

Indessen wird ein Duzend Kartoffel geschält, in Scheiben geschnitten, abgebrüht und nach einiger Zeit das Wasser abgegossen.

Indessen schichtet man auf dem bekannten, hermetisch zu verschließenden Puddingtopf, in welchen man  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Butter, eine Zwiebel, Pfeffer, Mengewürz hineingelegt hat, die Fleischstücke lagenweise, legt auf jede Lage Fleisch eine Scheibe Speck, dann eine Lage Kartoffeln, Gewürz, geschnittene Zwiebel, dann wieder Fleisch, Speck, Kartoffeln und schließlich  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser.

Der Topf wird nun hermetisch verschlossen und durch drei Stunden im Wasserbade gekocht, dann auf eine Schüssel heraufgestürzt und servirt.

### Dshenhirn mit Austern.

Ein frisches Dshenhirn wird gut ausgewässert, in ein Tuch gebunden und eine Viertelstunde gekocht.

Sodann schneidet man es mittelst eines Fadens in fingerdicke Scheiben.

Eine Porzellanschüssel wird mit Butter ausgestrichen, mit Mehl angestaubt, auch etwas Citronensaft darauf gedrückt.

Sodann kommt eine Lage Hirn, darüber Sardellenbutter, dann eine Lage aufgelöster Austern, nun wieder Hirn, Sardellenbutter und Austern. Die Schüssel wird auf die Glut gestellt und solange gekocht, bis die Austern nicht mehr roh sind.

## A c n u.

### Frühstücke und Jansen.

Kaffee und Thee mit Rum und Obersschaum. — Blitzfuchen und Theeschnitten. — Butterbrot und Honig. — Schinken mit Aspice.

Thee mit Rum und Obersschaum. — Englisches Theegebäck. — Weiche Eier. — Kalter Indian.

Thee mit Rum und Theegebäck. — Marinirter Fisch. — Kalter Jasan. — Strachino.

Thee mit Rum und Theegebäck. — Beefsteaks mit Spiegeleiern. — Sardellenbutter und Caviarschnitten.

Chocolade mit böhmischem Strigel. — Gemischte Torte mit Strohwein. — Drangenfaum oder Aprikosen-Kaltschale.

Chocolade mit Vanillekipferln. — Drangen, kleines süßes Gebäck. — Schmalztorte. — Gefrorenes oder Vanille-Crème.

Kaffee mit Gugelhupf. — Berlinerfuchen. — Früchte, Bisquitbögen und Anischnitten. — Gefrorenes oder englischer Wips.

Eiskaffee. — Kirschenfuchen. — Compot mit Schuhchnallen.

### Menu für Abendgesellschaft.

Sardellenbutter und Caviar. — Reh-Conjonné, Schinken und Braunschweiger Wurst. — Anisbrot. Theeschnitten. Pignolikrapferln. Prasselfuchen und Zimmtarten. Käse. — Thee mit Rum und Obers.

### Souper zu einer großen Soirée.

Schinken mit Asp. Hummer mit Mayonnaise. Forellen. — Rehfilets mit reicher Garnitur. — Gefüllte Gansleberpastete. Kapaun mit Asp. Apfelsinensoufflé. — Pudding à la Kesselrode. — Haselnußtorte mit Obersschaum. — Gehackte Mandeltorte. — Gefrorenes.

### Menu für eine Mittagstafel einfacher Art.

Ganselsuppe mit feinen Knöderln. — Schill in Buttersauce. — Rindfleisch garnirt. — Rebhühner mit Preiselbeer. — Enten und Gansel mit Compot und Salat. — Dessert. Kaffee.

### Einfaches Hochzeits-Dejeuner. (Kalt.)

Olisuppe in Schalen. — Caviar. Sardinen. Gansleberpastete. Schinken mit Asp. Kalter Kapaun. — Rehriicken mit welschem Salat. — Compot. — Sachertorte. Nußschaumtorte. Mandelcrème. Kleine Bäckerei. Obst. Käse. Gefrorenes.

### Einfaches Hochzeits-Dejeuner. (Warm.)

Olisuppe in Schalen. — Blau abgefottene Forellen. — Rindsfilets mit faszirten Gurken, kleinen Erdäpfeln, kalter Rohrensauc und Limonien sauce. Rebhühner mit Rothkraut. — Marillensoufflé. — Holländertorte. Punschorte. — Gefrorenes. — Kleine Bäckerei. Obst. Käse.

### Menu zu einem einfachen Hochzeitsdiner.

Rebhühner-Puréesuppe. — Lachs mit Mayonnaise. — Hühner-ragout mit Schwämmen. — Roastbeef mit Kartoffeln. — Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnerbrüsten, gemischt mit Pöckelzunge. — Kapaun mit Salat und Compot. — Sachertorte. Mandeltorte. — Gefrorenes. — Dessert. Kaffee.

### Einfaches Hochzeitsdiner.

Grüne Erbsensuppe. — Gansleberfasch mit Asp. Rebhühner mit Salmi. Boeuf à la mode mit Maccaroni, Limonien sauce, Senf sauce. — Wildschwein mit Preiselbeer. — Gefüllte Brathühner mit Salat. — Spargel mit Butter. — Mandelpudding. — Brottorte. Schaumtorte. — Gefrorenes. Dessert. Kaffee.

### Für Abendgesellschaft. (Thee.)

Beefsteak mit Spiegelei. Canapé. Chaud-froid von Rebhühnern. — Gebrannte Mandeltorte. — Käse. Dazu Thee mit Rum und Obers.

### Abendgesellschaft. (Thee.)

Fasan mit Süßhauerkraut. — Charlotte russe. Mandeltorte. Theestangerln. — Rumbufferln. Thee mit Rum und Obers.

### Abendgesellschaft.

Schinken. Kalter Kalbsschbgl mit Aspic. Sardellenbutter. Erdäpfelstangeln. — Thee mit Rum und Obers.

### Abendgesellschaft an Fasttagen.

Sardinen. Gebratene Kastanien. Canapé. Wohntorte. Thee mit Rum und Obers. — Gebratene Erdäpfel mit Butter. Compot, kleine Bäckerei, als Theestangerln, Zwiebäckchen u. dgl. Thee mit Rum und Obers. — Gefulzter Fisch. Chocladecrème. Obst. Käse. Kleine Bäckerei. Torte. Sardellenbutter. Thee mit Rum und Obers.

### Großes Diner.

Spargelsuppe. — Austern. — Croquettes à la reine. — Welcher Salat. — Gedämpfte Gansleber mit Aspic. — Boeuf à la mode mit Limonien sauce, kalter Kohlen sauce und Erdäpfelcroquettes. Gebratener Indian mit Preiselbeeren. — Kalbsragout mit Trüffeln. — Gespickter Rehriicken mit Salat. — Grüne Erbsen mit Hirnsfilets. — Fasan mit gestürztem Compot. — Theesoufflé. — Erdbeercharlotte oder Pudding à la Kesselfrode (kalt). — Maraschinofulz. — Backwerk, Früchte, Käse. — Eis.

Rebhühnerpuréesuppe. — Forellen mit Essig und Del. — Französische Gansleberpastete. — Hühner mit Mayonnaise. — Lungenbraten mit Macaroni und feinen Gemüsen. — Schnepfensalmi mit fahchirten Gurken. — Hasenriicken mit Pastetchen. — Spargel mit Butter. — Enten und Gänse mit Salat und Compot. — Rosenpudding. — Pêlé-mêlé (Sulz). — Backwerk, Früchte, Käse. — Eis.

