

Daily Dinners

Distinctive and Delicious in the East



• MENU •

Potage fausse tortue

Brème farcie

Salade de Volaille
à la Carlton

Rissoles de Bœuf
aux champignons

Soufflé aux abricots

Raisins à la diable

366

DISTINCT MENUS.

ENGLISH & FRENCH.

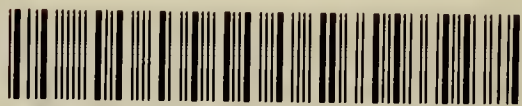
*The University Library
Leeds*



LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY
A LAK



3 0106 01105 8574

COOKERY

DAILY DINNERS

DAILY DINNERS

A COLLECTION OF

366

DISTINCT MENUS

IN ENGLISH AND FRENCH

BY

NANCY LAKE

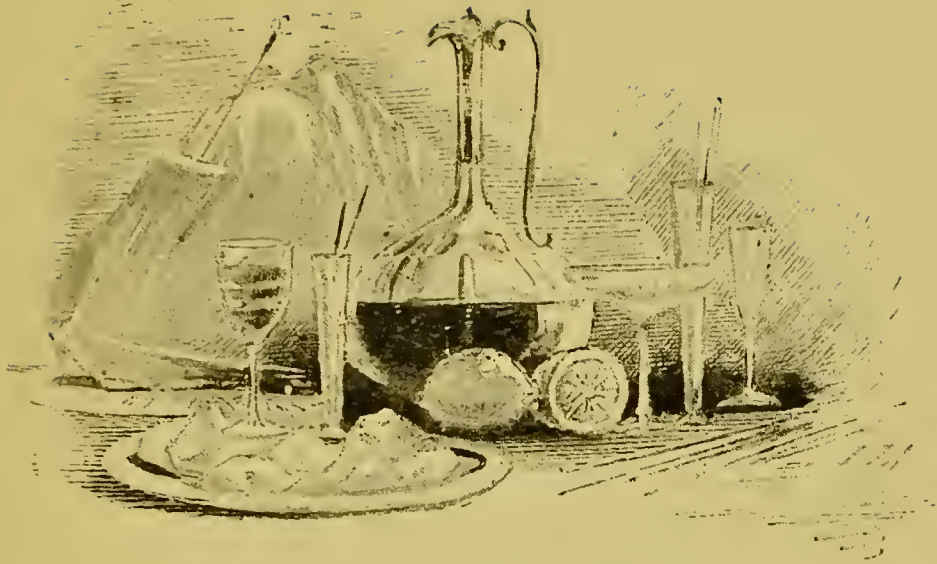
AUTHOR OF "MENUS MADE EASY."



LONDON
FREDERICK WARNE AND CO.
AND NEW YORK



S. 14688.



PREFACE

IN "Menus Made Easy" the Author endeavoured to assist ladies in planning a dinner, and in giving the proper French names to the dishes.

It has been found that there is a demand for a book of somewhat different character, suited to ladies with not much time at their disposal, who may be glad of more detailed assistance for daily family life.

The idea of this little book is to save thought and trouble by suggesting entire dinners for the ordinary use of people with moderate means. Dishes of a very expensive character have therefore been avoided. Nothing out of season is suggested unless it can be easily and cheaply obtained in a preserved form.

It will be remarked that the commoner sorts of fish admit of much variety in dressing, and may thus go far to supply the place of more costly kinds, which are

often only to be obtained from a first-rate fishmonger, and at a high price.

Special attention has also been given to that which is frequently a rather serious care to housekeepers viz. the utilizing cold meat for made-up dishes.

The Author has also endeavoured to keep in mind that the eye as well as the taste must be pleased by the dinner. A well-dressed dish is sometimes sent up with insufficient attention to the details of arrangement and garnish, and adverse criticism is provoked before its substantial merits have been tested.

This may be avoided by a little trouble and pains on the part of the cook, without materially adding to the cost. For instance, a good-sized bottle of cooking olives, obtainable at the Stores for ninepence, will serve for several occasions in giving point to an otherwise dull hash. Again, aspic jelly is a great addition to cold dishes of various kinds, and can easily be made, at trifling cost, with gelatine, carefully flavoured with vinegars and vegetables. Liver farce, as a substitute for foie-gras, can be inexpensively made with calf's or chicken's livers, chopped and cooked with bacon and a few vegetables and herbs, and then pounded and passed through a sieve. The addition of a little truffle is of course a great improvement, but this will probably only be indulged in on special occasions.

There is a very prevalent idea with regard to soufflés, that they cannot be made without using a large number of eggs; and in many cookery books the number specified is so great that the careful housewife is inclined

to turn over the page in search of a less expensive dish. Such recipes are often intended for a large party; but an excellent little soufflé for three or four persons can be made with only two eggs.

In thus adjusting the various parts of a dinner to the size of the party, it is always to be remembered that some attention must be paid to the size of the dish, as well as of the contents. Many cooks have a firmly rooted notion that every dish must be full, and this wholly irrespective of the number of the party; and they will send up for two or three people as much in a dish as they would for ten. Nothing looks worse, not to mention the extravagance involved. It will be found by careful housekeepers that a little money expended in furnishing the kitchen with moulds and dishes of various sizes will be a true economy in taking away all excuse for this mistake, and will enable a small family party to enjoy various agreeable items of diet that would otherwise be rejected as too costly.

All these are matters not of mere luxury or economy, but often of real importance to persons of delicate or fastidious appetites, to invalids or convalescents.

The book is intended for the mistress, not for the cook, therefore no recipes are contained in it; but in cases where the names of less familiar dishes convey no idea of their composition, a rough description of them has been given in a footnote. A reference to "Menus Made Easy" will often supply further information.

In menus for general use, it is inevitable that various tastes have to be considered, and that dishes will be

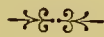
found in this collection which will not be acceptable in some families, though they would be appreciated and liked in others. In such cases it will not be difficult to find substitutes in some of the other menus.

Some such selections from other menus will also meet the occasion of a more considerable entertainment than usual ; as, for example, it will be easy to add an extra entrée, some small joint or roast, and perhaps a dressed vegetable.

But additions such as these must not be made haphazard. Due regard must be paid to their harmony with the menu as it already stands, if the dinner is to be that which it ought always to be—not a mere means of satisfying hunger, but a carefully selected course of dishes, following one another in agreeable succession, pleasing to taste and eye.



Daily Dinners



January 1

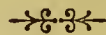
Julienne soup	<i>Consommé à la Julienne</i>
Cod, oyster sauce	<i>Cabillaud, sauce aux huîtres</i>
Beef olives	<i>Paupiettes de bœuf aux olives</i>
Boiled turkey with chestnuts	<i>Dinde aux marrons</i>
Marmalade pudding	<i>Pouding marmelade</i>
Anchovies à la Colmar	<i>Anchois à la Colmar</i>

Anchovies à la Colmar are fillets of anchovies on croûtes of fried bread, garnished with anchovy cream, and yolk and white of egg.

January 2

Carrot soup	<i>Potage Crécy</i>
Fried whiting	<i>Merlans au gratin</i>
Mutton cutlets with macaroni	<i>Côtelettes à la Milanaise</i>
Hashed turkey with sausages	<i>Emincé de dinde à la Chipolata</i>
Mincemeat balls	<i>Ballotines de Noël en surprise</i>
Cheese straws	<i>Pailles au parmesan</i>

Mincemeat balls are small balls of mincemeat coated with crushed ratafias, and chopped citron and cocoanut.



January 3

Clear soup à la Royale	<i>Consommé à la Royale</i>
Brill, Italian sauce	<i>Barbue à l'Italienne</i>
Rissoles of fowl	<i>Rissoles de volaille</i>
Fillet of beef	<i>Filet de bœuf</i>
Pudding wells	<i>Puits d'amour à la Noël</i>
Ham toast	<i>Croûtes au jambon</i>

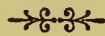
Pudding wells are little round blocks of plum-pudding, the centre cut out and filled with brandy butter.

January 4

Conservative soup	<i>Potage Conservative</i>
Oyster patties	<i>Bouchées aux huîtres</i>
Neck of mutton	<i>Carré de mouton</i>
Rice à la Polonaise	<i>Riz à la Polonaise</i>
Chocolate soufflé	<i>Soufflé au chocolat</i>

Conservative soup is a white soup garnished with red and white quenelles.

Rice à la Polonaise is dressed with fried onion, grated ham and cheese.



January 5

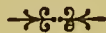
Clear soup with macaroni	<i>Consommé au macaroni</i>
Fillets of soles à la maître d'hôtel	<i>Filets de soles à la maître d'hôtel</i>
Windsor pies	<i>Petits pâtés à la Windsor</i>
Fricandeau of veal	<i>Veau en fricandeau</i>
Stewed oranges with cream	<i>Compote d'oranges à la crème</i>
Olives on croûtes	<i>Croûtes aux olives</i>

Windsor pies are little mutton pies with mushrooms.

January 6

Barley cream soup	<i>Potage à la crème d'orge</i>
Broiled haddock	<i>Merluche grillée</i>
Scotch collops	<i>Escalopes Ecossaises</i>
Braised goose with vegetables	<i>Oie à la Jardinière</i>
Potato salad	<i>Salade de pommes de terre</i>
Plum pudding	<i>Pouding de Noël</i>
Cheese pastry	<i>Talmouses à la St Denys</i>

Scotch collops are slices of veal seasoned with spice, and served in a white sauce with rolls of fried bacon, forcemeat balls and lemon.



January 7

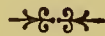
Giblet soup	<i>Potage aux abatis d'oie</i>
Little creams of fish	<i>Petites crèmes de poisson</i>
Curried rissoles	<i>Rissoles à l'Indienne</i>
Fowl stewed with rice	<i>Poulet au riz</i>
Apple Charlotte	<i>Charlotte de pommes</i>
Tartlets à la Sefton	<i>D'Artois à la Sefton</i>

Tartlets à la Sefton are made of cheese pastry, filled with cheese custard.

January 8

Soup à la Milanaise	<i>Potage à la Milanaise</i>
Skate, black butter sauce	<i>Raie au beurre noir</i>
Veal cutlets	<i>Côtelettes de veau</i>
Stewed pigeons	<i>Pigeons en compote</i>
Lobster salad	<i>Mayonnaise de homard</i>
Lemon jelly	<i>Gelée au citron</i>

Soup à la Milanaise is a white soup with parmesan and shreds of vegetables.



January 9

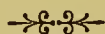
Xavier soup	<i>Consommé Xavier</i>
Fried smelts	<i>Eperlans à la Juive</i>
Stewed beef	<i>Pièce de bœuf à la bonne femme</i>
Teal with orange sauce	<i>Sarcelles à la bigarade</i>
Coffee cream	<i>Crème au café</i>
Anchovy cushions	<i>Canapés aux anchois</i>

Xavier soup is a clear soup garnished with shreds of vegetables.

January 10

Mulligatawny soup	<i>Potage mulligatawny</i>
Turbot with cream sauce	<i>Turbot à la crème</i>
Little cases à la Belle Isle	<i>Petites caisses à la Belle Isle</i>
Ham with cherry sauce	<i>Jambon aux cerises</i>
Stewed seakale	<i>Choux de mer au jus</i>
Light pudding	<i>Pouding soufflé</i>

Little cases à la Belle Isle are filled with chicken or game in white sauce, garnished with shreds of almonds.



January 11

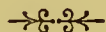
Tomato soup	<i>Potage à l'Américaine</i>
Fish soufflés	<i>Petits soufflés de poisson</i>
French boulettes	<i>Boulettes à la Française</i>
Game pie	<i>Pâté de gibier</i>
Ginger pudding	<i>Pouding gingembre</i>
Stuffed eggs	<i>Œufs farcis</i>

French boulettes are balls of mince with bread-crumbs, served with gravy and fried potatoes.

January 12

Clear fish soup	<i>Consommé de poisson</i>
Chicken fritters	<i>Fritot de poulet</i>
Leg of mutton	<i>Gigot</i>
Scalloped crab	<i>Coquille de crabe</i>
Meringue tart	<i>Fleur à la meringue</i>
Stuffed sardines	<i>Sardines farcies</i>

Meringue tart is an open tart filled with layers of custard and jam, covered with meringue mixture.



January 13

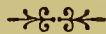
Ox-tail soup	<i>Potage queue de bœuf</i>
Soles à la Portugaise	<i>Soles à la Portugaise</i>
Hashed mutton with macaroni	<i>Escalopes de mouton à la Milanaise</i>
Roast partridges	<i>Perdreaux</i>
Celery with butter sauce	<i>Céleris au beurre</i>
Fig pudding	<i>Pouding aux figues</i>

Soles à la Portugaise are stuffed, and served with Spanish onions and tomatoes.

January 14

White soup	<i>Potage à la Hollandaise</i>
Herrings, mustard sauce	<i>Harengs, sauce moutarde</i>
Turkish patties	<i>Petits pâtés à la Turque</i>
Salmis of partridge	<i>Salmis de perdreaux</i>
Almond cream	<i>Crème aux amandes</i>
Anchovy soufflés	<i>Soufflés aux anchois</i>

Turkish patties are made of rice, and are filled with mince in white sauce with currants.



January 15

Venetian soup	<i>Consommé à la Vénitienne</i>
Brill à la Religieuse	<i>Barbue à la Religieuse</i>
Little mince moulds with mushrooms	<i>Petits pains à la Ménagère</i>
Rolled loin of mutton	<i>Cannelon de mouton</i>
Charlotte Russe	<i>Charlotte Russe</i>
Sardines on toast	<i>Croûtes aux sardines</i>

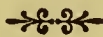
Venetian soup is a clear soup with cheese quenelles.

Brill à la Religieuse is served in Dutch sauce with chopped tarragon, garnished with hard-boiled egg.

January 16

Souché of flounders	<i>Souché de carrelets</i>
Cutlets with tomato sauce	<i>Côtelettes aux tomates</i>
Leg of pork	<i>Gigot de porc</i>
Pineapple pudding	<i>Pouding à l'ananas</i>
Croûtes à la Campagne	<i>Croûtes à la Campagne</i>

Croûtes à la Campagne are garnished with anchovy paste in a rose design, and sprinkled with chopped parsley.



January 17

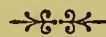
Potato soup	<i>Purée de pommes de terre</i>
Cod, cardinal sauce	<i>Cabillaud à la Cardinale</i>
Fillets of beef with olives	<i>Petits filets de bœuf aux olives</i>
Boiled fowl, celery sauce	<i>Poulet au céleri</i>
Jubilee pudding	<i>Pouding à la Jubilé</i>
Devilled biscuits	<i>Biscuits à la Diable</i>

Jubilee pudding is a steamed bread-crumb and jam pudding, with wine sauce.

January 18

Clear soup with quenelles	<i>Consommé aux quenelles</i>
Carp, Italian sauce	<i>Carpe à l'Italienne</i>
Veal cutlets with mashed turnips	<i>Côtelettes de veau à la Bretonne</i>
Roast hare	<i>Lièvre</i>
Little creams of vege- tables	<i>Petites crèmes à la Jardi- nière</i>
Genoese pastry	<i>Pâtisserie Génoise</i>

Little creams of vegetables are made with mixed vegetables in Mayonnaise sauce.



January 19

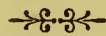
Clear soup à l'Alexandra	<i>Consommé à l'Alexandra</i>
Cod in cream sauce	<i>Cabillaud à la crème</i>
Jugged hare	<i>Civet de lièvre</i>
Pork cutlets, soubise sauce	<i>Côtelettes de porc à la soubise</i>
Brandy snaps with cream	<i>Cannelons à la crème</i>
Tongue toasts	<i>Crôutes à l'écarlate</i>

Alexandra soup is garnished with small round pieces of chicken, and cherries.

January 20

Game soup	<i>Potage à la Chasseur</i>
Fried fillets of brill	<i>Filets de barbue à la Juive</i>
Quenelles in white sauce	<i>Quenelles au suprême</i>
Sirloin of beef	<i>Aloyau de bœuf</i>
Pancakes with jam	<i>Crêpes aux confitures</i>
Egyptian creams	<i>Crèmes à l'Égyptienne</i>

Egyptian creams are savoury creams of three different colours, served in little Neapolitan ice cases.



January 21

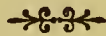
Jerusalem artichoke soup	<i>Potage à la Palestine</i>
Whiting, anchovy sauce	<i>Merlans, sauce anchois</i>
Timbales à la Pompadour	<i>Petites timbales à la Pompadour</i>
Stuffed shoulder of mutton	<i>Epaule de mouton farcie</i>
Stewed figs with cream	<i>Compote de figues à la crème</i>
Cheese fondue	<i>Fondue au parmesan</i>

Timbales à la Pompadour are little moulds of macaroni filled with mince preparation, and served with white sauce.

January 22

Clear soup with poached eggs	<i>Consommé aux œufs pochés</i>
Skate à la Génoise	<i>Raie à la Génoise</i>
Sweetbreads, mushroom sauce	<i>Ris de veau aux cham- pignons</i>
Slices of beef with capers	<i>Mironton de bœuf aux câpres</i>
Rice with parmesan	<i>Risotto à la Milanaise</i>
Chocolate éclairs	<i>Eclairs au chocolat</i>

Skate à la Génoise is served in a brown sauce with anchovy and chopped parsley



January 23

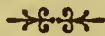
Lobster soup	<i>Bisque de homard</i>
Fish cutlets	<i>Côtelettes de poisson</i>
Fricassee of rabbit	<i>Lapereau en fricassée</i>
Croustade à la Turquie	<i>Croustade à la Turquie</i>
Orange sponge	<i>Mousse aux oranges</i>
Little cakes of cheese	<i>Petits pains de fromage</i>

Croustade à la Turquie is à baked shape of rice filled with mince.

January 24

Russian soup	<i>Potage à la Russe</i>
Haddock, egg sauce	<i>Merluche, sauce aux œufs</i>
Kromeskys	<i>Kromeskys</i>
Beef steak with fried potatoes	<i>Bœuf à la Française</i>
Cabinet pudding	<i>Pouding Chancelier</i>
Cheese biscuits	<i>Biscuits au parmesan</i>

Russian soup is a brown soup with vegetables and sausage balls.



January 25

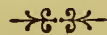
Clear soup à la Colbert	<i>Consommé à la Colbert</i>
Skate, caper sauce	<i>Raie, sauce aux câpres</i>
Saddle of mutton	<i>Selle de mouton</i>
Beetroot with white sauce	<i>Betteraves à la crème</i>
Apple tart	<i>Tarte aux pommes</i>
Anchovy creams	<i>Petites mousses aux anchois</i>

Clear soup à la Colbert is garnished with celery, lettuce and Jerusalem artichokes.

January 26

Purée of lentils	<i>Potage à la Chantilly</i>
Pike, stuffed and baked	<i>Brochet farci</i>
Veal tendons à la poulette	<i>Tendrons de veau à la poulette</i>
Curried beef	<i>Bœuf en kari</i>
Savoury omelette	<i>Omelette aux fines herbes</i>
Stewed pears	<i>Poires à l'Allemande</i>

Veal tendons à la poulette are served in white Allemande sauce with chopped parsley.



January 27

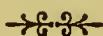
Sago soup	<i>Potage sagou</i>
Marrow patties	<i>Petites bouchées à la moëlle</i>
Fillets of mutton au chev- reuil	<i>Filets de mouton au chevreuil</i>
Apples and rice	<i>Pommes au riz</i>
Shrimps on toast	<i>Croûtes aux crevettes</i>

Fillets of mutton au chevreuil are seasoned with vinegar, etc., larded and braised, and served in a rich brown sauce with currant jelly.

January 28

Milton soup	<i>Crème à la Milton</i>
Smelts, anchovy sauce	<i>Eperlans à l'Anglaise</i>
Mince balls in rice	<i>Ballettes à la Turque</i>
Veal and ham pie	<i>Pâté de veau</i>
Nougat with cream	<i>Nougat à la crème</i>
Olives in aspic	<i>Olives en aspic</i>

Milton Soup is a white soup with grated parmesan.



January 29

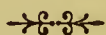
Calf's feet soup with barley	<i>Potage à la Balmoral</i>
Lobster cutlets	<i>Côtelettes de homard</i>
Ribs of beef	<i>Côtes de bœuf</i>
Salad d'Estrées	<i>Salade d'Estrées</i>
Caramel pudding	<i>Pouding au caramel</i>

Salad d'Estrées is composed of endive and celery in Mayonnaise sauce, with a border of slices of potato and beetroot.

January 30

Rice soup	<i>Pilau de riz</i>
Dory with Dutch sauce	<i>St. Pierre à la Hollandaise</i>
Croquettes of beef	<i>Croquettes de bœuf</i>
Pheasants	<i>Faisans</i>
Castle baskets	<i>Petites corbeilles de fantaisie</i>
Macaroni cheese	<i>Macaroni au gratin</i>

Castle baskets are little basket shapes of cake filled with preserve and cream.



January 31

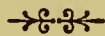
Jardinière soup	<i>Consommé à la Jardinière</i>
Fillets of soles à la Rouennaise	<i>Filets de soles à la Rouennaise</i>
Salmis of pheasant with prunes	<i>Salmis de faisan aux prunes</i>
Cutlets with maître d'hôtel sauce	<i>Côtelettes à la maître d'hôtel</i>
Scalloped salsifis	<i>Coquilles de salsifis</i>
Orange fritters	<i>Beignets d'oranges</i>

Fillets of soles à la Rouennaise are folded over lobster mixture and served in white sauce.

February 1

Soup à la Régence	<i>Potage à la Régence</i>
Fish soufflé	<i>Soufflé de poisson</i>
Stewed ox-tails	<i>Queues de bœuf en ragoût</i>
Roast fowl	<i>Poulet</i>
Wine jelly	<i>Gelée au madère</i>
Cheese custards	<i>Petites crèmes de fromage</i>

Soup à la Régence is a game soup garnished with hard-boiled yolks of eggs and barley.



February 2

Bonne femme soup	<i>Potage à la bonne femme</i>
Oyster sausages	<i>Andouillettes aux huîtres</i>
Braised leg of mutton with haricot beans	<i>Gigot à la Bretonne</i>
Vanilla soufflé	<i>Soufflé à la vanille</i>
Tartlets à Madame	<i>Canapés à Madame</i>

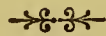
Tartlets à Madame are made of anchovy pastry, filled with chopped potato in Mayonnaise sauce, and garnished with anchovy and aspic.

February 3

Vermicelli soup	<i>Consommé au vermicelle</i>
Herrings, caper sauce	<i>Harengs, sauce aux câpres</i>
Vol-au-vent of chicken	<i>Vol-au-vent à la Reine</i>
Spinach chartreuse	<i>Chartreuse aux épinards</i>
Apples à la Jubilé	<i>Pommes à la Jubilé</i>
Cheese éclairs	<i>Eclairs au parmesan</i>

Spinach chartreuse is a mould of spinach filled with a preparation of mince in brown sauce.

Apples à la Jubilé are filled with strawberry jam and covered with whipped cream.



February 4

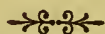
Clear soup with potato quenelles	<i>Consommé à la Parmentier</i>
Cod à la Victoria	<i>Cabillaud à la Victoria</i>
Braised fillet of veal	<i>Noix de veau braisée</i>
Eggs in aspic	<i>Œufs à l'aspic</i>
Jam omelette	<i>Omelette aux confitures</i>

Cod à la Victoria is served in cardinal sauce with anchovies.

February 5

Crab soup	<i>Potage à la bisque</i>
Creams of veal	<i>Petites crèmes de veau</i>
Fillets of mutton à l'Orient	<i>Filets de mouton à l'Orient</i>
Cocoanut pudding	<i>Pouding aux noix de coco</i>
Macaroni croquettes	<i>Croquettes à la Milanaise</i>

Fillets of mutton à l'Orient are served with savoury tomato rice, and curry sauce with olives.



February 6

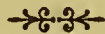
Scotch broth	<i>Potage Ecossaise</i>
Red mullet, Italian sauce	<i>Rougets à l'Italienne</i>
Croustades à la Napolitaine	<i>Petites croustades à la Napolitaine</i>
Ox-tongue with tomatoes	<i>Langue de bœuf aux tomates</i>
Seakale, butter sauce	<i>Choux de mer à la sauce</i>
Chocolate cream	<i>Crème au chocolat</i>
Stuffed anchovies	<i>Anchois farcis</i>

Croustades à la Napolitaine are little pastry cases filled with mince in white sauce with cheese.

