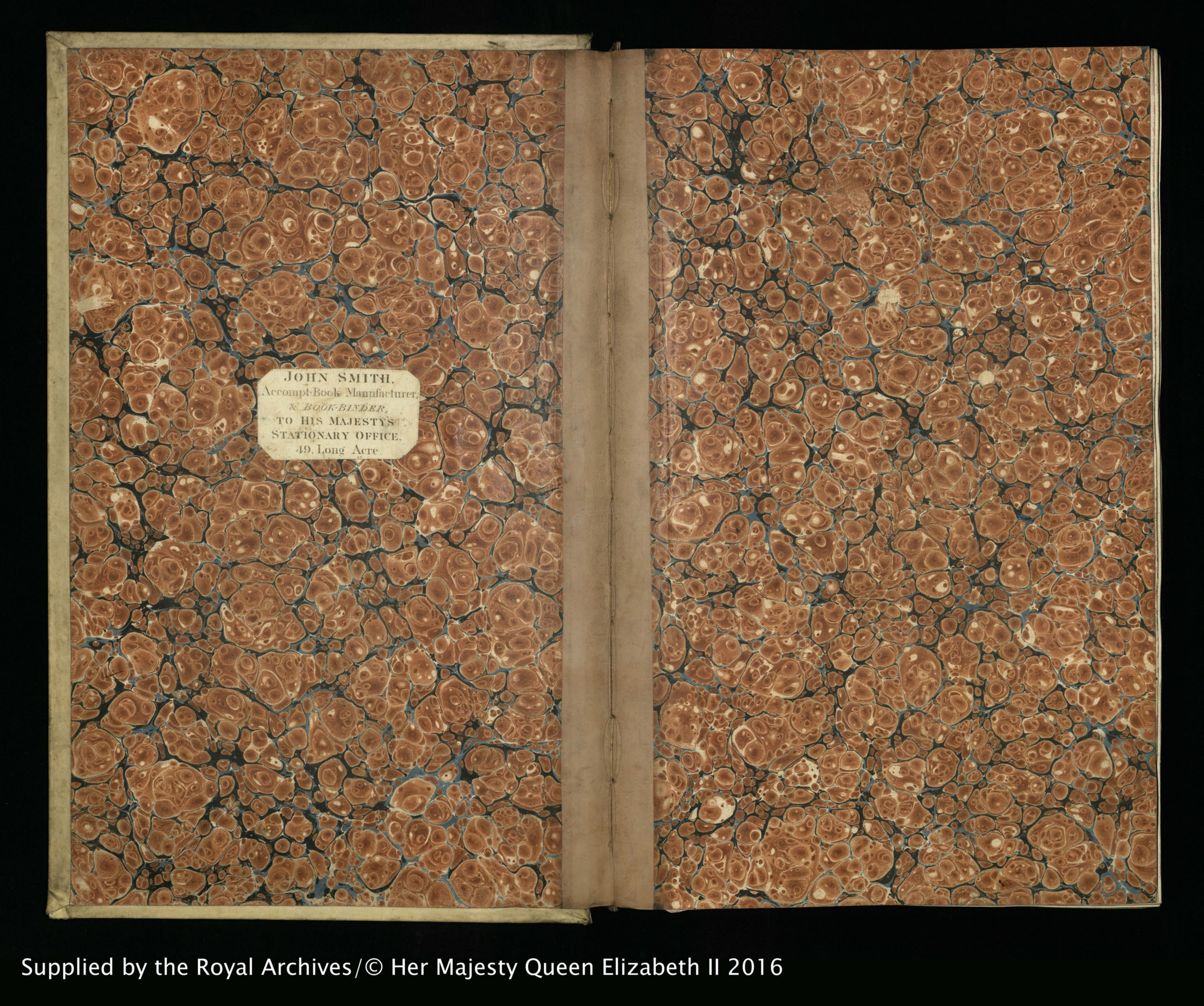

LEDGER



1850

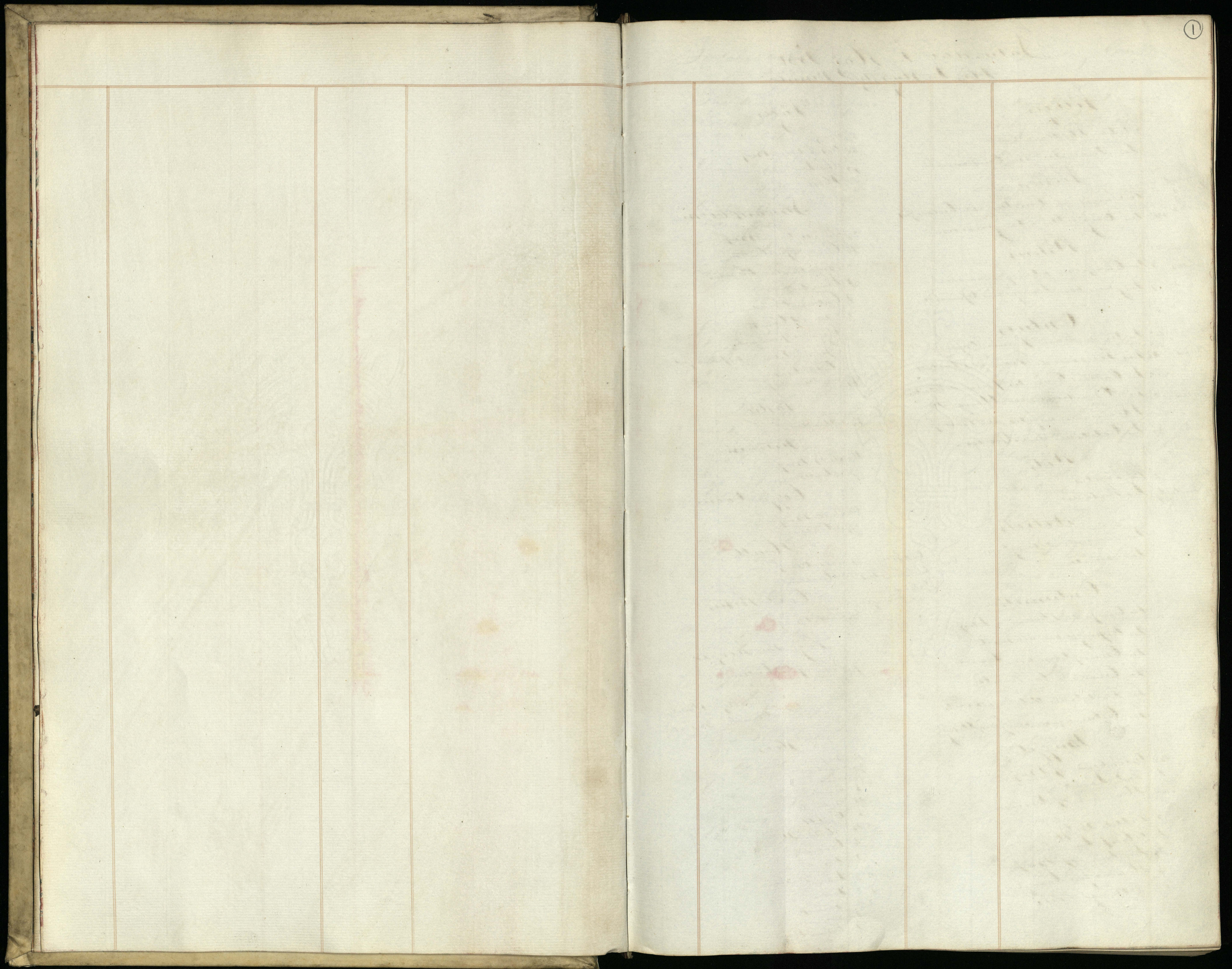
LEDGER

1830

The image shows the inside of an open book, with both the left and right covers visible. The covers are decorated with a marbled paper pattern consisting of irregular, cell-like shapes in shades of brown and tan, separated by thin, dark blue lines. The central gutter of the book is visible, showing the binding structure. On the left cover, there is a small, rectangular, cream-colored label with black text.

JOHN SMITH,
Accompt-Book Manufacturer,
& BOOK-BINDER,
TO HIS MAJESTY'S
STATIONARY OFFICE,
49. Long Acre.

MRH/MRHF/MENUS/MAIN/MIXED/14



Saturday 1 May 1830
Her Majesty's Dinner

Potages	Pices
A la Hollandaise	3/4 Soup
Les Dumettes au consommé	3/6 Aschbon Beef
Poisson	3/4 The ham
Le Saumon bouilli et beurré fin	3/4 Hash
Les Onquilles a la genevoise	Soups & Coors
Pateves	25 Small round Beef
Les Chapon a la financiere	14 Chick of Button
1/2 Le jambon braizé aux Epinards	50 Bouillie de Chicken
Entrées	1 ham & fry
Les Lis de mare piqués, asperges	1 Calves Head
Breast de Veau au blanc aux Herbes	2 de Veau
Les Carottes au vin blanc et huile	Eggs & Spinach
Les Chateaux au blanc	Spinach & asparagus
1/2 Camille au file de Boeuf	Lettuces
1/2 Les Cotelettes de Mutton	1/2 Mutton chops
Pots	Pastries
Chicken 2 Les Poulets	3/4 Mutton
1/2 Les Pintades	Kitchen
Pateves	1/4 Salt Beef
Les Pateves a l'Anglais	7 Mutton
La Soufflée	Coffee Coors
Entrées	6/4 Salt Beef
Les Omelette de Veau a l'aspic	3/4 Mutton
Les Asperges au naturel	Hall
Les Choux-fleurs au beurre	Extra 3/4 Salt Beef
Les Crème a la Vanille	1/2 Chicken
Les Tartelletes d'abrid'oeufs	1/2 Chicken
Les Colimaçons en fruit de mer	1/2 Orange
Buffet	Coal Porters
1/2 Aschbon of Beef	3/4 Salt Beef
1 1/2 Ham	Sage the Keeper
1/2 Ham of Venison	7 1/2 Chick of Button
2 Pullets of off	1/2 Chicken
1 1/2 Lib of Lamb	1/2 Chicken
2 1/2 Lib of Beef	1/2 Chicken
3 Ham for braizé	1/2 Chicken
1/2 Pottinge & Pick	1/2 Chicken

Saturday Contd. (1A)

The King's Breakfast	The King's Dinner
50 Pullet Hot	50 Potage de Poulet
50 " Cold	50 Potage de Veau
Lunch	50 Mince Oysters
50 Chicken boiled	50 Mutton Patties
Supper	50 1/2 Veal
50 Chicken 1/2	50 Les Jagers de Potatoes
50 Pullet Cold	1/2 Galen d'orange et de Veau
Dinner	1/2 Chicken 1/2
50 Potage de Poulet	The Duke of Cumberland
50 Veal broiled	50 Soup
50 Mutton Patties	50 Ham chops
50 Veal	1 Pullet 1/2
Chicken 1/2	1/2 Oyster jelly
50 Pullet Cold	The Doctors Lunch
Supper	50 Soup Mince
50 Chicken 1/2	1/2 Ham of 1/2 Lamb
50 Pullet Cold	1/2 Chicken 1/2
Dinner	1/2 Ham - jelly
50 Potage de Poulet	Lord Comyngham
50 Veal broiled	1/2 Lib of Lamb
50 Mutton Patties	1 Pullet Mince & Tricole
50 Veal	1/2 Veal Cutlets
Chicken 1/2	50 Pastey - jelly
50 Pullet Cold	50 Cold Ham & Fowl
Supper	Mr W. Wrighton
50 Chicken 1/2	1 Pullet 1/2
50 Pullet Cold	1/2 Ham & Cold
Dinner	Lord Frithavon
50 Potage a la Crème	1/2 Sandwiches
50 Veal Cutlets	Tea
1 Pullet 1/2	1/2 Beef
1/2 Pastey Vegetables	1/2 Veal
Mr Seymour	1/2 Lamb
1/2 Salt beef & Boiled	1/2 Fowl and Mince
1 The ham	1/2 asparagus
1/2 Mince Fowl and Mince	Mr W. Wrighton
1/2 asparagus	1 Pullet Ham & Souper
Lord Comyngham	Lord Frithavon
1/2 Salt beef & Boiled	1/2 Chicken Ham & Sandwiches
1 The ham	
1/2 Mince Fowl and Mince	
1/2 asparagus	

Tuesday 2nd May 1830
His Majesty's Dinner

Potages
1 lb. les Deux de Bouef brochet
de Veau ala Minasov

Soups
1 lb. les Bagnons bouillis et grillés
de Bouillon bouillis et sauté

Relieves
1 lb. les Boules grillés au Champagne
1 lb. les Eggs sauté au lactus jaunes

Entrées
1 lb. les Coquettes de Veau au jus
1 lb. les Coquettes de Veau au jus
1 lb. les Filets de saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Pots
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Relieves
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Entrées
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Buffet
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Breakfast
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Pages
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Stewards Room
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Coffee Room
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Pastry
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Kitchen
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Hall
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Coal Porters
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Upholsterers
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Mr Seymour
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Mr St. Fremantle
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Monday 3rd May 1830
His Majesty's Dinner

Potages
1 lb. les Deux de Bouef brochet
de Veau ala Minasov

Soups
1 lb. les Bagnons bouillis et grillés
de Bouillon bouillis et sauté

Relieves
1 lb. les Boules grillés au Champagne
1 lb. les Eggs sauté au lactus jaunes

Entrées
1 lb. les Coquettes de Veau au jus
1 lb. les Coquettes de Veau au jus
1 lb. les Filets de saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Pots
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Relieves
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Entrées
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Buffet
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Breakfast
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Lunch
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Supper
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Pages
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Stewards Room
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Pastry
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Coffee Room
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Kitchen
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Coal Porters
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Hall
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Page the Keeper
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Mr. Mannable
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Boiled Off
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus
1 lb. les Saumon au jus

Monday Cont.

The King's Dinner
Potage Soufflé au Lis
Stk 8/6
10
1
14
Pint 2
Veal Boiled
Oysters Stewed

Lord Conyngham

11 St. Mutton w
3 Pigeons w. 3 Sauce
1 Hamlet
10 St. Mutton Beef
6 Eggs Ham
1 Duck

The Doctors Lunch

10 Hamlet
8/6 St. Mutton Chops
1 Pullets boiled
Pasty Vegetable

The Earl of Warwick

Sauces

Lord Grantham

Sauces

Stoch

19 Beef
17/6 Veal
6 Meat
3 Fowls
2 Two loaves
2 Loaves w
1 Sandwich w
28 Squills w
1 Eggs w
11 Hick w
2 Cream w
4 w
4 1/2 Ham Bacon
1 Oysters Baked
2 w

Tuesday Cont.

The King's Dinner
chick 1 Potage Soufflé au Lis
2 Whiting fried
14 Sole boiled
Loin 7/6 St. Mutton Potage
9 Veal - w
w boiled
Pint 2 Oysters Stewed

The Lord Steward

1 Loin w
Stk 8/6 St. Mutton Chops
1 Pullets w
6 Eggs Ham
Vegetable

Breakfast

Tongue w

The Doctors Lunch

Potage au Vermicelle
Stk 7
1
1
1
Vegetable

Stoch

19 Beef
17/6 Veal
6 Meat
3 Fowls
2 Two loaves
2 Loaves w
1 Sandwich w
28 Squills w
1 Eggs w
11 Hick w
2 Cream w
4 w
4 1/2 Ham Bacon
1 Oysters Baked
2 w

Tuesday 9. May 1830.

