

### Entwurf zu einem zeitgemäßen „Mittagstisch“<sup>\*\*</sup>)

für gut bürgerliche Haushaltungen, Offiziersmenagen, Pfarrhöfe, Sanatorien usw. mit der grundsätzlichen Einteilung:

Montag	} Suppe, Rindfleisch mit Gemüse oder Soße, beliebige Mehlspeise.
Mittwoch	
Samstag	
Dienstag	} Suppe, Fisch, Beilage, gesalzene Mehlspeise.
Freitag	
Donnerstag	} Suppe, Braten, Salat oder Beilage, süße Mehlspeise.
Sonntag	

NB. Ein ähnlicher Mittagstisch kostet in der Wiener Hofbeamtenmenage zurzeit K. 1.50.

#### Beispiele für Monat Dezember:

I.	II.	III.
<p>Angerlingssuppe<sup>**</sup>), Rindfleisch mit süßen Kohlrüben oder Para- deissoße, ungarische Krautfleckerln. — Apfel- strudel oder Steeg- schmarrn.</p>	<p>Sauerampfersuppe, Paprikafisch mit Salz- kartoffeln oder ge- backenen Karpfen mit Salat. — Mohn- strudel oder böhmische Dalken.</p>	<p>Blumenkohlsuppe, Gansbraten mit war- mem Krautsalat. — Gebümfete Äpfeln oder gemischter Salat. Dunst- koch<sup>***</sup>) von Schokolade oder bayrische Rucherln.</p>

\*) Siehe: zwanglose Zusammenstellung von einigen beliebten Wiener Speisen in Hampels „Lufullus“, Verlag H. Vechnner (W. Müller) 1915.

\*\*\*) Französisch champignon.

\*\*\*) Englisch Pudding, französisch pouding.