February 7

Soup à la Moderne	<i>Potage à la Moderne</i>
Little moulds of whiting	<i>Petits pains de merlans</i>
Stewed pigeons with prunes	<i>Pigeons à l'Algérienne</i>
Boiled neck of mutton with capers	<i>Carré de mouton aux câpres</i>
French pancake	<i>Crêpe à la Française</i>
Curried shrimps	<i>Crevettes à l'Indienne</i>

Soup à la Moderne is a white soup with shreds of fried lettuce.



February 8

Brunoise soup	<i>Consommé Brunoise</i>
Brill, tartare sauce	<i>Barbue, sauce tartare</i>
Little soufflés of ham	<i>Petites mousses au jambon</i>
Fillets of beef, horse-radish sauce	<i>Filets de bœuf à la Russe</i>
Austrian pudding	<i>Pouding à l'Autrichienne</i>
Croûtes à l'Albert	<i>Croûtes à l'Albert</i>

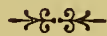
Austrian Pudding is a rich raisin and marmalade pudding covered with an orange-wine custard.

Croûtes à l'Albert are spread with buttered egg and cheese mixture, and sprinkled with chopped tongue.

February 9

Oyster soup	<i>Potage aux huîtres</i>
Eels in batter	<i>Anguilles à l'Anglaise</i>
Sweetbreads with white sauce	<i>Ris de veau au suprême</i>
Braised sirloin of beef with vegetables	<i>Bœuf braisé à la Jardi- nière</i>
Meringues	<i>Meringues à la Chantilly</i>
Little croustades à l'Espagne	<i>Petites croustades à l'Espagne</i>

Little croustades à l'Espagne are little cases of anchovy pastry filled with a savoury purée of chestnuts.



February 10

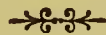
Friar Tuck soup	<i>Potage à la Friar Tuck</i>
Tench, stuffed and baked	<i>Tanche farcie</i>
Little cases à la Whit- stable	<i>Petites caisses à la Whit- stable</i>
Haricot of mutton	<i>Navarin de mouton</i>
Lemon cheesecakes	<i>Talmouses au citron</i>
Curried rice fritters	<i>Fritot de riz à l'Indienne</i>

Little cases à la Whitstable are filled with minced sweetbread and oysters in white sauce.

February 11

Calf's tail soup	<i>Potage queue de veau</i>
Turbot with Napier sauce	<i>Turbot à la Napier</i>
Timbale of beef with macaroni	<i>Timbale à la Milanaise</i>
Stewed sheep's tongues	<i>Langues de mouton en ragoût</i>
Ground rice pudding	<i>Gâteau à la crème de riz</i>
Parmesan rings	<i>Ronds au parmesan</i>

Napier sauce is a white fish sauce with mussels



February 12

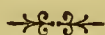
Clear soup with carrot quenelles	<i>Consommé à la Nivernaise</i>
Crab patties	<i>Bouchées de crabe</i>
Kidney pudding	<i>Boudin aux rognons</i>
Potato and beetroot salad	<i>Salade de pommes aux betteraves</i>
Coffee cannelons	<i>Cannelons de Moka</i>

Coffee cannelons are little tubes of coffee pastry filled with cream.

February 13

Purée of celery	<i>Crème de céleris</i>
Sprats	<i>Esprots</i>
Mutton steak in soubise sauce	<i>Filet de mouton à la soubise</i>
Curried beef	<i>Kari de bœuf</i>
Apple custards	<i>Crèmes aux pommes</i>
Croûtes à la Rosamonde	<i>Croûtes à la Rosamonde</i>

Croûtes à la Rosamonde have slices of tomato and rolled fillets of anchovy on them, and are garnished with egg.



February 14

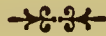
Clear soup with rice	<i>Consommé au riz</i>
Fillets of haddock	<i>Petits filets de merluche</i>
Ox palates, onion sauce	<i>Palais de bœuf à la Robert</i>
Plovers	<i>Pluviers</i>
Ginger soufflé	<i>Soufflé au gingembre</i>
French croûtes	<i>Croûtes à la Française</i>

French croûtes have rings of anchovy, cheese and parsley butter, and caviar in the centre.

February 15

Livonien soup	<i>Potage Livonien</i>
Mullet, capsicum sauce	<i>Mulet, sauce piment</i>
Stewed kidneys, maître d'hôtel	<i>Rognons à la maître d'hôtel</i>
Breast of veal	<i>Poitrine de veau</i>
Bananas with rum sauce	<i>Bananes au rhum</i>
Cheese fritters	<i>Fritot au fromage</i>

Livonien soup is a purée of rice with vegetables.



February 16

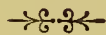
Tapioca cream soup	<i>Crème de tapioca</i>
Stewed eels	<i>Anguilles en ragoût</i>
Blanquette of veal	<i>Blanquette de veau</i>
Ox cheek pie	<i>Pâté à la Hesse</i>
Omelette with olives	<i>Omelette aux olives</i>
Mikado tartlets	<i>Tartelettes à la Mikado</i>

Mikado tartlets are filled with an almond custard with raisins.

February 17

Clear soup with fried onions	<i>Consommé à la Clermont</i>
Carp with fine herbs sauce	<i>Carpe aux fines herbes</i>
Stewed rabbits, poulette sauce	<i>Lapereaux à la poulette</i>
Indian timbale	<i>Timbale à l'Indienne</i>
Rice cream with fruit	<i>Riz à l'Impératrice</i>
Cheese biscuits	<i>Biscuits au parmesan</i>

Indian timbale is a mould of mince with Indian sauce and pickles.



February 18

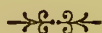
Tomato soup with vegetables	<i>Potage Solférino</i>
Fried flounders	<i>Carrelets frits</i>
Cannelons of rabbit	<i>Petits cannelons de laper- eau</i>
Shoulder of mutton	<i>Epaule de mouton</i>
Fig mould with custard	<i>Gâteau de figues à la crème</i>
Caviar croûtes	<i>Croûtes au caviar</i>

Cannelons of rabbit are little rolled pastry cases filled with minced rabbit.

February 19

Clear soup à l'Impériale	<i>Consommé à l'Impériale</i>
Little fish puddings	<i>Petits pains de poisson</i>
Pork cutlets with apple purée	<i>Côtelettes de porc aux pommes</i>
Hashed mutton with gherkins	<i>Escalopes de mouton à la Bourgeoise</i>
Vanilla pudding	<i>Pouding à la vanille</i>
Curried eggs	<i>Œufs en kari</i>

Clear soup à l'Impériale is garnished with little slices of custard.



February 20

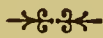
White fish soup	<i>Potage à la Poissonière</i>
French pie	<i>Pain à la Française</i>
Hazel hens	<i>Gélinottes</i>
Swiss roll	<i>Génoise aux confitures</i>
Croûtes of oysters	<i>Croûtes aux huîtres</i>

French pie consists of layers of thin slices of bacon, white meat and calf's liver, in a mould of meat jelly.

February 21

Spring soup	<i>Potage printanier</i>
Stuffed pike	<i>Brochet farci</i>
Mutton cutlets with mashed turnips	<i>Côtelettes à la Bretonne</i>
Calf's liver, Italian sauce	<i>Foie de veau à l'Italienne</i>
Apple mould	<i>Gâteau de pommes</i>
Creams à la Beatrice	<i>Petites crèmes à la Beatrice</i>

Creams à la Beatrice are little creams of cheese, bread-crumbed and fried.



February 22

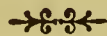
Clear soup with Jerusa- lem artichokes	<i>Consommé à la Palestine</i>
Oyster fritters	<i>Beignets aux huîtres</i>
Beef steak with onions	<i>Bœuf à la bonne bouche</i>
Almond puddings	<i>Petits poudings aux amandes</i>
Shrimps in disguise	<i>Crevettes en mascarade</i>

Shrimps in disguise are served on croûtes with Mayonnaise sauce, covered with whipped aspic.

February 23

Mutton broth with rice	<i>Potage riz à la Turque</i>
Red mullets	<i>Rougets</i>
Beef dormers	<i>Œufs farcis à la Ménagère</i>
Boiled fowl with chest- nuts	<i>Poule aux marrons</i>
Stewed prunes	<i>Compote de prunes</i>
Cheese omelette	<i>Omelette au parmesan</i>

Beef dormers are hard-boiled whites of eggs filled with minced beef, bread-crumbed and fried.



February 24

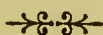
Turnip soup	<i>Potage à la Bretonne</i>
Smelts, tomato sauce	<i>Eperlans, sauce tomates</i>
Suprême of fowl	<i>Suprême de volaille</i>
Mutton cutlets à la Viennoise	<i>Côtelettes de mouton à la Viennoise</i>
Jelly with fruit	<i>Gelée à la macédoine</i>
Lobster creams	<i>Homard en ciel</i>

Mutton cutlets à la Viennoise are larded and braised, and served in a brown sauce with currant jelly.

February 25

Purée of fowl	<i>Potage à la Princesse</i>
Dory, anchovy sauce	<i>St. Pierre, sauce anchois</i>
Rice patties with mince	<i>Petites cassolettes au riz</i>
Stewed calf's feet	<i>Pieds de veau à la Bourgeoise</i>
Ham soufflé	<i>Soufflé de jambon</i>
Metropole pudding	<i>Pouding à la Metropole</i>

Metropole pudding is made with layers of sponge-cake, jam and custard, in a dish lined with paste, covered with whipped whites of eggs.



February 26

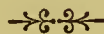
Fish soup with oysters	<i>Potage à la Grecque</i>
Macaroni timbales	<i>Timbales à la Milanaise</i>
Braised sirloin, orange sauce	<i>Aloyau au jus d'oranges</i>
Russian salad	<i>Salade à la Russe</i>
Chantilly cream	<i>Crème à la Chantilly</i>
Mushroom jellies	<i>Petites gelées aux champignons</i>

Russian salad is a vegetable salad with pieces of game or chicken, anchovies, olives and gherkins.

February 27

Potato soup	<i>Potage Parmentier</i>
Cod à la Portugaise	<i>Cabillaud à la Portugaise</i>
Little cases of chicken	<i>Petites caisses à la Reine</i>
Fillets of beef with cherries	<i>Filets de bœuf aux cerises</i>
Whipped jelly	<i>Gelée à la Russe</i>
Curried rice balls	<i>Ballotines de riz à l'Indienne</i>

Cod à la Portugaise is served in a tomato sauce with anchovy.



February 28

Gravy soup	<i>Boüillon</i>
Cod au gratin	<i>Cabillaud au gratin</i>
Marrow quenelles	<i>Quenelles à la moëlle</i>
Roast loin of mutton	<i>Carré de mouton</i>
St. Honoré cake	<i>Gâteau à la St. Honoré</i>
Herring soufflés	<i>Petits soufflés de harengs</i>

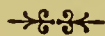
St. Honoré cake is composed of sponge cakes soaked in wine, covered with whipped and flavoured cream, with a border of balls of meringue.

February 29

Soup à la Brisse	<i>Potage à la Brisse</i>
Lobster rissoles	<i>Rissoles de homarè</i>
Slices of beef with Naples sauce	<i>Escalopes de bœuf à la Naples</i>
Macaroni and marmalade pudding	<i>Pouding à l'Italienne</i>
Toasted cheese	<i>Canapés au fromage</i>

Soup à la Brisse is a chicken soup with vegetable quenelles.

Naples sauce is a white soubise sauce with cheese.



March 1

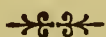
Mutton broth	<i>Potage au mouton</i>
Whiting, Dutch sauce	<i>Merlans à la Hollandaise</i>
Scotch eggs	<i>Œufs à l'Écossaise</i>
Russian partridges	<i>Perdreaux de Russie</i>
Apples and custard	<i>Pommes à la crème</i>
Shrimp fritters	<i>Friantines aux crevettes</i>

Scotch eggs are hard-boiled eggs covered with mince preparation, bread-crumbed and fried, and cut in halves.

March 2

Souché of eels	<i>Souché d'anguilles</i>
Salmis of game	<i>Salmis de gibier</i>
Veal cutlets à la Talleyrand	<i>Côtelettes de veau à la Talleyrand</i>
Baba cake, rum sauce	<i>Baba au rhum</i>
Macaroni cheese in cases	<i>Petites caisses à la Milanaise</i>

Veal cutlets à la Talleyrand are seasoned with chopped mushrooms and shalot, and served in a white sauce with chopped parsley.



March 3

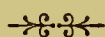
Clear soup à la Lémie	<i>Consommé à la Lémie</i>
Herrings on toast, boned and rolled	<i>Harengs à la Marinière</i>
Sausage balls with sharp sauce	<i>Crépinettes à la sauce piquante</i>
Mutton pudding	<i>Boudin de mouton</i>
Sandwich pastry	<i>Pâtisserie à la tartine</i>
Cheese quenelles	<i>Quenelles de parmesan</i>

Clear soup à la Lémie is garnished with shreds of chicken, almonds, carrot and tarragon.

March 4

Fish soup	<i>Potage Bouillabaisse</i>
Cream of veal	<i>Crème de veau</i>
Roast guinea fowl	<i>Pintade rôtie</i>
French pudding	<i>Pouding à la Française</i>
Ham and cheese toasts	<i>Croûtes de jambon au parmesan</i>

French pudding is a bread-crumb pudding covered with jam, and then with a whip of white of egg and jam.



March 5

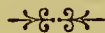
Milk soup	<i>Potage à la Monaco</i>
Broiled bream, caper sauce	<i>Brême grillé, sauce aux câpres</i>
Little moulds of fowl	<i>Bombes à la Reine</i>
Salt hand of pork with vegetables	<i>Petit salé à la Fermière</i>
Beetroot à la Chartreuse	<i>Betteraves à la Chartreuse</i>
Caramel cream	<i>Crème au caramel</i>

Beetroot à la Chartreuse is fried in batter with slices of Spanish onion.

March 6

Crécy and lentil soup	<i>Potage Crécy à la Chantilly</i>
Skate, fine herbs sauce	<i>Raie aux fines herbes</i>
Ragoût of pork, Indian sauce	<i>Ragoût de porc à l'Indienne</i>
Mutton cutlets with macaroni	<i>Côtelettes à la Milanaise</i>
Savarin à la Nelson	<i>Savarin à la Nelson</i>
Shrimp sandwiches	<i>Tartines aux crevettes</i>

Savarin à la Nelson is a steamed bread-crumble pudding with raspberry jam, served with a wine sauce.



March 7

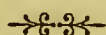
Clear soup with semolina	<i>Consommé à la semoule</i>
Haddock, stuffed and baked	<i>Merluche farcie</i>
Mutton steak with haricot beans	<i>Filet de mouton à la Bretonne</i>
Lobster in aspic	<i>Homard en aspic</i>
Apple tart à la Suède	<i>Fleur de pommes à la Suède</i>
Poached egg fritters	<i>Œufs au soleil</i>

Apple tart à la Suède is an open tart filled with a purée of apple with orange peel and burnt almonds, covered with meringue mixture.

March 8

Purée of fowl	<i>Potage à la Reine</i>
Fish cutlets à l'Alexandra	<i>Côtelettes de poisson à l'Alexandra</i>
Leg of mutton, larded and braised	<i>Gigot à la Royale</i>
Vegetable omelette	<i>Omelette à la Jardinière</i>
Little almond cakes	<i>Petits gâteaux aux amandes</i>
Marrow toasts	<i>Croûtes à la moëlle</i>

Fish cutlets à l'Alexandra are cutlet moulds of fish cream set in red aspic, and served with little moulds of tomato cream, and salad.



March 9

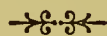
Curried ox-tail soup	<i>Potage queue de bœuf à l'Indienne</i>
Slices of cod in cheese sauce	<i>Filets de cabillaud à la Morny</i>
Mince cake with vegetables	<i>Pain à la Bourgeoise</i>
Calf's tongue à la poulette	<i>Langue de veau à la poulette</i>
Maraschino jelly	<i>Gelée au marasquin</i>
Anchovy éclairs	<i>Eclairs aux anchois</i>

Calf's tongue à la poulette is served in a white sauce with mushrooms.

March 10

White soup with barley	<i>Potage à la Victoria</i>
Red mullet, capsicum sauce	<i>Rougets, sauce piment</i>
Calf's head	<i>Tête de veau</i>
Roast pigeons	<i>Pigeons rôtis</i>
Antoinette pudding	<i>Crème à l'Antoinette</i>
Fried cheese balls	<i>Ballettes de fromage</i>

Antoinette pudding is a custard with dried fruits, set in a mould lined in divisions with chopped pistachios and white cream, and cocoanut and chocolate cream.



March 11

Maltese soup	<i>Potage à la Maltaise</i>
Whitebait	<i>Blanchailles</i>
Hashed calf's head, Dutch sauce	<i>Tête de veau à la Hollandaise</i>
Cornish pasties	<i>Petits pâtés de Cornouailles</i>
Vanilla cream on sponge cakes	<i>Crème à la Suisse</i>
Devilled raisins	<i>Raisins à la Diable</i>

Maltese soup is a rich white soup garnished with slices of orange and shreds of orange peel.

March 12

Clear tapioca soup	<i>Consommé au tapioca</i>
Fillets of brill à l'Impé- trice	<i>Filets de barbue à l'Impératrice</i>
Brain fritters	<i>Beignets de cervelles</i>
Boiled beef with vege- tables	<i>Bœuf à la Flamande</i>
Orange Charlotte	<i>Charlotte aux oranges</i>
Sardines on toast	<i>Sardines sur croûtes</i>

Fillets of brill à l'Impératrice are masked with red and white forcemeat, and served on a forcemeat border with a red sauce.



March 13

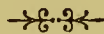
White haricot purée	<i>Potage Poméranienne</i>
Baked smelts	<i>Eperlans au gratin</i>
Quenelles of ham with peas	<i>Quenelles de jambon à la D'Artois</i>
Hazel hens with water- cress	<i>Gélinottes au cresson</i>
Vegetable salad	<i>Salade à la Jardinière</i>
Neapolitan jellies	<i>Petites gelées à la Napoli- taine</i>

Neapolitan jellies are various coloured creams set in little moulds of jelly.

March 14

Almond soup	<i>Potage aux amandes</i>
Turbot in anchovy sauce	<i>Turbot à la Mazarine</i>
Mayonnaise of game with aspic	<i>Mayonnaise de gibier à l'aspic</i>
Bubble and squeak	<i>Bœuf aux choux</i>
Tartlets à la Princesse	<i>Tartelettes à la Princesse</i>
Dried fish fritters	<i>Fritot à la Russe</i>

Tartlets à la Princesse are filled with preserve, meringued over, and covered with coffee icing.



March 15

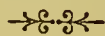
Clear Prince of Wales soup	<i>Consommé à la Prince de Galles</i>
Fried fillets of soles, tomato sauce	<i>Filets de soles à la Orly</i>
Breast of mutton cutlets with spinach	<i>Côtelettes aux épinards</i>
Calf's feet, poulette sauce	<i>Pieds de veau à la poulette</i>
Brown bread soufflé	<i>Soufflé de pain bis</i>
Devilled roe	<i>Laitances à la Diable</i>

Clear Prince of Wales soup is garnished with quenelles and custard.

March 16

White soup with vegetables	<i>Potage aux herbes printaniers</i>
Little moulds of fish	<i>Petites bombes de poisson</i>
Curried mutton patties	<i>Bouchées de mouton à l'Indienne</i>
Galantine of turkey	<i>Dinde en galantine</i>
Little baskets à la Lucullus	<i>Petites corbeilles à la Lucullus</i>
Buttered eggs on toast	<i>Crouûtes aux œufs brouillés</i>

Little baskets à la Lucullus are little rounds of sponge cake with citron handles, filled with preserve and cream.



March 17

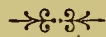
Mock turtle soup	<i>Potage fausse tortue</i>
Dory with purée of capers	<i>St. Pierre à la purée de câpres</i>
Quenelles of fowl with Russian tongue	<i>Quenelles de volaille à la Russe</i>
Fillet of beef, orange sauce	<i>Filet de bœuf aux oranges</i>
Diplomate pudding	<i>Pouding Diplomate</i>
Cheese brioche	<i>Brioche au fromage</i>

Diplomate pudding is a custard pudding with fruits, set in a mould lined with jelly.

March 18

Cocoanut soup	<i>Potage aux noix de coco</i>
Fillets of whiting, Italian sauce	<i>Filets de merlans à l'Italienne</i>
Medallions of turkey à la Financière	<i>Medaillons de dinde à la Financière</i>
Tongue, broiled in papers	<i>Langue de bœuf en papil- lotes</i>
Omelette with olives	<i>Omelette aux olives</i>
Rhubarb cream	<i>Crème de rhubarbe</i>

Medallions of turkey à la Financière are slices of turkey galantine, masked with chestnut purée and served with chestnut sauce.



March 19

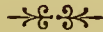
Printanier soup with lettuces	<i>Consommé à la Kursel</i>
Scalloped oysters	<i>Huîtres en coquilles</i>
Little slices of beef with prunes	<i>Tournedos aux prunes</i>
Mousseline pudding	<i>Pouding à la Mousseline</i>
Anchovy soufflés	<i>Petits soufflés aux anchois</i>

Mousseline pudding is a light steamed pudding with a whip sauce.

March 20

Fish soup with tomatoes	<i>Potage à l'Andalouse</i>
Cutlets with soubise sauce	<i>Côtelettes à la Marseillaise</i>
Stewed rabbit	<i>Lapereau en gibelotte</i>
Pineapple jelly	<i>Gelée à l'ananas</i>
Italian croûtes	<i>Croûtes à l'Italienne</i>

Italian croûtes have slices of beetroot on them, with rings of chopped white and yolk of egg, an olive in the centre with an anchovy curled round it.



March 21

White vermicelli soup	<i>Potage vermicelle à la Hollandaise</i>
Fish cake	<i>Gâteau de poisson</i>
Irish stew	<i>Ragoût de mouton à l'Irlandaise</i>
Roast fowl	<i>Poulet rôti</i>
Orange meringue	<i>Meringue d'oranges</i>
Fried eggs	<i>Beignets aux œufs</i>

Orange meringue is an orange and bread-crumble pudding covered with whipped whites of eggs.

March 22

Clear soup with vegetables	<i>Potage Faubonne</i>
Mayonnaise of eels à la Dieppe	<i>Mayonnaise d'anguilles à la Dieppe</i>
Fricassee of fowl	<i>Fricassée de poulet</i>
Fillet of veal with tomatoes	<i>Noix de veau aux tomates</i>
Spinach with gravy	<i>Epinards au jus</i>
Coffee cake with cream	<i>Gâteau de Moka</i>

Mayonnaise of eels à la Dieppe consists of pieces stuffed and rolled, covered with mayonnaise sauce, and served on a green aspic border with salad.



March 23

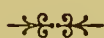
Clear soup with fish quenelles	<i>Consommé à la Poissonnière</i>
Grenadines of veal with horse-radish sauce	<i>Grenadines de veau à la Russe</i>
Stuffed quails	<i>Cailles à la bonne bouche</i>
Chantilly basket	<i>Corbeille à la Chantilly</i>
Anchovy biscuits	<i>Biscuits aux anchois</i>

Chantilly basket is a shape of macaroons, filled with cream and preserved fruits.

March 24

Potato soup with shred lettuce	<i>Potage à l'Impératrice</i>
Herring cakes, tartare sauce	<i>Petits pains de harengs à la tartare</i>
Stewed beef with fried onions	<i>Pièce de bœuf à la Bourgeoise</i>
Italian salad	<i>Salade à l'Italienne</i>
Rhubarb tart	<i>Tarte de rhubarbe</i>
Cheese custards	<i>Crèmes de fromage</i>

Italian salad is made of fish, vegetables and salad.
with anchovies and olives, and mayonnaise sauce.



March 25

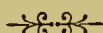
Vegetable soup à la St. Louis	<i>Purée à la St. Louis</i>
Fried filets of skate	<i>Raie à la Orly</i>
Veal olives	<i>Olives de veau</i>
Stewed pigeons with pickled plums	<i>Compote de pigeons à l'Algérienne</i>
Lemon soufflé	<i>Soufflé au citron</i>
Cheese patties	<i>Bouchées au fromage</i>

Vegetable soup à la St. Louis is a white vegetable
purée garnished with shreds of carrot.

March 26

Clear soup	<i>Consommé</i>
Little creams of fish	<i>Petites mousses de poisson</i>
Chartreuse à la Bourgeoise	<i>Chartreuse à la Bourgeoise</i>
Braised ham, wine sauce	<i>Jambon à la Maillot</i>
Fruit cake with custard	<i>Gâteau de fruits à la crème</i>
Angels on horseback	<i>Anges à cheval</i>

Chartreuse à la Bourgeoise is an ornamental mould of vegetables, filled with minced meat in white sauce.