His Majesty's Dinner

Potages
Le Potage Soufflé
Les Saucisses de Mouton en Brochettes
Poissons
Les Pigeons bouillis en sauce
Les Saucisses bouillis en sauce
Les Saucisses aux fines herbes
Relishes
Les Pâtés de Volailles à l'Anglaise
Le Saucisson de Veau à la Richemont

Entrées

Le Filet de Veau à l'Espagnole
Les Cotelettes de Mouton en Sauce
Le Saucisson de Veau en Sauce
Les Boudinots de Mouton
L'Entrée de Mouton aux Champignons
Les Rissoles de Volailles à la Richemont

Pots

Les Pâtés
L'Œuf

Relishes

Le Soufflé au Lait
Les Saucisses à la Richemont

Entrées

Les Champignons au Jus
Les Œufs au Jus
Le Saucisson de Veau aux Champignons
Le Filet de Veau
Les Saucisses à la Richemont
Les Croquettes en Friture

Buffet

13/2 Trichrome Beef
9 Loin of Mutton
2 1/2 Mutton Bacon
2 Pullets w
1 Loin of Veal
3 Ham braizé

Breakfast

Les Saucisses w
Le Lait

Lunch

Pullets w

Supper

Chicken w

Pastry

Loin of Veal
Fish

Pages

Fish
Trichrome Beef
Loin of Veal
Veal & Bacon
Cold Meat & Vegetables

Stewards Room

Fish
Trichrome Beef
2 Chicken Mutton
1/2 Loin of Veal
Veal & Bacon
Beef w
Fowl w
1/2 Veal
Les Croquettes au Lait
Fowl Cold Meat
Vegetables

Coffee Room

1/2 Mutton
Fish

Kitchen

Sauces
Mutton

Hall

Sauces
Mutton

Coal Porters

Sauces
Beef

1/2 Schweitzger, Chicken
Carrage 2 Sols
Starch 3 Sols

The Doctors Dinner

14 Potage à la Souboise
14 Sole boiled
14 Trichrome Beef
14 Les Cotelettes de Mouton
14 au Veau

14 Soufflé de Veau
Pasty & Vegetables

Breakfast Ham, Tongue, Sausages

The Bishop of Chichester

Chicken & Ham
Lord Grantham
Tongue & Beef Sauces

Wednesday 5 May 1830
His Majesty's Dinner

Potages
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes

Viandes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes

Entrées
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes

Rôtis
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes

Relèves
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes

Entrées
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes

Relèves (Buffet)
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes

Breakfast
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes
File of Potatoes

Pices
9 3/4 Veal
14 Bacon
2 Boiled Rabbits
4 1/2 Boiled Custards

Forward Room
15 Veal
8 1/2 Beef
2 Calves
2 Spring of Calf
7 1/2 The
50 Basil
5 1/2 Lamb
50 Truss
10 Ox
Pastey
3 1/2 Sturgeon

Coffee Room
6 Seal
2 Bacon

Butcher
25 p. Sturgeon
6 Seal
2 Bacon

Hall
6 Seal
2 Bacon
60 Sturgeon

Coal Porters
6 1/2 Sturgeon

Sold Stewards Lunch
20 Ham
1 Loin of Lamb
1 Boiled Rabbit
1 Boiled Custard
1 Potage
1 Salad
1 Bread
1 Butter
1 Cheese
1 Eggs
1 Tea
1 Coffee
1 Sugar
1 Cream
1 Fruit
1 Vegetables

Wednesday Contd

The Kings Dinner
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

The Duke of Cumberland
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

Masses
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

The Bishop of Winchester
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

The Doctors
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

Sold Stewards
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

Stew
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

Thursday Contd (4)

The Kings Dinner
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

The Doctors Lunch
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

The Bishop of Winchester
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

Sold Stewards
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

Stew
Potage
Chicken
Beef
Lamb
Veal
Dessert

Thursday 3. May 1830.
His Majesty's Dinner

Friday 4. May 1830.
His Majesty's Dinner

Potages
Camp 5.0. La Bonne Soupe
La Creme de Lis
Boissons
Stk 4. Les Maguerreux bouillis et grillés
Sals 4. Les Sals fins et bouillis
Virginia Water 1. Brochet de St. Hachin

Relieves
Chicken 2. Les Soulets, Saletty, aux Noisettes
H 1. Le jambon braisé aux Epices

Entrées
S.O. Les Saucisses de veau aux lentilles
Stk 8 1/2. Les Cotelettes de veau panées grillées
Sain 7. L'Ommelette de St. Hachin
Soyon 6. Le Pot de Riccons a l'anglais
Park 4. Le Capucellier au jus de truffes
S.O. Le Blanguettes de la main poire de saumon
Chicken 2. Le Fricassee de poulet aux champignons
S.O. Le Soulet au coulis aux choux

Rots
Chicken 2. Les Soulets
Soyon 1. Le veau

Relieves
Les Souffles au Lis
Les Cotelettes a la Chantrelle

Entremets
S.O. La Salade de St. Hachin
Les Couronnes jaunes
Les Champignons au jus
Les Omelette au St. Hachin
Les Cotelettes de St. Hachin
Les Tranchettes de Grosbeille
Les Gâteaux au St. Hachin
La Creme de abricot

Buffet
26. Sir loin de veau
1. Tête de veau
2. Calves de veau
S.O. Le Hachin de Sauglier
3. Pâté de off
1. Tête de veau
2. Sauglier

Breakfast
1. Pâté de Hot

Lunch
H. Pâté de veau

Supper
1. Chicken de Hot
1. Pâté de veau

Raves
13. Sir loin de veau
1. Chicken bouilli
S.O. Tranchettes de veau
S.O. Soupe

Steward's Room
28 1/2. Sir loin de veau
1. Calves de veau
2. Pâté de off
15 1/2. Chicken de St. Hachin
Stk 2. Rabbit bouilli
S.O. Souffles de St. Hachin
S.O. Ommelette de St. Hachin
S.O. Hash de Colons
Soyon 6 1/2. Stewed chops

Pantry
6 1/2. Beef
1. Chicken

Coffee Room
7 1/2. Beef
1. Chicken

Kitchen
17. Beef
3. Chicken

Hall
38 1/2. Beef
53 1/2. Chicken

Coal Porters
7. Beef

The Lord Steward
Sick Room 2. Sals
Soyon 1. Souffles de St. Hachin

The Lord Steward
1. Pâté de veau
H 2. Souffles de
5. Pâté de veau
Stk 6 1/2. Chicken Chops
6. Egg Bacon

Potages
Stk 1. La Julienne
Had 1. La Sals de veau
Boissons
Soyon 1. Les Tranchettes de veau
Sals 6. Les Tranchettes de veau
Soyon 1. Les Tranchettes de veau

Relieves
Lyon 1. Le veau braisé a la jus
22. Pâté de veau a la jus

Entrées
H. Water Les Saucisses de veau aux lentilles
Pâté 2. Le veau de veau aux Couronnes
S.O. 1. Le Blanguettes de la main poire de saumon
Chicken 2. Les Souffles de veau a la Chantrelle
S.O. Le Capucellier au jus de truffes
Stk 8 1/2. Les Cotelettes de veau panées grillées
Had 1. Le Pot de Riccons a l'anglais
Stk 4. Le Cotelettes de veau a l'anglais

Rots
Chicken 2. Les Soulets
Soyon 6. Les Sals
Bandy 6

Relieves
Les Souffles au jus
Les Couronnes jaunes

Entremets
Les Omelette de St. Hachin
Les Couronnes jaunes
Les Tranchettes de St. Hachin
S.O. Les Tranchettes de veau
Les Cotelettes de veau
Les Souffles de veau
Les Tranchettes de veau
Les Cotelettes de veau
Les Souffles de veau

Buffet
15 1/2. Sir loin de veau
15 1/2. Chicken de St. Hachin
1. Tête de veau
Bacon de veau
3. Pâté de off
5. Sir loin de veau
3. Souffles de veau
4. Sauglier de veau

Breakfast
1. Pâté de Hot

Lunch
H. 1. Pâté de veau
H. 1. Pâté de veau
1. Chicken de Hot

Raves
S.O. Soupe
6 1/2. Sir loin de veau
S.O. Beef de veau
S.O. Tranchettes de veau
H. Cold meat

Steward's Room
17. Sir loin de veau
12 1/2. Chicken
4. Bacon de veau
7. Souffles de veau
S.O. Tranchettes de veau
H. Egg Bacon
6 1/2. Souffles de veau
S.O. Chicken de veau
2. Sir loin de veau
S.O. Hash and cold meat

Pantry
3 1/2. Beef
1. Bacon

Coffee Room
S.O. Beef de veau
8 1/2. Bacon de veau

Kitchen
8 1/2. Beef
4. Bacon
15 1/2. Chicken

Coal Porters
4 1/2. Beef
2. Bacon

Hall
33 1/2. Beef
30. Bacon
39. Chicken

Page. The Keeper
7. Chicken

The Lord Steward
Sick Room 2. Sals
Soyon 1. Souffles de St. Hachin

The Lord Steward
4. Souffles de veau
Hk 8 1/2. Chicken Chops
S.O. Calves de veau
Pantry de veau

Lady Comyn's Breakfast
S.O. Cold chicken de veau

Friday Cont^d

Saturday Cont^d

Saturday 8th May 1830.
His Majesty's Dinner

The King's Dinner

- 1 Poulet au vin
- 20 Steaks of veal boiled
- 1 Chicken w/ asparagus

Lord Ravensworth's Lunch

- 20 Potage Crème de lait
- 1 Paillard de volaille
- 20 Cotelettes de veau sautées à la crème
- 20 Cotelettes de veau, poivres grillés
- 1 Saucisson grillé avec sauce

Cold

- 1 Ham, Pies, Veal, Capon etc

The Bishop of Chichester

- 20 Breakfast Tongue Chicken
- 1 Lunch Sandwiches

Lord Trarham

- 20 Pullets, Cold Beef Sandwiches

The Doctors Lunch

- 1 Pullets w/
- 20 Ham Tongue

Stock

- 19 Beef
- 7 Veal
- 7 Lamb
- 3 Fowls
- 7 Ducklings
- 2 Soup do
- 1 Sandwiches
- 28 Butter to
- 1 Eggs do
- 15 Milk do
- 6 Cream do
- 1 Wine do
- 2 Yeast do
- 1/2 Citrus
- 1/2 Lemons
- 8 Hot water bottles

The King's Dinner

- 20 Steaks of veal boiled
- 1 Turkey
- 1 Chicken roasted

Supper

- 11 Pullets etc

H. R. H. The Duke of Cumberland

and H. R. H. Prince George

- 20 Potage au Vermicelle
- 20 Cotelettes de veau
- 1 Filet of lamb
- 1 Pullet

for H. R. H. Salford

- 20 Potage julienne
- 112 Whiting fried

- 4/4 Hens of lamb do
- 1111 Potatoes boiled
- 1111 Lamb do
- Poultry
- Asparagus
- 1111 Potatoes au point

H. R. H. The Duchess of Gloucester

- 1 Chicken Ham Sandwich
- Lord Trarham

- 20 Pullets, Cold Beef, Sandwiches

The Doctors Lunch

- 20 Ham, Tongue, Pullet and Sandwiches

Stock

- 20 Beef
- 7 Veal
- 7 Lamb
- 3 Fowls
- 7 Ducklings
- 2 Soup do
- 1 Sandwiches
- 28 Butter to
- 3 Eggs do
- 14 Milk do
- 6 Cream do
- 2 Wine do
- 43-50 Hard
- 7/1/2 Ham Bacon
- 1/2 Flour Sacks
- 3 Oils to
- 8 Cresses

Potages

- 20 1/2 Potage Choron
- 20 1/2 Potage au Maïs

Volailles

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Relèves

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Entrées

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Rots

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Relèves

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Entrées

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Assiette volante

- 20 1/2 Potage au Maïs

Buffet

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Breakfast

- 1 Pullet do, Hot

Lunch

- 20 1/2 Potage au Maïs

Places

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Steward's Room

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Kitchen

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Coffee Room

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Hall

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Coal Porters

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

The Lord Steward

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

The Bishop of Chichester

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

The Lord Steward

- 20 1/2 Potage au Maïs
- 20 1/2 Potage au Maïs

Monday 10. May 1830.

His Majesty's Dinner

Relieves
Chicken 2. Au Jus et Bouillon
A la julienne
Rousson
Sauceon 4. Per Sauceon bouilli
Mince 1. Per Sauceon bouilli
Lettuce 3
Potatoes 3

Relieves

16. Les Potatoes au Chouffleur
16. Les jambon aux herbes chicorie

Entrées

16. Les Crèmeons de Veau a l'Orange
16. Les Crèmeons de Veau au Chouffleur
Mutton 4. Les Petits Sautes de laitance
16. Les Canetons de Veau en hochepot
Pate 2. La Blanquette de Volaille pour Roy
S.O. Les Capulettes de Veau avec sauce

Pots

Chicken 2. Poutlets
Goose 1. L'Oie

Relieves

Les Beignets a la Cloche
Les Chaux Cakes

Entrées

Les Epinards au Jus
Les Courgettes farcies
Les Haricots vert a la poulette
La Creme au Caramel
Les Canetons de Veau au Raisin
Les Fruits au Amaranth

Buffet

15. Fillets of Veal
17. Chine of Sturgeon
14. Biscuits
3. Patelets de off
1. Veal of Lamb
4. Hamme beuzed
3. Tongues beuzed

Extra

Gooseberry Tart
Wine jelly
Asparagus
S.O. Les Cotes de Boeuf a la gelée

The Lord Steward

4. The ham
14. Hamlets feet
2. Sweet box
The Cakes

Puces

3 1/2. Pain of Veal
3. Bacon
4 3/4. Pain of Sturgeon
3. Pigeons 11

Stewards Room

17 1/2. Pain of Veal
1 1/2. Two Lamb
1 1/2. Cotelet Head of Bacon
S.O. Beef Steak Brooding
7 1/2. The Sturgeon
S.O. Scotch Veal a la chaudiere
S.O. Chine of Veal beuzed
3. Seven Bacon
Spinach and Onions (per 100)

Pastry

4. Veal
1. Bacon

Coffee Room

8 1/2. Veal
4. Bacon

Kitchen

7 1/2. Veal
4. Bacon
13 1/2. Sturgeon

Hall

5 1/2. Veal
25. Bacon
6 1/2. Sturgeon

Coal Porters

4 1/2. Veal
2. Bacon

1 1/2. Cooney 2 sets
1 1/2. Sturgeon 2 sets

Mr. Murrable

S.O. Soup
S.O. The Lamb
S.O. Sturgeon Chicken and hock
S.O. Pastes Vegetables

Page the Keeper

8 1/2. Pain of Sturgeon

Tuesday 9. May 1830

His Majesty's Dinner

Relieves
Aux Courgettes
Aux Croquettes au consommé
Rousson
Pate 2. La Sauce au Veau a la Orange
Lettuce 3
Lettuce 3
Lettuce 3

Relieves

Pate 2. Les Cotes de Boeuf farcies
Pate 2. Les Cotes de Boeuf farcies
Pate 2. Les Cotes de Boeuf farcies
Pate 2. Les Cotes de Boeuf farcies
Pate 2. Les Cotes de Boeuf farcies
Pate 2. Les Cotes de Boeuf farcies
Pate 2. Les Cotes de Boeuf farcies
Pate 2. Les Cotes de Boeuf farcies

Pots

Chicken 2. Les Sautes
Lettuce 1. Les Sautes
Lettuce 1. Les Sautes
Lettuce 1. Les Sautes

Relieves

Le Bonoin de Cabinet
Les Coteaux au Gros Saucis
Les Champignons au Jus
Les Asperges
Les Choux au Jus
Les Frites au Jus
Les Canetons au Amaranth
La Gelle au Amaranth

Buffet

1 1/2. Pain of Veal
1 1/2. Bacon
1 1/2. Sturgeon
1 1/2. Chicken
1 1/2. Ham
1 1/2. Tongues
1 1/2. Patelets
1 1/2. Veal
1 1/2. Bacon

The Lord Steward

3. Pigeons
9 1/2. The Sturgeon
The Ham
Egg 6. Fried Ham & Eggs
Lettuce 2. Sweet box

Lord Strathmore

S.O. Sea Food & Sauce

8

Tuesday Cont.

The King's Breakfast

1 Pint of Milk
14. 20. Cold

Lunch

14. 1 Pint of Cold

Dinner

Chicken 1 Potage a la Chicken
14. 8 3/4 Veal Cutlets
1 Chicken 15
14. 14. 1/2 Ham
14. 14. 1/2 Ham
14. 14. 1/2 Ham
14. 14. 1/2 Ham

The Princess's Lunch

50. 1/2 Chicken Soup
50. 1/2 Chicken Chops
50. 1/2 Chicken 15
50. 1/2 Lamb Cold
50. 1/2 Sausage Vegetables

The Doctors Dinner

Potage au Courcoubert
Le Saumon bouilli et humors frits
Les Cotelettes de Veau panies
1 Omelette de Volaille aux Courcoubert
Le Lapereau roti
La Tarte et la Gelée
asperges

Stock

20 1/2 Beef
7 1/2 Veal
7 1/2 Lamb
3 Fowls
7 Sausages D.
12 Soup do
1 Sausage do
28 Butter do
1 Eggs 16 2
4 1/2 Ham
4 1/2 Fat Bacon
12 Stick D.
6 Cream do
1 do do do

Wednesday Cont.

