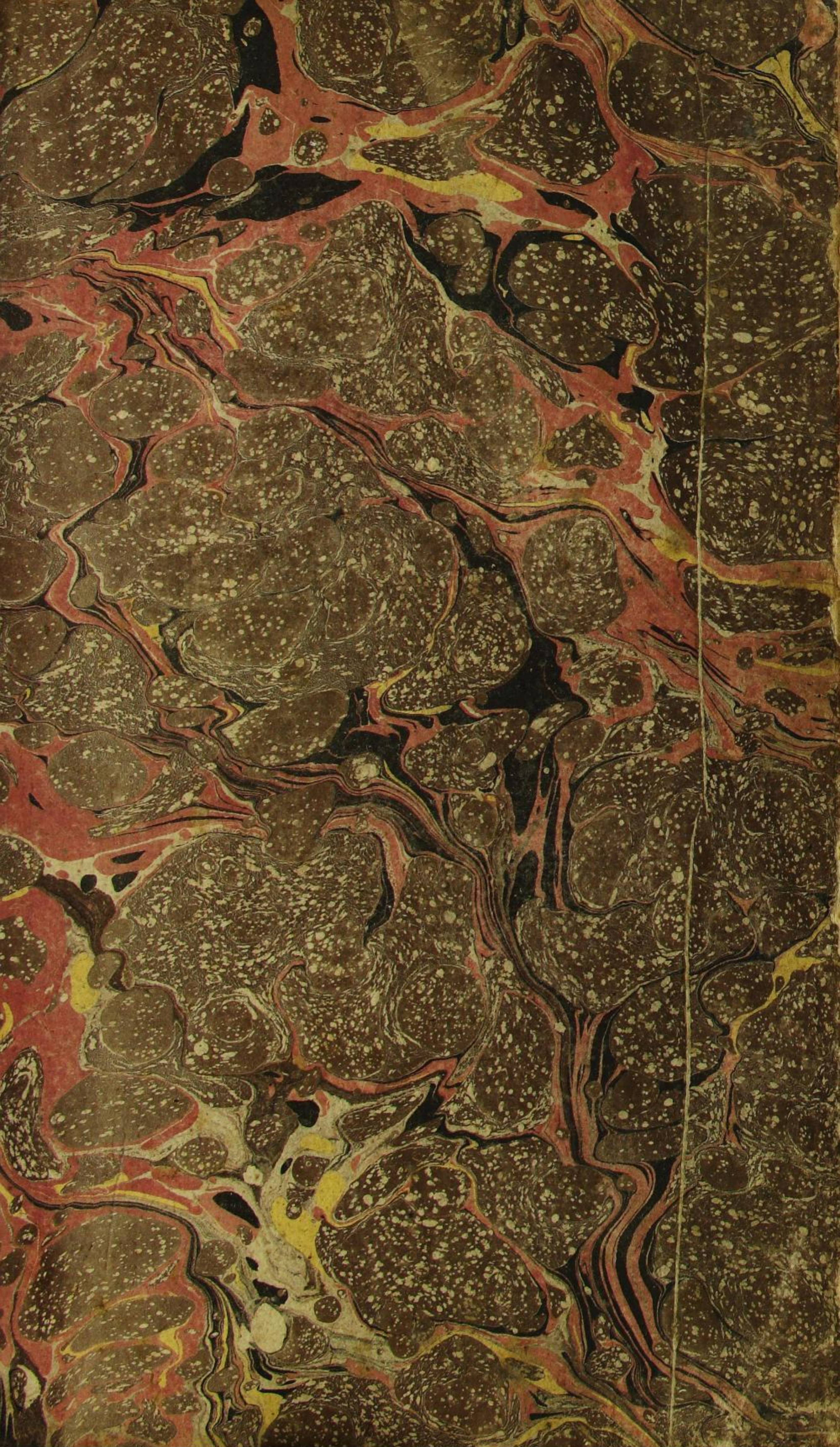
The background is a traditional marbled paper pattern, often called 'stone' or 'shell' marbling. It features intricate, organic shapes in shades of brown, red, yellow, and black, creating a complex, swirling texture. In the center, there is a rectangular, cream-colored label with a thin black border. The text on the label is printed in a simple, black, sans-serif font.

EX LIBRIS
WALTER PUTZ



Call 1 m 036 846 P3

19
Johanne Christiane
Meyer.

19



AUGUST ERDMANN LEHMANN

*Lehrer der Kochkunst
in Dresden.*

T ä g l i c h e s

Küchen = Zettel = Buch

mit Rücksicht auf die Jahreszeit,

oder :

was können und wollen wir essen?

Zur

Bequemlichkeit der Frauen und Köchinnen

g e s c h r i e b e n

von

August Erdmann Lehmann,
Lehrer der Kochkunst.

Preis: 12 ggr.

Dresden, 1818.

zu finden bei dem Verfasser, am Neumarkt No. 443.

Jesus Sirach, Cap. 30. v. 27.



V o r r e d e.

Da es Vielen, die die Speisen zu verfertigen, und die Küche zu besorgen haben, vorzüglich den Frauen und auch denen Köchinnen, ein großer Gefallen und sehr bequem seyn dürfte, wenn sie durch Beyhülfe eines Buches mit leichterer Mühe überdenken könnten, welche Speisen sie für den nächsten Tag wählen und zubereiten wollen; denn eine große Verlegenheit bleibt es immer, wenn man sich auf Veränderungen, oder wohl selbst auf manche Speisen nicht sogleich besinnen kann. So habe ich denn auf mehrere Veranlassung gegenwärtiges Buch geschrieben und herausgegeben, man darf also nur dasselbe zur Hand nehmen, den Datum auffuchen, so wird man gewiß einige Speisen auffinden, die der Jahreszeit angemessen, und die ich so gewählt habe, daß selbige so ziemlich bekannt und zu verfertigen sind, ohne in das künstliche Fach zu kommen, dies bleibt den geschickten Hrn. Köchen überlassen, eben so wird man auch eine Zusammensetzung von Speisen finden, worauf man sich außerdem nicht besonnen, oder es gewagt hätte zu geben; findet man an dem bestimmten Tage nichts befriedigendes für seinen Geschmack, nun so suche man einige Tage vor- oder rückwärts, so hoffe ich doch, daß man einen Küchenzettel herausfinden und stellen wird. Nun kömmt freylich sehr viel auf die Köchin an, wie sie das Zusammensetzen der Speisen versteht? und das nur

wählt, was zu haben ist? und womit sie gedenkt fertig zu werden. Ueberhaupt wäre es sehr gut, wenn man der Köchin mehr Zeit zum Verfertigen der Speisen vergönnte, und sie nicht durch andere, öfters gar nicht passende Arbeiten von ihren eigentlichen Berufsgeschäften abhielt, denn bey dem Kochen kommt die Keulichkeit sehr in Anspruch, und da übrigens den sonst guten Geschöpfen die Sache oft sehr schwer von Händen geht, so ist auch bey beschränkter Zeit nicht viel Gutes und Keuliches zu erwarten, so muß aber auch jede Köchin sich bestreben, wenn sie an einer Sache anfängt zu arbeiten, sogleich auch ans Ende zu kommen, und nicht Stundenlang bey einer Beschäftigung verweilen, welche hätte in kürzerer Zeit bewerkstelligt werden können, und wer dies weiß, und gesehen hat, wird sich über diese Meinung nicht wundern.

Wenn man nun einen Küchenzettel entwerfen will, muß man sich nach folgenden Eintheilungen richten, als:

1) Die Suppe muß des Mittags jederzeit von Fleischbrühe sein, was man hinein geben will, hängt lediglich von dem Verfertiger ab. Des Abends kann man Wein- Bier- Milch- und Wassersuppen wählen.

2) Giebt man allezeit kleine Pastetchen, welche Art es immer sey, ferner alles, was in dem von mir herausgegebenen Kochbuch nach No. 1. bezeichnet oder dem ähnlich ist.

- 3) Das Rindfleisch als Hauptspeise, es sey nun gedämpft, gedünst, gespickt, geräuchert oder gekocht, zu ersteren gehören alle pikanten Saucen, auch glacirte Erdäpfel, und zu den zwey letztern alles zu habende Gemüse, so auch Senf, (welcher mit etwas Zucker, Salz und Essig eingerührt ist)
- 4) Pfllegt man die sogenannten Einschiebeeßen zu geben, dahin gehören: warme Pasteten, Kalbskeulen, Schinken, Cotelettes, Fricandeaux mit Sauce, Popitons, Timbal, und alles, was im Kochbuche nach No. 2. bezeichnet ist.
- 5) Kommen die Fische, Krebse, kalte Pasteten, Aspic, und alles, was nach No. 3. steht.
- 6) Giebt man die Mehlspeisen ꝛc.
- 7) Den Braten nebst Sallat und Compôtes.
- 8) Die Crêmes und Gelées.
- 9) Torten, oder sonstige Backerey, Gefrornes, Desert, und ganz zulezt Liqueurs und heißen starken Kaffee.

Nun muß aber eine geschickte Köchin nicht bey den Worten stehen bleiben, und wenn es z. B. heißt: Rindfleisch mit Kohlraben, so kann sie auch das Fleisch dämpfen oder einsetzen, wie es einige nennen, und mit allerley Saucen und Gemüßen geben, ferner: statt Kalbskeule mit Sauce, kann sie Fricandeaux daraus fertigen, oder gefüllt, oder gespickt, je feiner, desto besser und

lobenswerther ist es für die Köchin; wenn ich jedes beschreiben wollte, wie man es machen sollte und könnte? so würde dies Buch sehr stark werden; dies sind gleichsam nur Winke, die eine fluge Frau von Hause, oder Köchin, schon zu deuten und auszubilden verstehen wird, und ich will wünschen, daß dieses kleine Buch Vielen von großen Nutzen seyn möge. Sollten es aber vielleicht Manche besser wissen und verstehen, so will ich nur noch bemerken, daß nichts vollkommenes zu finden ist, auch muß man nicht glauben und verlangen, daß ein Koch oder Köchin alles wissen und verstehen soll und kann, was zu dem Fache gehört. Ueberhaupt muß man sich von keinen Menschen eine zu große Idee machen, denn es ist alles nur Stückwerk.

Der Verfasser.

Am 1. Januar.

- 1.) Suppe à la Reine.
- 2.) Suppe au jus.
- 3.) Boeuf à la mode.
- 4.) Schöpfskeule mit glacirten Zwiebeln.
- 5.) Ente mit Rübchen, Bratwurst und Kastanien.
- 6.) Fricandeaux mit Sauce.
- 7.) Kleine Pastetchen.
- 8.) Picklinge in Kästchen.
- 9.) Gebackene Tauben.
- 10.) Reiskirnen mit Ragout.
- 11.) Pastete von Capaun.
- 12.) Hasen au gradin.

Zweiter Gang.

- 1.) Hirschbraten.
- 2.) Capaunbraten.
- 3.) Mehlspeise mit Citronen.
- 4.) Linger Torte.
- 5.) Forellen.
- 6.) Schinken mit Aspic.
- 7.) Carviol mit Käse.
- 8.) Miraton von Krebsen und Kalbsmilch.
- 9.) Zuckerringel.
- 10.) Gelée von Kirschen.

- 11.) Blanc-mangé.
- 12.) Apfel-Compôte.

Abends.

- 1.) Legierte Suppe.
- 2.) Kalbskeule mit Sauce.
- 3.) Hühner en fricassé.
- 4.) Birnen-Compôte.

Am 2. Januar.

- 1.) Suppe rosoly.
- 2.) Rindfleisch mit Kohl.
- 3.) Huhn mit Muscheln.
- 4.) Kalbsbrust farcirt mit Krebs-Coulis.
- 5.) Coteletten mit Senfsauce.
- 6.) Zunge mit Meerrettig.
- 7.) Rehblatt mit Capern.
- 8.) Hecht mit Butter u. Eyer.
- 9.) Mehlspeise mit Apfel.
- 10.) Schöpfsbraten.
- 11.) Erdäpfel-Sallat.
- 12.) Käse-Kuchen.

Abends.

- 1.) Penadelsuppe.
- 2.) Emincé von Schöpfs.
- 3.) Mehl-Pudding.
- 4.) Eyer-Kuchen.

Am 3. Januar.

- 1.) Suppe mit Eyergräupchen.
- 2.) Gebratene Erdäpfel mit Hering.
- 3.) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4.) Huhn mit Reis.
- 5.) Gebackne Kalbsbrust mit Spinat.
- 6.) Miraton von Reis en Ragout.
- 7.) Geräucherte Zunge mit Linsen.
- 8.) Karpfen blau.
- 9.) Dampfnudeln.
- 10.) Kalbsbraten.
- 11.) Apfel-Compôte.
- 12.) Sand-Torte.

Abends.

- 1.) Biersuppe.
- 2.) Croquettes mit Sauce.
- 3.) Endivien mit Wurst.

Am 4. Januar.

- 1.) Linsensuppe.
- 2.) Erdäpfel mit gebratenen Hering.
- 3.) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4.) Schops mit Zwiebeln.
- 5.) Geräuchertes mit Sauerkraut.
- 6.) Hasen mit Kohl.
- 7.) Rehbrust mit Capern.
- 8.) Preßkopf.
- 9.) Hecht-Pastete.
- 10.) Aufgefüllte Båbe.

- 11.) Capaun-Braten.
- 12.) Crème brûlée.
- 13.) Grieskuchen.

Abends.

- 1.) Milchsuppe.
- 2.) Cotelettes mit Spinat.
- 3.) Karpfen blau.

Am 5. Januar.

- 1.) Gräupchen-Suppe.
- 2.) Pöckelfleisch mit kalter Senf-Sauce.
- 3.) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4.) Beef-Steaks mit Sauerkraut.
- 5.) Kalbskeule mit Sauce.
- 6.) Schops mit Rübchen.
- 7.) Huhn mit Reis.
- 8.) Schleyen mit Specksauce.
- 9.) Möhren-Kuchen.
- 10.) Wilder Schweinsbraten.
- 11.) Citronen-Crème.
- 12.) Apfel-Scheiben.

Abends.

- 1.) Suppe mit Semmelkloßchen.
- 2.) Gänselein mit Wurzeln.
- 3.) Apfelmus.

Am 6. Januar.

- 1.) Suppe mit Erbsen.
- 2.) Pastetchen mit geräucherten Lachs.
- 3.) Rindsenden mit Erdäpfel.
- 4.) Rindfleisch mit Möhren.

- 5) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 6) Schöps = Cotelettes mit Welschkohl.
- 7) Huhn mit Muscheln.
- 8) Kalte Pastete mit Capaun.
- 9) Hecht mit Butter und Eyer.
- 10) Semmelstrudeln.
- 11) Rehbraten.
- 12) Prunellen-Compôte.
- 13) Apfel-Torte.

Abends.

- 1) Spinat mit Wurst.
- 2) Hühner en fricassé.
- 3) Leber gebraten.
- 4) Birnen-Compôte.

Am 7. Januar.

- 1) Kräuter-Suppe.
- 2) Geklopftes Rindfleisch.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Schinken mit Erbsen.
- 5) Sauerkraut mit Bratwurst.
- 6) Rebhuhn mit Orangensauce.
- 7) Tauben mit Capern.
- 8) Blanquet von Kalb.
- 9) Karpfen.
- 10) Mehlspeise mit Apfel.
- 11) Lendenbraten.
- 12) Birnen-Compôte.
- 13) Erdäpfel-Torte.

Soupe.

- 1) Jus-Suppe mit Sago.
- 2) Farçirte Schöpskeule mit Sauce.
- 3) Capaun mit Muscheln.

- 4) Rebhühner en salmy.
- 5) Frischer Lachs.
- 6) Marmorirte Mehlspeise.
- 7) Ramquins.
- 8) Crème von Citronen.
- 9) Sauerrampf mit Croutons.
- 10) Wurst.
- 11) Lammbraten.
- 12) Fasanbraten.
- 13) Gelée von Kirschen.
- 14) Blanc-mangé.
- 15) Wurzel-Sallat.
- 16) Spritzkuchen.

Am 8. Januar.

- 1) Suppe mit Welschkohl.
- 2) Rindfleisch mit Sauce und Meerrettig.
- 3) Schweins = Coteletten mit Sauerkraut.
- 4) Kalbsbrust mit Selleray.
- 5) Linsen m. geräucherter Zunge.
- 6) Hechtpastete.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Huhn mit Reis.
- 9) Gänseleber en Aspic.
- 10) Stockfisch mit Sauce.
- 11) Mehlspeise v. Erdäpfel.
- 12) Capaunbraten.
- 13) Crème m. Orangensblüthen.
- 14) Brod-Torte.

Abends.

- 1) Viermüschchen.
- 2) Kalbsbrust en fricassé.
- 3) Brathechte.
- 4) Omeletes.

Am 9. Januar.

- 1) Suppe rosoli.
- 2) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 3) Schinken mit Erbsen.
- 4) Ente mit Welschkohl.
- 5) Wilde Schweinsbrust mit
Kirschsauc.
- 6) Schweins - Coteletten mit
Sauerkraut.
- 7) Fricandeaux mit Spinat.
- 8) Schöpfbutter mit Kraut.
- 9) Capaun mit Aspic.
- 10) Großer Hecht mit Butter.
- 11) Mehlspeise mit Marks und
Arac.
- 12) Hirschbraten.
- 13) Apfelmus.
- 14) Hefen-Colatschen.

Abends.

- 1) Hahnbuttensuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Erdäpfel mit Hering.
- 4) Leber gebraten.

Am 10. Januar.

- 1) Suppe mit Macrony und
Käse.
- 2) Hechtpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Sallery.
- 4) Haasen mit Rothkraut.
- 5) Spinat mit gebacknen Huhn.
- 6) Schinken mit Erbsen.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) Kohl mit Braunschweiger
Wurst.

- 9) Kalte Pastete v. Gänseleber.
- 10) Alal.
- 11) Reis-Pudding.
- 12) Rebhühnerbraten.
- 13) Birnen-Compôte.
- 14) Sand-Torte.

Am 11. Januar.

- 1) Suppe mit Rocken.
- 2) Rindfleisch mit Möhren.
- 3) Pöckelfleisch mit Meerrettig.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Kalbsbraten in Guß.
- 6) Rebhuhn mit Linsen.
- 7) Spickgans mit Kohl.
- 8) Macrony mit Schinken und
Käse.
- 9) Escalops von Reh.
- 10) Hecht mit Senffauce.
- 11) Plinzen mit Apfel.
- 12) Schöpfbutter.
- 13) Erdäpfelsallat.
- 14) Zuckerstrauben.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Hühner en fricassé.
- 3) Apfelschnee.

Am 12. Januar.

- 1) Suppe mit Eyerstand.
- 2) Caneepes von Hering.
- 3) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 4) Schöpfskeule mit Rübchen.
- 5) Kalbsbrust mit Majoran.
- 6) Gans mit Sauerkraut.

- 7) Cotelettes mit Bechamel.
- 8) Schöpfbutter mit Kohl.
- 9) Tauben mit Petersilie.
- 10) Fricandeaux von Hecht mit Sardellen.
- 11) Gebacknen Reis.
- 12) Entenbraten.
- 13) Preiselsbeere.
- 14) Pflaumenmüßchen.

Abends.

- 1) Mandelsuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Spinat mit Eiern.

Am 13. Januar.

- 1) Suppe mit Reis-Croutons.
- 2) Pastetchen.
- 3) Englischen Braten.
- 4) Fricandeaux von Kalbs mit Muscheln.
- 5) Huhn mit Gräupchen.
- 6) Haasen mit Kohl.
- 7) Rehbrust mit Capern.
- 8) Schweinsohren m. Rübchen.
- 9) Kalbsmilch mit Spinat.
- 10) Hecht au four.
- 11) Apfel-Strudel.
- 12) Truthahnbraten.
- 13) Gelé mit Arac.
- 14) Mandeltorte.

Abends.

- 1) Chokoladensuppe.
- 2) Croquettes mit Endivien.
- 3) Cotelettes gebraten.

Am 14. Januar.

- 1) Lockensuppe.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) Reisbirnen in Schmalz gebacken.
- 4) Rindsbraten au four.
- 5) Pastete von Fasan.
- 6) Erdäpfel-Mus mit Beef-Steaks.
- 7) Linsen mit Zunge.
- 8) Poulenta von Erdäpfel.
- 9) Alal mit Rothkraut.
- 10) Mehlspeise mit Drangen.
- 11) Hirschbraten.
- 12) Crème mit Chocolate.
- 13) Apfel-Compôte.
- 14) Waffeln.

Abends.

- 1) Milchsuppe m. Schneenocken.
- 2) Kalbsmilch en fricassé.
- 3) Hühnerbraten.

Am 15. Januar.

- 1) Suppe von Rübchen.
- 2) Braunkohl mit Wurst.
- 3) Rindfleisch } mit Möhren.
- 4) Hamburger } mit Möhren.
- 5) Huhn mit Sardellen.
- 6) Haasen au gradin.
- 7) Schöpß-Cotelettes m. Kraut.
- 8) Tauben mit Pilzen.
- 9) Kalbsbrust en fricassé.
- 10) Sauerkraut mit gebacknen Kalbsfüßen.
- 11) Mehlspeise mit Hanbutten.

- 12) Gänsebraten.
- 13) Crème mit Drangen.
- 14) Blasenfuchen.

Abends.

- 1) Weinsuppe.
- 2) Escalops von Kalbs.
- 3) Gebackene Reismwürstchen mit
Chocolade.

Am 16. Januar.

- 1) Suppe au jus.
- 2) Rühreyer mit Pöckelfleisch.
- 3) Rinds-Rouletten.
- 4) Fricandeaux mit Spinat.
- 5) Wilde Schweinsbrust mit
Kirschsauc.
- 6) Ragout mit Reisscheiben.
- 7) Tauben mit Sardellen.
- 8) Haasenklein.
- 9) Blanquet von Kalb.
- 10) Karpfen en fricassé.
- 11) Mehlspeise mit Mandeln.
- 12) Haasenbraten.
- 13) Birnen-Compôte.
- 14) Zucker-Ringel.

Abends.

- 1) Wasser- u. Eysersuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Sardellen.
- 3) Schöpssblatt gebraten.

Am 17. Januar.

- 1) Suppe mit Griesnocken.
- 2) Marinirter Hering.
- 3) Rindfleisch mit Sellerie.
- 4) Geklopftes Rindfleisch.

- 5) Gebacken Huhn mit Spinat.
- 6) Schöpss-Carré m. Welschkohl.
- 7) Kalbscheiben mit Sauce.
- 8) Macrony.
- 9) Rebhühner Pastete.
- 10) Gebackener Karpfen mit
Sauerkraut.
- 11) Omelettes mit Arac.
- 12) Wilde Ente gebraten.
- 13) Rabuntika-Sallat.
- 14) Aepfelmüffchen.

Abends.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Spinat mit Eyern.
- 3) Erdäpfelklößler mit Sauce.
- 4) Braten.

Am 18. Januar.

- 1) Suppe mit Käsebrod.
- 2) Pastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Popiets von Kalb.
- 5) Schinken mit Erbsen.
- 6) Haasen mit Rothkraut.
- 7) Huhn mit Trüffeln.
- 8) Rindsflecke mit Majoran.
- 9) Reis mit Eyern.
- 10) Mehlspeise m. Eingemachten.
- 11) Mehl-Pudding mit Käse.
- 12) Kalbsbraten.
- 13) Erdäpfelsallat.
- 14) Marktorte.

Abends.

- 1) Griesuppe.

- 2) Emince von Kalbs.
- 3) Plinze mit Aepfel.
- 4) Gebratene Erdäpfel.

Am 19. Januar.

- 1) Suppe mit Butternocken.
- 2) Pöckelfleisch mit kalter Senfsauce.
- 3) Rindslenden mit Sardellen.
- 4) Fricandeaux mit Bechamel.
- 5) Tauben mit Krebs-Couly.
- 6) Cotelettes mit Spinat.
- 7) Haasenklein.
- 8) Reis mit Omeletes.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Schöpssbraten.
- 11) Gedünstete Aepfel.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Emince von Schöpss.
- 3) Gries mit Zucker und Zimmt.

Am 20. Januar.

- 1) Suppe mit Möhren.
- 2) Rindfleisch mit Reis.
- 3) Hecht mit Sardellen.
- 4) Mehlspeise v. Zwiebeln.
- 5) Schöpssbraten.
- 6) Kugelhopf.

Abends.

- 1) Zerkochene Suppe.
- 2) Hühner mit Bechamel.
- 3) Aepfel-Charlotte.

Am 21. Januar.

- 1) Suppe von Erdäpfelmehlnocken.
- 2) Caneepés von Hering.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Tauben mit Capern.
- 6) Consommé v. Rebhühnern.
- 7) Gebackner Hecht m. Sauerkr.
- 8) Spinatstrudel.
- 9) Arme Ritter.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Marktstorte.

Abends.

- 1) Eingelaufene Suppe.
- 2) Cotelettes mit Spinat.
- 3) Gänseklein mit Reis.
- 4) Semmelbrey.

Am 22. Januar.

- 1) Suppe mit Erdäpfel-fillet.
- 2) Hâché-Pastetchen.
- 3) Rindfleisch.
- 4) Kalbskeule mit Capern.
- 5) Schöpss mit Welschkohl.
- 6) Hühner mit Champignons.
- 7) Rindsflecke mit Majoran.
- 8) Gebackene Kalbsfüße mit Sauerkraut.
- 9) Karpfen blau.
- 10) Kuh-Euter mit Sauce.
- 11) Aepfel-Pudding.
- 12) Plinzen mit Rosinen.
- 13) Schweinebraten.
- 14) Eyer-Käse mit Vanille.

- 15) Rabinzchensallat.
- 16) Pflaumenmus-Torte.

Abends.

- 1) Reissuppe in Milch.
- 2) Klops von Kalbfleisch.
- 3) Hefenplinze.

Am 23. Januar.

- 1) Suppe von Braunkohl.
- 2) Griespastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Pastinak.
- 4) Hühner mit Krebsen.
- 5) Erbsen mit Bratwurst.
- 6) Fasan mit Rothkraut.
- 7) Haasenklein.
- 8) Stockfisch mit Sauce.
- 9) Gebacknen Reis.
- 10) Rehbraten.
- 11) Compôte v. Quitten.
- 12) Crème-Torte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Kalbsmilch mit Sardellen.
- 3) Schöpfsblatt gebraten.

Am 24. Januar.

- 1) Suppe von Rebhühnern.
- 2) Erdäpfelpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 4) Geklopftes Rindfleisch.
- 5) Schöpfs-Carré mit Reis.
- 6) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 7) Kalbsgekröze en fricassé.
- 8) Zunge mit Rosinen.
- 9) Farçe-Klößer.

- 10) Timbal von Karpfen.
- 11) Capaunbraten.
- 12) Apfelscheiben.

Abends.

- 1) Suppe mit Mehlstreckchen.
- 2) Ragout.
- 3) Apfel mit Hering.
- 4) Kalbsleber gebraten.
- 5) Preiselsbeere.

Am 25. Januar.

- 1) Suppe mit Rübchen.
- 2) Erdäpfelmus mit Wurst.
- 3) Gänseleber mit Trüffeln.
- 4) Rindsblenden mit Sardellen.
- 5) Popietten v. Kalbfleisch mit Spinat.
- 6) Escalops von Hirsch.
- 7) Gebacknen Karpfen mit Sauerkraut.
- 8) Consommé von Hühnern.
- 9) Plomb-Pudding.
- 10) Forellen en Aspic.
- 11) Wilder Schweinskopf.
- 12) Hirschbraten.
- 13) Capaunbraten.
- 14) Gelee von Citronen.
- 15) Sand-Torte.

Abends.

- 1) Citronensuppe.
- 2) Kalbsbrat. grill. m. Endivien.
- 3) Capauner und Hirschbraten, Zunge, Braten, } kalt geschnitten m. Aspic garnirt.

Am 26. Januar.

