

## Thé d'asant

Sobald Gäste da sind, wird Tee mit Zucker, Rahm, Rum und Rotwein nebst allerlei kleinem Backwerk, wie Teebrezeln, englische Biskuits, Vanillezwieback u. a., herumgereicht. Während des Tanzes serviert man in den Pausen Limonade, Cardinal, Mandelmilch, dazu Mandeltorte oder Brottorte. Gegen 10 Uhr beginnt das Abendessen: a) Bouillon in Tassen mit Kaviar und Sardellenbrötchen, b) Hummerjulat, italienischer Salat, c) Kalb oder Lachs in Gelee, d) gefüllter Schweinestopf, Kapau oder welscher Hahn in Gelee, e) warmer Rehbraten mit Kompott und Salat, f) warmer Biskuitpudding mit Weinschaumsauce oder kalter Zitronenpudding, g) Weingelee, Vanillecreme, h) Apfeltorte, Kuchentorte, Eis, Backwerk, Früchte, Dessert, Rot- und Weißwein, zum Dessert Champagner oder Ananasbowle.

## Büfett bei einem Hausball (Fig. 83)

Garlekinbrötchen, Hühner- und Fischmayonnaise, Gansleberjuz, verschiedenerlei aufgeschnittenes kaltes Fleisch und Geflügel in hübscher Garnierung mit Petersilie, weißem und mit roten Rüben gefärbtem Meerrettich u. a., italienischer Salat, verschiedener Kompott, kalter Vanillepudding, Rheinweingelee, Baumtuchen, Punsch- torte, kleines Backwerk, Käse, frische und trockene Früchte, Eis. Dazu serviert man Tee, Bouillon, Mandelmilch, Limonade, Rot- und Weißwein, Ananasbowle.

## Kaltes Büfett (im Frühjahr)

Forellen in Aspik, gebratene Rehkeule, Kalbskoteletten in Papilloten, Hummer- salat, kalte Pastete von Wild, verschiedene Salate, gefulzte Zunge mit Mayonnaise, Kaiserspeise, Blanc manger mit Vanillesauce, verschiedene Kompotte, Konfekt, Käse- platte.

## Kaltes Büfett (im April)

Kalte gefulzte Zunge, kalter Kalbsbraten mit Jus verziert, kalter Lachs mit jungem Gemüse und Remouladensauce, kalte Platte von Hühnern mit Salat, Pain von Hasen mit Aspik, ein kalter gestürzter Pudding, Kompott, Backwerk, Käseplatte. In die Mitte des Tisches eine schöne Mandel- oder Punsch- torte.

## Kaltes Büfett (im Winter)

Lachs mit Gemüse und Remouladensauce, ein ganzer Schinken, Rehbraten, italia- nischer Salat, Hühner mit Mayonnaise, verschiedene Kompotte, Diplomatenpudding mit Vanillesauce, Apfelsinensalat, Konfekt, Käseplatten.

## Kaltes Büfett (März und April)

Ein ganzer Fander mit Mayonnaise, gebratener Rehziemer mit saurer Sulz, eine kalte Pastete (Hühner, Rebhühner, Hasen), Heringssalat, grüner Salat, kalte Reis- speise mit Himbeersauce, Charlotte russe mit Erdbeercreme, Konfekt, Kompott, Früchte, Käseplatte.

Die Speisen werden in der oben angegebenen Ordnung angeboten und auf einmal nicht mehr, als unter einem Buchstaben angezeigt ist. Sehr häufig überläßt man es den Gästen, sich nach Belieben zu bedienen.

Eine allgemeine Regel beim Zusammenstellen von Speisezetteln ist die: Man gibt zuerst, was u n t e r der Erde, also im Wasser ist: Fische; — so- dann, was a u f der Erde: das Fleisch der zahmen Vierfüßler und des Wildes; — zuletzt, was sich ü b e r der Erde, also in der Luft bewegt: zahmes und wildes Geflügel. Natürlich braucht man sich nicht pedantisch hiernach zu richten.