The King's Breakfast

1 1/2 Pint of Milk

Dinner

Chicken 1 Potage Souffle aux Herbes
9 1/2 1/2 of Veal broiled Steaks
1 Chicken 15

Supper

1 Chicken 15

Sir St. Seaman

20. Potage au Courcoubert
20. 1/2 Chicken broiled
1 Chicken broiled
20. 1/2 Soup do
20. 1/2 C. Fowl do
Theparagus Paste

Sir W. Knighton

20. Cold Ham
20. 1/2 Beef 1/2 Ham

Dinner

9 1/2 1/2 of Veal Cutlets
2 1/2 Chicken broiled
1/2 Chicken a la King's

The Bishop of Chichester

10. Breakfast Lunch
1/2 Ham Chicken & Sandwiches

Col Thornton

20. Cold Ham & Fowl

Stock

20 1/2 Beef (8 Quarts)
7 1/2 Veal
7 1/2 Lamb
3 Fowls
7 Sausages
12 Soup do
1 Sausage do
6 Calves Feet
28 Butter do
1 Eggs 16 2
12 Stick D.
6 Cream do
1 do do do
1 P. Fowl broiled
2 Hens do

Wednesday 12. May 1830.

His Majesty's Dinner

Entrées

1. 1/2 La Pomme d'Or
1. 1/2 La Creme de Vanille

Poissons

1. 1/2 Le Brochet d'Or
1. 1/2 Le Saumon broillé a la King's

Relèves

1. 1/2 Le Filet de Veau broillé aux Epices
1. 1/2 Les Courcoubert a la King's

Entrées

1. 1/2 Les Herbes de Veau piquées au jus
1. 1/2 La Blanquette de Veau aux Courcoubert
1. 1/2 Les Cotelettes de Veau aux Courcoubert
1. 1/2 Les Cotelettes de Veau aux Courcoubert
1. 1/2 Les Cotelettes de Veau aux Courcoubert

Rots

1. 1/2 Les Courcoubert
1. 1/2 Les Courcoubert

Relèves

1. 1/2 Les Courcoubert
1. 1/2 Les Courcoubert

Entrées

1. 1/2 Les Courcoubert de Veau
1. 1/2 Les Courcoubert de Veau
1. 1/2 Les Courcoubert de Veau
1. 1/2 Les Courcoubert de Veau
1. 1/2 Les Courcoubert de Veau

Puffes

1. 1/2 Pain de Veau
1. 1/2 Chêne de Veau
1. 1/2 Veau d'Or
1. 1/2 Frittes do
1. 1/2 T. de Veau
1. 1/2 Pain de Veau

The Lord Steward

1. 1/2 Frittes do
1. 1/2 The Steward
1. 1/2 Veau d'Or
1. 1/2 Cold Meat

The Duke of Leeds

1. 1/2 1/2 Chicken Chops
1. 1/2 Cold Meat
1. 1/2 1/2 of Lamb
1. 1/2 Vegetables

Fices

1. 1/2 Soup
1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 Veau d'Or
1. 1/2 Veau d'Or

Stewards Room

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Pastries

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Coffee Room

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Kitchen

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Hall

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Coal Porters

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Stewards

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Stewards

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Stewards

1. 1/2 1/2 of Veau
1. 1/2 1/2 of Veau

Thursday 13th Nov 1836
His Majesty's Dinner

Potages

1/2 Chicken Soup
1/2 Chicken Soup

Vegetables

Whiting & Les Hautains bouillies au lait fin
1/2 Potage de Truite bouillie au naturel
1/2 Potage de Truite bouillie au naturel
1/2 Potage de Truite bouillie au naturel

Relishes

1/2 Omelette aux fines herbes
1/2 Omelette aux fines herbes

Entrées

1/2 Potage de Truite au lait fin
1/2 Potage de Truite au lait fin
1/2 Potage de Truite au lait fin
1/2 Potage de Truite au lait fin
1/2 Potage de Truite au lait fin

Rots

1/2 Chicken
1/2 Chicken

Relishes

1/2 Potage
1/2 Potage

Entrées

1/2 Potage
1/2 Potage
1/2 Potage
1/2 Potage
1/2 Potage

Buffet

1/2 Chicken
1/2 Chicken
1/2 Chicken
1/2 Chicken
1/2 Chicken

The Lord Steward's Lunch

1/2 Chicken
1/2 Chicken
1/2 Chicken
1/2 Chicken

Pages

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Steward's Room

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Pastry

1/2 Chicken
1/2 Chicken

Coffee Room

1/2 Chicken
1/2 Chicken

Kitchen

1/2 Chicken
1/2 Chicken

Hall

1/2 Chicken
1/2 Chicken

Coal Vendors

1/2 Chicken
1/2 Chicken

1/2 Chicken
1/2 Chicken

Sir H. Walford's

1/2 Chicken
1/2 Chicken

Dinner

1/2 Chicken
1/2 Chicken
1/2 Chicken
1/2 Chicken

Thursday Contd.

The King's Breakfast

1/2 Soup
1/2 Soup

Lunch

1/2 Soup
1/2 Soup

Dinner

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

The Duke of Cumberland

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Lord Aberdeen

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Breakfasts

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Stock

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Friday Contd. (10)

The King's Breakfast

1/2 Soup
1/2 Soup

Lunch

1/2 Soup
1/2 Soup

Dinner

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Lord Scarborough's Dinner

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Sir H. Tennent's Lunch

1/2 Soup
1/2 Soup

Dinner

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Breakfasts

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Stock

1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup
1/2 Soup

Friday 14th May 1830.
His Majesty's Dinner

Potatoes
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Poissons
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Relieves
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Entrées
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Rots
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Relieves
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Entremets
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Puffes
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Pages
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Steward Room
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Housekeeper
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Coal Sorters
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Coffee Room
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Kitchen
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Hall
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Page Book Keeper
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

The Lord Steward
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Saturday 15th May 1830.
His Majesty's Dinner

Potatoes
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Poissons
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Relieves
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Entrées
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Rots
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Relieves
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Entremets
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Puffes
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Pages
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Steward Room
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Housekeeper
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Coal Sorters
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Coffee Room
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Kitchen
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Hall
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Coal Sorters
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Housekeeper
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

The Lord Steward
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux
 10 lb. judicieux

Saturday Cont.

The Kings breakfast

1 Pullet w. Hot

Lunch

1/4 Cold Mutton

Dinner

Chicken & Potatoes Caulis au vin
1 Chicken w.
1/2 Kcal Cakes
Minced Chicken Kcal Suet
Spinage French Beans

The Bishop of Chichester

Breakfast. Chicken & Sausage

Lunch. Sausages

Dinner. Potage au vin
Shallots au fine herbes
Fennel & dill
Asparagus & Potatoes
Pasty & Asparagus

Sir H. Hatford

Breakfast. Ham Sausage & Eggs

Lunch. Chicken Sandwich

Dinner. Potage Pommes
Shallots sautees
Mutton Chops
Chicken w.
Pasty & Asparagus

The Duchess of Gloucester

Sausages

Sir H. Denny

Ham Chicken Sandwich

Stock

2 1/2 Beef
1 1/2 Mutton
1 1/2 Lamb
28 Butter
3 Eggs 1/2
3 Milk
9 Beans
12 Soup
1 Sausage
14 Chicken
6 Cream
1 Milk
6 C. Meat
1 1/2 S. of Lentils
55 Ham Bacon

Sunday Cont.

The Kings breakfast

1 Pullet w. Hot

Lunch

1/2 Cold Mutton

Dinner

Potage au vin & Sautes
Coleslaw au Vinaigre
Chicken w.
Prof. Kcal, Chicken, Suet
Milk, Bread, Butter
Spinage French Beans

The Bishop of Chichester

Breakfast. Chicken & Sausage

Lunch. Ham Chicken Sandwich

Sir H. Hatford

Breakfast. Ham Sausage & Eggs

Lunch. Ham Chicken Sandwich

Stock

19 1/2 Beef
7 1/2 Mutton
6 1/2 Lamb
3 Fat
7 Dried Beans
2 Prof. w.
1 Sausage w.
18 Lamb's Feet
28 Butter w.
1 1/2 Eggs 1/2
14 Milk
6 Cream
2 Milk
1/2 Oranges 1/2
8 Creams Beans

Sunday 16 May 1830

His Majesty's Dinner

Potages

1/2 Pullet w. Hot
1/2 Chicken w.
1/2 Mutton
1/2 Lamb

Viandes

1/2 Chicken w.
1/2 Mutton
1/2 Lamb

Relieves

1/2 Chicken w.
1/2 Mutton

Entrées

1/2 Chicken w.
1/2 Mutton
1/2 Lamb
1/2 Beef
1/2 Pork

Pots

1/2 Chicken w.
1/2 Mutton

Relieves

1/2 Chicken w.
1/2 Mutton

Entrées

1/2 Chicken w.
1/2 Mutton
1/2 Lamb
1/2 Beef
1/2 Pork

Buttes

1/2 Chicken w.
1/2 Mutton
1/2 Lamb
1/2 Beef
1/2 Pork

The Lord Stewards Lunch

1/2 Chicken w.
1/2 Mutton
1/2 Lamb
1/2 Beef
1/2 Pork

1/2 Beef
1/2 Mutton
1/2 Lamb
1/2 Pork

Stewards Room

1/2 Beef
1/2 Mutton
1/2 Lamb
1/2 Pork
1/2 Chicken
1/2 Mutton
1/2 Lamb

Pasty

1/2 Beef
1/2 Mutton

Coffee Room

1/2 Beef
1/2 Mutton

Kitchen

1/2 Beef
1/2 Mutton

Hall

1/2 Beef
1/2 Mutton

Coal Porters

1/2 Beef
1/2 Mutton

Upholsterers

1/2 Beef
1/2 Mutton

1/2 Beef
1/2 Mutton
1/2 Lamb
1/2 Pork

Monday 17 May 1830
His Majesty's Dinner

Potages
14. Aux Nouvelles de Sapeyours
Carré Carbonne Blanc

Porrons
10. 2 Omelets de Pigeons au Jus
11. 1 Potage de Pommes de Terre au Natural
12. 1 Potage de Pigeons au Jus
13. 1 Potage de Pigeons au Jus
14. 1 Potage de Pigeons au Jus

Relèves
15. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
16. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
17. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Entrées
18. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
19. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
20. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Rots
21. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
22. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
23. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Relèves
24. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
25. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
26. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Entrémets
27. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
28. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
29. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Puffes
30. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
31. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
32. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Pices
33. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
34. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
35. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Steward's Room
36. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
37. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
38. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Pastry
39. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
40. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
41. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Coffee Room
42. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
43. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
44. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Kitchen
45. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
46. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
47. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Hall
48. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
49. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
50. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Coal Porters
51. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
52. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
53. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Face the Keeper
54. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
55. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
56. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Monday Cont.

The King's Breakfast
1. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
2. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
3. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Supper
4. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
5. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
6. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Supper
7. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
8. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
9. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Supper
10. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
11. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
12. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Tuesday Cont. (13)

The King's Breakfast
13. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
14. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
15. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Supper
16. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
17. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
18. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Supper
19. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
20. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
21. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Supper
22. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
23. 20. Les Cotes de Veau à la Royale
24. 20. Les Cotes de Veau à la Royale

Tuesday 18 May 1830
His Majesty's Dinner

Wednesday 19 May 1830
His Majesty's Dinner

Potages
C. Head 1/2 lb. Potage au veau
au Brebis
Poissons
1 lb. de Truette de la mer
de la Manche - Solé
Poisson 2 lb. de Saumon en Saucisson
Solé 3 lb. de Solé frit

Relèves
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé

Entrées
P. 2 lb. de Saucisson de la mer au consommé
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer au consommé
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
P. 2 lb. de Saucisson au consommé

Pots
Chicken 2 lb. de Saucisson
H. 1 lb. de Saucisson

Relèves
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé

Entremets
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé

Buffet
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

The Lord Steward's Lunch
3 P. 2 lb. de Saucisson
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Pots
Fish
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Steward's Room
Fish
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Kitchen
Fish
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Coffee Room
Fish
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Hall
Fish
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Coal Porters
Fish
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Coony
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Stock
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Potages
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
Poissons
1 lb. de Truette de la mer
de la Manche - Solé
Poisson 2 lb. de Saumon en Saucisson
Solé 3 lb. de Solé frit

Relèves
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé

Entrées
P. 2 lb. de Saucisson de la mer au consommé
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer au consommé
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
P. 2 lb. de Saucisson au consommé

Pots
Chicken 2 lb. de Saucisson
P. 2 lb. de Saucisson

Relèves
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé

Entremets
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé
S. P. 1/2 lb. de Crevettes de la mer en Chaudron
P. 2 lb. de Saucisson au consommé

Buffet
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

The Lord Steward
3 P. 2 lb. de Saucisson
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Pots
5 lb. de Saucisson
3 lb. de Saucisson
3 lb. de Saucisson
3 lb. de Saucisson

Steward's Room
14 lb. de Saucisson
13 lb. de Saucisson
11 lb. de Saucisson
10 lb. de Saucisson
9 lb. de Saucisson
8 lb. de Saucisson
7 lb. de Saucisson
6 lb. de Saucisson
5 lb. de Saucisson
4 lb. de Saucisson
3 lb. de Saucisson
2 lb. de Saucisson
1 lb. de Saucisson

Kitchen
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Coffee Room
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Hall
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Coal Porters
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Coony
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

The Lord Steward's Lunch
3 P. 2 lb. de Saucisson
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon
1 lb. de Truette de la mer
1 lb. de Saumon

Wednesday Contd.

Thursday Contd.

Thursday 20 May 1836.
Her Majesty's Dinner

The King's Breakfast

1 Pullet 1/2 lb
Lunch

1/2 Col. Potatoes

Dinner

chick 1 Potage Soufflé au lait
20 Beefsteak of best of beef
1 Chicken 1/2
Poussin 1 Potage à la crème au pain
1/2 lb 1/2 lb of Veal broiled
1/2 lb 1/2 lb Minced Mutton

The Duke of Wellington

1/2 Potage au Vermicelli
1/2 Mutton Chop
1 Pullet 1/2
Cassia Vegetables

Sir A. Tennyson

1/2 Potage au Vermicelli
1/2 Chicken broiled
1/2 Mutton Chop
Cassia - asparagus

The Porters Breakfast

1/2 Ham, Tongue Pullet
1/2 Col. Thornton
1/2 Col. Lamb
The Bishop's Lunch
1/2 Ham Chicken Sandwich
1/2 Lord Featherston's Breakfast
1/2 1/2 of Lamb, Tongue, Pullet.

Stocks

10 Beef
1/2 Veal
1/2 1/2
3 Fowls
7 Quackens
2 Beef w
1 Mutton
28 Butter t
1 Egg 1/2
1/2 Flour Salt
1 1/2 Flour Sausage
1/2 1/2
6 Cream on
1 1/2

Stock for Sirs

1 Capon
2 Chickens
6 Pigeons
1 1/2 1/2
2 1/2 1/2
26 1/2 1/2

The King's Breakfast

1 Pullet 1/2 lb
Lunch

1/2 Col. Potatoes

Dinner

chick 1/2 Potage au lait & Omelette
1/2 Pullet au lait
Lampreys Saute
1/2 1/2
1 Chicken 1/2
6 Quack 1/2
1/2 1/2

Supper

1/2 1/2

The Duke of Rutland

1/2 Ham Chicken Sandwich

The Bishop of Exeter

1/2 Ham Chicken Sandwich

Lord Masham

1/2 Tongue Potatoes 1/2 Cook

1/2 Ham Chicken

Potatoes

1/2 1/2

1/2 1/2

Poissons

1/2 1/2

Relaves

1/2 1/2

Entrées

1/2 1/2

Roets

1/2 1/2

Relaves

1/2 1/2

Entremets

1/2 1/2

Buffet

1/2 1/2

The Lord Steward

1/2 1/2

Pages

1/2 1/2

Stewards Room

1/2 1/2

Post

1/2 1/2

Coffee Room

1/2 1/2

Kitchen

1/2 1/2

Hall

1/2 1/2

Coal Porters

1/2 1/2

Stables

1/2 1/2

Stables

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

1/2 1/2

Friday 21 May 1830.
His Majesty's Dinner

	Viandes
14 <u>Quarter of Lamb</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 3/4 <u>Head of Lamb chops</u> 1 <u>Steak Veal</u> 1 <u>Beef</u>
Poissons	Stew Room
14 <u>Two Herrings</u> 1 <u>Salmon</u> 1 <u>Trout</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Steak Veal</u> 1 <u>Beef</u>
Relishes	Kitchen
6 <u>Vegetables</u> 1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Steak Veal</u> 1 <u>Beef</u>
Entrées	Hall
14 <u>Vegetables</u> 2 <u>Chickens</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Pots	Coal Vendors
1 <u>Beef</u> 1 <u>Baron Chicken</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Relishes	Hall
1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Entremets	Coal Vendors
1 <u>Beef</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Buffet	Hall
12 <u>Quarter of Veal</u> 16 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Beef</u> 4 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Beef</u> 14 <u>Potatoes</u> 14 <u>Head of Calf</u> 14 <u>Beef</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
The Lord Steward	Hall
1 <u>Beef</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>

	Pots
1 <u>Beef</u> 1 <u>Baron Chicken</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Stew Room	Kitchen
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u> 1 <u>Steak Veal</u> 1 <u>Beef</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Kitchen	Hall
1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Hall	Coal Vendors
1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Coal Vendors	Hall
1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Hall	Coal Vendors
1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Coal Vendors	Hall
1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>

Friday Contd.