Französische Kräuter suppe. — Hummer mit Mayonnaise. — Kalte Hasenpastete. — Roastbeef mit kalter und warmer Garnitur. — Rebhühner mit Linsenpurée. — Pikant gebratenes Kalbfleisch mit Salat. — Mohr im Hemd. — Früchte, Backwerk, Käse. — Eis.

Schildkröten suppe. — Krebse. — Stör gebraten, mit kalter Senfsauce. — Herrenpilze mit Erdäpfelcroquetten. — Rheinlachs mit Essig und Del. — Ruffpudding. — Schwarze Kaffee- und Mandelmilchfulz. — Aufgestrichene Torte und Sachertorte. — Gefrorenes. Obst mit Wein.

Szegediner Fischsuppe. — Gefüllte Eier. — Marinirter Karpfen. — Hechte mit Fricassée. — Maronenpurée mit Froschcotelettes. — Duckenten mit Compot. — Gebackene Krusten mit Früchten. — Schlosferbuben. — Gehackte Mandeltorte. — Früchte, Backwerk, Käse. — Eis.

## Jahresküchenzettel für ein bürgerliches Haus.

### Jänner.

1. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Poulard mit Gurken und Erdäpfelsalat, Linzertorte.  
Abends: Thee mit kaltem Aufgeschnittenen und Backwerk.
2. Braune Suppe (aus Knochen und Leber) mit Bröselknöderln, Zungenschnitzeln mit gedünsteten Kohlrüben, Reisauflauf.  
Abends: Reisschnitzeln mit gebratenen Erdäpfeln.
3. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Robertsaucе, Aepfelstrudel.  
Abends: Sauerkraut mit Bratwürstchen.
4. Erbsenpuréesuppe, pikant gebratenes Kalbfleisch mit Gurken, Kaiserfahmarn und Zwetschenröster.  
Abends: Erdäpfelpurée mit gerösteter Leber.
5. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Schwamm sauce, Hasenbraten mit Salat, Rußtorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
6. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Oberskren, Aepfelcharlotte.  
Abends: Pörfölt mit Nockerln.
7. Erdäpfelsuppe, Schweinsbraten mit Kruste und Krautsalat, Schaumfisch.  
Abends: Thee, Erdäpfel mit Butter.
8. Suppe mit Brot, Fleisch mit grünen Fischen, Schnitzkrapsen.  
Abends: Schinkenfleckerln.
9. Braune Suppe mit Schlickkrapsen, Hirschziemer mit Ribiselsalze, gedünstete Nudeln.  
Abends: Reste von Mittag und Krenfleisch.
10. Petersiljesuppe mit Fleckerln, gebackene Fische mit Erdäpfelsalat, Dalken.  
Abends: Niederösterreichische Rahmsuppe, Hering, Bücklinge u.
11. Suppe mit Leberreis, Fleisch mit gedünsteten Möhren, Milchrahmstrudel.  
Abends: Schöpfenschlögел mit Fleckerln.
12. Hirnsuppe, Rindfleisch mit Gurken, Fasan mit Süßsauerkraut, Rußpudding.  
Abends: Thee, kalter Hase.
13. Suppe mit Mehlnockerln, Rindfleisch mit Gurkensauce, Erdäpfelknödel.  
Abends: Spanische Nudeln.
14. Linsensuppe, Fleischrouladen mit Reis, Luftballons.  
Abends: Rehbraten mit Erdäpfelkücheln.

15. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Weinsauce, Frittaten.

Abends: Kalbsbeuschel mit Knödel.

16. Suppe mit Leberknödel, Nierenbraten mit Fisolensalat, gebackene Zwetschken.

Abends: Rindsfilet mit Kartoffeln.

17. Rummelsuppe, Hecht mit Knödelschen, Wespennest.

Abends: Biersuppe, Erdäpfel mit Butter, Sardinen zc.

18. Suppe mit Einlauf, Rindfleisch mit Kapernsauce, Topfentnödel.

Abends: Ganseljunges.

19. Suppe mit Hirtenknödel, Enten mit Salat, Kaffeetorte

Abends: Thee, kalter Aufschnitt

20. Suppe mit Lungenstrudel, Fleisch mit gedünsteten gelben Rüben, Ofner Budding.

Abends: Stufato mit Polenta

21. Leberpuréesuppe, Schweinscotelettes mit Kürbis, Kastanienreis.

Abends: Bökelfzunge mit Rahmsauce.

22. Haché-Consommésuppe, Rindfleisch mit Essigkren und Gurken, Schneeballen.

Abends: Dr. Scholz-Pörköst mit Nockerln.

23. Selleriepuréesuppe, gebratene Tauben mit Salat, Ruzstrudel.

Abends: Sauere Rüben mit Brat- und Blutwürsten.

24. Beuschelsuppe, Karpfen mit schwarzer Sauce, Grieschmarrn mit Compot.

Abends: Gebackene Fische mit Salat.

25. Suppe mit Speckknödeln, Rindfleisch mit Hagebutten-  
sauce, französische Omeletten.

Abends: Kalbslunge als Haché mit Nockerln.

26. Gemischte Suppe, Indian mit Preiselbeer, Krapsen.

Abends: Thee, kalter Aufschnitt.

27. Sagosuppe, Rindfleisch mit Sauerampfersauce, bayrische Schmalzknudeln.

Abends: Eingemachtes Kalbfleisch.

28. Holsteiner Specksuppe, Rheschulter mit Salat, Schaumkoch.

Abends: Oesterreichisches Gollasch

29. Suppe mit Leberknödel, Rindfleisch mit gedünsteten Kohlrüben, Linsenkoch.

Abends: Lungenbraten.

30. Einmachsuppe mit Reis, Braszi mit Haiden, Aepfelschnitten.

Abends: Gefüllte Kalbsbrust.

31. Kastanienuppe, Hecht gebraten. Germkispeln.

Abends: Thee, Häring, Erdäpfel mit Butter und Bäckerei.

## Februar.

1. Mehlnockerlsuppe, Rindfleisch mit Kohensauce, Kaiser-  
schmaru.

Abends: Fleischugeln mit gedünsteten Reis.

2. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Oberskren, Rehschögel  
mit Compot, Krapsen.

Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.

3. Französische Suppe, Reinbraten, Marillenauflauf.

Abends: Gftherházyrostbraten.

4. Schwammisuppe, Rindfleisch mit Semmelkren, Topfenstrudel.

Abends: Schweinscotelettes mit Senf.

5. Suppe mit Leberreis, Kalbsbraten mit Salat, Chocolate-  
auflauf.

Abends: Gansragout mit feinen Knödeln.

6. Brotsuppe, Rindfleisch mit grünen Fisolten, spanischen Reis.

Abends: Gewickelte Kalbsbrust.

7. Froschsuppe, gefochter Hecht, Milchrahmstrudel.

Abends: Weinsuppe, Griesfleckerln.

8. Leberknödelsuppe, Rindfleisch mit Paradiesäpfelsauce, Topfen-  
tascherln.

Abends: Kraut mit Bratwürste.

9. Suppe mit Schinkenockerln, Rehrücken mit Preiselbeeren,  
Mohr im Hemd.

Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.

10. Erdäpfelmondschein in der Suppe, Rindfleisch mit Gurken-  
sauce, Mohnnudeln.

Abends: Kalbschnitzel mit Reis.

