karbonaden.
4. Spargeln = Eier.
5. Gefüllte Tauben mit Ackersalat.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Mehlsuppe mit Fleischbrühe.
2. Rindfleisch mit Sardellensauce.
3. Rosenkohl mit gebackenen Schnitten.

4. Kalbsbraten mit Salat.
5. Reis = Auflauf.

## Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Einlauf = Suppe.
2. Rindfleisch mit Rettig.
3. Sauerkraut mit Schinken.
4. Erdäpfel = Brei.
5. Gebratenes Wildpret mit Salat.
6. Spritzenküchlein.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Rahm = Suppe mit Eiergelb.
2. Rindfleisch mit geschnittenem Fleischkraut.
3. Gefüllte harte Eier auf Sauerampfer.
4. Geklopftes Kalbfleisch.
5. Geröstete Erdäpfel.
6. Gebratene Hühner mit Salat.

## Samstag zu 5 Speisen.

1. Körbelkraut = Suppe mit Sauerampfer.
2. Rindfleisch mit Hopfensalat.
3. Blumenkohl mit Dmeletten.
4. Spinat mit gebackenem Geisensfleisch.
5. Schloßbraten von Kalbfleisch mit Salat.

## J u n i.

## Sonntag zu 7 Speisen.

1. Wurzel = Suppe mit Brod.
2. Rindfleisch mit kaltem Meerrettig.
3. Erbsenschafen mit einer geräucherten Zunge.
4. Spargeln mit Rahmsauce.
5. Gebackene junge Hühner.
6. Gebratener Rehschlegel mit Kapern.
7. Erdbeer = Crem.

## Montag zu 6 Speisen.

1. Gebähte Brodsuppe mit Markknöpflein.

2. Rindfleisch mit Borasch.
3. Geschnittene Kohlraben mit gebackener Leber.
4. Eingemachtes von übriggebliebenem Rehschlegel.
5. Ofen = Ruchlein.
6. Gespicktes und gedämpftes Kalbfleisch.

## Dienstag zu 7 Speisen.

1. Reis = Suppe.
2. Rindfleisch mit Kettig.
3. Gelbe Ruchlein mit gebackenen Kalbsfüßen.
4. Kalbslunge mit einer guten Sauce.
5. Bierhefen = Ruchlein.
6. Schafschlegel.
7. Salat.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Suppe mit Schwarzbrod und Eiern.
2. Rindfleisch mit Weichseln.
3. Fricassirte Kohlraben mit gebackenen Kalbsbriesen.
4. Gefüllte Ochsenzungen mit Zwiebeln = Dmeletten.
5. Gebratene junge Ente.

## Donnerstag zu 5 Speisen.

1. Spargeln = Suppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Gefülltes Kraut mit Bratwürsten.
4. Fricassirte Hühner in einer Kasserol = Pastete.
5. Gebratener junger Haas mit Salat.

## Freitag zu 5 Speisen.

1. Sauerampfer = Suppe mit verlorenen Eiern.
2. Rindfleisch mit Sardellensauce.
3. Spargeln in Buttersauce mit Krauzeten.
4. Gebackene Fröschen mit Spinat.
5. Gebratene Kalbsrippen mit Salat.

## Samstag zu 6 Speisen.

1. Geriebene Gersten = Suppe.

2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Schnitt-Mangold mit Schafsbrust.
4. Kalbfleisch mit Sardellen.
5. Schinkenlecklein.
6. Gebratene Hühner mit Salat.

## J u l i.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Griesknöpflein-Suppe.
2. Rindfleisch mit Gurken.
3. Junger Wirsching mit einer gefüllten Schafsbrust.
4. Brodauslauf.
5. Gebratene junge Gans.
6. Bisquit-Torte.

## Montag zu 6 Speisen.

1. Gries-Suppe.
2. Rindfleisch mit Gressig.
3. Bohnen mit gebackenen Eiern.
4. Blumenkohl mit Nieren-Dmeletten.
5. Schafschlegel auf Wildpret Art.
6. Kopfsalat mit Kräutern.

## Dienstag zu 6 Speisen.

1. Suppe mit ausgemachten Erbsen.
2. Rindfleisch mit Rothkraut.
3. Grüne Bohnen mit Schafskarbonaden.
4. Friccando.
5. Macrony mit Käse und Rahm.
6. Nierenbraten mit Salat.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Gersten-Suppe.
2. Rindfleisch mit eingemachtem Holder.
3. Gelbe Rüben mit einer gefüllten Kalbsbriesen.
4. Kleine Pastetchen mit Kalbsbriesen.
5. Junge Rebhühner mit Salat.

## Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Omelett Suppe.
2. Rindfleisch mit geriebenem Rettig.
3. Erbsenschefen mit Schafnieren.
4. Gedämpftes Kalbfleisch mit Jus.
5. Rahm-Nudeln mit Eiergelb.
6. Gebackene Forellen mit Salat.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Kleine Knöpflein-Suppe.
2. Rindfleisch mit süßem Senf.
3. Blattmangold mit Goldschnitten.
4. Tauben in Blut.
5. Geschnittene Nudeln.
6. Gebratener Schafschlegel mit Salat.