- 1) Suppe mit Borenzwiebeln.
- 2) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 3) Kalbsbrust mit Nudeln.
- 4) Hühner mit Sardellen.
- 5) Karpfen blau.
- 6) Miraton en ragout.
- 7) Mehlspeise von Erdäpfel.
- 8) Plinzen mit Apfel.
- 9) Entenbraten.
- 10) Crème von Drangen.
- 11) Kädergebäcknes.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Kalbschnitzel.
- 3) Crème von Apfelmus.

Am 27. Januar.

- 1) Suppe v. Erdäpfel u. Reis.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) Kalbskeule mit Sauce.
- 4) Coteletten mit Spinat.
- 5) Haasenbraten.
- 6) Dampfnudeln mit Vanille.
- 7) Crème von Chocolate.
- 8) Zuckerringel.

Soupe.

- 1) Jus-Suppe.
- 2) Ramquins.
- 3) Schöpfskeule.
- 4) Miraton.
- 5) Rebhühner mit Rothkraut.
- 6) Cotelettes mit Spinat.
- 7) Volvent mit fricassé.
- 8) Hecht glacirt.

- 9) Mehlspeise mit Kirschen.
- 10) Capaunbraten.
- 11) Gelé von Citronen.
- 12) Kaiser-Lorte.

Am 28. Januar.

- 1) Suppe v. Braunkohl u. Reis.
- 2) Pastetchen à la Bechamel.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Schinken mit Trüffeln.
- 5) Casserol au ris.
- 6) Fasan mit Sauerkraut.
- 7) Timbal von Haasen.
- 8) Croquettes en Ragout.

Zweiter Gang.

- 9) Wildpretsbraten.
- 10) Truthahnbraten.
- 11) Macrony und Käse.
- 12) Kalte Pastete.
- 13) Sander mit Sauce.
- 14) Mehlspeise von Sago.
- 15) Crème von Caffee.
- 16) Punsch-Lorte.

Abends.

- 1) Suppe mit gerieb. Semmel.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) Hühner en fricassé.
- 4) Spinat mit Croutons.
- 5) Geklopftes Kalbfleisch.
- 6) Plinzen à la Crème.
- 7) Haasenbraten.
- 8) Apfelscheiben.
- 9) Schinken, kalt.
- 10) Braten, kalt.

Am 29. Januar.

- 1) Erdäpfelsuppe.
- 2) Croquets mit Senfsauce.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Kalbskeule.
- 5) Schinken.
- 6) Casserol au ris.
- 7) Kalte Pastete.
- 8) Sander mit Sauce.
- 9) Mehlspeise von Drangen.
- 10) Hasenbraten.
- 11) Birnen-Compôts.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Bauerchocoladensuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Gebratene Erdäpfel.

Am 30. Januar.

- 1) Wurzelsuppe.
- 2) Pastetchen.
- 3) Brodklößer mit Schinken.
- 4) Beef-Steaks mit Jus.
- 5) Kalbscheiben mit Spinat.
- 6) Huhn mit Morcheln.
- 7) Gefüllt. Weißkraut mit Wurst.
- 8) Kuh-Euter mit Hanbutten.
- 9) Mehlspeise v. schwarz. Brod.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Krautsallat.
- 12) Pfannenkuchen.

Abends.

- 1) Bergsuppe mit Wein.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) Hefenplinzen.

Am 31. Januar.

- 1) Suppe mit Sauerkraut.
- 2) Rindfleisch mit Wurzel.
- 3) Kalbskeule mit Sauce.
- 4) Hasen mit Zwiebeln.
- 5) Huhn mit Gräupchen.
- 6) Schöpß mit Rübchen.
- 7) Forellen.
- 8) Böhmishe Talken.
- 9) Lendenbraten.
- 10) Birnen-Compôte.
- 11) Sand-Collatschen.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) Kalbsbraten panirt.
- 3) Mehlspeise v. Rosinen und Semmel.

Am 1. Februar.

- 1) Reissuppe.
- 2) Rindfleisch mit Sellerie.
- 3) Rebhuhn mit Rothkraut.
- 4) Karpfen en fricassé.
- 5) Mehlspeise mit Drangen.
- 6) Schweinebraten.
- 7) Pfannenkuchen.

Abends.

- 1) Bier- und Milchsuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Nudeln.
- 3) Ziegelbrey.

Am 2. Februar.

- 1) Bouillonsuppe mit Käsebrod.
- 2) Backfisch mit Erdäpfel.
- 3) Rindsfauerbraten.

- 4) Cotelettes mit Capern.
- 5) Spickgans mit Kohl.
- 6) Stockfisch mit Erbsen.
- 7) Mehlspeise v. Apfel u. Hering.
- 8) Hirschbrust mit Kirschsauc.
- 9) Kalbsbraten.
- 10) Reis en Compôte.
- 11) Linzer-Torte.

Abends.

- 1) Hafergrütsuppe.
- 2) Angeschlagne Kalbskeule.
- 3) Plinzen mit Apfel.

Am 3. Februar.

- 1) Suppe mit Möhren.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfleisch au four.
- 4) Schinken mit Griesklößern.
- 5) Schöpß-Cotelet. m. Sauerkr.
- 6) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 7) Huhn mit Reis.
- 8) Semmel-Pudding.
- 9) Beignets von Quark.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Crème v. Chocolate.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Suppe von Fadennudeln.
- 2) Erdäpfel und Hering.
- 3) Kalbsbrust mit Muscheln.
- 4) Gebackne Schneenocken.

Am 4. Februar.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) Backfischchen.

- 3) Geflopfes Rindfleisch.
- 4) R. Keule mit Sardellen.
- 5) Schöpß-Carrê mit Reis.
- 6) Popiton von Hühnern.
- 7) Zunge mit Erbsen.
- 8) Karpfen.
- 9) Dampfnudeln.
- 10) Hasenbraten.
- 11) Charlotte von Äpfeln.
- 12) Pflaumenkuchen.

Abends.

- 1) Chocoladensuppe.
- 2) Cotelettes au Jus.
- 3) Griesklößler.

Am 5. Februar.

- 1) Suppe mit Erdäpfelnocken.
- 2) Beef-Steaks.
- 3) Schöpß à la Pompadour.
- 4) Schweins-Cotelettes mit Rothkraut.
- 5) Kalbsbrust mit Gräupchen.
- 6) Haasenklein.
- 7) Poulenta.
- 8) Speckklößler.
- 9) Aufgefüllte Båbe.
- 10) Schöpßbraten.
- 11) Erdäpfelsallat.
- 12) Marks-Torte.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Kalbsmilch mit Sauce.
- 4) Gries in Milch.

Am 6. Februar.

- 1) Suppe von Nudeln.
- 2) Gebratne Erdäpfel m. Hering.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Huhn mit Capern.
- 5) Gebackene Kalbsbrust mit Spinat.
- 6) Miraton v. Reis en ragout.
- 7) Geräucherte Zunge mit Linsen.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Hefen-Buchteln.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Apfel en Compôte.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Kloßersuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Endivien mit Wurst.
- 4) Plinzen mit Rosinen.

Am 7. Februar.

- 1) Mumfordsche Suppe.
- 2) Erdäpfel-Pastetchen.
- 3) Beef-steaks m. Sauerkraut.
- 4) Rindfleisch mit Sauce.
- 5) Pastete von Capaun.
- 6) Schöpß-Carré mit Rübschen.
- 7) Geback. Tauben mit Endiv.
- 8) Hecht gelb.
- 9) Mehlspeise v. Milch-Crème.
- 10) Hirschlendenbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Apfeltorte m. schwarz. Brod.

Abends.

- 1) Mandelsuppe.

- 2) Kalbschnitzel.
- 3) Emince von Schöpß.
- 4) Spinat mit Eyern.
- 5) Omelet mit Arac.
- 6) Haasenbraten.
- 7) Apfel-Compôte.

Am 8. Februar.

- 1) Erdäpfelsuppe.
- 2) Rühreyer mit Käse.
- 3) Rindscheiben mit Reis.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Kalbskopf.
- 6) Semmel-Pudding.
- 7) Schöpßbraten.
- 8) Wiener Colatschen.

Abends.

- 1) Bieruppe.
- 2) Brissolets von Kalb.
- 3) Hefenplinzen.

Am 9. Februar.

- 1) Hechtsuppe.
- 2) Rindfleisch gedämpft.
- 3) Schinken mit Kohl.
- 4) Hirschbrust mit Kirschsauc.
- 5) Rindsflecke mit Kohlrüben.
- 6) Karpfen mit Sauce.
- 7) Englischer Pudding.
- 8) Gänsebraten.
- 9) Krautsallat.
- 10) Pfannenkuchen.

Abends.

- 1) Klostersuppe.

- 2) Huhn mit Sauce.
- 3) Karpfen blau.

Am 10. Februar.

- 1) Suppe v. Erbsen, Reis, Erd-
äpfel.
- 2) Rindsfarce mit Sauce.
- 3) Kalbskeule mit Sauce.
- 4) Hühner mit Champignons.
- 5) Haasen m. saurer Rohmsauce.
- 6) Schöpfbutter mit Kraut.
- 7) Mehlspeise von Zwieback.
- 8) Charlotte von Apfel.
- 9) Schöpfbraten.
- 10) Erdäpfelsallat.
- 11) Apfeltaschen.

Abends.

- 1) Suppe mit Nudeln.
- 2) Ragout.
- 3) Hefentaken.

Am 11. Februar.

- 1) Suppe mit Welschkohl.
- 2) Reispastetchen.
- 3) Rindscheiben.
- 4) Fricandellen.
- 5) Schinken mit Rothkraut.
- 6) Hühner mit Krebsen.
- 7) Kalbsbrust mit Majoran.
- 8) Haasentuchen.
- 9) Mehlspeise von Apfel.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Crème von Vanille.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Penadel-Suppe.

- 2) Kalbsbrust mit Nudeln.
- 3) Omelets mit Schinken.

Am 12. Februar.

- 1) Reissuppe.
- 2) Hechtpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Beef-Steaks mit Erdäpfel.
- 5) Gebacken Huhn mit Spinat.
- 6) Schöpß mit Kraut.
- 7) Geb. Kalbsgehirn mit Linsen.
- 8) Kalte Pastete v. Birkehuhn.
- 9) Haasen en salmy.
- 10) Schleyen mit Specksauce.
- 11) Apfelstrudel.
- 12) Rehbraten.
- 13) Kalbsbraten.
- 14) Gelée mit Maraschino.
- 15) Neuen Sallat mit Eiern.
- 16) Pflaumentorte.

Abends.

- 1) Suppe mit Kräutern.
- 2) Schüssel-Ragout.
- 3) Croquettes mit Endivien.
- 4) Semmel-Euter.
- 5) Kalbsleberbraten.

Am 13. Februar.

- 1) Jus-Suppe mit Rocken.
- 2) Geflopftes Rindfleisch.
- 3) Schinken mit Sauerkraut.
- 4) Spickgans mit Kohl.
- 5) Stockfisch mit Erbsen.
- 6) Capaunbraten.
- 7) Reis en Compôte.
- 8) Linger Torte.

Abends.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Klops von Kalbfleisch.
- 3) Karpfen blau.

Am 14. Februar.

- 1) Griesuppe.
- 2) Rindfleisch mit Rosinen.
- 3) Hühner mit Nudeln.
- 4) Hirschbrust mit Kirschsauce.
- 5) Schöpß-Carré m. weiß. Bohn.
- 6) Kalbsbrust mit Majoran.
- 7) Zunge mit Meerrettig.
- 8) Aal mit Sauerkraut.
- 9) Enten gebraten.
- 10) Chocoladen-Crème.
- 11) Pfannenkuchen.

Abends.

- 1) Suppe mit Mandeln.
- 2) Haché von Kalbsbraten.
- 3) Capaun mit Aspic.
- 4) Schweinskopf.

Am 15. Februar.

- 1) Suppe von Reis.
- 2) Backfisch mit Sauerkraut.
- 3) Rost-Beef.
- 4) Geflopftes Rindfleisch.
- 5) Schöpß mit Welschkohl.
- 6) Huhn mit Bechamel.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) Consommé v. Schöpßbraten.
- 9) Karpfen mit Sauce.
- 10) Apfelftrudel.
- 11) Schweinsbraten.
- 12) Kädergebäcknes.

Abends.

- 1) Weinsuppe.
- 2) Popiets von Kalbs.
- 3) Kalbsbrust mit Muscheln.
- 4) Apfelschnee.

Am 16. Februar.

- 1) Suppe mit Erdäpfel-fillet.
- 2) Hamburger Rindfleisch.
- 3) Rindfleisch mit Pastinak.
- 4) Haasen mit Sauerkraut.
- 5) Schweinsbrust m. Kirschsauce.
- 6) Pasteten von Capaun.
- 7) Macrony.
- 8) Eyer en Aspic.
- 9) Mehlspeise mit Kirschen.
- 10) Rehbraten.
- 11) Blanc-mangé.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Cotelettes mit Senfsauce.
- 3) Birnen-Compôte.

Am 17. Februar.

- 1) Suppe von Braunkohl.
- 2) Rinds-Fillet mit Erdäpfel.
- 3) Rindsfauerbraten.
- 4) Hirschbrust mit Capern.
- 5) Kalbsbrust mit Morcheln.
- 6) Fasan mit Rothkraut.
- 7) Schweinsohren m. Rübchen.
- 8) Mehlspeise mit Rosinen.
- 9) Käsegözen.
- 10) Kalbsbraten.

- 11) Crème.
- 12) Biscuittorte.

Abends.

- 1) Milchsuppe.
- 2) Nettamour v. Kalbfleisch.
- 3) Omelet mit fines herbes.

Am 18. Februar.

- 1) Suppe à la Reine.
- 2) Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Pastinak.
- 4) Schöpf mit Reis.
- 5) Bratwurst mit Kohl.
- 6) Kalbsbrust mit Salbey.
- 7) Kalbsmilch mit Muscheln.
- 8) Karpfen.
- 9) Schweinebraten.
- 10) Apfelmus.
- 11) Pflaumen in Essig.
- 12) Zimmitkuchen.

Abends.

- 1) Suppe von Hafergrüße.
- 2) Braunkohl mit Wurst.
- 3) Reisklößer.

Am 19. Februar.

- 1) Suppe von Weißkraut.
- 2) Caneepé v. Hering.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Schinken mit Klößern.
- 5) Kalbsbrust mit Sardellen.
- 6) Schöpf mit Macrony.
- 7) Capaun mit Aspic.
- 8) Hecht mit Senssaue.
- 9) Plinzen mit Crème.

- 10) Capaunbraten.
- 11) Wurzelfallat.
- 12) Pflaumentorte.

Abends.

- 1) Hanbuttensuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Eyerkuchen mit Speck.

Am 20. Februar.

- 1) Selleriesuppe.
- 2) Marinirten Hering.
- 3) Gedämpfte Kalbskeule.
- 4) Schinken mit Kohl.
- 5) Fricandeaux mit Trüffelauce.
- 6) Huhn mit Reis.
- 7) Mehlspeise von Apfel.
- 8) Karpfen au four.
- 9) Rehbraten.
- 10) Crème v. Chocolate.
- 11) Kabinzchensallat.
- 12) Markstorte.

Abends.

- 1) Sagosuppe.
 - 2) Emince von Wildvret.
 - 3) Gebäck. Huhn mit Endivien.
 - 4) Mehlspeise v. Erdäpfeln.
 - 5) Kalbsnierenbraten.
 - 6) Schinken
 - 7) Wurst
 - 8) Braten
 - 9) Sallat.
 - 10) Pfannenkuchen.
 - 11) Sandtorte.
- } geschnitten.

Am 21. Februar.

- 1) Griesuppe.

- 2) Rühreier mit geräuch. Lachs.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Pöckelfleisch mit Meerrettig.
- 5) Schöps mit Rüben.
- 6) Schweinscotelett. m. Linsen.
- 7) Rehbrust mit Capern.
- 8) Spickgans mit Kohl.
- 9) Reis-Pudding.
- 10) Hecht mit Butter.
- 11) Schweinsbraten.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Weinsuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Grillirte Zunge mit Spinat.
- 4) Omelette mit Arac.
- 5) Haasenbraten.
- 6) Crème von Vanille.

Am 22. Februar.

- 1) Suppe m. Reis-Croutons.
- 2) Rühreier mit gr. Lachs.
- 3) Geklopftes Rindfleisch.
- 4) Wilde Schweinsbrust mit Kirschsauc.
- 5) Schöpsbutten mit Kraut.
- 6) Mehlspeise mit Parmesankäse.
- 7) Capaunbraten.
- 8) Waffeln.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Gebratne Erdäpfel m. Hering.
- 3) Karpfen blau.
- 4) Rebhühner, gebraten.

Am 23. Februar.

- 1) Schwäbische Suppe.
- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Hasenkuchen.
- 5) Kalbsbrust mit Majoran.
- 6) Kalbsmilch mit Spinat.
- 7) Reis mit Picklingen.
- 8) Spinatstrudel.
- 9) Hal blau.
- 10) Schöpsbraten.
- 11) Crème mit Citronen.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Hanbuttensuppe.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) Blanquet von Kalb.
- 4) Spinat mit Eiern.
- 5) Gebratne Kalbsleber.
- 6) Preiselsbeere mit Rohm.

Am 24. Februar.

- 1) Suppe von Reis.
- 2) Pöckelfleisch mit Kohlrüben.
- 3) Schöps mit Zwiebeln.
- 4) Capaun mit Reis.
- 5) Kalbstopf.
- 6) Mehlspeise.
- 7) Sander mit Senfsauce.
- 8) Hirschbraten.
- 9) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Milchsuppe.
- 2) Cotelettes mit Bechamel.

- 3) Ragout.
- 4) Schweinskopf.

Am 25. Februar.

- 1) Jus-Suppe mit Eiern.
- 2) kleine Pastetchen.
- 3) Rühreyer mit Picklingen.
- 4) Emince von Hirsch.
- 5) Haasen en salmy.
- 6) Boeuf à la mode.
- 7) Reispastete mit Capaun.
- 8) Schinken mit Rothkraut.
- 9) farcirte Kalbskeule.
- 10) Hecht au four.
- 11) Schöpfs-Carré mit Rübch.
- 12) Capaun mit sauce hâché.
- 13) Fasanbraten.
- 14) Rehbraten.
- 15) kalte Pastete.
- 16) Aspic mit Zunge.
- 17) Forellen blau.
- 18) wilden Schweinskopf.
- 19) Mehlspeise mit Eingemacht.
- 20) Spinat m. kleinen Timbals.
- 21) Gelé mit Citronen.
- 22) Crème v. Vanille.
- 23) Punschtorte.
- 24) Citrontorte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) geklopftes Kalbfleisch.
- 3) Coteletten gebraten.
- 4) Eier au jus.
- 5) Aufgeschnittenes.

Am 26. Februar.

- 1) Gräupchensuppe.

- 2) Erdäpfelmus mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Fricandeaux mit Spinat.
- 5) Schöpfs-Carré m. weiß. Boh.
- 6) geback. R. Gehirn mit Linsen.
- 7) Zander mit Butter.
- 8) Gans gebraten.
- 9) Birnen-Compôtes.
- 10) Torte mit Arac.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) grillirte Zunge mit Gemüse.
- 3) Erdäpfel mit gebrat. Hering.

Am 27. Februar.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 3) gesalz. Schweinsf. m. w. Boh.
- 4) Mehlspeise mit Einback.
- 5) Karpfen mit Zwiebeln.
- 6) Kalbsbraten.
- 7) Apffelstrudel.
- 8) Mandelknchen.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 3) Rühreyer mit Sardellen.
- 4) Brodklößer.

Am 28. Februar.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Poulenta.
- 4) Rindfleisch mit Reis.
- 5) Schöpfskeule mit Rübch.

- 6) Schinken mit Sauerkraut.
- 7) Semmel-Pudding.
- 8) Haasenbraten.
- 9) Apfelmüffchen.
- 10) Speckkuchen.

Abends.

- 1) Butternockensuppe.
- 2) Haasenklein.
- 3) Hühner mit Sardellen.
- 4) Hâché mit Eiern.
- 5) Crème von Drangen.

Am 1. März.

- 1) Suppe mit geback. Nocken.
- 2) Pastetchen.
- 3) Caneepés von Sardellen.
- 4) gebackne Hühner.
- 5) Hechtklößer m. Wurzel-fillet.
- 6) Rost-Biff.
- 7) Rindfleisch m. Sardellensauce
- 8) Schöpf m. Kohl u. Kastanien.
- 9) Capaun mit Muscheln.
- 10) wilde S. Brust m. Kirschsauc
- 11) Endivien m. gesp. K. Milchen.
- 12) Hirschbraten.
- 13) Lammsbraten.
- 14) kalte Pastete v. Gänseleber.
- 15) Schinken glacirt.
- 16) Hühnerbrüste m. Bechamel.
- 17) Spinat mit glacirt. Eiern.
- 18) Forellen.
- 19) Mehlspeise en Biscuit.
- 20) Gelé.
- 21) Crème.
- 22) Linzer Torte.

- 23) Colatschen.
- 24) Waffeln.

Abends.

- 1) Schwadensuppe.
- 2) Rehleber mit Sardellen.
- 3) Omelets mit fines herbes.
- 4) kalte Pastete.

Am 2. März.

- 1) Selleriesuppe.
- 2) geklopftes Rindfleisch.
- 3) geback. Karpfen m. Sauerkr.
- 4) Erdäpfel mit Wurst.
- 5) Reis mit Eiern.
- 6) Mehlspeise mit Rosinen.
- 7) Lendenbraten.
- 8) Kugelhopf.

Abends.

- 1) Biermüschchen.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Nudel-Pudding.

Am 3. März.

- 1) Suppe mit Mehlfleckchen.
- 2) Gänseleber mit Austern.
- 3) Beef-Steaks.
- 4) Fricandeaux von Kalb.
- 5) Haasen mit Rothkraut.
- 6) Huhn mit Gräupchen.
- 7) Schleyen mit Specksauce.
- 8) Gebacknen Gries.
- 9) Eier en Aspic.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Linzer Torte.

Abends.

- 1) Weinsuppe.
- 2) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 3) Mehlspeise mit Apfel.

Am 4. März.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Boeuf à la mode.
- 3) Schops mit Kohl.
- 4) Lamm mit Sauerampf.
- 5) Macrony, Schinken u. Käse.
- 6) Kalbskopf.
- 7) Ziegen gebraten.
- 8) Reis en Compôte.
- 9) mürbe Torte.

Abends.

- 1) Mandelsuppe.
- 2) Emince von Hirsch.
- 3) Spinatstrudel.
- 4) Plinzen mit Rosinen.

Am 5. März.

- 1) Suppe v. Eyergräubchen.
- 2) Rühreyer mit Erdäpfel.
- 3) Englischen Braten.
- 4) Schweins-Cotelettes mit Senfsauce.
- 5) Schopsbutten mit Kraut.
- 6) Erdäpfelkloßer.
- 7) Capaun gebraten.
- 8) Rohmtorte.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Hühner en fricassé.
- 3) Semmel-Cuter.

Am 6. März.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 3) Schops mit Rübchen.
- 4) Kalbsgekröse en fricassé.
- 5) Hecht mit Weinsauce.
- 6) Schweinsbraten.
- 7) Eyerkäse.
- 8) Erdäpfeltorte.

Abends.

- 1) Kirschsuppe.
- 2) Grenade von Kalbs.
- 3) gebackne Reissbirnen.
- 4) Gelée mit Arac.

Am 7. März.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 3) Huhn mit Capern.
- 4) Zunge mit Rosinen.
- 5) Krebsstrudel.
- 6) Haasenbraten.
- 7) Markstorte.

Abends.

- 1) Bauerchocoladensuppe.
- 2) Brissolets v. Kalbfleisch.
- 3) Erdäpfelkloßer mit Vanille.

Am 8. März.

- 1) Linsensuppe mit Wurst.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Rosinen.
- 4) Braunkohl m. Wurst u. Eiern.
- 5) Hirschbrust mit Kirschsauce.
- 6) Hal.

- 7) Mehlspeise m. Markt u. Arac.
- 8) Lammsbraten.
- 9) Gelée mit Äpfeln.
- 10) Mandelfuchen.

Abends.

- 1) Semmelnischen.
- 2) Kalbsbrust glacirt.
- 3) Reisklößer.

Am 9. März.

- 1) Suppe von Möhren.
- 2) Schöpß mit Zwiebeln.
- 3) Linsen mit Eiern.
- 4) Mehlspeise mit Parmes. Käse.
- 5) Tauben gebraten.
- 6) Birnen-Compôte.

Abends.

- 1) Hafergrütsuppe.
- 2) Lammsbraten in Guß.
- 3) Kalbsleber gespickt.

Am 10. März.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Pöckelfleisch mit Sauerkraut.
- 3) Hechtklößer mit Butter.
- 4) Kalbsbraten.

Abends.

- 1) Hanbuttensuppe.
- 2) angeschlagne Kalbskenle.
- 3) Eyerfuchen mit Picklingen.

Am 11. März.

- 1) Suppe mit Kraut.
- 2) Backfisch mit Sauerkraut.
- 3) Rindfleisch mit Gemüse.

- 4) Schinken mit Erbsen.
- 5) Pastete von Haasen.
- 6) Macrony.
- 7) Schöpßbraten.
- 8) Pflaumentorte.

Abends.

- 1) Sagosuppe.
- 2) geröste Kalbsmilch.
- 3) Mehlspeise v. Mand. u. Citron.

Am 12. März.

- 1) Lockensuppe.
- 2) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 3) Schöpß mit Kraut.
- 4) Hühnerbraten.

Abends.

- 1) Klostersuppe.
- 2) Ragout v. Schöpß.
- 3) Karpfen blau.

Am 13. März.

- 1) Reissuppe mit Klößchen.
- 2) Rindscheiben geröst.
- 3) Schweinsohren m. Rübchen.

Abends.

- 1) Zitronensuppe.
- 2) geklopftes Kalbfleisch.
- 3) Eyer au jus.

Am 14. März.

- 1) Erdäpfelnockensuppe.
- 2) Rindfleisch mit Nudeln.
- 3) Schöpßfleisch mit Zwiebeln.
- 4) gebacken Reis.

Abends.

- 1) Bergsuppe mit Wein.
- 2) Blanquet von Kalb.
- 3) Omelets mit Chaud'eau.

Am 15. März.

- 1) Suppe mit Leberklößern.
- 2) gefüllte Kalbstbrust m. Sauce.
- 3) Huhn mit Reis.
- 4) Faustmauke.
- 5) Lendenbraten.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Spinat mit Eiern.

Am 16. März.

- 1) Suppe mit geback. Rocken.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 4) Fricandeaux mit Trüffeln.
- 5) pohlischer Karpfen.
- 6) Mehlspeise mit Äpfeln.
- 7) Lamm gebraten.
- 8) Speckfuchen.

Abends.

- 1) Chocoladensuppe.
- 2) Timbal von Tauben.
- 3) Cotelettes gebraten.
- 4) Charlotte von Äpfeln.

Am 17. März.

- 1) Mitonirte Suppe.
- 2) Roulade v. Rindfleisch.
- 3) Huhn mit Krebs-Coulis.

- 4) Mehl-Pudding.

- 5) Gänsebraten.

Abends.

- 1) Klostersuppe.
- 2) Popiton von Bechamel.
- 3) gebacknen Gries.

Am 18. März.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Schinken mit Speckklößern.
- 3) Kalbsbrust mit Pilzen.
- 4) melirte Gemüse m. Bratwurst.
- 5) Karpfen auf der Schüssel.
- 6) böhmische Talken.
- 7) Haasenbraten.

Abends.

- 1) Milchsuppe.
- 2) Nettamour von Kalbs.
- 3) Griesklößern mit Vanille.

Am 19. März.

- 1) Suppe von Erbsen.
- 2) Schweins-Cotelet. m. Kohl.
- 3) Kalbsbraten.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Kalbscheiben mit Sardellen.
- 3) Mehlspeise von Reismehl.

Am 20. März.

- 1) Suppe von Erdäpfel.
- 2) Rindfleisch mit Kohlrüben,
- 3) Käsegößen.

Abends.

- 1) Hanbuttensuppe.

