

4. Citronsuppe. Stegt Flæsk med brune Bønner.
5. Hakkebøf med Kartofler. Æblegrød.
6. Risvælling. Lobeskoves.
7. Sagovælling. Bankekød.
8. Kernemælkssuppe. Flæskepandekage.
9. Suppe med Ris. Suppekød med Peberrodssauce.
10. Engelsk Bøf med Kartoffelmos.
11. Kernemælksgrød. Stegt Okselever, Bærkompot.
12. Norsk Øllebrød. Kogt Torsk.
13. Byggrynsvælling. Stegt Sild med stuede Kartofler.
14. Skotsk Kartoffelsuppe. Blodbudding.
15. Gemyssesuppe. Stegt Hjerter eller Nyre.
16. Blaabærsuppe. Salt Kød med Gemyse.
17. Hvid Bønnesuppe. Æbleskiver.
18. Majsflagevælling. Boller i brun skarp Sauce.
19. Øllebrød. Sild i sur Sauce.
20. Risengrød. Hachis med brunede Kartofler.
21. Brun Suppe med Nudler. Finker med brunede Kartofler.
22. Forløren Chokoladesuppe. Kød i Carry med Ris.
23. Ølsuppe. Klipfisk.
24. Ærter og Flæsk.
25. Rismelsvælling. Flækesteg med Surkaal.
26. Grønkaal. Flæsk og Pølse.
27. Sprængt Kød med stuvet Kaal. Pandekage.
28. Brun Bønnesuppe med røget Svinehoved.
29. Bollemælk. Faarekød i Kaal.
30. Hvidkaalssuppe med kogt Pølse.
31. Havrevælling. Stegt Flæsk i brun Løgsauce.
32. Sødssuppe. Skinke med Røræg.
33. Kaalrouletter. Omelet.
34. Havresuppe. Skrabet Bøf, Kartoffelmos.
35. Flæskebouillon. Kalvekotelet.
36. Byggrynssødssuppe. Dampkogt Fisk.
37. Æggemælk med Tvebakker. Benløse Fugle.
38. Frikadeller med brunede Roer. Maizenabudding.
39. Fløjelsgrød. Sursteg.
40. Rismelsgrød. Grilleret Kød.
41. Skinkesuppe med Grønærter. Vaffer.
42. Kernemælksvælling. Kaninfricassé.
43. Sødgrød. Rensdyrsteg.
44. Boghvedegrød. Fiskefrikadeller.
45. Flæskepandekage. Æblesuppe.

Søndagsretter.

1. Fiskerand. Svedskesuppe.
2. Kalvesteg. Oplagt Mælk.