## Samstag zu 6 Speisen.

1. Brodsuppe mit Butterknöpflein.
2. Rindfleisch mit Gurken.
3. Weiße gedämpfte Rüben mit Schweinskarbonaden.
4. Fricasirte Hühner.
5. Wasserschnitten.
6. Gebratene Enten mit Salat.

## A u g u s t.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Sago-Suppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Wirschingkraut mit Schafskarbonaden.
4. Blumenkohl mit gefüllten Hühnern.
5. Gebratener junger welscher Hahn mit Compot.
6. Kirschen-Ruchen.

## Montag zu 5 Speisen.

1. Schwarzbrod-Suppe mit Krebschweifen.
2. Rindfleisch mit Erdäpfeln.
3. Frisches Sauerkraut mit Speck.

4. Klein gedämfte Frikando.
5. Gebratene Enten mit Salat.

## Dienstag zu 6 Speisen.

1. Sauerampfer = Suppe.
2. Rindfleisch mit Rettig.
3. Kohlraben mit Kalbskarbonaden.
4. Fricasirte Kalbsbriesen.
5. Knöpflein.
6. Gebratene Wachteln.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Gersten = Suppe.
2. Rindfleisch mit Gurken.
3. Spinat mit gebackenen Hirnschnitten.
4. Eingemachtes Schafffleisch.
5. Gebratene junge Gans mit Salat.

## Donnerstag zu 5 Speisen.

1. Gebähte Brod = Suppe mit Butterknöpflein.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Weiße Rüben mit Schafskarbonaden.
4. Pastete mit fricafirten Hühnern.
5. Gebratener Hecht.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Rahm = Suppe mit Erdäpfeln.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Sauerkraut mit Schinken und Rahm.
4. Blumenkohl mit gebackenen Fröschen.
5. Fleischkröpflein.
6. Gebratener Schafschlegel mit Salat.

## Samstag zu 6 Speisen.

1. Gries = Suppe.
2. Rindfleisch mit Sardellen = Sauce.
3. Fricasirte Erdäpfel.
4. Bierhefen = Ruchlein.

5. Gebratener Rehziemer mit Kapern.
6. Salat.

## S e p t e m b e r.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Reis-Suppe mit einer Huhn.
2. Rindfleisch mit Häring-Salat.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Weißkraut mit Schinken.
5. Eingemachtes Wildpret mit kleinen abgerührten Rahm-Pastetchen.
6. Trauben-Torte.

## Montag zu 6 Speisen.

1. Gebackene Erbsen-Suppe.
2. Gebratenes Rindfleisch mit Erdäpfeln.
3. Spinat mit gebackenen Kalbsbriesen.
4. Leberknopf mit Jus.
5. Omelette.
6. Gebratener junger Haas.

## Dienstag zu 5 Speisen.

1. Nudeln-Suppe.
2. Rindfleisch mit Rettig.
3. Junge gelbe Rüben mit Omeletten.
4. Schinken-Speise.
5. Gebratene Hühner mit Salat.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Schwarzbrod-Suppe.
2. Rindfleisch mit Erdäpfel-Salat.
3. Gefüllte Kohlraben.
4. Fleischknopf mit Buttersauce.
5. Gebratene Rebhühner mit Salat.

## Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Erbsensuppe.

2. Rindfleisch mit Esdragonsauce.
3. Blumenkohl.
4. Rebhühner in Salmi.
5. Kleine Reis-Pastetchen.
6. Sauerampfer mit Rahm und gebratenem Rehschlegel.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Geriebene Gerstensuppe.
2. Rindfleisch mit Eingemachtem.
3. Rosenkohl mit Schafsnieren auf dem Roste.
4. Brodknöpflein.
5. Tauben in Blutsauce.
6. Kalbsbraten mit Salat.

## Samstag zu 6 Speisen.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Rindfleisch mit Borasch.
3. Weiße Rüben mit gefüllter Kalbsbrust.
4. Ganspfeffer mit Erdäpfeln.
5. Macrony mit Rahm.
6. Gefüllte gebratene Tauben.

## O k t o b e r.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Nudelsuppe mit Hühnerleber.
2. Rindfleisch mit eingemachten Weichseln.
3. Wirschingkraut mit abgeschmälztem Kalbskopf.
4. Gansleber-Pastete.
5. Gebratener Hase mit Salat.
6. Süße Speiß.

## Montag zu 5 Speisen.

1. Suppe von Griesknöpflein.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Gelbe Rüben mit gebackenen Schweinsfüßen.
4. Gedämpftes Kalbfleisch mit Kraxeten
5. Gebratener Hammelschlegel mit Salat.

