

- 8) Gefrorenes Tutti-Frutti Nr. 1043 oder Gelée aus Beeren und Früchten Nr. 1101.  
Liqueure.
- 9) Früchte, Saft.  
Kaffee und Thee.

### November.

- 1) Klare Suppe aus Wild Nr. 18, dazu Croutons mit Fleischfülle und Käse Nr. 123 und 124.  
Fischsuppe auf Fleischbouillon Nr. 37; mit Fischfülle Nr. 129.  
Kleine Pastetchen aus Blätterteig mit Quappenfülle Nr. 160 oder Nr. 155; Fischfülle in Muschelschalen Nr. 181; Fülle aus Kalbfleisch und Haring in Muschelschalen Nr. 184.  
Spanische Weine: Xeres u. a. m.
- 2) Bärenschinken.  
Rothwein.
- 3) Pastete aus Lachs oder Stör Nr. 692, mit Sauce Nr. 228.  
Porter oder Me.
- 4) Macedoine aus Gemüse Nr. 276, oder Jardiniere Nr. 278, 279 oder 280.  
Rheinwein, Chateau d'Ikem, Haut-Sauterne.
- 5) Soufflé aus Beschemel Nr. 810.  
Süße Weine.
- 6) Punsch-glacé aus Erdbeeren-saft Nr. 1044.
- 7) Auerhahnbraten; Feldhühner Nr. 571 mit Salat.  
Champagner.
- 8) Gefrorenes aus Schmant mit Maraschin Nr. 1029, mit süßem Kuchen garnirt, oder Apfelsinen-Gelée Nr. 1094.  
Liqueur.
- 9) Früchte.  
Kaffee oder Thee.

### December.

- 1) Klare englische Suppe aus einem Kalbskopfe Nr. 17 und Purée-Suppe aus Hühnern Nr. 55.  
Dazu kleine Pastetchen aus Blätterteig mit Gehirn Nr. 157, Pastetchen aus Pfannkuchen mit Krebsfülle Nr. 164, Pilzfülle in Muschelschalen Nr. 183.  
Spanische Weine.
- 2) Gekochter Schinken eines wilden Schweines Nr. 484.  
Rothwein.
- 3) Mayonaise aus einem ganzen Hecht Nr. 708.  
Porter und Me.
- 4) Mareschal aus Haselhühnern Nr. 561.  
Rheinwein, Chateau d'Ikem, Haut-Sauterne.
- 5) Soufflé aus Wallnüssen Nr. 778.  
Süße Weine.
- 6) Punsch-glacé aus Maraschin Nr. 1042.
- 7) Feldhühner-Braten Nr. 557, mit Salat.  
Champagner.
- 8) Verschiedenfarbiges Gelée mit Blancmanger aus Chokolade, Mandeln &c. vermischt Nr. 1085.  
Liqueur.
- 9) Torte.
- 10) Früchte.  
Kaffee und Thee.