- 2) Rühreyer mit Erdäpfel.
- 3) Wurst mit Pflaumen.

Am 21. März.

- 1) Suppe mit Sauerkraut.
- 2) Schweinefleisch mit Hirse.
- 3) gebacknen Fisch.
- 4) Nudelfuchen.

Abends.

- 1) Lockensuppe.
- 2) Kalbsmilch mit Sardellen.
- 3) Gries in Milch.

Am 22. März.

- 1) Hechtsuppe.
- 2) Kalbfleisch mit Nudeln.
- 3) Gradin von Schöpfsbraten.

Abends.

- 1) Sauerampfsuppe.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Eyerfuchen.

Am 23. März.

- 1) Rumfordsche Suppe.
- 2) Rühreyer mit Picklingen.
- 3) Rindfleisch mit Pastinak.
- 4) Zunge mit Rosinen.
- 5) Schweins-Coteletten m. Lins.
- 6) Sauerampf m. Eyer u. Wurst.
- 7) Krebsstrudel.
- 8) Lamm gebraten.
- 9) gebackene Schneenocken.

Abends.

- 1) Biermüschchen.
- 2) Lamm grillirt mit Sauce.
- 3) Apffelstrudel.

Am 24. März.

- 1) Jus-Suppe mit Reis.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Backfisch mit Sauerkraut.
- 4) Boeuf à la mode.
- 5) Huhn mit Muscheln.
- 6) Pastete von Hering.
- 7) Grünkraut mit Eiern.
- 8) Sander mit Senfsauce.
- 9) Mehlspeise v. schwarz. Brod.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Blanc-mangé.
- 12) Spritzfuchen.

Abends.

- 1) Eingelaufene Suppe.
- 2) Rehwildpret mit Sauce.
- 3) Leberflößler.

Am 25. März.

- 1) Suppe mit Eiern.
- 2) Sauerrampf mit Eiern.
- 3) Rindfl. mit Wasser-Erdäpfel.
- 4) Tauben mit Petersilie.
- 5) Auerhahn mit Sauce.
- 6) Haasen mit Zwiebeln.
- 7) Reisstrudel.
- 8) Rebhühner gebraten.
- 9) Crème v. Citronen.
- 10) Erdäpfeltorte.

Abends.

- 1) Zerfahrne Suppe.
- 2) Kalbsbrust mit Morcheln.
- 3) Mehlspeise mit Chocolate.

Am 26. März.

- 1) Borenzwiebelsuppe.
- 2) Beef-Steaks mit Sauerkraut.
- 3) Rindfleisch mit Sauce.
- 4) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 5) Haasen mit Rothkraut.
- 6) Macrony.
- 7) Aal.
- 8) Mehlspeise mit Rosinen.
- 9) Kalbsbraten.
- 10) Erdäpfelsallat.
- 11) Sandtorte.

Abends.

- 1) Braunmehlsuppe.
- 2) Cotelettes mit Spinat.
- 3) Mehlspeise von Quark.

Am 27. März.

- 1) Suppe von Erbsen.
- 2) Rindfleisch mit Möhren.
- 3) Schöpffleisch mit Zwiebeln.
- 4) Cotelettes mit Sauerrampf.
- 5) Erdäpfelklößchen.
- 6) Hecht mit Butter.
- 7) Mehlspeise mit Sago.
- 8) Rehbraten.
- 9) Birnen-Compôte.
- 10) Apfel en four tout.

Abends.

- 1) Suppe m. Semmelklößchen.
- 2) Kalbsbrust en fricassé.
- 3) Semmelstrudel.

Am 28. März.

- 1) Griesuppe.

- 2) Hechtpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Kalbsbrust mit Muscheln.
- 5) Stockfisch mit Sauce.
- 6) Mehlspeise mit Rosinen.
- 7) Truthahn gebraten.
- 8) Wurzelfallat.
- 9) Zuckerringel.

Abends.

- 1) Suppe m. Butternocken.
- 2) Popiets von Kalbfleisch.
- 3) Grützebrey.

Am 29. März.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) geklopftes Rindfleisch.
- 3) Taube mit Petersilie.
- 4) Cotelettes mit Bechamel.
- 5) Kalbskopf.
- 6) Karpfen.
- 7) Omelettes mit Arac.
- 8) Schweinebraten.
- 9) Pflaumen.
- 10) Sandtorte.

Abends.

- 1) Suppe rosoly.
- 2) Kalbsleber mit Sauce.
- 3) Gries in Milch.

Am 30. März.

- 1) Suppe von Reis.
- 2) marinirter Hering.
- 3) Rindfleisch mit Sauce.
- 4) Schinken mit Klößern.
- 5) Huhn mit Capern.

- 6) Schöpß-Carré mit Kraut.
- 7) gebackner Gries.
- 8) kalte Pastete.
- 9) Tauben gebraten.
- 10) aufgefüllte Vábe.

Abends.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Hühner en fricassé.

Am 31. März.

- 1) Holsteinische Suppe.
- 2) gebacken Rinds-farçe.
- 3) Taube mit Petersilie.
- 4) Schöpß mit Rübchen.
- 5) Linsen mit Wurst.
- 6) Reis-Pudding.
- 7) Stockfisch mit Sauce.
- 8) Lamnbraten.
- 9) Käsekäulchen.
- 10) Waffeln.

Abends.

- 1) Suppe mit Eyerstand.
- 2) Klops von Kalbfleisch.
- 3) Timbal von Tauben.

Am 1. April.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindsblenden mit Sauce.
- 4) Schöpß mit Rübchen.
- 5) Haasen mit Rothkraut.
- 6) Taube mit Krebs-Couly.
- 7) Cotelettes mit Jus.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Mehlspeise m. Hahnbuttensauce.

- 10) Hirschbraten.
- 11) Crème von Drangen.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Suppe mit Griestlöschchen.
- 2) Ragout.
- 3) Spinat mit Omeletes.

Am 2. April.

- 1) Kerbelsuppe.
- 2) Rindfl. m. Erdäpf. u. Major.
- 3) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 4) Zunge mit Rosinen.
- 5) Schöpß-Carré m. weiß. Boh.
- 6) Reis mit Schinken.
- 7) Brissoletes mit Kohl.
- 8) Hecht en fricassé.
- 9) Mehlspeise.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Crème von Citronen.
- 12) Zuckerringel.

Abends.

- 1) Suppe von Nudeln
- 2) Escalops mit Sauce.
- 3) Eyerfuchen.

Am 3. April.

- 1) Rumfordsche Suppe.
- 2) Pastetchen v. geräuch. Lachs.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Beef-Steaks mit Erdäpfel.
- 5) Huhn mit Krebs-Couly.
- 6) Schinken mit Kirschsauc.
- 7) Zunge mit Linsen.
- 8) Hecht mit Butter.

- 9) Krebs-Euter.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Crème von Vanille.
- 12) Zuckerherzchen.

Abends.

- 1) Suppe von Brechspargel.
- 2) Cotelettes au jus.
- 3) Leber gebraten.

Am 4. April.

- 1) Sauerampffsuppe mit Eyern.
- 2) Englischer Braten.
- 3) Kalbsbrust mit Gräupchen.
- 4) Popiton mit Bechamel.
- 5) Hirschbrust mit Capern.
- 6) Capaun mit Aspic.
- 7) Aal.
- 8) Mehl-Pudding.
- 9) Tauben gebraten.
- 10) marmorirtes Blanc-mangé.
- 11) Crème von Kaffee.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Emince von Schöps.
- 3) geröster Kalbsbraten.
- 4) gedünste Möhren.

Am 5. April.

- 1) Jus-Suppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Schöps mit Macrony.
- 5) Lammsbrust m. Sauerrampf.
- 6) Timbal mit Kalbsmilch.

- 7) Hecht mit Rübchen.
- 8) Mehlspeise mit Prunellen.
- 9) Lendenbraten.
- 10) Sago mit Vanille.
- 11) Apfel à la Crème.
- 12) Pflaumenmüßchen.

Abends.

- 1) Suppe mit Käsebrod.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Spinat mit Eyern.

Am 6. April.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Rindfleisch mit Sauce.
- 3) Fasan mit Sauerkraut.
- 4) Schinken mit Erbsen.
- 5) Spickgans mit Kohl.
- 6) Cotelettes mit Spinat.
- 7) Pastete von Capaun.
- 8) Mehlspeise mit Sago.
- 9) Tauben gebraten.
- 10) Crème von Drangen.
- 11) Compôte von Pflaumen.
- 12) Linzertorte.

Abends.

- 1) Suppe mit Mehlstücken.
- 2) Brechspargel mit Cotelettes.
- 3) Eyer au jus.

Am 7. April.

- 1) Suppe mit Eyerstand.
- 2) Lamm glacirt mit Senffauce.
- 3) geklopftes Rindfleisch.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Rehbrust mit Capern.

- 6) Bauchspeck mit Kohl.
- 7) Kalbsmilch mit Sardellen.
- 8) Hechtpastete.
- 9) Mehlspeise mit Chocolate.
- 10) wilde Ente gebraten.
- 11) Gelée mit Arac.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Emince von Reh.
- 3) Plinzen mit Rosinen.

Am 8. April.

- 1) Jus-Suppe mit Mehlerbs.
- 2) Rindfleisch mit Möhren.
- 3) Beef - Steaks mit Sauerkr.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Lamm mit Sauerampf.
- 6) Kalbskopf.
- 7) Rheinlachs.
- 8) Mehlspeise mit Kirschsauc.
- 9) Schöpßbraten.
- 10) Crème von Citronen.
- 11) Mandelfuchen.

Abends.

- 1) Reissuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Eyerfuchen.

Am 9. April.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Rindfleisch mit Pastinak.
- 3) Huhn mit Krebsen.
- 4) Ruheuter mit Hahnbutten.
- 5) Karpfen blau.

- 6) Macrony mit Käse.
- 7) Mehlspeise mit Mandeln.
- 8) Entenbraten.
- 9) Erdäpfelsallat.
- 10) Käsekäulchen.

Abends.

- 1) Mandelsuppe.
- 2) Kalbfleisch mit Nudeln.
- 3) Omeletes mit Arac.
- 4) gedünste Apfel.

Am 10. April.

- 1) Suppe mit Spargel.
- 2) Caneepés von Hering.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Tauben mit Muscheln.
- 6) Hirschbrust mit Kirschsauc.
- 7) Linsen mit Wurst.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Mehlspeise mit Marks.
- 10) Schweinepöckelbraten.
- 11) Crème mit Drangen.
- 12) Apfelmüßchen.

Abends.

- 1) Bier- u. Milchsuppe.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Gries mit Zucker u. Zimmt.

Am 11. April.

- 1) Suppe mit Rocken.
- 2) Erdäpfelmus m. gebr. Hering.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Schöpß mit Macrony.
- 5) Tauben mit frisch. Morcheln.

- 6) Sauerampf mit Eyern.
- 7) Croquets v. Hecht m. Becham.
- 8) gebacknen Reis.
- 9) Kalbsleberbraten.
- 10) Apfelmus.
- 11) Waffeln.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Griesklößler.

Am 12. April.

- 1) Sauerampfsuppe mit Eyern.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) Rindfleisch mit Capernsauce.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Cotelettes mit Spinat.
- 6) Macronypastete.
- 7) Krebsstrudel.
- 8) frischer Lachs.
- 9) Rehbraten.
- 10) Crème von Vanille.
- 11) Eyer en Aspic.
- 12) Mandelkuchen.

Abends.

- 1) Weinsuppe.
- 2) Fricandeaux mit Sauce.
- 3) Eyerkuchen mit Picklingen.

Am 13. April.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Pastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) geräucherte Zunge mit Erbsen.
- 5) Lamm mit Sauerampf.

- 6) Tauben mit Krebsen.
- 7) Schweinsohren m. Rübchen.
- 8) Blanquet von Kalb.
- 9) Bärse mit Karbensauce.
- 10) Mehlspeise mit Einback.
- 11) Fasanbraten.
- 12) Crème von Citronen.
- 13) Apfel-Compôte.
- 14) Torte mit Arac.

Abends.

- 1) Suppe m. Eyergräupchen.
- 2) Ragout.
- 3) Apfel in Schmalz gebacken.

Am 14. April.

- 1) Suppe m. verlohrenen Eyern.
- 2) marinirter Hering.
- 3) Hamburg. Rindfleisch m. Kohl.
- 4) Schweins = Cotelettes mit Sauerkraut.
- 5) Huhn mit Sardellen.
- 6) Rindsflecke mit Majoran.
- 7) Hecht mit Muscheln.
- 8) Capaun mit Aspic.
- 9) Tauben gebraten.
- 10) Plinzen mit Rosinen.
- 11) Apfel à la Crème.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) geklopftes Kalbfleisch.
- 3) Semmelklößch. m. leg. Bouill.

Am 15. April.

- 1) Gräupchensuppe m. Sauerapf.

- 2) umgewende Eyer mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) gebackene Tauben m. Spinat.
- 5) Rehbrust mit Capern.
- 6) Kalbsbrust mit Morcheln.
- 7) Hecht mit Senffauce.
- 8) Mehlspeise von Einback.
- 9) Schweinebraten.
- 10) Pommefinen-Compôte.
- 11) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Milchsuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Pastete von Capaun.

Am 16. April.

- 1) Suppe mit Morcheln.
- 2) Nühreyer mit Picklingen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Rebhuhn mit Rothkraut.
- 6) geräucherte Zunge mit Linsen.
- 7) Spickgans mit Kohl.
- 8) Kalbskopf.
- 9) Bärse mit Butter.
- 10) Lammbraten.
- 11) Crème v. Chocolade.
- 12) Zuckerstrauben.

Abends.

- 1) Zwiebelsuppe.
- 2) Cotelettes mit Spinat.
- 3) gebacknen Hirse.

Am 17. April.

- 1) Kräutersuppe.

- 2) Croquets mit Senffauce.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Kalbsbrust mit Morcheln.
- 6) Kalbsgetröße.
- 7) Hirschbrust mit Kirschauce.
- 8) Al.
- 9) Mehlspeise mit Chocolade.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Crème v. Vanille.
- 12) Biscuittorte.

Abends.

- 1) Buttermilchsuppe.
- 2) Spinat à la Crème m. Pilz.
- 3) gebackner Hecht.

Am 18. April.

- 1) Suppe mit Spargel.
- 2) roher Schinken.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Schinken mit Erbsen.
- 5) Cotelettes mit Pilzen.
- 6) Schweins-Carré mit weißen Bohnen.
- 7) Karpfen blau.
- 8) gebackner Gries.
- 9) Birkhahn gebraten.
- 10) gebackene Pflaumen.
- 11) Erdäpfelsallat.
- 12) Apfel en sur-tout.

Abends.

- 1) mitonirte Suppe.
- 2) Rehuter mit Sauce.
- 3) Schinken en Aspic.

Am 19. April.

- 1) Krebssuppe.
- 2) Rindfleisch mit Pilzsauce.
- 3) Schöpf mit Macrony.
- 4) Kalbsmilch m. Sauerampf.
- 5) Rehleber mit Capern.
- 6) Zunge mit Bohnen.
- 7) Cotelettes mit Senffauce.
- 8) Reis mit Picklingen.
- 9) Salmey von Haasen.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Sago mit Vanille.
- 12) arme Ritter.

Abends.

- 1) Zerfahrne Suppe.
- 2) Tauben mit Krebsen.
- 3) Plinzen à la Crème.

Am 20. April.

- 1) Reissuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) gebackene Tauben m. Spinat.
- 5) Rebhuhn mit Sauerkraut.
- 6) Macronypastete.
- 7) Schleyen mit Specksauce.
- 8) Blanquet von Kalb.
- 9) Mehlspeise von Aepfel.
- 10) Rehbraten.
- 11) Gelée mit Pommefinen.
- 12) Markstorte.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Kalbsbr. en fricas. m. Estrag.
- 3) gebackenen Reis.

Am 21. April.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Rühreyer mit Käse.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Beef-Steaks mit Erdäpfel.
- 5) Schinken mit Linsen.
- 6) Schöpf mit Rüben.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Mehlspeise mit Drangen.
- 10) Rehbraten.
- 11) Crème mit Citronen.
- 12) Pflaumenkuchen.

Abends.

- 1) Milchsuppe mit Mandeln.
- 2) geklopf. Kalbsfl. mit Klößchen.
- 3) Eyerkuchen mit Schinken-

Am 22. April.

- 1) Krebssuppe mit Gräupchen.
- 2) Erdäpfelmus mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Pastinak.
- 4) Schöpfsteule gedün. m. Zwieb.
- 5) geback. Kalbsbrust m. Spinat
- 6) Cotelettes mit Morcheln.
- 7) Huhn mit Reis.
- 8) Hecht mit Sardellen.
- 9) Omeletes mit Arac.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Blanc-mangé.
- 12) Quarkkuchen.

Abends.

- 1) Eyerkuchen.
- 2) Zunge mit Sauce.
- 3) Kalbsmilch mit Sauerampf.

Am 23. April.

- 1) Suppe à la Reine.
- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Huhn m. Gräupch. u. Morch.
- 5) Schw. Cotelet. m. Senffauce.
- 6) Kalbsmilch grill. mit Spinat.
- 7) kalte Pastete v. Haasen.
- 8) Karpfen blau.
- 9) gebacknen Gries.
- 10) Lammsbraten.
- 11) Crème mit Maraschino.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Sauerampffsuppe.
- 2) geklopftes Kalbfleisch.
- 3) Spargel mit Sauce.

Am 24. April.

- 1) Krebssuppe.
- 2) Haché-Pastetchen.
- 3) gedämpftes Rindfleisch.
- 4) gefüllte Kalbsbrust m. Pilzen.
- 5) gebackne Tauben mit Spinat.
- 6) Schöpß-Cotelett. mit Rübch.
- 7) Linsen mit Eyern u. Wurst.
- 8) Hecht mit Weinsauce.
- 9) Mehlspeise mit Cheau d'eau.
- 10) Kalbsleberbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Nühreyer mit Schinken.

Am 25. April.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) roher Schinken.
- 3) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 4) Taube m. Morch. u. Hopfkeim.
- 5) Schöpß-Cotelettes m. Rübch.
- 6) geback. Kalbsfüße m. Sauerkr.
- 7) Rebhuhn mit Trüffeln.
- 8) Fricandeaux mit Bechamel.
- 9) Karpfen blau.
- 10) Plinzen mit Apfel.
- 11) Hirschbraten.
- 12) Gelee von Kirschen.
- 13) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Sauce.
- 3) Spargel mit Butter.

Am 26. April.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) Erdäpfelmus mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Schöpßkeule mit Sauce.
- 5) Cotelettes mit Bechamel.
- 6) Lunge mit Majoran.
- 7) gezupft. Karpfen m. Sauerkr.
- 8) Griesklöffer.
- 9) Mehlspeise mit Hanbutten.
- 10) Tauben gebraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Chocoladensuppe.
- 2) Huhn mit Sardellen.
- 3) Morcheln à la Crème.

Am 27. April.

- 1) Suppe mit Nocken.
- 2) Bechamel-Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Grünkraut.
- 4) Schöpß mit Sauce.
- 5) Rebhuhn mit Sauerkraut.
- 6) geback. Kalbsgehirn m. Sau-
erampf.
- 7) Macrony, Schinken, u. Käse.
- 8) Spargel.
- 9) Mehlspeise mit Drangen.
- 10) Capaunbraten.
- 11) Blanc-mangé.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Semmelmüschen.
- 2) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 3) Spargel mit Setz-Eyern.

Am 28. April.

- 1) Erdäpfelsuppe mit Reis.
- 2) Emince von Schöpß.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfeln.
- 4) Schweins-Cotel. mit Erbsen.
- 5) Schinken mit Klößern.
- 6) gedämpfte Tauben.
- 7) Gekröße en fricassé.
- 8) Karpfen.
- 9) Mehlspeise mit Einback.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Pflaumenkuchen.

Abends.

- 1) Reissuppe m. Milch.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Spargel.

Am 29. April.

- 1) Jus-Suppe mit Nocken.
- 2) Ribitz-Eyer.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Schöpß mit Radiesgen.
- 5) Rouletten von Rindfleisch.
- 6) Tauben mit Allerley.
- 7) Barmen mit Specksauce.
- 8) Kalbsmilch en fricas. in Volv.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Apfelmus.
- 12) Pflaumentaschen.

Abends.

- 1) Klostersuppe.
- 2) Cotelettes mit Morcheln.
- 3) Omelets.

Am 30. April.

- 1) Rumfordsche Suppe.
- 2) Rühreyer mit Spargel.
- 3) Pöckelfleisch mit Meerrettig.
- 4) Rindfleisch mit Kohlrabn.
- 5) Schweins-Cotelet. m. Rübch.
- 6) Zunge mit Rosinen.
- 7) Ragout von Hirsch.
- 8) Huhn mit Sardellen.
- 9) Apfelstrudel.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Pflaumen-Compôte.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Escalops von Hirsch.
- 3) Käsegößen.

Am 1. May.

- 1) Suppe m. Spargel u. Carviol.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Hirschbrust mit Meerrettig.
- 5) Schinken mit weiß. Bohnen.
- 6) Kalbsleber mit Zwiebeln.
- 7) Rehheuter mit Hanbutten.
- 8) Eyer mit Aspic u. Wurst.
- 9) Plinzen mit Apfel.
- 10) Rindslendenbraten.
- 11) Birnen-Compôts.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Suppe m. Semmelnocken.
- 2) grillirte Zunge mit Spinat.
- 3) Reis in Milch m. Zuck. u. Zmt.

Am 2. May.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Rinds-fillet mit Erdäpfel.
- 3) geklopftes Rindfleisch.
- 4) Schöpß mit Zwiebeln.
- 5) Kalbskeule mit Sauce.
- 6) Hecht mit Senffauce.
- 7) Macronypastete.
- 8) Mehlspeise mit Citronen.
- 9) Rehbraten.
- 10) Apfelmus.
- 11) Zuckerringel.

Abends.

- 1) Sauerampffsuppe.
- 2) Kalbsbrust en fricassé.
- 3) Eyerkuchen mit Picklingen.

Am 3. May.

- 1) Linsensuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Huhn mit Spargel.
- 5) geräuch. Zunge m. Sauerkr.
- 6) Cotelettes mit Plinzen.
- 7) Reis mit Eiern und Käse.
- 8) Mal.
- 9) Omelets mit Arac.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Pommefinen á la Crème.
- 12) Apfel en sur tout.

Abends.

- 1) Suppe m. Morcheln.
- 2) Fricassé von Tauben.
- 3) arme Ritter.

Am 4. May.

- 1) Suppe à la Reine.
- 2) Jus-Suppe mit Rocken.
- 3) kleine Pastetchen.
- 4) Caneepés von Hering.
- 5) Rindfleisch glacirt mit Sauce und Gemüse.
- 6) Fricandeaux mit Champign.
- 7) Schöpß-Carré m. frisch. Gurk.
- 8) Timbal von Tauben.
- 9) Lamm-Cotelet, m. Sauerkr.
- 10) Forellen.
- 11) Schinken mit Aspic.
- 12) Mehlspeise mit Arac.
- 13) Rehbraten.
- 14) junge Hühnerbraten.
- 15) Gelée von Kirschen.
- 16) Mandeltorte.

Abends.

- 1) Wassersuppe.
- 2) Emince von Schöpf.
- 3) Plinzen mit Apfel.

Am 5. May.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) Rindfleisch mit Gurkensauce.
- 4) geklopftes Wildpret.
- 5) gebackne Taube mit Spinat.
- 6) Haasen mit Zwiebeln.
- 7) frischer Lachs.
- 8) Mehlspeise m. Parmesankäse.
- 9) Kalbsbraten.
- 10) Sandtorte.

Abends.

- 1) Sauerampfsuppe mit Eiern.
- 2) Croquettes v. Kalbfleisch mit Bechamel.
- 3) Fricand. mit Sauce-hâché.
- 4) Casserol au ris m. Hühnern.
- 5) Spargel mit kleinen Timbals.
- 6) Karpfen blau.
- 7) Apfelschnee.
- 8) Rehbraten.
- 9) Crème brûlé.
- 10) Eyerkäse mit Vanille.
- 11) Zuckerherzchen.

Am 6. May.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) saure Eyer mit Senfsauce.
- 3) Rindfleisch mit Melde.
- 4) Schöpffleisch mit Zwiebeln.

- 5) Kalbsbrust mit Pilzen.
- 6) Tauben mit Krebsen.
- 7) gebackene Nudeln.
- 8) Capaun mit Aspic.
- 9) Lachs.
- 10) Lammbraten.
- 11) Crème mit Arac.
- 12) Blasen Kuchen.

Abends.

- 1) Kirschsuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Erdäpfelkloßer mit Butter.

Am 7. May.

- 1) Morchelsuppe.
- 2) Ribizeyer.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Cotelettes mit Spargel.
- 5) Pöckelfleisch mit Sauerkraut.
- 6) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 7) Ragout.
- 8) Spargel mit Semmel u. Butt.
- 9) Hal blau.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Apfel-Compôte.
- 12) Aniskuchen.

Abends.

- 1) Weinsuppe.
- 2) Huhn en fricassé.
- 3) Leber gebraten.

Am 8. May.

- 1) Linsensuppe mit Wurst.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Hamburger Rindfl. mit Kohl.

- 4) Rindfleisch mit Sauce.
- 5) Schweinscotelet. m. Sauerkr.
- 6) Huhn mit Reis.
- 7) Sauerampf m. Eyer u. Wurst.
- 8) kalte Pastete von Schinken.
- 9) Spargel mit Sauce.
- 10) Tauben gebraten.
- 11) Zuckerringel.

Abends.

- 1) Mitonirte Suppe.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) Plinzen mit Apfel.

Am 9. May.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Rühreyer mit Spargel.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Taube mit Krebsen.
- 5) Schinken mit Erbsen.
- 6) Cotelettes mit Sauerampf.
- 7) Kalbsbrust mit Morcheln.
- 8) Spargel mit Weinsauce.
- 9) Sander mit Butter.
- 10) Mehlspeise mit Kirschsauc.
- 11) Lendenbraten.
- 12) Apfeltaschen.

Abends.

- 1) Grüne Saftsuppe.
- 2) Gefröße en fricassé.
- 3) Eyerfuchen mit Picklingen.

Am 10. May.

- 1) Braune Mehlsuppe.
- 2) marinirter Hering.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.

- 4) Huhn mit Morcheln, Spargel und Klobchen.
- 5) Kalbsbrust mit Majoran.
- 6) Kalbskeule mit Sauce.
- 7) Ragout von Haasenklein.
- 8) Sauerkraut mit gebrat. Kal.
- 9) Mehlspeise mit Zimmt.
- 10) Rehbraten.
- 11) Gurkensallat.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) grillirte Taube mit Spinat.
- 3) Crème brûlé.

Am 11. May.

- 1) Suppe mit geback. Rocken.
- 2) Bechamel-Pastetchen.
- 3) Rindfl. m. Morch. u. Petersilie.
- 4) Schinken mit Spargel.
- 5) Cotelettes m. gedünst. Sallat.
- 6) Zunge mit Meerrettig.
- 7) Spargel mit Butter.
- 8) Pastete von Wildpret.
- 9) Omelettes mit Arac.
- 10) Fasanbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Pflaumentorte.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Huhn en fricassé.
- 3) Semmelklobchen m. Bouillon.

Am 12. May.

- 1) Kräutersuppe.

- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 5) Pöckelzunge mit Erbsen.
- 6) Rehbrust mit Capern.
- 7) Reis mit Pöckelfleisch.
- 8) Spargel.
- 9) Hecht mit Senffauce.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Eyer en Aspic.
- 12) Kaisertorte.

Abends.

- 1) Wassersuppe.
- 2) Tauben mit Estragun.
- 3) Morcheln à la Crème.

Am 13. May.

- 1) Suppe Jacobine.
- 2) Erdäpfelmus mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Beef-Steaks mit Sauerkraut.
- 5) Huhn mit Sardellen.
- 6) Fricandeaux m. Sauerampf.
- 7) Escalops von Reh.
- 8) Schüsselhecht.
- 9) Plinzen mit Rosinen.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Citronen-Crème.
- 12) Mandeltorte.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 3) arme Ritter.

