

Entwurf zu einem zeitgemäßen „Mittagstisch“^{*)}

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 R. 1.50.

Beispiele für Monat Dezember:

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

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

***) Französisch champignon.

***) Englisch Pudding, französisch pouding.