11. Nudelsuppe, Zungenbraten, Griesauflauf.

Abends: Reinbraten.

12. Suppe mit Speckknödeln, Fleisch mit Sardellensauce.  
Aepfelschnitten.

Abends: Rehschulter.

13. Panadelsuppe, Schwäbisch mit Nockerln, Mohntorte.

Abends: Zunge in polnischer Sauce.

14. Linsensuppe, Stockfisch mit Sauerkraut, Frittaten.

Abends: Thee, Erdäpfel mit Butter.

15. Suppe mit Tirolerknödeln, Rindfleisch mit Gurkensauce,  
Griesknödel mit Zwetschkenröster.

Abends: Gebackener Rostbraten mit Salat.

16. Gemischte Suppe, Rindfleisch mit Gurken, Haselhühner  
mit Compot, Linzertorte.

Abends: Thee, kalter Aufschnitt.

17. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch mit Kohlen, Topfenkuchen.

Abends: Mailänderrijotto.

18. Suppe mit Hirnwandeln, Pfefferpothas, Rispelfoch.  
Abends: Kalbsgollasch mit Nudeln.
19. Leberpuréesuppe, Rindfleisch mit eingebrannten Erdäpfeln.  
Linsenfoch.  
Abends: Beesteak mit Kohlscheiben.
20. Lungensuppe, Nierenbraten mit Salat, französische  
Omeletten.  
Abends: Erdäpfelpurée mit gebackenen Bries.
21. Erdäpfelsuppe, Hecht heiß abgekocht, Kesselftrudel.  
Abends: Bieruppe, gebackene Grundeln.
22. Suppe mit Einlauf, Rindfleisch mit Robertsauce. Dalken.  
Abends: Reinbraten.
23. Ragoutsuppe, Rehfilet mit Erdäpfel, Brottorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
24. Minestra, Rindfleisch mit Ejsigkren, gebackene Erdäpfel-  
nudeln.  
Abends: Linsen mit Augsbürgerwürstchen.
25. Suppe mit gebackenen Erdäpfelknödelchen, Sardellen-  
schnitzel, Milchschöberl.  
Abends: Schweinebraten mit Kraut.
26. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Oberkren, Reiszreifen mit  
Kesselpurée.  
Abends: Blutwürste mit Kartoffeln.
27. Suppe mit Bries, Lungenbraten in Speck, gebackene  
Kesselpasteln.  
Abends: Gefüllte Kalbsbrust.
28. Fijolensuppe, gebackene Karyfen mit Salat, Kaiserchmarr.  
Abends: Milchsuppe, Häring, Butterbrot.
29. Reibgerstelsuppe, Rindfleisch mit Majoranerdäpfeln.  
Birnenfoch.  
Abends: Schinkenfleckerln.

### März.

1. Französische Suppe, Rindfleisch mit Weinsauce, Kalbs-  
schlängel mit Salat, Cadettenkuchen.  
Abends: Thee, kalter Aufschnitt.
2. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Fijolenspurée, Reisauflauf.  
Abends: Wiener Gulhas.
3. Fleischtascherlnsuppe, Kalbszraszi mit Fleckerln, Kaffee-  
pudding.  
Abends: Gefülltes Kraut auf ungarische Art.
4. Reissuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Erdäpfelknödeln.  
Abends: Kalbspörkölt mit Nockerln.

5. Reibgerstelsuppe, faszirtes Schwäbisch, Apffelstrudel.  
Abends: Schweinebraten mit sauren Rüben.
6. Beuschelsuppe, böhmischer Fisch mit Knödeln, Topfentascherln.  
Abends: Petersiliejsuppe, Griesschmarn mit Zwetschenröster.
7. Suppe mit Semmelknödeln, Rindfleisch mit Gurkensauce,  
Chocoladestrudel.  
Abends: Schinkenfleckerln.
8. Gemischte Suppe, Rindfleisch mit Oberskren, Auerhahn  
mit Salmi, Brottorte.  
Abends: Kalbsbrust gefüllt.
9. Suppe mit Nockerln, Rindfleisch mit Kapernsauce, Bandel-  
nudeln.  
Abends: Faszirte Schnitzeln mit Sauce.
10. Suppe mit Leberreis, italienischer Rostbraten mit Polenta,  
Rumfoch.  
Abends: Reinbraten.
11. Linsensuppe, Rindfleisch mit Schnittlingsauce, Germkipferln.  
Abends: Nierenbraten mit Salat.
12. Suppe mit Griesnockerln, Reiszchuitzerln, Raizische Bitta.  
Abends: Kraut mit Bratwürstchen.
13. Halászle (Szegediner Fischsuppe), Pfannekuchen mit Linsen-  
salat, Topfenstrudel.  
Abends: Gedünstete Nudeln.
14. Brotsuppe, Rindfleisch mit Fijolen, Nudelfuchen.  
Abends: Nindeln mit Erdäpfeln.
15. Suppe mit Hirnknödel, Spanferkel mit Krautsalat, Hollän-  
dertorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
16. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Frühlingskräutersauce,  
Spritzstrauben.  
Abends: Beefsteak mit Spiegelei.
17. Suppe mit Gries, Fleischkugeln mit Spinat, Chocolade-  
auflauf.  
Abends: Lentran.
18. Suppe mit Frittaten, Rindfleisch mit Schwammisauce,  
Griesnudeln.  
Abends: Zungenschnitzel.
19. Gestoßene Lebersuppe, Kalbsbraten mit Salat, Schneeballen  
Abends: Gulhás mit Nockerln.
20. Linsensuppe, Schill auf ungarische Art, Apfelfuchen.  
Abends: Pfannkuchen mit Böggersalat.
21. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit kalter Schnittlingsauce. Luft-  
ballons.  
Abends: Gefüllte Kalbsbrust mit Salat.

22. Hirtnödelsuppe, Rindfleisch garnirt, Kaiserschmizel mit Salat, Kaffeetorte.

Abends: Thee, französische Kalbsleberpastete.

23. Sagosuppe, Rindfleisch mit Spinat, Nudelauflauf.

Abends: Schinkenfleckerln.

24. Frühlingskräutersuppe, fascirter Lungenbraten.

Abends: Debrecziner Würste mit Kren.

25. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit Knoselsauce, Kaja.

Abends: Gedünsteter Rostbraten.

26. Panadelsuppe, Saftbraten mit Maccaroni, Chocladestrudel.

Abends: Schweinsbraten mit Kraut.

27. Suppe mit Griesstrudel, Karpfen mit böhmischer Sauce, Schnürkrapfen.

Abends: Spinat mit Dshenaugen.

28. Suppe mit Lungenstrudel, Kraut, Knödel und Geiseltes.

Abends: Leber mit Erdäpfel.

29. Suppe mit Kaisergerstel, Rindfleisch garnirt, Birchuhn mit Compot, Cadettenkuchen.

Abends: Thee, kaltes Kalbsfleisch.

30. Suppe mit Reis, Rindfleisch mit Kräutersauce, im Model gebackene Frittaten.

Abends: Schinkenfleckerln.

31. Brotsuppe, Boeuf à la mode, Semmelpudding.

Abends: Pillas.

### April.

1. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Schnittlingsauce, Topfenkuchen.

Abends: Kalbs-Braszi mit Fleckerln.

2. Suppe mit Leberreis, Nierenbraten mit Salat, Reisauflauf.

Abends: Borkölt vom Schweinefleisch.

3. Hechtuppe, Pfannekuchen mit Spinat, Apfelschnitten.

Abends: Thee, kleine Bäckerei.

