

Speiszettel für den Jänner.

1.

Suppe mit Eyersteckeln.
Rindfleisch mit Mandelkren.
Blumenkohl mit gebackenen Kalbs-
füßen.
Aufgelaufenes Reiskoch mit Äpfeln.
Gebratener Kalbschlegel.
Sellerie = Salat.

2.

Suppe mit geriebenem Teig.
Rindfleisch mit Kapern = Soße.
Kohl mit Bratwürsten.
Lammsbrüstel mit Champignons.
Gebratenes Kephuhn.
Mandel = Wandel.

3.

Panadel = Suppe.
Rindfleisch mit Mandel = Soße in
Wein.
Steckrüben mit Schweinsohren.
Nehlspeise von geriebenem Teig
mit Chaudeau.
Gebratene Aente.
Erdäpfel = Salat.

4.

Suppe mit Eingetränktem.
Rindfleisch mit Gurken = Soße.
Süßkraut mit Saucisken.
Pastete von Wildpret.
Lammbraten.
Wälschen Salat.

5.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Trüffel = Soße.
Blauen Kohl mit geräuchertem
Fleisch.
Blamatsche = Wandeln mit Mandeln.
Kalbsnierenbraten.
Eingertorte.

6.

Suppe mit Schlickkrapsen von
Geschling.
Rindfleisch mit piquanter Soße.
Erdäpfel in saurer Soße mit har-
ten Eiern.
Salmi von kleinen Wögeln.
Spanferkel.
Salat.

7.

Suppe mit Hafernudeln.
Rindfleisch mit pohlischer Zwie-
bel = Soße.
Steckrüben mit gepöckelten Zungen.
Eingemachten Hecht mit Fricassée.
Nehschlegel.
Mandelkolatschen.

8.

Gemischte Suppe.
Rindfleisch mit deutscher Soße.
Erdäpfel mit Beschamell und
Schinken.
Eingemachte Henne mit Limonien-
Soße.
Gebratener Hecht.
Compot von Äpfeln.

9.

Hachée = Suppe.
Rindfleisch mit weißer Schalotten-
Soße.
Blumenkohl mit Kalbsfleisch.
Mark = Pudding.
Kalbschlegel.
Salat.

10.

Suppe mit Hirnwandeln.
Rindfleisch mit Semmelkren.
Spinatstrudel von Fridatter.
Lungenbraten.

Gebratene Poularde.
Compot von Birnen.

11.

Suppe auf französische Art.
Rindfleisch mit Knoblauch-Soße:
Saure Rüben mit Coteletten.
Bayerische Kuchen.
Gebratene Aente.
Butterbogen oder Salat.

12.

Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Senf.
Böhmische Erbsen mit Coteletten.
Vogel mit Limonien-Soße.
Gebratener Kapaun.
Salat.

13.

Suppe mit Speckknödeln.
Bedämpftes Rindfleisch.
Compot von Grünem.
Abgeschmalzte Makaroni.
Gebratenes Repphuhn.
Salat.

14.

Suppe mit Griesnockern.
Rindfleisch mit Staffade.
Faschirter Kohl mit Reis.
Eingemachte Hühner mit Trüffeln.
Gebratener Hase.
Krapfen.

15.

Suppe mit Fleckeln.
Rindfleisch mit Kaunisch-Soße.
Spinat mit Lammis- oder Kalbfleisch, oder Süßkraut mit Saucischen.
Aufgelaufenes Rindstoch.
Rehbraten mit Hertschenpetschen-Soße.
Hohlhippen als Backwerk.

16.

Suppe mit Fribatter Nudeln.
Rindfleisch mit Schnecken-Soße.
Gefülltes Kraut.
Wildpret in Soße.

Gebratene Kronawetter.
Salat.

17.

Suppe mit Nockerln.
Rindfleisch mit Soße von gelben Rüben.
Durchgeschlagene Linsen mit gebackenem Fisch.
Rehfleisch in brauner Soße.
Gebratener Hecht.
Sardellen-Salat.

18.

Suppe mit Schneckerln.
Rindfleisch mit Petersilien-Soße.
Wälschen Reis mit Kalbfleisch.
Gedünstete Henne oder Kapaun.
Schöpfenschlögel auf portugiesische Art.

Gebackene Aepfel.

19.

Suppe mit Reis.
Rindfleisch mit falscher Mäuscherl-Soße.
Spinat mit Leber.
Junges von Hasen eingemacht.
Schöpfenschlegel.
Compot.

20.

Suppe mit Gerstel.
Rindfleisch mit ordinärem Kren.
Kohl mit Kalbfleisch.
Gebackene Regenwürmer mit Chaudeau.
Gebratene Aente.
Kolatschen als Backwerk.

21.

Braune Suppe mit Schwerl.
Rindfleisch mit Zwiebel-Soße.
Kleine Sprossen mit Bratwürsten.
Ducatennudeln.
Kälberne Schnitzel (statt des Bratens).

Brezeln als Backwerk.

22.

Suppe mit Ulmer-Gerstel.

Rindfleisch mit grünem Kren.
Kohl auf Niederländer Art.
Eingemachte Hühner mit Trüffeln.
Gebratene Poularde.
Salat.

23.

Suppe von weißen Rüben mit
Semmel.

Rindfleisch mit gehackter Soße.
Sauerkraut mit Schweinscote-
letten.

Schüssel = Pastete mit Hechte.
Kalbsnierenbraten.

Salat.

24.

Französische Suppe.

Rindfleisch mit Sardellen = Soße.
Gelbe und weiße Rüben mit
Kalbscoteletts.

Eingemachte Hühner.
Gebratene kleine Vögel.
Butterbogen.

25.

Suppe von gestoßener Leber.
Rindfleisch mit Zimmt = Soße.
Erdäpfel auf Niederländer Art.
Vögel von Kalbsfleisch.
Gebratener Kapaun.
Salat.

26.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Trüffel = Soße.
Saure Rüben mit Schweinscote-
letten.
Gedünstete Kalbsleber gespickt in
brauner Soße.
Gebratener Fasan.
Compot.

27.

Gemischte Suppe.
Rindfleisch mit Senf.
Gefülltes Kraut.
Lungenbraten.
Gebratener Hase.
Salat.

28. Fasttag.

Braune Suppe von gestoßenen
Schleihen.
Gefüllte Eyer.
Spinatstrudel von Fridatter.
Bayerische Kuchen.
Gebratener Hais.
Salat.

29. Fasttag.

Erbsensuppe mit Nudeln.
Eyer mit Pöckelharingen.
Sauerkraut mit Roggen.
Eingemachter Hecht mit Fricassée.
Gebratener Aal.
Compot von Birnen.

30. Fasttag.

Bäuschel = Suppe.
Gefüllte Eyer mit Sardellen.
Braunen Kohl mit Paulaner-
würsten.
Bauernknödel.
Schwarzen Fisch.
Compot.

31. Fasttag.

Sellerie = Suppe.
Eyer in Schmalz.
Stöckfisch mit Milchken.
Tyroler Strudel.
Karpfen.
Salat.

Speißzettel für den Februar *)

1.

Suppe mit Kuttelflecken.

Rindfleisch mit Soße.
Sauerkraut mit Schnecken.

*) In Hinsicht auf die Soßen beliebt man mit denen des vorigen Mo-
nathes abzuwechseln. Dieß gilt auch für die folgenden Monathe,
wo auch öfters andere Soßen vorkommen werden.

Sprossen mit Carbonaden.
Gebratener Rehschlegel.
Glascheiben von Aepfeln.

2.

Gerstelsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Reis mit Schinken im Neg.
Casserolle = Pastete mit Wildpret.
Gebratene Aente.
Pomeranzen = Salat.

3.

Suppe mit Egergerstel.
Rindfleisch mit Soße.
Durchgeschlagene Erbsen mit ge-
backenen Kalbsfüßen.
Kalbfleisch vom Schlegel in Ka-
pern = Soße.
Schinkensteckerl.
Böhmische Kotatschen.

4.

Braune Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Streckrüben mit Schweinsohren.
Aufgelaufenes Kipfelkoch.
Gebratener Rehrücken.
Brunnentres = Salat.

5.

Braune Suppe mit Schöwerl.
Rindfleisch mit Soße.
Erdäpfel auf Niederländer Art.
Kalbfleisch in Butter = Soße.
Gebratener Fasan.
Zimmtsrauben.

6.

Suppe mit geriebenem Teig.
Rindfleisch mit Soße.
Böhmische Erbsen mit Schweins-
coteletten.
Gedünstete Tauben.
Kalbschlegel.
Gedämpfte Birnen.

7.

Braune Suppe mit gebackenen
Erbsen.
Rindfleisch mit Soße.

Schlammiger Spinat mit Kalbs-
oder Lammfleisch.
Rehsfleisch in brauner Soße.
Gebratener Kapaun.
Weichseln als Compot.

8.

Französische Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Kartoffel mit Kalbfleisch.
Eingemachte Lammsbrust.
Gebratene Poularde.
Aepfel im Schlafrock.

9.

Braune Suppe mit Fridatter-
Nudeln.
Rindfleisch mit Soße.
Dorschen mit Schweinesfleisch.
Fricassirtes Kalbsgekröse.
Krebs = Meridon.
Kalbsbrust mit Schinken gefüllt.

10.

Suppe mit Reis.
Rindfleisch mit Soße.
Farcirtes Süßkraut.
Kalbsleber wie Hirschleber zuge-
richtet.
Gebratener Kapaun.
Mandelbögen.

11.

Gestößene Suppe von Kalbfleisch.
Rindfleisch mit Soße.
Brauner Kohl mit Zunge.
Ragout von allerhand mit Brie-
sen und Champignons.
Gebratene Kronawetter.
Obst = Salat.

12.

Braune Suppe mit Speckknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Blauen Kohl mit Bratwürsten.
Eingemachte Hühner.
Gebratene Vögel.
Mandelbrot.

13.

Semmel-suppe.

Rindfleisch mit Soße.
 Farcirter Kohl mit Reis.
 Pudding mit Chaudeau.
 Kalbsbraten.
 Gedünstete Aepfel.

14.

Suppe mit Hirnwandeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Karfiol mit Beschamell.
 Eingemachter Indian in Müschel-
 Soße.
 Eyerdotter-Nudeln.
 Gebratenes Spanferkel.

15.

Suppe mit Leberknödeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Schinkensteckerl von Erdäpfeln.
 Nudel-Fanzel.
 Schöpfenschlegel.
 Gebackene Spritzkrapsen.

16.

Suppe von gestoßener Leber.
 Rindfleisch mit Soße.
 Süßes Kraut mit Schöpfensfleisch.
 Fricassirte Hahnenkämme.
 Gebratener Indian.
 Sellerie = Salat.

17.

Gemischte Suppe vom Grünen.
 Rindfleisch mit Soße.
 Kohl auf böhmische Art süß ge-
 richtet.
 Schwarzes Wildpret mit Hetschen-
 petschen = Soße.
 Kalbsnierenbraten.
 Karfiol = Salat.

18.

Suppe mit Schlickkrapsen.
 Rindfleisch mit Soße.
 Erbsen mit Kaiserfleisch.
 Aufgelaufenes Rindstoch.
 Kalbschlegel.
 Brezeln.

19.

Suppe mit Brieseln.

Rindfleisch mit Soße.
 Steckrüben mit gebackenem Läm-
 mern.
 Kalbskopf mit Fricassée.
 Gebratene Nente.
 Compot.

20.

Braune Suppe mit Fleckeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Karfiol mit Hühnern.
 Abgeschmalzener Pudding von
 Semmeln.
 Lämmerner Hase.
 Lingertorte.

21.

Suppe mit Gerstel.
 Rindfleisch mit Soße.
 Rothbes gezwungenes Sauerkraut
 mit gebackener Leber.
 Reisäpfel.
 Gebratenes Kaphuhn.
 Hohlhippen.

22.

Suppe mit Eyerfleckeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gelbe Rüben mit Netzwürsten.
 Kalbsleber mit Speck gedünstet.
 Gebratener Kapaun.
 Compot.

23.

Nudelsuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Sprosserl mit Carbonaden.
 Geriebener Teig mit Chaudeau.
 Gebratener Fasan.
 Compot.

24.

Suppe mit Griesfanzel.
 Rindfleisch mit Soße.
 Sauerkraut mit Schnecken.
 Kalbsfüße in Porrée = Soß.
 Nente gebraten.
 Kapunzen = Salat.

25. Fasttag.

Erbsen- und Krebsuppe.

Eyer-Magout.

Stoekfisch mit Zwiebeln abgebrannt.

Apffel-Strudel.

Geriebener Teig mit Chaudeau
oder eingesotten.

In Blut gedünstete Schleie.

26. Fasttag.

Gerütel mit Schwämmchen.

Eyerschnitten.

Stoekfisch mit Milchken.

Griesnudeln in der Milch.

Hecht auf portugiesische Art.

27. Fasttag.

Schnecken-Suppe.

Eyerschmalz mit Sardellen.

Erdäpfel-Schmarren.

Germwandeln mit Buttermteig.

Schwarzer Fisch.

28. Fasttag.

Schleisensuppe.

Gefüllter Spinat.

Linsen mit Backfisch.

Frösche mit Limonien-Soße.

Gebackene Karpfen.

Speizzettel für den März.

1.

Makaroni-Suppe.

Rindfleisch mit Marktbrühe.

Gekochte Endivien mit Würsten
von Kapaunen u. s. w.

Wälscher Reis.

Gebratene Tauben auf königliche
Art.

Apffel im Schlafrock.

2.

Brotsuppe mit geräucherten Wür-
steln und Eiern.

Rindfleisch mit Soße.

Schinkenleckerl.

Kalbsgekröse mit Majoranbrühe.

Gefüllte Lammbrust.

Hohlhippen.

3.

Suppe mit Ulmer-Gerstel.

Rindfleisch mit Soße.

Blauer Kohl mit Bratwürsten.

Kalbslunge mit Butter-Soße.

Schwarzes Wildpret mit Hetschen-
peterschen-Soße.

Bayerische Kuchen.

4.

Kräutersuppe.

Rindfleisch mit grüner Soße.

Gelbe Rüben mit Obers.

Rehwildpret mit Pfeffer.

Kalbschlegel.

Krapfen.

5.

Suppe mit geriebenem Teig.

Rindfleisch mit piquanter Soße.

Durchgeschlagene Linsen mit Po-
fsen.

Zusammengerolltes Kalbsfleisch.

Schinken statt des Bratens.

Gebackene Apffel.

6.

Hachée-Suppe.

Rindfleisch mit Champignon-Soße.

Erdäpfel mit Obers und grüner
Peterilie.