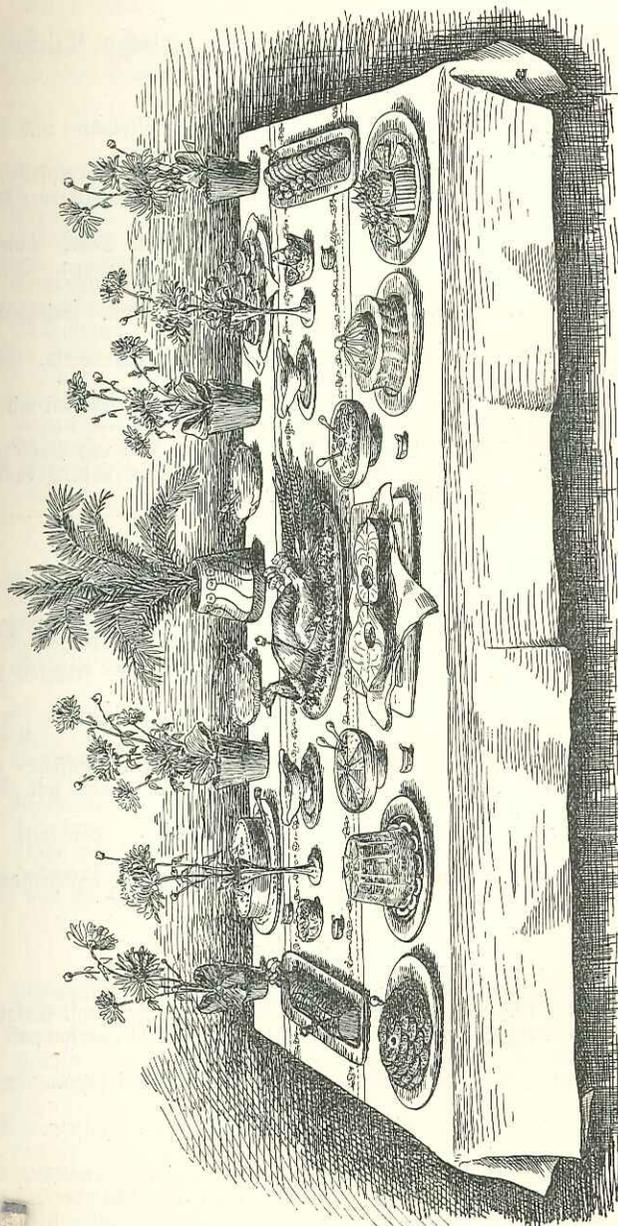


Fig. 83.

Bei Schinken wird die schwarze Haut noch warm in der Küche abgelöst und der Rohrstochen mit einem federartig ausgeschnittenen weißen Papier und einem seidenen Band umwunden. Man nimmt ihn an der mit Papier umwundenen Stelle in die linke Hand und schneidet halbmondförmige, zarte Schnitten ab, die man, wo sie zu groß werden sollten, noch mit einem Querschnitt abtrennt.

Für warmen Schinken gilt die gleiche Regel wie für die großen Braten; man rechnet auf die Person etwa 400 Gramm als Hauptgericht; als Beilage etwa die Hälfte hiervon.

Ein Rehziemer oder eine Hirschkeule reicht für 8—10 Personen; wenn schon ein anderer Braten vorher gegeben wurde, wohl auch für 12—14 Personen.

Bei großen Pasteten macht man ringsherum den Deckel los, legt ihn auf einen Teller, zer Schneidet, wo es notwendig sein sollte, das darin liegende Fleisch, legt es auf einen besonderen Teller und gibt es mit Sauce herum. Unterdessen legt man den Deckel auf die Pastete, zer Schneidet diese mit Querschnitten in anständige Stücke und läßt sie ebenfalls herumgehen.

Bei unzer Schnittenen Fischen hat die Hausfrau nur das Rückgrat auf beiden Seiten vom Kopf an zu lösen; die Gäste brechen sich mittels des Löffels die Portionen nach Belieben ab.