Am 14. May.

- 1) Sagosuppe.

- 2) Rühreyer mit Spargel.
- 3) Rindfleisch mit Bohnen.
- 4) geklopftes Rindfleisch.
- 5) Kalbsbrust mit Capern.
- 6) Zunge mit Rosinen.
- 7) Cotelettes mit Bechamel.
- 8) Vinaigret von Rindsleunden.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Rehbraten.
- 11) Chocoladen-Crème.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Klostersuppe.
- 2) geklopftes Kalbfleisch.
- 3) Spargel.

Am 15. May.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Markstorte.
- 3) Rindfleisch mit Sauce.
- 4) Tauben mit Spargel.
- 5) Cotelettes m. gedünst. Sallat
- 6) Pöckelzunge mit Linsen.
- 7) Escalops von Haasen.
- 8) Macrony, Schinken u. Käse.
- 9) Mehlspeise m. eingem. Nüssen.
- 10) junge Gans gebraten.
- 11) Reis en Compôte.
- 12) Linger Torte.

Abends.

- 1) Reissuppe.
- 2) Tauben mit Estragun.
- 3) Morcheln à la Crème.

Am 16. May.

- 1) Linsensuppe.

- 2) Erdäpfelmus mit Hering.
- 3) Rindfleisch mit Spinat.
- 4) Kalbsbrust mit Capern.
- 5) gebackne Tauben m. Spargel.
- 6) Cotelettes mit Senffauce.
- 7) Reis mit Eiern.
- 8) Aal mit Sauerkraut.
- 9) Krebse à la Crème.
- 10) Mehlspeise mit Hanbutten.
- 11) Rehbraten.
- 12) Quarkkuchen.

Abends.

- 1) Grünsuppe.
- 2) Hühner en fricassé.
- 3) Crème mit Citronen.

Am 17. May.

- 1) Suppe von Kräutern.
- 2) roher Schinken.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Schöpscoteletten m. Gurken.
- 6) Wildpret mit Capern.
- 7) Pastete von Gans.
- 8) Stöhr mit Weinsauce.
- 9) Mehlspeise v. schwarzenBrod.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Erdäpfelsallat.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Hühner mit Champignons.
- 3) Plinzen mit Rosinen.

Am 18. May.

- 1) Suppe von Gräupchen.

- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfl. m. Sparg. u. Möhren.
- 4) Schinken mit Linsen.
- 5) Fricandeaux mit Capern.
- 6) Tauben mit Pilzen.
- 7) Kalbsmilch en fricassé.
- 8) Zunge mit Rosinen.
- 9) Aalpastete.
- 10) Mehlspeise mit Marks.
- 11) Lamm oder Ziege gebraten.
- 12) Pflaumentorte.

Abends.

- 1) Hafergrünsuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Rudekuchen.

Am 19. May.

- 1) Reissuppe.
- 2) kaltes Pöckelfleisch m. Sauce-Remoulade.
- 3) Rindfleisch m. Reis u. Morch.
- 4) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 5) Huhn mit Estragon-Sauce.
- 6) Schweinscotelet. m. Sauerkr.
- 7) Erdäpfelmus mit Wurst.
- 8) Pastete von Stöhr.
- 9) Mehlspeise von Kirschen.
- 10) gefüllte Tauben mit Krebs-Farce gebacken.
- 11) Spargel en Salade.
- 12) Biscuit mit Vanille.

Abends.

- 1) Mandelsuppe.
- 2) Taube mit Capern.
- 3) Eier au jus.

Am 20. May.

- 1) Grüne Kräutersaftsuppe.
- 2) Jus-Suppe mit Nocken.
- 3) Hâché-Pastetchen.
- 4) gebackne Tauben en fricassé.
- 5) Englischen Braten.
- 6) gebackenen Kinds-Farçe.
- 7) Fricandeaux mit Spinat.
- 8) Schinken mit Aspic.
- 9) Coteletten mit Endivien.
- 10) Purée von Sauerampf mit Kalbsmilch.
- 11) junge Hühner mit Estragun.
- 12) Eminçe von Schöpß.
- 13) Reh Rückenbraten.
- 14) Capaunbraten.
- 15) Lachs.
- 16) Spargel mit Sauce.
- 17) Carviol au four m. Ramqu.
- 18) Mehlspeise mit Citrone.
- 19) marmorirte Mehlspeise.
- 20) Schoten mit Krebsbecher.
- 21) Morcheln à la Crème.
- 22) Erdbeer-Crème.
- 23) Gelé von Kirschen.
- 24) Wiener Torte.

Abends.

- 1) Mehlfleckchensuppe.
- 2) Coteletten mit Sauce.
- 3) Spinat mit Omelets.

Am 21. May.

- 1) Suppe m. Sparg. u. Krebsen.
- 2) Backfisch mit Sauerkraut.
- 3) Beef-steaks m. Erdäpfelmus.

- 4) Ente mit Rübchen.
- 5) Schöpß mit Macrony.
- 6) Schinken mit Spargel.
- 7) Wurst mit Linsen.
- 8) Spargel mit Krebsbecher.
- 9) Mehlspeise mit Arac.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Reis en Compôte.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Suppe mit Käsebrod.
- 2) Omelets mit Spinat.
- 3) Hühner en fricassé.
- 4) Ragout mit Kalbsbraten.
- 5) Croquettes mit Sauerampf.
- 6) gebackne Hühner.
- 7) Forellen blau.
- 8) Omelets mit Rohmsauce.
- 9) Kalbsnieren gebraten.
- 10) kalter Schinken.
- 11) Crème von Erdbeeren.
- 12) Apfeltorte.

Am 22. May.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Nühreyer mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Bohnen.
- 4) Huhn mit Sardellen.
- 5) Coteletten m. gedünst. Sallat.
- 6) Tauben mit Petersilie.
- 7) geräucherte Zunge mit Linsen.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Plinzen mit Apfel.
- 10) junge Gans gebraten.
- 11) Pommefinen m. Cheaud'eau
- 12) arme Ritter.

Abends.

- 1) Suppe mit Klößchen.
- 2) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 3) Spargel.

Am 23. May.

- 1) Reissuppe.
- 2) Rühreyer mit Spargel.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Tauben m. Reis u. Morcheln.
- 6) Schöpß mit Rübchen.
- 7) Kalbsmilch mit Spinat.
- 8) Blanquet von Kalbs.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Gurkensallat.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Wassersuppe.
- 2) junge Hühner en fricassé.
- 3) Eyer en Aspic.

Am 24. May.

- 1) Krebsuppe.
- 2) Erdäpfelpastetchen.
- 3) Rindfl. m. Bohnen u. Möhren.
- 4) Lamm mit Sauerampf.
- 5) Schinken mit Erbsen.
- 6) Kalbskopf.
- 7) Griesklößler m. Zwiebeln und Bratwurst.
- 8) Haasenklein.
- 9) Mehlspeise mit Einback.
- 10) junge Hühner gebraten.

- 11) Sallat.

- 12) Markstorte.

Abends.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Majoran.
- 3) Eyerfuchen.

Am 25. May.

- 1) Jus. Suppe.
- 2) Pilze mit Croutons.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Huhn mit Champignons.
- 5) Zunge mit Rosinen.
- 6) Taube mit Morcheln.
- 7) Kalbsmilch m. Citronensauce.
- 8) Stockfisch.
- 9) Mehlspeise von Spinat.
- 10) Schöpßbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Bergsuppe.
- 2) Rebhuhn mit Capern.
- 3) gebacken Huhn mit Sallat.

Am 26. May.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Bechamel-Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Schinken mit Bohnen.
- 5) Zunge mit Meerrettig.
- 6) Taube mit Sparg. u. Erbsen.
- 7) Pastete von Birrhahn.
- 8) Schleyen mit Weinsauce.
- 9) Plinzen mit Rosinen.

10) Schweinebraten.

11) Brodtorte.

Abends.

1) Suppe.

2) geklopftes Kalbfleisch.

3) Omelettes mit Vanille.

Am 27. May.

1) Legirte Zwiebelsuppe.

2) Ragoutpastetchen.

3) gedämpftes Rindfleisch.

4) Schöpß mit Gurken-puré.

5) Huhn mit Carviol.

6) Cotelettes mit Bechamel.

7) Sauerampf m. Eyer u. Wurst.

8) Kalbskopf.

9) gebacknen Reis.

10) Hirschlendenbraten.

11) Sago mit Vanille.

12) Zuckerdüthen.

Abends.

1) Möhrensuppe.

2) geback. Tauben mit Spargel.

3) Eyerkäse.

Am 28. May.

1) Suppe mit Champignons.

2) gedünsten Sallat mit Eyern.

3) Rindfleisch mit Bohnen.

4) Beef-Steaks mit Pilzen.

5) Kalbsbrust mit Nudeln.

6) Schweins = Cotelettes mit Sauerkraut.

7) Erbsen mit Lachs.

8) Ruheuter mit Kirschsauc.

9) Krebs-Pudding.

10) Schöpßbraten.

11) Erdbeere à la Crème.

12) Wiener Colatschen.

Abends.

1) Biersuppe.

2) Ragout von Schöpß.

3) Spinat mit Omelets.

Am 29. May.

1) Kräutersuppe.

2) Pilze mit Croutons.

3) Rindfleisch mit Petersilie.

4) Schöpßkeule m. gefüll. Sallat.

5) Kalbsbrust mit Krebsen.

6) Zunge mit weißen Bohnen.

7) Fasan mit Sauerkraut.

8) Popiton von Kalbfleisch.

9) Dampfknudeln.

10) Gans gebraten.

11) Crème von Caffee.

11) Mandeltorte.

Abends.

1) Nudelsuppe,

2) Net-amour von Kalb.

3) Sauerampf mit Eyern.

Am 30. May.

1) Schwäbische Suppe.

2) Rohmpastetchen.

3) Rindfleisch mit Meerrettig.

4) Schinken mit Spargel.

5) Zunge mit Capern.

6) Reis mit Pilzen.

7) Kalbscheiben mit Sardellen.

- 8) Hecht au four.
- 9) Erdäpfelkloßer mit Sauce.
- 10) Rindsfauerbraten.
- 11) Sallat.
- 12) Kädergebäcknes.

Abends.

- 1) Bauerchocolatensuppe.
- 2) Cotelettes mit Spinat.
- 3) Mehl-Pudding.

Am 31. May.

- 1) Commissionsuppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Speckkloßer mit Bratwurst.
- 6) Schweinsohren mit Sauerkr.
- 7) Croquets mit Spargel.
- 8) große Krebse.
- 9) Reis-Pudding.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Crème von Wein.
- 12) Punschtorte.

Abends.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Gries in Milch.

Am 1. Juny.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Eyer mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Schöpß mit Zwiebeln.
- 5) Tauben mit Pilzen.
- 6) Kalbskeule mit Sauce.

- 7) Linsen mit Bratwurst.
- 8) Macrony und Käse.
- 9) Krebse à la Crème.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Crème von Erdbeeren.
- 12) Lingertorte.

Abends.

- 1) Bier- und Milchsuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Blumenkohl mit Sauce.

Am 2. Juny.

- 1) Jus-Suppe.
- 2) Backfische.
- 3) Rindfleisch mit Sauce.
- 4) Pöckelfleisch mit Meerrettig.
- 5) Kalbsbrust mit Spargel.
- 6) Schöpß mit gefüllt. Gurken.
- 7) Kalbsmilch mit Schoten.
- 8) Gänselein mit Wurzeln.
- 9) Mehlspeise mit Kirschsauc.
- 10) Rehbraten.
- 11) Gurkensallat.
- 12) Quarkkuchen.

Abends.

- 1) Chocoladensuppe.
- 2) Ragout von Kalbs.
- 3) Spinat mit Eyern.

Am 3. Juny.

- 1) Reissuppe.
- 2) Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit jungen Kohl.
- 4) Beef - Steaks mit Pilzen.
- 5) Huhn mit Krebsen.

- 6) Tauben mit Petersilie.
- 7) Cotelettes mit Schoten und gedünsten Sallat.
- 8) geback. Kalbshirn m. Saurapf.
- 9) gebacknen Gries.
- 10) Hirschrückenbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Wassersuppe.
- 2) Emince von Schöpf.
- 3) Spargel.

Am 4. Juny.

- 1) Krebsuppe.
- 2) Rühreyer mit Pilzen.
- 3) Rindfleisch mit Bohnen.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Pöckelzunge mit Erbsen.
- 6) Ruheuter mit Senfsauce.
- 7) Kalbsgekröße en fricassé.
- 8) Schleyen mit Specksauce.
- 9) Mehlspeise mit Hanbutten.
- 10) junge Hühner gebraten.
- 11) Crème von Himbeeren.
- 12) Kirschkuchen.

Abends.

- 1) Mehlsuppe.
- 2) Cotelettes mit Spinat.
- 3) Tauben gebraten.

Am 5. Juny.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) geklopftes Rindfleisch.

- 4) Kalbsbrst. m. Gräup. u. Morch.
- 5) Zunge mit Schoten.
- 6) geback. Taube mit Portulac.
- 7) Schweinsohren mit Sauerkr.
- 8) Kalbsmilch mit Spinat.
- 9) Omelets mit Pilzen.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Crème von Citronen.
- 12) Hefenkuchen.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) Eyerkuchen.

Am 6. Juny.

- 1) Linsensuppe mit Wurst.
- 2) Rühreyer mit geräuch. Lachs.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Cotelettes m. gedünst. Sallat.
- 6) Spargel mit Krebs-Couly.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Hecht mit Weinsauce.
- 9) Plinzen mit Rosinen.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Sallat.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Möhrensuppe.
- 2) Tauben mit Pilzen.
- 3) Semmelkloßchen.

Am 7. Juny.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Rindfleisch mit Petersilie.

- 3) Schöpß mit Zwiebeln.
- 4) Gans mit Sauerkraut.
- 5) Rehbrust mit Capern.
- 6) jung. Hühner m. Stachelbeere
- 7) Speckkloßer.
- 8) große Krebse.
- 9) Eyerstrudel.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Eyer en Aspic.
- 12) arme Ritter.

Abends.

- 1) Grünsuppe.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Plinzen mit Rosinen.

Am 8. Juny.

- 1) Schotensuppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Schöpß-Carré mit Bohnen.
- 5) Hirschbrust panirt mit Sauce.
- 6) Schw. Cotelettes mit Senff.
- 7) Kalbsmilch mit Schoten.
- 8) Al. blau.
- 9) gebacknen Reis.
- 10) Rehbraten.
- 11) Gurkensallat.
- 12) Hefencolatschen.

Abends.

- 1) Morchelsuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Hefenplinzen.

Am 9. Juny.

- 1) Biersuppe.

- 2) gebacken Huhn mit Spinat.
- 3) Rindfl. m. Bohn. u. Möhren.
- 4) Casserol au ris mit Tauben.
- 5) Schinken mit Schot. u. Möh.
- 6) Kalbsbr mit Carb. u. Krebsen.
- 7) gefüll. Kohlraby m. Bratwurst.
- 8) Karpfen.
- 9) Mehlspeise mit Erdäpfel.
- 10) Schöpßbraten.
- 11) Crème von Chocolate.
- 12) Mandelkuchen.

Abends.

- 1) Reissuppe.
- 2) Haasen en salmy.
- 3) Spinat mit Ethern.

Am 10. Juny.

- 1) Möhrensuppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Fricandeaux mit Spinat.
- 6) Timbal mit Escalops.
- 7) Pastete von Rebhühner.
- 8) Reis mit Pilzen.
- 9) Mehlspeise mit Kirschen.
- 10) Hühner gebraten.
- 11) geröste Kirschen.
- 12) Pflaumentaschen.

Abends.

- 1) Suppe mit Gräupchen.
- 2) Cotelettes mit Sauerampf.
- 3) gebackne Taube mit Spinat.
- 4) Friture mit geback. Petersilie.
- 5) Hühner mit Volvent.

- 6) Omelets mit Jus.
- 7) Croquets v. Wildp. m. Sauce.
- 8) Hecht-fillet mit Bechamel.
- 9) Plinzen mit Himbeeren.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Crème brûlé.
- 12) Mandelkuchen.

Am 11. Juny.

- 1) Suppe à la Reine.
- 2) Boeuf à la mode.
- 3) Pöckelfleisch mit Bohnen.
- 4) Kalbskeule gespickt.
- 5) Wildpret au gradin.
- 6) Sauté von Kalb mit Ethern.
- 7) farc. Taub. m. Krebs-Couly.
- 8) Enten-Fillet m. Zwiebel-puré.
- 9) Pastetchen.
- 10) gebackenes Huhn.
- 11) Carviol mit Käse au four mit Bratwurst.
- 12) Vinaigret.
- 13) Rehbraten.
- 14) junge Hühnerbraten.
- 15) Schinken mit Aspic.
- 16) Sander mit Butter.
- 17) Mehlspeise m. Himbeersauce.
- 18) Macronypastete.
- 19) Kalbsmilch mit Schoten.
- 20) Erdschocken mit Sauce.
- 21) Gelée von Kirschen.
- 22) Sago mit Vanille.
- 23) Priorsch.
- 24) Apfelforte.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.

- 2) Emince von Schöpf.
- 3) Bohnen à la Crème.

Am 12. Juny.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Rühreyer mit geräuch. Lachs.
- 3) Rindfleisch mit Spinat.
- 4) Kalbsbrust mit Kohlraby.
- 5) Zunge grillirt mit Bohnen.
- 6) Lamm mit Sauerampf.
- 7) Ente mit Zwiebeln.
- 8) geback. Karpfen m. Sauerkr.
- 9) Reis-Pudding.
- 10) Tauben gebraten.
- 11) Crème mit Himbeere.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Lammscoteletten mit Spinat.
- 3) gebacknen Gries.

Am 13. Juny.

- 1) Suppe von Schotenschalen.
- 2) Rühreyer mit geräuch. Lachs.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Huhn mit Gräup. u. Morch.
- 5) Kalbsbrust mit Majoran.
- 6) Escalops von Reh.
- 7) Schinken mit Rübchen.
- 8) Ente mit Champignons.
- 9) Stöhr mit Senffauce.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Eiersuppe.
- 2) Tauben mit Spargel.
- 3) Pilze mit Eyer.

Am 14. Juny.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfl. mit Bohn. u. Möhren.
- 4) Schöpß-Carré mit Gurken.
- 5) Tauben mit Krebs-Couly.
- 6) Cotelettes m. gedünst. Sallat.
- 7) Reis mit Ethern.
- 8) Stockfisch mit Buttersauce.
- 9) Omeletes mit Vanille.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Gurkensallat.
- 12) Zuckerringel.

Abends.

- 1) Semmelsuppe.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) gerösten Kalbsbraten.

Am 15. Juny.

- 1) Braune Mehlsuppe.
- 2) Reispastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Boeuf à la mode.
- 5) Schinken mit Schoten.
- 6) Hühner mit Estragun.
- 7) Cotelettes mit Pilzen.
- 8) Alpastete.
- 9) Plinzen mit Kirschen.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Crème von Caffee.
- 12) Wiener Colatschen.

Abends.

- 1) Citronensuppe.
- 2) geklopftes Kalbfleisch.
- 3) Gries in Milch.

Am 16. Juny.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Gänseleber mit Sardellen.
- 3) Rindfl. m. Schot. u. Möhren.
- 4) Pöckelfleisch mit Bohnen.
- 5) Kalbsbrust mit Spargel.
- 6) Croquettes mit Senfsauce.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) Krebse à la Crème.
- 9) Mehlspeise mit Einback.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Preiselsbeere.
- 12) Zuckertrauben.

Abends.

- 1) Wassersuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Chocoladen-Crème.

Am 17. Juny.

- 1) Suppe mit Erdäpfel-fillet.
- 2) Bechamel-Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Spinat.
- 4) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 5) Cotelettes m. Schot. u. Möhr.
- 6) Schöpß mit Kohlraby.
- 7) Ragout von Rehbrust.
- 8) Lunge mit Majoran.
- 9) Mehlspeise mit Himbeere.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Erdbeere à la Crème.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Grüne Saftsuppe.
- 2) Tauben mit Sardellen.
- 3) gebackne Milch.

Am 18. Juny.

- 1) Möhrensuppe.
- 2) geback. Tauben mit Bohnen.
- 3) Rindfleisch mit Rosinen.
- 4) Schöpf mit Kürbchen.
- 5) Huhn mit Reis und Käse.
- 6) Schinken mit Schot. u. Möhr.
- 7) Kalbsleber mit Senffauce.
- 8) Hecht mit Weinsauce.
- 9) gebackene Nudeln.
- 10) Gänsebraten.
- 11) geröste Kirschen.
- 12) Zuckerherzchen.

Abends.

- 1) Biermüschchen.
- 2) Kalbsgekröse.
- 3) Spinat mit Ethern.

Am 19. Juny.

- 1) Suppe mit Reis.
- 2) kaltes Pöckelfleisch mit Senff.
- 3) Rindsblenden mit Sardellen.
- 4) Fricandeaux m. Blumenkohl.
- 5) Tauben mit Krebs-Couly.
- 6) Cotelettes mit Spinat.
- 7) Haasenklein.
- 8) Schoten mit Omelets.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Schöpfbraten.
- 11) gedünste Gurken.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Zerfahrne Suppe.
- 2) Emincé von Schöpf.
- 3) Reis mit Zucker und Zimmt.

Am 20. Juny.

- 1) Schwäbische Suppe.
- 2) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 3) Huhn mit Reis.
- 4) Gans mit Kürbchen.
- 5) Schinken mit Linsen.
- 6) Taube mit Petersilie.
- 7) wilde Schw. Brust m. Kirschs.
- 8) Hecht mit Weinsauce.
- 9) Mehlsp. mit Drangenblüth.
- 10) Schweinsbraten.
- 11) Crème von Mandeln.
- 12) Biscuittorte.

Abends.

- 1) Bauerchocolatensuppe.
- 2) Blanquet von Kalb.
- 3) saure Eyer.

Am 21. Juny.

- 1) Linsen Suppe.
- 2) Rühreyer mit Schoten.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) gebacken Huhn mit Spinat.
- 6) Escalops von Wildpret.
- 7) Pöckelzunge mit Bohnen.
- 8) Sander mit Butter.
- 9) Mehl-Pudding.
- 10) Hühner gebraten.
- 11) Himbeere à la Crème.
- 12) Kirschkuchen.

Abends.

- 1) Milchsuppe.
- 2) Cotelettes mit Schoten.
- 3) Griesuppe.

Am 22. Juny.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Sauce-Hâché.
- 4) Kalbsbrust mit Lillensauce.
- 5) Schinken mit gefüll. Gurken.
- 6) Petit salé mit Bohnen.
- 7) Croquettes mit Erbsen.
- 8) Schöpscotelett. m. Zwiebeln.
- 9) Hal blau.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Tauben mit Estragum.
- 3) Brodklößer.

Am 23. Juny.

- 1) Macronysuppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Fricandeaux mit Spinat.
- 5) junge Hühner m. Stachelbeere
- 6) Cotelettes mit Schoten.
- 7) Reis mit Krebsbecher.
- 8) Stockfisch mit Sauce.
- 9) Mehlspeise mit Himbeeren.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Omelets mit Schaum.
- 12) Torte mit Arac.

Abends.

- 1) Mandelsuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Omelets mit Schoten.

Am 24. Juny.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Rühreyer mit geräuch. Lachs.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Schöpsteule m. Gurkensauce.
- 5) geback. Tauben mit Spargel.
- 6) Kalbsbrust mit Krebsauce.
- 7) Cotelettes mit Zuckerschoten.
- 8) Hecht mit Butter.
- 9) Mehlspeise von Eyerdotter.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Crème brûlé.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Grüßsuppe.
- 2) Reis mit Eyern.
- 3) Käsekäulchen.

Am 25. Juny.

- 1) Reissuppe.
- 2) neue Heringe.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Pöckelfleisch mit Meerrettig.
- 5) Schöpß mit Zwiebeln.
- 6) Huhn mit Stachelbeere.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) Barmen mit Lillensauce.
- 9) Mehlspeise mit Kirschen.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Crème von Erdbeeren.
- 12) Torte à la Crème.

Abends.

- 1) Bergsuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Spinat mit Omelets.

Am 26. Juny.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Kohlpastetchen.
- 3) Hamb. Kindfl. mit Kohlraby.
- 4) Kindfl. m. Reis u. gr. Rosin.
- 5) Schöpß mit Möhren.
- 6) Cotelettes mit gefüll. Sallat.
- 7) Schinken mit Schoten.
- 8) Hal blau.
- 9) Mehlspeise von frisch. Quark.
- 10) junge Hühnerbraten.
- 11) Kirschfülje.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Emince von Schöpß.
- 3) geröste Heidelbeere.

Am 27. Juny.

- 1) Suppe von Gries.
- 2) Nühreyer mit Sardellen.
- 3) Kindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 5) Tauben mit Petersilie.
- 6) Macrony, Schinken u. Käse.
- 7) geback. Huhn mit Spinat.
- 8) Stockfisch m. Schot. u. Möhr.
- 9) Mehlspeise mit Erdbeeren.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Gurkensallat.
- 12) Zimmtringel.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Reis en Compôte.

Am 28. Juny.

- 1) Linsensuppe.
- 2) Backfische.
- 3) Kindfleisch mit Möhren.
- 4) Beef-Steaks mit Schoten.
- 5) Kalbssteule mit Sauce.
- 6) Gans mit Rübechen.
- 7) grillirte Zunge mit Bohnen.
- 8) Reis mit Eyer und Käse.
- 9) Pudding mit Weinsauce.
- 10) wilden Schweinebraten.
- 11) Speckfallat.
- 12) Marktorte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Reis mit Ethern.
- 3) arme Ritter.

Am 29. Juny.

- 1) Suppe von Schoten.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Kindfleisch mit Bohnen.
- 4) Huhn mit Reis und Krebsen.
- 5) Schinken mit Erbsen.
- 6) Kalbsbrust mit Majoran.
- 7) gedämpfte Tauben.
- 8) Fricandeaux m. Sch. u. Möh.
- 9) Kirschfülje.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Himbeere à la Crème.
- 12) geback. Hollunder.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Croquettes von Pilzen.
- 3) Plinzen mit Erdbeeren.
- 4) Sallat.

Am 30. Juny.

- 1) Jus-Suppe mit Rocken.
- 2) Boeuf à la mode.
- 3) Rindfleisch mit Bohnen.
- 4) farcirte Kalbskeule.
- 5) Timbal mit Escalops.
- 6) Tauben au gradin.
- 7) geback. Kalbsbrst. m. Spinat.
- 8) Kalbsmilch mit Bechamel.
- 9) junge Hühner mit Sauce Remoulade, kalt.
- 10) Escalops v. Wildpret mit Champignons.
- 11) Pastetchen.
- 12) Caneepés von Hering.
- 13) Haasenfuchen.
- 14) kalte Pastete von Schinken.
- 15) Schoten u. Möhr. v. Crout.
- 16) Hecht gesp. m. Krebs. garnirt.
- 17) Englischen Pudding.
- 18) Mehlspeise mit Citronen.
- 19) Rehbraten.
- 20) Hühnerbraten.
- 21) Crème von Erdbeeren.
- 22) Kirschfülje.
- 23) Spritzfuchen.
- 24) Kaisertorte.

Abends.

- 1) Grützsuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.

- 3) Miraton v. Reis en Ragout.
- 4) Hühner en fricassé.
- 5) Bohnen mit Croutons.
- 6) Hecht mit kalter Senffauce.
- 7) Omelets mit Arac.
- 8) Haasenbraten.
- 9) Kädergebäcknes.

Am 1. July.

- 1) Suppe v. weißen Rüben.
- 2) Rindfleisch mit Sauce.
- 3) Kalbskeule gespickt.
- 4) Schinken mit Specklößer.
- 5) Pastete von Hühnern, Klobfchen und Krebsen.
- 6) Hecht glacirt m. farcirt. Krebs.
- 7) kleine Pastetchen.
- 8) Croquettes mit Bechamel.
- 9) Rehbraten.
- 10) Pöckelzunge mit Aspic.
- 11) Zuckerschoten mit Omelets.
- 12) Mehlspeise mit Citronen.
- 13) Blumenkohl mit Croutons.
- 14) Stockfisch m. Schot. u. Möh.
- 15) Crème von Himbeeren.
- 16) Kirschfuch. m. Maraschino.