## Dienstag zu 6 Speisen.

1. Einlauffsuppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Weiße Rüben mit Schafffleisch.
4. Auflauf von Schwarzbrod.
5. Gebratene Rebhühner.
6. Spritzen-Rüchlein.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Körbelkrautsuppe.
2. Rindfleisch mit kaltem Meerrettig.
3. Weiße Rüben mit gefüllter Kalbsbrust.
4. Kasserol-Pastete mit frikassirtem Hirn.
5. Gestuzte Nudeln.
6. Gebratener Kapaun mit Compot.

## Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Geriebene Gerstensuppe.
2. Gefülltes Rindfleisch.
3. Spinat mit gebratenen Schafskarbonaden.
4. Rahm-Nudeln.
5. Gefüllte junge Hühner.
6. Salat von Erdäpfel und Selleri.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Linsensuppe.
2. Rindfleisch mit Gurken.
3. Bohnen mit Nierenschnitten.
4. Omelette in der Milch.
5. Gebratene Schnepfen mit Schnitten.
6. Salat.

## Samstag zu 6 Speisen.

1. Omelettsuppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.

3. Geröstete Erdäpfel.
4. Boeuf a la mode.
5. Abgeschmälzte Stockfisch.
6. Schinken mit Salat.

## N o v e m b e r.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Reissuppe mit jungen Hühnern.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Sauerkraut mit Schweinskarbonaden.
4. Pastete mit wilden Enten.
5. Blumenkohl mit etwas Gebackenem.
6. Gebratener Fasan.

## Montag zu 6 Speisen.

1. Brodsuppe mit Kräutern.
2. Rindfleisch mit Erdäpfel-Salat.
3. Kohlraben auf gewöhnliche Art.
4. Schweinene Rippen.
5. Aufgezogene Omelette.
6. Kalbsbraten mit Salat.

## Dienstag zu 6 Speisen.

1. Erbsen-Suppe.
2. Rindfleisch mit geschnittenen Gurken.
3. Sauerkraut mit Schinken.
4. Gedämpfte Leber.
5. Gebratene Tauben.
6. Ein Gries-Auflauf.

## Mittwoch zu 6 Speisen.

1. Vermischelsuppe.
2. Rindfleisch mit Chalotten-Sauce.
3. Rothes Kraut mit Bratwürsten.
4. Geschnittene Omelette in der Milch.

5. Gefüllte Gans.
6. Wurzel-Salat.

## Donnerstag zu 5 Speisen.

1. Jus-Suppe mit Markknöpflein.
2. Rindfleisch mit geriebenen Rettig.
3. Sauerkraut mit geräuchertem Schweinesfleisch.
4. Eingemachtes Kalbfleisch mit Knöpflein.
5. Lungenbraten mit Salat.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Rindfleisch mit ganzen Gurken.
3. Schwarzwurzeln mit Schnitten.
4. Geklopftes Kalbfleisch.
5. Omelette.
6. Gebackene Karpfen mit Salat.

## Samstag zu 6 Speisen.

1. Banadelsuppe.
2. Rindfleisch mit Sellerisalat.
3. Abgeschmälzte Erdäpfel.
4. Gefüllte Omelette mit Hascher.
5. Gebratenes Hirschfleisch.
6. Reis-Auflauf.

## D e z e m b e r:

## Sonntag zu 7 Speisen.

1. Sagosuppe mit Eiern und Rahm.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Winterkohl mit Kastanien.
4. Etwas Gebackenes.
5. Pastete mit Hasenpfeffer.
6. Gebratener Rehziemer.
7. Apfelfuchen.

## Montag zu 6 Speisen.

1. Fleckleinsuppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Saure Rüben mit geräuchten Schweins- oder Leberwürsten.
4. Speckknöpflein.
5. Gedämpfte Leber.
6. Gebratener Schaffschlegel mit Erdäpfelsalat.

## Dienstag zu 6 Speisen.

1. Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch mit süßem Senf.
3. Winterkohl mit schweinenen Rippen.
4. Gebratene Griesknöpflein.
5. Tauben in Blut.
6. Gebratener Haas.

## Mittwoch zu 6 Speisen.

1. Haberkriz-Suppe.
2. Rindfleisch mit eingemachten Weichseln.
3. Eingemachte Bohnen mit Häring.
4. Damfnudeln.
5. Gansfeder in brauner Sauce.
6. Gefüllte Gans.

## Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Linsensuppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Wirschingkraut mit Schafskarbonaden.
4. Pastete mit wilden Enten in Salmi.
5. Gebratener welscher Hahn mit Salat.
6. Bisquit-Torten.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Sellerisuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit ganzen Gurken.

3. Abgeschmälzte Stockfische.
4. Gedämpftes Sauerkraut.
5. Rahm=Nudeln.
6. Blaugesottene Forellen.

## S a m s t a g z u 5 S p e i s e n.

1. Geriebene Gerstensuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelnsauce.
3. Frikassirte Erdäsel mit gebackenen Hirnschnitten.
4. Kasserol=Pastete mit Kuttelfleck.
5. Gebratener Hirschziemer mit Salat.

---

Nach nachstehender Tischangabe werden die  
Speisen hingestellt.

---