4. Suppe mit gebackenen Griesnockerln, Rindfleisch mit Gurken, Erdäpfelknödel.

Abends: Kalbsgollasch mit Nockerln.

5. Gemischte Suppe, Lungenbraten mit Erdäpfeln, Streuselkuchen.

Abends: Dr. Scholz-Borkölt.

6. Frühlingskräutersuppe, Rindfleisch garnirt, Lammbraten, Berlinerkekuchen.

Abends: Thee, kalter Aufschnitt.

7. Suppe mit Markknödeln, Rindfleisch mit Dillsauce, Topfenknödel.

Abends: Zunge in polnischer Sauce.

8. Hirnsuppe, Reinbraten, Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster.  
Abends: Beefsteak mit Spiegelei und Spinat.
9. Suppe mit Erdäpfeln, Rindfleisch mit Oberskren, Schneeballen.  
Abends: Lamm mit Vertramsauce.
10. Suppe mit Frittaten, Saftbraten mit Macaroni, Limonienauflauf.  
Abends: Geröstete Leber mit Erdäpfeln.
11. Weiße Kümmelsuppe, Stör auf ungarische Art, abgeschmalzene Nudeln.  
Abends: Petersiliejsuppe, Eier mit Remuladsauce.
12. Suppe mit Hirnknöcheln, Rindfleisch mit Robertsauce, Reisztrudel.  
Abends: Schinkenfleckerl.
13. Sago-Suppe, Rindfleisch garnirt, Schnepfen mit Salmi, Einzertorte.  
Abends: Thee, kalter Leberkuchen.
14. Spargelsuppe, Holländer=Lammsschlogel, Dalken.  
Abends: Kostbraten mit Macaroni.
15. Griesnockerlsuppe, Rindfleisch mit Dillsauce, Griesztrudel mit Zwetschenröster.  
Abends: Schweinsbraten mit Kraut.
16. Sauerampfersuppe, Kalbscotelettes, bayrische Schnecken.  
Abends: Böckelzunge mit Rahmsauce.
17. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Schnittlingsauce. Spinatpudding.  
Abends: Gefüllte Kalbsbrust.
18. Krebsensuppe, Pfannekuchen mit Vogelsalat. Vanillepudding.  
Abends: Gebackener Fisch.
19. Suppe mit Griesknöcheln, Rindfleisch mit Sardellensauce, Gernkispfeln.  
Abends: Lamm mit Vertramsauce.
20. Spargelsuppe, Kapauner mit Compot, Cadettenkuchen.  
Abends: Thee, kalter Aufschnitt.
21. Hirnsuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce, Topfenknöcheln.  
Abends: Reiszniherln.
22. Suppe mit Nudeln, Gefelchtes, Kraut und Knödel.  
Abends: Gebackenes Lamm.
23. Frittatensuppe, Jägerbraten mit Macaroni, Wespennest.  
Abends: Eingemachtes Kalbfleisch.
24. Leber=Pureesuppe, Rindfleisch mit Kräutersauce, Milchrahmstrudel.  
Abends: Schweinsbraten mit Erdäpfeln.

25. Petersiliejsuppe mit Fleckerln, Hecht abgekocht, Arme Ritter.  
Abends: Gesezte Eier in Krebsensauce.
26. Lungenstrudelsuppe, Rindfleisch mit Semmelkren, Aepfel-  
strauben.  
Abends: Geröstetes Kalbshirn.
27. Selleriesuppe, Lungenbraten mit Buttermteigkrapferln, Spargel  
mit Butter, kleine Bäckerei.  
Abends: Thee, kalter Aufschnitt.
28. Panadelsuppe, Rindfleisch mit Schwammensauce, Rumkoch.  
Abends: Kalbfleisch mit Paprika.
29. Erdäpfelknödel in der Suppe, Reinbraten, Krebsenstrudel.  
Abends: Faschirte Schnitzern.
30. Eingetropftes in der Suppe, Rindfleisch mit Bertramensauce,  
Dalken.  
Abends: Zunge in Sardellenensauce.

### Mai.

1. Suppe mit Leberreis, Nierenbraten mit Salat, Linsenkoch.  
Abends: Lungenbraten à la minute.
2. Schwammensuppe, Schill auf ungarische Art, Raizische Bitta.  
Abends: Weinsuppe, Kettig mit Butter.
3. Hirnsuppe, Rindfleisch mit kalter Schnittlingsauce, Omeletten.  
Abends: Gefülltes Lamm mit Salat.
4. Spargelsuppe. Gefüllte Maurachen, Rehschlögel mit Compot,  
Sachertorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
5. Griesuppe, Rindfleisch mit Erbsenpurée, Marillenauflauf.  
Abends: Kalbs-Braszi mit Fleckerln.
6. Selleriesuppe, Lungenbraten in Speck, Wespennest.  
Abends: Schinkenstrudel.
7. Suppe mit Lungentäschern, Rindfleisch mit Kettiggemüse.  
Ofnerpudding.  
Abends: Risotto.
8. Suppe mit Hirnknödeln, gebackene Kaninchen, im Model  
gebackene Frittaten.  
Abends: Lammfleisch mit Schwammensauce.
9. Weiße Fischejsuppe, gesezte Eier in Sauerampfersauce, Gries-  
knödel mit Zwetschenröster.  
Abends: Biersuppe, gebratene Häringe.
10. Sagosuppe, Rindfleisch mit Spinat, Chokoladekoch.  
Abends: Wildpret-Haché.
11. Suppe mit Risibisi, Rindfleisch garnirt, Rehsilet, Brottorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.

12. Französische Suppe, Rindfleisch mit gedünsteten Schwämmen, Schnürlkrapsen.

Abends: Eingemachte Hühnchen.

13. Nudelsuppe, Kalbschnitzel mit grünen Erbsen, aufgelaufenes Rindskoch.

Abends: Geröstete Leber mit Salat.

14. Suppe mit Hirnwandeln, Rindfleisch mit Dillsauce, Dampfnudeln mit Crème.

Abends: Tauben als falsche Krametsvögel.

15. Suppe mit Leberknödeln, faschirter Lungenbraten mit Reis, Weinsoufflé.

Abends: Risotto.

16. Krebsensuppe, Rohrhühner, Milchrahmstrudel.

Abends: Thee, Butterbrot.

17. Suppe mit Brot, Rindfleisch mit Spinat, gedünstete Nudeln.

Abends: Kehlschulter mit Sauce.

18. Sauerampfersuppe, Rindfleisch garnirt, Backhühnchen mit Salat, Crémédüthen.

Abends: Kalter Braten und Bier.

19. Ulmergerstelsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, spanischer Reis.

Abends: Schwäbisch mit Rockerln.

20. Suppe mit Frittaten, Kalbspörkölt, Scheiterhaufen.

Abends: Faschirtes Schwäbisch.

21. Suppe mit Reibgerstel, Rindfleisch mit Sauerampfersauce, Griesstrudel mit Zwetschkenpfeffer.

Abends: Hühner mit Nudeln.

22. Suppe mit Leberknödeln, Rindfleisch gedämpft, Reisauflauf.

Abends: Kalberfaschilet mit Schwammnsauce.

23. Spargelsuppe, Backfisch mit Salat, Weinsoufflé.

Abends: Gestürzte Eier mit Spinat.

24. Kräuter- und Rindfleischsuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben, bayerische Schnecken.

Abends: Gefüllte Tauben.

25. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch garnirt, Roastbeef, Kaffeetorte.

Abends: Salmensfleisch.

26. Gries- und Rindfleischsuppe mit Semmelfren, Arany galuska.

Abends: Gefüllte Kalbsbrust.

27. Schwammnsuppe, gedünsteter Schweinschlingel, Chokoladefoch.

Abends: Eingemachte Hühner.

28. Mehlnockerlsuppe, Rindfleisch mit Dillsauce, Kaiserschmarrn.

Abends: Griechische Beefsteaks.

29. Suppe mit Lungenstrudel, gebackener Rostbraten, Gerstelauf-  
auflauf.

Abends: Schwäbisch mit Rockerln.

30. Kümmelsuppe, Pfannkuchen mit Salat, Krebsstrudel.  
Abends: Weinsuppe, Rettig mit Butter.
31. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Schnittlingsauce,  
Dalken.  
Abends: Schweinschnitzel.

### Juni.

1. Suppe mit grünen Erbsen, Rindfleisch garnirt, Bachhühner  
mit Salat, Charlotte russe.  
Abends: Kalter Braten.
2. Suppe mit Reis, Rindfleisch mit Gurken, Mohenstrudel.  
Abends: Schweinsbraten.
3. Suppe mit Bröselknödeln Reinbraten, Mandel-Pudding.  
Abends: Kalbspörkölt mit Nockerln.
4. Fleischtascherlsuppe, Rindfleisch mit Champignonsauce,  
Topfenknödeln.  
Abends: Schinkenfleckerln.
5. Suppe mit Einlauf, Paprikahühnchen, Nudeln mit Gries.  
Abends: Kalbslunge als Haché.
6. Peterziljesuppe, Forellen, Topfenkuchen.  
Abends: Abgegeschmalzene Nudeln.
7. Sauerampferuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Spritz-  
krappen.  
Abends: Koftbraten.
8. Leberpuréesuppe, Rindfleisch garnirt, Brathühner mit Salat,  
Erdbeer-Charlotte.  
Abends: Kaltes Wild.
9. Suppe mit Hirnpofesen, Rindfleisch mit Spinat, Kaiser-  
auflauf.  
Abends: Nieren mit Erdäpfeln.
10. Suppe von Griestabletten, Filet vom Hirsch, französische  
Omeletten.  
Abends: Heiß abgessottene Hühner.
11. Suppe mit Bröselknödel, Rindfleisch mit Schnittlingsauce,  
spanischer Reis.  
Abends: Zunge mit polnischer Sauce.
12. Einmachsuppe mit Reis, Lungenbraten in Speck, Kirsch-  
knödel.  
Abends: Kalbsleber mit Salat.
13. Fisolensuppe, Schill in Butter, Erdäpfel, Griesauflauf.  
Abends: Gesezte Eier mit Spinat.
14. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, Kaiserjchmarn.  
Abends: Beefsteack mit Salat.

15. Gemischte Suppe, Rindfleisch garnirt, Rehrücken mit Compot, Kaltschale von Erdbeeren.

Abends: Kalte Hühner mit Mayonnaise.

16. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch mit Kohlrüben, Tirolerstrudel.

Abends: Reinbraten.

17. Schwammsuppe, gefüllte Kalbsbrust mit Salat, Powideltascherln.

Abends: Faschirter Lungenbraten.

18. Einlauffuppe, Rindfleisch mit grünen Fisolen, Dampfnudeln.

Abends: Kirndl mit Erdäpfeln.

19. Nudelsuppe, Hirschfilet, Kirschentuchen.

Abends: Paprikahuhn.

20. Linsensuppe, gebackene Fische mit Salat, Chokoladefoch.

Abends: Butterbrot und Bier.

21. Schwammsuppe, Rindfleisch mit gedünsteten Kohlrüben, Kaffeeaufflée.

Abends: Gebackene Leber mit Salat.

22. Schöberlsuppe, Rindfleisch garnirt, gefüllte Hühner, Erdbeeren-Charlotte.

Abends: Salmenfleisch.

23. Suppe mit Hirnknödel, Rindfleisch mit grünen Fisolen, Weinkipferln.

Abends: Risotto.

24. Reissuppe, Lungenbraten, Dunstfoch mit Chokolade-  
Ueberguß.

Abends: Kalbspörkölt mit Rackerln.

25. Grüne Erbsensuppe, Rindfleisch mit Kohl, gebackene Erd-  
äpfelnudeln.

Abends: Tentran (mährische Kalbsbrust mit Champignon).

26. Griesnockerlsuppe, Tauben gefüllt, Kirschknödeln.

Abends: Paprikahuhn.

27. Erdäpfelsuppe, Hecht mit Knödelchen, gebackene Aprikosen.

Abends: Eier in Milchrahmsauce.

28. Suppe mit Brot, Rindfleisch mit Schwamm sauce, Dfner-  
pudding.

Abends: Gestürzter Hoypot.

29. Gansesuppe, Gansbraten, Cadettenkuchen, Wips.

Abends: Kaltes Wild.

30. Suppe mit Leberknödeln, Fleisch mit Spinat, Marillen-  
auflauf.

Abends: Serbische Fleischbitta.

Juli.

1. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit grünen Fisolen, Weichselefoch.  
Abends: Kalbsgollaßch.
2. Gemischte Suppe, Boeuf à la mode, Topfenstrudel.  
Abends: Hirschziemer.
3. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Kochsalat, gebackene Erdäpfelundeln.  
Abends: Gedämpftes Fleisch.
4. Aprikosensuppe, abgekochte Forellen, Dampfndeln.  
Abends: Gefüllte Eier mit Remuladensauce.
5. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, Kirschenkuchen.  
Abends: Kalbschnitzeln.
6. Grüne Erbsensuppe, Rindfleisch garnirt, Rehfilets mit Compot, Erdbeertorte.  
Abends: Kalte Hühner.
7. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Schwammisauce, Pragerkuchen.  
Abends: Geröstete Leber mit Erdäpfeln.
8. Mehlnockerlnsuppe, Reinbraten, Aprikosenpudding.  
Abends: Paprikahuhn.
9. Kräuterjuppe, Rindfleisch mit Dillsauce, Germkispeln.  
Abends: Faschirter Lungenbraten.
10. Carfiolsuppe, gedämpftes Fleisch mit abgeschmalzenen Fisoln, Schaumfoch.  
Abends: Gewickelte Kalbsbrust.
11. Weischelsuppe, gebackener Karpfen, Marillenstrudel.  
Abends: Pfannekuchen mit Salat.
12. Suppe mit Brot, Rindfleisch mit Kohl, Reisauflauf.  
Abends: Gedünstetes Fleisch mit Polenta.
13. Gemischte Suppe, Rindfleisch garnirt, Ente mit Salat, Ribiselfuchen.  
Abends: Conjommé von Wildpret.
14. Griesnockerlnsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, Topfen-  
tascherln.  
Abends: Risotto.
15. Suppe mit Leberknödeln, Kalbsbraten mit Salat, Marillen-  
knödeln.  
Abends: Polnische Braszi.
16. Carfiolsuppe, Hirschwild nach St. Hubertus, Kaiserschmarrn.  
Abends: Hühner mit Nudeln.
17. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Ribiselsauce, Choco-  
ladefoch.  
Abends: Lungenbraten à la minute.