Heiß abgesottenes Lammfleisch.

Gefüllter Märzhasen gebraten.

Apffel-Compot.

7.

Suppe mit Marktknödeln.

Gedämpftes Rindfleisch.

Spinat mit gebackendem Lamm-
nen.

Reismeridon.

Gebratener Aal.

Zuckertrauben.

8.

Braune Suppe mit Schöwrel.

Rindfleisch mit Soße.

Junge Sprossen mit gebackenen
Kalbsfüßen.

Beriebener Teig mit Chaudeau.

Kälberne Schnitzel gebraten.

Compot.

9.

Hadersuppe.

Rindfleisch auf bayerische Art.

Steckrüben mit Netzwürsten.

Unabgezogener Kalbskopf.

Lämmerner Hase.

Mandelbögen.

10.

Französische Suppe.

Rindfleisch mit Soße.

Speckknödel mit geräuchertem
Fleisch.

Weiswandel.

Rehrücken, gebraten.

Compot.

11.

Suppe mit Kuttelflecken.

Rindfleisch mit Soße.

Saure Rüben mit Schweinsco-
teletten.

Gedämpfte Kalbsleber.

Gebackenes Lammfleisch.

Pomeranzen = Salat.

12.

Panadel = Suppe.

Rindfleisch mit Senf.

Fridatter mit Eingefottenem.

Gebackene Regenwürmer mit
Chaudeau.

Gespickter und gebeizter Kalbs-
schlegel.

Wiener Kolatschen.

13.

Gemischte Suppe von Grünem.

Rindfleisch mit Dotter = Soße.

Kohl auf Niederländer Art.

Lutherisches Eyserschmalz.

Spanferkel.

Mandel = Wandel.

14.

Reisuppe.

Rindfleisch mit Soße.

Erdäpfel auf Niederländer Art.

Kalbsteisch in Nelkenbrühe.

Gefüllte Lammscoteletten.

Geröstete Mandelkräpfschen.

15.

Gemischte Suppe von Fleisch.

Gerolltes Rindfleisch.

Gewickeltes Süßkraut.

Gebackenes Kuheuter.

Gefülltes Spanferkel.

Kapuzen = Salat.

16.

Suppe mit Fleischknödeln.

Rindfleisch mit Soße.

Schinkenfleckerl mit Erdäpfel.

Roßbraten in Soße.

Gebratene Lammbrust.

Compot.

17.

Braune Suppe mit Semmelknö-
deln.

Rindfleisch mit Soße.

Steckrüben mit Coteletts.

Lungenbraten.

Poularde im Netz gebraten.

Compot.

18.

Suppe von gestoßener Leber.

Rindfleisch mit Soße.

Kohl mit Schinken.

Spinatstrudel mit Fridatter.

Gedünstete Lauben.

Kleine Eyer = Mandelkuchen.

19.

Suppe mit Lungenstrudeln.

Rindfleisch mit Soße.

Saure Rüben mit Bratwürsten.

Makaroni mit Schinken.

Gebratenes Lammviertel.

Compot.

20.

Suppe mit Ulmer = Gerstel.

Rindfleisch mit Kastanien.
 Spinat und Sauerampfer mit
 Fricandeaux.
 Zunge in pohlischer Soße.
 Gebackenes Lammfleisch.
 Endivien = Salat.

21.

Suppe mit Griesnockerln.
 Rindfleisch auf portugiesische Art.
 Dorschen mit Schweinfleisch.
 Gefüllter Ochsenmagen.
 Gebratenen Kapaun.
 Sellerie = Salat.

22.

Suppe mit Gries-Fanzel.
 Rindfleisch mit Gurken.
 Sauerkraut mit Würsten von
 Kalbfleisch.
 Kalbfleisch in falscher Müschers-
 Soße.
 Gebratenes Kephuhn.
 Compot.

23.

Braune Suppe von Steckrüben.
 Rindfleisch mit Brot = Soße.
 Sauerampfer mit Kalbszunge.
 Leber = Fanzel.
 Wälschen Reis.
 Lammviertel mit Eiern gebraten.

24.

Suppe mit Beschamell. Nockerln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Spinat mit gebackener Leber.
 Farcirter Reis im Netz.
 Märzhasen, gebraten.
 Limonien = Salat.

25.

Hirnsuppe.
 Rindfleisch mit Sauerampfer =
 Soße.
 Erdäpfel-Pudding mit Schinken.
 Zunge in pohlischer Soße.
 Gebackene Kalbsbrust.
 Compot.

26.

Suppe mit Leberknödeln.
 Rindfleisch auf portugiesische Art.
 Gefülltes Süßkraut.
 Ragout von Kalbsbriesen.
 Gebratene Poularde.
 Compot.

27.

Wurzelsuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Sauerkraut mit geräuchertem
 Fleisch.
 Nieren in der Soße.
 Gebratener Kapaun.
 Salat von Brunnenkresse und
 Kapuzen.

28. Fasttag.

Artischocken = Suppe.
 Eyeruchen mit gelben Rüben.
 Sauerkraut mit Paulanerwürsten.
 Spritzkrapfen mit Obers.
 Gries = Schmalz Koch.
 Böhmisches Kolatschen.

29. Fasttag.

Kräutersuppe.
 Verlorne Eyer in Champignon-Soß.
 Rogenkraut mit gebacknem Stock-
 fisch.
 Olla potrida.
 Böhmisches Fisch.
 Häringssalat mit Äpfeln.

30. Fasttag.

Erbensuppe.
 Eyer auf portugiesische Art.
 Hausenrogen in Butter = Soße.
 Milchrahmstrudel.
 Gebackenen Karpfen.
 Häringssalat mit Äpfeln.

31. Fasttag.

Einbrennsuppe mit Eiern.
 Eyerschmalz.
 Sauerkraut mit Milchnerposöfens.
 Gebackene Grundeln.
 Gebratener Hausen.
 Aufgelaufene Äpfelblätter.

Zugabe von vier Fastagen.

1.

Maurachensuppe.
Eyerschmalz mit Äpfeln.
Saure Rüben mit gebackenen Erbsen.
Mehlschmarren.
Gebratene Lachscheiben in brauner Soße.
Pastetenbrot.

2.

Rogensuppe.
Gerührte Eier mit Semmel.
Spinat mit Krebsen.
Quark- (Topfen) Knödel.
Karpfen auf pohlische Art.
Italienische Mandelwaffeln.

3.

Fastenpanadel.
Bubberr von Eiern.
Endivien mit Schneckenwürsten.
Poupeton von Reis mit Karfiol.
Gebratener Hecht mit Austern.
Butterbogen.

4.

Biersuppe.
Euter von Eiern.
Sauerampfer mit Omeletten.
Spinat-Pudding.
Gebackene Schleihen.
Gedämpfte Birnen.

Speiszettel für den April.

1.

Milchsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Spargel mit Butter-Soße.
Eingemachte, junge gefüllte Hühner mit Maurachen.
Gebratenen Rehschlegel.
Pomeranzen-Salat.

2.

Krebsuppe.
Rindfleisch mit Soße von frischen Gurken.
Karfiol mit Lammfleisch.
Schüssel-Pastete mit Ragout von Allerhand.
Lammbraten.
Äpfelschnitten.

3.

Erdäpfelsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Junge Kohlrabi mit Bratwürsten.
Gefüllte Lammsbrust mit Champignons.
Gebratene Schnepfen.
Gedünstete Äpfel.

4.

Hirnsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Zunge Sprossen mit Kalbsriesen.
Kalbfleisch mit Maurachen.
Gebratene Tauben.
Gedörrte Zwetschken statt Salat.

5.

Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Kräuter-Soße.
Sauerampfer mit Pöföfen.
Semmelchmarren.
Gebratener Kalbschlegel.
Gedörrte Weichseln statt Salat.

6.

Kräutersuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Erdäpfel mit harten Eiern und Schinken.
Rindsnieren mit Rosinenbrühe.
Junger Hase mit Schmettenbrühe.
Pomeranzenbrot.

7.

Suppe mit geriebenem Teig.
Rindfleisch mit Rosinen.

Sauerkraut mit Bratwürsten.
 Eingemachte Lammsbrust.
 Gebratene Poularde.
 Kleine Eyer-Mandelkuchen.

8.

Suppe mit Kuttelflecken.
 Rindfleisch mit Pfeffer-Surken.
 Fricassirte Hopfenkeime mit
 Lammscoteletten.
 Kalbsbrust mit Ragout.
 Gebratenes Spanferkel.
 Endivien-Salat.

9.

Suppe mit Speckknödeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gedünsteter Rettig mit Poföfen.
 Kalbsfüße in süßer Brühe.
 Gebackene Hühner.
 Salat.

10.

Suppe mit Beshamell-Nockerln.
 Rindfleisch mit Wein-Soße.
 Hopfenkeime mit Kalbfleisch.
 Salmi von Schnepfen.
 Gefüllte Lammsbrust.
 Erdäpfel-Salat.

11.

Nudelsuppe.
 Rindfleisch mit Rettig, Kren.
 Gefüllte Kohlrabi.
 Nierenstrudel.
 Gebratene junge Gans.
 Salat.

12.

Brottsuppe mit Würsteln und
 Eiern.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gebratener Kalbskopf.
 Pudding à la Rodnay.
 Gebratene Hühnchen.
 Salat.

13.

Semmelsuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gedünsteter Salat mit Lammfleisch.

Ragout von Briefeln.
 Gebratene Tauben.
 Gedünstete Aepfel.

14.

Braune Salleriesuppe mit Fanzel.
 Rindfleisch auf bayerische Art.
 Gelbe Rüben mit Obers.
 Nudelfanzel.
 Gespickte Kälberschnitzel.
 Gedörnte Weichseln.

15.

Suppe von gestoßener Leber.
 Rindfleisch mit Soße.
 Durchgeschlagene Erbsen mit
 Schweinscoteletten.
 Kalbslunge im Netz gebraten.
 Lämmerner Hase.
 Salat mit harten Eiern.

16.

Suppe mit Briefeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Karfiol mit Tauben.
 Pomeranzen-Pudding.
 Lungenbraten.
 Mandelbogen.

17.

Kräutersuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Karfiol mit Kalbfleisch.
 Kalbsleber wie Hirschleber zuge-
 richtet.
 Gebratener Hase.
 Maultaschen.

18.

Suppe mit Schöwerl.
 Rindfleisch mit Soße.
 Saure Rüben mit geräucherter
 Zunge.
 Farçirter Lammschlegel.
 Gebackenes Lämmernes.
 Tortelletten.

19.

Panadel-Suppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gefüllter Spinat.

Gedämpfte Tauben.

Coreletten mit Ethern.

Mohnreiskuchen.

20.

Suppe mit Fridatter = Nudeln.

Rindfleisch mit Soße.

Spinat mit Obers.

Geröstetes Lammfleisch in Pfeffer =
kuchenbrühe.

Gebratene Poularde.

Kreß = Salat.

21.

Braune Suppe mit Semmel =
knödeln.

Sauerampfer und Spinat mit
Bratwürsten.

Makaroni mit Schinken.

Gebackenes Lammfleisch.

Hopsensalat.

22.

Suppe mit Reis.

Rindfleisch mit Soße.

Hopsenkeime mit Lammfleisch.

Kalbfleisch in Butter = Soße.

Gebratene Schnepfen.

Glasscheiben von Äpfeln.

23.

Suppe mit Nockerln.

Rindfleisch mit Soße.

Sauerkraut mit Kalbsnieren, ge =
dämpft.

Casserolle = Pastete mit Wildpret.

Gebackene junge Tauben.

Bayerische Kuchen.

24.

Kaisersuppe.

Rindfleisch mit Limonienbrühe.

Kleine Kettige mit Lammfleisch
gedünstet.

Ragout von Schweinsfüßen.

Braten vom jungen Schwein.

Hauptel = Salat.

25.

Suppe mit Mandeln.

Rindfleisch mit Soße.

Spinat mit gebackener Leber.

Chocolate Koch.

Gebackenes Lammernes.

Kleiner Salat.

26.

Suppe mit Eyerfleckeln.

Rindfleisch mit Soße.

Erdäpfel auf niederländer Art.

Ragout von Hahnenkämmen.

Gebratenes Lammsviertel.

Kleiner Salat.

27. Fasttag.

Potage von Linsen.

Saure Eyer.

Erdäpfel mit Stockfisch.

Heiß abgefottener Hecht mit Kren.

Gebratene Lachscheiben.

Hohlhippen.

28. Fasttag.

Milchsuppe mit Ethern abgegossen.

Eyerschnitten.

Abgeschmalzener Spargel.

Reis mit Mandeln.

Gebratener Hausen.

Erdäpfel = Torte.

29. Fasttag.

Bäuschel = Suppe.

Gefetzte Eyer mit Sardellen.

Gebackener Reis.

Hechtknödel mit Butter = Soße.

Gedünsteter Schiel.

Schnecken = Pastetchen.

30. Fasttag.

Suppe von jungen Schwämmen.

Weiche Eyer.

Spinatstrudeln mit Fridatter.

Krebse mit Spargel.

Gebackene Karpfen.

Kleiner Salat.

Speiszettel für den May.

1.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Maurachen-Sosß.
Monathrettig mit Lammfleisch.
Glacirte Fricandeaux.
Gebratener junger Indian.
Salat.

2.

Suppe mit Lungenstrudeln.
Rindfleisch mit Soße.
Weiße Rüben mit Bratwürsten.
Eingemachte Brieseln mit jungen
Schwämmen und allerley.
Gebratener junger Kapaun mit
Leberfülle.
Lorteleiten.

3.

Suppe von Eyeruchen.
Rindfleisch mit Soße.
Gefüllten Kohlrabi.
Pastete mit Kuttelflecken.
Zunge gebratene Hühner.
Salat.

Suppe mit geriebenem Zeig.
Rindfleisch mit Soße.
Gelbe Rüben mit Saucisßen.
Eingemachte Hühner.
Gebratener Kalbschlegel.
Salat.

5.

Suppe mit gebackenen Erbsen.
Rindfleisch mit Soße.
Linsen mit geräuchertem Fleisch.
Zunge gefüllte Hühner.
Farcirter Kostbraten.
Gedörrete Weichseln.

6.

Gebackte Suppe.
Rindfleisch mit brauner Soße.
Kohlrabi mit gebackener Leber.
Chocolate-Koch.
Gebackene Wachteln und Basilicum.
Gebackene Zwetschen.

7.

Gebackene Eyeruppe.
Rindfleisch mit Gurken-Soße.
Gelbe Rüben mit Negwürsten.
Geriebener Zeig mit Chaudeau.
Nierenbraten.
Kapern-Salat.