March 27

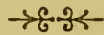
Clear soup with Italian paste	<i>Consommé aux lazagnes</i>
Mayonnaise of fillets of soles	<i>Filets de soles en mayonnaise</i>
Saddle of mutton	<i>Selle de mouton</i>
Spinach and eggs	<i>Epinards aux œufs</i>
Victoria pudding	<i>Pouding à la Victoria</i>
Anchovy jellies	<i>Gelée aux anchois</i>

Victoria pudding is a steamed custard pudding with dried fruit.

March 28

Jardinière soup with rice	<i>Consommé Jardinière au riz</i>
Little patties of shrimps	<i>Petites bouchées aux crevettes</i>
Beef cutlets à la Moltke	<i>Côtelettes de bœuf à la Moltke</i>
Stewed fowl with celery	<i>Poulet à la purée de céleris</i>
Rhubarb jelly	<i>Gelée de rhubarbe</i>
Cheese straws	<i>Pailles au parmesan</i>

Beef cutlets à la Moltke are cutlet moulds of beef forcemeat, served with macaroni and a rich tomato sauce.



March 29

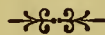
Chiffonade soup	<i>Potage Chiffonade</i>
Scalloped scallops	<i>Pétoncles en coquilles</i>
Fricassee of chicken with rice	<i>Poulet au riz</i>
Saddle of mutton à la Polonaise	<i>Selle de mouton à la Polo- naise</i>
Lemon pudding	<i>Pouding au citron</i>
Stuffed sardines	<i>Sardines farcies</i>

Saddle of mutton à la Polonaise is re-dressed; the meat cut out, minced, and put back again with brown sauce, covered with bread-crumbs.

March 30

Gouffé soup	<i>Potage à la Gouffé</i>
Salmon, tartare sauce	<i>Saumon, sauce tartare</i>
Stewed kidneys, maître d'hôtel	<i>Rognons à la maître d'hôtel</i>
Beef-steak pie with oysters	<i>Pâté de bœuf aux huîtres</i>
Rice cake, caramel sauce	<i>Gâteau de riz au caramel</i>
Shrimp soufflés.	<i>Mousses aux crevettes</i>

Gouffé soup is a clear soup with tapioca and pieces of chicken and tongue.



March 31

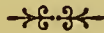
Cream of sago soup	<i>Crème de sagou</i>
Curried salmon with rice	<i>Saumon en kari à la Durand</i>
Mince moulds in jelly	<i>Timbales en aspic à la Ménagère</i>
Prairie birds	<i>Poules de prairie</i>
German tart	<i>Fleur à l'Allemande</i>
Cheese pancakes	<i>Crêpes au parmesan</i>

German tart is a round open tart filled with fruit and custard.

April 1

Clear mulligatawny soup	<i>Potage à l'Indienne</i>
Turbot, lobster sauce	<i>Turbot, sauce homard</i>
Sweetbreads with mushrooms	<i>Ris de veau à la Toulouse</i>
Larded filets of mutton with spinach	<i>Petits filets de mouton aux épinards</i>
Parisian cake	<i>Gâteau à la Parisienne</i>
Anchovy biscuits	<i>Biscuits aux anchois</i>

Parisian cake is a sponge cake with a purée of fruit in the centre, covered with coffee icing and decorated with cherries and whipped cream.



April 2

Clear soup à la Bernhardt	<i>Consommé à la Bernhardt</i>
Red mullet in papers	<i>Rougets en caisses</i>
Ox palates, soubise sauce	<i>Palais de bœuf à la Marseillaise</i>
Breast of lamb	<i>Poitrine d'agneau</i>
Apples and rice	<i>Pommes au riz</i>
Scotch woodcock	<i>Crouûtes à l'Ecossaise</i>

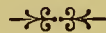
Clear soup à la Bernhardt is garnished with slices of marrow, tiny quenelles and watercress.

April 3

Polish soup	<i>Potage à la Polonaise</i>
Fish cakes, Dutch sauce	<i>Crépinettes de poisson à la Hollandaise</i>
Sirloin of beef, larded and braised	<i>Aloyau à la Royale</i>
Stuffed lettuces	<i>Laitues farcies</i>
Florida puddings	<i>Petits poudings à la Florida</i>
Anchovy omelette	<i>Omelette aux anchois</i>

Polish soup is a purée of potatoes with cheese and macaroni.

Florida puddings are little steamed puddings, garnished with dried cherries and served with a macedoine of fruit.



April 4

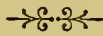
Purée of celery with rice	<i>Crème de céleris au riz</i>
Trout with egg sauce	<i>Truites à l'Aurore</i>
Fillets of beef with orange compote	<i>Petits filets de bœuf aux oranges</i>
Boiled guinea fowl with macaroni	<i>Pintade à la Milanaise</i>
Flemish salad	<i>Salade à la Flamande</i>
Vanilla cream	<i>Crème à la vanille</i>

Flemish salad is made of dried fish with beetroot, potatoes and apples.

April 5

Ox kidney soup	<i>Potage à la Sydney</i>
Fried smelts, tomato sauce	<i>Eperlans à la Orly</i>
Moulds of fowl in aspic	<i>Chaufroid en aspic à la Reine</i>
Lamb cutlets à l'Angé- lique	<i>Côtelettes d'agneau à l'Angelique</i>
Stewed fruit	<i>Compote de fruits</i>
Little rissoles of shrimps	<i>Rissolettes à la Normande</i>

Lamb cutlets à l'Angélique are broiled and served in a rich brown sauce, garnished with cucumber.



April 6

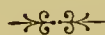
Printanier soup	<i>Potage printanier</i>
Kromeskys of mussels	<i>Kromeskys aux moules</i>
Shoulder of mutton, boned, larded, and braised	<i>Epaule de mouton en musette</i>
Cheesecakes with jam	<i>Talmouses aux confitures</i>
Croûtes à la Marjorie	<i>Croûtes à la Marjorie</i>

Croûtes à la Marjorie are spread with a purée of dried haddock, and garnished with hard-boiled egg.

April 7

White soup with cheese and macaroni	<i>Potage Florenza</i>
Broiled haddock with tarragon butter	<i>Merluche à l'estragon</i>
Veal tendons, horse-radish sauce	<i>Tendrons de veau à la Russe</i>
Hashed mutton à la Sultane	<i>Escalopes de mouton à la Sultane</i>
Amber pudding	<i>Pouding à l'ambre</i>
Egg fritters	<i>Crépinettes aux œufs</i>

Hashed mutton à la Sultane is served in a rich brown sauce with pickled raisins.



April 8

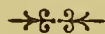
Water souché of flounders	<i>Souché de carrelets</i>
Croustades of marrow	<i>Petites croustades à la moëlle</i>
Breast of veal à la Chipolata	<i>Cannelon de veau à la Chipolata</i>
Coffee blancmange	<i>Bavaroise au café</i>
Olives on toast	<i>Croûtes aux olives</i>

Breast of veal à la Chipolata is boned, stuffed, rolled and braised, and served with bacon and sausage balls.

April 9

Egg soup	<i>Potage à l'Aurore</i>
Skate, Italian sauce	<i>Raie à l'Italienne</i>
Calf's feet with flageolets	<i>Pieds de veau aux flageo- lets</i>
Broiled pigeons, sharp sauce	<i>Pigeons à la Crapaudine</i>
Omelettes à la Celestine	<i>Omelettes à la Celestine</i>
Cheese biscuits	<i>Biscuits au parmesan</i>

Omelettes à la Celestine are little sweet omelettes, with apricot jam and custard in the centre.



April 10

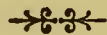
Tapioca soup	<i>Consommé au tapioca</i>
Mould of salmon with red sauce	<i>Mazarine de saumon</i>
Kidney patties	<i>Bouchées aux rognons</i>
Stewed beef steak	<i>Bœuf en ragoût</i>
Potatoes with cheese	<i>Pommes à la Norvégienne</i>
Creams à la Marguerite	<i>Petites crèmes à la Mar- guerite</i>

Creams à la Marguerite are little steamed moulds of chocolate custard, covered with meringue mixture and served with a sweet sauce.

April 11

Rosière soup	<i>Consommé à la Rosière</i>
Baked soles, egg sauce	<i>Soles à l'Aurore</i>
Beef rissoles	<i>Rissoles de bœuf</i>
Fillets of rabbit, soubise sauce	<i>Filets de lapereau à la soubise</i>
Fig pudding	<i>Pouding aux figues</i>
Stuffed eggs	<i>Œufs farcis</i>

Rosière soup is a clear soup garnished with pink and white quenelles of ham and cheese.



April 12

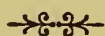
Boston soup	<i>Potage à la Boston</i>
Whiting à la maître d'hôtel	<i>Merlans à la maître d'hôtel</i>
Timbale of rabbit in macaroni	<i>Timbale de lapereau à la Milanaise</i>
Stewed ox-tails	<i>Queues de bœuf en ragoût</i>
Jam tartlets with cream	<i>D'Artois aux confitures</i>
Cheese soufflés	<i>Petites mousses au fromage</i>

Boston soup is made with tomatoes, potatoes and okra.

April 13

Broth with fried bread	<i>Potage croûtes au pot</i>
Fish au suprême	<i>Poisson au suprême</i>
Loin of mutton with duck stuffing	<i>Faux canard</i>
Custard pudding	<i>Pouding à la crème</i>
Herb pancakes	<i>Crêpes aux fines herbes</i>

Fish au suprême is composed of pieces of fish with white sauce in an ornamental potato border.



April 14

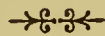
White soup with quenelles	<i>Potage à la Duchesse</i>
Oyster cakes	<i>Crêpinettes aux huîtres</i>
Hazel hens à la Victoria	<i>Gélinottes à la Victoria</i>
Mayonnaise of tomatoes with aspic	<i>Mayonnaise de tomates à l'aspic</i>
Carrot pudding	<i>Pouding à la Crécý</i>
Cream cheese	<i>Fromage à la crème</i>

Hazel hens à la Victoria are stuffed, larded and braised, and served with a brown sauce.

April 15

Macaroni and rice soup	<i>Potage de macaroni à la Turque</i>
Trout, green sauce	<i>Truites, sauce verte</i>
Game soufflé	<i>Soufflé de gibier</i>
Fillets of mutton à la Syrienne	<i>Noisettes de mouton à la Syrienne</i>
Mould of prunes with cream	<i>Pain de prunes à la crème</i>
Cheese puffs	<i>Petits choux au parmesan</i>

Fillets of mutton à la Syrienne are slices of the loin, served with savoury rice, and Indian sauce with raisins.



April 16

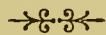
Clear game soup	<i>Consommé à la Chasseur</i>
Devilled whitebait	<i>Blanchailles à la Diable</i>
Calf's brains in cases	<i>Cervelles en caisses</i>
Shoulder of lamb	<i>Epaule d'agneau</i>
Lettuce salad with ham	<i>Salade à la Vienne</i>
Fruit cake à la Royale	<i>Gâteau de fruits à la Royale</i>

Fruit cake à la Royale is a purée of fruit set in a mould lined with jelly, served with custard.

April 17

White fish soup	<i>Potage à la Poissonière</i>
Sheep's tongues with Brussels sprouts	<i>Langues de mouton à la Bruxellaise</i>
Veal cutlets à la Boulangier	<i>Côtelettes de veau à la Boulangier</i>
Lobster salad	<i>Salade de homard</i>
Custard fritters	<i>Beignets à la crème</i>

Veal cutlets à la Boulangier are served with tomato sauce, and a purée of apples in the centre.



April 18

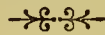
Clear soup with lettuces	<i>Consommé aux laitues</i>
Fish omelette	<i>Omelette de poisson</i>
Moulds of veal with spinach	<i>Petites bombes de veau aux épinards</i>
Shoulder of lamb à la Chancelière	<i>Epaule d'agneau à la Chancelière</i>
Marmalade pudding	<i>Pouding de marmelade</i>
Lobster croûtes with tar- tare sauce	<i>Croûtes de homard à la tartare</i>

Shoulder of lamb à la Chancelière is a re-dressed shoulder; the meat minced, mixed with white sauce and chopped ham, and put back on the bone.

April 19

Purée of barley with poached eggs	<i>Crème d'orge à la Colbert</i>
Fillets of brill, Ravigote sauce	<i>Filets de barbue à la Ravigote</i>
Rissoles of lamb	<i>Rissoles d'agneau</i>
Fowl à la Carmélite	<i>Poule à la Carmélite</i>
Genoese pastry	<i>Pâtisserie Génoise</i>
Little soufflés of potato	<i>Pommes à la Christina</i>

Fowl à la Carmélite is stewed, and served in a rich brown sauce with young onions and olives.



April 20

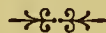
Julienne soup	<i>Potage Julienne</i>
Fish cakes with anchovy cream	<i>Petits pains de poisson à la Mazarine</i>
Mutton cutlets with white haricot purée	<i>Côtelettes de mouton à la Bretonne</i>
Co'd chicken à la Marie	<i>Chaufroid de volaille à la Marie</i>
Rhubarb pudding	<i>Pouding de rhubarbe</i>
Welsh rarebit	<i>Crème de Galles</i>

Cold chicken à la Marie consists of pieces of chicken masked with a curry sauce, and served with rice and stuffed olives.

April 21

Clear soup with mixed vegetables	<i>Potage à la Française</i>
Dory, stuffed and baked	<i>Doré farci</i>
Braised ribs of beef	<i>Côtes de bœuf braisées</i>
Rice à l'Espagnole	<i>Risotto à l'Espagnole</i>
Jelly with whipped cream	<i>Gelée à la crème</i>

Rice à l'Espagnole is dressed with tomato sauce and cheese, and garnished with ham or fried bacon.



April 22

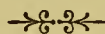
Purée of fowl à la Napolitaine	<i>Purée de volaille à la Napolitaine</i>
Mullet, fine herbs sauce	<i>Mulet aux fines herbes</i>
Slices of beef with gherkins	<i>Entre-côtes de bœuf aux cornichons</i>
Stewed duck with turnips	<i>Canard à la Nivernaise</i>
Bakewell pudding	<i>Pouding Bakewell</i>
Cheese sandwiches	<i>Tartines au fromage</i>

Purée of fowl à la Napolitaine is garnished with pieces of chicken and tongue, and almonds.

April 23

White haricot purée	<i>Potage à la Dustan</i>
Cod, black butter sauce	<i>Cabillaud au beurre noir</i>
Breast of mutton, soubise sauce	<i>Poitrine de mouton à la soubise</i>
Timbale of duck à la Valenciennes	<i>Timbale de canard à la Valenciennes</i>
Compote of bananas	<i>Compote de bananes</i>
Bloater toasts	<i>Croûtes à la Yarmouth</i>

Timbale of duck à la Valenciennes has an orange sauce, and is garnished with slices of oranges.



April 24

Spinach soup with eggs	<i>Potage Modena</i>
Flounders, anchovy sauce	<i>Carrelets, sauce anchois</i>
Loin of veal	<i>Longe de veau</i>
Mayonnaise of crab	<i>Mayonnaise de crabe</i>
Mushroom meringues	<i>Meringues aux cham- pignons</i>
Olives with parmesan	<i>Olives au parmesan</i>

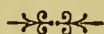
Mushroom meringues are made in the shape of mushrooms, the brown inside imitated with chocolate.

April 25

Vegetable soup with cheese	<i>Potage Savoyarde</i>
Baked fillets of plaice	<i>Plie au gratin</i>
Swiss rissoles	<i>Rissoles à la Suisse</i>
Cold veal à la Princesse	<i>Veau à la Princesse</i>
Raisin pudding	<i>Pouding aux raisins</i>
Spinach fritters	<i>Fritot aux épinards</i>

Swiss rissoles are flat cakes of mince preparation, served with gravy.

Cold veal à la Princesse is served in a white sauce with tarragon vinegar and Indian pickles.



April 26

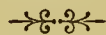
Gravy soup with rice	<i>Bouillon au riz</i>
Lobster creams	<i>Petites crèmes de homard</i>
Mutton pie	<i>Pâté de mouton</i>
Victoria cake	<i>Gâteau à la Victoria</i>
Macaroni au gratin	<i>Macaroni au gratin</i>

Victoria cake is a light cake with dried fruits, served with an almond custard.

April 27

Cream of vermicelli soup	<i>Crème de vermicelle</i>
Trout, Dutch sauce	<i>Truites à la Hollandaise</i>
Pilau of veal à la Bombay	<i>Pilau de veau à la Bombay</i>
Ducklings	<i>Canetons</i>
Coffee Charlotte Russe	<i>Charlotte Russe au café</i>
Cress sandwiches	<i>Tartines au cresson</i>

Pilau of veal à la Bombay is made of pieces of veal in savoury rice with spice and raisins, and is garnished with oranges in divisions, shreds of orange peel and lettuces.



April 28

Vegetable soup	<i>Potage à la Paysanne</i>
Boudins of whiting, Venetian sauce	<i>Boudins de merlans à la Vénitienne</i>
Hashed duck with olives.	<i>Salmis de canetons aux olives</i>
Croustade à la Talleyrand	<i>Croustade à la Talleyrand</i>
Date pudding	<i>Pouding aux dattes</i>
Savoury omelette	<i>Omelette aux fines herbes</i>

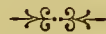
Venetian sauce is a white sharp sauce with chopped tarragon.

Croustade à la Talleyrand is composed of forcemeat and tongue in a shape of paste.

April 29

Shrimp soup	<i>Bisque à la Normande</i>
Roe fritters	<i>Fritot de laitances</i>
Leg of lamb	<i>Gigot d'agneau</i>
Macedoine timbale	<i>Timbale à la macédoine</i>
Steamed chocolate soufflé	<i>Soufflé au chocolat</i>
Stuffed eggs with cheese	<i>Œufs farcis au parmesan</i>

Macedoine timbale is a mould of aspic garnished with egg and filled with vegetable macedoine and mayonnaise sauce.



April 30

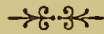
Clear soup with little onions	<i>Consommé aux petits oignons</i>
Salmon, fennel sauce	<i>Saumon, sauce fenouil</i>
Fricassee of lamb with macaroni	<i>Fricassée d'agneau à la Milanaise</i>
Braised tongue with spinach	<i>Langue de bœuf aux épinards</i>
Salad	<i>Salade</i>
Monico cake	<i>Gâteau à la Monico</i>

Monico cake is composed of layers of chocolate cake, and of a cake with chopped almonds and cherries, spread with jam, and the whole masked with chocolate icing.

May 1

Purée of lentils	<i>Potage à la Chantilly</i>
Croquettes of salmon	<i>Croquettes de saumon</i>
Mutton cutlets à la Bohémienne	<i>Côtelettes de mouton à la Bohémienne</i>
Roast prairie birds	<i>Poules de prairie</i>
Orange jelly	<i>Gelée aux oranges</i>
Anchovy sandwiches	<i>Sandwiches aux anchois</i>

Mutton cutlets à la Bohémienne are bread-crumbed and broiled, and served in a sharp brown sauce with currant jelly.



May 2

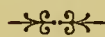
White vegetable soup	<i>Potage à la Flamande</i>
Baked fillets of haddock	<i>Filets de merluches au gratin</i>
Haricot of mutton with flageolets	<i>Ragoût de mouton aux flageolets</i>
Veal steak, larded and braised	<i>Filet de veau en frican- deau</i>
Queen Mab's pudding	<i>Gâteau à la Reine Marguerite</i>
Fillets of herring on croûtes	<i>Croûtes aux harengs</i>

Queen Mab's pudding is a cold custard pudding with dried fruits.

May 3

Clear soup with turnip balls	<i>Consommé à la Prince</i>
Mackerel, parsley sauce	<i>Maquereaux, sauce percil</i>
Salmis of game à la St. Hubert	<i>Salmis de gibier à la St. Hubert</i>
Blanquette of veal with tongue	<i>Blanquette de veau à l'écarlate</i>
Puff paste rings with jam	<i>Puits d'amour</i>
Rice cheese in cases	<i>Petites caisses de riz au parmesan</i>

Salmis of game à la St. Hubert is served in a rich game sauce with cherries.



May 4

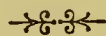
Purée of lettuce	<i>Crème de laitues</i>
Fish and macaroni pie	<i>Pain de poisson à la Milanaise</i>
Lambs' breads à la Munich	<i>Ris d'agneau à la Munich</i>
Fillet of beef	<i>Filet de bœuf</i>
Victoria sandwiches	<i>Petits gâteaux à la Victoria</i>
Tongue toasts	<i>Croûtes à l'écarlate</i>

Lambs' breads à la Munich are larded, and served with rice and cocoanut sauce.

May 5

Almond soup with poached eggs	<i>Potage d'amandes à la Colbert</i>
Herrings with currant sauce	<i>Harengs à la Bohémienne</i>
Little cases à la St. Clair	<i>Petites caisses à la St. Clair</i>
Cold beef with salad	<i>Filet de bœuf en chaud froid</i>
Soufflé potatoes	<i>Pommes de terre soufflées</i>
Jelly in two colours	<i>Gelée panachée</i>

Little cases à la St. Clair are little pastry cases filled with sweetbread in white sauce, garnished with little balls of cucumber.



May 6

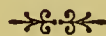
Clear soup with asparagus	<i>Consommé aux pointes d'asperges</i>
Fillets of soles, egg sauce	<i>Filets de soles à l'Aurore</i>
Stewed kidneys	<i>Rognons de mouton en ragoût</i>
Rabbits, green gooseberry sauce	<i>Lapereaux aux groseilles vertes</i>
Duchess cake	<i>Gâteau à la Duchesse</i>
Herring fritters	<i>Fritot aux harengs</i>

Duchess cake is a sponge cake cut in slices, spread with jam and put together again, and decorated with icing.

May 7

Chicken and rice soup	<i>Potage de volaille au riz</i>
Fish soufflé, Cardinal sauce	<i>Soufflé de poisson à la Mazarine</i>
Leg of mutton	<i>Gigot de mouton</i>
Asparagus, tartare sauce	<i>Asperges à la tartare</i>
Apple Charlotte	<i>Charlotte aux pommes</i>
Roe à la Madras	<i>Laitances à la Madras</i>

Roe à la Madras is wrapped in little slices of bacon with capers, and served on toast.



May 8

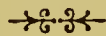
Clear soup with fillets of soles	<i>Consommé aux filets de soles</i>
Cold curry of rabbit	<i>Chaufroid de lapereau à l'Indienne</i>
Soufflé à la Bourgeoise	<i>Soufflé à la Bourgeoise</i>
Green grape tart	<i>Tarte aux raisins verts</i>
Cheese creams	<i>Petites mousses de fromage</i>

Soufflé à la Bourgeoise is composed of minced meat in white sauce, covered with savoury meringue and browned; served in a soufflé dish.

May 9

Lamb's tail soup	<i>Potage aux queues d'agneau</i>
Fillets of salmon broiled in papers	<i>Filets de saumon à la Maintenon</i>
Little moulds of marrow	<i>Petites bombes à la moëlle</i>
Hashed mutton à l'Améri- caine	<i>Escalopes de mouton à l'Américaine</i>
Plovers' eggs	<i>Œufs de pluviers</i>
Charlotte Russe	<i>Charlotte Russe</i>

Hashed mutton à l'Américaine is served in a brown sauce with stuffed tomatoes.



May 10

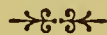
Cream of rice with par- mesan	<i>Crème de riz à la Milton</i>
Mayonnaise of salmon	<i>Saumon en mayonnaise</i>
Saddle of lamb	<i>Selle d'agneau</i>
Asparagus à la Pompadour	<i>Asperges à la Pompadour</i>
Cold Cabinet pudding	<i>Pouding glacé à la Chancelière</i>

Asparagus à la Pompadour is cut up and served in a white sauce with vinegar.

May 11

Purée of spinach	<i>Potage vertpré</i>
Herrings, orange sauce	<i>Harengs au jus d'oranges</i>
Fillets of lamb à la Crémière	<i>Petits filets d'agneau à la Crémière</i>
Roast chickens	<i>Poulets rôtis</i>
Rice soufflé	<i>Soufflé au riz</i>
Toasted cheese in little cases	<i>Petites caisses au fromage</i>

Fillets of lamb à la Crémière are served in a white sauce with poached eggs.