Das Transchieren der vielerlei andern Fischarten übergehe ich in der Voraussetzung, daß du dich, wenn du dir eine Gewandtheit beim Zerlegen der gewöhnlichen Speisen angeeignet hast, recht gut dabei zurechtfinden wirst, indem die Handgriffe und die Hauptregeln stets die nämlichen sind und ich dir bei den Vorschriften zur Bereitung der verschiedenen Fleischspeisen bereits durch Abbildungen veranschaulichte Anweisungen in dieser Beziehung gegeben habe. Ich habe dich nur noch darauf aufmerksam zu machen, daß du das Transchieren so schnell als möglich verrichtest, damit die Speisen nicht kalt werden, auch daß du die größte Reinlichkeit und Behutsamkeit dabei beobachtest, um deine Nachbarn in keiner Weise zu belästigen und das Tafelzeug nicht zu beschmutzen. Man muß alles mit der Gabel und dem Messer zu bewerkstelligen suchen und darf bloß bei starken Gelenken und an solchen Stellen, die nicht essbar sind und wobei man sich nicht schmutzig macht, die Hand zu Hilfe nehmen. Das Transchiermesser und die Gabel werden nach dem jedesmaligen Gebrauche auf einen Teller oder in ein mit warmem Wasser gefülltes Löffchen gelegt.

⊗

⊗

⊗

## Speisezettel für feine und große Gesellschaften

### Januar

1. a) Kraftbrühe mit Klößchen, b) Forellen mit Bearner Tunke, c) Rehbrücken mit Umlagen, d) Kapauenbraten, Salat, Dunstobst, e) Pfirsichs, f) Käse, Früchte, Nachtisch.
2. a) Fleischbrühe mit Spargelspitzen, b) Damwildschnitten, Kartoffelpüree, c) Hummer mit Sulz und Mayonnaise, d) Kapauenbraten, Salat, Kompott, e) kalter Reispudding mit Arrakcreme, f) Früchte, Nachtisch.
3. a) Suppe, b) Zander mit Champignonsauce, c) Rindfleisch mit Gemüse, d) Hühner mit Mayonnaise, e) Fasan, Salat, Dunstobst, f) Erbsen mit Blätterteigpastetchen, g) Biskuit mit Ananasscheiben, h) Gefrorenes, Früchte.

### Februar

1. a) Englische Rinderschweifsuppe, b) Forellen mit Bearner Sauce, c) Rehschnitten mit Trüffel, d) Kapauen, Salat, Dunstobst, e) Früchte in Sulz, f) Käseplatte, Nachtisch.
2. a) Fleischbrühe mit Marzipastetchen, b) Hammelrippchen mit grünen Erbsen, c) Fasanenbraten, Salat, Kompott, d) Aprikoseneis mit kaltem Reispudding, e) Käseplatte, f) Nachtisch.
3. a) Königinssuppe, b) Lachsforellen mit holländischer Sauce, c) Hammelrücken mit Umlagen, d) Poularden, Salat, Kompott, e) Rahmeis mit Hippen, f) Früchte, Nachtisch.
4. a) Falsche Schildkrötensuppe, b) Forellen, c) Kalbsrücken, d) Schnepfen, e) Stangenspargel, f) Ananascreme, g) Käsebrötchen, h) Eis, i) Nachtisch.
5. a) Fleischbrühe mit Reis, b) Rheinsalm mit holländischer Sauce, c) Rinderstück mit Umlagen, d) Artischoden in Bearner Tunke, e) Hühner, Salat, Dunstobst, f) Früchte in Sulz, g) Käsebackerei, h) Nachtisch.

### März

1. a) Falsche Schildkrötensuppe, b) Steinbutte mit Kräutertunke, c) Lendenbraten mit Gemüse, d) junge Enten, Salat, Dunstobst, e) Kastaniencreme, f) Käseplatte, g) Nachtisch.
2. a) Frühlingsgemüsesuppe mit Marz, b) Schinken in Burgunder, c) Filet von Seezungen in Weißwein, d) junge Gans mit Gurkensalat, e) Ananas, Gefrorenes, f) Käseplatte, g) Früchte, Nachtisch.
3. a) Suppe, b) Rheinsalm mit holländischer Sauce, c) Rehbrücken, d) Poularden, Salat, eingemachte Früchte, e) Stangenspargel, f) Kaffeis, kleine Kuchen, g) Käseplatte, h) Nachtisch.
4. a) Königinssuppe, b) Forellen, blau, mit Bearner Sauce, c) Hammelrücken mit Gemüse, d) Hummer, e) Poularden, Salat, f) Aprikoseneis, g) Käse, h) Nachtisch.
5. a) Schildkrötensuppe, b) Pastetchen, c) Rheinsalm, holländische Sauce, d) Lendenbraten mit Umlagen, e) Artischoden, Bearner Tunke, f) welscher Hahn, Salat, Dunstobst, g) Johannisbeereis, h) Käse, Früchte, Nachtisch.
6. a) Fleischbrühe mit Spargelspitzen, b) Steinbutte mit Kräutersauce, c) Geflügel in Aspik, d) Rehbrücken, Salat, Dunstobst, e) grüne Bohnen, f) Biskuitpudding, g) Käsebrötchen, h) Eis, i) Nachtisch.