	Monday Contd.
The King's Breakfast	Monday Contd.
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Dinner	Monday Contd.
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Dinner	Monday Contd.
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Dinner	Monday Contd.
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>

Saturday Contd.

	Tuesday Contd.
The King's Breakfast	Tuesday Contd.
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Dinner	Tuesday Contd.
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Dinner	Tuesday Contd.
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>
Dinner	Tuesday Contd.
1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>	1 <u>Quarter of Veal</u> 1 <u>Baron Chicken</u> 1 <u>Head of Calf</u>

Saturday 22 May 1830
His Majesty's Dinner

Sunday 23 May 1830
His Majesty's Dinner

Vegetables

Chicken 2
Mushrooms
Maitre d'Hotel

Poissons

Virginia Water
Trout 1
Whiting 2
Lobster 1

Relishes

Goose 1
H. 2. 1

Entrées

Pullet 2
Tib. 1
Chicken 2
S.P.
S.P.
Sir H. Harpo

Pots

Chicken 2
H. 2.

Relishes

Les variolles a la fleur d'Orange
Les Choux grillés au beurre

Entrémets

Les Petits Pies étuvés
Les Champignons au beurre
La Salade de Truies
La Gelée de Orange
Les Pastiches de Gruyères
Les Gâteaux Polonois

Buffet

13
1
10
4
1
20

The Lord Steward

1
1
6

Viandes

10
4
30
6

Stewards Room

17
16
2
8
8

9
12
11
12

Pots

4

Coffin Room

7
3

Kitchen

17
8

Hall

80
53

Coal Porters

7

1
2

Vegetables

2
1

Poissons

4
4

Relishes

2
2

Entrées

1
1
1
1
1

Pots

2
6

Relishes

1
1

Entrémets

1
1
1
1
1
1

Buffet

25
8
1
4
1
5
2
3

The Lord Steward

8
1
1

Viandes

15
1
5
1

Stewards Room

25
1
11
1

1
9
6
16
1
1

Pots

6
1
1

Hall

83
33

Coal Porters

8

Coffee Room

7
2

Whistlers

8

Extra
1
1
1

Sunday Conser

Honour Conts

Monday 24 Aug 1830
His Majesty's Dinner

The King's Breakfast
 1 Pullets 1/2 Hot
 Luncheon
 16 Cold Pullets
 Dinner
 Chicken 1 Potage au Macaroni et Choux
 1/2 Omelette et Poulets et Choux
 Chicken 1 La Blanquette aux Concombres
 1 La Blanquette aux pois
 7/8 Les Cotelettes de Veau
 2 Les Filets de veau au lait
 2 Les Filets de veau à la hollandaise
 1 Les Poulets et les Cailles rôties
 1 Les Sautes de pommes
 2 1/2 Les Sautes de Beef figues etc

The Duke of Cumberland
 1/2 Potage au Macaroni
 1/2 Les Cotelettes
 1/2 Chicken etc
 Pasties
 Stock

18 Beef
 70 Veal
 6 Pork
 3 Fowls
 7 Loaves
 2 Soup
 1 Sandwich
 28 Butter etc
 1 Eggs
 12 Milk
 2 Cream etc
 1/2 Flour Sack
 1/2 Seville Oranges etc
 1 Apples
 6 Cream Sugar
 1 Goose
 2 Cold Salmon (Pau)
 3 Trout

The King's Breakfast
 1 Pullets 1/2 Hot
 Luncheon
 Pullets Cold
 Chicken and Pie

Dinner
 Chicken 1 Potage au Macaroni
 1/2 Les Cotelettes au Cresson
 1/2 Les Cotelettes de Veau
 1 Les Filets de veau à la hollandaise

Entrées
 1/2 Les Cotelettes de veau à la hollandaise
 1 Chicken 1/2 Pullets de veau aux pois
 1/2 Les Cotelettes de veau à la hollandaise
 2 Les Filets de veau à la hollandaise

1 Les Poulets rôties
 1/2 Les Sautes de Beef
 Les Sautes de Beef
 Les Sautes de Beef
 Les Sautes de Beef
 Les Sautes de Beef

The Princess's Luncheon
 1/2 Potage au Macaroni
 1/2 Chicken etc
 1/2 Chicken etc
 1/2 Chicken etc
 Pasties, Jelly, etc

Stock
 20 Beef
 70 Veal
 6 Pork
 3 Fowls
 7 Loaves
 2 Soup
 1 Sandwich
 28 Butter etc
 1 Eggs etc
 2 Cream etc
 24 In Loaf of Beef
 12 Milk etc
 6 Cream etc
 1 Flour etc
 6 Calves Feet
 14 Mutton etc
 1 G. Fowls
 6 Ducks
 12 Apples
 24 G. Strawberries

Entrées
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Relèves
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Pots
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Entrées
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Buffet
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

The Lord Steward
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Entrées
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Stewards Room
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Pastries
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Hall
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Coffee Room
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Page the keeper
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise
 1/2 Les Sautes de Beef à la hollandaise

Tuesday 23 May 1830
His Majesty's Dinner

Potages
 Chicken 2 la Moutarde
 Mashed 4 la Jambon au blanc
Vegetables
 Lobster 1 la Sauce Hollandaise
 Whiting 4 les Filets de Sole au jus
Relaves
 S.O. la Sauce de Veau au jus
 H. 2 les Potages de Veau au jus
Entrées
 Chicken 2 les Poullets au jus
 Mashed 4 les Petits pains au jus
 S.O. les Capolletes de Veau au jus
 Chicken 2 la Blanquette de Veau au jus
 H. 1 les Costettes de Veau au jus
Pots
 Chicken 2 les Soufflés
 Pork 2 les Salsicques
Relaves
 le Soufflé au fromage
Entrées
 le Haricots verts au jus
 les Omelettes de Veau au jus
 les Petits pains au jus
 les Pâtés de Veau au jus
 les Pâtés de Veau au jus
Buffet
 14 Dutch Buns
 2 1/2 lb of Ham
 2 1/2 lb Bacon
 4 Pies of Beef
 1 Pie of Lamb
 4 Pies of Potatoes
 The Lord Steward's Lunch
 1 Chicken
 8 lb Butter
 4 Cakes
 4 Soups
 4 Chicken Breakfast

Pages
 10 1/2 Fish
 4 1/2 Dutch Buns
 4 1/2 lb Ham
 6 Eggs Spinach
 2 1/2 lb Mash
Steward's Room
 Fish
 17 1/2 lb Dutch Buns
 11 1/2 lb Ham
 8 1/2 lb Bacon
 8 1/2 lb Potatoes
 2 1/2 lb Liver Bacon
 7 1/2 lb Pies of Beef
 12 Eggs Spinach
 7 1/2 lb Pies of Ham
 4 1/2 lb Pies of Ham
 S.O. Fish Cold Meat
Hall
 3 1/2 lb Ham
 Fish
 6 1/2 lb Ham
 Fish
Kitchen
 16 1/2 lb Pies of Beef
 18 1/2 lb Ham
Hall
 31 1/2 lb Pies of Beef
 52 lb Ham
Coal Porters
 7 1/2 lb Ham
 1 lb Ham
 1 lb Ham
Mr. Munables
 Dinner
 2 1/2 lb Ham
 2 1/2 lb Ham
 2 1/2 lb Ham
Lord Steward
 S.O. Ham
 1 lb Ham
 1 lb Ham

Tuesday Cont.

The King's Breakfast
 1 Pies of Beef
 1 Pies of Beef
Dinner
 Chicken 2 Potages de Veau au jus
 S.O. de Veau au jus
 S.O. de Veau au jus
Entrées
 S.O. les Costettes de Veau au jus
 Chicken 1 les Poullets au jus
 Whiting 2 les Filets de Sole au jus
Pots
 22 Pies of Beef
 1 Pies
 les Haricots
 les Pâtés
 les Pâtés
 S.O. les Pâtés de Veau au jus
Stork
 20 1/2 lb Beef
 7 1/2 lb Ham
 4 1/2 lb Bacon
 3 Pies
 7 Pies
 12 Pies
 1 Pies
 28 Pies
 1 Eggs
 12 Milk
 6 Cream
 1 lb Double
 5 1/2 lb Bacon
 5 1/2 lb Ham
 53 lb Ham
 25 Pies of Beef
 12 Apples
 8 Oranges
 11 Potatoes
 15 Flour
 15 Mashed
 10 Pies
 15 Whiting

Wednesday Cont. (19)

The King's Breakfast
 1 Pies of Beef
 1 Pies of Beef
Dinner
 S.O. Potages de Veau au jus
 S.O. de Veau au jus
 S.O. de Veau au jus
Entrées
 H. les Pâtés de Veau au jus
 Chicken 1 les Poullets au jus
Stork
 14 Pies of Beef
 Chicken 1 les Poullets au jus
 S.O. les Pâtés de Veau au jus
 Chicken 1 les Poullets au jus
 H. Pies of Beef
H.R.H. The Duke of Clarence
 S.O. Pies of Beef
 S.O. Pies of Beef
 S.O. Pies of Beef
Stork
 19 1/2 lb Beef
 7 1/2 lb Ham
 4 1/2 lb Bacon
 3 Pies
 7 Pies
 12 Pies
 1 Pies
 28 Pies
 1 Eggs
 12 Milk
 6 Cream
 1 lb Double
 5 1/2 lb Bacon
 5 1/2 lb Ham
 53 lb Ham
 25 Pies of Beef
 12 Apples
 8 Oranges
 11 Potatoes
 15 Flour
 15 Mashed
 10 Pies
 15 Whiting

Potages	
S.S. au bis et consommé	
S.S. et la julienne	
Rousson	
Virginia 1/2 lb. de Caviar blanc julien	
Trout 1 lb. de Filets de Sole faits	
Sole 4	
Loche 1	
Relieves	
22 3/4 lb. de Cote de porc au Royal	
Chicken 2 des Paules de Veau aux Chaussons	
Entrées	
Pudding 2 de Saute de Salade aux pois	
Veal 12 de Sureau et l'Onion	
Loche 8 lb. de Petes de Saumon	
Sole 2 des Crayettes de Saumon au jus	
Pike 1 des Coquettes de Saumon au jus	
Virginia 1/2 lb. de Boned Beef de Brochet et Saumon	
Pots	
Chicken 2 des Paules	
1 lb. de Caviar	
Relieves	
des Pommes au jus	
des Carottes de France	
Entrées	
de Champignons au beurre	
S.S. de Salade de Saumon	
des Petes de Saumon au jus et autres	
de Gelin et Saumon	
de Saumon au jus	
des Genevoises au jus d'Orange	
Dishes	
17 Loins of Veal	
Bacon Joints	
16 Chicken of Sureau	
Richmond Hammock of Veal	
4 Pieces of Beef	
1 Cote of Mutton	
30 Pie of Potatoes	
Virginia 6 Pigeon Pie	
3 Ham toasting	

Pages	
Soup	
1 1/2 Chicken of Sureau	
1 Hammock of Veal	
6 Egg Sauce	
S.S. de Caviar	
Stewards Rooms	
13 1/2 lb. de Cote de porc	
1 1/2 lb. de Cote de porc	
1 lb. de Boned Beef de Saumon	
2 Rabbits	
2 Calves heads	
30 Omelette d'Onion	
30 Boiled Veal	
1/2 lb. de Saumon	
30 Hash Cold Meat	
Buttry	
32 Veal	
Bacon Coffee Room	
99 lb. of Mutton	
Chicken	
25 Mutton Cold Roast	
Hall	
30 lb. Veal	
50 lb. Mutton	
20 Bacon	
Coal Porters	
6 3/4 Mutton	
Subs { Heavy 4 Veal	
Truss { Heavy 1/2 Mutton	
Sole Cooks Rooms	
Punch	
1 lb. of Lamb	
3 Pigeons	
S.S. de Caviar de Saumon	
Warty Vegetables	
Sole Stairway	
Tongue of Mutton / Sweet food	
Sandwiches / Supper	

Potages	
S.S. et la Française	
S.S. au Consommé au Croute	
Rousson	
Virginia 2 des Penches au Saumon et autres	
Stock 2 des Saumon au jus	
Sole 2 des Sole faits et bouillis	
Relieves	
S.S. de Veau de Saumon au Jus	
Loche 2 des Saumon au Jus	
Entrées	
Chicken 2 de Saumon de Saumon au Jus	
1/2 lb. des Coquettes de Saumon au Jus	
2 lb. de Cote de porc au Jus avec Saumon	
S.S. de Saumon de Saumon au Jus	
Chicken 2 de Saumon de Saumon au Jus	
S.S. de Saumon de Saumon au Jus	
Pots	
Chicken 2 des Paules	
9. Truit 2 des Saumon	
Relieves	
de Saumon	
de Saumon	
Entrées	
S.S. de Saumon de Saumon	
des Saumon au Jus	
des Saumon au Jus	
de Saumon au Jus	
des Saumon au Jus	
des Saumon au Jus	
Dishes	
25 1/4 lb. de Cote de porc	
9 3/4 lb. de Mutton	
10 3/4 lb. de Saumon	
S.S. de Saumon	
4 Pieces of Beef	
1 Cote of Lamb	
1 lb. de Saumon	
The Lord Steward's	
9 lb. of Mutton	
1 Sweet 25	
6 Egg Sauce	
Virginia 6 Bacon	
Cote de porc	

Pages	
Soup	
13 1/2 Soup	
1 lb. de Caviar	
1 lb. de Saumon au Jus	
49 lb. de Cote de porc	
Stewards Rooms	
23 1/2 lb. de Cote de porc	
9 lb. de Saumon	
2 Pieces of Beef	
1 lb. de Saumon au Jus	
16 1/2 lb. de Saumon	
S.S. de Saumon	
12 Eggs Saumon	
9 lb. de Saumon	
Hash Saumon	
Buttry	
4 1/2 lb. de Saumon	
1 Chicken	
Coffee Room	
8 1/2 lb. de Saumon	
1 Chicken	
Kitchen	
19 1/2 lb. de Saumon	
8 lb. de Mutton	
Hall	
32 lb. de Saumon	
5 1/4 lb. de Mutton	
Coal Porters	
6 1/2 lb. de Saumon	
Heavy 1 Chicken	
Medium Mutton 1	
Extra	
Asparagus	
Stock Brooding	
Goose's Feet	
Sole Saumon	
Chicken Saumon	
Col. Steward's	
Chicken Saumon	

Thursday Contd.

The King's Breakfast

1 Biscuit de Hot

Supper

11 Biscuit de Hot

1 Chicken boiled

Dinner

30 Caviar

Chicken 1 Caviar

30 Caviar

2 Les Salses frites et bouillies

Chicken 1 Les Salses frites et bouillies

2 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

Court Minutes

Supper

10 Biscuits

10 Biscuits

10 Biscuits

Sir W. Drury

10 Biscuits

10 Biscuits

10 Biscuits

10 Biscuits

10 Biscuits

10 Biscuits

Stew

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

20 Beef

Friday Contd.

The King's Breakfast

1 Biscuit de Hot

Supper

11 Biscuit de Hot

1 Boiled Chicken

Dinner

Chicken 1 Potage de la Reine

30 Caviar

30 Caviar

2 Les Salses frites et bouillies

Chicken 1 Les Salses frites et bouillies

2 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

Entrées

Chicken 1 Les Salses frites et bouillies

2 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

30 Les Salses de la pourceau et de la Maichard

Friday 28. Nov 1830.