May 12

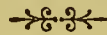
Mussel soup	<i>Potage Dupoise</i>
Cold soufflé of chicken	<i>Soufflé de volaille glacé</i>
Stewed calf's feet with vegetables	<i>Pieds de veau à la Bourgeoise</i>
Cocoa-nut meringues	<i>Meringues aux noix de coco</i>
Sardines devilled	<i>Sardines au Diable</i>

Cold soufflé of chicken is made of shreds of chicken in white sauce, covered with whipped savoury cream or aspic mayonnaise, and browned crumbs on the top.

May 13

Chicken soup with asparagus points	<i>Potage à la Frankfort</i>
Smelts, Italian sauce	<i>Eperlans à l'Italienne</i>
Fricassee of lamb à la Villeroi	<i>Fricassée d'agneau à la Villeroi</i>
Beef-steak pie	<i>Pâté de bœuf</i>
Omelette with asparagus	<i>Omelette aux asperges</i>
Gooseberry fool	<i>Crème de groseilles vertes</i>

Fricassee of lamb à la Villeroi is dressed with white sauce, and covered with grated parmesan and bread-crumbs.



May 14

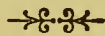
Clear soup with flageolets	<i>Consommé aux flageolets</i>
Red mullet, green parsley sauce	<i>Rougets, sauce verte</i>
Little bouchées of mince	<i>Petites bouchées à la Ménagère</i>
Veal tendons with spinach	<i>Tendrons de veau aux épinards</i>
Rhubarb tart	<i>Tarte de rhubarbe</i>
Sandwiches à l'Impériale	<i>Sandwiches à l'Impériale</i>

Sandwiches à l'Impériale are made of brown bread and butter, with a cream of bloater and chopped celery and tarragon.

May 15

Purée of cucumber	<i>Crème de concombres</i>
Kromeskys of shrimps	<i>Kromeskys aux crevettes</i>
Breast of veal, stuffed and rolled	<i>Poitrine de veau farcie</i>
Antwerp salad	<i>Salade à l'Anvers</i>
Apple and ginger pudding	<i>Pouding de pommes au gingembre</i>

Antwerp salad is made of lettuce with shreds of chicken, ham and capsicums, in mayonnaise sauce, garnished with slices of potato.



May 16

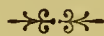
Clear mock-turtle soup	<i>Potage à la fausse tortue</i>
Turbot, tomato sauce	<i>Turbot, sauce tomates</i>
Cold pigeons à la Castillane	<i>Chaufroid de pigeons à la Castillane</i>
Mutton cutlets, white sauce	<i>Côtelettes de mouton à la Boulangère</i>
Chocolate tartlets	<i>D'Artois au chocolat</i>
Tartines of caviar	<i>Tartines de caviar</i>

Cold pigeons à la Castillane are slices of boned and stuffed pigeons, masked with a brown sauce, and served with a compote of dried cherries.

May 17

Mutton broth with potatoes	<i>Potage à l'Irlandaise</i>
Whitebait	<i>Blanchailles</i>
Boudin of veal with peas	<i>Boudin de veau aux petits pois</i>
Curried patties	<i>Petits pâtés à l'Indienne</i>
Charlotte Russe of gooseberries	<i>Charlotte Russe aux groseilles vertes</i>
Chicken livers devilled	<i>Foies de volaille à la Diable</i>

Chicken livers devilled are folded in thin slices of bacon with capers and chutney, and served on toast.



May 18

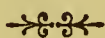
Purée of sorrel	<i>Purée d'oseille</i>
Creams of whiting with aspic	<i>Petites crèmes de merlans à l'aspic</i>
Breast cutlets of lamb with flageolets	<i>Epigrammes d'agneau aux flageolets</i>
Ox palates, horse-radish sauce	<i>Palais de bœuf à la Russe</i>
Kaisir pudding	<i>Pouding à la Kaisir</i>
Shrimp toasts	<i>Croûtes à la Normande</i>

Kaisir pudding is a rich almond custard garnished with citron and dried fruits.

May 19

Curried calf's tail soup	<i>Potage queue de veau à l'Indienne</i>
Soles, anchovy sauce	<i>Soles à la crème d'anchois</i>
Braised sirloin with young vegetables	<i>Aloyau à la Printanière</i>
Soufflé of lobster	<i>Soufflé de homard</i>
Cintra fritters	<i>Beignets de Cintra</i>
Egg sandwiches	<i>Tartines aux œufs</i>

Cintra fritters are made of pieces of cake, soaked in cream and fried in batter.



May 20

Macaroni soup with cheese	<i>Potage à la Milanaise</i>
Trout, fennel sauce	<i>Truites, sauce fenouil</i>
Sweetbreads with spinach	<i>Ris de veau aux épinards</i>
Sheep's tongues, currant sauce	<i>Langues de mouton à la Bohémienne</i>
Gooseberry tart	<i>Tarte aux groseilles vertes</i>
Parmesan pyramids	<i>Pyramides au parmesan</i>

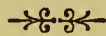
Parmesan pyramids are made of whipped cream with parmesan, piled on little cheese biscuits.

May 21

Clear soup à la Rachel	<i>Consommé à la Rachel</i>
Baked slices of cod	<i>Filets de cabillaud au gratin</i>
Vol-au-vent à la Toulouse	<i>Vol-au-vent à la Toulouse</i>
Fillets of beef with cucumber	<i>Noisettes de bœuf aux concombres</i>
Omelette with rum	<i>Omelette au rhum</i>
Shrimp creams	<i>Mousses aux crevettes</i>

Clear soup à la Rachel is garnished with green, red and black quenelles.

Vol-au-vent à la Toulouse is made of sweetbreads and mushrooms.



May 22

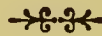
Clear soup with vermicelli	<i>Consommé au vermicelle</i>
Mackerel, green gooseberry sauce	<i>Maquereaux aux groseilles vertes</i>
Peasant's jelly	<i>Chaufroid à la Paysanne</i>
Ducklings with watercress	<i>Canetons au cresson</i>
Asparagus	<i>Asperges en branches</i>
Coffee éclairs	<i>Eclairs au café</i>

Peasant's jelly is a mould of jelly decorated with vegetables, with a purée of meat in the centre.

May 23

Giblet soup	<i>Potage aux abatis</i>
Fillets of eel, oyster sauce	<i>Filets d'anguilles aux huîtres</i>
Beef olives with capers	<i>Olives de bœuf aux câpres</i>
Ham with vegetables	<i>Jambon à la Jardinière</i>
Stewed green apricots	<i>Compote d'abricots verts</i>
French anchovy croûtes	<i>Canapés d'anchois à la Française</i>

French anchovy croûtes have a stuffed olive in the centre of each croûte.



May 24

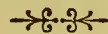
White soup with rice	<i>Potage à la Victoria</i>
Brill, stuffed and baked	<i>Barbue à la Normande</i>
Duck cutlets à la Portugaise	<i>Côtelettes de caneton à la Portugaise</i>
Neck of mutton with peas	<i>Carré de mouton aux petits pois</i>
Nougat cups with custard	<i>Petits nougats à la crème</i>
Anchovy rings	<i>Ronds aux anchois</i>

Duck cutlets à la Portugaise are made of minced duck, and are served with a vegetable, and tomato sauce.

May 25

Calf's head soup	<i>Potage tête de veau</i>
Fish pudding with rice	<i>Boudin de poisson à la Turque</i>
Ragoût of mutton with prunes	<i>Ragoût de mouton à l'Algérienne</i>
Little moulds of ham with spinach	<i>Petits pains de jambon aux épinards</i>
Alexandra pudding	<i>Pouding à l'Alexandra</i>
Macaroni cheese rissoles	<i>Rissolettes à la Milanaise</i>

Alexandra pudding is a steamed vanilla custard pudding.



May 26

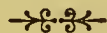
Clear soup with nouilles	<i>Consommé aux nouilles</i>
Soufflé of whiting en sur- prise	<i>Soufflé de merlan en surprise</i>
Leg of lamb	<i>Gigot d'agneau</i>
Cold asparagus, mayon- naise sauce	<i>Asperges en mayonnaise</i>
Savarin cake with fruit	<i>Savarin aux fruits</i>
Sardines in batter	<i>Sardines à la Suisse</i>

Soufflé of whiting en surprise has a ragoût of lobster in the centre.

May 27

Asparagus soup with rice	<i>Purée d'asperges à la Princesse</i>
Salmon cakes	<i>Crêpinettes de saumon</i>
Cold lamb with cucumber	<i>Agneau froid aux concombres</i>
Salad à la Duchess of Fife	<i>Salade à la Duchesse de Fife</i>
Gooseberry and custard tart	<i>Fleur de groseilles à la crème</i>

Salad à la Duchess of Fife is a mould of tomato mayonnaise, decorated with egg and served with salad.



May 28

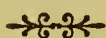
Barley soup with vegetables	<i>Potage d'orge à la Paysanne</i>
Fried fillets of mackerel, tomato sauce	<i>Filets de maquereaux à la Orly</i>
Noix of veal à la Potagère	<i>Noix de veau à la Potagère</i>
Curried eggs	<i>Œufs en kari</i>
Tapioca cream	<i>Crème de tapioca.</i>

Noix of veal à la Potagère is braised white, and served in white sauce with peas and asparagus.

May 29

Clear soup with poached eggs	<i>Consommé aux œufs pochés</i>
Little shells of crab en mayonnaise	<i>Petites coquilles de crabe en mayonnaise</i>
Kidney pie	<i>Pâté de rognon</i>
Ham omelette	<i>Omelette au jambon</i>
Tipsy cake	<i>Gâteau au cognac</i>
Bondon cheese	<i>Fromage Bondon</i>

Little shells of crab en mayonnaise are little shell moulds of purée of crab, with salad and mayonnaise sauce.



May 30

Jardinière soup	<i>Consommé Jardinière</i>
Stuffed haddock, Italian sauce	<i>Merluche farcie à l'Italienne</i>
Veal cake, cheese sauce	<i>Pain de veau à la Napolitaine</i>
Broiled beef-steak	<i>Châteaubriand grillé</i>
French tart	<i>Tourte à la Française</i>
Steamed soufflés of cheese	<i>Petits zéphyr de fromage</i>

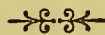
French tart is composed of layers of light pastry and jam, covered with meringue.

May 31

Chiffonade soup	<i>Potage à la Chiffonade</i>
Fish croustades	<i>Petites croustades de poisson</i>
Mince cutlets in jelly	<i>Chaufroid de côtelettes à l'aspic</i>
Fowl, stuffed and braised	<i>Poule à la Royale</i>
Scrambled eggs with asparagus	<i>Œufs brouillés aux pointes d'asperges</i>
St. Honoré of gooseberries	<i>Groseilles vertes à la St. Honoré</i>

Fish croustades are cases of fried bread filled with dressed fish.

St. Honoré of gooseberries is a shape of pastry, with a border of balls of choux paste, filled with stewed gooseberries and cream.



June 1

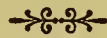
Clear soup with asparagus	<i>Consommé aux pointes d'asperges</i>
Mackerel, stuffed and baked	<i>Maquereau à la Flamande</i>
Sausage cakes with spinach	<i>Crépinettes aux épinards</i>
Cold pilau of fowl	<i>Chaufroid de pilau de poulet</i>
Russian jelly	<i>Gelée à la Russe</i>
Cream cheese	<i>Fromage à la crème</i>

Cold pilau of fowl is dressed with savoury rice with spice and raisins, and is garnished with almonds, olives and hard-boiled egg.

June 2

Purée of fowl	<i>Crème de volaille</i>
Fillets of plaice à la Trouville	<i>Filets de plie à la Trouville</i>
Macaroni timbale with mince	<i>Timbale à la Milanaise</i>
Stewed ox-cheek with peas	<i>Tête de bœuf à la St. Germain</i>
Vanilla soufflé	<i>Soufflé à la vanille</i>
Dried haddock fritters	<i>Fritot de merluche fumée</i>

Fillets of plaice à la Trouville are stewed with onions, bread-crumbs and cider.



June 3

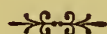
Ox-cheek soup	<i>Potage à la Hesse</i>
Quenelles of lobster, mayonnaise sauce	<i>Quenelles de homard à la Belle Vue</i>
Spiced beef, currant sauce	<i>Bœuf au chasseur</i>
Plovers' eggs in aspic	<i>Œufs de pluviers à l'aspic</i>
Spanish pudding	<i>Gâteau à l'Espagnole</i>

Spanish pudding is a cabinet pudding made in a mould lined with French plums.

June 4

Shell-fish soup	<i>Potage à la bisque</i>
Cassolettes of fish	<i>Petites cassolettes de poisson</i>
Lambs' breads with asparagus	<i>Ris d'agneau aux pointes d'asperges</i>
Cold beef	<i>Bœuf froid</i>
Curried vegetables	<i>Kari de légumes</i>
Cherry tart	<i>Tarte aux cerises</i>

Cassolettes of fish are little pastry cases filled with dressed fish.



June 5

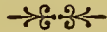
Clear soup à la d'Orléans	<i>Consommé à la d'Orléans</i>
Haddock, green gooseberry sauce	<i>Merluche aux groseilles vertes</i>
Mutton cutlets	<i>Côtelettes de mouton</i>
Galantine of veal	<i>Veau en galantine</i>
Vol-au-vent of fruit	<i>Vol-au-vent aux fruits</i>
Sardines on toast	<i>Sardines sur croûtes</i>

Clear soup à la d'Orléans is garnished with green red and white quenelles.

June 6

Purée of asparagus	<i>Crème d'asperges</i>
Baked perch, brown sauce	<i>Perches à l'Espagnole</i>
Italian croustades	<i>Petites croustades à l'Italienne</i>
Slices of beef with mushrooms and cherries	<i>Escalopes de bœuf à la St. Jacques</i>
Sultana pudding	<i>Pouding aux sultanas</i>
Cheese straws	<i>Pailles au parmesan</i>

Italian croustades are little fried cases of rice, filled with mince in white sauce, covered with whipped white of egg and browned.



June 7

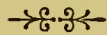
Sago soup with poached eggs	<i>Potage sagou à la Colbert</i>
Fillets of whiting à l'Excellence	<i>Filets de merlans à l'Excellence</i>
Haricot of mutton with tomatoes	<i>Haricot de mouton aux tomates</i>
Boiled chickens	<i>Poulets à la sauce</i>
Asparagus with oil and vinegar	<i>Asperges à l'huile</i>
Stewed gooseberries and cream	<i>Compote de groseilles à la crème</i>

Fillets of whiting à l'Excellence are fried, and served in a rich white sauce with capers and anchovies.

June 8

Kidney soup	<i>Potage aux rognons</i>
Deville'd whitebait	<i>Blanchailles à la Diable</i>
Medallions of veal à la Belle Vue	<i>Medaillons de veau à la Belle Vue</i>
Chicken, sauté with olives	<i>Sauté de poulet aux olives</i>
Steamed rice pudding	<i>Gâteau de riz</i>
Indian toasts	<i>Croûtes à l'Indienne</i>

Medallions of veal à la Belle Vue are slices of galantine, coated with white sauce, and served on aspic with a salad in the centre.



June 9

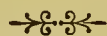
Lamb's tail soup	<i>Potage queue d'agneau</i>
Red mullet, tomato sauce	<i>Rougets, sauce tomates</i>
Quenelles of veal with peas	<i>Quenelles de veau aux petits pois</i>
Fillets of beef à la Grande Bretagne	<i>Fillets de bœuf à la Grande Bretagne</i>
Almond pastry	<i>Petits gâteaux aux amandes</i>
Croûtes of egg	<i>Canapés aux œufs</i>

Fillets of beef à la Grande Bretagne are larded, split, and stuffed with macaroni and horse-radish sauce, and are served with a brown sauce and potato chips.

June 10

White Jardinière soup	<i>Potage Jardinière à la Hollandaise</i>
Herrings, baked in paste	<i>Harengs en caisses</i>
Bombes à la Princesse	<i>Petites bombes à la Princesse</i>
Shoulder of lamb	<i>Épaule d'agneau</i>
Apricot tartlets with cream	<i>Talmouses d'abricots à la crème</i>
Curried fish fritters	<i>Friantines à la Madras</i>

Bombes à la Princesse are little steamed moulds of quenelle mixture, filled with croquette preparation; served in a white sauce with a vegetable garnish.



June 11

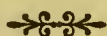
Clear soup with spinach quenelles	<i>Consommé aux épinards</i>
Stewed trout	<i>Truites en ragoût</i>
Noisettes of lamb à la Beatrice	<i>Noisettes d'agneau à la Beatrice</i>
Mould of beef in jelly	<i>Pain de bœuf à l'aspic</i>
Lemon pudding	<i>Pouding au citron</i>
Devilled almonds	<i>Amandes à la Diable</i>

Noisettes of lamb à la Beatrice are little slices of lamb, with slices of cucumber, on croûtes of fried bread; served with potato balls, and artichoke bottoms filled with peas, and brown sauce.

Junè 12

White soup with fried bread	<i>Potage à la Comtesse</i>
Fish cake	<i>Pain de poisson</i>
Veal cutlets with horse-radish purée	<i>Côtelettes de veau à la Russe</i>
Roast ducks, green gooseberry sauce	<i>Canetons aux groseilles vertes</i>
Sweet omelette	<i>Omelette au sucre</i>
Creams à la Richelieu	<i>Crèmes à la Richelieu</i>

Creams à la Richelieu are fried anchovy creams, served with a cheese sauce.



June 13

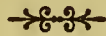
Clear soup with tarragon	<i>Consommé à l'estragon</i>
Dory à la Religieuse	<i>St. Pierre à la Religieuse</i>
Croquettes of duck	<i>Croquettes de caneton</i>
Knuckle of veal	<i>Jarret de veau</i>
Eggs au gratin	<i>Œufs au gratin</i>
Gooseberry pudding	<i>Pouding aux groseilles</i>

Dory à la Religieuse is dressed in fillets in Dutch sauce with chopped parsley.

June 14

Pea soup with peas	<i>Potage à la St. Germain</i>
Cold soufflés of fish in cases	<i>Petits zéphyr de poisson glacés</i>
Stuffed rolls of veal	<i>Paupiettes de veau</i>
Steak à la Mirabeau	<i>Bœuf à la Mirabeau</i>
Almond meringues	<i>Meringues aux amandes</i>
Cheese tartlets	<i>Talmouses à la Sefton</i>

Steak à la Mirabeau is larded, broiled, and served with maître d'hôtel butter, anchovies, olives and watercress.



June 15

White soup à la Zingari	<i>Crème à la Zingari</i>
Lobster cutlets, mayonnaise sauce	<i>Côtelettes de homard, sauce mayonnaise</i>
Haricot of lamb with peas	<i>Ragoût d'agneau aux pois verts</i>
Rice à la Victoria	<i>Riz à la Victoria</i>
Caramel pudding	<i>Crème au caramel</i>
Cheese croûtes	<i>Croûtes au fromage</i>

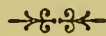
White soup à la Zingari is garnished with black, red and yellow quenelles.

Rice à la Victoria is savoury rice, served with poached eggs and rolls of fried bacon.

June 16

Purée of endive	<i>Purée de chicorée</i>
Fillets of trout à l'Alexandra	<i>Filets de truites à l'Alexandra</i>
Curried timbales, curry sauce	<i>Bobotages à l'Indienne</i>
Lamb cutlets in aspic	<i>Côtelettes d'agneau à l'aspic</i>
Green peas	<i>Petits pois</i>
Macaroni and marmalade pudding	<i>Pouding à l'Italienne</i>

Fillets of trout à l'Alexandra are served cold in papers, garnished with green butter and little balls of cucumber.



June 17

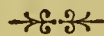
Fish soup	<i>Potage à la Poissonière</i>
Marrow fritters, tomato sauce	<i>Moëlle de bœuf à la Orly</i>
Saddle of mutton	<i>Selle de mouton</i>
French bean omelette	<i>Omelette aux haricots verts</i>
Duchess jelly	<i>Gelée à la Duchesse</i>
Toasted cheese	<i>Crème de fromage</i>

Duchess jelly is flavoured with liqueur, and garnished with shreds of pistachios and cocoanut.

June 18

Clear soup with barley	<i>Consommé à l'orge</i>
Turbot à l'Impériale	<i>Turbot à l'Impériale</i>
Lambs' tongues, cheese sauce	<i>Langues d'agneau au parmesan</i>
Fillets of mutton larded and braised	<i>Filets de mouton braisés</i>
Cream tartlets	<i>Talmouses à la crème</i>
Herring roe on toast	<i>Canapés aux laitances</i>

Turbot à l'Impériale is dressed in fillets, masked alternately with red and white sauce, and served with a red sauce.



June 19

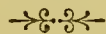
Sorrel soup with fried bread	<i>Purée d'oseille à la Parisienne</i>
Timbales of fish with aspic	<i>Petites timbales de poisson à l'aspic</i>
Stuffed leg of lamb	<i>Gigot d'agneau à la Polonaise</i>
French beans and haricots with gravy	<i>Haricots panachés au jus</i>
Spanish soufflé	<i>Soufflé à l'Espagnole</i>

Spanish soufflé is composed of layers of sponge cake and jam, soaked with wine and covered with meringue.

June 20

Sheep's head soup	<i>Potage Ecossaise</i>
Fillets of salmon, Indian sauce	<i>Filets de saumon à l'Indienne</i>
Noisettes of mutton à la Parisienne	<i>Noisettes de mouton à la Parisienne</i>
Green goose	<i>Oison</i>
Lemon jelly	<i>Gelée au citron</i>
Shrimp sandwiches	<i>Tartines aux crevettes</i>

Noisettes of mutton à la Parisienne are small slices served with slices of tomatoes on croûtes of fried bread, with suprême sauce.



June 21

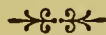
Purée of cucumber	<i>Crème de concombres</i>
Mackerel, cherry sauce	<i>Maquereau aux cerises</i>
Blanquette of lamb à la Viennet	<i>Blanquette d'agneau à la Viennet</i>
Cold curry of goose	<i>Chaufroid d'oison à l'Indienne</i>
Baba with fruit	<i>Baba aux fruits</i>
Anchovy creams	<i>Petites crèmes d'anchois</i>

Blanquette of lamb à la Viennet consists of small square pieces in white sauce, in layers with pieces of hard-boiled egg of the same size, with cheese mixture on the top.

June 22

Giblet soup	<i>Potage aux abatis d'oie</i>
Cold fish cutlets à la Bergen	<i>Côtelettes de poisson à la Bergen</i>
Fricandeau of beef with macaroni	<i>Fricandeau de bœuf à la Milanaise</i>
Stewed peas, cream sauce	<i>Petits pois à l'ancienne</i>
Chocolate pudding	<i>Pouding au chocolat</i>
Cheese fondue	<i>Fondue au parmesan</i>

Cold fish cutlets à la Bergen are served with cucumber salad and aspic.



June 23

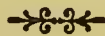
Potato soup with cheese	<i>Potage Parmentier à la Milanaise</i>
Whiting, brown parsley sauce	<i>Merlans à la Bordelaise</i>
Stewed rabbit, soubise sauce	<i>Lapereau en gibelotte à la Soubise</i>
Cold beef with salad	<i>Bœuf froid à la Jardinière</i>
Adolphe pudding	<i>Pouding à l'Adolphe</i>
Devilleed rice	<i>Riz à la Diable</i>

Adolphe pudding is a strawberry cream with chocolate cream in the centre, decorated with pistachios and cocoanut.

June 24

White soup with fish quenelles	<i>Potage à la Chanoinesse</i>
Chartreuse of rabbit à la Mikado	<i>Chartreuse à la Mikado</i>
Neck of mutton with prunes	<i>Carré de mouton à l'Algérienne</i>
Jam soufflé	<i>Soufflé aux confitures</i>
Shrimps in jelly	<i>Aspic de crevettes</i>

Chartreuse of rabbit à la Mikado is a mould of rabbit, decorated with rings of different coloured vegetables.



June 25

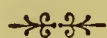
Clear soup with little turnips	<i>Consommé aux petits navets</i>
Fillets of soles à la Reine	<i>Filets de soles à la Reine</i>
Calf's feet pie	<i>Pâté aux pieds de veau</i>
Cold ham with salad	<i>Jambon froid, Salade</i>
Sago pudding, fruit sauce	<i>Gâteau de sagou à la Française</i>

Fillets of soles à la Reine are stuffed and rolled, and served in a white sauce.

June 26

Rabbit soup	<i>Purée de lapereau</i>
Fish soufflé	<i>Soufflé de poisson</i>
Pompadour timbales	<i>Petites timbales à la Pompadour</i>
Cold cutlets à la Russe	<i>Chaufroid de côtelettes à la Russe</i>
Meringued rice	<i>Riz meringué</i>
Cheese fritters	<i>Beignets de fromage</i>

Cold cutlets à la Russe are coated with brown sauce, and served with a vegetable salad.