18. Suppe mit Frittaten, Fleischrouladen mit Reis, Kirchenkoch.  
Abends: Gefüllte Kalbsbrust, Salat.
19. Einmachsuppe, Rindfleisch garnirt, Wildente, Linzertorte.  
Abends: Bäckelzunge mit Kren.
20. Schöberlsuppe, Rindfleisch mit Schwämmen, mürber Obst-  
fuchen.  
Abends: Kalbspörkölt mit Kockerln.
21. Minestra, Nürnbergerhühner, Marillentipferln.  
Abends: Hirschrippen mit Compot.
22. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Kohl, Milchrahmstrudel.  
Abends: Reiszchnitzlerln.
23. Schwammisuppe, Zungenschnitzel, mürber Obstfuchen.  
Abends: Koftbraten.
24. Weiße Fischsuppe, aufgelaufene Eierspeise, Marillenküdeln.  
Abends: Bier- und Rettig mit Butter.
25. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Fisoln, Brotpudding.  
Abends: Bachhühner mit Salat.
26. Suppe mit Schinkenockerln, Rindfleisch garnirt, Rehfilet,  
Dobaschtorte.  
Abends: Gesulzte Gans.
27. Suppe mit Reibgerstel, Rindfleisch mit Schwämme, Aepfel-  
charlotte.  
Abends: Leber mit Erdäpfeln.
28. Suppe mit Reis, Lungenbraten mit Erdäpfeln, Gries-  
auflauf.  
Abends: Hühnerpastete.
29. Suppe mit Lungenstrudel, Rindfleisch mit Dillsauce,  
Erdäpfelknöderl.  
Abends: Schinkenreis.
30. Suppe mit Hirnposesen, Nierenbraten, Choccoladeauflauf.  
Abends: Gebackener Koftbraten.
31. Rahmsuppe, Schwammisauce mit Eier, Aepfelstrudel.  
Abends: Gesulzter Fisch.

### August.

1. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Schnittlingsauce,  
Kaiserschmarrn.  
Abends: Rehschulter mit Erdäpfeln.
2. Gemischte Suppe, Rindfleisch garnirt, Boulard, Kaffeetorte.  
Abends: Gesulztes Spanferkel.
3. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Kohl, mürber Obst-  
fuchen.  
Abends: Reiszchnitzlerln.

4. Schüblersuppe, Tentran, Milchrahmstrudel.  
Abends: Eingemachte Hühner.
5. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Paradeisäpfelsauce,  
Wespeneist.  
Abends: Gefüllte Kohlrüben.
6. Mehlnockerlsuppe, Reinbraten, Luftballons.  
Abends: Schinkenfleckerln.
7. Rümmelsuppe, gebratene Häringe, Mohr im Hemd.  
Abends: Pfannekuchen mit Salat.
8. Suppe mit Bröselknödel, Rindfleisch mit Dillsauce, Topfen-  
knödel.  
Abends: Gebackene Leber mit Salat.
9. Suppe mit Kälberfaschnockerln, Rindfleisch garnirt, Hirsch-  
Lungenbraten, Pudding à la Kesselrode.  
Abends: Gesülzte Hühner.
10. Suppe mit Gries, Rindfleisch mit Milchcrem, Dalken.  
Abends: Risotto.
11. Suppe, Erdäpfel, Bockelzunge mit Rahm, gedünstete  
Nudeln.  
Abends: Oesterreichisches Gollasch.
12. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit Häringssauce, Frittaten.  
Abends: Gestürzter Haspot.
13. Pilzlingssuppe, Nürnberger Hühner, Topfentäschlerln.  
Abends: Kostbraten mit Erdäpfeln.
14. Erbsensuppe, Hecht mit Knödelchen, Apfelsstrudel.  
Abends: Erdäpfel mit Butter.
15. Mineftra, Rindfleisch mit grünen Fiolen, Wuchteln.  
Abends: Pirndl mit Erdäpfeln.
16. Hühner-Consommésuppe, Spanferkel mit Krautsalat, Kaffee-  
crème.  
Abends: Chaud-froid von Rebhühnern.
17. Suppe mit Ulmergerstel, Rindfleisch mit Rahmsauce,  
Schneeballen.  
Abends: Gedünsteter Salat mit Fraße.
18. Suppe mit Schlickrapfen, Hühner mit Paradeisauce,  
mürber Obstfuchen.  
Abends: Lunge als Haché.
19. Suppe mit Tarhanya, Rindfleisch mit Kohl, Schwarz-  
beerpudding.  
Abends: Ragout vom Kalbskopf.
20. Hirnsuppe, Hirschwild nach St. Hubertus, Bandelnudeln.  
Abends: Serbische Fleischbitta.
21. Galászlé, Pfannekuchen mit Gurkensalat, Theesoufflé.  
Abends: Topfennudeln.

22. Minestra, Rindfleisch mit Paradeisauce, Milchrahmstrudel.  
Abends: Kürbis mit Schweinecotelettes.
23. Schöberlsuppe, Rindfleisch garnirt, Rebhühner mit Roth-  
kraut. Kalte Weincrème.  
Abends: Kaltes Reh.
24. Suppe mit Fleckerln, Rindfleisch mit Kohlrüben, Schnee-  
ballen.  
Abends: Pfeffer=Bothsaß.
25. Suppe mit Lungenstrudel, Reisschnitzern, Zwetschenküdel.  
Abends: Gefüllte Kalbsbrust.
26. Suppe mit Brot, Rindfleisch mit gedünsteten Möhren,  
Apfelschnitten.  
Abends: Hühner mit Nudeln.
27. Suppe mit Reis, Lungenbraten, Omeletten.  
Abends: Limonienbeuschel.
28. Gestoßene Fischsuppe, Hecht mit Aren, Zwetschencharlotte.  
Abends: Krautfleckerln.
29. Einlaufsuppe, Rindfleisch mit Gurkengemüse, Runkel-  
rüben.  
Abends: Kalbsgollasch.
30. Paradeisuppe, Gansel mit Salat, Linzertorte und kalte  
Apfelspeise.  
Abends: Kaltes Wild.
31. Suppe mit Gries, Tauben mit Limoniensauce, Obstkuchen.  
Abends: Beefsteaks.

### September.

1. Minestra, Rindfleisch mit Kohl, Reisauflauf.  
Abends: Gewickelte Kalbsbrust mit Schwämmen.
2. Nudelsuppe, Schweinebraten mit Kürbis, Arany galuska.  
Abends: Eingemachte Gans.
3. Leberknödelsuppe, Rindfleisch mit Robertsaucen, Apfelstrudel.  
Abends: Hühner auf Nürnberger Art.
4. Suppe mit Gries, Rehbraten mit Compot, Osnerpudding.  
Abends: Nitrndl mit Erdäpfeln.
5. Linsensuppe, Stör mit Paprika, Zwetschenküdel.  
Abends: Eierspeise mit Gurkensalat.
6. Suppe mit Schlickkrapsen, Rindfleisch mit Vertramsauce.  
Nudelspeise.  
Abends: Schöpfenschlögel mit Erdäpfeln.
7. Rebhühnerpuréesuppe, Rindfleisch garnirt, Kapuun, Schichttorte.  
Abends: Gesulzte Rebhühner.
8. Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Linsenspurée, Raizische Bitta.  
Abends: Schinkenfleckerln.