His Majesty's Dinner

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Potages

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Entrées

1/2 lb of Beef
1/2 lb of Chicken

Saturday 27 May 1830.
 His Majesty's Dinner

Potages

ala Hollandaise
 ala Creme de Tomates

Poissons

Trout 1
 Sole 1
 Sole 4
 Le Turbot grillé au vin de Champagne
 Les Sables frits et bouillie

Relaves

Beef 2
 H. 2
 Le Poulet grillé à la Champignon
 Le Gilet de Veau aux Epinards

Entrées

Chicken 2
 Ducks 2
 H. 1
 Chicken 2
 H. 2
 V. 1
 S.P.
 Le Filet de Veau au Choufrou
 Les Canetons Sautes aux pois
 Le Cappon au vin blanc d'Agen
 Le Filet de Veau à la Reine
 Les Escalottes d'Agen sautes
 Les Jambons de Veau froids

Rots

Chicken 2
 Pigeons 6
 Les Poulets
 Les Pigeons

Relaves

Les Bisuits ala Creme
 Les Baignets de Saumon

Entremets

Le Macaroni glacé
 Les Choux-fleurs au beurre
 Les Pois etouffés
 Les Gâteaux Madelaine
 Les Tartelettes de Jaspés
 La Creme de Vanille

Buffet

16
 16
 Fishman
 4
 1
 4
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau
 Le Ham de Veau

Rots

1 1/2
 1
 6
 Le Filet de Veau
 Les Escalottes
 Le Turbot

Stewards Room

17 1/2
 16
 12 3/4
 S.P.
 7
 12
 15
 S.P.
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau
 Le Ham de Veau
 Le Turbot
 Les Escalottes
 Le Macaroni glacé
 Le Filet de Veau

Pastries

3
 Coffee Room

3 1/4
 3 1/4
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau

Entrées

17 1/2
 18 3/4
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau

Stewards

7
 53 1/2
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau

Cool Porters

7
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau

Extra

1
 1
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau

The Lord Stewards

Dinner
 14
 3 1/4
 2
 S.P.
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau
 Le Ham de Veau
 Le Turbot
 Les Escalottes
 Le Macaroni glacé
 Le Filet de Veau

Stewards Room

The Kings Breakfast

1
 11
 1
 2
 1
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau
 Le Ham de Veau
 Le Turbot
 Les Escalottes
 Le Macaroni glacé

Dinner - Entrées

S.P.
 Chicken 1
 P.S.P.
 Wh. 2
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau
 Le Ham de Veau
 Le Turbot
 Les Escalottes
 Le Macaroni glacé

Rots

1
 5 3/4
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau

Potages

M. de Veau
 Compagnie au Crouton
 Macaroni

Stewards

21
 73
 53 1/2
 3
 7
 2
 1
 28
 3 1/2
 58
 74
 1/2
 54
 5
 14
 5
 1
 14
 14
 14
 3
 2
 8
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau
 Le Ham de Veau
 Le Turbot
 Les Escalottes
 Le Macaroni glacé
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau
 Le Ham de Veau
 Le Turbot
 Les Escalottes
 Le Macaroni glacé
 Le Filet de Veau
 Le Gilet de Veau
 Le Ham de Veau
 Le Turbot
 Les Escalottes
 Le Macaroni glacé

Saturday Cont?

~~Stewards Room~~

Lord Stewards

Potage au Beurre
 Cakes of Butter
 Chicken 1
 Pasty, jelly, Vegetables

Sir H. Sturges

Potage au Beurre
 Cakes of Butter
 Chicken 1
 Pasty, jelly, Vegetables

Sir H. Sturges

Potage au Beurre
 Cakes of Butter
 Chicken 1
 Pasty, jelly, Vegetables

Sir H. Sturges

Potage au Beurre
 Cakes of Butter
 Chicken 1
 Pasty, jelly, Vegetables

Sir H. Sturges

Potage au Beurre
 Cakes of Butter
 Chicken 1
 Pasty, jelly, Vegetables

Sir H. Sturges

Potage au Beurre
 Cakes of Butter
 Chicken 1
 Pasty, jelly, Vegetables

Sir H. Sturges

Potage au Beurre
 Cakes of Butter
 Chicken 1
 Pasty, jelly, Vegetables

Sir H. Sturges

Potage au Beurre
 Cakes of Butter
 Chicken 1
 Pasty, jelly, Vegetables

Sunday 30 May 1830
His Majesty's Dinner

Potages
S.O. La Sote au blanc en Sauce
la Brunnoise
Poisson.
S.O. La Saute de harems
les Harems au fines herbes

Relishes
S.O. La Coute au blanc en Chateaufort
Pullette 2 La Saute au blanc ala Saute

Entrées
S.O. 9 Les Harems de Saute au blanc
Pullette 2 La Saute de coupe au blanc
3 S.O. 100 Les Lis de Saute au blanc
Pullette 2 La Saute de Saute au blanc
S.O. 100 Les Saute de Saute au blanc

Rots
Chicken 2 Saute
Duck 3 Saute au blanc

Relishes
Chicken 2 Saute
Duck 3 Saute au blanc

Entremets
La Saute au blanc
La Saute au blanc
La Saute au blanc
La Saute au blanc
La Saute au blanc
La Saute au blanc

Buffet
20 lbs Sir loin of Beef
8 lbs Wt of Mutton
1 Rib of Lamb
Seasoned Hash
4 Slices of
4 Sir loin of
1 Rib of

The Lord Steward
4 Sir loin of
1 Wt. Chicken
S.O. Mutton Seasoned
Cold Chicken Pie

Soups
13 lbs Beef
50 Soups
20 Mutton Ham pie
1 Duck
3 1/2 Wt of Mutton
Soup

Steward's Room
20 Sir loin of Beef
9 Rib of Mutton
20 Beef Steak pudding
10 lbs Mutton Ham
20 Pork Pie
7 lbs Wt of Mutton
14 Wt of Mutton
Duck 2 Wt of Mutton
12 Eggs Bacon
S.O. Chicken pie
Hash & Cold Meat

Roasts
4 lbs Beef
7 Beef
3 Sir loin Lamb chops

Coffee Room
7 Beef
3 Sir loin Lamb chops
Kitchen
14 Beef
11 Lamb

Hall
78 Beef
132 lbs Lamb
Upstairs
5 1/2 Lamb

20 lbs Mutton
20 lbs Mutton

Sunday Contd.

The King's Breakfast
1 Sweet 25 Slices

Supper
15 Slices Cold
1 Chicken Cold

Dinner
Potage Maitre d'Hotel
La Saute
2 Sir Sals fines au bouillon

Entrées
Chicken 8 La Saute au blanc
Duck 8 La Saute au blanc
Chicken 1 La Saute au blanc
2 Omelettes de Saute au blanc
La Saute au blanc
La Saute au blanc
La Saute au blanc

The Duke of Cumberland's Lunch
Mutton chops
Vegetables
Prince Georges Lunch

Potage Maitre d'Hotel
Chicken 1
Ribs of Lamb
Mutton Chops
Vegetables

Prince Levens Lunch
Potage Maitre d'Hotel
Chicken 1
Mutton chops
Pasty Jelly. Vegetables

The Bishop of Chester's Lunch
Sandwiches

Sir H. St. John's
Potage au Vermicelle

Sir H. St. John's
Potage au Vermicelle

Sir W. Knighthorpe
Potage au Vermicelle
Chicken 1
Bacon au Grains
Pasty. Jelly and Vegetables

Sir H. St. John's
Sir H. St. John's Dinner
Potage au Vermicelle
La Saute au blanc
La Saute au blanc

Second Service
Caviar cold
Asparagus
Pasty Jelly

Lord Mansfield's
Breakfast
Chicken Cold pie
Supper. Sandwiches

Work

21 Beef
7 1/2 Beef
6 Lamb
3 Potatoes
7 Eggs
2 Soup
1 Mutton
28 Butter
14 Eggs
12 Cold
6 Cream
1 do
15 1/2 Wt of Mutton
2 Chicken
1/4 Oranges
1/2 Apples
1/2 Lemons
24 Slices

Tuesday June 1830
His Majesty's Dinner

Potages
Chicken 2 la Soufflé aux légumes
à la Printanier
Vegetables
à la Française de la Saumée
Whiting 4 les Huitons frit et sauté
Pommes 1 l'Esturgeon à la Saumée

Relèves
Pigeon 6 la Pâte de pigeon à l'Anglais
Solein 27 la Filet de Bœuf frit aux herbes
Haricots

Entrées
Pullet 2 la Blanquette de volaille
Chicken 2 la Saucisse de Campi aux pois
Potage 9 la Tendrons de veau aux pois chiches
Noix 9 les Cotelettes de Bœuf sautes jaunes
Noix 7 les Escalopes de veau à la Crème
S.S. les Pudding de riz à la Saumée

Rots
Chicken 2 les Poultes
Lance 1 l'Œuf
Relèves
les Concombre aux fraises
la Flan de Vanilles

Entremets
les Opéra aux jus
les Petits Pains etués
les Concombre farcis
les Saucisses à la Chausille
la Saucisse de Jussieu
la Crème à l'Italienne

Puffes
14 Mutton Beef
9 1/2 lbs of Mutton
4 Pullet 4 of
1 lb of Lamb
2 Col. Cils
2 Lobster
4 Capon de
4 Pheasant de
22 Sirloin Beef

Puces
5 1/2 lbs of Lamb
3 1/2 lbs of Mutton
1 lb of Mutton
S.S. Bœuf de veau
Fish
Steward Room

46 Small amount of Beef
9 1/2 lbs of Mutton
S.S. Bœuf de veau
7 lb of Mutton
12 Eggs, 2 Tails
S.S. Hach Cold meat
S.S. Saucisse de Bœuf
Fish (2 dishes)
Cold meat Vegetables

Pastry
Fish
2 1/2 lbs of Mutton
Potatoes

12 Salt Beef
1 1/2 Mutton
Hull
8 1/2 Salt Beef
50 Mutton
Coal Porters

6 1/2 Salt Beef
Coffee Room
Fish
7 lbs of Mutton
S.S. Sherry 2 bottles
Cognac 3 bottles
Hollands 2 bottles

The Lord Steward
1 lb of Ham
2 but. Pot. de
1 Minced Fowl & beef

Tuesday Conté

The King's Breakfast
1 Pullet Hot 15
Lunch
1 Chicken 15
4 Cullet Cold
4 Bacon boiled
4 Chicken Pulled
4 Roasted veal
4 Apple jelly
Sherry 15
Wine 15

Dinner
Potage Mouton aux légumes
1 Concombre au Crouton
1 Saucisse au Concombre
1 Macaroni
2 les Soles frit et sauté
4 les Huitons frits

Entrées
Chicken 1 les Saucisse aux pois
Noix 8 1/2 les Cotelettes de Bœuf jaunes
S.S. la Blanquette au Concombre
S.S. l'Esturgeon de Bœuf au Concombre
Chicken 1 les Poultes etc

in H. St. James
S.S. Potage à la Bonne femme
S.S. l'Esturgeon à la Saumée
S.S. Concombre de volaille
Pullet 15
Casing Vegetables

Breakfast
Ham, Tongue, Pullet.

The Duchess and Lord Howes Lunch

Potage au Vermicel
S.S. 1 la Blanquette de volaille
S.S. les Cotelettes de Bœuf
S.S. les Huitons frits
S.S. les Asperges
1 lb Cullet Cold

The Bishop of Chichester's Breakfast Lunch
Tongue Pullet & saucisses
and Strathmore
Capon à la Saumée sandwich

Stock
20 Beef
72 Veal
6 Mutton
3 Fowls
7 Eggs
2 Soup
1 Sandwich
1 Flour Sack
36 Butter lb
12 Eggs Ha
16 Milk
6 Cream
1 do etc
16 Mutton etc
2 Cheese
12 Apples
8 Cucumbers
12 Salmon
14 Mackerel
12 Tails
8 Potatoes
12 Strawberries
2 Lettuce

Thursday 3rd June 1830
 H.M. Majesty's Dinner

Potages

1 lb. Colmanaise
 une Dumelle de haricots

Vegetables

Scale 1/4
 1 lb. Carrots
 1 lb. Potatoes
 1 lb. Onions
 1 lb. Parsnips
 1 lb. Turneps
 1 lb. Water

1 lb. Carrots
 1 lb. Potatoes
 1 lb. Onions
 1 lb. Parsnips
 1 lb. Turneps
 1 lb. Water

Relishes

1 lb. Carrots
 1 lb. Potatoes
 1 lb. Onions
 1 lb. Parsnips
 1 lb. Turneps
 1 lb. Water

Entrées

1 lb. Carrots
 1 lb. Potatoes
 1 lb. Onions
 1 lb. Parsnips
 1 lb. Turneps
 1 lb. Water

Rots

1 lb. Carrots
 1 lb. Potatoes
 1 lb. Onions
 1 lb. Parsnips
 1 lb. Turneps
 1 lb. Water

Relishes

1 lb. Carrots
 1 lb. Potatoes
 1 lb. Onions
 1 lb. Parsnips
 1 lb. Turneps
 1 lb. Water

Entrées

1 lb. Carrots
 1 lb. Potatoes
 1 lb. Onions
 1 lb. Parsnips
 1 lb. Turneps
 1 lb. Water

Buffets

20 Sir loin of Beef
 1 Tibs of Lamb
 8/4 W. of Hutton
 4 Sallets of off
 1 Tibs of Lamb
 Potatoes & Ties

Pages

12 Beef
 1 Chicken
 1 Tongue of Ham
 1 Cass

Stewards Room

20 Sir loin of Beef
 10 Chine of Hutton
 10 Boudin au Choux
 7/4 Sir loin of Hutton
 3/4 Chump of Veal
 12 lbs Beef au Minier
 1 Head Bacon
 6/4 Sir Hutton
 2 Sallets of
 1 Ham of Ham

Pastre

4 Beef
 1 Chicken

Coffee Room

7/4 Beef
 1 Duck

Kitchen

14 Beef
 10/4 Hutton

Hall

8/4 Beef
 6/4 Hutton

Cool Porters

6/4 Beef
 1 Chicken
 10/4 Mutton
 10/4 Hutton

The Lord Steward

2 Vegetables
 4/4 Sir loin of Lamb
 2 Sallets of
 20 Rabbits
 10/4 Hutton

Thursday Contd.