June 27

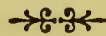
Clear soup à la Royale	<i>Consommé à la Royale</i>
Mackerel, stuffed and baked	<i>Maquereaux à la Normande</i>
Kromeskys	<i>Kromeskys à la Russe</i>
Loin of lamb	<i>Carré d'agneau</i>
Stewed cherries with cream	<i>Compote de cerises à la crème</i>
Cheese cannelons	<i>Cannelons au parmesan</i>

Cheese cannelons are little rolled cheese wafers.

June 28

White soup with shred vegetables	<i>Potage aux herbes printanières</i>
Fillets of plaice, red sauce	<i>Filets de plie à la Cardinal</i>
Rice cutlets	<i>Côtelettes de riz à la Turque</i>
Stewed pigeons with peas	<i>Pigeons à la St. Germain</i>
Mixed fruits in jelly	<i>Timbale de fruits à la Parisienne</i>
Neufchâtel cheese	<i>Fromage de Neufchâtel</i>

Rice cutlets are cutlet shapes of mince, coated with rice, bread-crumbed and fried.



June 29

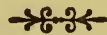
Clear soup with vegetables	<i>Consommé à la macédoine</i>
Cod, oyster sauce	<i>Cabillaud, sauce aux huîtres</i>
Roast guinea fowl	<i>Pintade rôtie</i>
Ox tongue à la Princesse	<i>Langue de bœuf à la Princesse</i>
Spinach with eggs	<i>Epinards aux œufs</i>
Cocoanut pudding	<i>Pouding à la noix de coco</i>

Ox tongue à la Princesse is served cold, covered with mayonnaise sauce, and garnished with salad and cucumber.

June 30

White macaroni soup	<i>Potage macaroni à la Hollandaise</i>
Eel paupiettes	<i>Filets d'anguilles en paupiettes</i>
Boudins of fowl	<i>Petits boudins à la Reine</i>
Hashed lamb with French beans	<i>Ragoût d'agneau aux haricots verts</i>
Gooseberry cream	<i>Crème de groseilles</i>
Anchovy pastry	<i>Pâtisserie aux anchois</i>

Eel paupiettes are pieces of eel, stuffed, rolled, bread-crumbed and fried.



July 1

Green pea soup	<i>Potage d'Artois</i>
Salmon mould à la Russe	<i>Pain de saumon à la Russe</i>
Fillet of beef with olives	<i>Filet de bœuf aux olives</i>
Cucumber salad	<i>Salade aux concombres</i>
Strawberries and cream	<i>Fraises à la Chantilly</i>
Bloater soufflés	<i>Petits soufflés à la Yarmouth</i>

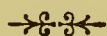
Salmon mould à la Russe is served cold with horse-radish sauce.

July 2

Cream of rice with asparagus	<i>Potage à l'Argenteuil</i>
Fish cutlets	<i>Côtelettes de poisson</i>
Little cases à la Victoria	<i>Petites caisses à la Victoria</i>
Cold beef	<i>Bœuf froid</i>
Cream of green peas	<i>Crème à la d'Artois</i>
Chocolate cakes	<i>Petits gâteaux au chocolat</i>

Little cases à la Victoria are china cases filled with mince in white sauce, with poached eggs on the top.

Chocolate cakes are little cakes coated with chocolate and served with chocolate sauce.



July 3

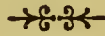
Curried fish soup	<i>Potage Bagration</i>
Cold lamb cutlets with purée of tomatoes	<i>Chaufroid de côtelettes aux tomates</i>
Tongue and forcemeat timbale	<i>Timbale à la Talleyrand</i>
Bretonne salad	<i>Mayonnaise à la Bretonne</i>
Almond pudding	<i>Pouding aux amandes</i>

Bretonne salad is made of lettuces with pieces of fish, and green mayonnaise sauce.

July 4

Mutton broth with barley	<i>Potage de mouton à l'orge</i>
Baked whiting	<i>Merlans au gratin</i>
Vol-au-vents of ox palates	<i>Petits vol-au-vents de palais de bœuf</i>
Haricot of lamb with spinach	<i>Haricot d'agneau aux épinards</i>
Gooseberry soufflé	<i>Soufflé aux groseilles</i>
Croûtes à la Marie	<i>Croûtes à la Marie</i>

Croûtes à la Marie are cherries stuffed with liver farce on little croûtes spread with farce and decorated with whipped cream.



July 5

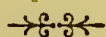
Tapioca soup	<i>Potage au tapioca</i>
Lobster cake	<i>Gâteau de homard</i>
Neck of veal with macaroni	<i>Carré de veau à la Milanaise</i>
Cauliflower au gratin	<i>Chouxfleur au gratin</i>
Strawberry shortcake	<i>Gâteau aux fraises</i>

Strawberry shortcake is made of layers of light cake and mashed strawberries, covered with cream.

July 6

Clear soup à l'Innocent	<i>Consommé à l'Innocent</i>
Trout, Indian sauce	<i>Truites à l'Indienne</i>
Minced veal with poached eggs	<i>Emincé de veau aux œufs pochés</i>
Roast ducklings	<i>Canetons rôtis</i>
Open cherry tart	<i>Fleur aux cerises</i>
Bloater straws	<i>Pailles à la Yarmouth</i>

Clear soup à l'Innocent is garnished with custard, quenelles, shreds of chicken and almonds.



July 7

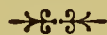
Purée of peas and tomatoes	<i>Potage à la Dauphine</i>
Mackerel, mussel sauce	<i>Maquereaux, sauce aux moules</i>
Salmis of duck, orange sauce	<i>Salmis de caneton à la bigarade</i>
Breast of lamb with peas	<i>Épigrammes d'agneau aux pois</i>
Raspberry blancmange	<i>Bavaroise à la Mont Ida</i>
Indian cassolettes	<i>Cassolettes aux Indes</i>

Indian cassolettes are fried rice patties filled with devilled dried haddock.

July 8

Calf's tail soup	<i>Potage queue de veau</i>
Turbot, cheese sauce	<i>Turbot à la Morny</i>
Veal cutlets à la St. Clair	<i>Côtelettes de veau à la St. Clair</i>
Giblet pudding	<i>Casserole aux abatis</i>
Stewed gooseberries	<i>Compote de groseilles</i>
Cheese meringues	<i>Petites meringues de fromage</i>

Veal cutlets à la St. Clair are served with slices of fried ham, and tomato sauce.



July 9

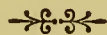
White soup with cheese custard	<i>Crème à la Royale</i>
Herrings à la Bruxelloise	<i>Harengs à la Bruxelloise</i>
Cold quenelles with cherry salad	<i>Chaufroid de quenelles aux cerises</i>
Mutton steak with artichokes	<i>Filet de mouton aux artichauts</i>
Amber pudding	<i>Pouding à l'ambre</i>
Anchovy jellies	<i>Petites gelées aux anchois</i>

Herrings à la Bruxelloise are stuffed, and broiled in papers.

July 10

Clear soup with peas	<i>Consommé à la St. Germain</i>
Little cakes of crab	<i>Crépinettes de crabe</i>
Leg of mutton with Spanish onions	<i>Gigot à la Portugaise</i>
Broad beans with bacon	<i>Fèves de marais au lard</i>
Kiselle	<i>Kiselle</i>

Kiselle is a jelly made of fruit syrup with flour.



July 11

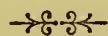
White vegetable soup with rice	<i>Potage Livonien</i>
Fillets of sole in aspic	<i>Filets de soles à l'aspic</i>
Hashed mutton à la Czarina	<i>Escalopes de mouton à la Czarina</i>
Cold boiled fowl	<i>Poulet à la Belle Vue</i>
Bakewell pudding	<i>Pouding Bakewell</i>
Bloater toast	<i>Croûtes à la Yarmouth</i>

Hashed mutton à la Czarina is served in a brown sauce with raisins and gherkins.

July 12

Grand Duchess soup	<i>Consommé à la Grande Duchesse</i>
Red mullet, fine herbs sauce	<i>Rougets aux fines herbes</i>
Fricassee of fowl	<i>Fricassée de poulet</i>
Galantine of beef	<i>Bœuf en galantine</i>
Charlotte Russe of raspberries	<i>Charlotte aux framboises</i>
Spinach fritters	<i>Beignets aux épinards</i>

Grand Duchess soup is a clear soup, garnished with anchovy and cheese quenelles, and shreds of chicken and tongue.



July 13

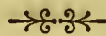
Chicken soup	<i>Potage à la Reine</i>
Whitebait	<i>Blanchailles</i>
Lambs' breads in jelly	<i>Ris d'agneau à l'aspic</i>
Pigeon pie	<i>Pâté de pigeons</i>
Pompadour salad	<i>Salade à la Pompadour</i>
Strawberry cream	<i>Crème aux fraise</i>

Pompadour salad is composed of cauliflower in mayonnaise sauce with cheese, with a border of slices of potatoes and leeks.

July 14

Purée of artichokes	<i>Crème d'artichauts</i>
Dory, mussel sauce with shrimps	<i>St. Pierre à la Vatel</i>
Potato patties with mince	<i>Cassolettes à l'Irlandaise</i>
Fillets of beef, tartare sauce	<i>Filets de bœuf à la Tartare</i>
Vol-au-vent of cherries	<i>Vol-au-vent aux cerises</i>
Tomatoes in disguise	<i>Tomates en mascarade</i>

Tomatoes in disguise are little moulds of rice, filled with tomato purée and served with cheese sauce.



July 15

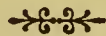
Clear soup à la Sévigné	<i>Consommé à la Sévigné</i>
Timbales of fish in red sauce	<i>Petites timbales de poisson à la Cardinal</i>
Calf's head, plum sauce	<i>Tête de veau à l'Allemande</i>
French beans, maître d'hôtel	<i>Haricots verts à la maître d'hôtel</i>
Mousseline pudding	<i>Pouding Mousseline</i>

Clear soup à la Sévigné is garnished with little shapes of chicken cream.

July 16

Vegetable soup	<i>Potage Savoyarde</i>
Haddock, caper sauce	<i>Merluche aux câpres</i>
Mould of calf's head	<i>Tête de veau en moule</i>
Turkey poult	<i>Dindonneau</i>
Chartreuse of strawberries	<i>Chartreuse de fraises</i>
Stuffed artichokes	<i>Artichauts farcis</i>

Chartreuse of strawberries is a mould lined with strawberries, and filled with strawberries and cream.



July 17

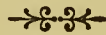
Clear soup with French beans	<i>Consommé aux haricots verts</i>
Salmon, parsley sauce	<i>Saumon, sauce percil</i>
Sirloin of beef	<i>Aloyau de bœuf</i>
Giblet omelette	<i>Omelette aux abatis</i>
Portland pudding	<i>Pouding à la Portland</i>

Portland pudding is a steamed pudding of brown bread-crumbs, suet and dried fruits, served with a whip sauce.

July 18

Cucumber purée with rice	<i>Purée de concombres au riz</i>
Cod, shrimp sauce	<i>Cabillaud, sauce crevettes</i>
Blanquette of turkey	<i>Blanquette de dinde</i>
Cold beef, tomato salad	<i>Bœuf froid à l'Américaine</i>
Strawberry tartlets	<i>Petits fleurs aux fraises</i>
Cheese drops	<i>Diablotins au fromage</i>

Cheese drops are little fried balls of cheese paste, the size of chocolate drops.



July 19

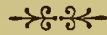
Cockie-leekie soup	<i>Potage cockie-leekie</i>
Cold soufflé of fish	<i>Soufflé de poisson glacé</i>
Calf's brain patties	<i>Bouchées aux cervelles</i>
Stuffed loin of lamb	<i>Cannelon d'agneau</i>
Artichokes, Dutch sauce	<i>Artichauts à la Hollandaise</i>
Vienna pudding	<i>Pouding Viennoise</i>

Vienna pudding is a steamed pudding made with bread, raisins, candied peel, caramel, &c.; served with a wine sauce.

July 20

Clear soup with tarragon	<i>Consommé à l'estragon</i>
Fried plaice, tomato sauce	<i>Plie à la Orly</i>
Beef cake à la Naples	<i>Gâteau de bœuf à la Naples</i>
Roast chickens	<i>Poulets rôtis</i>
Strawberry omelette	<i>Omelette aux fraises</i>
Cream cheese	<i>Fromage à la crème</i>

Beef cake à la Naples is served in a soubise sauce with cheese.



July 21

Purée of barley	<i>Crème d'orge</i>
Mackerel, black butter sauce	<i>Maquereaux au beurre noir</i>
Fillets of lamb en Belle Vue	<i>Filets d'agneau en Belle Vue</i>
Capolitade of fowl	<i>Capolitade de volaille</i>
Cherries and rice	<i>Cerises à la Condé</i>
Savoury soufflés	<i>Petits soufflés piquants</i>

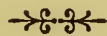
Fillets of lamb en Belle Vue are served cold on an aspic border, covered with mayonnaise sauce, with a mayonnaise of vegetables in the centre.

Capolitade of fowl is composed of pieces of fowl in brown sauce with capers.

July 22

Clear soup with beans	<i>Consommé aux fèves</i>
Whiting à la maître d'hôtel	<i>Merlans à la maître d'hôtel</i>
Scotch eggs	<i>Œufs à l'Écossaise</i>
Galantine of rabbit	<i>Lapereau en galantine</i>
Savarin with fruit	<i>Savarin aux fruits</i>
Anchovy nests	<i>Petits nids aux anchois</i>

Anchovy nests are little egg shapes of anchovy cream in nests of pastry, garnished with parsley.



July 23

Clear soup with macaroni	<i>Consommé au macaroni</i>
Perch, Geneva sauce	<i>Perches à la Genevoise</i>
Fillet of veal	<i>Noix de veau</i>
Mayonnaise of crab	<i>Mayonnaise de crabe</i>
Bengal pancakes	<i>Crêpes à la Bengale</i>
Ham toast	<i>Croûtes au jambon</i>

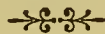
Geneva sauce is a brown sauce with chopped parsley.

Bengal pancakes are rice pancakes folded over jam.

July 24

Green pea soup with peas	<i>Potage à la St. Germain</i>
Baked mullet, Italian sauce	<i>Mulet à l'Italienne</i>
Haricot of lamb with macaroni	<i>Haricot d'agneau à la Milanaise</i>
Pigeon cutlets à la Mazarine	<i>Côtelettes de pigeons à la Mazarine</i>
Fruit jelly	<i>Gelée aux fruits</i>
Cheese ramequins	<i>Ramequins à la Sefton</i>

Pigeon cutlets à la Mazarine are half pigeons spread with sausage meat, bread-crumbed and fried, and served with tomato sauce.



July 25

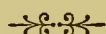
Purée of French beans	<i>Purée de haricots verts</i>
Fillets of mackerel, fennel sauce	<i>Filets de maquereaux, sauce fenouil</i>
Pilau of veal à la Madras	<i>Pilau de veau à la Madras</i>
Beef-steak pudding	<i>Boudin de bœuf</i>
Stewed cherries with custard	<i>Compote de cerises à la crème</i>
Marrow sandwiches	<i>Tartines à la moëlle</i>

Pilau of veal à la Madras is dressed with curried rice, raisins and spice, and rolls of fried bacon.

July 26

Printanier soup	<i>Consommé Printanier</i>
Fish puddings	<i>Petits pains de poisson</i>
Cold cutlets à la Pompadour	<i>Chaufroid de côtelettes à la Pompadour</i>
Stewed duck with purée of peas	<i>Caneton à purée verte</i>
Cold artichokes, mayonnaise sauce	<i>Artichauts, sauce mayonnaise</i>
Rice mould with apricots	<i>Abricots à la Condé</i>

Cold cutlets à la Pompadour are masked with two or three different coloured sauces, and served with salad.



July 27

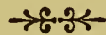
Lamb's tail soup	<i>Potage queue d'agneau</i>
Fillets of soles à la Rothschild	<i>Filets de soles à la Rothschild</i>
Timbales of duck in macaroni	<i>Timbales de canard à la Milanaise</i>
Stewed kidney with vegetables	<i>Rognon en ragoût à la Nivernaise</i>
Steamed pudding, fruit sauce	<i>Pouding soufflé aux fruits</i>
Cheese puffs	<i>Petits choux au fromage</i>

Fillets of soles à la Rothschild are stuffed, rolled, bread-crumbed and fried, and served with oyster sauce.

July 28

Clear soup with peas	<i>Consommé à la d'Artois</i>
Fried slices of cod, tomato sauce	<i>Cabillaud à la Portugaise</i>
Shoulder of lamb	<i>Épaule d'agneau</i>
Eggs in jelly	<i>Œufs à l'aspic</i>
Fritters à la St. Denys	<i>Beignets à la St. Denys</i>

Fritters à la St. Denys are fritters of cherries stuck on pieces of angelica, and fried in batter.



July 29

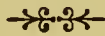
Crab soup	<i>Potage à la bisque</i>
Tomatoes en surprise	<i>Tomates en surprise</i>
Green goose, sorrel sauce	<i>Oison à la purée d'oseille</i>
Vegetable mayonnaise	<i>Mayonnaise à la macé- doine</i>
Raspberry fool with sponge cakes	<i>Crème de framboises à la Suisse</i>

Tomatoes en surprise are little round moulds of tomato jelly, filled with mince in white sauce.

July 30

Purée of cauliflowers	<i>Purée de choux-fleurs</i>
Haddock, brown gherkin sauce	<i>Merluche à la Syrienne</i>
Roulades of lamb	<i>Roulades d'agneau</i>
Beef, stewed with vegetables	<i>Bœuf à la mode</i>
Apricot and cream tart	<i>Fleur d'abricots à la crème</i>
Tomatoes with cheese stuffing	<i>Tomates farcies au fromage</i>

Roulades of lamb are very thin slices, rolled, bread-crumbed and fried, and served on skewers.



July 31

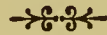
Jardinière soup	<i>Consommé à la Jardinière</i>
Cold salmon, tartare sauce	<i>Chaufroid de saumon à la Tartare</i>
Fricassee of goose with apple purée	<i>Fricassée d'oie aux pommes</i>
Neck of mutton	<i>Carré de mouton</i>
Artichokes à la Marquise	<i>Artichauts à la Marquise</i>
Almond pastry	<i>Pâtisserie à la Condé</i>

Artichokes à la Marquise are stuffed with chopped mushrooms, ham, parsley and bread-crumbs.

August 1

Clear fish soup	<i>Consommé de poisson</i>
Stewed giblets à l'Orient	<i>Ragoût d'abatis à l'Orient</i>
Cold beef with cucumber	<i>Bœuf froid aux concombres</i>
Cherry omelette	<i>Omelette aux cerises</i>
Cheese tartlets	<i>Petits fleurs au fromage</i>

Stewed giblets à l'Orient are served with savoury rice, and curry sauce with olives and gherkins.



August 2

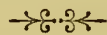
Potato soup with peas	<i>Purée de pommes à la St. Germain</i>
Trout, green sauce	<i>Truites, sauce verte</i>
Vol-au-vent of veal tendons	<i>Vol-au-vent de tendrons de veau</i>
Curried beef	<i>Bœuf à l'Indienne</i>
Norwegian pudding	<i>Pouding à la Norvégienne</i>
Sardine fritters	<i>Friantines de sardines</i>

Norwegian pudding is a mould of sago and fruit purée.

August 3

Gravy soup with fried bread	<i>Potage croûtes au pot</i>
Croquettes of fish	<i>Croquettes de poisson</i>
Breast of veal à la Dame Blanche	<i>Poitrine de veau à la Dame Blanche</i>
Apricot mould	<i>Gâteau d'abricots</i>
Cheese toasts	<i>Croûtes au fromage</i>

Breast of veal à la Dame Blanche is boned, rolled and braised, and served in a white sharp sauce with Indian pickles.



August 4

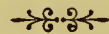
Purée of beans	<i>Purée de fèves</i>
Whiting, egg sauce with cheese	<i>Merlans à l'Aurore</i>
Haricot of veal with herbs and peas	<i>Haricot de veau à la Normande</i>
Cold cutlets à la Châtelaine	<i>Côtelettes de mouton à la Châtelaine</i>
Black currant tart	<i>Tarte aux cassis</i>
Cheese creams	<i>Petites crèmes de fromage</i>

Cold cutlets à la Châtelaine are coated with a white sauce with soubise, and served with a compote of prunes or cherries.

August 5

Clear soup with profiterolles	<i>Consommé aux profiterolles</i>
Brill, shrimp sauce	<i>Barbue, sauce crevettes</i>
Indian kabobs	<i>Kabobs à l'Indienne</i>
Guinea fowl with water-cress	<i>Pintade au cresson</i>
Carrots with peas in white sauce	<i>Carottes en petits pois</i>
Raspberry soufflé	<i>Soufflé aux framboises</i>

Indian kabobs are curried pieces of meat on little skewers, with slices of tomatoes and button onions; served with rice and curry sauce.



August 6

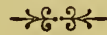
Hollandaise soup with beans	<i>Potage Hollandaise aux feves</i>
Herrings, baked with herbs	<i>Harengs au gratin</i>
Cold fricassee of fowl	<i>Chaufroid de fricassée</i>
Stewed calf's feet with mushrooms	<i>Pieds de veau aux champignons</i>
Ice pudding	<i>Pouding à la Nesselrode</i>
Tomato straws	<i>Pailles à l'Américaine</i>

Tomato straws are straws of pastry made with tomato sauce.

August 7

Hodge-podge soup	<i>Potage hoche-pot</i>
Fillets of eels in jelly	<i>Filets d'anguilles à l'aspic</i>
Loin of mutton	<i>Carré de mouton</i>
Crab salad	<i>Salade de crabe</i>
Raspberry meringue	<i>Meringue à la Mont Ida</i>
Sardines	<i>Sardines à l'huile</i>

Raspberry meringue is composed of crushed raspberries, covered with a layer of cream, and then with meringue.



August 8

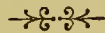
Clear soup with thread eggs	<i>Consommé aux œufs filés</i>
Turbot, anchovy sauce	<i>Turbot, sauce anchois</i>
Mutton timbale, currant sauce	<i>Timbale de mouton au jus de groseilles</i>
Pigeons with mashed turnips	<i>Pigeons à la Nivernaise</i>
Pancakes	<i>Crêpes</i>
Tongue toasts	<i>Croûtes à l'écarlate</i>

Clear soup with thread eggs is garnished with threads of egg mixture.

August 9

Gravy soup	<i>Bouillon</i>
Fish cutlets, tomato sauce	<i>Côtelettes de poisson, sauce tomates</i>
Sweetbreads à la Montpensier	<i>Ris de veau à la Montpensier</i>
Fillet of beef with purée of cucumber	<i>Filet de bœuf à la crème de concombres</i>
Soufflé potatoes	<i>Pommes soufflées</i>
Black currant pudding	<i>Pouding aux cassis</i>

Sweetbreads à la Montpensier are larded and braised, and served with rice and white mushroom sauce.



August 10

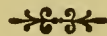
Purée of mushrooms	<i>Purée de champignons</i>
Red mullet à la maître d'hôtel	<i>Rougets à la maître d'hôtel</i>
Lambs' tongues with spinach	<i>Langues d'agneau aux épinards</i>
Veal cutlets à la Marquise	<i>Côtelettes de veau à la Marquise</i>
Stewed fruit	<i>Compote de fruits</i>
Devilleed rice	<i>Riz à la Diable</i>

Veal cutlets à la Marquise are covered with a slice of ham and a coat of stuffing, bread-crumbed and fried, and served in a white sauce with chopped ham.

August 11

White soup with rice balls	<i>Potage Romaine</i>
Curried fish tartlets	<i>Talmouses à l'Indienne</i>
Fillet steak with horse- radish cream	<i>Châteaubriand à la Russe</i>
Salad with prawns	<i>Salade aux chevrettes</i>
Maraschino jelly	<i>Gelée au marasquin</i>
Algerian cases	<i>Petites caisses à l'Algérienne</i>

Algerian cases are French plums stuffed with force-
meat in little paper cases.



August 12

Vegetable marrow soup	<i>Potage à la courge</i>
Stuffed perch, Espagnole sauce	<i>Perche farcie à l'Espagnole</i>
Chicken pie	<i>Pâté de volaille</i>
Broiled ham with purée of sorrel	<i>Jambon à l'oseille</i>
Chartreuse of cherries	<i>Chartreuse de cerises</i>
Eggs à la Poonah	<i>Œufs à la Poonah</i>

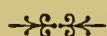
Eggs à la Poonah are stuffed eggs served with curry
sauce and rice.