8.

Suppe mit Ulmergerstel.
Rindfleisch mit Essigkren.
Gedünsteter Salat mit Brat
würsten.
Kalbsgekröse mit Obersbrühe.
Gebratenes Gänschen.
Salat.

9.

Suppe mit Fridatter-Nudeln.
Geröstetes Rindfleisch mit Essig.
Gefüllte Kohlrabi.
Nudelfanzel.
Junger Kapaun mit Austern ge
braten.
Salat.

10.

Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Nelken-Soße.
Weiße Rüben mit Lammfleisch.
Nieren in Soße.
Gebackene Tauben.
Hobelspäne.

11.

Kräutersuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Kartoffel mit Beschamell.
Kalbsleber wie Hirschleber zuge
richtet.
Lammbraten.
Butterbögen.

12.

Krebsuppe an Fleischtagen.
Rindfleisch mit grüner Petersilien-
Soße.
Abgeschmalzener Spargel.
Kleine Butterpasteten mit Ma
gout gefüllt.

Gespickte und gebratene junge Ante.
Salat.

13.

Suppe mit Speckknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Spargel in Butter = Soße.
Geröstete Rindszunge mit Ka-
pernbrühe.
Gedämpfte Kalbsleber.
Makronen = Hippen.

14.

Suppe mit dem Jungen vom Ge-
flügel.
Rindfleisch mit Senf = Soße.
Gelbe Rüben mit Saucisken.
Spinatstrudel mit Fridatter.
Gebratene Hühner.
Maultaschen.

15.

Gelbe Rübensuppe.
Rindfleisch mit kalter grüner Soße.
Kohl mit Bratwürsten.
Limonienstrudel.
Rindszunge in polnischer Soß.
Mandelsolatschen.

16.

Abgegoßene Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Schinkensteckerl.
Eingemachte Hühner in Pome-
ranzen = Soße.
Gebratener Hase.
Bauernbrot.

17.

Emmelsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Zuerampfer mit Fricandeaux.
Gedämpfte Tauben.
Gedünstete, gespickte Kälberschni-
kel.
Chocolate = Brot.

18.

Gebähte Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Spinat mit gebackenen Kalbsfüßen.

Hase in böhmischer Bräthe mit
Butterteig garnirt,
Lammbraten.
Salat.

19.

Erbensuppe mit Schweinsobren.
Rindfleisch mit Soße.
Kohl mit Reis auf wälsche Art.
Faschirter Indian.
Ungarisches Gollaschfleisch.
Mandelwaffeln.

20.

Weißer Schü = Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Gefüllter Hauptelsalat.
Kalbfleisch mit Butter = Soße.
Gebratene junge Gans.
Salat mit Eiern.

21.

Brottsuppe mit Eiern und Würsteln.
Rindfleisch mit Soße.
Kohlrabi mit gebratener Kalbszunge.
Hühner mit Knödeln, Krebschwei-
fen und Murrachen.
Gebratener junger Indian.
Burkensalat.

22.

Panadelsuppe.
Rindfleisch mit grüner Soße.
Karföl mit Knödeln.
Gespickte und gebratene Schweins-
zunge mit Coteletten.
Gebackene Hühner.
Hauptelsalat.

23.

Reissuppe.
Rindfleisch mit Schnittlauch = Soße.
Kohlbrockel mit Lammfleisch.
Kalbfleisch mit Kapern = Soße.
Gebratenes Gänschen.
Salat.

24.

Suppe mit gebackten Brieseln.
Rindfleisch mit gebrannter Mehl-
Soße.

Poffsen mit kälberner Mitz.
 Poffsenstrudel.
 Gebackene Hühner.
 Salat.

25.

Suppe mit Lungenstrudeln.
 Rindfleisch mit rother Rüben-Soße.
 Linsen mit Kebabühnern.
 Bayerische Dampfnudeln.
 Gefüllten Kostbraten.
 Mandelhohlhippen.

26.

Sauerampfersuppe.
 Rindfleisch mit Schalotten-Soße.
 Faschirter Karfiol mit Negerwürsten.
 Französische Carbonaden.
 Englischer Lungenbraten.
 Gespritzter Aepfelsalat.

27.

Suppe mit gefüllten Semmeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Karfiol mit Knödeln.
 Gespickte Carbonaden.
 Einem Hasen gleichendes Rind-
 fleisch.
 Kaisertorte.

28. Fasttag.

Suppe von Eyweiß.

Eyer mit Maurachen.
 Spargel mit Butter-Soße.
 Nudeln mit Obers.
 Blau abgefottene Forellen.
 Zimmitrauben.

29. Fasttag.

Potage mit Erdäpfelknödeln.
 Saure Eyer.
 Krebsmeridon.
 Wespennest.
 Gebratene Lachscheiben.
 Salat.

30. Fasttag.

Schleisensuppe.
 Eyerschmalz mit Sardellen.
 Spinat mit gebackenen Grundeln.
 Milchrahmstrudel.
 Gebackene Frösche.
 Salat.

31. Fasttag.

Gemischte Suppe von Krebsen,
 Schnecken und Roggen.
 Weiche Eyer.
 Spinat mit Krebsen.
 Farcirter Hecht.
 Eingemachte junge Rohrhühner.
 Grillage-Bögen.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Maurachensuppe.
 Gesezte Eyer.
 Spargel mit Wein-Soße.
 Krebse gewöhnlich gesotten.
 Gebratener Hecht.
 Zwieback.

2.

Gerstensuppe mit Schwämmen.
 Gefüllte Eyer.
 Spinat auf französische Art.
 Spanische Nudeln.
 Gebratener Aal mit grüner Soße.
 Straubenkränzchen.

3

ErbSENSUPPE mit Semmelfanzel.
 Falsches lutherisches Eyerschmalz.
 Karfiol in Obers mit Krebsen.
 Gebackene Nudeln.
 Verschlinge in Butterbrühe.
 Gefüllte Oblaten.

4.

Spargelsuppe mit Fröschen.
 Eyeruchen mit gelben Rüben.
 Gelbe Rüben mit kleinem Spargel.
 Mehlstecke mit Krebschweifen.
 Barben mit schwarzer polnischer
 Soße.
 Zwiebackbrot.

Speisjettel für den Juny.

1.

Kaisersuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Erbsen mit gebackenen
Hühnern.
Rohfleisch mit brauner Soße.
Junge Gans mit Karfiol.
Creme von Obers.

2.

Suppe mit Eingetränktem.
Rindfleisch auf böhmische Art.
Kalbfleisch mit unreifen Stachel-
beeren.
Krebsmeridon.
Gebratener junger Indian.
Beekeln.

3.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Pudding mit Kirsch-Soße.
Eingemachte junge Hühner mit
Schwämmen.
Gebratener Hase.
Grüner Bohnensalat.

4.

Suppe mit Schlickkrapsen.
Rindfleisch mit Schwamm-Soße.
Gefüllter Salat.
Lammbrüstel mit Schwämmen.
Gebratene Hühner.
Pomeranz-ndrot.

5.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Soße.
Gefülltes Süßkraut.
Butterteigkrapsen mit Farge.
Gebratene Nente.
Salat.

6.

Suppe von weißen Rüben.
Rindfleisch mit gelber Robert-Soße.
Kohlrabi mit Bratwürsten.
Bayerische Dampfnudeln.

Kalbsnierenbraten.
Salat.

7.

Abgegossene Suppe.
Rindfleisch mit Stachelbeeren-
Soße.
Grüne Erbsen und gelbe Rüben
mit Fricandeaux.
Gedämpfte Lauben.
Gebratenes Gänschen.
Salat.

8.

Durchgeschlagene grüne Erbsen-
suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Weiße Rüben mit Schöpfensfleisch.
Junger Hase mit einer Cafferolle-
Pastete.
Eingebeizten Lungenbraten.
Gedünstete Kirschen.

9.

Suppe mit Ulmergerstel.
Rindfleisch mit Soße.
Gelbe und weiße Rüben mit Co-
teletten.
Abgeschmalzene Makaroni.
Gebratener Kapaun.
Gurkensalat.

10.

Suppe mit Brieseln.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Bohnen mit Schöpfensfleisch.
Fricassée von übrig gebliebenen
Kalbsbraten.
Gebackene Hühner.
Salat.

11.

Suppe mit Fridatter-Nudeln.
Rindfleisch mit Soße.
Kohl mit Zunge.
Gedämpfte Kalbscoteletten.
Gebratene Gans.
Gedünstete Kirschen.

12.

Suppe mit Reisknödeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Grüne Erbsen und Hauptsalat
 mit Fricandeaux.
 Gedämpfte Lauben.
 Gebratener Hase.
 Küchelchen mit Kalbsbrieseln.

13.

Semmel-suppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gedünsteter Salat mit Lammfleisch.
 Gebackene Schwämme mit Chau-
 deau.
 Gebratene Wachteln.
 Kirschentrauben.

14.

Panadel-Suppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Grüne Biskolen mit Zunge.
 Abgeriebenen Gugelhupf.
 Lammbraten.
 Salat.

15.

Erbsensuppe mit Schweinsohren.
 Rindfleisch auf portugiesische Art.
 Gelbe Rüben in Obers mit geba-
 ckener Leber.
 Grillirtes Guter mit Limonien-
 Soße.
 Gebratene Hühner.
 Erdbeer-Lorte.

16.

Brotsuppe mit Wursteln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Weiße Rüben mit Coteletten.
 Gedünsteter Schöpfenschlegel mit
 sauern Gurken.
 Rehbraten.
 Gedünstete Kirshen.

17.

Suppe von gestoßener Leber.
 Rindfleisch mit Soße auf englische
 Art.
 Süßkraut mit gedüchertem Fleisch.

Gedünstete wilde Aente.
 Gebratene große Heune.
 Kirchkuchen.

18.

Griessuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Grüne Erbsen mit Artischocken.
 Kalbsleber mit Speck gedünstet
 im Neß.
 Gebratener Hase.
 Salat.

19.

Junge Ganssuppe.
 Rindfleisch mit Ribisel-Soße.
 Grüne Erbsen mit Bratwürsten.
 Eingemachtes Lammfleisch vom
 Braten mit Limonien-Soße.
 Gebratene Hühner.
 Salat.

20.

Gebackene Eiersuppe.
 Rindfleisch mit Gurken-Soße.
 Weiße Rüben mit Schöpfensfleisch.
 Eingemachte Hühner.
 Spanferkel, gebraten.
 Salat.

21.

Suppe von grünen Erbsen.
 Rindfleisch mit grüner Soße.
 Kalbsfleisch mit Karfiol.
 Sauer eingemachten Schöpfen-
 schlegel.
 Gebackene junge Hühner.
 Salat.

22.

Reissuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Grüne Erbsen mit gebackenen
 Biskolen.
 Hachée von Kalbslunge mit Fri-
 datter.
 Gebratnes Gänschen.
 Salat.

23.

Körbelsuppe.

Rindfleisch mit englischer Soße.
Kleinen Spargel mit jungen
Lauben.

Aufgelaufenes Kipfelkoch.

Gebratener Hase.

Artischocken = Salat.

24.

Kräutersuppe.

Rindfleisch mit rother Rüben-Soße.

Gekochte Endivien mit Brat-
würsten.

Braun gedünstetes Kalbfleisch.

Gebratene Aente.

Salat.

25.

Hirnsuppe.

Rindfleisch mit Sardellen-Soße.

Durchgeschlagene Linsen.

Holländischer Pudding.

Englischen Lungenbraten.

Pomeranzensalat.

26.

Suppe mit Lungenstrudeln.

Rindfleisch mit Hetschenpetschen-
Soße.

Böhmische Erbsen mit Coteletten.

Faschirter Indian.

Nierenbraten.

Salat.

27. Fasttag.

Milchsuppe.

Gesezte Eyer mit saurer Soße.

Abgeschmalzener Karfiol mit Käse.

Pastete mit Hecht = Ragout.

Gebratener Hausen mit Limonien-
Soße.

Schwarzes Commisßbrot.

28. Fasttag.

Erdbeersuppe.

Spinat mit Dachsenaugen.

Krebse mit grünen Erbsen.

Gugelhupf.

Marinirte und gebackene Lachs-
scheiben.

Grüner Bohnensalat.

29. Fasttag.

Gestofene Schleihensuppe.

Gefüllte Eyer.

Eingemachten Hecht.

Aufgelaufener Reis mit Eingee-
sottenem.

Gebratene Forellen.

Zimmtstrauben.

30. Fasttag.

Schwammisuppe.

Euter von Ehern.

Grüne Erbsen mit gebackenen
Fröschen.

Abgetriebenes Fanzel in Wein.

Blau abgefottene Kaltruppe.

Erdbeeren = Torte.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Bergsuppe.

Gerührte Eyer mit Semmel.

Karfiol mit Obers und Krebsbutter.

Milchrahmstrauben.

Wels mit grünen Erbsen.

Kirschenbrot.

2.

Erdbeersuppe.

Gesezte Eyer mit Sardellen

Gelbe und weiße Rüben mit Pau-
laner = Würsten.

Scheiterhaufen.

Gebackene Perschlinge.

Chocolate = Bisquit.

3.

Zwiebelsuppe.

Graseyer.

Spargel mit Fricassée-Soße.

Kirschenkoch.

Forellen in Olivenbrühe.

Dotterbrot.

4. Ausgebrodhne Krefse m. Oberg-Coff.
Wasserspyagen.
Gebratene Weißfische.
Buttertorteleetts.
- Bergsuppe.
Weiche Eyer.

Speiszetzel für den July.

1. Suppe mit Spinatnudeln.
Rindfleisch mit Soße.
Kohlrabi mit Lammfleisch.
Krebskoch mit Mark.
Gebratener Kapoun.
Weichsel-Compot.
2. Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Weichselbrühe.
Spargel mit Tauben.
Junge Gans mit Reis.
Gebratene Poularde.
Salat.
3. Suppe mit Brieseln.
Rindfleisch auf bayerische Art.
Kohl auf Niederländer Art mit
Ruheuter.
Gebratene Regenwürmer mit
Chaudéan.
Gebratene Poularde.
Salat.
4. Kräutersuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Erbsen mit gebackener
Leber.
Schöpfen- Carbonaden.
Gebratener Kalbschlegel.
Marillen-Compot.
5. Gemischte Suppe vom Grünen.
Rindfleisch mit Soße.
Karfiol mit Hühnern.
Marillen-Koch.
Gebackene Hühner.
Gebünstete Weichseln.
6. Karfiol-Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Gebünsteter Salat mit gebackener
Leber.
Pastete smit Ragout von Merley
und Krebsen.
Gebratene Wachteln.
Ribisel-Lorte.
7. Braune Suppe mit Semmelknö-
deln.
Gebünsteter Ochsenfleisch.
Gelbe Rüben mit Amulert.
Pastete mit Kephühnern.
Gebratener Rostbraten.
Marillen-Compot.
8. Suppe mit Schlickkrappen.
Rindfleisch auf französische Art.
Rothes, gezwungenes Sauerkraut
mit Schinken.
Kalbfleisch mit Paradiesäpfel-
Soße.
Gebratene Gans.
Salat.
9. Panadel-Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Erbsen oder Salat mit
Bratwürsten.
Gebünstete gespickte Kälberschnitzel.
Gebratene Kephühner.
Grüner Bohnensalat.
10. Braune Sellarieesuppe mit Fanzel.
Rindfleisch mit frischen eingesäu-
erten Gurken.

