

- Bouillon Nr. 1 mit geröstetem Brode Nr. 122.
Suppenfleisch Nr. 348 bis 366.
Hammelbraten mit Sauerschmantsauce Nr. 468.
Charlotte aus Aepfeln mit geröstetem Brod Nr. 768.
- 15^{ter} Kräftige Bouillon mit Wein Nr. 4 mit Pirogen.
Fleischgelée aus Rebhühnern Nr. 696.
Sagopudding mit Sabajon Nr. 785.
Truthühner-Braten mit Salat Nr. 511.
Torte oder süße Kuchen.
- 16 „ Fischsuppe auf Fleischbouillon Nr. 37.
Suppenfleisch mit gedämpften Pilzen Nr. 780—781 II. Theil.
Biscuittorte mit Sabajon Nr. 766.
Truthennebraten mit Salat Nr. 511.
Torte oder Kuchen.
- 17 „ Kleinrussischer Borschtsch Nr. 45.
Kapaunen- oder Hühnerbraten mit Salleriesauce Nr. 519.
Gefüllte Kartoffel mit Pilzen Nr. 293.
Gebratener Karpfen mit Salat Nr. 606.
Kompote aus getrockneten Früchten Nr. 1138—1139.
- 18 „ Bouillon Nr. 1 mit hübsch geschnittenen Wurzeln und kleine
Pastetchen aus Hefenteig mit Fleischfülle Nr. 169.
Roastbeef Nr. 401.
Mayonaise aus gefüllter Henne Nr. 699.
Mareschal aus Rebhühnern Nr. 561.
Punsch-glacé aus Frucht-Saft Nr. 1044.
Wildentenbraten mit Salat Nr. 555.
Punschgelée Nr. 1091.
- 19 „ Grüne Suppe aus Sauerampfer Nr. 39 und Pilzenfülle in
Muschelschalen Nr. 183.
Geklopfte Kotelettes aus Kalbfleisch Nr. 432.
Rüben mit süßer Fülle Nr. 264 oder Macedoine aus Gemüse Nr. 276.
Braten auf portugalische Art Nr. 375.
Apfel-Plombier Nr. 1080.
- 20 „ Suppe aus Kalbsfüßen Nr. 31.
Gedämpftes Rinderfilet auf italienisch Nr. 369.
Burkanen Nr. 248 mit gebratenen Nieren garnirt Nr. 342.
Stör oder Lachsbraten mit Salat Nr. 623.
Sand-Torte Nr. 1178 bis 1181.
- 21 „ Bouillon Nr. 3 mit hübsch geschnittenen Wurzeln Nr. 143 und
Blättertorigpastetchen mit Kalbfleischfülle Nr. 158.
Fleischgelée aus Hasen Nr. 711.
Pudding aus gefülltem Kohl Nr. 273.
Birchuhnbraten Nr. 552 mit Salat.
Kompote aus Verschiedenem Nr. 1137.
- 22 „ Polnischer Borschtsch Nr. 47.
Gekochter Pudding mit Rosinen Nr. 447.
Kartoffel mit Beschemel Nr. 298.
Rinderbraten auf englisch Nr. 386 mit Salat.
Mandel-Blancmanger Nr. 1115.
- 23 „ Kräftige Bouillon mit Wein und Pastetchen Nr. 4.
Kapaunenpastete Nr. 688.