August 13

Barley soup with chicken quenelles	<i>Potage à la Marie Louise</i>
Salmon, cardinal sauce	<i>Saumon à la Cardinal</i>
Cream of rabbit with peas	<i>Crème de lapereau aux petits pois</i>
Kidneys à la Princesse	<i>Rognons à la Princesse</i>
Raspberry tartlets	<i>Tulmouses aux framboises</i>
Paupiettes of bloaters	<i>Paupiettes à la Yarmouth</i>

Kidneys à la Princesse are slices dressed on a border of spinach, with a rich brown sauce.

Paupiettes of bloaters are stuffed and rolled fillets, served on toast



August 14

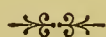
Clear soup with button onions	<i>Consommé aux petits oignons</i>
Cold salmon à l'Alexandra	<i>Chaufroid de saumon à l'Alexandra</i>
Saddle of mutton	<i>Selle de mouton</i>
Omelette with shrimps	<i>Omelette à la Normande</i>
Coffee pudding	<i>Pouding Mocha</i>

Cold salmon à l'Alexandra consists of little slices of salmon on croûtes, on a salad border, with a whipped mayonnaise cream in the centre.

August 15

Artichoke soup	<i>Purée d'artichauts</i>
Haddock, parsley sauce	<i>Merluche, sauce percil</i>
Mould of calf's liver	<i>Pain de foie de veau</i>
Fillets of mutton à la Chasseur	<i>Filets de mouton à la Chasseur</i>
Meringue of apricots	<i>Meringue d'abricots</i>
Sardine sandwiches	<i>Sandwiches aux sardines</i>

Fillets of mutton à la Chasseur are seasoned with vinegar, &c., and braised, and are served with French beans, and a sharp sauce with currant jelly.



August 16

Clear soup with lettuces	<i>Consommé aux laitues</i>
Rolled fillets of plaice, tartare sauce	<i>Petits filets de plie à la Tartare</i>
Stewed leveret with cherries	<i>Civet de lévrant aux cerises</i>
Cold lamb cutlets with cucumber	<i>Chaudfroid de côtelettes aux concombres</i>
Neapolitan cake	<i>Gâteau Napolitaine</i>
Egg fritters	<i>Fritot aux œufs</i>

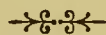
Neapolitan cake is a light almond cake, in layers with preserve, decorated with preserve and sugar icing.

August 17

Game soup	<i>Potage à la Chasseur</i>
Dory à la Parisienne	<i>Doré à la Parisienne</i>
Little patties of liver farce	<i>Petites bouchées de foie gras</i>
Welsh collops	<i>Escalopes à la Galloise</i>
Black currant mould with custard	<i>Pain de cassis à la crème</i>
Rice cheese	<i>Riz au gratin</i>

Dory à la Parisienne is stuffed and baked, and served with a white sauce.

Welsh collops are little slices of mutton served on croûtes of fried bread, with a ragoût of mushrooms and olives in the centre, and brown sauce.



August 18

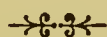
Scotch broth	<i>Potage Ecossaise</i>
Creams of whiting	<i>Mousses aux merlans</i>
Stewed ox-tails with macaroni	<i>Queue de bœuf à la Milanaise</i>
Grouse	<i>Grouse</i>
Pears en surprise	<i>Poires en surprise</i>
Stuffed mushrooms	<i>Champignons farcis</i>

Pears en surprise are halves of stewed pears imitating cutlets, with a piece of angelica for a bone; served on a jelly border, with chopped mixed fruit with cream in the centre, like a vegetable macédoine.

August 19

Purée of lettuce	<i>Crème de laitues</i>
Cod, egg sauce	<i>Cabillaud, sauce aux œufs</i>
Salmis of grouse	<i>Salmis de grousés</i>
Stuffed leg of lamb, soubise sauce	<i>Gigot d'agneau farci à la Soubise</i>
Raspberry and currant cake	<i>Gâteau de fruits</i>
Russian biscuits	<i>Biscuits à la Russe</i>

Russian biscuits are biscuits spread with chopped white and yolk of egg, anchovies and capers.



August 20

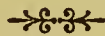
Clear soup with game quenelles	<i>Consommé à la Chasseur</i>
Cod à la Garonne	<i>Cabillaud à la Garonne</i>
Blanquette of lamb	<i>Blanquette d'agneau</i>
Cold veal cutlets with tomatoes	<i>Côtelettes de veau à l'Américaine</i>
Almond cheesecakes	<i>Talmouses aux amandes</i>
Mushroom jellies	<i>Petites gelées aux cham- pignons</i>

Cod à la Garonne is pieces of cod with oil, chopped capers, anchovies and parsley; covered with bread-crumbs.

August 21

Shrimp soup	<i>Bisque à la Normande</i>
Liver and bacon	<i>Foie de veau à l'Anglaise</i>
Broiled steak with potato ribbons	<i>Châteaubriand aux pommes frisées</i>
College puddings	<i>Petits poudings de collège</i>
Eggs à la Portugaise	<i>Œufs à la Portugaise</i>

Eggs à la Portugaise are poached eggs on croûtes, covered with half tomatoes filled with savoury stuffing.



August 22

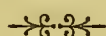
Clear soup à la Montglas	<i>Consommé à la Montglas</i>
Lobster timbales, mayonnaise sauce	<i>Timbales de homard en mayonnaise</i>
Roast chickens with watercress	<i>Poulets rôtis au cresson</i>
Vegetable omelette	<i>Omelette à la macédoine</i>
Fleur of peaches with cream	<i>Fleur de pêches à la crème</i>

Clear soup à la Montglas is garnished with little quenelles of liver farce.

August 23

Mock turtle soup	<i>Potage fausse tortue</i>
Bream, stuffed and baked	<i>Brême farci</i>
Salad of fowl à la Carlton	<i>Salade de volaille à la Carlton</i>
Beef rissoles, mushroom sauce	<i>Rissoles de bœuf aux cham- pignons</i>
Apricot soufflé	<i>Soufflé aux abricots</i>
Devilled raisins	<i>Raisins à la Diable</i>

Salad of fowl à la Carlton consists of pieces of fowl, masked with mayonnaise sauce with ham and capers, and served with a vegetable mayonnaise, garnished with cucumber and beetroot.



August 24

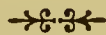
Artichoke soup with eggs	<i>Crème d'artichauts à la Colbert</i>
Fillets of plaice à l'Am- bassade	<i>Filets de plie à l'Am- bassade</i>
Bombes of veal with French beans	<i>Petites bombes de veau aux haricots verts</i>
Raised grouse pie	<i>Grouse en timbale</i>
Rice cream with stewed peaches	<i>Pêches à la Condé</i>
Cheese pancakes	<i>Crêpes au fromage</i>

Fillets of plaice à l'Ambassade are covered with a red sauce, sprinkled with parmesan and browned.

August 25

Potato soup curried	<i>Potage de pommes à l'Indienne</i>
Fried sole with maître d'hôtel butter	<i>Sole à la Colbert</i>
Marrow patties	<i>Bouchées à la moëlle</i>
Breast of mutton à la Windsor	<i>Cannelon de mouton à la Windsor</i>
Chocolate pudding	<i>Pouding au chocolat</i>
Anchovy salad	<i>Salade d'anchois</i>

Breast of mutton à la Windsor is rolled and braised, and garnished with vegetables.



August 26

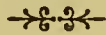
Clear soup with tarragon	<i>Consommé à l'estragon</i>
Brill, caper sauce	<i>Barbue aux câpres</i>
Mutton stew with artichokes	<i>Ragoût de mouton aux artichauts</i>
Veal kidney with rice	<i>Rognon de veau à la Turque</i>
Plum tart	<i>Tarte aux prunes</i>
Croûtes à la Jubilé	<i>Croûtes à la Jubilé</i>

Croûtes à la Jubilé are spread with a purée of dried haddock, with an oyster in the centre covered with the purée.

August 27

Fish soup with vegetables	<i>Potage Bouillabaisse</i>
Mince moulds in jelly	<i>Petites gelées à la Bourgeoise</i>
Loin of lamb, cherry sauce	<i>Carré d'agneau aux cerises</i>
Cauliflower à la Reine	<i>Chouxfleur à la Reine</i>
Baba cake, apricot sauce	<i>Baba à la Polonaise</i>

Cauliflower à la Reine is served in white sauce with chopped ham.



August 28

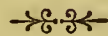
Clear soup with turnip balls	<i>Consommé à la Prince</i>
Fillets of haddock à la Royale	<i>Fillets de merluches à la Royale</i>
White curry of lamb	<i>Blanquette d'agneau à l'Indienne</i>
Turkey poult	<i>Dindonneau</i>
Compote of melons	<i>Compote de melons</i>
Mushrooms au gratin	<i>Champignons au gratin</i>

Fillets of haddock à la Royale are served in anchovy sauce, garnished with fillets of anchovies, and hard-boiled egg.

August 29

Tomato soup	<i>Potage à l'Américaine</i>
Scalloped fish	<i>Petites coquilles de poisson</i>
Chartreuse of turkey	<i>Chartreuse de volaille</i>
Fillets of beef à la Pompadour	<i>Filets de bœuf à la Pompadour</i>
Cream of artichokes	<i>Crème d'artichauts</i>
Castle puddings, wine sauce	<i>Petits châteaux au vin</i>

Fillets of beef à la Pompadour are served with a slice of tomato on each, and a garnish of sparghetti macaroni with cheese.



August 30

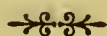
Clear giblet soup	<i>Consommé aux abatis</i>
Salmon cutlets en mayonnaise	<i>Côtelettes de saumon en mayonnaise</i>
Rolled sirloin, horse- radish sauce	<i>Aloyau en cannelon, sauce raifort</i>
Omelette with mushrooms	<i>Omelette aux champignons</i>
St. Honoré of greengages	<i>Reine-Claudes à la St. Honoré</i>

Salmon cutlets en mayonnaise are cutlet moulds of salmon, served with salad and mayonnaise sauce.

August 31

Clear soup with sago	<i>Consommé au sagou</i>
Curried salmon	<i>Kari de saumon</i>
Little soufflés of rabbit	<i>Petits soufflés de lapereau</i>
Cold beef with pickles	<i>Bœuf froid aux Indes</i>
Carrots à la Malden	<i>Carottes à la Malden</i>
Fruit macédoine	<i>Macédoine de fruits</i>

Carrots à la Malden are dressed in a vol-au-vent with beef marrow and brown sauce.



September 1

Water souché of perch	<i>Souché de perches</i>
Eggs à la Garfield	<i>Œufs à la Garfield</i>
Terrine of rabbit	<i>Lapereau en terrine</i>
Greengages with rice	<i>Reine-Claudes à la Condé</i>
Stuffed tomatoes	<i>Tomates farcies</i>

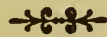
Eggs à la Garfield are like Scotch eggs, but are coated with vermicelli instead of bread-crumbs, and are served with a sharp sauce.

Terrine of rabbit is a rabbit pie in a raised pie dish.

September 2

Almond soup with lettuce	<i>Potage d'amandes aux laitues</i>
Baked red mullets	<i>Rougets au gratin</i>
Lambs' breads with oysters	<i>Ris d'agneau aux huîtres</i>
Stewed ducks with green herbs	<i>Canards au vertpré</i>
Peaches en surprise	<i>Pêches en surprise</i>
Mushroom fritters	<i>Beignets aux champignons</i>

Peaches en surprise are served in little paper cases covered with cream.



September 3

Clear curry soup	<i>Consommé à l'Indienne</i>
Stuffed fillets of soles, anchovy sauce	<i>Filets de soles à la Vienne</i>
Hashed duck à l'Américaine	<i>Salmis de canard à l'Américaine</i>
Mutton cutlets, cheese sauce	<i>Côtelettes au parmesan</i>
Ginger pudding	<i>Pouding gingembre</i>
Egg croûtes	<i>Croûtes aux œufs</i>

Hashed duck à l'Américaine is served in a brown sauce with black currant jelly.

September 4

Bonne Femme soup	<i>Potage Bonne Femme</i>
Fried whiting	<i>Merlans à l'Anglaise</i>
Saddle of lamb	<i>Selle d'agneau</i>
Suprême of crab with tomatoes	<i>Suprême de crabe aux tomates</i>
Pineapple croûtes	<i>Croûtes aux ananas</i>
Potato and cheese soufflés	<i>Petits soufflés de pommes à la Napolitaine</i>

Suprême of crab with tomatoes is a crab dressed with tomato sauce and bread-crumbs, and served in the shell.



September 5

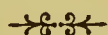
Gravy soup with rice	<i>Bouillon au riz</i>
Haddock, egg sauce	<i>Merluce, sauce aux œufs</i>
Croustades à la Ménagère	<i>Petites croustades à la Ménagère</i>
Stewed ox tails	<i>Queue de bœuf en ragôût</i>
Blancmange with fruit	<i>Blancmanger aux fruits</i>
Devilled anchovies	<i>Anchois à la Diable</i>

Croustades à la Ménagère are little pastry cases filled with mince, with poached eggs on the top.

September 6

Potato soup with carrots	<i>Potage à la Pluche</i>
Mullet, brown caper sauce	<i>Mulet aux câpres</i>
Fillets of lamb with cucumber	<i>Noisettes d'agneau aux con- combres</i>
Cold ham	<i>Jambon froid</i>
Cauliflower au gratin	<i>Chouxfleur au gratin</i>
Saxon pudding	<i>Pouding à la Saxonne</i>

Saxon pudding is a steamed brown bread pudding with almonds and dried fruits.



September 7

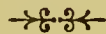
Purée of barley	<i>Crème d'orge</i>
Fish mould	<i>Pain de poisson</i>
Quenelles of ham with mushrooms	<i>Petits jambonneaux aux champignons</i>
Loin of veal, larded and braised	<i>Longe de veau à la Royale</i>
Fruit cake à la Metropole	<i>Gâteau de fruits à la Metropole</i>
Cheese fondues	<i>Fondues au parmesan</i>

Fruit cake à la Metropole is a mould of fruit purée, decorated with cherries and other dried fruits.

September 8

Clear soup with bread quenelles	<i>Consommé à la Romaine</i>
Herrings, mustard sauce	<i>Harengs, sauce moutarde</i>
Mutton cutlets à la Cussy	<i>Côtelettes de mouton à la Cussy .</i>
Roast partridges	<i>Perdreaux rôtis</i>
Steamed tapioca pudding	<i>Pouding au tapioca</i>
Dried fish fritters	<i>Fritot à la Russe</i>

Mutton cutlets à la Cussy are served in a white sauce with chopped ham and mushrooms.



September 9

Jubilee soup	<i>Potage à la Jubilé</i>
Boudins of fish	<i>Petits boudins de poisson</i>
Haricot of mutton	<i>Navarin de mouton</i>
Fricassee of veal with fried bacon	<i>Veau en fricassée à l'Anglaise</i>
Sandwich pastry	<i>Pâtisserie à la tartine</i>
Olives à la St. Augustine	<i>Olives à la St. Augustine</i>

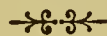
Jubilee soup is a purée of tomatoes and mushrooms.

Olives à la St. Augustine are stuffed olives in little moulds of jelly.

September 10

Clear soup with ham quenelles	<i>Consommé aux petits jambonneaux</i>
Turbot, horse-radish sauce	<i>Turbot à la Russe</i>
Beef steak with oysters	<i>Châteaubriand aux huîtres</i>
Timbale of game in macaroni	<i>Timbale de gibier à la Milanaise</i>
Snow pudding	<i>Gâteau de neige</i>
Tomatoes with anchovy stuffing	<i>Tomates à la Cardinal</i>

Snow pudding is a bread-crumb and jam pudding covered with whipped whites of eggs.



September 11

Vegetable marrow soup	<i>Purée de giraumons</i>
Cutlets of crab	<i>Côtelettes de crabe</i>
Boiled leg of mutton with vegetables	<i>Gigot à la Flamande</i>
Damson tart	<i>Tarte aux prunes de damas</i>
Little cases à la Florence	<i>Petites caisses à la Florence</i>

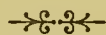
Little cases à la Florence are filled with a purée of dried haddock, covered with savoury meringue.

September 12

Jardinière soup	<i>Consommé Jardinière</i>
Broiled haddock, Vienna sauce	<i>Merluche à la Viennoise</i>
Hashed mutton with stuffed cucumbers	<i>Ragoût de mouton à la Turque</i>
Roast hare	<i>Lièvre</i>
Rice à la Piémontaise	<i>Riz à la Piémontaise</i>
Marmalade pudding	<i>Pouding de marmelade</i>

Vienna sauce is a white sauce with chopped ham and tarragon.

Rice à la Piémontaise is savoury rice dressed with mashed potato and cheese.



September 13

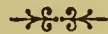
Mutton broth with potatoes	<i>Potage à l'Irlandaise</i>
Fricassee of fish	<i>Fricassée de poisson</i>
Jugged hare	<i>Civet de lièvre</i>
Grenadins of veal à la Bretonne	<i>Grenadins de veau à la Bretonne</i>
Brown bread cream	<i>Crème de pain bis</i>
Cheese aigrettes	<i>Aigrettes au parmesan</i>

Grenadins of veal à la Bretonne are larded cutlets served with a purée of turnips.

September 14

Clear hare soup	<i>Consommé de lièvre</i>
Brill, brown sauce	<i>Barbue à l'Espagnole</i>
Quenelles of veal	<i>Quenelles de veau</i>
Roast ribs of beef	<i>Côtes de bœuf</i>
Stuffed lettuces	<i>Laitues farcies</i>
Clarence pudding	<i>Pouding à la Clarence</i>

Clarence pudding is a sponge cake and custard pudding with brandy, decorated with dried fruits.



September 15

Cabbage soup	<i>Potage aux choux</i>
Skate, Dutch sauce	<i>Raie à la Hollandaise</i>
Stuffed rolls of beef with tomatoes	<i>Paupiettes de bœuf aux tomates</i>
Chickens à la d'Escars	<i>Poulets à la d'Escars</i>
Mulberry jelly	<i>Gelée aux mures</i>
Little soufflés of tongue	<i>Petits soufflés à l'écarlate</i>

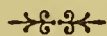
Chickens à la d'Escars are larded, and braised with bacon and vegetables.

September 16

Clear soup with sorrel	<i>Consommé à l'oseille</i>
Fillets of perch à la Romaine	<i>Filets de perche à la Romaine</i>
Chicken dormers	<i>Dormers de volaille</i>
Neck of mutton	<i>Carré de mouton</i>
Artichokes, tartare sauce	<i>Artichauts à la Tartare</i>
Morella cherry tartlets	<i>Petites fleurs aux cerises</i>

Fillets of perch à la Romaine are seasoned with oil and herbs, fried, and served in tomato sauce.

Chicken dormers are made of a purée of chicken put into half whites of hard-boiled eggs, and served in a white sauce with chopped ham.



September 17

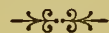
White fish soup	<i>Potage Nîmoise</i>
Mince balls in rice	<i>Ballettes à la Turque</i>
Sheep's head pie	<i>Pâté à l'Écossaise</i>
Tomato salad	<i>Salade de tomates</i>
Sardinian pudding	<i>Compote à la Sarde</i>

Sardinian pudding is a baked pudding of green figs covered with milk boiled to a custard.

September 18

Turnip soup	<i>Potage à la Bretonne</i>
Broiled slices of cod, egg sauce	<i>Cabillaud à l'Aurore</i>
Braised ducks with cabbages	<i>Canards aux choux</i>
Ox tongue à la Napolitaine	<i>Langue de bœuf à la Napolitaine</i>
Blackberry mould with cream	<i>Pain de mures sauvages à la crème</i>
Savoury omelette	<i>Omelette aux fines herbes</i>

Ox tongue à la Napolitaine is slices of tongue, coated with cheese sauce and bread-crumbs, and served with macaroni and tomatoes.



September 19

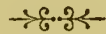
Spinach soup	<i>Crème d'épinards</i>
Timbales of whiting	<i>Petites timbales de merlan</i>
Duck rissoles à la Carême	<i>Rissoles de canard à la Carême</i>
Fillet of beef	<i>Filet de bœuf</i>
Apples and rice	<i>Pommes à la Condé</i>
Mushrooms au gratin	<i>Champignons au gratin</i>

Duck rissoles à la Carême are little round rissoles in brioche paste

September 20

Egg soup	<i>Potage à l'Aurore</i>
Fried soles with lemon	<i>Soles à l'Anglaise</i>
Tongue patties	<i>Bouchées à l'écarlate</i>
Fricandeau of veal with sorrel	<i>Fricandeau de veau à l'oseille</i>
Honey pudding	<i>Pouding au miel</i>
Norwegian anchovies	<i>Anchois à la Norvégienne</i>

Honey pudding is a steamed pudding of Morella cherries or damsons, with bread-crumbs, butter, eggs, and honey.



September 21

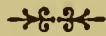
Clear soup with Italian paste	<i>Consommé aux pâtes d'Italie</i>
Fish mayonnaise	<i>Mayonnaise de poisson</i>
Little fillets of beef with artichokes	<i>Noisettes de bœuf aux artichauts</i>
Veal cutlets à la Maintenon	<i>Côtelettes de veau à la Maintenon</i>
Stewed plums	<i>Compote de prunes</i>
Buttered eggs with capers	<i>Œufs brouillés aux câpres</i>

Veal cutlets à la Maintenon are slices of veal fricandeau, covered with a mushroom purée and broiled in papers.

September 22

Barley soup with carrots	<i>Potage Tyrolienne</i>
Broiled herrings	<i>Harengs grillés</i>
Epigrammes of mutton à la Smyrne	<i>Epigrammes de mouton à la Smyrne</i>
Roast partridges	<i>Perdreaux</i>
Jelly with fruits	<i>Gelée à la Macédoine</i>
Shrimp croûtes	<i>Croûtes aux crevettes</i>

Epigrammes of mutton à la Smyrne are cutlet shaped pieces from a boned breast of mutton, served in a sharp white sauce with raisins and pickled onions.



September 23

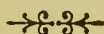
Game soup	<i>Purée de gibier</i>
Fillets of plaice à la maître d'hôtel	<i>Filets de plie à la maître d'hôtel</i>
Shoulder of mutton, boned and stuffed	<i>Epaule de mouton farcie</i>
Lobster in aspic	<i>Homard en aspic</i>
Parisian meringue	<i>Meringue à la Parisienne</i>

Parisian meringue is a shape of meringue filled with fruit and cream.

September 24

Julienne soup	<i>Consommé Julienne</i>
Curried fish	<i>Poisson en kari</i>
Sweetbread with purée of sorrel	<i>Ris de veau à la Dauphine</i>
Braised ox cheek with Spanish onions	<i>Tête de bœuf à la Portugaise</i>
Apples à la Polonaise	<i>Pommes à la Polonaise</i>
Mushroom croûtes	<i>Croûtes aux champignons</i>

Apples à la Polonaise are dressed in an open tart, covered with orange marmalade and crushed macaroons.



September 25

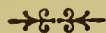
Water souché of flounders	<i>Souché de carrelets</i>
Mutton patties	<i>Petits pâtés à la Windsor</i>
Boiled fowl with macaroni	<i>Poulet au macaroni</i>
Chartreuse of fruit	<i>Chartreuse de fruits</i>
Sandwiches à la Gréville	<i>Sandwiches à la Gréville</i>

Sandwiches à la Gréville are made of brown bread and butter, and pounded meat with capers and anchovies, and are masked, half with brown, half with white sauce.

September 26

Clear soup à la Fleury	<i>Consommé à la Fleury</i>
Whiting, anchovy sauce	<i>Merlans, sauce anchois</i>
Vol-au-vent of fowl with oysters	<i>Vol-au-vent de volaille aux huîtres</i>
Braised ham	<i>Jambon braisé</i>
Meringue of damsons	<i>Meringue de prunes de damas</i>
Roe in little cases	<i>Laitances en petites caisses</i>

Clear soup à la Fleury has a mixed vegetable garnish and rice.



September 27

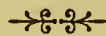
Chicken soup with barley	<i>Potage à la Victoria</i>
Haddock rissoles	<i>Rissoles de merluche</i>
Calf's head	<i>Tête de veau</i>
Gipsy pudding	<i>Pouding à la Gitana</i>
Eggs with shrimp stuffing	<i>Œufs à la Normande</i>

Gipsy pudding is a hot pudding of alternate layers of bread and jam, covered with a brandy custard.