Grüne Bohnen mit Schöpfensfleisch.
Gedämpfte Kerpühner.
Gebratener Hase.
Salat.

11.

Nockerlsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Süßkraut mit Bratwürsten.
Markpudding.
Gebratene Wasserschnepfen.
Gebackene Muscatellerbirnen.

12.

Saftsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Gelbe Rüben mit Bratwürsten.
Hühner mit Schwämmen.
Gebratene Aente.
Salat.

13.

Kälberne Wurfsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Artischocken mit Kalbfleisch.
Eingeschnittener Kalbskopf.
Rehraten.
Grüner Bohnensalat.

14.

Suppe mit Griesfanzel.
Rindfleisch mit Soße.
Spinat mit Saucischen.
Aufgelaufenes Marillenkoch.
Schöpfenschlegel mit Stachelbeeren = Soße.
Spinat = Lorte.

15.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Erbsen mit Coteletten.
Eingemachte Hühner mit Mauerchen oder Schwämmen.
Gebratener Hase.
Krautsalat.

16.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Soße.
Kohl mit Schinken.

Karfiol mit Lauben.
Gebratener Schöpfenschlegel.
Salat.

17.

Semmelsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Krebse mit Spargel.
Bayerische Dampfnudeln
Gebratene Kerpühner.
Gebackene Melonenschnitten.

18.

Abgegossene Suppe.
Gedünstetes Rindfleisch.
Grüne Erbsen und Salat mit
Pöföfen.
Hühner in Blut mit Obergäumen.
Gebratener Fasan.
Salat.

19.

Suppe mit Eyergraupen.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Fisolten mit Schöpfensfleisch.
Zunge in pöblnischer Soße.
Gebratenes Spanferkel.
Erdbeertorte.

20.

Suppe mit gefüllten Semmeln.
Rindfleisch mit Soße.
Spinat auf französische Art.
Reis = Meridon.
Gebratene Aente.
Salat.

21.

Hirnsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Süßes Kraut mit Schöpfensfleisch.
Eingemachten Obergäum.
Lammbraten.
Weichsel = Compot.

22.

Suppe mit gefülltem Süßkraut.
Rindfleisch mit Soße.
Weiße Rüben mit ausgebratenem
Ueberbleibsel.

Schöpfenzunge mit Sardellen-
Soße.

Gebratener Kapau.
Melonen = Torte.

23.

Suppe von allerhand, Grünem
und Fleisch.

Rindfleisch mit Soße.

Grüne Bohnen mit Neshwürsten.

Reiswandel.
Gebratener Neshschlegel.

Endiviansalat.

24.

Gurkensuppe.

Rindfleisch mit Soße.

Filettartig geschnittene Ueberbleib-
sel von Nierenbraten mit Be-
schamell.

Nierenstrudel.

Gebratenes Spanferkel.

Marillen- oder Apricosen-Salat.

25.

Suppe mit Bratwürsten.

Rindfleisch mit Soße.

Grüne Erbsen mit gebackenen
Hühnern.

Eingemachte Weichseln.

Gebratener junger Rehrlücken.

Karfiol-Salat.

26.

Suppe von aufgeschnittenem Rind-
fleisch.

Rindfleisch mit Kirschbrühe.

Kohl mit Schinken.

Hühner mit drey farbigen Knödeln.

Nierenbraten.

Himbeertorte.

27.

Suppe mit Karfiolknödeln.

Estouffade von Rindfleisch.

Karfiol mit weißer Soße.

Hühner mit Paradiesäpfel-
Soße.

Gebratene Tauben.

Gurkensalat.

28. Fasttag.

Gelbe Rübensuppe mit Milch.

Weiche Eyer.

Grüne Bohnen abgescmalzen mit
Parmasankäse.

Spatentorten mit Mandeln.

Gebratener Hausen.

Salat.

29. Fasttag.

Eyersuppe.

Spiegeleyer.

Grüne Erbsen mit Hechtcarbona-
den.

Gartensühnchen von Spinat.

Große Krebse in Obersbrühe.

Maultaschen.

30. Fasttag.

Krebsuppe mit Obers.

Eyeruchen mit Semmelbröseln.

Sauerampfer mit gebackenen
Grundeln.

Abgescmalzene Nockerln.

Gebratener Hecht.

Salat.

31. Fasttag.

Hechtuppe.

Harte Eyer in sauerem Rahm.

Karfiol mit Hecht.

Abgescmalzene Hechtknödel.

Blau abgessottene Forellen.

Kirschenbrot.

Zugabe von vier Fasttagen:

1.

Süße Obersuppe.

Eyeruchen mit Spargel.

Spinat in Milch mit Pofßsen voll

Karpfenmisch.

Schmalznudeln.

Gebratene Rehrhühner.
Salat.

2.

Grüne Petersilienuppe.

Gefüllte Eyer.

Gefüllten Hauptessalat.

Milchreis.

Gebratener Hecht in Pomeranzen-
brühe.

Ribisel-Kräpfchen.

3.

Schwäbische Suppe.

Eyerschmalz.

Abgeschmalzener Karfiol mit Käse.

Zimmitstrudel.

Blau abgefottene Forellen

Gebackener Hühner.

4.

Ribisel = Suppe.

Eyer mit Senfbrühe.

Gedünstete Heidelbeeren.

Gebackene Perschlinge.

Salat.

Speiszettel für den August.

1.

Suppe von Eichorienkeimchen.

Rindfleisch mit Soße.

Karfiol = Würste mit weißer Soße.

Hachée von Kalbslunge.

Gebratener Rehrücken.

Salat.

2.

Olio = Suppe.

Rindfleisch mit Soße.

Schnitzel vom übrig gebliebenen
Kalbsbraten.

Schweinsrüssel mit Maurachen.

Gebratener Kapaun.

Salat.

3.

Grüne Bohnensuppe.

Lungenbraten mit Erdäpfeln.

Kohl auf niederländer Art.

Gepreßtes Schöpfensfleisch.

Gebratener Hase.

Salat.

4.

Kälberne Wurstsuppe.

Rindfleisch auf königliche Art.

Gedämpfte Steckrüben mit Ge-
räuchertem.

Etouffade von Kalbfleisch mit
Kapern.

Gebratene Rehrhühner.

Visquit = Späne.

5.

Suppe von Süßkraut.

Rindfleisch mit Soße.

Erdäpfelknödel mit Geräuchertem.

Hühner mit Reis.

Kalbschlegel.

Salat.

6.

Suppe mit Lungenstrudeln.

Rindfleisch mit Soße.

Fricassirte Gurken.

Hühner mit Amarellenbrühe.

Hirschziemer à la Tissot mit

Ribisel-Gelée.

Bigarro's.

7.

Abgegossene Suppe.

Rindfleisch mit Soße.

Kohl mit Bratwürsten.

Eingesottener Kalbskopf.

Gebratener Indian.

Gedämpfte Birnen.

8.

Zunge Gansuppe.

Rindfleisch mit Wein-Soße.

Eichorienkeime mit Fricandeaux.

Ueberreste von Hirschziemer, braun
mit Oliven.

Gebratener Kapaun.
Salat.

9.

Erdäpfel-Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Krautwürste.

Grillade vom übrig gebliebenen
Indian.

Gebratene Gans.
Endivien-Salat.

10.

Suppe mit Griesanzel.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Erbsen und Salat mit
Fricandeaux.

Großmütterliche Markwandel.
Nierenbraten.
Salat.

11.

Suppe mit gefüllten Semmeln.
Rindfleisch mit gebrakter Soße.
Frittüren von Gurken.

Pasteten mit Schnepfen auf Wie-
ner Art.

Sauer eingemachter Schöpfsen-
schlegel.

Butterörtchen.

12.

Gemischte Suppe.
Rindfleisch mit Soße.

Schinken auf einem Bett von
bayerischem Kraut.

Schöpfsenfüße mit Crème-Soße.
Gebratener Kapaun.

Salat.

13.

Gestofene Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Erbsen mit Krebsen.
Lungenmuß mit Fricadelle.
Tauben in Butterteig.
Sackgebäck.

14.

Suppe mit Schlickrapfen.
Rindfleisch mit Soße.

Gedünstete Gurken mit Schweins-
coteletten.

Pudding von Kalbsfüßen.
Gebratener Fasan.

Trigenet.

15.

Suppe mit Ruttelflecken.
Boeuf à la Mode.

Gehacktes Süßkraut mit
Schöpfencoteletten.

Salmi von Repphühnern.
Gefülltes Spanferkel.

Salat.

16.

Braune Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Soße.

Gelbe Rüben mit Mandeln.
Rindszunge in spanischer Brühe.

Gebratene Poularde.

Galanterie-Torten.

17.

Sellerie-suppe.

Rindfleisch mit Soße.

Hühner mit grünen Erbsen.

Schöpfencarbonaden in Soße.

Hase auf Matrosenart.

Weichsel-Torte.

18.

Erbsensuppe mit Schweinsohren.
Rindfleisch auf westphälische Art.

Erdäpfel mit Majoran und Speck.
Koch von Kalbsleber.

Wachteln in einer Braise.

Böhmisches Muscatenbrot.

19.

Suppe auf lothringische Art.
Rindfleisch mit Soße.

Gelbe Rüben in Obers mit Pöföfen.
Gedünstetes Rindsgehirn.

Nierenbraten vom Hirsch.

Trichter-Gebäckenes.

20.

Nierensuppe.

Rindfleisch mit Soße.

Hephühner mit rothem gezwun-
genen Kraut.

Pudding von Reis und Kirſchen.

Gebratene wilde Aente.

Casserolle-Lorte mit Kirſchen oder
Stachelbeeren.

21.

Suppe mit Eingeträufstem.

Rindfleisch mit Soße.

Spinat à la Creme mit Frican-
deaux.

Gedünstete Gansleber.

Lauben à Surtout.

Eyergebackenes.

22.

Reisuppe.

Rindfleisch auf böhmische Art.

Grüne Bohnen säuerlich mit ge-
räucherter Zunge.

Lauben mit Kirſch-Soße.

Nierenbraten.

Aniesbrezeln.

23.

Gebackene Eyeruppe.

Rindfleisch mit Soße.

Erdäpfel auf gemeine Art mit
Schöpfensfleisch.

Grillade von Kalbsfüßen.

Gebratenes Schöpfensrippenstück.

Gedünstete Weichseln.

24.

Suppe mit gehackten Brieseln.

Abgetrocknetes Rindfleisch in Brühe.

Gefüllte Gurken mit Beschamell.

Spinatanzel.

Gebratene Gans.

Salat.

25.

Suppe mit Wachteln.

Rindfleisch mit Soße.

Gefülltes Süßkraut.

Hühner in böhmischer Brühe.

Gefüllte Aente.

Salat.

26.

Zunge Ganssuppe mit Reis.

Rindfleisch mit Soße.

Lauben mit grünen Erbsen.

Kalbsgekröse in Obers-Soße.

Gefüllten Kapaun.

Gebackene Artischocken.

27.

Saftsuppe.

Rindfleisch auf Wiener Art.

Endivien mit Lammscoteletten.

Eingepicktes Lammfleisch.

Hasen in böhmischer Brühe.

Salat.

28. Fasttag.

Ostersuppe.

Fridatter-Gebäck.

Karfiol mit Parmasankäse.

Egerisches Kirſchenkoch.

Gebratene Borben.

Spießkrapsen.

29. Fasttag.

Klostersuppe.

Weiche Eyer.

Grüne Bohnen mit aufgelaufenen
Schnitten.

Topsen-Pudding.

Schwarzer Fisch.

Spritzkuchen.

30. Fasttag.

Schaumsuppe.

Gebackener Eyerkäse.

Gefüllte Erdäpfel.

Purkardische Knödel.

Alatruppe in Erbsenbrühe.

Englische Schnitte.

31. Fasttag.

Suppe mit Schlickkrapsen von
Karpfensisch.

Gebackene Eyer in Brühe.

Karfiol-Pouveton.

Leipziger Kuchen.

Forellen, wie Stockfisch geblättert.

Böhmisches Mandelbrot.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Semmelsuppe.
Eyerkuchen mit gelben Rüben.
Krebse mit grünen Erbsen.
Limonien-Kolatschen.
Nal in der Pfanne gebraten.
Reischnitten.

2.

Krebsuppe mit Obers.
Spiegeleyer.
Abgeschmalzene grüne Bohnen
mit Parmasankäse.
Weichsel Gugelhupf.
Perschlinge mit Gurken.
Endivien Salat.

3.

Milchsuppe mit einem Hande von
Eyerschnee.
Eyer mit Murrachen.
Spinat mit Ochsenaugen.
Hefenwandeln.
Blau abgejottene Forellen.
Schüsselortie.

4.

Schwammuppe.
Eyerkuchen mit Weichseln.
Krebse mit grünen Erbsen.
Kaiserknödel.
Geröstete Forellen in Weinbrühe.
Wiener Brotortie.

Speiszettel für den September.

1.

Selleriesuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Erbsen mit Hauptessalat.
Gedünstete wilde Aente.
Gebratene Poularde.
Salat.

2.

Junge Gansuppe mit Reis.
Rindfleisch mit Soße.
Weiße Rüben mit Bratwürsten.
Schweinsrüssel mit Murrachen.
Gebratene Gans.
Salat.

3.

Panadel-Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Endivien mit Lammscoteletten.
Gedünsteten Schwönsenschlegel mit
sauren Gurken.
Gebratener Rehschlegel.
Salat.

4.

Gurkensuppe.
Rindfleisch mit Soße.

Steckrüben mit Kalbskaldauen.
Poupeton mit Lammsfüßen und
Farce.
Indian als Igel.
Salat.

5.

Suppe mit Bratwürsten.
Geschmortes Rindfleisch.
Erdäpfel auf gemeine Art.
Wildpret's-Überreste in Oliven-
Soße.
Kalbschlegel, besonders gut zu-
gerichtet.
Salat.