### April

1. a) Wildsuppe, b) kleine Timbales von Krebsen, c) Schinken in Burgunder, d) Forellen, e) Hühnerpastete, f) Buter, Salat, g) Spargel, h) Eis, i) Nachtisch.
2. a) Fleischbrühe mit Reis, b) Spargel mit aufgeschnittener Zunge und Buttersauce, c) Hammelfoteletten mit gelben Rüben und Erbsen, d) Forellen, blau, Butter und Kartoffeln, e) Gänsebraten, Salat, f) Mandeltorte, Creme, g) Nachtisch.

### Mai

1. a) Suppe mit Frühgemüse, b) Ochsenfleisch, Meerrettich, Beilagen, c) Kalbsragout mit Klößen, d) Forellen, blau, mit Butter, Kartoffeln, e) Hähnen, Salat, Kompott, f) Sandtorte, Obst.
2. a) Gerstenschleim, b) Ochsenfleisch mit Beilagen, c) Spargel mit holländischer Sauce, d) Kalb, gebraten, in Salbei, e) Hähnen, Salat, Kompott, f) Diplomatenpudding, g) Nachtisch.
3. a) Fleischbrühe mit Klößchen, b) Kalbsmilchpudding, c) Blumenkohl mit Buttersauce und Wiener Schnitzel, d) Forellen, blau, Kartoffeln, Butter, e) gefüllte Tauben, Salat, f) Vanilleis, g) Käseplatte, h) Nachtisch.

## Juni

a) Klößchensuppe, b) Dönsfleisch mit Beilagen, Meerrettich, c) Spargel, holländische Sauce und Wiener Schnitzel, d) Forellen, blau, Butter, Kartoffeln, e) Kapauern, Salat, Dunstobst, f) Weincreme, Backwerk, g) Käseplatte, h) Nachtisch.

## Juli

a) Kalbskopfsuppe, b) Rheinalm, holländische Tunke, c) Lendenbraten mit Um-lagen, d) Blumenohl, Pastetchen, e) Gänseleberspeise, f) Gänsebraten, Salat, Dunst-obst, g) Himbeeren in Sulz, h) Käse, Früchte, Nachtisch.

## September

1. a) Schildkrötensuppe, b) Bodenseeforellen mit Bearner Tunke, c) Lendenbraten mit Gemüse, d) Kapauern mit Trüffeln, e) Rehbraten mit Salat, grünen Bohnen, f) Gefrorenes, g) Nachtisch.
2. a) Gemüsesuppe, b) Pastetchen, c) Filet von Seezungen mit Champignonsauce, d) Kalbsrücken mit Tomatensauce, e) Rebhühner mit Kompott und Salat, f) Artischodenböden mit Buttersauce, g) Haselnußeis, h) Käsestangen, i) Nachtisch.

## Oktober

1. a) Dönsfleischsuppe, b) Kalbsrücken mit Béchamel, c) Steinbutte mit zerlassener Butter, d) Fasänen mit Salat, Kompott, e) Eispeise, f) Käseplatte, g) Obst, Nachtisch.
2. a) Schildkrötensuppe, b) Rheinlachs, Bearner Tunke, c) Lendenschnitten mit Salat, d) Hummer, Mahonnaise, e) Spargeln, f) Fasänen, Salat, Dunstobst, g) Ananasbombe, h) Käseschnitten, i) Früchte, Backwerk.

## November

a) Königinjuppe, b) Seezungen mit Kartoffelchen und zerlassener Butter, c) Hammelrücken mit Steinpilzen, d) Artischoden mit holländischer Sauce, e) Fasänen, Salat, Dunstobst, f) Karamelgefrorenes, g) Käseplatte, h) Obst, Nachtisch.