Abends.

- 1) Suppe mit Eyergräupchen.
- 2) Gans mit Sauce.
- 3) gebacknen Gries.
- 4) Haasenbraten.

Am 2. July.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.

- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Schöpß-Carré mit gef. Gurk.
- 6) Kalbsbrust mit Carviol.
- 7) Pöckelzunge mit Bohnen.
- 8) Haasen mit Zwiebeln.
- 9) Mehlspeise v. frischen Quark.
- 10) junge Gans gebraten.
- 11) farcirte Eyer.
- 12) Mandeltorte.

Soupé.

- 1) Suppe mit Vanille.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Casserol au ris mit Hühnern.
- 4) Fricandeaux mit Spinat.
- 5) geback. Tauben mit Bohnen.
- 6) Hecht mit Bechamel.
- 7) Omeletes mit Arac.
- 8) Kalbsbraten.
- 9) Gurkensallat.
- 10) Eyerkäse.
- 11) gebacknen Hollunder.

Am 3. July.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Taube mit Spargel.
- 5) Kalbsbrust mit Morcheln.
- 6) Cotelettes mit Schoten.
- 7) Haasen mit Capern.
- 8) Schleyen mit Sauce.
- 9) Mehlspeise mit Himbeeren.
- 10) Kalbsleberbraten.
- 11) gebackne Milch mit Vanille.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Trübe Suppe.
- 2) Emingé.
- 3) Tauben gebraten.
- 4) geröste Kirschen.

Am 4. July.

- 1) Reissuppe.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Schinken mit Schot. u. Möh.
- 5) Ente mit Zwiebeln.
- 6) Schöpß mit Rüben.
- 7) Hechtcoteletten m. Bechamel.
- 8) Mehl-Pudding mit Käse.
- 9) Plinzen mit Himbeeren.
- 10) Tauben gebraten.
- 11) Kirschfülje.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 3) Sauerampf mit Ethern.

Am 5. July.

- 1) Linsensuppe.
- 2) Schoten mit Omeletes.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Cotelettes m. gedünst. Sallat.
- 5) Zunge mit Linsen.
- 6) Escalops v. Reh mit Capern.
- 7) Spinat m. Ethern u. Croutons.
- 8) Macrony, Schinken u. Käse.
- 9) Stockfisch mit Sauce.
- 10) Kalbsbraten.

11) Erdbeer-Crème.

12) arme Ritter.

Abends.

1) Eiersuppe.

2) gebacken Huhn mit Schoten.

3) Eiertuchen mit Picklingen.

Am 6. July.

1) Reissuppe mit Käse.

2) geback. Kalbsfüße m. Spinat.

3) Boeuf à la mode.

4) Schöpß mit Macrony.

5) gedämpfte Tauben.

6) Ruheuter m. Hanbuttensauce.

7) Blanquet von Kalb.

8) Kal.

9) Mehlspeise mit Kirschen.

10) junge Hühner gebraten.

11) Gurkensallat.

12) Waffeln.

Abends.

1) Wassersuppe.

2) Ragout.

3) Semmelkloßer.

Am 7. July.

1) Rumfordsche Suppe.

2) Schinken mit Kloßer.

3) Engl. Braten mit Erdäpfel.

4) Schöpß mit Bohnen.

5) Hühner en fricassé.

6) Escalops von Reh.

7) Schoten mit Florons.

8) Kalbskopf.

9) Hecht-Timbal mit Wurzeln.

10) Entenbraten.

11) Ergo mit Vanille.

12) Hefencolatschen.

Abends.

1) Hafergrüßsuppe.

2) Ragout.

3) große Krebse.

4) Kalbsnierenbraten.

Am 8. July.

1) Krebsuppe.

2) Rohmpastetchen.

3) umgewende Eyer u. Wurst.

4) Rindfleisch mit Rosinen.

5) Ente mit Kürbchen.

6) Macronypastete.

7) Schinken mit Reis au four.

8) Kal.

9) Mehlspeise mit Einback.

10) Lendenbraten.

11) Speckfallat.

12) Kirschkuchen.

Abends.

1) Kerbelsuppe.

2) Cotelettes mit Spinat.

3) Haasenbraten.

4) Brodkloßer.

Am 9. July.

1) Gräupchensuppe.

2) Rühreyer mit Schoten.

3) Rindfleisch m. Reis u. Rosin.

4) Hühner mit Capern.

5) Schinken mit Erbsen.

6) Kalbsbrust mit Carviol.

- 7) Cotelettes mit Zuckerschoten.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Krebs-Pudding.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Gurkensallat.
- 12) Speckfuchen.

Abends.

- 1) Klostersuppe.
- 2) Emincé von Schöpß.
- 3) Gefröße.
- 4) gebacknen Reis.

Am 10. July.

- 1) Suppe von Sauerampf.
- 2) geklopftes Rindfleisch.
- 3) Pöckelfleisch mit Bohnen.
- 4) Schöpß mit Weiskraut.
- 5) gebackene Taube mit Spinat.
- 6) Kalbsbrust m. Champignons.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) Bohnen mit Heringen.
- 9) Hecht mit Tillensauce.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Crème von Rosen.
- 12) mürbe Torte.

Abends.

- 1) Semmelsuppe.
- 2) Rühreyer mit Wurst.
- 3) Blanquet von Kalb.

Am 11. July.

- 1) Schotensuppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Beef-Steaks mit Spargel.

- 5) Kalbsbrust mit Nudeln.
- 6) Fricandeaux mit Bohnen.
- 7) Huhn mit Sardellen u. Klobß.
- 8) Schleyen mit Capern.
- 9) Mehlspeise mit Drangen.
- 10) Schöpßbraten.
- 11) Crème von Kirschen.
- 12) Zuckerringel.

Abends.

- 1) Lebersuppe.
- 2) Schöpß-Ragout.
- 3) Spinat mit Eyern.
- 4) Spargel.

Am 12. July.

- 1) Krebsuppe.
- 2) Blumenkohl mit Ramquins.
- 3) Rindfl. mit Möhr. u. Bohnen.
- 4) Timbal m. Escalops v. Kalb.
- 5) gebacken Huhn mit Schoten.
- 6) Schweinscotelett. mit Senff.
- 7) Haasentlein.
- 8) Hechtotel. mit Schoten-puré.
- 9) Mehlspeise v. Sago m. Vanille.
- 10) Tauben gebraten.
- 11) Crème brulé.
- 12) Citronen-Torte.

Abends.

- 1) Grüne Saftsuppe.
- 2) Kalbscheiben mit Jus.
- 3) Bohnen mit Eyern.
- 4) Kalbsnierenbraten.

Am 13. July.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Zuckerschoten mit Wurst.

- 3) Rindfleisch mit Gurkensauce.
- 4) Schinken mit Klößern.
- 5) Huhn mit Reis.
- 6) Ente mit Rübchen.
- 7) Schöpfs-Carré mit Macrony.
- 8) kalte Pastete von Haasen.
- 9) Mehlspeise m. Semmelwürstchen und rothen Wein.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Crème von Drangen.
- 12) Quarkkuchen.

Abends.

- 1) Suppe von Reis.
- 2) gedämpfte Tauben.
- 3) Gänselein.
- 4) Eyerkuchen.

Am 14. July.

- 1) Suppe au jus mit Käsebrod.
- 2) Rühreyer mit Schoten.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Schöpfskeule mit Bohnen.
- 5) Huhn mit Johannisbeeren.
- 6) Schweinsohren und Maul mit Rübchen.
- 7) Ruheuter mit Sauerampf.
- 8) Bignets von Reismehl.
- 9) Mehlspeise v. Rosin. u. Semm.
- 10) Hirschrücken gebraten.
- 11) Crème von Aepfelmus.
- 12) Wiener Colatschen.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Plinzen mit Aepfel.
- 4) Hühner gebraten.

Am 15. July.

- 1) Sauerampfsuppe.
- 2) Rühreyer mit Pilzen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Hirschbrust mit Kirschsauce.
- 5) Schweinscotelett. mit Bohn.
- 6) Tauben mit Spargel.
- 7) Ente gelb mit Zwiebeln.
- 8) Mehlspeise v. schwarz. Brod.
- 9) Käsekäulchen.
- 10) Rehbraten.
- 11) Kirschsülze.
- 12) Zuckerherzchen.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) Cotelettes mit Spinat.
- 3) Hirschlendenbraten.
- 4) gebackene Schneenocken.

Am 16. July.

- 1) Bier- und Milchsuppe.
- 2) neue Heringe mit Bohnen.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Fricandeaux mit Champign.
- 5) Hühner mit Carviol.
- 6) Miraton von Krebsmatten.
- 7) Poulenta von Erdäpfeln.
- 8) Macrony, Schinken u. Käse.
- 9) Mehlspeise von Reis und Spinatmatten.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Linger Torte.

Abends.

- 1) Reissuppe.

- 2) Croquettes.
- 3) Hühnerbraten.
- 4) Blumenkohl au four.

Am 17. July.

- 1) Mittonirte Suppe.
- 2) Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Spinat.
- 4) Schöpß mit Möhren.
- 5) Schinken mit Schoten.
- 6) Hühner mit Sardellen.
- 7) gebacken Kalbsgehirn mit Sauerkraut.
- 8) Krebse.
- 9) Mehlspeise mit Drangen.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Apfel-Compôte.
- 12) Kirschuchen.

Abends.

- 1) Kalte Schaale.
- 2) Kalbsleber mit Senfsauce.
- 3) Hühnerbraten.

Am 18. July.

- 1) Krebsuppe mit Carviol.
- 2) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 3) Rindfleisch mit Spargel.
- 4) Cou de Veau mit Sauce.
- 5) Cotelettes mit Schoten.
- 6) Schöpß mit Kraut.
- 7) Hirschbrust mit Kirschsauc.
- 8) Reis mit Pilzen.
- 9) Hecht mit Erdäpfel.
- 10) gebacknen Gries.
- 11) Ente gebraten.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Majoran.
- 3) arme Ritter.

Am 19. July.

- 1) Schwäbische Suppe m. Eyer.
- 2) Kalbsmilch glacirt m. Spinat.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Huhn mit Carviol.
- 5) grillirte Zunge mit Spargel.
- 6) Schöpß mit Zwiebeln.
- 7) Schoten mit Florons.
- 8) Schleyen mit Specksauce.
- 9) Plinzen mit Himbeeren.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Sago mit Vanille.
- 12) Biscuittorte.

Abends.

- 1) Suppe von Eiern.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Rühreyer mit Wurst.
- 4) Eyeruchen.

Am 20. July.

- 1) Hechtsuppe.
- 2) Pilze en fricassé.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) gedämpfte Tauben.
- 5) Schinken mit Erbsen.
- 6) Kalbsbrust mit Gräupchen.
- 7) Macrony, Käse u. Bratwurst.
- 8) Hechtlößer mit Wurzeln.
- 9) Reis-Pudding.
- 10) Gänsebraten.

11) Gurkensallat.

12) Zimtringel.

Abends.

- 1) Suppe von Brechspargel.
- 2) gebacken Huhn mit Schoten.
- 3) Sauerampf mit Eiern.
- 4) Kalbsleberbraten.

Am 21. July.

- 1) Kockensuppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Bohnen.
- 4) Beef-Steaks mit Sauce.
- 5) junge Hühner m. Johannisb.
- 6) Tauben mit Pilzen.
- 7) Gans mit Meerrettig.
- 8) Hecht mit Butter und Eiern.
- 9) Klöße mit Käse.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Eierkäse.
- 12) Zuckerdietchen.

Abends.

- 1) Semmelsuppe.
- 2) Croquettes mit Sauce.
- 3) Rehbrust mit Capern.

Am 22. July.

- 1) Sauerampfsuppe mit Eiern.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) gedämpftes Rindfleisch.
- 4) Schöpß mit Kraut.
- 5) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 6) Escalops von Reh.
- 7) Kalbsmilch mit Spinat.
- 8) Linsen mit Wurst.

9) Mehlspeise von Käse.

10) Kalbsbraten.

11) Prunellen.

12) Brandringel.

Abends.

- 1) Eingelaufene Suppe.
- 2) Kalbsbrust en fricassé.
- 3) Schoten mit Florons.
- 4) Kalbsbraten.

Am 23. July.

- 1) Linsensuppe.
- 2) umgewende Eier mit Schink.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Schöpß mit Reis.
- 5) geklopftes Kalbfleisch.
- 6) Gans mit Rübchen.
- 7) Schw. Cotelett. m. Meerrettig.
- 8) Sander mit Butter.
- 9) Mehlspeise v. Kirschen.
- 10) gebratene Tauben.
- 11) Crème von Vanille.
- 12) Punschorte.

Abends.

- 1) Zerfahrne Suppe.
- 2) gebackne Kalbsfüße.
- 3) Ragout.
- 4) Omelets mit Vanille.

Am 24. July.

- 1) Kumsfordsche Suppe.
- 2) Pilze mit Croutons.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) geback. Tauben mit Bohnen.

- 6) farcirt. Weißkr. m. Schöpfcot.
- 7) Kalbsgekröse m. Erdäpfel.
- 8) Hecht-fillé mit Bechamel.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Hühnerbraten.
- 11) Gelee von Himbeeren.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Blanquet von Kalb.
- 3) Leber en salmy.
- 4) Kirchsülze.

Am 25. July.

- 1) Suppe mit Semmelbrodchen.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfleisch m. Bohn. u. Möhr.
- 4) Schinken mit Schoten.
- 5) Cotelettes mit Carviol.
- 6) geback. Hecht mit Sauerkr.
- 7) Klops au gradin.
- 8) Reis mit Pilzen.
- 9) Plinzen mit Himbeeren.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Eiersuppe.
- 2) große Krebsse.
- 3) Nudelkuchen.

Am 26. July.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Backfische.
- 3) Rindfleisch mit Wurzeln.

- 4) gefüll. Kalbsbrust m. Klobsch.
- 5) junge Hühner m. Johannisb.
- 6) Zuckerschoten mit Florons.
- 7) Cotelettes mit Portulak.
- 8) Stockfisch m. Schot. u. Möhr.
- 9) Mehlspeise v. frischen Quark.
- 10) Lendenbraten.
- 11) geröste Heidelbeere.
- 12) Reiskuchen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Ente mit Zwiebeln.
- 3) Brathechte.
- 4) Grütze in Butter.

Am 27. July.

- 1) Suppe mit Reiscroutons.
- 2) Bratwurst mit Sauerkraut.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Schöpfc mit Welschkohl.
- 5) Hirschbrust mit Kirchsauce.
- 6) Taube mit Morch. u. Klobsch.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) Kalbsmilch mit Spinat.
- 9) Mehlspe. m. Hanbuttensauce.
- 10) Capaunbraten.
- 11) Gurkensallat.
- 12) Speckkuchen.

Abends.

- 1) Kirchsuppe.
- 2) Rehbrust mit Capern.
- 3) Wurst mit Spinat.
- 4) Eyerkäse.

Am 28. July.

- 1) Griesuppe.

- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Huhn mit Sardellen.
- 5) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 6) Kalbskopf.
- 7) Capaun mit Aspic.
- 8) Schleyen mit Sauce.
- 9) gebacknen Reis.
- 10 Lendenbraten.
- 11) Apfelfuchen.

Abends.

- 1) Klostersuppe.
- 2) gebacken Huhn.
- 3) Spinat mit Ethern.
- 4) Kalbsleber gebraten.

Am 29. July.

Diné.

- 1) Krebsuppe.
- 2) Hering mit Gurken.
- 3) Pilze mit Croutons.
- 4) Boeuf à la mode.
- 5) Schinken glacirt m. Schoten.
- 6) Fricandeaux mit Champign.
- 7) Pastete von jungen Haasen.
- 8) Timbal von Kalbscheiben.
- 9) Sander mit Senffauce.
- 10) Schoten mit Croutons.
- 11) Miraton von Krebsen.
- 12) Erdschocken m. Sauce-blanc.
- 13) Mehlspeise mit Käse.
- 14) Rehbraten.
- 15) Crème von Drangen.
- 16) Linzer Torte.

Am 30. July.

- 1) Suppe von Sauerampf.
- 2) Erdäpfel m. Sardellenbutter.
- 3) Rindfleisch mit Sauce.
- 4) Schinken mit Linsen.
- 5) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 6) Hühner en fricassé.
- 7) Macrony und Käse.
- 8) grill. Zunge m. Schot. u. Möh.
- 9) Mehlspeise mit Rosinen.
- 10) Schöpssbraten.
- 11) Citronen-Crème.
- 12) Zimmitfuchen.

Abends.

- 1) Suppe mit Gries.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Reis mit Krebscheiben.
- 4) Semmel-Euter.

Am 31. July.

- 1) Reissuppe.
- 2) Rinds-fillet mit Seeeyern.
- 3) geklopftes Rindfleisch.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Schöpss-Carré mit Endivien.
- 6) Ente mit Rübchen.
- 7) Emince von Schöpss.
- 8) Krebse à la Crème mit Crout.
- 9) gebacknen Gries.
- 10) gebratene Tauben.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Quarkfuchen.

Abends.

- 1) Morchelsuppe.
- 2) saure Eyer.

- 3) Spinat mit Zunge.
- 4) gebratene Erdäpfel.

Am 1. August.

- 1) Möhrensuppe.
- 2) Hering mit Gurken od. Bohn.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Schöpf mit Zwiebeln.
- 5) Miraton v. Reis mit Huhn.
- 6) Cotelettes mit Spinat.
- 7) Schöpfbutten mit Kraut.
- 8) Al blau.
- 9) Mehlspeise mit Einback.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Sago mit Vanille.
- 12) Kädergebäcknes.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) Haasenbraten.
- 4) Bohnen à la Crème.

Am 2. August.

- 1) Sauerampffsuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) geklopftes Rindfleisch.
- 5) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 6) grillirte Zunge mit Bohnen.
- 7) Cotelettes m. gedünst. Sallat.
- 8) Hechtklößer mit Sardellen.
- 9) Dampfknudeln.
- 10) Lendenbraten.
- 11) geröste Kirschen.
- 12) Kugelhopf.

Abends.

- 1) Eiersuppe.
- 2) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 3) Tauben gebraten.
- 4) Apfelschnee.

Am 3. August.

- 1) Erdäpfelsuppe.
- 2) neue Heringe mit Gurken.
- 3) Backfische.
- 4) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 5) Kalbskeule mit Sauce.
- 6) Schöpf mit Kraut.
- 7) Huhn mit Champignons.
- 8) Pöckelzunge mit Linsen.
- 9) Mehlspeise mit Chocolate.
- 10) Entenbraten.
- 11) Compôte von Melonen.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Cotelettes au jus.
- 3) Kalbsnierenbraten.
- 4) Reisklößer.

Am 4. August.

- 1) Grüne Saftsuppe.
- 2) Pastetchen.
- 3) Cannepés von Hering.
- 4) Blumenkohl mit Bratwurst.
- 5) Gänseleber mit Sardellen.
- 6) Boeuf à la mode.
- 7) Fricandeaux mit Champign.
- 8) Schinken mit Rothkraut.
- 9) Timbal von Tauben.
- 10) Casserol au ris.

- 11) Hirschbraten.
- 12) kalte Pastete von Capaun.
- 13) Hecht au four.
- 14) Eyer en Aspic.
- 15) Erdschocken mit Sauce.
- 16) Mehlspeise mit Vanille.
- 17) Crème von Citronen.
- 18) Aprikosen en Compôte.
- 19) Apfelscheiben.
- 20) Linzer Torte.

Abends.

- 1) Buttermilchsuppe.
- 2) geback. Huhn mit Schoten.
- 3) Käsekäulchen.

Am 5. August.

- 1) Mittonirte Suppe.
- 2) Rindfleisch m. Sauce moscov.
- 3) Schinken m. Schot. u. Möhr.
- 4) Tauben mit Krebs-Couly.
- 5) Cotelettes mit Portulak.
- 6) Pastete von Rebhuhn.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Stockfisch m. Sauce u. Erdäpf.
- 9) Mehlspeise von Eydotter.
- 10) Hühnerbraten.
- 11) Nilly mit Vanille.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Ragout.
- 3) Sauerampf mit Eyern.
- 4) Kalbsleberbraten.

Am 6. August.

- 1) Braune Suppe mit Eyern.

- 2) Rühreyer mit Schinken.
- 3) Beef-Steaks mit Bohnen.
- 4) Rindfleisch mit Oliven.
- 5) Huhn mit Reis.
- 6) Cotelettes mit Endivien.
- 7) Ragout von Schöps.
- 8) Stockfischpastete.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Rehbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Speckkuchen.

Abends.

- 1) Eyeruppe.
- 2) Emince von Reh.
- 3) Kalbsbrust mit Majoran.
- 4) Waffeln.

Am 7. August.

- 1) Suppe von Karpfen.
- 2) Rühreyer mit Pilzen.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) angeschlagene Kalbskeule.
- 5) Schöps-Carré m. Welschkohl.
- 6) Cotelettes mit Bohnen.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) geback. Kalbsbrust m. Sellerie.
- 9) Omelets mit Himbeeren.
- 10) Schöpsbraten.
- 11) Heidelbeeren à la Crème.
- 12) Grieskuchen.

Abends.

- 1) Reissuppe.
- 2) Leber en salmy.
- 3) Enten gebraten.
- 4) Eyer auf Butter.

Am 8. August.

- 1) Linsensuppe.
- 2) Pilze en fricassé.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Ente mit Zwiebeln.
- 5) junge Hühner m. Sch. u. Möh.
- 6) Hirschbrust mit Kirschsauc.
- 7) Pastete von Taube.
- 8) Hecht mit Erdäpfel.
- 9) Plinzen m. Rosinen u. Apfel.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) mürbe Torte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.
- 3) Plinzen à la Crème.
- 4) Haasenbraten.

Am 9. August.

- 1) Suppe m. Rindsröhrenknochen.
- 2) Bohnen mit Kalbsbrust.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Schöpfs-Carré mit Erdäpfel.
- 5) gedämpfte Kalbskeule.
- 6) Spinat mit Cervelatwurst.
- 7) Macrony und Schinken.
- 8) Aal mit Schoten u. Möhren.
- 9) Reis-Pudding.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Kirschfülle.
- 12) Crème-Torte.

Abends.

- 1) Suppe mit rohen Griesklößch.
- 2) Ragout.

- 3) grillirte Gans mit Sauce.
- 4) Omelets.

Am 10. August.

- 1) Suppe mit Welschkohl.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindsblenden mit Erdäpfel und Sauce.
- 4) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 5) gedämpfte Tauben.
- 6) Escalops v. Schw. m. Saurkr.
- 7) Reis mit Schinken.
- 8) Poulenta von Erdäpfel.
- 9) Semmel-Euter.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Chocoladen-Crème.
- 12) Punschorte.

Abends.

- 1) Eiersuppe.
- 2) Kalbsscheiben mit Sauce.
- 3) Spinat mit Eiern.
- 4) Leber gebraten.

Am 11. August.

- 1) Commissionsuppe.
- 2) Rühreyer mit Schinken.
- 3) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 4) Schöpfs-Carré mit Reis.
- 5) junge Hühner mit Joh. Beere.
- 6) Schweinscotel. m. Schot. puré.
- 7) Bohnen à la Crème m. Crout.
- 8) große Krebse.
- 9) Mehlspeise von Reis.
- 10) Hühnerbraten.
- 11) Kirschen-Compôte.
- 12) Linzer Torte.

Abends.

- 1) Regierte Wassersuppe.
- 2) Hâchée von Kalbsbraten.
- 3) Erdäpfelmus.
- 4) Eyerfuchen mit Picklingen.

Am 12. August.

- 1) Suppe rosoly.
- 2) Rinds-fillet mit Erdäpfel.
- 3) Rindfleisch mit Kohl.
- 4) Schöpß mit Kraut.
- 5) Taube mit Krebsen.
- 6) Kalbsmilch mit Sauerampf.
- 7) Kalbsbrust mit Pilzen.
- 8) Linsen mit Wurst und Eiern.
- 9) Sander mit Butter.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Crème von Vanille.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Huhn mit Gräupchen.
- 3) Omelettes mit Arac.
- 4) Tauben gebraten.

Am 13. August.

- 1) Suppe von Schoten.
- 2) Spinat mit Wurst.
- 3) geklopftes Rindfleisch.
- 4) Schweins-Carré mit Bohn.
- 5) Huhn m. Reis u. Krebs-Couly
- 6) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 7) Macrony und Käse.
- 8) Kalbskopf.
- 9) Mehlspeise von Mohn.
- 10) Enten gebraten.

11) Zunge en Aspic.

12) Apfelforte.

Abends.

- 1) Kalte Schaale.
- 2) Kalbscheiben mit Sauce.
- 3) Griesklößler mit Vanille.
- 4) Auflauf mit Citronen.

Am 14. August.

- 1) Suppe von Hanbutten.
- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) gedämpftes Rindfleisch.
- 4) Schinken mit Bohnen.
- 5) Ente mit Rübchen.
- 6) Schöpß-Carré mit Kraut.
- 7) Pastete von Capaun.
- 8) Reis mit Pilzen.
- 9) Mehlspeise mit Einback.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Hefenfuchen.

Abends.

- 1) Klostersuppe.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Ragout.
- 4) Omelets.

Am 15. August.

- 1) Suppe mit Eiern.
- 2) Rühreyer mit Pilzen.
- 3) Englischen Braten.
- 4) Hühner mit Champignons.
- 5) Kalbsbrust mit Carviol.
- 6) geback. Kalbsfüße m. Spinat.
- 7) Ente gelb mit Zwiebeln.

- 8) Stockfisch m. Schot. u. Möhr.
- 9) Kirsch-Pudding.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Salat.
- 12) Amblatt m. Himbeer-Gelée.

Abends.

- 1) Milchsuppe.
- 2) Blanquet von Kalbs.
- 3) Karpfen blau.
- 4) Nudelfuchen.

Am 16. August.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Backfische.
- 3) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 4) gefüllte Kalbsbrust m. Klobsch.
- 5) junge Hühner mit Johannisb.
- 6) Zuckerschoten mit Florons.
- 7) Cotelettes mit Portulak.
- 8) Stockfisch mit Schot. u. Möh.
- 9) Mehlspeise mit frisch. Quark.
- 10) Lendenbraten.
- 11) geröste Heidelbeere.
- 12) Erdäpfeltorte.

Abends.

- 1) Legirte Wassersuppe.
- 2) Emincé von Schöpß.
- 3) gebratene Tauben.
- 4) Griesklöffer.

Am 17. August.

- 1) Bier- und Milchsuppe.
- 2) Reispastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Kalbskeule mit Käse farcirt.

- 5) feiste Hirschbr. m. Kirschsauc.
- 6) Cotelettes mit gefüll. Salat.
- 7) Kalbsbrust mit Majoran.
- 8) Haasenklein.
- 9) gebackenen Gries.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Kirschfülle.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Bauerchocoladensuppe.
- 2) Nettamours von Kalbfleisch.
- 3) Haasenbraten.
- 4) geröste Pflaumen.

Am 18. August.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Schöpß mit Kraut.
- 5) gebacken Huhn mit Bohnen.
- 6) Schinken mit Sauerkraut.
- 7) Cotelettes mit Pilzen.
- 8) Ragout von Reh.
- 9) Schweins-Carré m. Macromy
- 10) Entenbraten.
- 11) Rabinzchen.
- 12) Markstorte.

Abends.

- 1) Kalte Schale.
- 2) angeschlagene Kalbskeule.
- 3) Hühnerbraten.
- 4) Charlotte von Pflaumen.

Am 19. August.

- 1) Linsensuppe mit Wurst.

- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Huhn mit Sardellen.
- 5) Ente mit Meerrettig.
- 6) Schöpß mit weißen Bohnen.
- 7) Popiton v. Reis m. Escalops.
- 8) Spinat mit Eyer und Wurst.
- 9) Mehlspeise mit Parmes. Käse.
- 10) Fasanbraten.
- 11) Aprikosen en Compôte.
- 12) Torte mit Arac.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) Ragout von Reh.
- 3) Tauben gebraten.
- 4) Gelée von Kirschen.

Am 20. August.

- 1) Suppe mit Welschkohl.
- 2) Bechamel-Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Miraton eu Ragout v. Taub.
- 5) Haasen mit Rothkraut.
- 6) Schöpß-Carré mit gef. Zwieb.
- 7) Pastete von Wildpret.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Mehlspeise m. Macron. u. Citron.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Wurzelfallat.
- 12) Hefencolatschen.

Abends.

- 1) Biermüschchen.
- 2) gebacken Huhn mit Spinat.
- 3) Croquettes mit Sauce.
- 4) Erdäpfelflößer.

Am 21. August.

- 1) Pilzsuppe.
- 2) Beef-Steaks mit Erdäpfel.
- 3) Rindfleisch mit Kohl.
- 4) Fricandeaux mit Sauce.
- 5) Schöpß mit Rüben.
- 6) grillirte Zunge mit Bohnen.
- 7) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 8) Popiton von Blumenkohl.
- 9) Hal mit Schoten u. Möhren.
- 10) Capaunbraten.
- 11) Schnee-Crème m. Marasch.
- 12) Citrontorte.

Abends.

- 1) Wasserkaltschale.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Timbal von Kalbsmilch.
- 4) Gries in Milch.

Am 22. August.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Gänseleber mit Trüffeln.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Schöpß mit Welschkohl.
- 5) junge Hühner mit Johannisb.
- 6) Kalbsbrust en fricassé.
- 7) Schoten mit Krebsbecher.
- 8) geschmorten Hecht.
- 9) Charlotten v. schwarz. Brod.
- 10) Truthahnbraten.
- 11) Mandel-Crème.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Haasen mit Zwiebeln.

- 3) Blanquet von Kalb.
- 4) Omelets mit Schoten.

Am 23. August.

- 1) Möhrensuppe.
- 2) Pilze mit Croutons.
- 3) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 4) Schweinscoteletten m. Schoten und Möhren.
- 5) Tauben mit Krebsen.
- 6) Pastete von Wildpret.
- 7) feiste Hirschbr. m. Kirschsauce.
- 8) geräucherte Zunge mit Linsen.
- 9) Schöpfbutter mit Kraut.
- 10) Krebse à la Crème.
- 11) Möhrenkuchen.
- 12) Plinzen mit Rosinen.
- 13) Schöpfbrot.
- 14) Sago mit Vanille.
- 15) Apfelmus.
- 16) Brodtorte.

Abends.

- 1) Klobschensuppe.
- 2) Bohnen mit geback. Tauben.
- 3) Salmi von Wildpret.
- 4) Omelets.

Am 24. August.

- 1) Suppe mit Welschkohl.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfl. mit Petersilienwurzel.
- 4) Schinken mit Hefenklobern.
- 5) Schöpfbrot mit Möhren.
- 6) Kalbsbrust mit Gräupchen.
- 7) Schweinsbrust mit Sauerkr.
- 8) Zunge mit Kohl u. Erdäpfel.

- 9) Reis mit Pilzen.
- 10) Mehlspeise mit Mohn.
- 11) Hühnerbraten.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Cotelettes mit Bechamel.
- 3) Lendenbraten.
- 4) Prunellen-Compôte.

Am 25. August.

- 1) Suppe von Pilzen.
- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Cotelettes mit Bohnen.
- 5) Emince von Hirsch.
- 6) Pastete von wilder Gans.
- 7) Schöpfbrot mit Rüben.
- 8) geback. Huhn mit Spinat.
- 9) Zuckerschoten mit Florons.
- 10) grillirt. Kalb mit Rothkraut.
- 11) Mehlspeise mit Einback.
- 12) Gänsebraten.
- 13) Kirschsülze.
- 14) geröste Pflaumen.
- 15) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Obstsuppe.
- 2) Tauben à la Crème.
- 3) Reis mit Schinken.
- 4) Kalbsleberbraten.

Am 26. August.

- 1) Buttermilchsuppe.
- 2) Gänselein mit Wurzeln.

- 3) Rindfleisch mit Reis.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Schinken m. Schot. u. Möhr.
- 6) Tauben mit Pilzen.
- 7) Zunge au gradin.
- 8) Schöpß mit Kraut.
- 9) Karpfen blau.
- 10) Krebsstrudel.
- 11) wilde Ente gebraten.
- 12) Apfel à la Crème.
- 13) Punschtorte.

Abends.

- 1) Hollundersuppe.
- 2) Hühner en fricassé.
- 3) Bohnen mit Croutons.
- 4) Eyer auf Butter.

Am 27. August.

- 1) Bier- und Milchsuppe.
- 2) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 3) geklopftes Rindfleisch.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 6) Cotelettes mit Linsen.
- 7) Pilze mit Croutons.
- 8) kalte Pastete von Haasen.
- 9) Alal blau.
- 10) Mehlspeise von Quark.
- 11) Schöpßbraten.
- 12) Erdäpfeltorte.

Abends.

- 1) Selleriesuppe.
- 2) Hühner mit Estragon.
- 3) Zunge mit Rosinen.
- 4) arme Ritter.

Am 28. August.

- 1) Weiße Bohnensuppe.
- 2) Hechtpastetchen.
- 3) gedämpftes Rindfleisch.
- 4) Schinken mit Erbsen.
- 5) Huhn mit Capern.
- 6) Schweinsohren m. Rübchen.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Ente gelb mit Zwiebeln.
- 10) Sander mit Weinsauce.
- 11) Mehlspeise mit Drangen.
- 12) Kalbsbraten.
- 13) Apfel gedünstet.
- 14) Waffeln.

Abends.

- 1) Kalte Schale.
- 2) Ragout.
- 3) Hâché von Kalbfleisch.
- 4) Birnen-Compôte.

Am 29. August.

- 1) Rumfordsche Suppe.
- 2) umgewende Eyer mit Reis.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Schöpß mit Welschkohl.
- 5) Huhn mit Champignons.
- 6) Kalbsbrust en fricassé.
- 7) Tauben mit Pilzen.
- 8) Zunge mit Rosinen.
- 9) geback. Kalbsfüße m. Spinat.
- 10) Schoten mit grillirten Alal.
- 11) Mehlspeise mit Kirschsauc.
- 12) Hirschbraten.
- 13) Prunellen.
- 14) Mandelkuchen.

Abends.

- 1) Zerfahrne Suppe.
- 2) Emince von Schöpf.
- 3) Bohnen mit Croutons.
- 4) Plinzen mit Rosinen.

Am 30. August.

- 1) Klostersuppe.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) Englischen Braten.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Erdäpfelmus mit Hering.
- 6) Cotelettes mit Sauce.
- 7) Schleyen mit Specksauce.
- 8) gebacknen Reis.
- 9) Rindsenden gebraten.
- 10) Crème von Citronen.
- 11) Apfelfuchen.

Abends.

- 1) Milchsuppe.
- 3) Croutons mit Bechamel.
- 3) Spinat mit Omelets.
- 4) Apfelmus.

Am 31. August.

- 1) Commissionsuppe.
- 2) Rindfleisch mit Pastinak.
- 3) Schöpf-Carré gedünstet.
- 4) Schweinscotelett. mit Senff.
- 5) Specklöfer.
- 6) Macrony mit Käse.
- 7) Kalbsnierenbraten.
- 8) Hefenfuchen.
- 9) Quitten-Compôte.
- 10) Vanillenschnittchen.

Soupe.

- 1) Jus-Suppe.
- 2) Erdäpfelpastetchen.
- 3) Kalbskeule farcirt.
- 4) Schinken mit Bohnen.
- 5) Casserol au ris.
- 6) Tauben grillirt mit Spinat.
- 7) kalte Pastete.
- 8) Hecht gespickt au four.
- 9) Mehlspeise v. Gries u. Vanille
- 10) Krebse à la Crème.
- 11) Fasan.
- 12) Reh.
- 13) Crème von Drangen.
- 14) Reine Clauden en Compt.
- 15) Spritzkuchen.
- 16) Sandtorte.

Am 1. September.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Rühreyer mit Erdäpfel.
- 3) Rindfleisch m. Boh. u. Möhr.
- 4) Haasen mit Sauerkraut.
- 5) Rebhühner mit Drangen.
- 6) Kalbscheiben mit Sauce.
- 7) Haasenklein.
- 8) Schöpfscotel. m. Bouraquen.
- 9) Mehlspeise mit Mark.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Weinbeersülze.
- 12) Wiener Torte.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Escalops von Hirschenden.
- 3) wilden Schweinskopf.
- 4) Grammetsvogel gebraten.

Am 2. September.

- 1) Jus-Suppe mit Käsebrod.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Schöpscotelett. mit Rothkr.
- 5) Hirschbrust mit Hirschsauc.
- 6) Huhn mit Krebsen.
- 7) Rindsflecke mit Erdäpfel.
- 8) Barmen mit Specksauce.
- 9) Mehlspeise mit Aprikosen.
- 10) Entenbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Citrontorte.

Abend 8.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Ragout.
- 4) Dampferdäpfel.

Am 3. September.

- 1) Linsensuppe.
- 2) Eyer auf Butter.
- 3) Rindfleisch mit Bohnen.
- 4) Schöpß mit Rübchen.
- 5) Kalbscheiben mit Sardellen.
- 6) Tauben mit Pilzen.
- 7) Ente mit Welschkohl.
- 8) geb. Kalbsfüße mit Saurapf.
- 9) Haasenklein.
- 10) Schoten-pûré mit Schinken.
- 11) Sander m. Butt. u. Erdäpf.
- 12) Mehlspeise mit Aepfel.
- 13) Lendenbraten.
- 14) Fasanbraten.
- 15) Reis en Compôte.

- 16) Crème von Chocolate.
- 17) Aepfel-Compôte.
- 18) Kräutersallat.
- 19) Waffeln.
- 20) Linzer Torte.

Abend 8.

- 1) Biersuppe.
- 2) gebackene Tauben.
- 3) Fasan en Salmy.
- 4) Plinzen mit Reis.

Am 4. September.

- 1) Suppe mit Eyerstand.
- 2) Rinds-fillet mit Erdäpfel.
- 3) Fricandeaux mit Sauce.
- 4) Casserol au ris.
- 5) gebacken Huhn mit Spinat.
- 6) Pastetchen.
- 7) Caneepés von Hering.
- 8) Timbals v. jungen Hühnern.
- 9) Schinken mit Rumskraut.
- 10) Pastete v. Taub. en fricassé.
- 11) Macrony mit Kalbsmilch.
- 12) gebackene Rindsfarce.
- 13) Rehbraten.
- 14) Truthahnbraten.
- 15) Forellen blau.
- 16) Haasenfuchen en Aspic.
- 17) Mehlspeise mit Vanille.
- 18) Beignets von Reismehl.
- 19) Hechtotel. mit Bechamel.
- 20) Erdschocken mit Schoten.
- 21) Gelée von Citronen.
- 22) Mandel-Crème.
- 23) Wurzelfallat.
- 24) Punschtorte.

Abends.

- 1) Chocoladensuppe.
- 2) Escalops von Reh.
- 3) Sauerampf mit Croutons.
- 4) Eyer au jus.

Am 5. September.

- 1) Schwäbische Suppe m. Eyer.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Beef-steaks mit Erdäpfel.
- 5) Schinken mit weißen Bohnen.
- 6) Cotelettes mit Spinat.
- 7) Schöpß mit Rübchen.
- 8) Haasen mit Rothkraut.
- 9) geback. Huhn m. Sauerampf.
- 10) kalte Pastete.
- 11) Mehlspeise von Äpfeln.
- 12) Rehbraten.
- 13) Äpfel-Compôte.
- 14) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Schotensuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Majoran.
- 3) Omelets mit Himbeeren.
- 4) Reis mit Pilzen.

Am 6. September.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Erdäpfelmus mit Hering.
- 3) Rindfleisch mit Kohl.
- 4) Schöpß mit Kraut.
- 5) Huhn mit Pilzen.
- 6) Kalbsbrust en fricassé.
- 7) Cotelettes m. Schot. u. Möhr.
- 8) Zunge mit Merrettig.

- 9) Haasen mit Zwiebeln.
- 10) Mehlspeise mit Hanbutten.
- 11) Schweinebraten.
- 12) Birnen-Compôte.
- 13) Linzer Torte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 3) grillirte Zunge mit Bohnen.
- 4) Eyeruchen.

Am 7. September.

- 1) Jus-Suppe.
- 2) Caneepés von Hering.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Kalbsbrust mit Nudeln.
- 5) Cotelettes m. Schot. u. Möhr.
- 6) Rebhuhn mit Rothkraut.
- 7) Haasenklein mit Capernsauce.
- 8) Schöpßbutten mit Kraut.
- 9) Griesklößler mit Vanille.
- 10) Capaunbraten.
- 11) Krautsallat.
- 12) Linzer Torte.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) Taube mit Spinat.
- 3) Rehbrust mit Sauce.
- 4) Dampferdäpfel.

Am 8. September.

- 1) Krebsuppe.
- 2) Rühreyer mit Pilzen.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Schweinscotel. mit Sauerkr.

- 5) Kalbsbrust mit Gräupchen.
- 6) Zunge mit Rosinen.
- 7) Pastete von Haasen.
- 8) Schleyen mit Specksauce.
- 9) Mehlspeise mit Arac.
- 10) Entenbraten.
- 11) Gelée von Citronen.
- 12) Pflaumenkuchen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Hühner en fricassé.
- 3) Kalbsnieren gebraten.
- 4) Crème brûlé.

Am 9. September.

- 1) Suppe rosoly.
- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Hühner mit Johannisbeere.
- 5) Petit salé mit weiß. Bohner.
- 6) geback. Tauben mit Spinat.
- 7) Gartenhuhn.
- 8) Karpfen farcirt.
- 9) Mehl-Pudding.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Kugelhopf.

Abends.

- 1) Hollundersuppe.
- 2) Blanquet von Kalb.
- 3) gebratene Pilze.
- 4) Reis mit Käse.

Am 10. September.

- 1) Suppe mit Macromy u. Käse.
- 2) Hering und frische Gurken.

- 3) Rindfleisch mit Sauce.
- 4) Miraton von Reis.
- 5) gefüllte Kalbskeule.
- 6) angeschlagenen Haasen.
- 7) Hecht mit Erdäpfel.
- 8) Mehlspeise mit Marks.
- 9) Charlotte mit Äpfeln.
- 10) Schöpfsbraten.
- 11) Flomry von Sago.
- 12) Biscuittorte.

Abends.

- 1) Grützsuppe.
- 2) Fricandeaux mit Sauce.
- 3) Gänselein mit Reis.
- 3) arme Ritter.

Am 11. September.

- 1) Griesuppe.
- 2) gebackene Gründlinge.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Schöpfs-Carré mit Endivien.
- 5) Ente mit Meerrettig.
- 6) geb. Kalbsbrust m. Saurapf.
- 7) Kehbrust mit Capern.
- 8) geback. Hirse mit Kürbis.
- 9) Kalbsbraten.
- 10) Reine Clauden en Compt.
- 11) Marktorte.

Abends.

- 1) Milchsuppe mit Schneenock.
- 2) Blanquet von Kalb.
- 3) Spinat mit Eiern.
- 4) Plinzen mit Rosinen.

Am 12. September.

- 1) Sauerampfsuppe mit Eiern.

- 2) Reiskten.
- 3) Rindfleisch mit Bohnen.
- 4) Huhn mit Sardellen.
- 5) Haasen mit Zwiebeln.
- 6) Bratwurst mit Linsen.
- 7) Schops mit Rüben.
- 8) Schüsselhecht.
- 9) Mehlspeise v. schwarzen Brod.
- 10) Hühnerbraten.
- 11) gedünste Aepfel.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Milchsuppe.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Zunge mit Rosinen.
- 4) Griesklößler.

Am 13. September.

- 1) Suppe mit Kraut.
- 2) Gänseleberpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Schinken mit Linsen.
- 6) Ente mit Rübchen.
- 7) Cotelettes mit Spinat.
- 8) Hecht mit Weinsauce.
- 9) Mehlspeise mit Aepfeln.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Birnen en Trisenet.
- 12) Pfirschentorte.

Abends.

- 1) Hollundersuppe.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Spinat mit Wurst.
- 4) Eyerfuchen.

Am 14. September.

- 1) Suppe von Kohl.
- 2) Parmesanpastetchen.
- 3) Beef-Steaks m. Erdäpfelmus.
- 4) Popiton von Kalbfleisch.
- 5) gebacken Huhn mit Möhren.
- 6) Haasenfuchen.
- 7) Schoten mit Omelets.
- 8) Krebse à la Crème.
- 9) Mehlspeise v. Aepfel u. Brod.
- 10) Schweinepöckelbraten.
- 11) Sago mit Vanille.
- 12) Citrontorte.

Abends.

- 1) Mehlsuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Sauce.
- 3) Erdäpfelmus mit Wurst.
- 4) Eyer auf Butter.

Am 15. September.

- 1) Erdäpfelsuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Rosinen.
- 4) Huhn mit Krebsen.
- 5) Rebhuhn mit Erdäpfeln.
- 6) Cotelettes mit Endivien.
- 7) Rehblatt mit Wachholdersf.
- 8) Macrony und Käse.
- 9) Hecht gelb m. Rosin. u. Mand.
- 10) Tauben gebraten.
- 11) Preiselsbeere.
- 12) Hefen-Colatschen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Kalbsleber en Salmy.

- 3) Brüche mit Butter.
- 4) Omelets mit Arac.

Am 16. September.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Erdäpfel mit Hering.
- 3) Englischen Braten.
- 4) Schöpß mit Bohnen.
- 5) Kalbsbrust mit Trüffeln.
- 6) Huhn mit Krebs-Couly.
- 7) geback. Hecht mit Sauerkr.
- 8) Bratwurst mit Linsen.
- 9) Mehlspeise mit Vanille.
- 10) Rehbraten.
- 11) geröste Pflaumen.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Haasenklein.
- 4) Plinzen mit Rosinen.

Am 17. September.

- 1) Rumfordsche Suppe.
- 2) Gänseleber mit Sardellen.
- 3) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 4) Huhn mit Capern.
- 5) Gans mit Rothkraut.
- 6) Schöpßcotelett. m. Bouraken.
- 7) Lauben mit Pilzen.
- 8) Macromy mit Erdäpf. glacirt.
- 9) Apfel-Charlotte.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Mohnkuchen.

Abends.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Gänselein mit Reis.
- 3) Cotelettes au jus.
- 4) Vogel gebraten.

Am 18. September.

- 1) Suppe mit Reis.
- 2) Rotis von Hering.
- 3) Rindsenden mit Sauerkr.
- 4) Rebhuhn mit Linsen.
- 5) Pöckelzunge mit weiß. Bohn.
- 6) wilde Schweinsbr. m. Kirschf.
- 7) Gans mit Meerrettig.
- 8) Kalbsmilch m. Champignons.
- 9) Weinbeerstrudel.
- 10) wilden Schweinebraten.
- 11) Reis en Compôte.
- 12) Pflaumenkuchen.

Abends.

- 1) Lebersuppe.
- 2) Spinat mit Cotelettes.
- 3) Apfelmus.

Am 19. September.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Schöpß mit Macromy.
- 5) junge Hühner en fricassé.
- 6) Ragout von Hirsch.
- 7) Ente gelb mit Zwiebeln.
- 8) Mehlspeise von Hanbutten.
- 9) Krebs-Pudding.
- 10) Fasanbraten.

- 11) Charlotte von Pflaumen.
- 12) Apfelscheiben.

Abends.

- 1) Reissuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Sauce.
- 3) Spinatkloß.
- 4) Waffeln.

Am 20. September.

- 1) Suppe à la Reine,
- 2) Hering mit Erbsen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Rindscheiben mit Erdäpfel.
- 5) Cotelettes mit Spinat.
- 6) Fasan mit Rothkraut.
- 7) Blanquet von Kalb.
- 8) Hecht mit Bechamel.
- 9) Poulenta von Erdäpfel.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Apfel gedünstet.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Eiersuppe.
- 2) Tauben en fricassé.
- 3) Zunge mit Rosinen.
- 4) Plinzen mit Apfel.

Am 21. September.

- 1) Sellerie-Suppe.
- 2) Rühreyer mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Schinken mit Linsen.
- 5) Pastete von jungen Hühnern.
- 6) Haasen mit Zwiebeln.
- 7) Emince von Hirsch.

- 8) Stockfisch m. Schot. u. Möhr.
- 9) gebacknen Gries.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Erdäpfelsallat.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Mittonirte Suppe.
- 2) Croquettes mit Sauce.
- 3) saure Eyer.
- 4) Plinzen mit Quitten.
- 5) Marmelade von Apfeln.

Am 22. September.

- 1) Krebsuppe.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Bohnen.
- 4) Fricandeaux mit Sauce.
- 5) Popiton von Wildpret.
- 6) Stockfischpastete.
- 7) Casserol au ris mit Tauben.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Beignets von Reis.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Pfirschen-Compôte.
- 12) Pflaumenkuchen.

Abends.

- 1) Eingelaufene Suppe.
- 2) Ente mit Zwiebeln.
- 3) Endivien mit Croutons.
- 4) Rebhühnerbraten.

Am 23. September.

- 1) Reissuppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Englischen Braten.

- 4) Schinken mit Klößern.
- 5) Gans mit Sauerkraut.
- 6) Cracovis mit Gurkensauce.
- 7) Timbal von Kalbsmilch.
- 8) Hecht mit Butter.
- 9) Mehlspeise mit Sago.
- 10) Entenbraten.
- 11) Corneliuskirschenmus.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Suppe mit Eyergräupchen.
- 2) Kalbscheiben.
- 3) Haasenbraten.
- 4) geröste Pflaumen.

Am 24. September.

- 1) Hechtsuppe.
- 2) Griespastetchen.
- 3) geklopftes Rindfleisch.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Pastete von Hühnern.
- 6) Pöckelzunge mit Kohl.
- 7) Rehwürstchen mit Sauce.
- 8) Schöpfbutter mit Kraut.
- 9) Schweizer Mehlspeise.
- 10) Rehbraten.
- 11) Pfirschen-Compôte.
- 12) Apfel en sur tout.

Abends.

- 1) Mittonirte Suppe.
- 2) Emincé von Schöpß.
- 3) Haasenklein.
- 4) Brodklößer.

Am 25. September.

- 1) Kerbelsuppe.

- 2) Hechtpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit sauern Gurk.
- 4) Schinken mit Bohnen.
- 5) Huhn mit Reis.
- 6) Rindsfarce mit Erdäpfeln.
- 7) Schöpß-Carré mit Möhren.
- 8) kalte Pastete.
- 9) geback. Karpfen mit Sauerkr.
- 10) Mehlspeise v. schwarz. Brod.
- 11) Hirschbraten.
- 12) Apfeltaschen.

Abends.

- 1) Kalte Schale.
- 2) Escalops von Kalb.
- 3) Kalbsleberbraten.
- 4) Aspic.

Am 26. September.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Bratwurst mit Rothkraut.
- 3) Rindfleisch mit Reis.
- 4) Schöpß-Carré m. weiß. Boh.
- 5) Kalbsbrust mit Capern.
- 6) gebacken Huhn mit Spinat.
- 7) Hecht-fillet mit Bechamel.
- 8) gefülltes Kraut.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Crème von Citronen.
- 12) Mandeltorte.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Cotelettes mit Pilzen.
- 3) Erdäpfelklößer.
- 4) Eyerfuchen.

Am 27. September.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Backfisch mit Erdäpfelmus.
- 3) Beef-Steaks mit Sauerkr.
- 4) Rindfleisch mit Sardellen.
- 5) Tauben en Timbal.
- 6) Schweinscotelett. mit Erbsen.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Karpfen au four.
- 9) Mehlspeise von Hecht mit Schinken und Käse.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Mandel-Crème.
- 12) arme Ritter.

Abends.

- 1) Wassersuppe.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) Crammetsvögel.
- 4) Aepfelmus.

Am 28. September.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Erdäpfel mit gebrat. Hering.
- 3) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 4) Rindblenden mit Sauerkr.
- 5) Schöpffleisch mit Zwiebeln.
- 6) Crammetsvögel mit Rosinen.
- 7) Stockfischpastete.
- 8) Haasen au gradin.
- 9) Mehlspeise von Mohn.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Markstorte.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.

- 2) Gänselein mit Nudeln.
- 3) Spinat mit Omelets.
- 4) Gries in Milch.

Am 29. September.

- 1) Reissuppe.
- 2) Erdäpfelpastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Ente mit Rübchen.
- 5) Tauben m. Gräupch. u. Krebse.
- 6) Kalbscheiben mit Sardellen.
- 7) Ruheuter mit Hanbutten.
- 8) Bärsehe mit Sauce.
- 9) Mehlspeise mit Citronenzucker.
- 10) Capaunbraten.
- 11) Krautsallat.
- 12) Erdäpfeltorte.

Abends.

- 1) Klostersuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Sauce.
- 3) Rebhuhn gebraten.
- 4) gedünste Aepfel.

Am 30. September.

- 1) Suppe à la Reine.
- 2) Rindfleisch mit Sardellen.
- 3) Hamb. Rindfleisch mit Kohl.
- 4) Miraton en Ragout.
- 5) Pastetchen.
- 6) Fritüre en salpicon.
- 7) Welschkohl mit Enten und Saucissen.
- 8) Spinat mit Hechtcotelettes.
- 9) Hirschbraten.

- 10) Forellen en Aspic.
- 11) kalte Pastete von Schink.
- 12) Timbal von Krebsen.
- 13) Mehlspeise mit Kirschen.
- 14) Carviol au four.
- 15) Blanc-mangé.
- 16) Linger Torte.

Soupe.

- 1) Jus-Suppe mit geback. Rock.
- 2) Fricandeaux mit Champign.
- 3) Casserol au ris.
- 4) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 5) Hecht au four.
- 6) Ruder-Pudding
- 7) Beignets von Reis.
- 8) Haasenbraten.
- 9) Apfelscheiben.

Am 1. October.

- 1) Suppe au jus mit Käsebrod.
- 2) Rindfleisch m. melirt. Gemüse.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Fillet v. jungen Hühnern mit Kalbsmilch.
- 5) spanische Pastetchen.
- 6) Croquettes v. Schöpfsbraten.
- 7) Cotelettes glacirt au jus.
- 8) Fricandeaux mit Spinat.
- 9) Fasanbraten.
- 10) Schinken glacirt mit Aspic.
- 11) gespickter Hecht au four.
- 12) Pastete von Haasen.
- 13) Endivien mit Eyern.
- 14) Mehlspeise marmorirt.
- 15) Gelée.
- 16) Punschorte.

Soupe.

- 1) Suppe von Kräutern.
- 2) Miraton v. Krebs. u. Kalbsm.
- 3) Hühner mit Estragun.
- 4) Kalbscheiben mit Spinat.
- 5) Ramquins.
- 6) Fritüre von Rebhühner.
- 7) Griesklöcker mit Vanille.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Tauben gebraten.
- 10) Crème von Chocolate.
- 11) Brodtorte.

Am 2. October.

- 1) Erdäpfelsuppe.
- 2) gerollte Hefenpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Schöpfs mit Macrony.
- 5) Gans mit Rübchen.
- 6) Tauben mit Krebsen.
- 7) Grammetsvogel mit Apfel.
- 8) Reis mit Pilzen.
- 9) Mehlspeise v. Rosin. u. Apfel.
- 10) Entenbraten.
- 11) Eyerkäse.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Zersfahrne Suppe.
- 2) Gänselein mit Nudeln.
- 3) Leber en Salmey.
- 4) Apfel-Compôte.

Am 3. October.

- 1) Suppe von Griesnocken.
- 2) Erdäpfelpastetch. m. Schinken.
- 3) Rindfleisch mit Sellerie.