September 28

Clear soup with semolina quenelles	<i>Consommé à la Bavière</i>
Turbot, tartare sauce	<i>Turbot, sauce tartare</i>
Mutton cutlets à la Dreux	<i>Côtelettes de mouton à la Dreux</i>
Hashed calf's head with herbs	<i>Tête de veau en tortue</i>
Vegetable salad	<i>Salade à la Jardinière</i>
Damson tart	<i>Tarte aux prunes de damas</i>

Mutton cutlets à la Dreux are served with mashed potatoes, and garnished with chopped ham and gherkins.



September 29

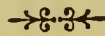
Gravy soup with poached eggs	<i>Bouillon à la Colbert</i>
Fish cutlets	<i>Côtelettes de poisson</i>
Calf's brains in cases	<i>Cervelles en caisses</i>
Goose with sausages	<i>Oie à la Chipolata</i>
Horseshoe éclairs	<i>Petits choux au Chevalier</i>
Marrow croûtes	<i>Croûtes à la moëlle</i>

Horseshoe éclairs are made in the shape of horse-shoes, and decorated with vanilla and coffee icing.

September 30

Crécy soup	<i>Potage à la Crécy</i>
Skate, maître d'hôtel sauce	<i>Raie à la maître d'hôtel</i>
Larded fillets of beef with olives	<i>Grenadins de bœuf aux olives</i>
Hashed goose with apple purée	<i>Fricassée d'oie aux pommes</i>
Berkeley pudding	<i>Pouding à la Berkeley</i>
Devilleed rice	<i>Riz à la Diable</i>

Berkeley pudding is a suet pudding flavoured with lemon, served with a rum custard.



October 1

Clear gilet soup	<i>Consomme aux abatis d'oie</i>
Oyster patties	<i>Bouchées aux huitres</i>
Sirloin of beef	<i>Aloyau de bœuf</i>
Cauliflower à la Piémontaise	<i>Chouxfleurs à la Piémont- taise</i>
Little fruit soufflés	<i>Petits zéphyr aux fruits</i>

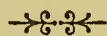
Cauliflower à la Piémontaise is served in a white cheese sauce.

October 2

Brunoise soup	<i>Potage Brunoise</i>
Fish in cases	<i>Petites caisses à la Pêcheur</i>
Stewed pigeons	<i>Compote de pigeons</i>
Veal cutlets à la Princesse	<i>Côtelettes de veau à la Princesse</i>
Golden balls	<i>Ballettes dorées</i>
Tomatoes with cheese stuffing	<i>Tomates à la Napolitaine</i>

Veal cutlets à la Princesse are coated with mayonnaise sauce, and served with salad and aspic.

Golden balls are little baked cakes of pounded almonds with bread-crumbs and apricot jam.



October 3

Vegetable soup	<i>Potage à la Paysanne</i>
Fillets of whiting, tomato sauce	<i>Filets de merlans à la Orly</i>
Quenelles of veal with spinach	<i>Quenelles de veau aux épinards</i>
Loin of mutton à la Polonaise	<i>Cannelon de mouton à la Polonaise</i>
Apple and quince tart	<i>Tarte de pommes aux coings</i>
Cheese pancakes	<i>Crêpes au fromage</i>

Loin of mutton à la Polonaise is larded, rolled and braised, and served with stuffed mushrooms

October 4

Clear soup with shred
onions

Haddock, parsley sauce

Mutton chops with fried
potatoes

Boiled rabbits

Ginger pudding

Sparghetti à la Russe

Consommé à la Portugaise

Merluche, sauce percil

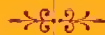
*Filets de mouton à la
Française*

Lapereaux à la sauce

Pouding de gingembre

Sparghetti à la Russe

Sparghetti à la Russe is sparghetti macaroni dressed with chopped tomatoes and cheese, and garnished with shrimps.



October 5

Vermicelli soup

Croquettes of herring

White curry of rabbit

Broiled steak with
anchovy butter

Kidney omelette

Blackberry mould à la
Metropole

Potage au vermicelle

Croquettes de harengs

*Suprême de lapereau à
l'Indienne*

*Châteaubriand au beurre
d'anchois*

Omelette aux rognons

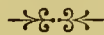
*Pain de mures sauvages à
la Metropole*

Blackberry mould à la Metropole is decorated with almonds and dried fruits.

October 6

Clear soup with oysters	<i>Consommé aux huitres</i>
Fillets of soles in jelly	<i>Filets de soles en aspic</i>
Calf's feet à la Tartare	<i>Pieds de veau à la Tartare</i>
Roast hare	<i>Lièvre rôti</i>
Stewed quinces with cream	<i>Compote de coings à la crème</i>
Tomatoes with mushroom stuffing	<i>Tomates à la St. Jacques</i>

Calf's feet à la Tartare are bread-crumbed and broiled, and served with tartare sauce.



October 7

Clear soup with sorrel	<i>Consommé à la chiffonade d'oseille</i>
Brill, Sicilian sauce	<i>Barbue à la Sicilienne</i>
Hashed hare with cherries	<i>Civet de lièvre à la St. Hubert</i>
Fillet of veal	<i>Filet de veau</i>
Cauliflower au gratin	<i>Chouxfleur au gratin</i>
Celestine cream	<i>Crème à la Celestine</i>

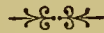
Sicilian sauce is a white sauce with lemon juice and shred lemon peel.

Celestine cream is set in a mould lined with fruit.

October 8

Duke of York soup	<i>Potage à la Duc de York</i>
Pilau of fish	<i>Pilau de poisson</i>
Stewed beef	<i>Bœuf à la Bourgeoise</i>
Custard pudding	<i>Pouding à la crème</i>
Fried sardines	<i>Sardines en fritot</i>

Duke of York soup is a clear game soup with game quenelles.



October 9

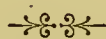
Clear soup with stuffed sprouts	<i>Consommé aux choux farcis</i>
Cod, oyster sauce	<i>Cabillaud, sauce aux huîtres</i>
Sheep's tongues à l'Allemande	<i>Langues de mouton à l'Allemande</i>
Minced veal with poached eggs	<i>Fricassée de veau aux œufs pochés</i>
Apple Charlotte	<i>Charlotte aux pommes</i>
Cheese quenelles	<i>Quenelles de fromage</i>

Sheep's tongues à l'Allemande are served with a compote of pears, and brown sauce.

October 10

Fish soup	<i>Potage à la Poissonnière</i>
Hashed beef with macaroni	<i>Ragoût de bœuf à la Milanaise</i>
Plovers with watercress	<i>Pluviers au cresson</i>
Croûtes of pears à la Parisienne	<i>Croûtes aux poires à la Parisienne</i>
Devillee roe in cases	<i>Petites caisses de laitances à la Diable</i>

Croûtes of pears à la Parisienne is composed of a border of stewed pears on croûtes of fried bread, with a compote of mixed fruit in the centre.



October 11

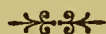
Turnip soup with fried bread	<i>Purée de navets à la Française</i>
Haddock, anchovy sauce	<i>Merluche, sauce anchois</i>
Mince mould in rice	<i>Gâteau de riz à la Ménagère</i>
Game pie	<i>Pâté de gibier</i>
Apple soufflé	<i>Soufflé aux pommes</i>
Sandwiches à la Pompa- dour	<i>Sandwiches à la Pompa- dour</i>

Sandwiches à la Pompadour are made of brown bread with potted meat or game, and are coated with several different coloured sauces.

October 12

Clear soup with mace- doine	<i>Consommé à la Macédoine</i>
Oyster fritters	<i>Beignets aux huîtres</i>
Leg of mutton	<i>Gigot de mouton</i>
Stuffed potatoes	<i>Pommes farcies</i>
Pears à la Victoria	<i>Poires à la Victoria</i>

Pears à la Victoria are stewed pears on a border of sponge cake custard coloured red.



October 13

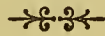
Gravy soup	<i>Bouillon</i>
Fish cake	<i>Pain de poisson</i>
Veal cutlets, horse-radish sauce	<i>Côtelettes de veau, sauce raifort</i>
Stewed partridges	<i>Perdreaux en gibelotte</i>
Chestnut pudding	<i>Pouding aux marrons</i>
Westphalia cases	<i>Petites caisses à la West- phalie</i>

Westphalia cases are little cases filled with purée of ham, garnished with slices of red and white radishes.

October 14

Calf's tail soup	<i>Potage queue de veau</i>
Fillets of mullet, maître d'hôtel sauce	<i>Filets de mullet à la maître d'hôtel</i>
Cutlets à l'Américaine	<i>Côtelettes à l'Américaine</i>
Vol-au-vent of game	<i>Vol-au-vent de gibier</i>
Gâteau of rice, caramel sauce	<i>Gâteau de riz au caramel</i>
Anchovy pancakes	<i>Crêpes aux anchois</i>

Cutlets à l'Américaine are cutlet shapes of minced meat on croûtes of fried bread, served with stuffed tomatoes and brown sauce.



October 15

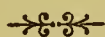
Pompadour soup	<i>Consommé à la Pompadour</i>
Herrings, rolled and fried	<i>Harengs en paupiettes</i>
Creams of veal	<i>Petites crèmes de veau</i>
Kidney pudding	<i>Casseroles aux rognons</i>
Baked apples with custard	<i>Pommes à la crème</i>
Spinach croûtes	<i>Croûtes aux épinards</i>

Pompadour soup is a clear soup garnished with little shapes of custard and vegetables, of several different colours.

October 16

Broth with fried bread	<i>Potage croûtes au pot</i>
Scalloped fish	<i>Coquilles de poisson</i>
Cornish pasties	<i>Petits pâtés de Cornouailles</i>
Chickens à la Chevalière	<i>Poulets à la Chevalière</i>
Plum pudding	<i>Pouding</i>
Vermicelli cheese	<i>Vermicelle au parmesan</i>

Chickens à la Chevalière are larded and braised, and served in a white sauce with mushrooms.



October 17

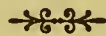
Lobster soup	<i>Bisque de homard</i>
Chicken pancakes	<i>Crêpes à la Reine</i>
Neck of venison	<i>Carré de venaison</i>
Sprouts à la maître d'hôtel	<i>Choux à la maître d'hôtel</i>
Chocolate Marble pudding	<i>Pouding panaché au chocolat</i>
Shrimp sandwiches	<i>Tartines aux crevettes</i>

Chocolate Marble pudding is a steamed pudding of alternate layers of a chocolate and plain light pudding, served with a fruit sauce.

October 18

Lettuce soup	<i>Potage aux laitues</i>
Plaice à la Portugaise	<i>Plie à la Portugaise</i>
Little croustades of calf's brains	<i>Petites croustades de cervelles</i>
Spiced beef	<i>Bœuf au Chasseur</i>
Stewed quinces with rice	<i>Compote de coings au riz</i>
Devilled toast	<i>Croûtes à la Diable</i>

Plaice à la Portugaise is stuffed and baked, and served with Spanish onions and tomatoes.



October 19

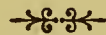
Printanier soup	<i>Potage Printanier</i>
Fish omelette	<i>Omelette de poisson</i>
Curried beef à l'Orient	<i>Kari de bœuf à l'Orient</i>
Venison pasty	<i>Pâté de venaison</i>
Chartreuse of pears	<i>Chartreuse de poires</i>
Stuffed eggs	<i>Œufs farcis</i>

Curried beef à l'Orient is served with olives and gherkins.

October 20

Potato soup with quenelles	<i>Potage Parmentier aux quenelles</i>
Pike, horse-radish sauce	<i>Brochet à la Russe</i>
Knuckle of veal with chestnuts	<i>Jarret de veau à la Mancelle</i>
Wild ducks	<i>Canetons sauvages</i>
Bavarian cream	<i>Crème à la Bavaroise</i>
Herrings à la Duchesse	<i>Harengs à la Duchesse</i>

Herrings à la Duchesse are creams of pounded herring in little moulds of aspic.



October 21

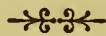
Tomato soup with chestnuts	<i>Purée de tomates à la Mancelle</i>
Whiting, mussel sauce	<i>Merlans aux moules</i>
Scotch fritters	<i>Fritot à l'Écossaise</i>
Mutton cutlets, soubise sauce	<i>Côtelettes de mouton à la Soubise</i>
Quince jelly	<i>Gelée aux coings</i>
Marrow croûtes	<i>Canapés à la moëlle</i>

Scotch fritters are made of minced game with mushrooms.

October 22

Royale soup	<i>Consommé à la Royale</i>
Turbot, shrimp sauce	<i>Turbot, sauce crevettes</i>
Minced veal with fried bacon	<i>Emincé de veau au lard</i>
Ox tails à la Ste. Méne- hould	<i>Queue de bœuf à la Ste. Ménehould</i>
Pears and rice meringued	<i>Poires au riz meringué</i>
Anchovy jellies	<i>Petites gelées aux anchois</i>

Ox tails à la Ste. Ménehould are served in a brown sauce, bread-crumbed and browned.



October 23

Soubise soup	<i>Potage à la Soubise</i>
Fish au gratin	<i>Poisson au gratin</i>
Boiled mutton, caper sauce	<i>Mouton aux câpres</i>
Roast pheasants	<i>Faisans rôtis</i>
Powdered chestnuts with cream	<i>Marrons à la crème</i>
Shrimps en surprise	<i>Crevettes en surprise</i>

Shrimps en surprise are little rolled slices of brown bread and butter, filled with shrimps and garnished with salad.

October 24

Brown soup	<i>Pot au feu</i>
Oyster soufflés	<i>Petits soufflés aux huîtres</i>
Ox cheek pie	<i>Pâté de tête de bœuf</i>
Vegetable chartreuse	<i>Chartreuse à la Jardinière</i>
Apple mould à la Russe	<i>Gâteau de pommes à la Russe</i>

Apple mould à la Russe is served with cream in the centre and a currant jelly sauce.



October 25

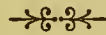
Clear soup with celery	<i>Consommé au céleri</i>
Soles, stuffed and baked	<i>Soles à la Normande</i>
Blanquette of game with mushrooms	<i>Blanquette de gibier aux champignons.</i>
Loin of mutton	<i>Carré de mouton</i>
Compiègne cake	<i>Gâteau à la Compiègne</i>
Cheese puddings	<i>Petits pains de fromage</i>

Compiègne cake is composed of layers of light cake and apricot jam, garnished with preserved fruits, &c.

October 26

Carrot soup with game	<i>Potage Crécy à la Chasseur</i>
Skate, Dutch sauce	<i>Raie à la Hollandaise</i>
Roman pie	<i>Pâté à la Romaine</i>
Braised turkey with chest-nuts	<i>Dinde aux marrons</i>
Sponge cakes and custard	<i>Biscuits à la crème</i>
Spinach fritters	<i>Beignets aux épinards</i>

Roman pie is a baked mould of macaroni, filled with layers of mince and macaroni.



October 27

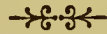
Mutton broth	<i>Potage au mouton</i>
Fillets of brill, caper sauce	<i>Filets de barbue aux câpres</i>
Curried rissoles	<i>Rissoles à l'Indienne</i>
Suprême of turkey à la Victoria	<i>Suprême de volaille à la Victoria</i>
Stewed figs	<i>Compote de figues</i>
Tongue toast	<i>Croûtes à l'écarlate</i>

Suprême of turkey à la Victoria is a white fricassee, served with poached eggs and croûtes of fried bread.

October 28

Fowl soup	<i>Potage à la Reine</i>
Soufflé of crab	<i>Soufflé de crabe</i>
Fricandeau of beef with macaroni	<i>Fricandeau de bœuf à la Milanaise</i>
Vegetable mayonnaise	<i>Mayonnaise à la Jardinière</i>
Swiss apple pudding	<i>Pouding de pommes à la Suisse</i>

Swiss apple pudding is a bread-crumb and apple pudding with almonds and currants.



October 29

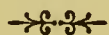
Pilau soup	<i>Pilau de riz</i>
Cod with maître d'hôtel butter	<i>Cabillaud à la Colbert</i>
Grenadins of beef à la Romaine	<i>Grenadins de bœuf à la Romaine</i>
Black game	<i>Coqs de bruyère</i>
Stuffed turnips, cream sauce	<i>Navets farcis à la crème</i>
Chocolate pudding	<i>Pouding de chocolat</i>

Grenadins of beef à la Romaine are little slices of beef fricandeau, served in a sharp brown sauce with currants and sultanas.

October 30

Kidney soup	<i>Potage aux rognons</i>
Oyster patties	<i>Petits vol-au-vents aux huîtres</i>
Veal steak à la Chipolata	<i>Filet de veau à la Chipolata</i>
Apple jelly	<i>Gelée aux pommes</i>
Devilled walnuts	<i>Noix à la Diable</i>

Veal steak à la Chipolata is braised, and served with sausage balls, chestnuts, and tomato sauce.



October 31

Clear soup with shred beetroot	<i>Consommé aux betteraves</i>
Herrings, mustard sauce	<i>Harengs, sauce moutarde</i>
Veal timbales with vege- tables	<i>Timbales de veau à la Bourgeoise</i>
Terrine of game	<i>Terrine de gibier</i>
Spanish salad	<i>Salade à l'Espagnole</i>
Stewed pears	<i>Poires à l'Allemande</i>

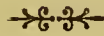
Terrine of game is a game pie served in a raised pie dish.

Spanish salad is composed of pickled onions with mayonnaise sauce in a border of slices of tomatoes.

November 1

Celery soup	<i>Crème de céleris</i>
Fish patties	<i>Bouchées de poisson</i>
Leg of mutton	<i>Gigot de mouton</i>
Jam soufflé	<i>Soufflé aux confitures</i>
Chestnut croquettes	<i>Croquettes à la Mancelle</i>

Chestnut croquettes are made of a purée of chestnuts with cheese.



November 2

Chestnut soup	<i>Potage aux marrons</i>
Fried flounders, tomato sauce	<i>Carrelets à la Orly</i>
Boiled fowls, celery sauce	<i>Poulets à la purée de céleris</i>
Ox tongue.	<i>Langue de bœuf</i>
Scotch apple tart	<i>Flan de pommes à l'Écossaise.</i>
Cheese brioche	<i>Brioche au fromage</i>

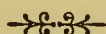
Scotch apple tart is an open apple tart with orange marmalade.

November 3

White fish soup	<i>Crème de poisson</i>
Hashed mutton à la Normahal	<i>Escalopes de mouton à la Normahal</i>
Suprême of fowl	<i>Suprême de volaille</i>
Gâteau of quinces	<i>Gâteau de coings</i>
Russian croûtes	<i>Croûtes à la Russe</i>

Hashed mutton à la Normahal is served with savoury tomato rice, and tomato sauce with spice.

Russian croûtes are spread with a cream of horse-radish.



November 4

Clear soup with tarragon	<i>Consommé à l'estragon</i>
Scalloped mussels	<i>Coquilles de moules</i>
Kidneys sautés with spinach	<i>Rognons sautés aux épinards</i>
Veal pie	<i>Pâté de veau</i>
Medlar jelly with cream	<i>Gelée de nèfles à la crème</i>
Chestnuts in disguise	<i>Marrons en mascarade</i>

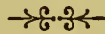
Chestnuts in disguise are stewed, coated with force-meat, and then some with grated ham and some with cheese; served in paper cases, two in each.

November 5

Maréchale soup	<i>Potage à la Maréchale</i>
Fricassee of fish	<i>Fricassée de poisson</i>
Haricot of mutton à l'Allemande	<i>Haricot de mouton à l'Allemande</i>
Salt pork with parsnips	<i>Petit salé aux panais</i>
Fig pudding	<i>Pouding aux figues</i>
Rice cheese	<i>Riz au parmesan</i>

Maréchale soup is a bread soup with shrimp quenelles.

Haricot of mutton à l'Allemande is served in a sharp brown sauce with currant jelly and prunes.



November 6

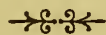
White soup with sago	<i>Potage sagou à la Hollandaise</i>
Smelts, anchovy sauce	<i>Eperlans à l'Anglaise</i>
Grenadins of rabbit	<i>Grenadins de lapin</i>
Ragoût of pork with Spanish onions	<i>Ragoût de porc à la Portugaise</i>
Croustade of apples à l'Impériale	<i>Croustade de pommes à l'Impériale</i>
Cheese omelette	<i>Omelette au parmesan</i>

Croustade of apples à l'Impériale is apple marmalade in a shape of pastry, garnished with dried fruits.

November 7

Clear soup with Italian paste	<i>Consommé aux pâtes d'Italie</i>
Fillets of haddock, curry sauce	<i>Filets de merluches à l'Indienne</i>
Quenelles of rabbit	<i>Quenelles à la Chasseur</i>
Mutton cutlets with purée of celery	<i>Côtelettes à la purée de céleris</i>
Salad à la Rachel	<i>Salade à la Rachel</i>
Compote of medlars	<i>Compote de nèfles</i>

Salad à la Rachel is made with celery and hard-boiled eggs, and tartare sauce with chopped herbs.



November 8

Cream of oatmeal soup	<i>Crème d'avoine</i>
Fried fillets of whiting	<i>Filets de merlans au gratin</i>
Semolina patties	<i>Petites croustades à la semoule</i>
Roast beef	<i>Pièce de bœuf</i>
Omelette soufflée	<i>Omelette soufflée</i>
Tunis cases	<i>Petites caisses à la Tunis</i>

Tunis cases are dates stuffed with forcemeat, served in little paper cases.

November 9

Clear soup with poached eggs	<i>Consommé aux œufs pochés</i>
Fish balls	<i>Poisson en ballotines</i>
Cold beef with potato salad	<i>Bœuf froid à la salade de pommes</i>
Roast larks	<i>Mauviettes</i>
Chestnut pudding	<i>Pouding de marrons</i>
Oysters à la St. Patrick	<i>Huîtres à la St. Patrice</i>

Oysters à la St. Patrick are served on croûtes
spread with bloater roe.



November 10

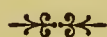
Macaroni soup with game	<i>Potage macaroni à la Chasseur</i>
Cod, mussel sauce	<i>Cabillaud, sauce aux moules</i>
Bubble and squeak	<i>Mironton de bœuf aux choux</i>
French timbale	<i>Timbale à la Française</i>
Orange jelly	<i>Gelée aux oranges</i>
Scotch woodcock	<i>Croûtes à l'Écossaise</i>

French timbale is a raised veal and ham pie with
forcemeat.

November 11

Clear soup with haricots	<i>Consommé à la Dustan</i>
Fish in white sauce	<i>Poisson à la crème</i>
Pork cutlets with compote of quinces	<i>Côtelettes de porc aux coings</i>
Stewed duck with chest- nuts	<i>Canard à la Mancelle</i>
Apples à la Portugaise	<i>Pain de pommes à la Portugaise</i>
Pommel cheese	<i>Fromage Pommel</i>

Apples à la Portugaise is an apple mould covered with apricot marmalade.



November 12

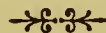
Scotch broth	<i>Potage Ecossoise</i>
Skate, tartare sauce	<i>Raie à la Tartare</i>
Salmis of duck à la Valencienne	<i>Salmis de canard à la Valencienne</i>
Mince cutlets à la Soubise	<i>Côtelettes à la Soubise</i>
Prune jelly	<i>Gelée aux prunes</i>
Anchovy creams	<i>Petites mousses aux anchois</i>

Salmis of duck à la Valencienne is served with a border of slices of oranges, and orange sauce.

November 13

Clear soup with macedoine	<i>Consomme à la Macédoine</i>
Lobster quenelles, horse-radish sauce	<i>Quenelles de homard à la Russe</i>
Rolled beef steak	<i>Cannelon de bœuf</i>
Indian pudding	<i>Pouding à l'Indienne</i>
Bloater toasts	<i>Croûtes à la Yarmouth</i>

Indian pudding is a kind of cabinet pudding with ginger and slices of preserved ginger, and is served with a ginger wine sauce.



November 14

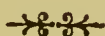
Fish soup with rice	<i>Potage de poisson au riz</i>
Veal tendons, cheese sauce	<i>Tendrons de veau à la Naples</i>
Lark pie	<i>Croustade de mauviettes</i>
Charlotte à la Princesse	<i>Charlotte à la Princesse</i>
Lobster croûtes	<i>Croûtes de homard</i>

Charlotte à la Princesse is a Charlotte made with vanilla cream with dried fruits, and is decorated with pink and white icing.

November 15

Spaghetti soup	<i>Consommé au spaghetti</i>
Fillets of soles in cases	<i>Filets de soles en caisses</i>
Loin of mutton à la Sultane	<i>Carbonade de mouton à la Sultane</i>
Lobster salad	<i>Mayonnaise de homard</i>
Chestnut cream	<i>Crème aux marrons</i>

Loin of mutton à la Sultane is a larded and rolled loin, with a rich savoury stuffing with raisins, served in a brown sauce with orange juice and chopped ham.