The King's Breakfast

1 Sallet of
 10/4 Sir loin of Beef
 10/4 Hutton
 10/4 Mutton

Breakfast

1 Boiled Chicken
 10/4 Sir loin of Beef
 10/4 Hutton
 10/4 Mutton
 10/4 Chicken
 10/4 Duck
 10/4 Ham

Dinner

10/4 Sir loin of Beef
 10/4 Hutton
 10/4 Mutton
 10/4 Chicken
 10/4 Duck
 10/4 Ham
 10/4 Potatoes
 10/4 Onions
 10/4 Parsnips
 10/4 Turneps
 10/4 Water

The Doctors Dinner

10/4 Sir loin of Beef
 10/4 Hutton
 10/4 Mutton
 10/4 Chicken
 10/4 Duck
 10/4 Ham

His Grace the Duke of Devon

10/4 Sir loin of Beef
 10/4 Hutton
 10/4 Mutton
 10/4 Chicken
 10/4 Duck
 10/4 Ham

Lord Althorpe

10/4 Sir loin of Beef
 10/4 Hutton
 10/4 Mutton
 10/4 Chicken
 10/4 Duck
 10/4 Ham

Supper

10/4 Sir loin of Beef
 10/4 Hutton
 10/4 Mutton
 10/4 Chicken
 10/4 Duck
 10/4 Ham

Friday June 1830
His Majesty's Dinner

Notices
 Aux Choux pavois
 Au Serrinot ala Limosa

Poissons
 Morsant 3
 11
 Col. 2
 Sols 2
 Les Staguereaux Saucisses et Goules
 Les Saucisses de Serrinot
 Les Choux pavois frits et Sols bouillies

Relieves
 Pils 24
 Surtout 2
 Les Cotes de Bœuf aux légumes
 Les Saucisses ala Choucroute

Entrées
 Pils 2
 Pils 14
 Pils 1
 Sols 8
 Sols 14
 Les Potages de Volaille
 Les Saucisses de Serrinot aux pois
 Les Sols frits ala viande
 Les Cotelettes de Veau fraiches grillées
 Les Sols de Veau frits aux légumes
 Les Sols de Veau frits de Bœuf

Wots
 Les Cotelettes
 Les Saucisses

Relieves
 Les Saucisses ala Choucroute aux légumes
 Les Saucisses ala Choucroute

Entrées
 Les Sols frits et légumes
 Les Saucisses de Serrinot
 Les Saucisses de Serrinot
 Les Saucisses de Serrinot
 Les Saucisses de Serrinot
 Les Saucisses de Serrinot

Buffet
 1/2 lb Keal
 7/2 lb Hens
 2/2 lb Bacon
 1/2 lb Butter
 1/2 lb Sugar
 1/2 lb Tea
 1/2 lb Coffee
 1/2 lb Spices
 1/2 lb Salt
 1/2 lb Vinegar
 1/2 lb Oil
 1/2 lb Flour
 1/2 lb Yeast

The Lord Steward's Lunch
 1 Chicken
 11 Saucisses
 2 Surtout
 2 Chicken Pie
 Breakfast
 Soupe Choucroute

Souces
 11 lb of Keal
 3 Bacon
 1/2 lb Mustard
 6 Eggs
 1/2 lb Soup
 1/2 lb Keal
 1/2 lb Bacon
 1/2 lb Mustard
 1/2 lb Butter
 1/2 lb Sugar
 1/2 lb Tea
 1/2 lb Coffee
 1/2 lb Spices
 1/2 lb Salt
 1/2 lb Vinegar
 1/2 lb Oil
 1/2 lb Flour
 1/2 lb Yeast

Steward's Room
 11 lb of Keal
 15 lb of Keal
 4 Bacon
 10 lb of Hens
 8 lb of Butter
 2 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Kitchen
 3 lb of Keal
 2 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Scull
 5 lb of Keal
 2 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Coal Porters
 7 lb of Mustard
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Coffee Room
 9 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Page the Keeper
 8 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Friday Cont.

The King's Dinner
 Potages
 1/2 lb of Keal
 1/2 lb Bacon
 1/2 lb Mustard
 1/2 lb Butter
 1/2 lb Sugar
 1/2 lb Tea
 1/2 lb Coffee
 1/2 lb Spices
 1/2 lb Salt
 1/2 lb Vinegar
 1/2 lb Oil
 1/2 lb Flour
 1/2 lb Yeast

Poissons
 1/2 lb of Keal
 1/2 lb Bacon
 1/2 lb Mustard
 1/2 lb Butter
 1/2 lb Sugar
 1/2 lb Tea
 1/2 lb Coffee
 1/2 lb Spices
 1/2 lb Salt
 1/2 lb Vinegar
 1/2 lb Oil
 1/2 lb Flour
 1/2 lb Yeast

Entrées
 1 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Breakfast
 1 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Sunch
 1 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

The Doctor's Dinner
 1 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Lord Aberdeen's
 1 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Company's Breakfast
 1 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

The Duke of Cumberland
 Potages
 1/2 lb of Keal
 1/2 lb Bacon
 1/2 lb Mustard
 1/2 lb Butter
 1/2 lb Sugar
 1/2 lb Tea
 1/2 lb Coffee
 1/2 lb Spices
 1/2 lb Salt
 1/2 lb Vinegar
 1/2 lb Oil
 1/2 lb Flour
 1/2 lb Yeast

Tarts
 1 lb of Keal
 1 lb of Bacon
 1 lb of Mustard
 1 lb of Butter
 1 lb of Sugar
 1 lb of Tea
 1 lb of Coffee
 1 lb of Spices
 1 lb of Salt
 1 lb of Vinegar
 1 lb of Oil
 1 lb of Flour
 1 lb of Yeast

Saturday 5 June 1835.
His Majesty's Dinner

Sotages
 S.O. 1/2 lb. Sotage
 1/2 lb. julienne
Vegetables
 S.O. 1/2 lb. Le Marché de Harbours
 S.O. 1/2 lb. La Truite bouillie
Relishes
 Le Consommé de Bouef d'Hanover
 S.O. 2 Les Bouillottes au Consommé
Entrées
 Chikens 2 Les Paquets aux pois etives
 S.O. 6 Les Saignes en compote de vin
 Libs 1/2 lb. Les Filetes de Magasin sans grillé
 S.O. 1/2 lb. Les Croquettes a la poulette
 S.O. 1/2 lb. Les Petits plats a la Mayonnaise
 S.O. 1/2 lb. Les Rognons de Lapreau a la Maitre d'Hotel
Rots
 Chikens 2 Les Paquets
 Goose 1 1/2 C. d'Orveau
Relishes
 Les Carottes aux fines herbes
 La Soufflet au fromage
Entremets
 La Salade de Saison
 Les Petits pois au naturel
 Les Omelette aux Epinards
 Les Jalousies en feuilletage
 Les Tartinettes de Cuisse
 La Gelée d'Orveau
Buffet
 13 lb. Salt Beef
 17 1/2 lb. Chine of Mutton
 1 Lamb
 4 Potatoes
 1 Lib of Lamb
 Breast 1/2 Calamite of Veal
 Tails 13 lb. Potatoes
 Lobster 3 - do Lobster
 4 Tomatoes
 3 Hops
Lord Townshend's Lunch
 The Lamb
 Eggs Steam
 Mince Chicken Breast Bones
 Tragedy Sallies (Breakfast)

Places
 9 1/2 lb. Salt Beef
 4 1/2 lb. Loim of Lamb
 S.O. 1/2 lb. Boiled Patties
 do do Veal
Steward's Room
 15 lb. Salt Beef
 12 lb. Salt Beef
 9 1/2 lb. of Mutton
 5 3/4 lb. Breast of Veal
 S.O. 6 lbs. Mince
 S.O. 2 Boiled Patties
 4 lb. Lamb
 12 Eggs
 S.O. 1/2 lb. Ham Cold Beef
Pantry
 3 3/4 lb. Mutton Chops
Cellar Room
 6 3/4 lb. Salt Beef
 3 lb. Mutton Chops
Kitchen
 13 lb. Salt Beef
 17 1/2 lb. Mutton
Hall
 8 1/2 lb. Salt Beef
 3 1/4 lb. Mutton
Coal Pater
 7 lb. Salt Beef
 (Many 1/2 lb. for Porch)
 Milk 3 1/2 do do
 Butter 4 do do

Sunday 6 June

The King's Breakfast
 1 Hot St. Sallies
 S.O. 1/2 lb. Boiled Slices of Beef
 S.O. 1/2 lb. do do Veal
 S.O. 1/2 lb. Boiled Chicken
 S.O. 1/2 lb. Mince do
 do do Veal
Lunch
 1/2 lb. Boiled Chicken
 1/2 lb. Cold Sallies
Dinner
 Potage a la Sotage
 Consommé aux Croûtes
 On Macaroni
 2 Sallies froids boiled
 1 Whiting do do
Entrées
 S.O. 1/2 lb. La Blancquette aux Concombre
 S.O. 1/2 lb. Les Saignes au pois
 S.O. 1/2 lb. Les Croquettes de Mouton au naturel
 S.O. 1/2 lb. Les Filets de Mouton a la Maitre d'Hotel
 1 lb. Soules loti
The Doctors Dinner
 Potage Mince a la Maitre
 La Maitre bouillie
 La Blancquette aux Concombre
 Les Croquettes de Mouton sans
 Les Lapreaux loti
 Les Concombre froids
 Les Petits pois etives
 La Patignone

Bishop of Chichester
 Breakfast. Large Chicken
 Lunch 2 Plates of Sandwiches
Lord Townshend
 Breakfast
 Hard Sallies
 Lunch 2 Plates of Sandwiches
Sir John Lubbock
 Mutton Soup
Stacks
 25 Beef
 72 Veal
 59 Mutton
 3 Swine
 7 Loaves
 12 Sheep
 1 Mutton
 28 Butter
 3 Eggs
 10 Milk
 6 Cream
 1 Salt do
 15 1/2 lb. of Mutton
 1/2 Salt of Flour
 2 Chimney
 12 Apples
 3 Potatoes
 8 Cresses

Side Table
 Loim of Seal
 Tragedy
 Chicken
 Ham

Sunday 6 June 1830
His Majesty's Dinner

Potages

1/2 lb. Truifonne
Mushrooms 5/4 Le joint de veau hennin
Sous-sops
Tombes 1 de Truifonne hennin
Whites 4 de Truifonne hennin
Lamprey 1/4 de Lamprey a la Goussier

Relaves

Agout 6 de Paté de pigeon a la Omelette
Hans 1 de jambon a la Goussier

Entrées

Paté 2 de veau a la Truifonne hennin
Côtelette 1 de veau a la Truifonne hennin
Côtelette 2 de veau a la Truifonne hennin
Filet de veau 3/4 de veau a la Truifonne hennin
1/2 lb. de Truifonne hennin
1/2 lb. de Truifonne hennin

Pots

Chicken 2 Les Potettes
Pots 1 Les herbes

Relaves

Les Potettes a la Chantilly
Les Potettes

Entrées

Les Potettes a la Truifonne hennin
Les Potettes a la Truifonne hennin
Les Potettes a la Truifonne hennin
Les Potettes a la Truifonne hennin
Les Potettes a la Truifonne hennin
Les Potettes a la Truifonne hennin

Buffet

22 3/4 lb. Sir loin of Beef
3/4 lb. Mutton
1 Ribs of Lamb
Entrées de veau de veau

The Lord Rewards Lunch

7/4 lb. Mutton
2 Sub-sops
5/4 Mutton
2/4 Chicken Pie Cold
Pastey Jelly
Pullet } meatfast
Tongue }

Pages

11 Beef 2/4
4 Pigeon Pie
3/4 Mutton
5/4 Hash
2/4 Soup

Stewart's Room

21 Sir loin of Beef
9/4 Sir of Mutton
1 Ribs of Lamb
6 Pigeon Pie
5/4 Veal boiled
2 Cakes of Beef
1 Cakes of Beef
2 York Sausages
1 Egg Spinach
5/4 Hash and Cold Meat

Pastey

6/4 Beef
Coffee Room

5/4 Beef
2/4 Lamb Chops

Kitchen

12 Beef
1/4 Lamb

Hall

Entrées
Cumin Salt
Mutton Jelly
York Sausages
Pullet 5/4
Plum 5/4

6 Beef
Coal Porters

6 Beef

Heavy 2/4 Lamb
Holmes 2/4 do
Mutton 2/4 do
Custard with Saffron

Sunday Contd.

The King's Breakfast

Hot & Cold
Sunch
1 Boiled Chicken
1 Mince Pie

Dinner

Potage a la Seta de veau
Cassoulet aux Grains
Macaroni
2 Poissons Sols froids
1 Whiting froids

Entrées

Chicken 1 Pullet aux pois
1/2 lb. Côtelette de veau grillée
1/2 lb. Omelette de poulet
de veau
Chicken 1 Pullet roti

The Doctors Dinner

Les Potettes au vin
Les Moutons aux fines herbes
Les de veau
Les Côtelette de veau
Les veaux roti
Les Hamons au vin
Les asperges
La Potage
Le Poulet roti

Mr. Dr. Dringston

3/4 Mutton Soup
Veal
Ham
Chicken } Cold
Potatoes plain washed

The Royal Highnesses
The Dukes of Clarence and
Cumberland

Potage Mouton a la
Cailles toastées
Mince Pie
Mutton chops
Asparagus
P. Beans
Pastey and jelly

Sunch Breakfasts

Tongue
Ham
Chicken
Sausages

Pots

10 Beef
1/2 Veal
6 Beef
6 Pullet
7 Sauce
2 Mutton do
1 Sausages do
13/4 Mutton
12/4 Mutton
6 Cakes
1 do do
5/4 Pot Barons
5/4 Ham do
5/4 Sauce
2/4 Pullet
1/4 Eggs

Monday 7 June 1830
His Majesty's Dinner

Potages

Chicken 2 A la Sauterne
ou les et Soules

Poissons

Soal 4 Sa Truite des Salles frite
Sole 3
Moulet 4 Les Magueres au Maître d'Hotel

Relaves

Pump 21 La Coulou au Boeuf Braze aux Lardons
Sole 15 Le Filet de Veau a la Bourgeoise

Entrées

Chicken 2 Les Poulets de Campes aux pois
Poulet 2 La Salsicasse aux Champignons
Sole 4 Le Filet de Saumon aux Lardons
Sole 3 La Chateaufort de Truons aux Lardons
Poulet 3 Les Bourgeois de Saumon a la Richelieu
Sole 3 Le Turbot a la Saute d'Hotel

Rots

Chicken 2 Les Poulets
Sole 2 Les Canards

Relaves

Les Canardons a la chaudiere
Les Canards aux Lis

Entrées

Les Petits Poirs au Natural
Les Omelets aux Truons
La Salsicasse de Poisson
Les Escargots en feuilletage
Les Salsicettes de Bœuf
Les Omelets a la Saute

Buffet

10 1/2 Loin of Veal
4 Bacon
11 Parc de Veau
4 Poulets
1 Loin of Lamb
2 Filets de Veau a la Saute

The Lord Stewart's Lunch

1 Loin of Lamb
1 Mutton Sowl
1/2 Hashed Beef
6 Eggs & Ham
Ham & Chicken } Breakfast

Vices

5 3/4 Leg of Lamb
3 1/2 Veal Cutlets
3 1/2 Soup
Hash
6 Eggs & Bacon

Stewart's Dinner

15 Filet of Veal (Carré)
1 Bacon Sowl
1 1/2 Chicken of Mutton
3 1/2 Veal de Veau a la Saute
6 Leg of Lamb
7 1/2 Mutton chops
12 Eggs Sowl
20 Bouillie au Choux
20 Steak Veal
20 Boiled Rabbits
20 Hash

Pastry

3 1/2 Veal
2 Bacon
8 1/2 Veal
4 Bacon
13 1/2 Mutton

Hall

50 1/2 Veal
30 Bacon
5 1/2 Mutton

Coal Porters

4 1/2 Veal
2 Bacon
5 Veal
2 Bacon

Coffee Room

8 1/2 Veal
2 Bacon
8 1/2 Mutton

Prince the Valet

8 1/2 Mutton
(Heavy 2 Sols
Mutton 2 Sols
Potatoes 10)

Mr. Manable

1/2 Mutton chops
1/2 Chicken
1/2 Vegetable & Tart

Monday Contd.