## Dezember

a) Geflügelsuppe, b) Schinken in Burgunder, c) Bachforelle mit frischer Butter, d) Straßburger Gänseleberpastete, e) Fasänen, Salat, Dunstobst, f) Stangenspargel, g) Ananaseis, h) Butter, Käse, i) Nachtisch.

⊕

⊕

⊕

## Speisezettel zu Mahlzeiten mit einigen Gästen

(je nach der Jahreszeit auszuwählen)

## Mittagessen

1. a) Suppe, b) Dönsfleisch mit Gurken und Preiselbeeren, c) Spargel (Karbiol oder Schwarzwurzeln) mit Krebspastetchen, d) polnischer Vock mit Salat, e) ein Kuchen, f) Zimstern.
2. a) Suppe, b) Dönsfleisch mit Kressealat und sauren Kirichen, c) Dönszunge mit gebadenen Marflößen oder Sauerrahmwürsten, d) Geflügel mit Salat, e) eine Torte, f) Mandelbögen.
3. a) Suppe, b) Dönsfleisch mit Krebs- oder Morchelsauce, c) grüne Erbsen mit gebadenem Kalb, d) saurer Hammelschlegel mit Salat, e) Gefrorenes, f) kleines Backwerk.

4. a) Suppe, b) Dönsfleisch mit Zubehör, c) eine Kalbsfleischpastete, d) geräucherte Zunge mit Salat, e) ein süßer Pudding, f) kleines Backwerk.
5. a) Suppe, b) Dönsfleisch mit Zubehör, c) Spargel, Karbiol oder Schwarzwurzeln mit Auflauf oder Pudding von Kalbsmilch (Brieschen), d) Wildbret mit Salat, e) eine Torte, f) kleines Backwerk.
6. a) Suppe, b) Hecht oder Forellen mit Kartoffeln, c) Fleischpastetchen mit Rosen-ohl, d) Roastbeef mit Salat, e) Gefrorenes, f) kleines Backwerk.

## Abendessen

1. a) Suppe, doch kann diese auch weggelassen werden, b) ein Fisch, blau abgekocht, c) ein feines Gemüse mit Krebsauflauf, d) Ragout von zahmem oder wildem Geflügel, e) ein Braten mit Salat, f) Torte von Eingemachtem oder ein süßer Pudding, g) Dessert, Creme.
2. a) Gerstenschleim, b) Solen, gebraten, c) Frikandeau mit Kartoffelpüree, d) Kapau mit Salat, e) Auflauf von Reis, f) Dessert und Obst.
3. a) Gebadene Karpfen mit Mahonnaiesauce, b) Hammelfoteletten mit grünen Erbsen, c) Feldhuhn mit Salat, d) Punschorte, e) kleines Backwerk und Süd-früchte.

## Kleine Abendessen

1. a) Bouillon in Tassen, b) Blauflecken in Rahmsauce, c) Rehbrücken, Kartoffelkroketten, Salat, Kompott, d) Russische Charlotte mit Schlagahne, e) Käseplatte.
2. a) Tee mit Käsestangen und Sardellenbrötchen, b) Steinbutte mit Butter oder holländischer Sauce und ausgestochenen Salzkartoffelchen, c) Kalbschlegel mit Salat und Kompott, d) Gefrorenes mit Vanillewaffeln, e) Butter, Käse, Radies-chen, Obst.
3. a) Klare Suppe mit Eierlößchen, b) Seezungen in Weißwein, c) junge Gans, mit Kastanien gefüllt, Salat, Kompott, d) Gefrorenes mit feinem Backwerk, Vanillewaffeln, e) Käse, Früchte, Dessert.
4. a) Königinjuppe oder Krebsjuppe, b) Forellen, blau, mit zerlassener Butter und Kartoffelchen, c) Roastbeef, garniert, d) Apfelcharlotte mit Schlagahne, e) Dessert, Käseplatte.
5. a) Pastetchen, b) warme geräucherte Zunge mit grünen Erbsen, c) gebratene Hähnen mit Salat, Kompott, d) Apfelkuchen mit Schlagahne, e) Käseplatte.
6. a) Tee mit Lachs- oder Sardellenbrötchen, b) Hummermahonnaise, c) welscher Hahn mit breiten Nudeln, Salat und Kompott, d) Kaiserpeise mit Vanillesauce, e) kleines Backwerk, Käseplatte, Obst.
7. a) Tee oder Suppe, b) Pastete von Kalbsbriesen, c) Hasenbraten mit Rotkraut und Kartoffeln, d) Gefrorenes oder eine Torte, e) Käseplatte, Obst, Konfekt.

