

Tafel auf sechzehn Bedecke.

E r s t e T r a c h t.

- 2 S u p p e n. Hühnergoulée.
Herbstsuppe m. gerösteten
Semmelchnitten.
4 T e l l e r I m b i ß Butter=
pastetchen.
Kleine Coteletten am
Rost.
Semmelchnitten mit
Sardellen = Butter.
Mayonnaise v gemisch=
ter Grün = Speise.
2 A u s w e c h s l u n g e n.

Rindsbraten. (Englischer
Braten.)

Gesottener Fisch mit hol=
ländischerButtertunke.

4 E i n g e m a c h t e. (Entrées.)

Eingemachte Hühner.

Gedämpfte Kalbsnuß m.
Schampion-purée

Warme Pastete m. brau=
nem Ragout.

Repphühner = Salmý mit
Trüffeln.

Z w e y t e T r a c h t.

- 2 B r a t e n. Geschoppte
Hühner. (Poularden.)
Rehrücken.
4 Z w i s c h e n s p e i s e n. Blu=
menkohl mit Butter=
tunke.

Spinat mit Croutons.
(gebackenen Semmel=
schnitten.)

Charlotte von Äpfeln.
Orangen = Sulz.

Extra. Auflauf von Thee.

Diese Tafel enthält nichts Ungewöhnliches, denn es sind Speisen da, die weder neu, noch in ihrer Auswahl gesucht waren; nichts desto weniger fordert die Bereitung derselben Gewandtheit und feinen Gaumen.