The King's Breakfast
Poulet 1
Boiled Beef & Mutton

Lunch

Chicken boiled
ou a la Saute

Dinner

Potage Tortue
Mutton & Truons
Couscous au beurre
1/2 Poisson Salsicasse a la Saute
Whiting frite

Entrées

1/2 Poulets aux pois
1/2 Poulets a la Saute
1/2 Beef a la Saute
1/2 Cotelettes de Mutton
1 Poulets a la Saute

The Doctors Dinner

Potage au Vermicelle
1/2 Poisson Magueres a la Saute
1/2 Les Coulardes aux Choux
1/2 Les Cotelettes de Mutton
1/2 Parc de Veau
1/2 Ham broiled
1/2 Jeas aux pois
Pastry Jilly

The Housekeeper

1/2 Mutton Cutlets
1/2 Mutton Hash
1/2 Pastry
1/2 Mutton Hash
1/2 Vermicelle
1/2 Chicken
1/2 Mutton chops
1/2 Pastry and Vegetable

Sir W. Knighthow

1/2 Mutton Soup
1/2 Mutton &
Cold Chicken
ou Veal
Pastry Vegetable

Breakfast and Lunch

Ham
Lamb
Tongue } Cold
Chicken
Pigeon Pie

The Prince's Lunch

Vermicelle
Chicken
ou Mutton
Mutton Chops
French Beans Potatoes
Pastry

Lord Pennington's Dinner

Potage au Veau
Salsicasse a la Saute
La Salsicasse de Poisson
Les Cotelettes de Mutton a la Saute
1/2 Poulets a la Saute
Les Petits Poirs
La Salsicasse

Stock

3 1/2 Beef
12 1/2 Veal
13 1/2 Mutton
6 Eggs
7 Bacon
2 Beef
1 Mutton
32 Butter
1 1/2 Eggs & Ham
12 Calves Feet
12 Milk
9 Cream
2 Oil
1/2 Flour
1 1/2 Mutton
8 1/2 Mutton

Tuesday 8 June 1830
His Majesty's Dinner

Rotates

1 lb Hollandaise
1 lb Hollandaise
1 lb Hollandaise

Porison

1 Turkey 1
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Relieves

1 Goose
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Entrées

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Rots

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Relieves

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Entrées

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Buffet

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Lord Howard's Lunch

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Pages

7 1/2 lb of Mutton
3 1/2 lb of Beef
20 lb of Butter
20 lb of Lard

Ware Room

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Kitchen

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Kitchen

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Coffee Room

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Kitchen

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Hall

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Coal Porters

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Cooking

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Mr. Nash's Dinner

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Tuesday continued

The King's Breakfast

1 Hot Coffee
1 Cold Coffee
1 Tea

Supper

1 Boiled Chicken
1 Sautéed

Dinner

1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2

Entrées

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

The Doctor's Dinner

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Sir W. Knatchbull

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Sir R. Binnie

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Lady Comyngham

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Mr. Nash's Dinner

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

The Bishop's Breakfast

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Books

1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4
1 Chicken 2
1 Turkey 4

Potages
 No 15 *Les Haricots a la mode*
Les Lentilles

Poissons
 No 16 *Les Saumon au naturel*
 No 17 *Les Soleils frits et beurrés*
 No 18 *Les Saumon a la sauce blanche*

Relishes
 No 19 *Les Petits pois au choux fleur*
 No 20 *Les Saumon de saumon aux Epinards*

Entrées
 No 21 *Les Petits pois au choux fleur*
 No 22 *Les Cotelettes de veau aux haricots verts*
 No 23 *Les Saumon beurré aux pois*
 No 24 *Les Saumon au naturel beurré*
 No 25 *Les Saumon de saumon aux champignons*
 No 26 *Les Saumon de saumon*

Pots
 No 27 *Les Saumon*
 No 28 *Les Saumon*

Relishes
 No 29 *Les Saumon au fromage*
 No 30 *Les Saumon au choux fleur*

Entremets
 No 31 *Les Saumon au choux fleur*
 No 32 *Les Saumon au choux fleur*
 No 33 *Les Saumon au choux fleur*
 No 34 *Les Saumon au choux fleur*
 No 35 *Les Saumon au choux fleur*

Buffet
 No 36 *Les Saumon au choux fleur*
 No 37 *Les Saumon au choux fleur*
 No 38 *Les Saumon au choux fleur*
 No 39 *Les Saumon au choux fleur*
 No 40 *Les Saumon au choux fleur*

The Lord's towards Lunch
 No 41 *Les Saumon au choux fleur*
 No 42 *Les Saumon au choux fleur*
 No 43 *Les Saumon au choux fleur*

Soups
 No 1 *Les Saumon*
 No 2 *Les Saumon*
 No 3 *Les Saumon*
 No 4 *Les Saumon*
 No 5 *Les Saumon*

Stewards Room
 No 6 *Les Saumon*
 No 7 *Les Saumon*
 No 8 *Les Saumon*
 No 9 *Les Saumon*
 No 10 *Les Saumon*

Kitchen
 No 11 *Les Saumon*
 No 12 *Les Saumon*
 No 13 *Les Saumon*
 No 14 *Les Saumon*
 No 15 *Les Saumon*

Hall
 No 16 *Les Saumon*
 No 17 *Les Saumon*
 No 18 *Les Saumon*
 No 19 *Les Saumon*
 No 20 *Les Saumon*

Coal Stairs
 No 21 *Les Saumon*
 No 22 *Les Saumon*
 No 23 *Les Saumon*
 No 24 *Les Saumon*
 No 25 *Les Saumon*

Mr. B. B. B.
 No 26 *Les Saumon*
 No 27 *Les Saumon*
 No 28 *Les Saumon*
 No 29 *Les Saumon*
 No 30 *Les Saumon*

The King's Breakfast
 No 1 *Les Saumon*
 No 2 *Les Saumon*
 No 3 *Les Saumon*
 No 4 *Les Saumon*
 No 5 *Les Saumon*

Luncheon
 No 6 *Les Saumon*
 No 7 *Les Saumon*
 No 8 *Les Saumon*
 No 9 *Les Saumon*
 No 10 *Les Saumon*

Dinner
 No 11 *Les Saumon*
 No 12 *Les Saumon*
 No 13 *Les Saumon*
 No 14 *Les Saumon*
 No 15 *Les Saumon*

Entrées
 No 16 *Les Saumon*
 No 17 *Les Saumon*
 No 18 *Les Saumon*
 No 19 *Les Saumon*
 No 20 *Les Saumon*

The Royal Highnesses
 No 21 *Les Saumon*
 No 22 *Les Saumon*
 No 23 *Les Saumon*
 No 24 *Les Saumon*
 No 25 *Les Saumon*

The Dukes of Gloucester and
 No 26 *Les Saumon*
 No 27 *Les Saumon*
 No 28 *Les Saumon*
 No 29 *Les Saumon*
 No 30 *Les Saumon*

Mr. B. B. B.
 No 31 *Les Saumon*
 No 32 *Les Saumon*
 No 33 *Les Saumon*
 No 34 *Les Saumon*
 No 35 *Les Saumon*

The Doctor's Dinner
 No 1 *Les Saumon*
 No 2 *Les Saumon*
 No 3 *Les Saumon*
 No 4 *Les Saumon*
 No 5 *Les Saumon*

Mr. B. B. B.
 No 6 *Les Saumon*
 No 7 *Les Saumon*
 No 8 *Les Saumon*
 No 9 *Les Saumon*
 No 10 *Les Saumon*

Stewards Room
 No 11 *Les Saumon*
 No 12 *Les Saumon*
 No 13 *Les Saumon*
 No 14 *Les Saumon*
 No 15 *Les Saumon*

Kitchen
 No 16 *Les Saumon*
 No 17 *Les Saumon*
 No 18 *Les Saumon*
 No 19 *Les Saumon*
 No 20 *Les Saumon*

Hall
 No 21 *Les Saumon*
 No 22 *Les Saumon*
 No 23 *Les Saumon*
 No 24 *Les Saumon*
 No 25 *Les Saumon*

Coal Stairs
 No 26 *Les Saumon*
 No 27 *Les Saumon*
 No 28 *Les Saumon*
 No 29 *Les Saumon*
 No 30 *Les Saumon*

Mr. B. B. B.
 No 31 *Les Saumon*
 No 32 *Les Saumon*
 No 33 *Les Saumon*
 No 34 *Les Saumon*
 No 35 *Les Saumon*

Vegetables

1 lb. Parsnips
1 lb. Turneps
1 lb. Carrots
1 lb. Potatoes

Poissons

1 lb. Sole
1 lb. Trout
1 lb. Salmon
1 lb. Mackerel

Relishes

1 lb. Pickled Cucumbers
1 lb. Pickled Onions
1 lb. Pickled Mushrooms

Entrées

1 lb. Chicken
1 lb. Beef
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Rots

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Relishes

1 lb. Pickled Cucumbers
1 lb. Pickled Onions
1 lb. Pickled Mushrooms

Entrées

1 lb. Chicken
1 lb. Beef
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Buffet

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

The Lord Rivers Lunch

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Puits

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Stew Room

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Pastries

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Coffee Room

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Kitchen

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Hall

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Coal Porters

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

The Kings Breakfast

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Lunch

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Dinner

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

The Doctors Dinner

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Mr. W. Amis

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Mr. Compton

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Mr. Throckmorton

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Mr. B. B. B.

1 lb. Beef
1 lb. Chicken
1 lb. Lamb
1 lb. Pork

Friday 11 June 1830

Her Majesty's Dinner

Relishes

A la Marseilloise
A la Romaine de six vers

Entrées

Trout 1
Sole 4
Les Sautes Bouillies
Les Sautes frites et bouillies

Relishes

Trout 2
Sole 2 1/2
Les Sautes a la fennel
Les Sautes aux Epinards

Entrées

Trout 2
Sole 2
Sole 9
Whiting 4
Les Sautes de volaille au jus
Les Sautes de bœuf au jus
Les Petits plats a la Marseilloise
Les Cotelettes de Veau Sautes
Les Sautes d'agneau a la Soubise
Les Sautes de bœuf a la Maitre d'Hotel

Wots

Chicken 2
Pheasant 2
Poulets
Levercets

Relishes

Les Couronnes Sautes
Les Sautes a la Soubise

Entremets

Les Concombres Sautes
Les Petits Sautes a la Soubise
Les Sautes au vin
Les Cotelettes au jus
Les Sautes de bœuf
La Creme de fraise

Buffet

16 3/4
14 3/4
Loin of Veal
Bacon, Chine of Mutton

The Lord Steward

6 1/2
The ham
Hashed Beef
1 Lamb Fry

Wots

5 3/4
4 3/4
8 1/2
8 1/2
Leg of Lamb
Seal Cushts
Bouillie aux Choux
Soup Hash Vegetables

Steward's Room

13 1/2
4
11 1/4
10 1/4
Sole 8
Cock 2
8 1/2
8 1/2
8 1/2
9 1/2
7
Sole of Veal
Bacon
S. R. G. Lamb
Mutton
Mutton
W. Rabbits
Veal
Bouillie aux Choux
Crown Soup
Fried Veal
Cassoulet aux fines herbes
The Mutton Roast

Kitchen

2 1/2
1
8 1/2
4
9 1/2
Kcal
Bacon
Mutton

Coffee Room

8
2
Kcal
Bacon

Hall

5 1/2
30
55
Kcal
Bacon
Mutton

Coal Porter

4 3/4
2
Kcal
Bacon

Face the Keeper

7 1/2
Kcal
Mutton

Heavy 2 Sols
Mutton 2 do
Hobbs 2 do
Cutter Paving Bricks

Friday Contd.

The Baron's Breakfast

Hot W. Saus
Mashed Beef Chicken

Lunch

Mashed Chicken
do - Veal

Dinner

Trout Soup
Mutton
Mutton
2 Sals Fries & Boiled
1 Fried Whiting

Entrées

10 1/2
1
1
Mutton culettes
Mashed Chicken
do - Veal
Poulet Bouillie
Chicken W

Soy Jonyngman

Potage au Lait
La Salspice

Entrées

Les Cotelettes de bœuf
Les Sautes aux Sautes
Mutton W
Levercets W
Asparagus
Concombre fance
Les Sautes de bœuf

Sir H. Knighton

5
The Lamb
W Chicken
Vegetables

Lord Melville

Soup Soubise
Mutton chops
W Chicken, Potage, S. Saus

Entrées

Loke Ham, Salspice, Fowl
Harrowman Beef

Stock

20 1/2
7 1/2
6
3
7
2
1
14
1 1/2
10
6
1
15 1/2
7 1/2
4
Sole
Veal
Pheasant
Fowl
Loin
Soup do
Sandwich
Butter humps
Eggs
Whit
Crown
Dble do
W. Mutton
Loin Bacon
Sole

The Baron's Dinner

Potage au Lait
Les Sautes
Les Sautes aux fines herbes
Les Sautes aux Sautes
Les Cotelettes de bœuf
The Salspice
W Chicken
Creme de fraise
Cotelettes de bœuf
Concombre fance

Sir R. Binnie

1
W Culet
Sausage
5
W Lamb

Saturday 12 June 1835

His Majesty's Dinner

Potages
 Cress Choux aux Couronne
 2 Soufflés et Soufflés

Poissons
 1 Steurgeon Sauce Poivrade
 6 Les Huitaines bouillies et Laites

Reliève
 1/2 Salade de Brochet
 2 Les Paulaines Sauce Champignon

Entrées
 1/2 Les Dors de Saumon au poivre
 2 Le Saumon au lait de lait
 8 1/2 Les Petits Pains de Monsieur au jus
 2 Les Patelets au cresson au hochepot
 1/2 Les Moultures de Saumon au Champagne
 1 Les Collettes d'agneau au Blanc et vert

Relièves
 2 Les Soufflés
 6 Les Soufflés
 1/2 Les Soufflés

Relièves
 1/2 Les Soufflés
 1/2 Les Soufflés

Entremets
 1/2 Les Soufflés
 1/2 Les Soufflés
 1/2 Les Soufflés
 1/2 Les Soufflés
 1/2 Les Soufflés

Buffer
 13 Cuisinons
 9 1/2 de...
 1 1/2 de...
 4...
 1 1/2...
 3/4...
 5/8...

Soups
 9 1/2 Oxtail Soup
 4 1/2 Lamb of Lamb
 1 1/2 Rabbit
 1 Calves Head
 Vegetable Potage

Stewards Room
 17 Oxtail Soup
 17 1/2 Lamb of Lamb
 12 Fowl of Lamb
 50 Chicken and Choux
 6 1/2 Wh of Lamb
 3 1/4 Breast of Veal
 1 Boiled Rabbits
 Sweet Sausages
 12 Eggs Spinach
 50 Fresh Cold Meat
 1/2 Wh of Lamb

Pastries
 3 1/2 Lamb of Lamb

Kitchen
 10 Salt Beef
 11 Mutton

Coffee Room
 6 Salt Beef
 2 1/2 Mutton chops

Hall
 81 Salt Beef
 68 1/2 Mutton

Coal Stovers
 6 3/4 Mutton

Drum 2 1/4 Veal
 Holes 2 1/2 de
 Mutton 2 1/2 de
 Oxtail Potage

The Lord Steward's Lunch
 1 1/2 Oxtail
 8 1/4 Wh of Lamb
 Boiled Rabbit

Sunday Cooks

The King's Breakfast
 1 1/2 Pot of Oxtail
 Boiled Slices of Beef

Supper
 1 Mutton Potage
 de Veal

Dinner
 Potage au Saumon
 Couronne au Saumon
 1 Boiled Chickens
 1 Saumon au poivre
 Dressed de Veal
 de Saumon
 1 Oxtail
 2 Sops de Boiled
 1 Fowl of Lamb

royal Couronne
 Potage au Saumon
 au Saumon
 Les Sops de Veal et bouillies
 Les Sops d'agneau
 La Blanche de Saumon
 1/2 Les Soufflés
 Les Petits Pains au jus
 Potage de Veal
 Jelly

Doctors Dinner
 Potage Pointe de Saumon
 Mulligatawny
 Les Sops de Saumon et Moutons
 Les Collettes d'agneau
 Les Petits Pains de Saumon
 Sa Tranche de Saumon
 1/2 Mutton
 1/2 Chicken
 Jelly Potage Vegetables

Their Royal Highnesses
 The Duke of Clarence
 and Cumberland's
 Lunch

Potage au Saumon
 1/2 Chicken
 Mutton Potage
 Potage de Potage froid
 Potage a la Celeri
 Vegetable Potage & Jelly

In W. Knighton
 Mutton Potage
 Cold Chicken
 Potage
 Beef & Vegetables

Stock

19 Beef
 73 Veal
 50 Pork
 3 Fowl
 7 Sops
 1/2 Soup
 1 Sandwich
 14 Butter dumplings
 32 Eggs
 14 Milk
 6 Cream
 1 de...
 62 1/2 Fat Bacon
 70 1/2 Seau de...
 Saumon
 6 Calves Feet
 1/2 Flour Pack
 13 1/2 Wh of Lamb

Sunday 13th June 1831.

His Majesty's Dinner

Potatoes

Remouillé à la Normande
à la Julienne

Poissons

1^{re} La Truite bouillie à la Française
2^{de} Les Soleils et Engoulemons frits
3^{es} à l'huile

Relèves

1^{re} Les Poulets truffés à la Sarrasin
2^{de} Les Gigots d'Ardenne aux Epinards

Entrées

1^{re} La Salsouze à la Crème
2^{de} La Blanquette aux Champignons
3^{es} Les Croquettes de Veau à la Sauce
4^{es} Les Bœufs de Veau aux pois
5^{es} Les Bœufs de Veau
6^{es} Les Petits pains à la Mazarine

Rots

1^{re} Poulet
2^{de} Pigeons

Relèves

Les Pommes au beurre
Les Soudes au fromage

Entrées

Les Laitues farcies
Les Omélettes à l'Omelette
Les Petits pois au naturel
Les Haricots au Saucisson
La Soufflée de veau
La Gelée de France

Buffet

21st Sixième Beef
1^{re} F. D. Lamb
1^{re} Vils of do
6^{es} Pigeon Pie
4^{es} Poulets à l'off
Plum Yorkshire Pudding
Gooseberry Fool

Suges

1^{re} Soupe
2^{de} Beef
3^{es} Boiled Chicken
4^{es} Ham
5^{es} Mutton chops
6^{es} Pudding

Stewards Room

1^{re} Soupe
2^{de} Beef
3^{es} Boiled Mutton
4^{es} Chicken Pie
5^{es} Seal & Bacon
6^{es} Vils of Lamb
7^{es} Hash Mutton
8^{es} Ham & Mutton
9^{es} Mutton
10^{es} Les Oufs au Mouton
11^{es} Plum Pudding

Pastey

1^{re} Beef
2^{de} Mutton

Coffee Room

1^{re} Beef
2^{de} Lamb chops

Hall

82 Beef
60 Lamb

Coal Porters

6^{es} Lamb

Lord Stewards
Surch

1^{re} Rabbit
2^{de} Lamb chops
3^{es} Hash Mutton
4^{es} Pastey
5^{es} Jelly

Outing. Mutton
Mutton 2^{de} Lamb
Lamb 3^{es} do
Holes 4^{es} do
Mutton 1 Chicken

Sunday Cont.