## Damenkaffee

1. a) Kaffee mit Schlagrahm, Kaffeekuchen, kleines Gebäck, b) Mandelsulz, Bischof, c) Rahmtorte, d) Obst.
2. a) Kaffee mit Schlagrahm und Gugelhoppf, Wiener Ripfel, Zuckerbrezeln usw., b) Haselnußcreme mit Hohlhippen, c) Obsttorte und Linzer Torte, Eispuisch, d) Obst.

## Damentee

a) Tee mit Schlagrahm, Harlekinbrötchen, verschiedenes Gebäck (Waffeln, Hippen, Vanillestangen u. a.), b) Ananasbowle, Apfel- oder Mandeltorte, c) Eis.

## Herrenfrühstück

a) Bouillon in Tassen, b) Harlekinbrötchen, c) Austern mit Zitronenschnitzgen, d) Beefsteak mit Kartoffeln, e) Soles au gratin, f) gefüllte Kapauern, g) Rehshlegel mit Salat und Kompott, h) Pudding à la diplomate, i) Dessert und Obst.

## Einfache Mittagessen für die bürgerliche Küche

Januar und Februar

1. Reisuppe mit geriebenem Käse. Kalbsbraten mit Kartoffelpüree und Salat. Schwarzbrot pudding mit Hagenbuttenauce.
2. Erbsensuppe. Sauerkraut mit Schweinebraten und Späßen. Apfelsinen.
3. Grießsuppe. Ochsenfleisch mit Senfsauce. Schellfisch mit geschmolzener Butter und Salzkartoffeln.
4. Wurzelsuppe. Kehschlegel mit Kartoffelpüree und grünem Salat. Kompott.
5. Braune Suppe. Ochsenzunge mit Kapernsauce und Weckflößchen. Obst und Backwerk.
6. Gebäckene Suppe. Grünkohl mit Kastanien und Bratwurst. Grießpudding mit Himbeerauce.
7. Milchbrottsuppe. Seefisch mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln. Pfannkuchen mit Apfelfompott.
8. Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Beilagen. Aufgezogene Maffaroni mit Käse oder Schinkenmudeln.
9. Grünkernsuppe. Gebäckene Leber mit Kartoffelpüree. Obst und Backwerk.
10. Kartoffelsuppe. Schwarzwurzeln mit Wiener Schnitzel oder gebadenem Kalbshirn. Fastnachtstücklein mit gekochtem Obst.

März und April

1. Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit roten Rüben und Preiselbeeren. Namequins oder Heringsauflauf.
2. Gerstensuppe. Leberklöße mit Kartoffelsalat. Kartäuserklöße mit Apfelfompott.
3. Hafergrüße. Wiener Schnitzel mit Rosenkohl und Kartoffeln. Flammeri mit Himbeerauce.
4. Erbsensuppe. Sauerkraut mit Schweinebraten und Kartoffeln. Apfelskuchen.
5. Eiergerste. Spinat mit Koteletten, gebadenen Eiern und Kartoffeln. Obst.
6. Suppe mit Klößchen. Ochsenfleisch, Radieschen, Kresse. Zander mit Butter und Kartoffeln.
7. Grünkernsuppe. Kapaun mit Salat und Kompott. Sandtorte und Apfelsinen.
8. Gebäckene Suppe. Linsen mit durchwachsenem Speck oder halbgeräucherte Bratwürste und Kartoffeln. Apfelsstücklein.