- 4) Hühner mit Champignons.
- 5) Cotelettes mit Spinat.
- 6) Zunge mit Rosinen.
- 7) Haasen mit Zwiebeln.
- 8) frischer Lachs.
- 9) gebacknen Reis.
- 10) Truthahn gebraten.
- 11) Apfelmus.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Suppe von Gries.
- 2) Escalops von Reh.
- 3) Spinat mit Omelets.
- 4) Vögel gebraten.

Am 4. October.

- 1) Hechtsuppe.
- 2) Erdäpfelmus mit Hering.
- 3) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Gans mit Rothkraut.
- 6) Pöckelzunge mit Erbsen.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Linsen mit Eyer und Wurst.
- 9) Mehlspeise mit Apfel u. Arac.
- 10) Hühnerbraten.
- 11) Sago mit Vanille.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Hehtcotelettes mit Spinat.
- 3) Apfel-Charlotten.
- 4) Haasenbraten.

Am 5. October.

- 1) Rumfordsche Suppe.

- 2) weiße Bohnen mit Hering.
- 3) gedämpftes Rindfleisch.
- 4) Tauben en fricassé.
- 5) Timbal von Kalbsmilch.
- 6) wilde Schw.Brust m. Kirschs.
- 7) Schöpscotelettes mit Jus.
- 8) Hecht mit Sardellen.
- 9) Mehlspeise von Weinbeeren.
- 10) Rehbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Zuckerringel.

Abends.

- 1) Biermüschchen.
- 2) Ragout von Kalbs.
- 3) gebacken Huhn.
- 4) Griesklößler mit Vanille.

Am 6. October.

- 1) Suppe von Rübchen.
- 2) Pöckelfleisch mit Remoulade.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Fricandeaux mit Endivien.
- 5) Casserol au ris.
- 6) Gartenhuhn mit Wurst.
- 7) Haasen mit Sauerkraut.
- 8) Griesklößler mit Butter.
- 9) Mehlspeise von Pilzen.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Crème von Drangen.
- 12) Pflaumenmüffchen.

Abends.

- 1) Grünsuppe.
- 2) Blanquet von Kalbs.
- 3) Vögel gebraten.
- 4) Plinzen mit Rosinen.

Am 7. October.

- 1) Suppe von Wurzel-fillet.
- 2) Rühreyer mit Picklingen.
- 3) Rindfleisch mit Reis u. Rosin.
- 4) Huhn mit Capern.
- 5) Schöpscotelett. mit Endivien.
- 6) Pastete von Auerhahn.
- 7) Fasan mit Rothkraut.
- 8) Fricandeaux von Hecht.
- 9) Reis-Pudding.
- 10) Hirschrücken gebraten.
- 11) Weinbeersülze.
- 12) Apfeltorte mit schw. Brod.

Abends.

- 1) Milchsuppe mit Vanille.
- 2) Kalbsbrust mit Capern.
- 3) Enten en Salmy.
- 4) Birnen-Compôte.

Am 8. October.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Bechamel-Pastetchen.
- 3) Rindscheiben geröstet.
- 4) Popiets von Kalbs.
- 5) Schöpскеule mit Reis.
- 6) Escalops v. Schweinslenden.
- 7) angeschlagenes Huhn.
- 8) Lachs mit Sauerkraut.
- 9) marinirter Karpfen.
- 10) Rehbraten.
- 11) Apfelsülze.
- 12) Kaisertorte.

Abends.

- 1) Reissuppe.
- 2) Cotelettes mit Sauce.

- 3) gebratene Pilze.
- 4) Eyerfuchen.

Am 9. October.

- 1) Suppe Jacobine.
- 2) Beef-Steaks mit Sauerkraut.
- 3) Pastete v. Hühner u. Krebsen.
- 4) Cotelettes m. Schot. u. Möhr.
- 5) Tauben mit Pilzen.
- 6) Schöpsbitten mit Kraut.
- 7) pohlischer Judenkarpfen.
- 8) Poulenta von Erdäpfel.
- 9) Mehl-Pudding.
- 10) Leberbraten.
- 11) Sülze von Obst.
- 12) Pfannenfuchen.

Abends.

- 1) Trübe Suppe.
- 2) Cotelettes mit Spinat.
- 3) Rebhuhnbraten.
- 4) Charlotte von Äpfeln.

Am 10. October.

- 1) Erdäpfelsuppe.
- 2) Backfische.
- 3) geschmortes Rindfleisch.
- 4) Schöpскеule farcirt.
- 5) wilde Schw. Brust m. Kirsch.
- 6) gedämpfte Tauben.
- 7) Haasenklein.
- 8) Aal gebraten.
- 9) Mehlspeise von Erdäpfel.
- 10) Schöpсbraten.
- 11) Mandel-Crème.
- 12) Zuckerdietchen.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Emincé von Schöpf.
- 3) Spinatkopf.
- 4) Lerchenbraten.

Am 11. October.

- 1) Linsensuppe mit Wurst.
- 2) Reiften en fricassé.
- 3) Rindfleisch mit Reis.
- 4) Schöpfsteule m. gefüllt. Gurk.
- 5) Tauben in Guf.
- 6) Brisolets von Kalb.
- 7) Rindsflecke mit Majoran.
- 8) grillirter Aal mit Rothkraut.
- 9) Wiener Mehlspeise.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Reis en Compôte.
- 12) Kädergebäcknes.

Abends.

- 1) Semmelsuppe.
- 2) Kalbsmilch gedünstet.
- 3) Spinat mit Eiern.
- 4) Omelettes mit Weinsauce.

Am 12. October.

- 1) Macronysuppe mit Käse.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Huhn mit Potage.
- 5) Petit salé mit Linsen.
- 6) Lerchen mit Erdäpfel.
- 7) Tauben mit Wurzeln.
- 8) gebäck. Karpfen mit Sauerkr.
- 9) Mehlspeise mit Einback.
- 10) Truthahnbraten.

- 11) Citronen-Crème.

- 12) Torte mit Arac.

Abends.

- 1) Lockensuppe.
- 2) Emincé von Schöpf.
- 3) Fasanbraten.
- 4) Apfelschnee.

Am 13. October.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) Hâché-Pastetchen.
- 3) Rindsfauerbraten.
- 4) Kalbssteule à la Crème.
- 5) Grenade von Kalbfleisch.
- 6) Schöpf à la Pompadour.
- 7) Tauben gedämpft.
- 8) Welst aux fines herbes.
- 9) Möhrenkuchen.
- 10) Lerchenbraten.
- 11) Apfel à la Portugiese.
- 12) Kugelhopf.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Nettamour von Kalbfleisch.
- 3) Spinat mit Croutons.
- 4) Eierkuchen.

Am 14. October.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Ramquins.
- 3) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 4) Schöpfscotelett. mit Gurken.
- 5) Kalbfleisch mit Nudeln.
- 6) Emincé von Schöpf.
- 7) Schweinsohren m. Rübchen.
- 8) gebäck. Karpfen mit Sauerkr.

- 9) Omelets mit Arac.
- 10) Truthahnbraten.
- 11) Krautfallat.
- 12) Brandstrauben.

Abends.

- 1) Zerfahrne Suppe.
- 2) Huhn en fricassé.
- 3) Erdäpfelkloßer.
- 4) Vögel gebraten.

Am 15. October.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Rühreyer mit Pilzen.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Fasan mit Rothkraut.
- 5) Tauben mit Krebsen.
- 6) Gänselein mit Wurzeln.
- 7) Schweinscotel. m. Senffauce.
- 8) marinirter Karpfen.
- 9) gebackenen Reis mit Cornelius-Kirschensauce.
- 10) Schweinspöckelbraten.
- 11) Selleriefallat.
- 12) Pflaumenmüßchen.

Abends.

- 1) Weinsuppe.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) Cotelettes mit Spinat.
- 4) Plinzen mit Aepfel.

Am 16. October.

- 1) Suppe von Pilzen.
- 2) geb. Kalbsgehirn m. Sauerkr.
- 3) Rindfl. m. Reis u. groß. Rosin.
- 4) Schinken mit Erdäpfelkloßer.
- 5) farcirt. Capaun m. Sardellens.

- 6) geräucherte Zunge mit Linsen.
- 7) Schweinskopf.
- 8) Krebsbecher mit Reis.
- 9) Mehlspeise mit Zwieback.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Quitten-Compôte.
- 12) Citrontorte.

Abends.

- 1) Suppe von Hollunder.
- 2) Hühner mit Gräupchen.
- 3) Ragout.
- 4) Ziegelbrey.

Am 17. October.

- 1) Suppe mit Endivien.
- 2) Spinat mit Eyer und Wurst.
- 3) Roulade von Rindfleisch.
- 4) Timbal von Tauben.
- 5) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 6) Haasen mit Zwiebeln.
- 7) Reiskloßer mit Zunge.
- 8) Hecht mit Rübchen.
- 9) Spinatstrudel.
- 10) Capaunbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Zuckerherzchen.

Abends.

- 1) Obstsuppe.
- 2) Tauben mit Pilzen.
- 3) Lerchen gebraten.
- 4) Erdäpfelmus.

Am 18. October.

- 1) Borenzwiebelsuppe.
- 2) Caneepés von Hering.
- 3) Rindfleisch mit Spinat.

- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Schöpß-Carré mit Rübchen.
- 6) Hühner mit Trüffeln.
- 7) wilde Gans mit Meerrettig.
- 8) Hecht mit Sardell. u. Capern.
- 9) Dampfknudeln.
- 10) Rehbraten.
- 11) Schnee-Crème m. Marasch.
- 12) Apfelfuchen.

Abends.

- 1) Citronensuppe.
- 2) Hühner mit Klobchen.
- 3) Kalbsbraten.
- 4) Apfelmus.

Am 19. October.

- 1) Suppe mit Welschkohl.
- 2) Gänseleber mit Trüffeln.
- 3) Rindfleisch gedämpft.
- 4) gefüllt. Kraut mit Bratwurst.
- 5) Ente gelb mit Zwiebeln.
- 6) Rebhuhn mit Linsen.
- 7) Cotelettes mit Endivien.
- 8) Stockfisch mit Petersilie.
- 9) Mehlspeise mit Neegos.
- 10) Fasanbraten.
- 11) Pfirschen-Compôte.
- 12) Käbergebäcknes.

Abends.

- 1) Schotensuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 3) Zunge mit Rosinen.
- 4) gebratene Erdäpfel.

Am 20. October.

- 1) Reissuppe.

- 2) Backfisch mit Sauerkraut.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Schöpß mit Möhren.
- 5) Huhn mit Gräupchen.
- 6) Petit salé mit Erbsen.
- 7) Pöckelgans mit Kobl.
- 8) geback. Kalbsfüße m. Spinat.
- 9) Mehlspeise mit Pilzen.
- 10) Schöpßbraten.
- 11) Crème von schwarz. Brod.
- 12) Blasenuchen.

Abends.

- 1) Eiersuppe mit ger. Semmel.
- 2) angeschlagener Haase.
- 3) gebratene Pilze.
- 4) Plinzen mit Crème.

Am 21. October.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) umgewende Eyer m. Spinat.
- 3) Beef-Steaks mit Erdäpfeln.
- 4) Ente mit Kobl.
- 5) Fricandeaux mit Champign.
- 6) Timbal von Haasen.
- 7) Macrony mit Schink. u. Käse.
- 8) Hecht mit Weinsauce.
- 9) Mehlspeise von Reismehl.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Gelée mit Arac.
- 12) Rohmfuchen.

Abends.

- 1) Bergsuppe mit Wein.
- 2) Cotelettes mit Endivien.
- 3) Gänselein mit Nudeln.
- 4) Quittenschnee.

Am 22. October.

- 1) Krebssuppe mit Reis.
- 2) Bratwurst mit Sauerkraut.
- 3) Englischen Braten.
- 4) Caserol au ris.
- 5) Schöpfbutter mit Kraut.
- 6) Fricandeaux mit Austern.
- 7) Capaun mit Aspik.
- 8) grillirter Aal mit Rothkraut.
- 9) Mehlspeise mit Sago.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Efigpflaumen.
- 12) Mandeltorte.

Abends.

- 1) Hanbuttensuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Blumenkohl.
- 3) Griesklöser.
- 4) Vogel gebraten.

Am 23. October.

- 1) Suppe mit Reiskrod.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Schinken mit Linsen.
- 5) Schweinscotel. mit Erdäpfel.
- 6) Pastete von Crammetsvögel.
- 7) Schöpß mit Gurkensauce.
- 8) Schleyen mit Weinsauce.
- 9) Plomb-Pudding,
- 10) Rindsfauerbraten.
- 11) Sandtorte.

Abends.

- 1) Eingelaufene Suppe.
- 2) Escalops von Reh.
- 3) Zunge mit Aepfel.
- 4) gebratene Erdäpfel.

Am 24. October.

- 1) Linsensuppe.
- 2) Rühreyer mit geräuch. Lachs.
- 3) Rindfleisch mit Capern.
- 4) Huhn en Volvent.
- 5) Kalbsbrust mit Nudeln.
- 6) Zunge mit weißen Bohnen.
- 7) Lerchen mit Erdäpfel.
- 8) Reis mit Eiern und Pilzen.
- 9) Forellen mit rothen Wein.
- 10) Möhrenkuchen.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Grüne Saftsuppe.
- 2) Kalbsscheiben mit Jus.
- 3) Haasenbraten.
- 4) Mehlspeise von Einback.

Am 25. October.

- 1) Suppe Rosoly.
- 2) Erdäpfelmus mit Hering.
- 3) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 4) Gans mit Rübchen.
- 5) Huhn mit Austern.
- 6) Schweinscotel. mit Sauerkr.
- 7) Zunge mit Meerrettig.
- 8) Schweinskopf.
- 9) Mehlspeise v. Milch-Crème.
- 10) Rehbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Citrontorte.

Abends.

- 1) Suppe mit geb. Rocken.
- 2) Ragout.

- 3) Leber gebraten.
- 4) Apfelscheiben.

Am 26. October.

- 1) Krautsuppe.
- 2) Rohmpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Schweinscotelett. mit Endiv.
- 6) Zunge mit Kohl.
- 7) Sander mit Sauce.
- 8) Beignets mit Reismehl.
- 9) Mehlspeise mit Parmes. Käse.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Prunellen.
- 12) Kugelhopf.

Abends.

- 1) Penadelsuppe.
- 2) Blanquet.
- 3) Haasenbraten.
- 4) Crème von Most.

Am 27. October.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Reispastetchen.
- 3) geklopftes Rindfleisch.
- 4) Ente mit Braunkohl.
- 5) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 6) Ruheuter m. Hanbuttensauce.
- 7) Schweinsohren mit Rübeh.
- 8) Karpfen in Most.
- 9) Mehlspe. mit Mand. u. Citron.
- 10) Truthahnbraten.
- 11) Endiviensallat.
- 12) Quarkkuchen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.

- 2) Erdäpfel mit Wurst.
- 3) Hühner gebraten.
- 4) Plinzen mit Rosinen.

Am 28. October.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) gebacken Huhn mit Spinat.
- 3) geschmortes Rindfleisch.
- 4) Beef-Steaks mit Sauerkr.
- 5) Kalbskeule mit Sardellen.
- 6) Rehbrust mit Capern.
- 7) Kalbsgekröse.
- 8) Welst mit Weinsauce.
- 9) Semmelwürst. in roth. Wein
- 10) Rehbraten.
- 11) Pfirschen-Compôte.
- 12) Wiener Colatschen.

Abends.

- 1) Kürbissuppe mit Hirse.
- 2) Tranchons von Kalb.
- 3) Rebhühnerbraten.
- 4) Grieskloßer.

Am 29. October.

- 1) Wurzelsuppe.
- 2) Hamb. Rindfleisch mit Kohl.
- 3) geklopftes Rindfleisch.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Fasan mit Sauerkraut.
- 6) Schops m. Kraut en Timbal.
- 7) Bratwurst mit Bouraquen.
- 8) Ual mit Magonoise.
- 9) Mehlspeise v. Eyergräupch.
- 10) wilden Schweinebraten.
- 11) Crème von Vanille.
- 12) Mandeltorte.

Abends.

- 1) Wassersuppe mit Brod.
- 2) Nettamours.
- 3) Vögel gebraten.
- 4) gebacknen Kürbis.

Am 30. October.

- 1) Wurzelsuppe.
- 2) saure Eyer mit Senffauce.
- 3) Rindfleisch mit Petersilie.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Cotelettes mit Spinat.
- 6) Croquettes mit Sauerkraut.
- 7) Haasenklein.
- 8) Macronypastete.
- 9) Mehlspeise mit Äpfeln.
- 10) Entenbraten.
- 11) Selleriefallat.
- 12) Wiener Torte.

Abends.

- 1) Mostsuppe.
- 2) Kalbsbrust en fricassé.
- 3) Vögel gebraten.
- 4) Flomry von Gries.

Am 31. October.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Backfisch mit Sauerkraut.
- 3) gebackene Rindsfarce.
- 4) Ente mit Welschkohl.
- 5) Schweinsohren mit Rübchen.
- 6) Zunge mit Erbsen.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Karpfen in Most.
- 9) Mehlspeise mit Arac.
- 10) Hühner gebraten.

11) Birnen-Compôte.

12) Marktorte.

Abends.

- 1) Mandelsuppe.
- 2) Schöpf mit Endivien.
- 3) Rebhühnerbraten.
- 4) Hefenplinzen.

Am 1. November.

- 1) Jus-Suppe m. geback. Rocken.
- 2) Rindfl. glac. m. gefüll. Zwieb.
- 3) gedünste Schöpfkeule m. Trüff.
- 4) Schinken mit Rothkraut.
- 5) Pilze mit Croutons.
- 6) Ragout méele.
- 7) geb. Tauben m. geb. Petersilie.
- 8) Erdäpfelpastetchen.
- 9) Fricandeaux mit Spinat.
- 10) Casserol au ris m. Capaun.
- 11) Escalops von Hirschlenden.
- 12) Timbal von Haasen.

Zweiter Gang.

- 13) Hirschrückenbraten.
- 14) Fasanbraten.
- 15) kalte Pastete v. Gänseleber.
- 16) Gans à la Daube.
- 17) Alpastete.
- 18) Hechtcotelett. mit Bechamel.
- 19) Zunge en Aspic.
- 20) Schweinskopf en Remoul.
- 21) Crème von Drangen.
- 22) Beignets von Reismehl.
- 23) Nilly von Vanille.
- 24) Sandtorte.

Soupe.

- 1) Klostersuppe.

- 2) Ramquins.
- 3) Kalbscheiben mit Sardellen.
- 4) Hühner mit Muscheln.
- 5) Forellen.
- 6) Rebhühner gebraten.
- 7) Schnee-Crème.
- 8) Apfelscheiben.

Am 2. November.

- 1) Suppe mit Gräupchen.
- 2) Beef-Steaks mit Jus.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Schöpscotel. m. Erdäpfelmus.
- 5) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 6) Gänselein mit Wurzeln.
- 7) Huhn mit Reis.
- 8) Schinken mit Linsen.
- 9) Reis mit Pilzen.
- 10) Schweinsrücken gebraten.
- 11) gebackene Milch.
- 12) Linzer Torte.

Abends.

- 1) Suppe mit Mehlsteckchen.
- 2) Hühner en fricassé.
- 3) Käsegözen.
- 4) Apfeltaschen.

Am 3. November.

- 1) Hechtsuppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Englischer Braten.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Kalbsbrust mit Capern.
- 6) Schöpß-Carré mit Macrony.
- 7) Pöckelgans mit Kobl.
- 8) Hechtklößer mit Petersilie.
- 9) Dampfnudeln.

- 10) Gänsebraten.
- 11) Blanc-mangé.
- 12) Båbe.

Abends.

- 1) Grützsuppe.
- 2) Kalbsgekröße.
- 3) Leber gebacken.
- 4) Plinzen mit Rosinen.

Am 4. November.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Hechtpastetchen.
- 3) Hamb. Rindfleisch mit Kobl.
- 4) gedämpftes Rindfleisch.
- 5) Schöpß mit Kraut.
- 6) Auerhahnpastete.
- 7) Truthahn en Aspic.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Mehlspeise von Vanille.
- 10) Capaunbraten.
- 11) Apfelsülze.
- 12) Zuckerringel.

Abends.

- 1) Chocoladensuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Gräupchen.
- 3) Lerchen gebraten.
- 4) Gries in Milch.

Am 5. November.

- 1) Linsensuppe mit Wurst.
- 2) Käsepastetchen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Schöpßkeule mit Rübch. und Castanien.
- 5) gedämpfte Tauben.
- 6) Spickgans mit Kobl.
- 7) wilde Schw. Brust m. Kirsch.

- 8) Wildpret en Consommé.
- 9) Nudel-Pudding.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Essigpflaumen.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Suppe mit Klößchen.
- 2) Cotelettes mit Bechamel.
- 3) gebackenen Kürbis.
- 4) Erdäpfelkloßer.

Am 6. November.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) umgewende Eyer mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Kalbsbrust mit Majoran.
- 5) Gans mit Meerrettig.
- 6) Rehbrust mit Capern.
- 7) Popiton von Kalbfleisch.
- 8) farcirter Karpfen.
- 9) Spinatstrudel.
- 10) Schöpssbraten.
- 11) Erdäpfelsallat.
- 12) Punschorte.

Abends.

- 1) Grüne Saftsuppe.
- 2) Emince von Reh.
- 3) Spinat mit Eyern.
- 4) Mehlbrey.

Am 7. November.

- 1) Rockensuppe.
- 2) Rindfleisch mit Reis.
- 3) Schinken mit Erbsen.
- 4) Lauben mit Pilzen.
- 5) Schweinsohren mit Rübch.
- 6) Speckkloßer.

- 7) Wildpret mit Sauce.
- 8) Karpfenscheiben.
- 9) Mehlspeise mit Hanbutten.
- 10) Spanferkel gebraten.
- 11) Sago mit Vanille.
- 12) Kaisertorte.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Kalbsbrust mit Capern.
- 3) Haasenklein.
- 4) geröste Pflaumen.

Am 8. November.

- 1) Suppe von Erdäpfeln.
- 2) Rindfleisch mit Pastinak.
- 3) Haasenpastete.
- 4) Huhn mit Krebsauce.
- 5) Fasan mit Sauerkraut.
- 6) Schöpss mit Zwiebeln.
- 7) Rindsflecke mit Kohlrüben.
- 8) Sander mit Butter u. Eyer.
- 9) Mehlspeise von Zwieback.
- 10) Großziemer gebraten.
- 11) Quitten-Compôte.
- 12) Speckkuchen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Kalbfleisch mit Klößchen.
- 3) Semmelkloßer in Bouillon.
- 4) Plinzen mit Aepfel.

Am 9. November.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Hecht-Timbal mit Spinat.
- 3) Rindfleisch mit Pilzen.
- 4) Lenden mit Erdäpfel.
- 5) Kalbskeule farcirt.

- 6) Cotelettes mit Endivien.
- 7) Popiton von Hühnern.
- 8) Forellen.
- 9) Plomb-Pudding.
- 10) Hirschbraten.
- 11) Apfel á la Crème.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Leber en Salmy.
- 3) gebackenen Reis.
- 4) Vögel gebraten.

Am 10. November.

- 1) Linsensuppe mit Wurst.
- 2) Nühreyer mit Sardellen.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Huhn mit Reis.
- 5) Gans mit Rübschen.
- 6) Schöpß mit Welschkohl.
- 7) Schweinscotel. mit Sauerfr.
- 8) Forellen mit Chaud'eau.
- 9) gebackene Nudeln.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Pflaumentaschen.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Sellerie mit Cotelettes.
- 4) Leber gebraten.

Am 11. November.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) gedämpftes Rindfleisch.
- 3) Schöpß-Carré m. Kohl u. Cast.
- 4) Pastete von Crammetsvögel.

- 5) Spickgans mit Rübschen.
- 6) Tauben mit Pilzen.
- 7) Haasen mit Zwiebeln.
- 8) Barsche mit Butter.
- 9) Krebsstrudel.
- 10) Rehbraten.
- 11) Apfel-Compôte.
- 12) Haasenfuchen.

Abends.

- 1) Lebersuppe.
- 2) Ragout.
- 3) Ruheuter mit Spinat.
- 4) Apfelschnee.

Am 12. November.

- 1) Jus-Suppe mit Käsebrod.
- 2) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 3) Schöpß mit Welschkohl.
- 4) gedämpfte Kalbsbrust.
- 5) Cotelettes mit Möhren.
- 6) Timbal von Haasen.
- 7) Schweinskopf.
- 8) grillirt. Aal mit Rothkraut.
- 9) Biscuit en Triset.
- 10) Truthahnbraten.
- 11) Mandelfuchen.
- 12) mürbe Torte.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Spinat mit Omelette.
- 3) Kalbsnierenbraten.
- 4) Böhmische Falken.

Am 13. November.

- 1) Braunkohlssuppe mit Castan.
- 2) Endivien mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.

- 4) Beef-Steaks mit Sauerkraut.
- 5) Hühner mit Sardellen.
- 6) Kalbsbrust mit Klößchen.
- 7) grillirte Tauben mit Sauce.
- 8) Fricandeaux von Hecht mit Bechamel.
- 9) Mehlspeise mit Sago.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Chocoladen-Crème.
- 12) Kaisertorte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Fricandellen.
- 3) Haasenbraten.
- 4) arme Ritter.

Am 14. November.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Rühreyer mit Sardellen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) geklopftes Rindfleisch.
- 5) gefülltes Weißkraut mit Schöpscoteletten.
- 6) Gans mit Meerrettig.
- 7) KalbsgefröÙe.
- 8) marinirter Karpfen.
- 9) Krebs-Consommé.
- 10) Rebhühner gebraten.
- 11) Charlotte von Obst.
- 12) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Sagosuppe.
- 2) Lungenmus.
- 3) Ragout.
- 4) Erdäpfel mit Hering.

Am 15. November.

- 1) Suppe rosoly.
- 2) Gänseleber mit Trüffeln.
- 3) Rindsfauerbraten.
- 4) Pastete von Fasan.
- 5) Timbal von Wildpret.
- 6) farc. Schöpsteule m. Rübch.
- 7) Zunge mit Rosinen.
- 8) Sander mit Senffauce.
- 9) Pudding von Obst.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Gelée von Kirschen.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Chocoladensuppe.
- 2) angeschlagene Kalbssteule.
- 3) Kalbsleberbraten.
- 3) Eyerkuchen.

Am 16. November.

- 1) Rumfordsche Suppe.
- 2) Caneepés von Hering.
- 3) Rindfleisch mit Sellerie.
- 4) Schinken mit KlöÙer.
- 5) Huhn mit Morcheln.
- 6) Ente mit Zwiebeln.
- 7) Capaun mit Aspic.
- 8) Hecht mit Erdäpfeln.
- 9) gebacken Reis mit Kürbis.
- 10) Truthahnbraten.
- 11) Drangen-Crème.
- 12) Käsekuchen.

Abends.

- 1) Hanbuttensuppe.
- 2) Kalbsmilch mit Spinat.

- 3) Kalbsnierenbraten.
- 4) Griesklößler.

Am 17. November.

- 1) Klostersuppe.
- 2) Gänseleber mit Sardellen.
- 3) Boeuf à la mode.
- 4) Schöpß mit Welschkohl.
- 5) Ente mit Rübchen.
- 6) Croquettes mit Endivien.
- 7) Pöckelgans mit Kohl.
- 8) Pastete von Vögeln.
- 9) Charlotte von Äpfeln.
- 10) Hirschrückenbraten.
- 11) Eyer en Aspic.
- 12) Mohnkuchen.

Abends.

- 1) Eingelaufene Suppe.
- 2) Emince von Reh.
- 3) Erdäpfelmus.
- 4) Ziemer gebraten.

Am 18. November.

- 1) Suppe von Welschkohl.
- 2) Erdäpfelmus mit Bratwurst.
- 3) Rindfleisch mit Reis.
- 4) Schöpß mit Macrony.
- 5) Petit salé mit Sauerkraut.
- 6) Haasen au gradin.
- 7) Gänselein mit Klößler.
- 8) Schüsselhecht.
- 9) Mehlspeise mit Arac.
- 10) Entenbraten.
- 11) Crème von Quitten.
- 12) ApfelNüßchen.