November 16

White tapioca soup	<i>Crème de tapioca</i>
Baked sprats	<i>Esprots au gratin</i>
Pilau of mutton	<i>Pilau à la Turquie</i>
Roast fowl	<i>Poulet rôti</i>
Sponge nests	<i>Petits nids aux confitures</i>
Sardine fritters	<i>Fritot aux sardines</i>

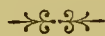
Sponge nests are little nest shapes of light cake, with preserve in the centre and whipped cream, sprinkled with chopped almonds and pistachios.

November 17

Mock turtle soup with quenelles	<i>Potage Prince de Galles</i>
Broiled tench, caper sauce	<i>Tanches grillées aux câpres</i>
Soufflé of fowl	<i>Soufflé de volaille</i>
Ham à la Polonaise	<i>Jambon à la Polonaise</i>
Parisian Baba	<i>Baba à la Parisienne</i>
Curried eggs on toast	<i>Canapés d'œufs à la Madras</i>

Ham à la Polonaise is braised, and served with sausages and peas puddings.

Parisian Baba is a Baba cake soaked with syrup, covered with apricot purée and decorated with dried fruits; served with a compote of fruit in the centre with cream.



November 18

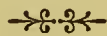
Clear soup with rice	<i>Consommé au riz</i>
Timbales of oysters	<i>Timbales aux huîtres</i>
Braised fillet of beef with vegetables	<i>Filet de bœuf à la Paysanne</i>
Neapolitan salad	<i>Salade à la Napolitaine</i>
Gâteau of prunes	<i>Gâteau de prunes</i>

Neapolitan salad is composed of slices of eggs and Bologna sausage, with a salad in the centre with tartare sauce.

November 19

White soup with rice balls	<i>Potage Romaine</i>
Fillets of skate aux fines herbes	<i>Filets de raie aux fines herbes</i>
Stewed ox tails with chestnuts	<i>Queue de bœuf aux marrons.</i>
Roast hare	<i>Lièvre rôti</i>
Apricot tartlets with cream	<i>D'Artois aux abricots à la crème</i>
Egg cutlets à la Soubise	<i>Crépinettes d'œufs à la Soubise</i>

Egg cutlets à la Soubise are slices of hard boiled eggs, coated with soubise sauce, bread-crumbed and fried.



November 20

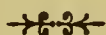
Lentil soup	<i>Potage à la Chantilly</i>
Turbot, oyster sauce	<i>Turbot, sauce aux huîtres</i>
Hashed beef au gratin	<i>Escalopes de bœuf au gratin</i>
Creams of ham with salad	<i>Petites crèmes de jambon en mayonnaise</i>
Coffee soufflé	<i>Soufflé au café</i>
Princess sandwiches	<i>Tartines à la Princesse</i>

Princess sandwiches are made of brown bread and butter with potted fowl or game, and are masked with mayonnaise sauce and garnished with macédoine vegetables.

November 21

Clear curry soup	<i>Consommé à l'Indienne</i>
Aspic of prawns	<i>Aspic de chevrettes</i>
Jugged hare	<i>Civet de lièvre</i>
Loin of pork, soubise sauce	<i>Longe de porc à la Soubise</i>
Alexandra puddings	<i>Petits poudings à l'Alex- andra</i>
Devilled chestnuts	<i>Marrons à la Diable</i>

Alexandra puddings are little custard puddings decorated with chopped almonds and angelica, and served in an apricot sauce with wine.



November 22

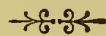
Bisque soup	<i>Potage à la Bisque</i>
Fillets of pork à la Maltaise	<i>Filets de porc à la Maltaise</i>
Mutton cutlets with olives	<i>Côtelettes de mouton aux olives</i>
Blancmange with fruit	<i>Blancmanger aux fruits</i>
Anchovy straws	<i>Pailles aux anchois</i>

Fillets of pork à la Maltaise are served in a savoury white sauce with orange juice and chopped orange peel, mushrooms and parsley.

November 23

Chestnut soup with rice	<i>Purée de marrons au riz</i>
Stuffed herrings	<i>Harengs farcis</i>
Sweetbreads with mushrooms	<i>Ris de veau aux champignons</i>
Roast turkey à la St. James	<i>Dinde à la St. Jacques</i>
Apple custards	<i>Petites crèmes de pommes</i>
Salad sandwiches	<i>Sandwiches à la Jardinière</i>

Roast turkey à la St. James has a sausage-meat stuffing and brown sauce, and is served with currant jelly.



November 24

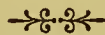
Clear soup à la Russe	<i>Consommé à la Russe</i>
Matelote of eels	<i>Anguilles en matelote</i>
Blanquette of turkey with poached eggs	<i>Blanquette de dinde à la Reine</i>
Fillets of beef with fried potatoes	<i>Petits filets de bœuf à la Française</i>
Vegetable pancakes	<i>Crêpes à la Jardinière</i>
Gâteau of figs	<i>Gâteau de figues</i>

Clear soup à la Russe is garnished with shreds of carrot, celery and leeks.

November 25

Tomato and rice soup	<i>Potage à la Stamboul</i>
Irish fish pie	<i>Pâte de poisson à l'Irlandaise</i>
Sirloin of beef	<i>Aloyau de bœuf</i>
Broiled ham with spinach	<i>Jambon aux épinards</i>
Apple and ginger pudding	<i>Pouding de pommes à l'Indienne</i>
Anchovy custard	<i>Crèmes d'anchois</i>

Irish fish pie is a baked shape of mashed potato, filled with pieces of fish in white sauce.



November 26

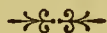
Clear soup with Brussels sprouts	<i>Consommé aux choux</i>
Creams of whiting	<i>Petites crèmes de merlans</i>
Beef olives	<i>Olives de bœuf</i>
Italian pie	<i>Pâté à l'Italienne</i>
Date pudding	<i>Pouding aux dattes</i>
Celery fritters	<i>Beignets de céleris</i>

Italian pie is made of veal and ham, with layers of hard-boiled yolks of eggs and small balls of stuffing.

November 27

Clear soup with celery	<i>Consommé au céleri</i>
Fillets of plaice, fine herbs sauce	<i>Filets de plie aux fines herbes</i>
Braised leg of mutton with haricot beans	<i>Gigot à la Bretonne</i>
Russian salad	<i>Salade à la Russe</i>
Venus pudding	<i>Crème à la Vénus</i>
Tomato rice	<i>Riz aux tomates</i>

Venus pudding is a mould of custard flavoured with rum and decorated with ginger; served with a ginger custard sauce.



November 28

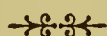
Eel soup	<i>Potage aux anguilles</i>
Hashed mutton with tomato purée	<i>Ragoût de mouton à l'Américaine</i>
Chicken salad	<i>Mayonnaise de volaille</i>
Empress pudding	<i>Pouding à l'Impératrice</i>
Devilled soufflés	<i>Petits soufflés à la Diable</i>

Empress pudding is composed of layers of rice and jam, with custard, in a dish lined with paste.

November 29

Clear soup with turnip balls	<i>Consommé à la Prince</i>
Smelts, baked with herbs	<i>Eperlans en ragoût</i>
Vol-au-vent of chicken with tongue	<i>Vol-au-vent de volaille à l'écarlate</i>
Veal steak, capsicum sauce	<i>Filet de veau, sauce piment</i>
Meringue of figs	<i>Meringue de figues</i>
Vermicelli à la Venise	<i>Vermicelle à la Venise</i>

Vermicelli à la Venise is a cream of vermicelli with chopped ham and gravy.



November 30

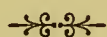
Palestine soup	<i>Potage à la Palestine</i>
Cod, Italian sauce	<i>Cabillaud à l'Italienne</i>
Cream of veal with spinach	<i>Crème de veau aux épinards</i>
Rabbit, fried in batter	<i>Lapereau à la Suisse</i>
Apples à la Frangipane	<i>Pommes à la Frangipane</i>
Croûtes of roe	<i>Canapés aux laitances</i>

Apples à la Frangipane are slices of apples with jam, covered with custard and baked.

December 1

Chestnut and game soup	<i>Purée de marrons à la Mancelle</i>
Fricassee of cod à la Suède	<i>Cabillaud en fricassée à la Suède</i>
Scotch eggs	<i>Œufs à l'Écossaise</i>
Galantine of sucking pig	<i>Cochon de lait en galantine</i>
Stewed celery	<i>Céleri au jus</i>
Raspberry sponge	<i>Mousse aux framboises</i>

Fricassee of cod à la Suède is served in an ornamental potato border, with mayonnaise sauce with horseradish.



December 2

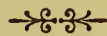
Macaroni soup	<i>Consommé au macaroni</i>
Sprats	<i>Esprotts</i>
Boiled neck of mutton with mashed turnips	<i>Carré de mouton à la Nivernaise</i>
Roast pheasant	<i>Faisan rôti</i>
Paradise pudding	<i>Pouding au Paradis</i>
Cheese puffs	<i>Petits choux au parmesan</i>

Paradise pudding is a steamed apple and breadcrumb pudding with brandy.

December 3

Chiffonade soup	<i>Potage à la Chiffonade</i>
Fish quenelles	<i>Quenelles de poisson</i>
Salmis of pheasant à la Bohémienne	<i>Salmis de faisan à la Bohémienne</i>
Pork cutlets with purée of chestnuts	<i>Côtelettes de porc aux marrons</i>
Chartreuse of pears	<i>Chartreuse de poires</i>
Cheese salad	<i>Salade au fromage</i>

Salmis of pheasant à la Bohémienne is served in a rich brown sauce with ham and mushrooms.



December 4

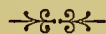
Vegetable soup with cheese	<i>Potage à la Savoyarde</i>
Brill, tartare sauce	<i>Barbue à la Tartare</i>
Ragoût of pork with gherkins	<i>Ragoût de porc aux cornichons</i>
Mutton and kidney pudding	<i>Casserole de mouton aux rognons</i>
Strawberry trifle	<i>Bagatelle aux fraises</i>
Eggs à la Matelote	<i>Œufs à la Matelote</i>

Eggs à la Matelote are poached eggs on croûtes, with fillets of anchovies, and a brown herb sauce.

December 5

Clear soup with olive potatoes	<i>Consommé aux pommes olives</i>
Fillets of whiting aux fines herbes	<i>Filets de merlans aux fines herbes</i>
Braised beef with macaroni	<i>Bœuf braisé à la Milanaise</i>
Soufflé of ham	<i>Soufflé de jambon</i>
Venetian pudding	<i>Pouding à la Vénitienne</i>
Chestnut sandwiches	<i>Tartines à la Mancelle</i>

Venetian pudding is a sort of cold cabinet pudding with layers of dried fruits, decorated with fruit and jelly.



December 6

Vermicelli soup	<i>Potage vermicelle</i>
Fish cake à la Palerme	<i>Gâteau de poisson à la Palerme</i>
Sheep's tongues, cheese sauce	<i>Langues de mouton au parmesan</i>
Croustade of game	<i>Croustade de gibier</i>
Rice cream	<i>Crème au riz</i>
Anchovies à la St. Augustine	<i>Anchois à la St. Augustine</i>

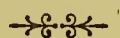
Fish cake à la Palerme is served in a brown sauce with lemon juice and shreds of lemon peel.

Anchovies à la St. Augustine are anchovy creams in little moulds of aspic.

December 7

Clear soup à la Royale	<i>Consommé à la Royale</i>
Broiled haddock à la maître d'hôtel	<i>Merluiche grillée à la maître d'hôtel</i>
Croquettes of beef	<i>Croquettes de bœuf</i>
Guinea fowls	<i>Pintades</i>
Polish tartlets	<i>Petits gâteaux à la Polonaise</i>
Savoury custards	<i>Crèmes aux fines herbes</i>

Polish tartlets are little envelope shapes of puff pastry, decorated with preserve or jelly.



December 8

Friar Tuck soup	<i>Potage Friar Tuck</i>
Smelts au gratin	<i>Eperlans au gratin</i>
Suprême of fowl	<i>Suprême de volaille</i>
Shoulder of mutton	<i>Epaule de mouton</i>
Italian fruit cake	<i>Gâteau de fruits à l'Italienne</i>
Cheese ramequins	<i>Ramequins à la Sefton</i>

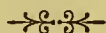
Italian fruit cake is a light cake soaked with syrup and served with a compote of fruit in the centre, garnished with fruit and cream.

December 9

Clear soup à la Christina	<i>Consommé à la Christina</i>
Fillets of turbot, anchovy sauce	<i>Filets de turbot à la Mazarine</i>
Pig's feet à la Marseillaise	<i>Pieds de porc à la Marseillaise</i>
Broiled steak with Brussels sprouts	<i>Châteaubriand à la Bruxelloise</i>
Lemon jelly	<i>Gelée de citron</i>
Curried apples	<i>Pommes en kari</i>

Clear soup à la Christina is garnished with chestnuts and cherries.

Pig's feet à la Marseillaise are stuffed, and served in soubise sauce.



December 10

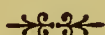
Ox kidney soup	<i>Potage à la Hesse</i>
Broiled barbel, piquante sauce	<i>Barbeau, sauce piquante</i>
Fricassee of mutton with rice	<i>Fricassée de mouton au riz</i>
Stuffed larks à la Chipolata	<i>Mauviettes à la Chipolata</i>
Gâteau of figs with cream	<i>Gâteau de figues à la crème</i>
Cheese sandwiches	<i>Tartines au parmesan</i>

Stuffed larks à la Chipolata are served in a brown sauce with sausage balls, bacon and chestnuts.

December 11

Oyster soup	<i>Potage aux huîtres</i>
Fillets of gurnard, Venetian sauce	<i>Filets de grondins à la Vénitienne</i>
Curried beef	<i>Bœuf à l'Indienne</i>
Galantine of fowl	<i>Galantine de poulet</i>
Baroness pudding	<i>Pouding à la Baronne</i>
Anchovy salad	<i>Salade aux anchois</i>

Baroness pudding is a boiled pudding of suet, raisins, flour and milk.



December 12

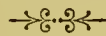
Clear soup with cheese	<i>Consommé à la Florentine</i>
Red mullet à la Claudine	<i>Rougets à la Claudine</i>
Quenelles of veal, ham sauce	<i>Quenelles de veau au jambon</i>
Loin of pork	<i>Longe de porc</i>
Cocoanut pudding	<i>Pouding à la noix de coco</i>
Cheese pancakes	<i>Crêpes au fromage</i>

Red mullet à la Claudine is dressed in a brown sauce with capers, anchovies and mushrooms.

December 13

Clear soup with Jerusalem artichokes	<i>Consommé à la Jérusalem</i>
Timbales of fish	<i>Petites timbales de poisson</i>
Croustade of pork à la Diable	<i>Croustade de porc à la Diable</i>
Neck of mutton with purée of haricots	<i>Carré de mouton à la Dustan</i>
Baked apple and rice pudding	<i>Pouding à la Genevoise</i>
Bloater straws	<i>Pailles à la Yarmouth</i>

Croustade of pork à la Diable is fillets of pork on croûtes of fried bread, covered with a tomato sauce with parmesan, cayenne and breadcrumbs.



December 14

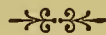
Mutton broth with potatoes	<i>Potage à l'Irlandaise</i>
Brill à la Ste. Méne- hould	<i>Barbue à la Ste. Méne- hould</i>
Stewed kidneys with macaroni	<i>Rognons à la Milanaise</i>
Pigeon cutlets	<i>Côtelettes de pigeons</i>
Barley cream	<i>Crème à l'orge</i>
Devilled sprats	<i>Esprotts à la Diable</i>

Brill à la Ste. Méne-
hould is dressed in pieces in a white sauce with parmesan, covered with bread-crumbs.

December 15

Rabbit soup	<i>Purée de lapereau</i>
Lobster cakes, Dutch sauce	<i>Petits pains de homard à la Hollandaise</i>
Boiled beef with vege- tables	<i>Bœuf à l'Anglaise</i>
Indian pancake	<i>Crêpe à l'Indienne</i>
Savoury soufflés	<i>Soufflés piquants</i>

Indian pancake is a flat cake of rice, browned on the top, and garnished with preserved ginger and cherries.



December 16

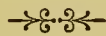
Clear soup with semolina	<i>Consommé à la semoule</i>
Fillets of soles à la Dauphine	<i>Filets de soles à la Dauphine</i>
Stewed fowl, tarragon sauce	<i>Poule à l'estragon</i>
Ox tongue	<i>Langue de bœuf</i>
Sultana pudding	<i>Pouding aux sultanas</i>
Anchovy pastry	<i>Talmouses aux anchois</i>

Fillets of soles à la Dauphine are stuffed, rolled, breadcrumbed and fried, and served with lobster sauce.

December 17

Pea soup	<i>Purée de pois</i>
Fish salad	<i>Mayonnaise de poisson</i>
Ragoût of beef à la Bordelaise	<i>Ragoût de bœuf à la Bordelaise</i>
Mutton cutlets with purée of chestnuts	<i>Côtelettes à la crème de marrons</i>
Stewed figs	<i>Compote de figues</i>
Devilled chicken livers	<i>Foies de volaille à la Diable</i>

Ragoût of beef à la Bordelaise is served with slices of beef marrow, and a brown sauce with chopped herbs.



December 18

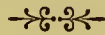
Clear soup with barley	<i>Consommé à l'orge</i>
Fillets of haddock, tartare sauce	<i>Filets de merluche à la Tartare</i>
Chicken fritters	<i>Fritot de poulet</i>
Stewed ox cheek à la Czarina	<i>Tête de bœuf à la Czarina</i>
Apple jelly	<i>Gelée aux pommes</i>
Caviar croûtes	<i>Croûtes au caviar</i>

Stewed ox cheek à la Czarina is served in a sharp brown sauce with gherkins and sultanas.

December 19

Cream of rice soup	<i>Crème de riz</i>
Oyster kromeskys	<i>Kromeskys aux huîtres</i>
Leg of mutton	<i>Gigot de mouton</i>
Genoese apricot cake	<i>Gâteau Génoise aux abricots</i>
Salsifis fondues	<i>Petites fondues de salsifis</i>

Genoese apricot cake is a Genoese cake in layers with apricot jam, covered with the jam and garnished with cream.



December 20

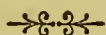
Chicken soup with macaroni	<i>Purée de volaille à la Milanaise</i>
Herrings, stewed with herbs	<i>Harengs en matelote</i>
Potato pasty	<i>Pâté à l'Irlandaise</i>
Stewed partridges	<i>Perdreaux en ragoût</i>
Orange salad	<i>Salade aux oranges</i>
Tongue toasts	<i>Croûtes à l'écarlate</i>

Orange salad is made of slices of oranges with wine and raisins.

December 21

Chestnut soup with eggs	<i>Potage de marrons à la Colbert</i>
Brill, stuffed and baked	<i>Barbue à la Normande</i>
Boudins of game	<i>Boudins à la Chasseur</i>
Chipolata croustade	<i>Croustade à la Chipolata</i>
Tipsy cake	<i>Gâteau au cognac</i>
Stuffed olives	<i>Olives farcies</i>

Chipolata croustade is a raised pie filled with sausages, bacon and chestnuts, and brown sauce.



December 22

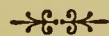
Red haricot soup	<i>Potage à la Condé</i>
Fish soufflé	<i>Soufflé de poisson</i>
Saddle of mutton	<i>Selle de mouton</i>
Curried eggs	<i>Œufs en kari</i>
St. Martin's pudding	<i>Pouding à la St. Martin</i>

St. Martin's pudding is a steamed pudding of mince-meat with rice and eggs, served with a brandy sauce.

December 23

Clear soup à la Valetta	<i>Consommé à la Valetta</i>
Cod, anchovy sauce	<i>Cabillaud, sauce anchois</i>
Fillets of mutton with artichoke purée	<i>Filets de mouton à la Palestine</i>
Roast rabbits	<i>Lapereaux rôtis</i>
Swiss roll	<i>Cannelon à la Suisse</i>
Anchovy creams	<i>Crèmes aux anchois</i>

Clear soup à la Valetta is garnished with slices of Tangerine oranges and shreds of the peel



December 24

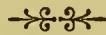
Lentil soup	<i>Potage à la Chantilly</i>
Whiting, parsley sauce	<i>Merlans, sauce persil</i>
Fricassee of rabbit	<i>Lapereau en fricassée</i>
Mince cakes	<i>Crépinettes à la Ménagère</i>
Vanilla custards	<i>Crèmes à la vanille</i>
Norfolk eggs	<i>Œufs à la Norfolk</i>

Norfolk eggs are halves of hard-boiled eggs, bread-crumbed and fried, and served with sharp sauce.

December 25

Oysters	<i>Huîtres</i>
Mock turtle soup	<i>Potage à la fausse tortue</i>
Turbot, Dutch sauce	<i>Turbot, sauce Hollandaise</i>
Fillets of beef	<i>Filets de bœuf</i>
Roast turkey	<i>Dinde rôtie</i>
Queen's salad	<i>Salade à la Reine</i>
Plum pudding	<i>Pouding de Noël</i>
Mince pies	<i>Petits pâtés d'émincé</i>

Queen's salad is composed of shred celery and whites of hard-boiled eggs in tartare sauce with chopped tarragon, garnished with slices of sausage and yolks of eggs.



December 26

Castelaine soup	<i>Potage à la Castelaine</i>
Fish cutlets	<i>Côtelettes de poisson</i>
Blanquette of turkey with mushrooms	<i>Blanquette de dinde à la Mancelle</i>
Devonshire pie	<i>Pâté à la Devonshire</i>
Stewed pears with cream	<i>Compote de poires à la crème</i>
Curried rice	<i>Riz à l'Indienne</i>

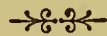
Castelaine soup is a thick soup made of beef.

Devonshire pie is a pork pie with bacon and apples.

December 27

Clear soup with shred carrots	<i>Consommé à la Crécy</i>
Soles, butter sauce	<i>Soles, sauce au beurre</i>
Rolled sirloin of beef	<i>Aloyau en cannelon</i>
Larks in cases	<i>Mauviettes en caïsses</i>
Newcastle pudding	<i>Pouding à la Newcastle</i>
Devilleed almonds	<i>Amandes à la Diable</i>

Newcastle pudding is a custard and bread pudding, steamed in a mould lined with dried cherries.



December 28

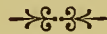
Palestine soup with rice	<i>Potage Palestine au riz</i>
Herrings, caper sauce	<i>Harengs aux câpres</i>
Beef cake in macaroni	<i>Pain de bœuf à la Milanaise</i>
Braised ham with vege- tables	<i>Jambon à la Jardinière</i>
Châteaubriand rolls	<i>Petits cannelons à la Châteaubriand</i>
Cream cheese	<i>Fromage à la crème</i>

Châteaubriand rolls are little rolls of pastry filled with mincemeat.

December 29

Fish soup	<i>Potage au poisson</i>
Neck of pork à l'Alsacienne	<i>Carré de porc à l'Alsacienne</i>
Giblet pie	<i>Pâté aux abatis</i>
Soufflé pudding	<i>Pouding soufflé</i>
Anchovy straws	<i>Pailles aux anchois</i>

Neck of pork à l'Alsacienne is served with pickled cabbage, potato croquettes and sausage balls.



December 30

Mulligatawny soup	<i>Potage Mulligatawny</i>
Fish quenelles	<i>Quenelles de poisson</i>
Haricot of mutton	<i>Navarin de mouton</i>
Pheasants, soubise sauce	<i>Faisans à la Soubise</i>
Swedish salad	<i>Salade à la Suède</i>
Chocolate meringues	<i>Meringues au chocolat</i>

Swedish salad is made of beef, pickled herrings, apples and potatoes, cut in dice, with chopped herbs, gherkins and capers, oil and vinegar; garnished with anchovies and olives.

December 31

Clear soup with quenelles	<i>Consommé aux quenelles</i>
Skate, black butter sauce	<i>Raie au beurre noir</i>
Soufflé of pheasant	<i>Soufflé de faisan</i>
Pork cutlets à la Dauphinoise	<i>Côtelettes de porc à la Dauphinoise</i>
Ginger cream	<i>Crème de gingembre</i>
Savoury jellies	<i>Petites gelées aux fines herbes</i>

Pork cutlets à la Dauphinoise are served with a purée of chestnuts, and brown sauce with orange juice and shreds of orange peel.

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 1608

Microfilm No:

Date	Particulars
28/10/96	Chemical Treatment Fumigation Deacidification Spray (PTDA) Lamination Solvents Leather Treatment Adhesives Remarks