April und Mai

1. Kerbelsuppe. Spinat mit Eierhabe und Koteletten.
2. Maggis Reissuppe. Ochsenfleisch und Beilagen. Leberklöße mit Salat.
3. Eingelaufene Suppe. Schnittkohl mit Bratwurst. Rhabarberkompott mit gebadenen Schnitten.
4. Geröstete Grießsuppe. Gemüse von Hopfen spitzen mit Kalbsrippchen. Waffeln und Kompott.
5. Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Kresse und gerösteten Kartoffeln. Reisauflauf.
6. Sagosuppe. Spinatpudding mit Butterauce und gebadenen Brieschen. Obst.
7. Wurzelsuppe. Kalbsfriskanbeau mit gerösteten Späßen und Salat oder Spargeln mit holländischer Sauce und Kartoffeln. Kompott.
8. Krebsuppe (erst im Mai). Gebratener Kapaun mit Salat. Apfelskuchen.

9. Gerstenschleim. Ochsenfleisch mit Beilagen. Rhabarberkompott mit armen Rittern.
10. Eingelaufene Suppe. Forellen, blaugefotten, mit Salzkartoffeln, Butterauce oder zerlassener Butter. Vanillecreme mit Biskuit.

Mai, Juni, Juli

1. Krebsuppe. Stangenspargel mit Schinken. Pfannkuchen mit Stachelbeerkompott.
2. Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Beilagen. Rottfisch mit Sauce und Kartoffeln.
3. Nudelsuppe mit einer Henne. Grüne Erbsen mit Fleischschnitten und Omeletten.
4. Gerstensuppe. Kohlraabi mit Bratwurst und Kartoffeln. Rhabarbergrüße.
5. Eiergerste. Gefüllte Kalbsbrust mit Kopfsalat. Kirchenkuchen.
6. Biskuitsuppe. Ochsenfleisch mit Gurken und Kartoffeln. Spargeln mit holländischer Sauce und Omeletten.
7. Reissuppe. Gelbe Rüben mit Flädchen und Kouladen aus Schweinefleisch oder Wiener Schnitzel und Kartoffeln. Kirchenkompott.
8. Maggis Kartoffelsuppe. Mangold mit Bratwürsten. Reisauflauf.
9. Blumenkohlsuppe. Gefüllte Tauben mit Salat. Schokoladecreme mit Sauce.
10. Wurzelsuppe. Gebäckener Kal mit Kartoffeln und Gurkenj Salat. Butter und Käse, Obst.

Juni, Juli, August

1. Krebsuppe. Grüne Erbsen mit gebadenen Schnitten und Ochsenzunge. Kompott, Backwerk.
2. Banadensuppe. Hecht mit Rahmsauce und breite Nudeln oder gebadener Hecht und Blumenkohl. Johannisbeerkuchen.
3. Geröstete Grießsuppe. Wirsing mit Eierhabe und Schweinskoteletten. Erdbeeren.
4. Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit Sauerampfersauce. Pfannkuchen mit Kompott.
5. Suppe von grünen Erbsen. Barsche mit holländischer Sauce. Johannisbeerkuchen.
6. Brottsuppe. Sauerkraut mit Hecht. Grießpudding mit gekochten Birnen.
7. Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Gurken und Rettich und gerösteten Kartoffeln. Rote Grüße mit Sahne.
8. Hafergrißsuppe. Bohnen mit Hammelrippchen oder Bratwürsten oder Hering und Kartoffeln. Heidelbeeren.

August, September

1. Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Beilagen. Bohnen mit neuen Heringen und Kartoffeln.
2. Kartoffelsuppe. Schlachtabraten mit gerösteten Spätzchen und grünem Salat.
3. Grünkernsuppe. Sommerkohl (Wirsing) mit gebadenem Hirn oder Koteletten und Kartoffeln. Pflaumentuchen.
4. Tomatensuppe. Hecht mit Kartoffeln. Apfelspfannkuchen.
5. Sagosuppe. Sauerkraut mit Spätzchen und Schweinebraten. Frisches Obst.
6. Gebrannte Suppe. Hasenbraten mit Rotkraut und Kartoffeln. Kompott.
7. Reissuppe. Ochsenfleisch mit Bohnensalat und Kartoffeln. Schwedenklöße mit gedämpften Birnen.
8. Gerstensuppe. Hasenpfeffer mit Kartoffelklößchen. Zwetschgentuchen.
9. Blumenkohlsuppe. Enten mit Salat. Grießpudding mit Himbeerauce.