Abends.

- 1) Kirschsuppe.

- 2) Rehbrust mit Sauce.
- 3) Cotelettes.
- 4) Ziegelbrey.

Am 19. November.

- 1) Gräupchensuppe mit Sardellenbutter.
- 2) geräuch. Lachs m. Linsen-puré.
- 3) Rindfleisch mit weiß. Bohnen.
- 4) Kalbskeule mit Sauce.
- 5) Timbal von Haasen.
- 6) Schweinscotel. m. Senffauce.
- 7) gedämpfte Tauben.
- 8) Escalops von Hirsch.
- 9) Spinatstrudel.
- 10) Schöpßbraten.
- 11) Crème von Zimmt.
- 12) Mandeltorte.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) saure Eyer.
- 3) Ragout.
- 4) Käsekuchen.

Am 20. November.

- 1) Schwäbische Suppe.
- 2) Erdäpfel mit Hering.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Schinken mit Erbsen.
- 5) Fricandeaux mit Spinat.
- 6) Tauben mit Wurzeln.
- 7) Rindsflecke sauer.
- 8) Hecht mit Butter.
- 9) Mehlspeise mit Rosinen.
- 10) Fasanbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Zuckerherzchen.

Abends.

- 1) Hollundersuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Gräupchen.
- 3) Hühnerbraten.
- 4) Käsegößen.

Am 21. November.

- 1) Suppe à la Reine.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfl. mit einem Ueberstrich.
- 4) Schinken mit weiß. Bohnen.
- 5) Schöpß mit Rübchen.
- 6) Haasenkuchen.
- 7) Ruheuter m. Hanbuttensauce.
- 8) Hecht mit Capern.
- 9) Mehlspeise von Quark.
- 10) Hühnerbraten.
- 11) Crème von Zitronen.
- 12) Reistorte.

Abends.

- 1) Suppe mit rohen Grieskloßch.
- 2) Escalops von Reh.
- 3) Vogel gebraten.
- 4) Eyerkäse.

Am 22. November.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) Emince von Hirsch.
- 3) Rindfleisch mit Möhren.
- 4) Casserol au ris.
- 5) Haasen mit Sauerkraut.
- 6) Kalbsbrust mit Pilzen.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Mehl-Pudding.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Birnen-Compôte.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Zerfahrne Suppe.
- 2) Zunge mit Rosinen.
- 3) Omelets mit Arac.
- 4) Kalbsbraten.

Am 23. November.

- 1) Reissuppe mit Käse.
- 2) Rühreyer mit geräuch. Lachs.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Huhn mit Sardellen.
- 5) Schöpß mit Kohl.
- 6) Bratwurst mit Linsen.
- 7) Macrony und Käse.
- 8) Hecht mit Rübchen.
- 9) Mehlspeise m. Mand. u. Nüsse.
- 10) Schweinebraten.
- 11) Prunellen.
- 12) Markstorte.

Abends.

- 1) Kirschsuppe.
- 2) Semmelmüschchen.
- 3) Erdäpfelmus.
- 4) Reis en Compôte.

Am 24. November.

- 1) Jus-Suppe.
- 2) Rühreyer mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Kohl.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Kalbscheiben mit Spinat.
- 6) Ente mit Rübchen.
- 7) Schw. Cotelett. mit Sauerkr.
- 8) gebackenen Hecht.
- 9) Reis-Pudding.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Krautsallat.
- 12) Zuckerdietchen.

Abends.

- 1) Leber suppe.
- 2) Hirschbrust mit Kirschsauc.
- 3) Hühnerbraten.
- 4) Brodflößer.

Am 25. November.

- 1) Suppe mit einem Rindsröhrenknochen.
- 2) Markspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Kalbsbrust mit Gräupchen.
- 5) Hasen mit Sauerkraut.
- 6) Tauben mit Sauce hâchée.
- 7) Reis mit Schinken u. Käse.
- 8) Karpfen mit rothem Wein.
- 9) Mehlspeise v. schwarz. Brod.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Weinbeersülze.
- 12) Rädergebäcknes.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Huhn gebraten.
- 4) arme Ritter.

Am 26. November.

- 1) Suppe von Eiergräupchen.
- 2) Linsen mit Bratwurst.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Schöpß mit Sauce.
- 5) Rebhuhn mit Rübchen.
- 6) Fricandeaux mit Spinat.
- 7) Hechtpastete.
- 8) Rindsflecke mit Kohl.
- 9) Mehlspeise v. Macromy.
- 10) Truthahn-Braten.

- 11) Sago mit Vanille.

- 12) Citrontorte.

Abends.

- 1) Suppe mit Butternocken.
- 2) Rehbrust mit Capern.
- 3) Kalbsleberbraten.
- 4) Heefenplinze.

Am 27. November.

- 1) Suppe m. Macromy u. Käse.
- 2) Hechtpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Reis.
- 4) Schinken mit Erbsen.
- 5) Huhn mit Capern.
- 6) Emincé von Schöpß.
- 7) Timbal von Kalbsmilch.
- 8) geback. Karpfen u. Sauerkr.
- 9) Mehlspeise von Citronen.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Charlotte von Obst.
- 12) Speckfuchen.

Abends.

- 1) Citronensuppe.
- 2) Ragout mélé.
- 3) Spinat mit Eyern.
- 4) Griesbrey.

Am 28. November.

- 1) Erdäpfelsuppe.
- 2) Endivien m. Hechtcolettes.
- 3) Rost Beef.
- 4) Ente mit Welschkohl.
- 5) Zunge mit Linsen.
- 6) wilde Schw. Brust m. Kirsch.
- 7) Cotelettes mit Sauce hâché.
- 8) Schweinsohren m. Rübchen.
- 9) Mehlspeise von Einback.

- 10) Kalbsbraten.
- 11) Aprikosen-Compôte.
- 12) Linzer Torte.

Abends.

- 1) Fadennudelsuppe.
- 2) Blanquet von Kalbs.
- 3) Rebhühnerbraten.
- 4) Bignets von Reis.

Am 29. November.

- 1) Suppe von Kürbis.
- 2) Caneepés von Hering.
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfel.
- 4) Schöps mit Welschkohl.
- 5) geback. Kalbsbrust m. Spinat.
- 6) Hühner mit Trüffeln.
- 7) Escalops von Reh.
- 8) Mehlspeise mit Vanille.
- 9) Dampfnudeln.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Apfel á la Crème.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Semmelmüschen.
- 2) Kalbscheiben.
- 3) Leber en Salmy.
- 4) Eyerfuchen.

Am 30. November.

- 1) Sagosuppe.
- 2) marinirter Hering.
- 3) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 4) Kalbskeule à la Crème.
- 5) Tauben gedämpft.
- 6) Schw. Coteletts m. Sauerkr.
- 7) Hasenklein.
- 8) frischer Lachs.
- 9) Krebsstrudel.

- 10) Fasanbraten.
- 11) Wurzelsalat.
- 12) Rahmfuchen.

Abends.

- 1) Reissuppe.
- 2) Rehbrust mit Sauce.
- 3) Vögel gebraten.
- 4) Erdäpfelmus mit Wurst.

Am 1. December.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Boeuf à la mode.
- 3) Fasan mit Rothkraut.
- 4) Schöps mit Zwiebel.
- 5) Hühner mit Sardellen.
- 6) Farcé von Klößern.
- 7) Cotelettes von Bechamel.
- 8) Mehlspeise mit Vanille.
- 9) Krebs-Consommé.
- 10) Rehbraten.
- 11) Quitten-Compot.
- 12) Waffeln.

Abends.

- 1) Suppe mit Eyergräupchen.
- 2) Wildpret mit Sauce.
- 3) Croquettes mit Spinat.
- 4) Tauben gebraten.

Am 2. December.

- 1) Suppe mit Reis.
- 2) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 3) Kalbsbrust gefüllt m. Sauce.
- 4) Hochebot mit Bauchspeck.
- 5) Hühner mit Krebsen.
- 6) Kalbsmilch mit Austern.
- 7) Schinken mit Klößern.
- 8) Preßkopf.
- 9) gebacknen Gries.

- 10) wilder Schweinsbraten.
- 11) mürbe Torte.

Abends.

- 1) Kürbissuppe.
- 2) Ragout von Wildpret.
- 3) Reis mit Eiern.
- 4) Omeletes mit Jus.

Am 3. December.

- 1) Wurzelsuppe.
- 2) Nühreyer mit Pilze.
- 3) Rindfleisch mit Meerrettig.
- 4) Gans mit Rübchen.
- 5) Hasen mit Zwiebeln.
- 6) Kalbsbrust mit Gräubchen.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Lachs mit Sauerkraut.
- 9) Mehlspeise mit Zwieback.
- 10) Großziemer gebraten.
- 11) Schweinskopf.
- 12) Butterzopf.

Abends.

- 1) Milchsuppe mit schw. Brod.
- 2) Ente gedünstet.
- 3) Haasenbraten.
- 4) Griesklößer.

Am 4. December.

- 1) Linsensuppe mit Wurzeln.
- 2) Erdäpfelmus mit Hering.
- 3) Rindfleisch mit Seller.
- 4) Capaun mit Muscheln.
- 5) Cotelettes mit Senffauce.
- 6) Schinken mit Klößern.
- 7) Rebhuhn mit Linsen.
- 8) Fricandeaux mit Sardellen.
- 9) Pilze à la Crème.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Markstorte.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Ramquins.
- 3) Gans grillirt.
- 4) Kürbismus.

Am 5. December.

- 1) Krebsuppe.
- 2) Gänseleber mit Trüffeln.
- 3) Beef-Steaks mit Erdäpfeln.
- 4) Kalbsbrust gespickt.
- 5) Haasenfuchen.
- 6) Zunge mit Rosinen.
- 7) Schöpfbutter mit Kraut.
- 8) Hecht mit Rübchen.
- 9) Krebswachtel.
- 10) Schöpfsbraten.
- 11) Erdäpfeltorte.

Abends.

- 1) Nudelnuppe.
- 2) Gänselein mit Nudeln.
- 3) Kalbsnierenbraten.
- 4) Capaunen mit Aspice.

Am 6. December.

- 1) Erbsensuppe.
- 2) geräucherte Lachspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Pastinak.
- 4) Pökelgans mit Kohl.
- 5) Zunge mit Meerrettig.
- 6) Hühnerpastete.
- 7) Kalbsgekröse.
- 8) Sander m. Erdäpf. u. Butter
- 9) Reis-Pudding.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Eierkäse.
- 12) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Citronensuppe.
- 2) Cotelettes au jus.
- 3) angeschlagne Haasen.
- 4) Reis mit Pommefin.

Am 7. December.

- 1) Gräubchensuppe m. Sardell.
- 2) Rindfleisch mit Pilzsauce.
- 3) Kalbsbrust mit Kapern.
- 4) geräuchertes Schweinefleisch mit Erbsen.
- 5) Speckflößer mit Wurst.
- 6) Zunge mit Linsen.
- 7) geb. Kalbsfüße mit Spinat.
- 8) Hühner en fricassé.
- 9) Hefenwachteln.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Blanc-mangé.
- 12) Pfannenfuchen.

Abends.

- 1) Suppe von Butternocken.
- 2) angeschlagner Haase.
- 3) Hechtklößer mit Sauce.
- 4) Kürbisbrey.

Am 8. December.

- 1) Suppe mit Kräutern.
- 2) Erdäpfelmus mit Hering.
- 3) Rindfleisch mit Kohlraby.
- 4) Hirschbrust mit Rirschsauce.
- 5) Gans mit Rübchen.
- 6) Kalbsbrust mit Meyran.
- 7) Schöpß mit weißen Bohnen.
- 8) Hechtcotelettes m. Bechamel.
- 9) Omelets mit Arac.
- 10) Fasanbraten.

- 11) Charlotte von Aepfeln.
- 12) Quarkfuchen.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Cotelettes mit Spinat.
- 3) Rehbraten.
- 4) Rindsfüße als Sallat.

Am 9. December.

- 1) Suppe mit Welschkohl.
- 2) Rindfleisch mit Möhren.
- 3) Schöpß mit Kraut.
- 4) Cotelettes mit Endivien.
- 5) Bratwurst mit Sauerkraut.
- 6) geklopftes Wildpret.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Poulenta von Erdäpfel.
- 9) Mehlspeise v. Hecht u. Schink.
- 10) Kalbsbraten.
- 11) Hefencolatzschen.

Abends.

- 1) Locken-Suppe.
- 2) Blanquet von Kalb.
- 3) Vögel gebraten.
- 4) Crème brulé.

Am 10. December.

- 1) Suppe mit Nocken.
- 2) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 3) Huhn mit Gräupchen.
- 4) Cotelettes mit Senfsauce.
- 5) Kalbsbrust mit Klöschen.
- 6) gebackne Tauben m. Spinat.
- 7) Schweinskopf.
- 8) Haasen mit Sauerkraut.
- 9) Mehlspeise v. Milch, Crème.
- 10) Rehbraten.

11) Wurzelfallat.

12) Apfeltorte.

Abends.

1) Suppe mit Eyerstand.

2) Emence von Reh.

3) Nierenschnittchen.

Am 11. December.

1) Suppe von Eyergräubchen.

2) Rindfleisch mit Sardellen.

3) Schöpß m. gefüllt. Zwiebeln.

4) Cotelettes mit Spinat.

5) Timbal von Hühnern.

6) Spickgans mit Kohl.

7) Rindsstecke mit Kohlrüben.

8) Mehlspeise von Chocolate.

9) Gansbraten.

10) Wein-Crème.

11) Båbe.

Abends.

1) Grüne Saftsuppe.

2) Croquettes mit Bechamel.

3) Haasenbraten.

4) Quitten-Compôte.

Am 12. December.

1) Kohlsuppe.

2) Rühreyer mit geräuch. Lachs.

3) Rindfleisch mit Rosinen.

4) Kalbsbrust mit Reis u. Käse.

5) Capaun mit Trüffeln.

6) Schöpßbutten mit Kraut.

7) farcirte Gans mit Aspic.

8) Mehlspeise mit Sago.

9) Hirschbraten.

10) Sellerysfallat.

11) Heefenplinzen.

Abends.

1) Suppe mit geback. Rocken.

2) Huhn mit Sardellen.

3) Griesflößer.

Am 13. December.

1) Suppe mit Pilzen.

2) Rindsenden mit Erdäpfel.

3) Schinken mit Erbsen.

4) Rebhuhn mit Rothkraut.

5) Popiton v. jungen Hühnern.

6) Schöpßcotelettes mit weißen Bohnen.

7) Gänselein mit Nudeln.

8) Fricandeaux von Hecht mit Rübchen.

9) Mehlspeise von Citronen.

10) Truthahnbraten.

11) Holippen.

Abends.

1) Suppe von Sago.

2) Ragout von Reh.

3) Kalbsbrust gebraten.

4) Plinze mit Rosinen.

Am 14. December.

1) Linsensuppe mit Wurst.

2) Erdäpfelmus mit Hering.

3) Rindfleisch mit Welschkoh!

4) Haasen mit Zwiebeln.

5) Miraton en Ragout.

6) Kalbsgekröse.

7) Stockfisch mit Möhren.

8) Marks-Pudding.

9) Entenbraten.

10) Crème von Vanille.

11) Brodtorte.

Abends.

- 1) Mittonirte Suppe.
- 2) Enten en salmy.
- 3) Käsekeulchen.
- 4) arme Ritter.

Am 15. December.

- 1) Erdäpfelsuppe.
- 2) Rindfl. m. Kohl und Möhren.
- 3) Pöselfleisch mit Meerrettig.
- 4) Schw. Cotel. mit Sauerkraut.
- 5) Kalbsbrust mit Selleray.
- 6) Schöpfcotel. m. gedünst. Kraut.
- 7) geb. Kalbsfüße mit Spinat.
- 8) Mehlspeise von Zwieback.
- 9) Kalbsbraten.
- 10) Birnen - Compôte.
- 11) Kaisertorte.

Abends.

- 1) Hafergrüßsuppe.
- 2) Kalbsleber mit Sauce.
- 3) Blanquet.
- 4) Stachelnüsse.

Am 16. December.

- 1) Suppe von weißen Bohnen.
- 2) Erdäpfelmus mit Croquetts.
- 3) gedämpftes Rindfleisch.
- 4) geklopft. Rindfl. mit Erdäpfel.
- 5) Gans mit Rothkraut.
- 6) Hühner mit Sardellen.
- 7) Hasenklein.
- 8) Zander mit Sauce.
- 9) Mehlspeise von Reis.
- 10) Schöpfbraten.
- 11) Apfeltorte.

Abends.

- 1) Suppe.

- 2) Emence.
- 3) Grießkloßer.

Am 17. December.

- 1) Jus - Suppe mit Rocken.
- 2) Eyer mit Wurst.
- 3) geräuch. Rindfl. mit Möhren.
- 4) Fricandeaux mit Erdäpfel.
- 5) Haasen mit Sauerkraut.
- 6) Pöfelzunge mit Linsen.
- 7) Gänselein mit Reis.
- 8) Karpfen blau.
- 9) Apffelstrudel.
- 10) Entenbraten.
- 11) Markstorte.

Abends.

- 1) Griesuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Majoran.
- 3) Bratlecht.
- 4) Plinze mit Rosinen.

Am 18. December.

- 1) Reissuppe.
- 2) marinirter Hering m. Erbsen.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Huhn mit Klößchen.
- 5) Spickgans mit Kohl.
- 6) angeschl. Haasen mit Kirschs.
- 7) Rindsflecke mit Kohlrüben.
- 8) gezupft. Karpfen m. Sauerkr.
- 9) Mehlspeise mit Käse.
- 10) Fasanbraten.
- 11) Apfel en Gelée.
- 12) Zuckerherzchen.

Abends.

- 1) Biermüschchen.
- 2) Rebhühnerbraten.
- 3) Erdäpfelkloßer.

Am 19. December.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Endivchen mit Croutons.
- 3) Rindfleisch mit Pastinak.
- 4) Ente mit Welschfohl.
- 5) Schöpß mit Rübchen.
- 6) Heringspastete.
- 7) Kalbsbrust mit Pilzen.
- 8) gebacknen Hecht mit Linsen.
- 9) gebacknen Gries.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Krautsallat.
- 12) Holyppen.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) grillirte Gans mit Sauce.
- 3) Ragout von Schöpß.
- 4) Aepfelschnee.

Am 20. December.

- 1) Rumfordsche Suppe.
- 2) Krebspastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Sallery.
- 4) Gans mit Rothkraut.
- 5) Schöpßcotelettes mit Sauce.
- 6) gebacknes Huhn mit Spinat.
- 7) Kalbskopf.
- 8) Aalraupen mit Erbsen.
- 9) gebacknen Kürbis.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Rabinzchensallat.
- 12) Sandtorte.

Abends.

- 1) Semmelsuppe.
- 2) gedämpfte Tauben.
- 3) Kalbsnierenbraten.

Am 21. December.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) Boeuf à la mode.
- 3) Schöpßsteule mit Sauce.
- 4) Huhn mit Gräupchen.
- 5) Schöpßcotelettes mit Kraut.
- 6) Timbal mit Kalbsmilch.
- 7) Macrony und Käse.
- 8) Plom - Pudding.
- 9) Kalbsbraten.
- 10) Waffeln.

Abends.

- 1) Biersuppe.
- 2) Kalbsbrust mit Capern.
- 3) Kalbschnitzel.
- 4) Beignets von Quark.

Am 22. December.

- 1) Suppe von Eyern.
- 2) Linsen mit Bratwurst.
- 3) Rindfleisch mit Wurzeln.
- 4) Cotelettes mit Endivchen.
- 5) geräuchert. Fleisch mit Speckflößern.
- 6) Huhn mit Reis.
- 7) Croquettes mit Senfsauce.
- 8) Haasen mit Kohl.
- 9) Käsegößen.
- 10) Rebhühnerbraten.
- 11) gedünste Aepfel.
- 12) Heefenkuchen.

Abends.

- 1) Aepfelsuppe.
- 2) Zunge mit Erdäpfelmus.
- 3) Aepfelscheiben.

Am 23. December.

- 1) Kohlsuppe mit Kastanien.

- 2) Gänseleber mit Trüffeln.
- 3) Engl. Braten.
- 4) Kalbsbrust mit Krebsen.
- 5) Fasan mit Sauerkraut.
- 6) Schöpß-Carré m. Endivien.
- 7) wilde Schw. Brust m. Kirschs.
- 8) Reis mit Schinken.
- 9) Mehlspeise mit Vanille.
- 10) Gänsebraten.
- 11) Waffeln.

Abends.

- 1) Gräupchensuppe.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Semmeleuter.
- 4) Grießflößer.

Am 24. December.

- 1) Jus-Suppe mit Rocken.
- 2) Backfische mit Erdäpfel.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Cotelettes mit Bechamel.
- 5) Rebhühner mit Rübchen.
- 6) Sauerkraut mit Brisolen v. Schweins.
- 7) Reis mit Krebscheiben.
- 8) Mehlspeise mit Arac.
- 9) Schweinsbraten.
- 10) Aepfel- und Heringsallat.
- 11) Butterzopf.

Abends.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) gebacknes Huhn m. Spinat.
- 3) Ente gebraten.
- 4) Mohnstrießel.

Am 25. December.

- 1) Suppe à la Reine.
- 2) gebratne Auster.

- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Capaun mit Muscheln.
- 5) Fricandeaux m. Sauce haché.
- 6) Schöpßcotel. mit Welschkohl.
- 7) Rebhühner en salmy.
- 8) Preßkopf.
- 9) Mehlspeise von Citronen.
- 10) Rehbraten.
- 11) Punsch-Gelée.
- 12) Linzer Torte.

Abends.

- 1) Suppe von Semmelkloßern.
- 2) Haasenbraten.
- 3) Biscuit.

Am 26. December.

- 1) Jus-Suppe mit geb. Rocken.
- 2) Austerpastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Welschkohl.
- 4) Fasan mit Rothkraut.
- 5) farcirte Kalbskeule.
- 6) Casserol au ris.
- 7) Schöpß-Carré mit Rübchen.
- 8) Aepfelstrudel.
- 9) wilder Schweinsbraten.
- 10) Crème von Vanille.
- 11) Kirschmus.
- 12) Brodtorte.

Abends.

- 1) Suppe mit Erdäpfelnocken.
- 2) Rebhuhn mit Trüffeln.
- 3) Rindsfüße en salat.

Am 27. December.

- 1) Kräutersuppe.
- 2) Spanische Pastetchen.
- 3) Rindfleisch mit Gurkensauce.
- 4) angeschlagne Kalbskeule.

- 5) Petit salé mit weiß. Bohn.
- 6) Rehbrust mit Capern.
- 7) Capaun mit Aspic.
- 8) Sander mit Senffauce.
- 9) Mehlspeise von Butterzopf.
- 10) Lendenbraten.
- 11) Spritzkuchen.

Abends.

- 1) Mittonirte Suppe.
- 2) Gänselein mit Nudeln.
- 3) Apfelscheiben.

Am 28. December.

- 1) Suppe Rosoly.
- 2) Spickgans mit Rübchen.
- 3) Rindfleisch mit Kohlrüben.
- 4) Schinken mit Kohl.
- 5) Kalbsbrust mit Nudeln.
- 6) Heringspastete.
- 7) Fricandeaux von Hecht.
- 8) Zunge m. Rosinen u. Äpfeln.
- 9) gebacknen Hirse.
- 10) Haasenbraten.
- 11) Zuckerdietchen.

Abends.

- 1) Wassersuppe.
- 2) Cotelettes mit Jus.
- 3) Rebhühnerbraten.
- 4) gebratene Erdäpfel.

Am 29. December.

- 1) Jus-Suppe mit Mehlerbsen.
- 2) Caneepés von Hering.
- 3) Rindfl. mit Reis u. Rosinen.
- 4) Kalbskeule mit Muschelsauce.
- 5) Schweinscotel. mit Erbsen.
- 6) gefülltes Kraut mit Hirse.
- 7) Huhn mit Gräupch. u. Citron.

- 8) Stockfisch mit Butter.
- 9) Dampfnudeln.
- 10) Capaunbraten.
- 11) gedünste Äpfel.
- 12) Speckkuchen.

Abends.

- 1) Legirte Suppe.
- 2) Ragout.
- 3) Croquettes mit Endivien.
- 4) Gries in Milch.

Am 30. December.

- 1) Kohlsuppe.
- 2) Erdäpfelmus mit Wurst.
- 3) Rindfleisch mit Sardellen.
- 4) Beef-Steaks mit Erdäpfel.
- 5) Rebhuhn mit Trüffeln.
- 6) Kalbsbrust mit Sellerie.
- 7) Hechtcotelettes mit Rübchen.
- 8) Faustmauke mit Wurst.
- 9) gebacknen Gries.
- 10) Schöpssbraten.
- 11) Crème von Orangen.
- 12) Pflaumentorte.

Abends.

- 1) Nudelsuppe.
- 2) gebacken Huhn mit Spinat.
- 3) Haasenbraten.
- 4) saure Eyer.

Am 31. December.

- 1) Reissuppe mit Krebsen.
- 2) Emincé von Schöpss.
- 3) Rindfleisch mit Nudeln.
- 4) Schweinscot. m. weiß. Bohn.
- 5) Schöpss-Carré à la Pompad.
- 6) Hühner mit Pilzen.
- 7) geback. Kalbsgeh. m. Sauerkr.

8) Karpfen.

9) Mehlspeise v. schwarz. Brod.

10) Fasanbraten.

11) Krautsallat.

12) Mohnkuchen.

Abends.

1) Zerkochte Suppe.

2) Blanquet von Kalb.

3) Hering und Aepfel.

4) Mehlspeise von Mohn.

Hier ist nun das Ende der sogenannten Küchenzettel-
sammlung; man wird nicht so unbillig seyn, und verlangen,
daß alle nur erdenkliche Speisen berührt und genannt seyn
sollen, dieß sind gleichsam, wie ich schon früher bemerkt habe,
nur Winke, denn jede Speise läßt sich sehr verändern und
verbessern, so auch verringern und vereinfachen, welches ein
Jedes nach seinen Vermögensumständen bestens einrichten wird.
Auch muß man nicht glauben, daß die in diesem Büchlein genann-
ten Speisen so auf den Tisch ohne weitere Mühe gesetzt werden
können, wie man sie gewöhnlich nach ihrer Gestalt sich vorstellt,
z. B. einen gebratenen Hasen, den viele Menschen schon als
Braten auf der Schüssel angerichtet gesehen, was kostet dieser für
Mühe, ehe er bis dahin fertig ist! Erstens muß man ihn haben,
dann wird er gesträufelt, zugeschnitten, gewaschen, gehäutet, ge-
hörig formirt, gespickt, dann in die Bratpfanne gelegt, oder am
Spieß befestigt, mit Butter begossen, gesalzen, und dann bey
vieler Aufmerksamkeit gebraten, und nun ist noch die Hauptfrage:
zu welcher Zeit soll und muß er fertig, gut und saftig gebraten seyn?

Das ist für Viele noch ein Geheimniß, wie es denn so ge-
rath, so ist es gut; man muß sich überhaupt die Sache nicht
so ängstlich vorstellen, leider leben wir jetzt in einem Zeitalter, wo
man mehr auf den Kragen, als auf den Magen verwendet, und
die Ursache, warum die mehrsten Menschen nicht gern für das
Essen bezahlen, mag wohl mehr als einen Grund haben: denn
1tens weil dieß Bedürfniß alle Morgen neu, 2tens weil man mit
den dazu erforderlichen Sachen zu wenig bekant, und endlich
3tens weil es einmal Mode ist, bey dem Küchenfache so viel als
möglich zu ökonomisiren, welches zwar auch sehr loblich, nur jeder
Sache das ihrige. Schlußlich will ich noch bemerken, daß wer
gut und kräftig essen will, kann es nicht wohlfeil haben.



X

Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

Putz,	19-8-	38.

SLUB DRESDEN



3 1703275

(2007 8 038880)