6.

Suppe mit Leberknödel.
Rindfleisch mit Soße.
Grüne Erbsen mit farcirten Artis-
schocken.
Haschee von Schwönsenschlegel.
Gebratener Fasan.
Salat.

7.

Suppe von aufgeschnittenem Rinde-
fleisch.
Boeuf à la Mode.

Gurken mit Fricandeaux.
Grillade von übrig gebliebenem In-
dian.

Gebratene Gans.
Salat.

8.

Hadersuppe.

Rindfleisch mit Soße.

Krautwürste.

Schnepfen in brauner Soße.

Nepfhühner in Traubensaft maris-
nirt.

Buttertörtchen.

9.

Suppe mit geriebenem Leig.

Rindfleisch auf böhmische Art.

Karfiol mit Kalbfleisch.

Frisches Schweinsfleisch mit Wild-
pret-Soße.

Gebratene Lerchen.

Eyergebackenes.

10.

Suppe mit Eyergrauen.

Rindfleisch mit Soße.

Sauerkraut mit gebratenen
Wachteln.

Gedämpfte Vögel.

Mit Trüffeln gefüllte Aente.
Salat.

11.

Suppe von jungen Hühnern.

Rindfleisch mit Soße.

Gelbe Rüben mit Mandeln.

Zwetschenkoch.

Spanferkel auf deutsche Art.

Kleine Nepselkuchen.

12.

Karfiolsuppe.

Rindfleisch mit Soße.

Gefüllte Gurken mit Beschamell.

Schinkenkoch.

Gebratene Tauben.

Salat.

13.

Suppe mit Eingeträufem.

Rindfleisch mit Soße.

Spinat à la Creme mit Fric-
candeaux.

Mit Vögeln gefüllte Semmeln.
Gebratene Aente.

Salat.

14.

Abgegossene Suppe.

Rindfleisch mit Soße.

Bedünstete Steckrüben mit

Schöpsencarbonaden.

Lerchen im Ragout.

Gebratene Nepfhühne

Salat.

15.

Suppe mit Kuttelflecken.

Rindfleisch mit Soße.

Grüne Bohnen mit Hühnern.

Vogel mit Weintrauben-Soße.

Gebratenes Schöpsenrückenstück.

Compot von Zwetschen.

16.

Suppe mit grünen Erbsen.

Rindfleisch mit Weinbeer-Soße.

Gefülltes Süßkraut.

Ragout von Nepfhühnern in Pa-
stetchen.

Gebratene Gans.

Salat.

17.

Salatsuppe.

Rindfleisch mit Soße.

Grüne Bohnen säuerlich mit

Schöpsenfleisch.

Speckknödel mit geräuchertem
Fleisch.

Panirter Hirschziemer.

Bedünstete Weichseln.

18.

Brotsuppe mit kleinen Vögeln.

Rindfleisch mit Pfeffergurken-Soße.

Artischocken mit Kalbfleisch.

Rehwildpret in schwarzer Brühe.

Farcirter Rostbraten.

Italienische Mandelwaffeln.

19.

Braune Suppe mit Nudeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gefüllter Kohlrabi.
 Hühner in Weintraubenbrühe.
 Nierenbraten.
 Salat.

20.

Suppe mit Ulmergerstel.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gedünstete Gurken mit Schweins-
 coteletten.
 Glacirte Kälber-Fricandeaux.
 Lammsbraten.
 Wiener Torten.

21.

Gurkensuppe.
 Rindfleisch mit Beschamell-Soße.
 Gefüllte Erdäpfel.
 Hühner mit Amarellenbrühe.
 Gebratener Schöpfenschlegel.
 Salat.

22.

Kalbskopfsuppe.
 Rindfleisch mit Erdäpfel-Soße.
 Cichorienkeime mit Coteletten.
 Salmi von Repphühnern.
 Gebratene Tauben.
 Salat.

23.

Suppe auf hollsteinische Art.
 Rindfleisch mit Soße.
 Farcirter Kohl mit Reis.
 Kalbsgekröse in Oberz-Soße.
 Gebratener Kapaun.
 Salat.

24.

Suppe mit Schlickkrapsen.
 Rindfleisch auf französische Art.
 Süßkraut in Oberz mit Pofösen.
 Gedünsteter Rostbraten.
 Gebratener Indian.
 Salat.

25.

Wurzelsuppe auf französische Art.

Gedünsteter Ohnschweif.
 Endivien mit Lammscoteletten.
 Geröstete Rindszunge mit Kapern
 Soße.
 Gebratene Aente.
 Salat.

26. Kirchtag.

Suppe mit einem Pudding von
 mehreren Farben.
 Beeffsteaks mit Aустern-Soße.
 Gedünstetes Sauerkraut mit Rehs-
 wüsten.
 Judenbraten.
 Süße Fleisch-Pastetchen.
 Gebratene Gans.
 Gezierter Salat mit gefärbten
 Eiern.
 Gebratener Rehschlegel.
 Gespritzter Apfelsalat.
 Buttertorten mit Pfirsichen.
 Obst.

27. Fasttag.

Kohlrabisuppe.
 Gefüllte Eier.
 Hecht in polnische Soße.
 Kolatschen.
 Gebratener Hecht.
 Spritzkuchen.

28. Fasttag.

Westphälische Bieruppe.
 Eierschmalz.
 Grüne Erbsen mit gebackenen
 Grundeln.
 Koch von gelben Rüben.
 Wels mit Butter.
 Aniesbregeln.

29. Fasttag.

Schildkrötensuppe.
 Spinat mit Ohnsaugen.
 Hecht in böhmische Soße.
 Böhmische Falken.
 Hal in Pfeffer auf Böhmisch.
 Speißkrapsen.

30. Fasttag.

Suppe mit Reisknödeln.

Fridatter von Eyerschnee mit Schwämmchen.
Ragout von Schwämmen mit gebackenem Hauptesalat.

Einbrennkoch.
Gebackene Schleiben.
Apfelschnitten, gebacken.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Aufgezogene Wassersuppe.
In Schmalz eingesezte Eyer.
Spinat mit in Milch aufgelaufene Schnitten.
Semmelwürstchen in Wein.
Gedämpfter Karpfen.
Apfel-Creme.

2.

Fischbäuschelsuppe.
Euter von Eyern.
Reis-Beignetten.
Nudeln mit dicken sauren Rahm.
Marinirte und gebackene Lachs-scheiben.
Zuckerstrauben.

3.

Panadelsuppe mit Wein.
Eyer-Ragout.
Endivien mit Hechtwürsten.
Semmelkoch.
Schleiben auf schlessische Art.
Gebackene Artischocken.

4.

Dicke Petersiliensuppe.
Sellerie mit Eyern.
Abgeschmalzene grüne Bohnen mit Parmasankäse.
Gebackene Topfennudeln.
Gebratene Barben.
Brotkuchen mit Apfeln.

Speiszettel für den October.

1.

Suppe mit Ulmergerstel.
Rindfleisch mit Soße.
Weiße Rüben mit Bratwürsten.
Lauben-Fricandeaux.
Gebratener Fasan.
Salat.

2.

Suppe mit Speckknödeln.
Rindfleisch mit Majoranbrühe.
Gebackene Erdäpfel.
Gefülltes Kalbsgekröse.
Gepresster Schinken.
Krautsalat.

3.

Suppe mit Nockerln.
Rindfleisch mit Soße.
Gelbe Rüben mit auf dem Rost auf-gebratenem Ueberbleibsel vom Schweinschlegel.

Fricassée von gespicktem Kalbfleisch.
Gebratene Kalbsbrust.
Salat.

4.

Griesuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Roths gezwungenes Kraut mit Hefhühnern.
Gedämpfte Tauben.
Gebratene Gans.
Salat.

5.

Nierensuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Spinat mit gebackener Leber.
Pudding von Rindsfüßen.
Wachteln in der Pfanne.
Gebratene Apfel mit Zuckerland.

6.

Suppe mit Fingerräufem.
 Rindfleisch mit Soße.
 Endivien mit Bratwürsten.
 Vögel vom Kalbsfleisch.
 Ganslebern im Netz gebraten.
 Gebackene Quitten.

7.

Suppe von gelben Rüben.
 Rindfleisch mit Soße.
 Eichorien mit Fricandeaux.
 Quittenkoch.
 Gedämpfter Hase.
 Gebackene Apfelspalten.

8.

Suppe mit Markknödeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Endivien mit Aente.
 Kalbsfleischknödel.
 Gefüllte Lerchen.
 Brösel-Torte.

9.

Spanische Suppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Karfiol mit Kalbsfleisch.
 Gesottener Schweinskopf.
 Gestürzter Hase.
 Aniesbrezeln.

10.

Hirnsuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gefülltes Süßkraut.
 Mit Vögeln gefüllte Äpfel.
 Gebratene Aente.
 Salat.

11.

Braune Suppe mit Nudeln.
 Rindfleisch mit Soße
 Gedämpfte Steckrüben mit Ge-
 räuchertem.
 Grillirtes Rubeuter in Limonien-
 Soße.
 Schweinsnierenbraten.
 Salat.

12.

Suppe mit aufgeschnittenem Rind-
 fleisch.
 Rindfleisch mit Soße.
 Bayerisches Kraut mit übrig geblie-
 benem gepreßten Schinken.
 Saure Schwämme.
 Gebratene Lerchen.
 Gedünstete Quitten.

13.

Suppe mit Bratwürsten.
 Rindfleisch mit Soße.
 Wälscher Reis mit Kalbsfleisch.
 Junge Gans mit Karfiol.
 Gebratener Kapaun.
 Gedämpfte Birnen.

14.

Suppe von geriebenem Teig.
 Rindfleisch mit Soße.
 Böhmishe Erbsen mit Coteletten.
 Pudding von Rindfleisch.
 Aente mit Kastanien.
 Zwetschen-Comvot.

15.

Suppe mit Kuttelflecken.
 Rindfleisch mit Soße.
 Farçirter Kohl mit Reis.
 Gefüllter Ochsenmagen.
 Gebratene Poularde.
 Salat.

16.

Suppe mit gefülltem Süßkraut.
 Rindfleisch mit Soße.
 Erdäpfel mit Majoran und Speck.
 Hühner in Obers.
 Schöpfenschlegel mit fauern Gur-
 ken.
 Butterörtchen.

17.

Junge Ganssuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Krautwürste.
 Schöpfenschlegel mit Apfelsbrühe.
 Gebratener Kapaun.
 Traubenkuchen.

18.

Braune Suppe mit Schwertel.
Rindfleisch mit Soße.
Spinat mit geräuchertem Fleisch.
Lungenmus mit Fritatter.
Gebratene Gans.
Salat.

19.

Jägersuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Streckrüben mit Schöpfensfleisch.
Eingemachte Hühner mit Paradies-
äpfel-Soße.
Schweins braten.
Salat.

20.

Suppe mit Schlickkrapsen von
Bratwürsten.
Rindfleisch mit Soße.
Süßes Kraut mit Saucischen.
Spinat-Fanzel.
Gebratener Kapaun.
Salat.

21.

Braune Suppe mit Semmelknö-
deln.
Rindfleisch mit Soße.
Artischocken mit gelben Rüben und
grüner Petersilie.
Wildschweines mit Hetschenpet-
schen-Soße.
Gebratene Kronawetter.
Krautsalat.

22.

Suppe mit Griesfanzel.
Rindfleisch mit Soße.
Kohl mit gedöckelter Zunge.
Gefüllte Aente.
Gedünstete Pfirsichen.

23.

Erbensuppe mit übrig gebliebenen
Ganskeulen.
Rindfleisch mit Soße.
Sellerie mit Kalbfleisch.
Ragout von Schnepsen.

Gebratener Indian.
Salat.

24.

Braune Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Soße.
Sauerkraut mit Maschanzker-
Apfel.
Tyroler-Strudel.
Hirschbrust im Ofen.
Linger-Dorte.

25.

Potage mit Erdäpfelknödel.
Rindfleisch mit Soße.
Saure Erdäpfel mit Schöpfen-
fleisch.
Wildpret mit Apfelbrühe.
Gebratene Vögel.
Apfelwürstchen.

26.

Schnepfensuppe.
Rindfleisch mit königlicher Soße.
Sauerkraut mit Lerchen.
Gedünstetes Rindschirn.
Gebratene Gans.
Salat.

27.

Suppe von weißen Rüben.
Rindfleisch mit Soße.
Geschorne weiße Rüben mit
Schweinesfleisch.
Brieseln mit Weintrauben-Soße.
Kälbener Schlegel.
Apfelstrauben.

28. Fasttag.

Dicke Petersiliensuppe.
Saure Eyer mit Obers.
Stoekfisch mit Erdäpfeln.
Koch von Maschanzker-Äpfeln.
Gebackener Hecht mit Weintrau-
benbrühe.
Apfeltorte.

29. Fasttag.

Apfelsuppe.
Gesetzte Eyer.
Erdäpfel in sauern Obers.

Gedünstete Zwetschken.
Karpfen in süßer schwarzer Brühe.
Commissbrot.

30. Fasttag.

Selleriesuppe.
Gefüllte Eyer.
Abgeschmalzener Karsiol mit Käse.
Grieskoch.
Hausen mit Kren.
Corinthen-Torte.

31. Fasttag.

Hetschenpetschensuppe.
Gebackene Eyer in Brühe.
Spinat mit Posösen von Karpfenmilch.
Spanische Nudeln.
Nalruppe mit Sauerkraut.
Spanische Winde.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Milchsuppe mit Mandelknödelchen.
Eyerschmalz mit Nepfeln.
In Butter geröstete Schwämme.
Schneeballen.
Wels in Obersbrühe.
Pomeranzenbrot.

2.

Hadersuppe.
Eyer mit Senfbrühe.
Sauerkraut mit Kogen.
Gebackenen Reis.
In Blut gedünstete Schleihen.
Spinatkröpfchen.

3.

Gerstel mit Schwämmen.
Eyerschmalz mit Sardellen.
Hecht in Sauerkraut.
Milchrahmstrudel.
Hecht in Senf.
Gedünstete Quitten.

4.

Bergsuppe.
Nepfeleyerkuchen.
Gebackene Frösche.
Germpkrapsen.
Schwarzer Karpfen.
Torteleetz.

Speiszettel für den November.

1.

Suppe mit goldenen Schnitten.
Rindfleisch mit Soße.
Geschorne weiße Rüben.
Fricassirte Schöpfensüße.
Gebratene Haselhühner.
Salat.

2.

Saftsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Artischocken mit Butterbrühe.
Gedünsteter Rostbraten.
Gebratener Schöpfenschlegel.
Chocolate-Torte.

3.

Schnepfensuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Gelbe Rüben mit Netzwürsten.
Wilder Schweinskopf.
Gebackene Hühner.
Salat.

4.

Erbensuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Endivien mit Coteletten.
Wälscher Reis mit Kalbfleisch.
Gebratene Poularde.
Salat.

5.

Sellerie-suppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Steckrüben mit Kalbskalbsbaunen.
 Süße Eyerknödel.
 Gebratener Indian.
 Salat.

6.

Meckelsuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Karfiol mit Hühnern.
 Lauben mit sauern Rahm.
 Gefüllter Hase.
 Apffel = Compot.

7.

Suppe mit in Butter verlornen
 Eyern.
 Rindfleisch mit Soße.
 Gelbe und weiße Rüben mit Co-
 teletten.
 Gerösteter Kalbsrücken in einer
 Brühe.
 Schinken auf portugiesische Art.
 Apffel, Torre.

8.

Abgequirlte Eyer.
 Rindfleisch mit Soße.
 Erdäpfel mit Majoran und Speck.
 Kuttelstecke.
 Gebratene Aente mit Brühe.
 Salat.

9.

Brotsuppe mit kleinen Bögeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Krautwürste.
 Böhmishe Butternudeln.
 Schweinschlegel.
 Kleiner Apfelfuchen.

10.

Junge Ganssuppe mit Reis.
 Rindfleisch mit Soße.
 Süßkraut in Obers mit Posßen.
 Nieren in Soße.
 Gebratene Schnepfen.
 Salat.

11.

Suppe mit geriebenem Zeig.
 Rindfleisch mit Soße.
 Sellerie mit Kalbsfleisch.
 Hirschohren mit Trüffeln.
 Gebratene Gans.
 Erdäpfel = Salat.

12.

Suppe mit Hirnwandeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Weiße Rüben mit Schweinsfleisch.
 Gedünstete wilde Aente.
 Gebratene Hühner.
 Apfelspalten.

13.

Nierensuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Rothes Süßkraut mit gebratener
 Leber.
 Kalbsfleisch mit Basilicum.
 Gebratene Kephühner.
 Salat.

14.

Kräuter- und Wurzelsuppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Erdäpfel = Polenta.
 Wiener Gollaschfleisch.
 Gebratener Nehrücken.
 Gesulzte Apffel.

15.

Eyerdotter-suppe.
 Rindfleisch mit Soße.
 Frittüren von Sellerie.
 Apffel = Mehlspeise.
 Aente mit Champignons.
 Aустern = Pastetchen.

10.

Suppe mit Schwemmknödeln.
 Rindfleisch mit Soße.
 Farcirter Kobl mit Reis.
 Gans mit Fricassée.
 Gebratener Schweinschlegel.
 Krautsalat.

17.

Suppe mit einem großen Rind-
fleischknödel.
Rindfleisch mit Soße.
Gedämpftes Sauerkraut.
Hühner mit Kastanien.
Gebratener Kapau mit Austern.
Aniesbreheln.

18.

Suppe mit Bratwürsten.
Rindfleisch mit Soße.
Erdäpfelknödeln mit Geräuchertem.
Gedämpfte Vögel.
Gebratenes Poulard.
Salat.

19.

Junge Ganssuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Sauerkraut mit Austern.
Fricassirte Tauben.
Gebratener Indian.
Salat.

20.

Suppe mit Fridatter-Nudeln.
Rindfleisch mit Soße.
Steckrüben mit Schweinsohren.
Gedünsteter Rossbraten.
Gefüllte Gans mit Kastanien.
Preßburger Zwieback.

21.

Spinatsuppe mit Hühnern.
Rindfleisch mit Soße.
Kohl mit ausgebratenen Ueber-
resten vom Schweinschlegel.
Dotterkoch.
Gebratener Kapau.
Sellerie-Salat.

22.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Saure Rüben mit Bratwürsten.
Gebratene Kalbsleber.
Gefüllte Perchen.
Aepfelsulze.

23.

Braunkohlsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Braunkohl mit Schöpfenkaldaunen.
Vögel von Kalbfleisch.
Gebratene Wachteln.
Zimmtstrauben.

24.

Suppe von Bratenknochen.
Rindfleisch mit Soße.
Erbsen und Graupen.
Geröstete Rindszunge in Kapern-
Soße.
Gebratener Hase.
Wiener Lorte.

25.

Suppe mit Markknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Gefüllter Sellerie.
Ungarisches Gollaschfleisch.
Rehschlegel in Mandelbrühe.
Gebackene Quitten.

26.

Panadelsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Gefüllten Braunkohl.
Reis-Melone.
Gebratene Vögel.
Blätter-Lorte.

27. Fastag.

Zimmtsuppe.
Eyerbraten.
Schnecken mit Kastanien.
Abgetriebenes Fanzel in Wein.
Hecht gebraten mit Austern.
Spritzkrapsen.

28. Fastag.

Karthäuseruppe.
Häring mit Eiern gebacken.
Steckrüben mit gebackendem
Stockfisch.
Germstrauben.
Stockfisch mit Senf.
Aniesbreheln.

29. Fasttag.

Kastaniensuppe.
Omeletten mit Aepfeln.
Gefüllte Erdäpfel.
Semmelmwürstchen in Wein.
Gebackener Karpfen.
Sellerie Salat.

30. Fasttag.

Benedictiner-Suppe.
Eyerfuchen mit Zucker und Klei-
nen Rosinen.
Gewickelte Spinatknödel.
Braunkohlkoch.
Karpfen auf ungarische Art.
Maultaschen.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Panadesuppe.
Eyer auf französische Art.
Bräunkohl mit Hechtwürsten.
Gebackener Nal mit Orangen-
Soße.
Carlsbader Zwieback.

2.

Wurstsuppe für Fasttage.
Weiche Eyer.
Stöckfisch auf russische Art.
Schlickkrapsen von Käse.
Blau abgefottener Karpfen.
Bayerische Kuchen.

3.

Milchsuppe mit Reisknödeln.
Eyerschmalz.
Gebackener Haring.
Gegossene Falken ohne Germ.
Hecht in englischer Soße.
Gebackene Spritzkrapsen.

4.

Fischbäuschelsuppe.
Eyer-Auflauf.
Spinat mit gebackenen Grundeln.
Semmeleuter.
Karpfen mit rother Weinbrühe.
Gebackene Artischocken.

Speiszettel für den December.

1.

Französische Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Spinat mit Fricandeaux.
Eingemachte Hühner mit Limo-
nien-Soße.
Gebratene Gans.
Salat.

2.

Hirnsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Gefüllte Kohlrabi.
Hühner in Pomeranzenbrühe.
Gebratene Aente.
Salat.

3.

Suppe mit Fleischwandel.
Rindfleisch mit Soße.

Böhmische Erbsen mit Schweins-
coteletten.
Kalbfleisch mit Butter-Soße.
Nierenbraten.
Aepfel-Compot.

4.

Weisse Schü-Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Soße.
Gefülltes Stilkraut.
Salmi von Vögeln.
Gebratener Rehbrücken.
Butterörtchen.

5.

Suppe mit Grieswandel.
Rindfleisch mit Soße.
Hospot von Grünem.
Gefüllte Kalbsmilz.
Schöpfenrückenstück, gebraten.

Böhmischer Bisquit mit kleinen
Rosinen.

6.

Suppe mit Lungenstrudeln.
Rindfleisch mit Soße.
Braunkohl.
Reis mit Äpfeln.
Gebratene Schnepfen
Gebackene Quitten.

7.

Suppe mit Eingeträufstem.
Rindfleisch mit Soße.
Kohl mit Bratwürsten.
Junge Gans mit Reis.
Gebratene Poularde.
Salat.

8.

Erdäpfelsuppe.
Rindfleisch mit rother Rüben-
Soße.
Saure Rüben mit Bratwürsten.
Gebackenes Kubeuter.
Gebratene Aente.
Eyergebäckenes.

9.

Reisuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Kalbsbrust mit Champignons.
Lungenmüß mit Fridatter.
Rephühner mit Müscherln.
Äpfelspalten.

10.

Panadelsuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Artischocken mit Kalbfleisch.
Kapaun mit Sauerkraut.
Gebratener Indian.
Salat.

11.

Suppe mit Ruttelflecken.
Rindfleisch mit Soße.
Erdäpfel in Peterfilien-Soße mit
Schöpfensfleisch.
Kalbfleisch mit Paradiesäpfel-
Soße.

Gebratener Kapaun.
Salat.

12.

Suppe mit Speckknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Durchgeschlagene Linsen mit Po-
fsen.
Vogel von Kalbfleisch.
Gebratene Rephühner.
Salat.

13.

Türkische Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Gelbe Rüben mit Netzwürsten.
Gedünstete Tauben mit Erdäpfeln.
Gebratener Schöpfenschlegel.
Salat.

14.

Suppe mit Grieschöwerk.
Rindfleisch mit Soße.
Erdäpfel mit Beschamell und
Schinken.
Nierenkoch.
Gebratene Rephühner.
Salat.

15.

Brotsuppe mit Eyer und Würsteln.
Rindfleisch mit Soße.
Saure Rüben mit Schweinscote-
letten.
Gefüllten Schöpfenmagen.
Nierenbraten.
Salat.

16.

Suppe mit Semmelknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Kohl mit Schweinfleisch.
Gedünstete Hirschleber.
Gebratener Fasan.
Salat.

17.

Wurzelsuppe auf französische Art.
Rindfleisch mit Soße.
Steckrüben mit geräucherter
Zunge.

Gehäck von Kalbsmilz,
Schweinsbraten im Netz.
Salat.

18.

Suppe mit Schlickkrapfen
Rindfleisch mit Soße.
Karfjol mit Hühnern.
Schenszunge mit Hetschenpetschen-
Soße.

Tauben auf Reyhühner=Art.
Aepfel = Compot.

19.

Grüne Schü=Suppe.
Rindfleisch mit Soße.
Steckrüben mit Gerächertem,
Gesulzter Kalbskopf.
Gebratener Hase,
Birnen = Compot.

20.

Mockersuppe.
Rindfleisch mit Soße.
Süßkraut mit gebackenen Kalbs-
füßen.
Grillade vom übrig gebliebenen
Indian.
Schöpfenschlegel mit Paradies-
äpfel=Soße.
Aniesbrezeln.

21.

Suppe mit Steckrüben.
Rindfleisch mit Soße.
Gefüllte weiße Rüben.
Übrig gebliebenes Wildpret in
einer Casserolle=Pastete.
Gebratener Reh Rücken.
Pomeranzensalat.

22.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Soße.
Gebackenes Süßkraut.
Erdäpfel = Auflauf.
Kapaun.
Salat.

23.

Himmelhau = Suppe.

Rindfleisch mit Soße.
Rostbraten mit Erdäpfeln.
Auflauf von übrig gebliebenem
Kalbsbraten.

Gedünsteter Hase in Gurken-
Soße.

Bauernbrot.

24. Heil. Abend.

Fischbärschelsuppe.
Gebackener Eyerkäse.
Sauerkraut mit gebackenem Hecht,
Mandelkäse.

Abgeschmalzener Stockfisch mit
Zwiebeln.

Schlängenkuchen.

Gebackener Karpfen.

Gesulzter Aepfelsalat.

25. Heil. Christtag.

Kaisersuppe,
Braunes Rindfleisch.
Kapaun mit Sauerkraut.
Französische Carbonaden.
Pastete von Hühnern.
Gebratene Gans.
Salat.

Brösel = Torte.

Obst.

Gewürz = Stangeln.

26.

Nudelsuppe.
Rindfleisch in Most.
Blauer Kohl mit Bratwürsten.
Heißabgesottene Hühner.
Gebratener Kalbschlegel.
Zwetschken = Compot.

27.

Ulmergerstel.
Rindfleisch mit Soße.
Braunkohl mit Bratwürsten.
Kalbscarbonaden.
Indian, gebraten.
Salat.

28. Fasttag.

Braune Suppe mit Fischknödeln.
Gefülltes Eyschmalz.

Sauerkraut mit Roggen.
 Mehlschmarren.
 Heißabgesottener Hecht.
 Pomeranzensalat.

29. Fasttag.

Erbensuppe.
 Gesezte Eier.
 Spinat mit Nudeln.
 Karpfen gebacken.
 Gebackene Kastanien.

30. Fasttag.

Gerstl mit Champignons.

Aufgegangene Eier.
 Erdäpfel mit Sardellen.
 Fischnockerln.
 Hecht mit Sardellenbutter.
 Gesulzte Äpfel.

31. Fasttag.

Zwiebelsuppe.
 Fridatter = Nudeln mit Sardellen.
 Stöckfisch mit Erdäpfel.
 Milchrahmstrudel.
 Gebackene Schleihen.
 Salat.

Zugabe von vier Fasttagen.

1.

Fastensuppe mit Eingebundenem.
 Eierspeise mit Gurken.
 Brauner Kohl mit Paulaner-
 würsten.
 Äpfelknödel.
 Schleihen in Milchrahm-
 Soße.
 Maultaschen.

2.

Oesterreicher Fasten-
 Bouillon.
 Eierwürste.
 Spinat mit Kastanien.
 Karpfen = Fanzel.
 Hausen mit Eyerdotter-
 Soße.
 Königinn = Kuchen.

3.

Niederländer Suppe.
 Eyeruchen mit gelben Rüben.
 Schnecken in Sardellenbrühe.
 Hechtstrudel.
 Gefüllter Karpfen.
 Salat.

4.

Krapfelsuppe.
 Eyerwandeln.
 Erdäpfel mit Fridatter =
 Nudeln.
 Karpfenfanzel.
 Backfisch mit Sardellen.
 Torteletts.

V o r s c h l ä g e

zu Speiszetteln für diejenigen Tage, welche in den meisten
 Haushaltungen durch gewisse Auszeichnung berücksichtigt
 zu werden pflegen.

I. N e u j a h r.

M i t t a g.

Braune Saftsuppe mit Reis.
 Rindfleisch mit eingemachten Gurken, Mandelfren, ro-
 then Rüben und Sardellen-Soße.

Braunkohl mit Kastanien garnirt, umgeben von vier Affietten: mit kalten Schinken und Hammelcoteletts, geräucherter Zunge und Bratwürsten.

Sago-Pudding in der Mitte, umgeben von vier Affietten: mit gebackenem Kalberbries und Leberbecherln, gebackenem Hirn und Schlickkrapseln.

Pastete von Hühnern in der Mitte, umgeben von vier Affietten: Kalberne Brust in Limonien-Soße und eingemachtem Rehfleisch, Ragout von Indian- und Aentenflügeln, faschirter Hase.