9. Suppe mit Schöberl, englischer Fleischpudding, Aepfelstrauben.  
Abends: Risotto.
10. Panadelsuppe, fätschirte Gurken, Krautstrudel.  
Abends: Lungenbraten.
11. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Semmelfren,  
Zwetschkenknödeln.  
Abends: Kalbschnizerl.
12. Fisolensuppe, böhmischer Fisch, Marillenkuchen.  
Abends: Krautfleckerln.
13. Geriebene Gerstelsuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce,  
Brittaten.  
Abends: Hirschfilet.
14. Französische Suppe, Rindfleisch garnirt, Ente mit Salat,  
Berlinerfuchen.  
Abends: Thee, kalter Aufschnitt.
15. Suppe mit Gries, Rindfleisch mit Kohlrüben, Zwetschken-  
charlotte.  
Abends: Reinbraten.
16. Lungenuppe, gespickte Tauben, Topfenkolatschen.  
Abends: Schöpfensfleisch mit Majoranerdäpfeln.
17. Suppe mit Reis, Rindfleisch mit Kapernsauce, Zwetschken-  
fuchen.  
Abends: Eingemachtes Kalbfleisch.
18. Suppe mit Hirnwandeln, gedünsteter Schweinszschlögcl  
mit Kürbis, Ruckfuchen.  
Abends: Schinkenfleckerln.
19. Rahmsuppe, Fisch mit Holländersauce, Aepfelstrudel.  
Abends: Bieruppe und weiche Eier.
20. Flecksuppe, Rindfleisch mit Gurken, Erdäpfelknödel.  
Abends: Hasenbraten.
21. Suppe mit Haché-Consommé, Indian mit Salat und  
Compot, Brottorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
22. Nudelsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Erdäpfelnudeln.  
Abends: Gefülltes Kraut.
23. Suppe mit Griesnockerln, polnische Braszi mit Haiden,  
Aepfelcharlotte.  
Abends: Kalbsbrust mit Champignon.
24. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Dillsauce, Mohntorte.  
Abends: Ganseljunges.
25. Paradiesäpfelsuppe, Kalbsbraten mit Kräutern, Kapuziner-  
strudel.  
Abends: Schwäbisch mit Nockerln.
26. Meuschelsuppe, Stör mit Paprika, Krautkolatschen.  
Abends: Thee, Eier und Gebäck.

27. Suppe mit Erdäpfelmondschein, Rindfleisch mit Bohnen, mürber Apfelsuchen.

Abends: Hühner mit Nudeln.

28. Hirnsuppe, Nehrücken mit Compot, Nusstorte.

Abends: Thee, kalter Aufschnitt.

29. Suppe mit Brot, Rindfleisch mit Kohl, Topfenknödeln.

Abends: Kostbraten.

30. Ulmergerstelsuppe, Schöpfenschlögell, Nußpudding.

Abends: Keißschnitzeln.

### Oktober.

1. Suppe mit Leberreis, Rindfleisch mit Oberskren, Zwetschenknödel.

Abends: Schweinskopf als gestürzte Sulz.

2. Suppe mit Frittaten, Hasenbraten, Griesauflauf.

Abends: Sauere Nieren.

3. Selleriesuppe, Hecht mit Knödelchen, Topfenkuchen.

Abends: Carfiol mit gedünsteten Reis.

4. Nudelsuppe, griechische Beefsteaks, gebackene Zwetschen.

Abends: Kalbsbrust gefüllt.

5. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch garnirt, Fasan mit Kraut, Holsteiner Milch.

Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.

6. Schlickkrapfen in der Suppe, Rindfleisch mit Kohl, Burgunderschnitten.

Abends: Kostbraten.

7. Sago Suppe, Schöpfenschlögell auf böhmische Art, Reisreifen mit Apfelspurée.

Abends: Eingemachte Hühner.

8. Einlaufsuppe, Rindfleisch mit grünen Fisoln, Spritztrauben.

Abends: Hase.

9. Französische Suppe, Zungenschnitzel, gebackene Erdäpfelknödeln.

Abends: Erdäpfelpurée mit gebackener Leber.

10. Linsensuppe, Backfisch mit Salat, Nusstorte.

Abends: Frittaten mit Champignon gefüllt.

11. Suppe mit Hirnknödeln, Rindfleisch mit Semmelkren, Schneeballen.

Abends: Risotto.

12. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch garnirt, Nehrücken mit Compot, Cadettenkuchen.

Abends: Thee mit kaltem Aufgeschnittenen.

13. Suppe mit verlorenem Hendl, Rindfleisch mit Sardellen-  
sauce, französische Omeletten.

Abends: Beefsteaks.

14. Suppe mit Speckknödel, Huhn mit Salat, Zwetschen-  
Charlotte.

Abends: Kürbis mit Bratwürstchen.

15. Gemischte Suppe, Rindfleisch mit Schnittlingsauce, Apffel-  
schnitten.

Abends: Tauben in pifanter Sauce.

16. Suppe mit Reibgerstel, gebratener Kalbschögel, Himbeer-  
soufflé.

Abends: Debrecziner Würste mit Kren.

17. Petersilie-suppe, Schaiden abgekocht, Mohustrudel.

Abends: Spinat mit Ohrenaugen.

18. Sauerampfersuppe, Rindfleisch mit gedünsteten Möhren,  
Kumfuch.

Abends: Ganseljunges.

19. Suppe mit Hirnknödeln, Rindfleisch garnirt, Ganselbraten  
mit Salat, Sachertorte.

Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.

20. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Kohl, mürber Apffel-  
kuchen.

Abends: Kraut mit Leberwurst.

21. Reissuppe, Schweinsbraten, Topfenknödel.

Abends: Hühner mit Nudeln.

22. Fijolensuppe, Nürnberger Hühner, Kaiserpudding.

Abends: Zunge in polnischer Sauce.

23. Suppe mit Leberknödeln, Rindfleisch mit Linsen, Gries-  
pfanzel.

Abends: Fleischrouladen mit Reis.

24. Gerstenschleimsuppe, Hase mit Paprika, Pragerkuchen.

Abends: Hirn mit Ei.

25. Erdäpfelsuppe, Fogosch auf ungarische Art, Ruskuchen.

Abends: Birogie mit Topfen.

26. Leberreissuppe, Rindfleisch mit Robertsauce, Krautstrudel.

Abends: Reinbraten.

27. Ragoutsuppe, Rindfleisch garnirt, gefüllte Hendl mit  
Compot, Kastanientorte.

Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.

28. Bröselknödelsuppe, Rindfleisch mit Dillsauce, Birnenkoch.

Abends: Schöpfenschlögel mit Fleckerln.

29. Suppe mit Brot, Hirschwild mit Kruste, Kaffeesoufflé.

Abends: Leber mit Erdäpfeln.

30. Suppe mit Reis, Rindfleisch mit Kohl, Nudelauflauf.  
Abends: Schinkenfleckerln.

31. Leberreisuppe, Rehbraten, Topfenstrudel.  
Abends: Schwäbisch mit Nockerln.

### November.

1. Linsensuppe, abgekochter Kombo, Kastanientorte.

Abends: Thee, Eier, Sardellen, Backwerk.

2. Suppe mit Fleckerln, Rindfleisch mit Oberskren, spanischer Reis.

Abends: Wildpretpudding.

3. Hirnsuppe, Rindfleisch garnirt, Fasan mit Compot, gehackte Mandeltorte.

Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.

4. Schwammuppe, Rindfleisch mit Brotsauce, Topfenkuchen.

Abends: Lungenbraten.

5. Suppe mit Griesnockerln, gedünstete Gans, Kaffeeauflauf.

Abends: Kostbraten.

