

*VII. Grønsagssupper:*

- A. Grønsagssupper med snittede Grønsager:
  - 21. Hvidkaalssuppe.
- B. Grønsagssupper med hakkede Grønsager:
  - 22. Grønkaalssuppe.
  - 23. Hvid Søbekaal.
- C. Grønsagssupper med purerede Grønsager:
  - 24. Gulerodssuppe.
  - 25. Kartoffelsuppe.
  - 26. Tomatsuppe.
- D. Bælgfrugtsupper:
  - 27. Gule Ærter.

*VIII. Kødssupper:*

- 28. Brun, klar Suppe.
- 29. Oksekødssuppe.

*IX. Desserter:*

- 30. Abrikosgrød.
- 31. Maizena-Budding.
- 32. Mannagrynsbudding.
- 33. Sveskegrød.
- 34. Æblegrød.

## Biretter til Forretter.

- a. Smør.
- b. Sukker (+ Kanel).
- c. Sødme.
- d. Saftsauc.
- e. Saftvand.
- f. Hvidtøl.
- g. Rugbrødsterninger.
- h. Kammerjunkere.
- i. Melboller.
- j. Kødboller.
- k. Fiskeboller.
- l. Makaroni.
- m. Grønsager.

Efterretterne er inddelt i 7 Grupper (I.—VII.).

*I. Kogte Kødretter:*

- 35. Kogt Flæsk, fersk.
- 36. — — , sprængt.
- 37. — Kalvekød, fersk.
- 38. — Oksekød, fersk.
- 39. — — , sprængt.
- 40. — Svinebov.

*II. Stege:*

- 41. Flæskesteg.
- 42. Hel Fricandeau.
- 43. Oksesteg.