Hecht mit Austern gebraten, in der Mitte zwischen blau gesottenem Aal und eben so zubereiteten Forellen mit Essig und Dehl.

Indian, gebratener, in der Mitte, oben zwey Fasane, unten ein paar Aenten, zwischen den Fasanen und dem Indian: Aepfel-Compot und Pomeranzensalat; zwischen dem Indian und den Aenten: Gedünstete durre Zwetschen und Selleriesalat.

Grillirte Fische, umgeben von acht Tellern kleiner Bäckerereyen und eben so viel Obstkörbchen, zwey mit Winterbirnen, zwey mit Weintrauben, zwey mit wälschen Rüfsen und zwey mit Aepfeln.

Mehr Dessert nach Belieben:

Nach einem solchen Mittagmahle kann Abends eine Ollisuppe in Schalen herumgegeben und die Tafel mit folgenden kalt aufgeschnittenen Speisen besetzt werden:

Ein Teller mit Schinken. Ein Teller mit Salami.

Eine Schüssel mit Kalbsbraten. Eine Schüssel mit Indian.

Ein Teller mit gefelchter Zunge. Ein Teller mit Spickgans.

Setzt eine sehr reichliche Augen- und Gaumenweide an Backwerk, Obst u. dgl. dann wieder

Ein Teller mit Spickgans. Ein Teller mit gefelchter Zunge.

Eine Schüssel mit Indian. Eine Schüssel mit Kalbsbraten.

Ein Teller mit Salami. Ein Teller mit Schinken.

Oben und unten Brot oder Semmeln, Teller mit vollständigem Couvert, jedoch ohne Löffel. — Auf jeder Fleischschüssel eine Gabel zum Zulangen. Zu einem solchen Nachtmahle setzt man sich nicht förmlich nieder, jeder langt nach Belieben zu.

2. Faschings-Sonntag.

Zwey Suppen: Braune Saftsuppe mit Sago, [und weiße Schü-Suppe mit Markknödeln.

Rindfleisch und Pöckelfleisch mit Gurken, Mandelkren, rothen Rüben, und Sardellen-Soße, Senf, Essigkren, kalter Eyerdotter-Soße und Oliven.

Gedünstetes Sauerkraut mit Fasanen, Linsens mit Kephühnern.

Wildpretpastete in der Mitte, umgeben von Faschirten Hühnern und ungarischem Gollaschfleisch, fricassirten Kalbsbriesen und Zungen in pohlischer Soße.

Gebackener Mandelpudding in der Mitte, oben Reisauflauf, unten Schinkensfleckerl.

Fischotter, gebraten, in der Mitte, oben Hausen, unten Forellen blau gesotten mit Essig und Dehl.

Braten: oben Rehschlegel, in der Mitte großer Kalbschlegel mit geselchten Zungen gespickt, unten gebratener Hase.

Salat: acht Assietten, vier mit Compoten und gedörtem Obst, vier mit Krautsalat, Rapunzen, Sellerie und Eichorien, werden mit dem Braten zugleich aufgetragen und abgehoben.

Krapfen in der Mitte, das übrige Dessert nach Belieben.

3. Faschings-Abendunterhaltung.

Da der Zweck dieser Unterhaltungen bey Personen beyderley Geschlechts gewöhnlich der Tanz ist, mit dem man sich dann nicht selten bis gegen den Morgen des folgenden Tages belustigt, und das schon im Voraus einzubringen sucht, was die bald darauf erscheinende Faste nicht gestattet, begnügt man sich allgemein mit kalt aufgeschnittenen Speisen, von denen die Gäste nach Willkühr, ohne sich an eine gewisse Zeit zu binden, oder förmlich an der Tafel Platz zu nehmen, zulangen.

Wer bey solchen Gelegenheiten nicht in anständiger Fülle (d. h. auch den allervortrefflichsten Appetit und das längste Zusammenbleiben der Gesellschaft in Anschlag bringend) auftragen kann oder will, gebe

ja kein solches Ballfest, bey dem die vorherrschende Knickerey in den Augen der Geladenen lächerlich oder gar verächtlich wird. Von jenen, in einer gewissen Classe von Menschen seit einiger Zeit Mode gewordenen Hausbällen, durch die speculative Familienväter, sich und den Ihrigen, einmahl auf Kosten der Geladenen recht güttlich thun, und noch ein Sümmchen dabey profitiren wollen, folglich noch vor Mitternacht kein Bissen Brot, kein unbenagter Knochen mehr zu finden ist, und Kürbiskerne die Stelle der Mandeln zur Orgeade vertreten — soll hier keine Rede seyn; denn meine Rathschläge passen nie für jene Zirkel, die für junge Leute wenigstens den Nutzen haben, daß sie durch solche Erfahrungen mit einer im Verhältnisse doch sehr billigen Lectio, ihre Menschenkenntniß erweitern.

Folgende Tafelbesetzung diene als Vorschlag:

Milchsuppe in Schalen wird wenigstens für die Damen herumgegeben. — Zwey kälberne Schlegel, zwey Schinken, zwey geseelte Rindszungen und vier Kapaunen, alles kalt aufgeschnitten, eine große Schüssel voll Krapsen, und einige Teller kleinere Bäckereyen, einige Compote, Cremes und Gefrorenes, nebst einigen Körbchen Obst, Nüssen und Anackmandeln, rother und weißer Wein — auf die Person im Durchschnitte zwey Bouteillen gerechnet — Limonade und Orgeade — wenigstens für die Damen — sind für eine Gesellschaft von vier und zwanzig bis dreyßig Personen, die nicht etwa erst auf einer Seereise der Gefahr des Hungertodes kaum entgangen sind, eine anständige und vollkommen hinreichende Bewirthung. Gegen Mitternacht werden Punsch und Bischof, vor dem Nachhausegehen Kaffeh servirt. — Hat der edle Gastfreund vielleicht für Champagner gesorgt, so kömmt derselbe vor dem Punsch; von jenem rechnet man auf den Chapeau zwey, auf die Dame ein Glas.

Die Tafel wird nach der Art bestellt, wie wir beym Neujahr gezeigt haben, und beym Sylvesterabend wiederholen wollen.

4. Am grünen Donnerstage.

Kräutersuppe mit Eiern legirt.

Biber in der Soße statt des Rindfleisches.

Spinat mit gekochten Eiern.

Fricassirte Frösche mit Limonien-Soße.

Kohrhühner in brauner Soße.

Karpfen, gebacken, mit grünem Salat und harten Eiern.

5. Charfreitag.

Artischocken-Suppe.

Verlorne Eier in Champignon-Soße.

Erdäpfel mit Stockfisch.

Poupiton von Reis mit Karfiol.

Gebatener Hecht mit Austern.

Butterbogen.

6. Am Oster-sonntage.

Suppen: Grüne Schü-Suppe und Lebersuppe.

Rindfleisch und Pöckelfleisch, mit Monathrettigen, Gurkensalat, eingemachten Gurken und rothen Rüben, Senf, Kapern-Soße, Essigkren und Chalotten-Soße.

Gemüse: Junge Kohlrabi mit Hachiskrapfen oben, ganzen Schinken in der Mitte, gedünstetes Kraut mit Bratwürsten unten.

Eingemachtes: Gebackene und fassirte Artischocken, fricassirte junge Tauben oben, in der Mitte Pastete mit Schensschweif, unten gebackenen Karfiol mit Rahm-Soße und Fleischanzel.

Mehlspeisen: Reisaufschlag oben, Pudding mit Chateau in der Mitte, Makaroni mit Parmasankäse unten.

Fische: Austern mit Ruttlenleber in Limonien-Soße oben, Karpfen mit rother Weinbrühe in der Mitte; Forellen in Oliven-Soße unten.

Eingeschobene Tracht: Oben eine Assiette mit bunt gefärbten hart gekochten Eiern, in der Mitte gesulzter wilder Schweinskopf mit Essig und Dehl, unten wie oben.

Braten: Rehschlegel oben, lämmerner Hase in der Mitte, Kalbschlegel unten, mit zugleich aufgesetzten

Salatiéren: Brunnkresse und Kapunzen, Pomeranzen-salat, Nefel-Compot und durre Zwetschen.

Dessert: Nach Belieben.

7. Am Ostermontage.

Suppen: Oben mit Beschamell- Nockerln, unten mit goldenen Schnitten.

Rindfleisch: Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes oben, unten à la Vingrette.

Gemüse: Hopfenkeime mit Lammcoteletts oben, Sauerampfer mit Spinat und Hirnpofösen unten, umgeben von kleinen Assietten mit kaltem Schinken, geselchter Zunge, Spickgans und aufgeschnittener Salami; zu jeder der beyden Schüsseln vier gleich belegte Assietten.

Eingemachtes: Ragout von Hahnenkammen und Kälberner Brust in der Glace oben, in der Mitte: Schüsselpastete mit Ragout von Allerhand, vom vorigen Tage übrig gebliebenen Fleisch- und Bratenresten, unten Kalbsbriese fricassirt und Ragout vom Rehrücken.

Mehlspeisen: Eyerfuchen mit Frühlingskräutern und Aepfel im Schlafrock oben: Zitterpudding in der Mitte; unten: Gebackener Eyerkäse und aufgetriebenes Fanzel in Wein.

Fische: Barben gebraten mit Sardellen-Sosse, Dicksch mit Kren, Hecht mit Butter und grüner Petersilie.

Braten oben, runde Schüssel mit Schnepfen in der Mitte, ovale mit gebratenem Spanferkel, unten gebratene Pou-larden.

Salat und Dessert nach Belieben, nur als ersten keinen Aepfel-Compot, weil bereits Aepfel im Schlafrock auf der Tafel waren.

8. Pfingstsonntag.

Suppen: Braune Saftsuppe mit Reis, weiße gestoßene Suppe.

Rindfleisch: Braunes nach Nr. 194 und holländisches nach Nr. 195 mit den gewöhnlichen Sauciren.

Zugemüse. Ausgelöste grüne Erbsen mit gebackenen Hühnern. Gedünstete Endivien mit Bratwürsten. Neben-Assietten nach Belieben.

Eingemachtes: Spargel *) mit Butter und Limoniensaft, Ragout von Kalbfleisch mit Champignons oben, in der Mitte Hasenpastete; unten am Spieße gebratene Zungen mit Sardellen-Soße und Karfiol mit Butter.

Mehlspeisen: Chocolatestrudel, Pudding mit Kirsch-Soße, Marktstrudel.

Fische: Forellen blau abgesotten oben, in der Mitte große runde Schüssel mit Edelkrebse, unten Hecht mit Essig und Dehl.

Braten: Gebratene Kapaunen mit Leberfülle, gespickter Hase in der Mitte, junge Gänse unten.

Salat: Häuptel und Gurkensalat, zweyerley Compots.

Dessert nach Belieben; Kirschen zc.

9. Pfingstmontag.

Suppen: Oben mit Leberknödeln, unten Brotsuppe mit Eiern und Bratwürstchen.

Rindfleisch: Englischen Lungenbraten **) oben, Oliven-Rindfleisch unten, ohne weitere Sauciren und Beyspeisen.

Zugemüse: mit süßem Obers gedünstete gelbe Rüben mit Krebswürstchen und Artischocken mit kurzer Soße und geselchtem Euter.

Eingemachtes: Faschirte Hühner, Staffad von Wildpret oben, kälberne Brust mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt in der Mitte; Lämmernes in Bertram-Soße und faschirte Tauben unten.

Mehlspeisen: Reisméridon, gebackener Aepfel-Pudding und kleine Eyermandelkuchen.

*) Wenn Pfingsten nicht zu spät fällt und der Spargel noch sehr schön und gut ist.

**) In guten Häusern ahmt man jetzt gewöhnlich die englische Sitte nach und gibt das gewöhnlich gesottene Rindfleisch, das uns den Suppe wegen zum natürlichen Bedürfnisse geworden ist, auf der Domestiken-Tisch, weil das in seinem Saft gedünstete, geschmort oder gebratene, jenem ausgekochten, daß seine meisten Nahrungskräfte schon der Suppe überließ, auch an Wohlgeschmack bey weitem vorzuziehen ist.

Fische: Kaltruppe mit pohlischer Soße, Hausen gebraten, Karpfen auf bayerische Art.

Braten: Rehziemer oben, in der Mitte Auerhahn, unten Kalbschlegel.

10. Kirchweihfest.

Suppen: Mit dem Jungen vom Geflügel und abgetriebenen Spöckknödeln; Erbsensuppe mit Schweinsohren.

Voressen: Zwey kleine Assietten mit Carbonaden von jungen Tauben, zwey detto mit gebackenen Sardellen, zwey mit Bratwürsten in Wein und zwey mit Carbonaden von Kälberleber; von jeder dieser kleinen Assietten eine oben, die andere unten, in der Mitte eine runde Schüssel mit gebackenen Kälberfüßen.

Kindfleisch: Oben gewöhnlich gesottenes mit vier Sautirens: Oliven, Mandelkren, rothen Rüben und Gurken, in der Mitte: Geflochtener Lungenbraten nach Nr. 192, unten Pöckelfleisch mit Senf, Essigkren, Kapern-Soße und kalter grüner Soße nach Nr. 157.

Gemüse: Zunge Fisoln mit Petersilie gedünstet und Hammelcarbonaden garnirt, oben: gefüllte Kohlrabi, große runde Schüssel in der Mitte; gedünstetes Weißkraut mit Schweinscotelets unten, oben: vier Assietten mit Schinken, Salami, Spickgans und Zunge, unten detto.

Eingemachtes: Oben, Kapaun mit Müschert, und Kälberne Brust in Limonien-Soße. Unten: gedünstete Lenten mit kleinen Zwiebeln und Lämmernes in Bertram-Soße, in der Mitte: Französische Pastete nach Nr. 494.

Mehlspeise. Oben: Reisméridon und Makaroni mit Käse, unten: Schinkenfleckerl nun Erdäpfel-Polenta, in der Mitte: Pudding à la Rodney.

Fische. Oben: Schildkröten in Limonien-Soße, Forellen in Wein, unten: Grundeln in Limonien-Soße und gebratener Aal in grüner Soße, in der Mitte: Schüssel mit Edelkrebse, dann oben: eine Assiette mit Duckänten, ein detto mit Rohrhühnern, unten: eine Assiette mit Fischottern in Zwiebel-Soße und eine detto mit Biberbraten, in der Mitte gebratenen Hausen.

Braten: Zwey Gänse, zwey Hasen, zwey Rehziemer, von diesen Braten stellt man einen oben, den andern unten, in der Mitte stellt man eine Schüssel mit Fasanen.