6. Suppe mit Kaisergerstel, Rindfleisch mit Apfelskren, Griesstrudel mit Zwetschenpfeffer.

Abends: Hirn mit Fricassée.

7. Suppe mit Nudeln, Wildschwein mit Preiselbeer, spanischer Reis.

Abends: Gollasch.

8. Rohrhühnersuppe, Spinat mit Ei, Germtorte.

Abends: Thee, Butter, marinirte Fische.

9. Panadelsuppe, Rindfleisch mit Limoniensauce, englischer Erbsenpudding.

Abends: Reisschnitzgerln.

10. Schwammuppe, Rindfleisch garnirt, Rehfilet, Bunichtorte.

Abends: Huhn kalt.

11. Suppe mit Bröselknödeln, Rindfleisch mit Schwamm sauce, Dalken mit Kraut.

Abends: Griechische Beefsteaks.

12. Suppe mit Reis, Kraut, Gefelchtes und Knödel.

Abends: Reinbraten.

13. Suppe mit Frittaten, Rindfleisch mit Linsenpurée, Mavillenauflauf.

Abends: Weiß gedünstete Hühner.

14. Brotsuppe, Nierenbraten, mürber Apfelskuchen.

Abends: Leber mit Erdäpfeln.

15. Schildkrötenuppe, Hecht mit Kren, Zimmtkarten.

Abends: Thee, Backwerk.

16. Nudelsuppe, Rindfleisch mit eingebrannten Erdäpfeln, Gerstelauflauf.

Abends: Kalbsragout.

17. Gemischte Suppe, Rindfleisch garnirt, Boulard, Cadettenfuchen.

Abends: Thee mit kaltem Aufgeschnittenen.

18. Suppe mit Hirnwandeln, Rindfleisch mit Rüben, gedünstete Nudeln.

Abends: Schnitzel mit Milzfisch.

19. Suppe mit Lungenknödeln, Fricandean piquante, Reisauflauf.

Abends: Bratwürste mit Kraut.

20. Schwammuppe, Rindfleisch mit Gurkensauce, Polsterzipfel.  
Abends: Zunge in Sardellensauce.

21. Suppe mit Rockerln, Tauben in einer Pastete, Topfnudeln.

Abends: Kalbspörköst.

22. Fijolensuppe, Fisch gebacken, Germkipfeln.

Abends: Eier in Schwamm sauce.

23. Linsensuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Erdäpfelknödel.

Abends: Fijolen.

24. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch garnirt, Gans mit Salat, Nusstorte.

Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.

25. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Robertsauce, Pragerfuchen.

Abends: Lungenbraten.

26. Suppe mit Ulmergerstel, Zungenschnitzel, Aepfelstrudel.

Abends: Paprikahase.

27. Carfioluppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Erdäpfelknödel.

Abends: Kraut mit Bratwürstchen.

28. Schäberlsuppe, Boeuf à la mode, Reiszreifen mit Aepfelpurée.

Abends: Gefüllte Kalbsbrust.

29. Hechtknödelchen in Einmachsuppe, Schellfisch mit Erdäpfel, Kaffeeauflauf.

Abends: Thee, Erdäpfelstangeln, marinirte Häringe.

30. Suppe mit Reis, Rindfleisch mit Kohl, Milchrahmstrudel.

Abends: Wiener Gollasch.

December.

1. Gemischte Suppe, Rindfleisch garnirt, Enten mit Salat, Nusstorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
2. Suppe mit Gries, Rindfleisch mit Schwammisauce, Krautstrudel.  
Abends: Eingemachtes Kalbfleisch.
3. Suppe mit Nudeln, Hase gebraten, Kaiserschmarrn.  
Abends: Gebackene Leber mit Erdäpfelpurée.
4. Erdäpfelsuppe, Gefelchtes, Kraut und Knödel.  
Abends: Rehbraten.
5. Suppe mit Eingetropftem, Rindfleisch mit Charlottensauce, Luftballons.  
Abends: Reinbraten.
6. Erbsensuppe, Fische gebacken, Reisauflauf.  
Abends: Gebackene Frösche mit Salat.
7. Suppe mit Markknödeln, Rindfleisch mit Gurken, mürber Nepfelfuchen.  
Abends: Rüben mit Blutwürsten.
8. Hirnsuppe, Rindfleisch garnirt, Fasan mit Krautsalat, Zuckertorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
9. Suppe mit Gries, Rindfleisch mit Fisolensauce, Bandelnudeln.  
Abends: Hirschrippen.
10. Suppe mit Erdäpfelknödel, Wildschweinfleisch mit Hagebutten, gedünstete Nudeln.
11. Suppe mit Ritscher, Rindfleisch mit Bohnen, Kaiserschmarrn.  
Abends: Ganseljunges.
12. Suppe mit Lunge, gedünstete Gans, Weinsoufflé.  
Abends: Nieren mit Erdäpfeln.
13. Sellarisuppe, abgekochter Fisch, englischer Erbsenpudding.  
Abends: Rohrhühner.
14. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Möhren, Erdäpfelkoch.  
Abends: Hase gebraten.
15. Suppe mit Leberknödeln, Rindfleisch garnirt, Reh Rücken mit Compot, Mus von Nepfeln.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
16. Suppe mit Griesnockerln, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Linsenkoch.  
Abends: Gedünstetes Kraut mit Schweinscotelettes.

17. Suppe mit Brot, Roastbeef, Frittaten.  
Abends: Zunge in polnischer Sauce.
18. Suppe mit Reibgerstel, Rindfleisch mit Semmelfren, Dalken.  
Abends: Kalbschulter.
19. Suppe mit Schlickkrapsen, Hühnerfilet (von alten Hühnern), italienische Strudel.  
Abends: Pörfölt.
20. Rahmsuppe, Fisch auf ungarische Art, Topfenknödel.  
Abends: Weinsuppe, Käse, Nüsse zc.
21. Leberreis in der Suppe, Rindfleisch mit Fisolenspurée, Baumwollensoch.  
Abends: Rindzfilet.
22. Suppe mit Schöberl, Rindfleisch garnirt, Ente mit Salat, Sofientorte.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
23. Suppe mit Ulmergerstel, Fleisch, Zwiebelsauce, Kaiserschmarrn.  
Abends: Pörfölt.
24. Suppe mit Esicken, Linsenpudding.  
Abends: Thee, gebackene Fische, Nußmudeln, Torte, kleine Bäckerei.
25. Gestoßene Leberuppe, Croquetten à la reine, Rehfilet, Indian mit Compot, Nußschaumtorte.  
Abends: Rehschlögel mit Compot, Linzertorte.
26. Suppe mit Reis, gebratene Gans, Apfelschnitten.  
Abends: Thee, kaltes Aufgeschnittenes.
27. Suppe mit Fleckerln, Stockfisch mit Kraut, Marillensoch.  
Abends: Backfische.
28. Suppe mit Lebereis, Rindfleisch mit Robertsauce, Erdäpfelknödel.  
Abends: Wiener Gollasch.
29. Suppe mit Bröselknödeln, Reinbraten, Griestorte.  
Abends: Fricandean piquante.
30. Suppe mit Nudeln, Rindfleisch mit Gurken, Apfelschtrudel.  
Abends: Gebratener Hase.
31. Suppe mit Griesnockerln, Reiszchnitzerln, Sprizstrauben.  
Abends: Poulard mit Compot, kalte Buttercrème mit Maccaroni.  
Kaffeeorte, kleine Bäckerei, Punsch