Salate: Krautsalat mit Speck, Gurkensalat, Endivien und Selleriesalat, vier Assietten mit Compots und gedünstetem Obst.

Dessert: In die Mitte: Buttertorte mit Pfirsichen, zu beyden Seiten: Kaiser- und Lingertorte, oben und unten: Zwölf Teller mit kleiner Zuckerbäckerey, das schönste Obst der Jahreszeit, Butter, Käse, Cremes und Gefrorenes nach Belieben.

11. Lichtbraten *).

Suppe. Braune Suppe mit Leberknödeln.

Rindfleisch. Rundstück von Rindfleisch mit kaltem Kren und Sardellen-Soße.

Eingemachtes. Oben: fashirtter Indian, in der Mitte: Kalbfleischpastete, unten: gedünstetes Lämmernes.

Mehlspeisen. Oben: Strudel mit Äpfeln gefüllt, in der Mitte: Mandel-Pudding, unten: bayerische Dampfnudeln besserer Gattung.

Braten. Auf den Seiten: Zwey Gänse, in der Mitte: Schweinsbraten.

Salat. Sellerie- und Erdäpfelsalat.

Dessert. Nach Belieben.

12. Weihnachtsabend.

Suppen. Braune Fischsuppe mit Milchnerwandeln oben, Rogensuppe unten.

Eyerschmalz mit Äpfeln, Eyer mit Pöckelhäring, Eyer mit Senfbrühe und Eyerwandeln.

Fischspeise. Kalruppe mit Sauerkraut oben, Karpfen in böhmischer Soße in der Mitte, und unten gebackene Frösche. Dazwischen zwey Assietten mit Schnecken und Kren.

Mehlspeise. Dampfnudeln bayerische und gebackenes Obst.

Fische. Gebackener Hecht oben, in der Mitte Hausen und unten Barben gebraten.

Salat. Selleriesalat mit Kapunzen.

*) Wie es in Professionisten-Häusern, wo viele Gesellen gehalten werden, üblich ist.

Dessert. Gugelhopf, Klezenbrot, Aepfel, Nüsse und Weintrauben. Das Uebrige nach Belieben.

13. Weihnachtstag.

Suppe. Weiße Schü-Suppe mit Hirnknoedeln, und Erbsensuppe mit Schweinsohren.

Rindfleisch. Rindfleischschnitte mit Mandelkren, rother Rüben-Soße und Sardellen-Soße.

Gemüse. Blauer Kohl mit Kastanien oben, in der Mitte Sauerkraut mit Coteletten, unten Erdäpfel mit Käse.

Eingemachtes. Oben: Kälberne Brust in der Glace, in der Mitte: Kephühner-Pastete, unten: Lämmernes in Bertram-Soße.

Mehlspeisen. Oben: Chocolate-Strudel, in der Mitte: Reis-Pudding mit Obst, unten: Beschamel-Rockerln in Milch.

Braten. Oben: Indian gebraten. In der Mitte: gebratener Kapaun, unten: gebratene Gans.

Salat. Pomeranzensalat, Sellerie- und Erdäpfelsalat.

Dessert. Gerührte Linzertorte in der Mitte und verschiedene Bäckereyen auf beyden Seiten. Obst, was die Jahreszeit hat.

14. Stephanstag.

Suppe. Braune Saftsuppe mit Reis.

Rindfleisch. Rindfleisch mit Schalotten-Soße und Semmelkren.

Gemüse. Böhmisches Erbsen mit Coteletten, gedünstetes Sauerkraut mit Bratwürsten und Linsen mit Kephühnern.

Eingemachtes. Faschirter Hase, Taubenpastete, ungarisches Gollaschfleisch.

Mehlspeisen. Reisstrudel, in Wein aufgekochtes, aufgetriebenes Panzel, Topfenstrudel.

Braten. Oben: gebratene Lammsschnitten, in der Mitte: gebratener Rehrücken, unten: Kälberne Schnigel.

Salat. Sellerie mit Kapunzen, Birnen-Compot, Erdäpfelsalat.

Dessert. Gewürz-Torte in der Mitte, zu beyden Seiten verschiedene kleine Bäckereyen mit Obst.

15. Sylvesterabend.

Da die Scheidestunde des alten und der Eintritt des neuen Jahres, in vielen Familien durch die Einladung von Anverwandten und Freunden gefeyert wird, überdieß dieser Abend durch alt herkömmliche Gebräuche, ein gewisses Interesse, besonders für Frauenzimmer hat, müssen wir ihm denn doch auch, wenigstens rücksichtlich der Bewirthung dazu geladener Gäste, einige Aufmerksamkeit schenken.

Man sucht sich die Zeit durch Tanz, Pfänderspiele und andere Belustigungen zu vertreiben, die durch die langsame Förmlichkeit einer mit warmen Speisen besetzten Tafel, gegen die Wünsche einer fröhlichen Gesellschaft zu sehr verkürzt würden; man begnügt sich daher bloß eine Suppe in Schalen, gewöhnlich eine Weinsuppe herumzugeben, und hat die gedeckte Tafel mit ungefähr folgenden kalt aufgeschnittenen Speisen in nachstehender Ordnung besetzt:

Eine große Schüssel mit Schinken.

Eine kleinere detto mit geräucherter Zunge.

Eine viereckige mit Spickgans.

Zwey dreyeckige, eine mit Salami, die andere mit geselchten Kamm.

Eine große Schüssel mit aufgeschnittenem Kalbschlegel.

Eine detto mit gebratenem Rehziemer.

Zwey Schüsseln, eine mit Kapauen, die andere mit Haselhühner.

In der Mitte der Tafel eine große Torte, symmetrisch umstellt von kleinen Bäckereyen, Cremen, Conserven, Gelees und Obstkörben; hierauf folgen wieder:

Zwey Schüsseln, eine mit Kapauen, die andere mit Haselhühnern, dann eine mit gebratenem Rehziemer und so fort in derselben Ordnung, daß die Schüssel mit Schinken den Beschluß macht, und an beyden Enden der Tafel aufgestellt ist.

Tafeln bey besonderen häuslichen Veranlassungen.

16. Geburts- und Rahmenstag in der Familie.

Suppe. Braune Suppe mit Grieschöwrel und Suppe mit Consomée.

- Rindfleisch. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch mit Butter- und Ribisel-Soße.
- Gemüse. Junge Kohlrabi mit Schinken, ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern, Spargel mit Butter-Soße.
- Eingemachtes. Oben: Kälberne braun gedämpfte Carbonaden, in der Mitte: Buttermilch-Pudding, unten: Zungen in pohlischer Soße.
- Mehlspeise. Abgebratene Tropfnudeln, Tyrolerstrudel, Mehlgerste in Milch.
- Braten. Oben: gebratene Wachteln, in der Mitte: gebackene Hühner, unten: gebratene Schnepfen.
- Salat. Gurkensalat, Endiviensalat, Krautsalat mit Speck.
- Dessert. Gerührte Mandeltorte und Früchte, die die Jahreszeit mit sich bringt.

17. Verlobungsmahl.

- Suppe. Suppe mit dem Sängen vom Geflügel.
- Rindfleisch. Rindfleisch mit königlicher und piquanter Soße.
- Gemüse. Kohlrabi mit Hirnpöfsen, fargirter Spinat mit Bratwürsten, gebackene und gefüllte Artischocken.
- Eingemachtes. Hühner in Butter-Soße mit Karfiol, Kalbskopf-Pastete, fashirte Lauben.
- Mehlspeise. Krebsstrudel, Ducatennudeln, abgetriebenes Griesfanzel in Milch.
- Braten. Gebratene Hammelbrust, Indian gebraten, Kalbschlegel.
- Salat. Sellerie und Kapunzen, gefüllte Birnen, Endivien.
- Dessert. Brot-Torte, auf beyden Seiten kleine Bäckereyen mit Obst, wie es die Jahreszeit bringt.

18. Hochzeitmahl.

- Suppe. Weiße fricassirte Reissuppe, Habersuppe.
- Rindfleisch. Rindfleisch mit Hetschenpetschen-, Sauerampfer- und Campignons-Soße.
- Gemüse. Blauer Kohl mit Schinken und Rahm. In süßem Obers gedünstete gelbe Rüben mit Coteletten, Sellerie mit Erdäpfeln.
- Eingemachtes. Fricassirte Kalbskopf-Pastete von Hühnern, Erdäpfel-Pudding.

Mehlspeise. Semmelnudeln, Tyrolerstrudel, Gries-
schmarren.

Braten. Kälberner Schlegel sammt dem Nierenbraten ge-
füllt, gebratenes Spanferkel, Schweinsbraten im Neg.

Salat. Krautsalat mit Speck, Aepfel- und Birnen-Com-
pot, Wurzelsalat.

Dessert. Chocolate-Lorte. Auf beyden Seiten kleine Bä-
ckereyen, Obst der Jahreszeit.

19. Todtenmahl.

Suppe. Suppe mit Griesnockerln. Suppe mit Schwemm-
knödeln.

Fleisch. Rindfleisch mit schwarzem Brot, Kapern- und
rother Rüben-Soße.

Gemüse. Gedünstete und fricassirte Erdäpfel, böhmische
Erbsen mit Coteletten, fashirter Karfiol.

Eingemachtes. Zungen und Hetschenpetschen-Soße, Staf-
fad von Wildpret, gespiete kälberne Schnitzel.

Mehlspeise. Kleine Bauchstecherl, Aepfelstrudel, Topfen-
nudeln mit Rahm.

Braten. Junge Hühner gebacken, gebraten Gans, schot-
tische Kalbfleischscheiben, gebraten.

Salat. Spargelsalat, Kräutersalat mit Blumen, Cordel-
lensalat.

Dessert. Kolladen von Bisquitteig, kleine Bäckereyen,
Obst der Jahreszeit.

20. Gastmahl auf 48 Personen (Fleischtag).

Suppe. Oben: Sago-Suppe, unten: Marksuppe mit
Schlickkrappen.

Fleisch. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch
oben. Unten: englischer Lungenbraten mit Ribisel-,
Gurken- und Paradiesäpfel-Soße.

Gemüse. Oben: gefüllte Kohlrabi, in der Mitte: einen
geselchten Schinken, unten: Sellerie mit Käse.

Eingemachtes. Hühner in Butter-Soße mit Karfiol oben,
in der Mitte: Wildpret-Pastete, unten: Zitter-Pudding.

Mehlspeisen. Oben: ausgezogener Mehlsrudel. Aufge-
triebenes Fanzel in Wein aufgekocht, in der Mitte:
Reis in Milch mit Zucker und Zimmt.

ische. Oben: Kaltruppe in Sauerkraut. Fischotter gebraten, in der Mitte. Forellen in Oliven-Soße unten.
raten. Gebratene Schnepfen oben, in der Mitte: gebratene Aente, unten: gebratene Wachteln.
alat. Oben: Endivien-Salat, in der Mitte: Kräutersalat mit Blumen, unten: Pomeranzensalat.
essert. Spanische Windtorte in der Mitte, oben: Zuckertorte, unten: Torte-Crocante. Verschiedene kleine Bäckereyen auf Assietten. Obst der Jahreszeit. Gefrorenes nach Belieben.

21. Gastmahl auf 36 Personen (Fleischtag).

Suppe. Oben: Weiße Schü-Suppe, unten: Braune Suppe mit Steckrüben.

Fleisch. Oben: Rindfleisch à la Vingrette, in der Mitte Oliven, unten: geflochtener Lungenbraten mit königlicher- und Schalotten-Soße und kalten Kren.

Gemüse. Oben: Sauerkraut mit Coteletten, in der Mitte: ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern, unten: fargirter Spinat mit Bratwürsten.

eingemachtes. Gedünstete Tauben, oben: holländischer Reis-Pudding in der Mitte, unten: Ragout von einem Nehrücken.

Rehl Speisen. Oben: abgetriebenes Fanzel in Milch, in der Mitte: Tyrolerstrudel, unten: geriebener Teig in Milch.

ische. Dickfisch in Kren oben, in der Mitte: Biber in der Soße, unten: fargirten Hecht.

raten. Oben: frischer Schinken, gebraten in der Mitte: gebratene Gans, unten: auf dem Roste gebratene Perchen.

alat. Oben: Artischockensalat, in der Mitte: Weichselstrauben, unten: Karfiol-Salat.

essert. In der Mitte: Spießkuchen. Kleine Bäckereyen auf den Seiten. Creme von Weintrauben.

22. Gastmahl auf 24 Personen (Fasttag).

Suppe. Braune Suppe mit Fischknödeln oben, unten: Erbsensuppe mit Schlickkrapsen von Karpfenmilch.

Eyerspeisen. Oben: Eyerbubbert, unten: gebratene Eyer mit Ragout.

Gemüse. Gedünstetes weißes Kraut mit Lachscheiben oben. Unten: junge Fiolen mit Krebswürsten, in der Mitte: In Zucker gedünstete weiße Rüben mit Bierschnitzen.

Eingemachtes. Oben: Topfen-Pudding, unten: Stockfischpastete.

Mehlspeisen. Oben: Butternudeln, in der Mitte: Reisstrudel, unten: Semmelschmarren.

Fische. Oben: Hecht in böhmischer Soße, in der Mitte: gefüllter Karpfen, unten: gedünstete Krebse.

Salat. Faschirtel Äpfel oben, in der Mitte: eingemachte kleine grüne Pomeranzen, unten: geröstete, gedörre Weichseln.

Dessert. In der Mitte: Rosinenkuchen. Auf beyden Seiten verschiedene kleine Bäckereyen. Gefrorenes nach Belieben. Obst der Jahreszeit.

23. Gastmahl auf 18 Personen (Fasttag).

Suppe. Oben: gesäumte Mandelsuppe, unten: Erdbeersuppe.

Eyerspeise. Oben: Eyeruchen mit Frühlingskräutern, unten: Eyerschmalz mit Äpfeln.

Gemüse. Kohlrabi mit gebackenen Grundeln oben. Unten: Blumenkohl in Butter-Soße mit kleinen Hechten, gebraten.

Eingemachtes. Oben: Reis-Pudding, unten: Garnälen-Pastete.

Mehlspeisen. Oben: Beschemell-Rockerl in Milch, unten: Erdäpfelnudeln, in der Mitte: Krebsstrudel.

Fische. Oben: gebackene Auster, in der Mitte: Fischotter in Zwiebel-Soße, unten: Blau gesottene Forellen.

Salat. Oben: Äpfelwürstel, in der Mitte: gebackene Zwetschken, unten: gedünstete Birnen.

Dessert. In der Mitte: französischer Pfefferkuchen, auf beyden Seiten kleine Bäckereyen. Vaniglie-Creme. Obst der Jahreszeit.