The Kings breakfast

1^{re} Beef
2^{de} Boiled Beef

Supper

1^{re} Beef
2^{de} Seal
3^{es} do

Dinner

1^{re} Potage au Macaron
2^{de} Consommé au lait
à la Tortue
3^{es} Fried Whiting
4^{es} do Sole et brochet
5^{es} Boiled Chicken
6^{es} Poulets au pois
7^{es} Consommé de Poulet
à la crème
8^{es} Boiled Seal
9^{es} 1^{re} Chicken

Lady Langshane

1^{re} Potage à la crème
2^{de} Les Soleils frits et Engoulemons frits
3^{es} La Salsouze de Poulet
4^{es} Les Croquettes de Veau panées
5^{es} Le Rôt de Pigeons à la Française
6^{es} Les Pigeons
7^{es} Les Epinards
8^{es} Les Petits Pains
9^{es} La Gelée de France
10^{es} Plum Pudding
11^{es} 1^{re} Beef

Upholsterers

6^{es} 1^{re} Beef

Stock

19th Beef
7th Seal
6th Seal
3th Seal
7th Seal
2th Seal
1st Seal
14th Butter
1st Eggs
12th Milk
6th Cream
1st do
18th Mutton

The Doctors Dinner

1^{re} Potage au lait
2^{de} Les Haricots aux pois
3^{es} La Blanquette aux Courcoubes
4^{es} Les Croquettes de Veau
5^{es} Les Lapereaux rôtis
6^{es} Les Epinards au jus
7^{es} 1^{re} Beef
8^{es} Seal
9^{es} Plum Pudding

Sir W. Knighton

Mutton
Cold Beef
Mutton
Pastey

Monday 14 June 1831.
His Majesty's Dinner

Platages

Wks 15 to On Stouven a la rose
a la Saumon

Poissons

Virginia Water le Brochet Saumon haché
Sambot 1 le Sambot bouillie
Sls 15 les Solles fait

Relieves

les 9/4 le Gigot de bœuf Saumon
Sautés 2 le Saumon grillé Saumon haché

Entrées

Sautés 2 le Saumon de Saumon a la saumon
Sautés 2 les Saumon de Saumon
Sautés 4 le Saumon de Saumon
Sautés 1 le Saumon de Saumon
Sautés 1 les Saumon de Saumon
Sautés 1 les Saumon de Saumon

Pots

2 Chicken les Saumon
Sautés les Saumon

Relieves

les Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon

Entrées

les Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon

Puffes

10 Loin of Veal
1/2 Calves Head
1 Veal of Saumon
4 Bacon

Sauces

6 Compound of Veal
Sautés Hash Saumon
Sautés 1/2 Rabbit
Sautés Saumon de Saumon Saumon

Steward Room

13/2 Loin of Veal
Sautés Saumon
11 Loin of Saumon
7 Loin of Saumon
Sautés Compound of Veal
Sautés 1/2 Rabbit
Sautés Beef Steaks Saumon
1/2 Calves Head
Sautés Veal Saumon
Sautés Saumon de Saumon Saumon
11 les Saumon de Saumon
Sautés Saumon de Saumon Saumon

Sauces

2/2 Veal
1 Bacon

Coffee Room

1/2 Veal
2 Bacon

Kitchen

9 Veal
4 Bacon
11/2 Mutton

Hall

6/2 Veal
30 Bacon
5/2 Mutton

Coal Porters

4/2 Veal
2 Bacon

Mutton 1 Chicken
Potatoes 1 do
Loin 1 do
Knights 1 do
Custard pudding

Monday Cont.

His Majesty's Breakfast

1/2 Bacon
Sautés Saumon
1 Chicken Saumon
Veal do

Dinner

Platage au Saumon de Saumon
au Saumon de Saumon
a la Saumon
2 les Saumon de Saumon
1 les Saumon de Saumon
1 Saumon de Saumon au Saumon
1 do au Saumon de Saumon
Mutton Veal
do Chicken
1 do do

Lord Conyngham

Platage au Saumon de Saumon
Saumon de Saumon
Saumon de Saumon au Saumon
Saumon de Saumon
1/2 do Saumon
1/2 Rabbit
les Saumon de Saumon
a la Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon

Sir W. Raffles

Cold Chicken Saumon

Lord Conyngham

4/2 Loin Saumon
2 Beef Mutton
6 Eggs Saumon

The Doctors Dinner

Potage a la Saumon
Le Saumon de Saumon
a la Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon
le Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon
le Saumon de Saumon
les Saumon de Saumon

Sir H. Knighthead

Cold Veal of Saumon Saumon
Saumon de Saumon

Stock

19 Beef
7/2 Veal
5 Sautés
3 Saumon
2 Saumon
1 Saumon
14 Butter Saumon
15 Eggs Saumon
12 Milk Saumon
5 Bacon
1 Saumon
15 Wks of Saumon
5/2 Saumon

Tuesday 13 June 1830

His Majesty's Dinner

Potages

S.P. - A la Fete de veau
ala Hollandaise

Poissons

Whiting Les Harelets frits et bouillis
Salmou au naturel

Relaves

Libs 20 lbs Les Cotes de veau a la Royal
Cuisse 2 Les Bouillottes de veau au consommé

Entrees

Cuisse 2 La Orangeade de vol. au consommé
Libs 1 Les Cotelettes de veau panées grillées
S.P. Les Petits Pigeons de la Cour
Pout Lamb 2 Les Tendons de veau au consommé

Pots

Smoked 2 Les Saucisses
Pout 14 lbs Les Harelets de veau

Relaves

Cuisse 2 Cuisse au consommé
Cuisse 2 Cuisse au consommé

Entremets

Les Petits Pigeons au naturel
Les Cotelettes de veau
La Cuisse de veau
Les Cotelettes de veau au consommé

Buffet

18 Cuisse de veau
16 Cuisse de veau
2 1/2 Cuisse de veau
1 Cuisse de veau
1 Cuisse de veau

The Lord Steward's Lunch

8 to 10 Sturgeon
2 1/2 Sturgeon
S.P. Sturgeon
Cuisse de veau

Sages

1 dish Fish
5 1/2 Loin Lamb
3 1/2 Beef Steak
50 Veau Bracon
6 Eggs Spinach

Steward's Room

2 dishes Fish
18 1/2 Cuisse de veau
10 1/2 Hind Quarters Lamb
50 Beef Steak au consommé
2 Cuisse de veau
2 1/2 Veau Bracon
7 Loin of Sturgeon
Cuisse 2 1/2 Rabbits
50 Loin Lamb
12 Les Cuisse au consommé
50 Hash Spinach
Cuisse 2 1/2

Pastry

1 dish Fish
3 1/2 Loin Lamb

Kitchen

12 Salt Beef
12 Sturgeon

Hall

8 1/2 Salt Beef
50 Mustard

Coal Paters

5 1/2 Sturgeon

Coffee Room

1 dish Fish
7 1/2 Sturgeon

Outer Kitching

Mutton 2 Sals
Lamb 2 do
Sturgeon 2 do
Knights 1 Chicken

Tuesday Cont.

His Majesty's Breakfast

1 1/2 Cuisse

Lunch

1 Cuisse au consommé
Veau do

Dinner

Potages Mulligatawny
Marron
Cuisse au consommé

Poissons

2 Les Cotelettes de veau
1 Les Harelets frits
1 Cuisse de veau au naturel
50 Cuisse de veau
50 Cuisse de veau
50 Veau bracon
1 Chicken do

Lady Longham

Potage Faubourg
2 Les Harelets au consommé
5 1/2 Le Jigot de veau do
1 Les Cotelettes de veau
5 1/2 Les Cotelettes de veau panées
1 Les Cuisse de veau
Les Petits Pigeons et cotelettes
La Cuisse de veau
Les Cotelettes de veau

Mr. Knighton

1 1/2 Cuisse
Cuisse de veau
Cuisse de veau
Cuisse de veau

The Doctor's Dinner

Potage a la Faubourg
Mutton a la mode

Salmon bouilli

1 Les Cuisse de veau au consommé
6 1/2 Les Cotelettes de veau panées
1 Libs of Lamb
Cuisse 2 Rabbits

Peas, artichokes, Potatoes

Sally and Sauce
Cold Ham
Cuisse de veau
Cuisse de veau

Stock

19 Beef
7 1/2 Veal
6 Sals
3 Fowls
14 Butter
1 1/2 Eggs
7 Knives
2 Knives
1 Knives
12 Stalk
5 Cream
1 do do
16 Mts of Sturgeon
1/2 Flour
12 Salmon
15 Mutton
8 Sals
26 Fowls
1 Lobster

Wednesday 16 June 1831.
His Majesty's Dinner

Vegetables
A la Maitre d'Hotel
ou Macaroni

Vegetables
Sole 2 Les Solles frites et bouillies
Whiting 1 Les Moutons frites
Cull 1 Le Poulet au consommé
Chick 1 Consommé de volaille
Consommé de veau
Cull 1 Poulet roti

Breakfast
Cull 1 Hot Tea, Suet
Cold do do

The Lord Stewards
Dinner

1/2 Vegetables, a la Julienne
1/2 Omelette de Capreant

Sole 3 Soissons, les Solles frites et bouillies
Whiting 3 Les Moutons frites a l'Anglais

Chicken 2 Relevés, Poulet aux choux-fleur
S.C. Le Pâté de Poulet a l'Anglais

Chick 2 Entrées, le Poulet de Campé
3/4 lb Mutton Les Cotelettes de Mouton frites
Cull 2 Les Cotelettes de volaille, soufflé
L'Entrée de Veau concoucté

Chick 2 Vots, les Solles et le Veau
Jacon 1 Relevés, les Jacon au gros Sauc
Entrées, le Pâté de Veau
Les Pommes de terre bechamel
Les Jacon Colonnade
Les Farinottes de Veau

Butter
Hamlet of Venison
1/2 lb of Veal
1/2 lb of Mutton
1 lb of do
4 Sallets of off

Vegetables
6 leg of Lamb
5 Seal Cutlets
5 Soup Hash, Omelette
6 Eggs Vegetable and Pasty

Stewards Room

1/2 lb Mutton Soup
1/2 lb Slices of Veal
1/2 lb Cheese of Mutton
1 lb of Lamb
9 lb of Mutton
8 lb Roast Veal
14 Eggs Suet
Sack Rabbit Pie
5 lb Beef Steaks
8 lb Hash, Potatoes Maitre d'Hotel
4 lb Mince of Veal and Peas
Pasty and Vegetables

Pastor

3 lb Mutton
8 lb Mutton

Scull

6 lb Veal
33 Mutton
53 lb Mutton

Witchers

23 lb Mutton, 1/2 boiled
6 lb Mutton 1/2

Coal Porters

1/2 lb of Veal
Mutton 1/2 lb do
Potatoes 1/2 lb do
Omelette pudding
Knight 1 Chicken

Wednesday cont.

The Duke of Clarence
Cumberland

Soup 1/2 Suet
Mutton chops
Mince Chicken
Chicken pie
1/2 lb of Lamb
Pasty, Jelly, Vegetables

Lord Sarnborough

Soup 1/2 Chicken
Cotelettes de Mouton au Jus
Pasty, Jelly, Vegetables

The Doctors Dinner

Potage a la Sals de Veau
3 Les Solles frites et bouillies
6 lb le Gues de Veau au lait
1 La Soufflé de Poulet
3 lb Les Cotelettes de Mouton
1 Le Canard roti
Les Pies esuives
La Gelée de veau
La Sauce de veau
Les Choux-fleur

Breakfast

Tongues, Suet, Ham

Stock

20 Beef, Suet
7 lb Veal
6 Suet
6 lb Suet
2 Suet Pies
7 Suet
1 Suet
1 Suet
14 Butter Lumps
12 Eggs Suet
7 lb Suet Bacon
15 lb Mutton
12 Suet
6 Suet
1 Suet do

Thursday 17 June 1835

His Majesty's Dinner

Potages
 1 La Sautie
 2 Poulet au Consommé
 2 Les Solles frits et bouillis
 1 Le Mouton frit
 2 Eminces de Volaille
 — au blanc
 1 Poulet roti
 Supper
 Cotelettes
 Breakfast
 Hot Potatoes

The Lord Steward's Luncheon
 1 W. Chicken
 9/8 Mutton chops
 50 Washed Kidney
 Party Selley, Vegetables
Judith Comyngham's Dinner
 Potage - Soubonne
 3 Poisson - Moutons frits et bouillis
 1 Entrées - Cotelettes d'agneau
 1 Cuisse de Volaille

The Lord Steward's Dinner

Potages
 1 Soubonne
 1 Kimmel clair
Poissons
 1 Frittes bouillies
 2 Moutons frits
Relèves
 2 Poulet a l'Estragon
 15 Noix de veau
Entrées
 2 Saute de volaille
 1 Cotelette d'agneau
 1 Escalope de volaille
 4 Filets de Salmou
Rots
 2 Poulets
 4 Poissons
Relèves
 1 Soufflé de macaron
Entrées
 1 Haricots verts
 1 Epinard au jus
 1 Crème a la Vanille
 1 Entrées de friture
Buffet
 20 lb Sir Loin Beef
 9 1/2 lb of Mutton
 2 1/2 lb of Lamb
 2 Chicken Pie
 2 Sweet Breads

The Lord Steward's Dinner
 1 Cuisse de Volaille
 1 Poulet roti
 1 Colimaçon de Soubonne
 1 Crème a la Vanille
Buffet
 1 Sir Loin Beef
 1 1/2 lb of Mutton
 1 1/2 lb of Lamb

The Physicians' Dinner

Potage
 1 Soubonne
Poissons
 3 Moutons frits et bouillis
Entrées
 1 Blancquette aux truffes
 1 Cotelette d'agneau
Entrées
 3 Cuisse de Volaille
 1 Haricots verts
 1 Gelée de veau
 1 Cotelette d'agneau
Buffet
 1 Seal Ham
 1 Tongue Chicken
 1 1/2 lb of Mutton

Thursday 18 June

The Princess's Luncheon

Potage
 1 Kimmel
 1 Cotelette de Soubonne
 1 Mouton Chien, frit
 1 1/2 Filets, Saut. Selley, Vegetables

Messieurs' Dinner

1 W. Chicken, Mutton chops
 1 Party Vegetables

Veges

1 1/2 Soup, 1/2 Beef
 1 Boiled Lamb, Mireltle of Ham
 2 1/2 Sir of Seal & Spinach
 1 Party Vegetables

Steward's Room

2 1/2 Soup, 1/2 Beef
 1 1/2 lb of Mutton
 2 1/2 W. Pullets
 1 Braizid Ham
 50 Vanilla and pommes de terre
 50 Cook Seal
 9 1/2 Mireltle Sir Seal
 1 Lamb Pie
 12 Eggs & Spinach
 11 Macaroni
 1 Party, Savoy, Vegetables

Pastry

1 W. Chicken
 2 1/2 Lamb chops

Coffee room

1 W. Chicken
 9 1/2 Beef

Kitchen

1 1/2 Beef
 1 1/2 Mutton
Hall
 78 Beef
 52 1/2 Mutton

Coal Porters

7 Beef
 1 Mutton & 2 Mutton
 1 1/2 Mutton
 1 1/2 Mutton
 1 1/2 Mutton
 1 1/2 Mutton
 1 1/2 Mutton
 1 1/2 Mutton

Stew

20 1/2 Beef & Mutton
 7 1/2 Seal
 5 Seal
 3 Calves Feet
 5 Sausages
 10 W. of Mutton
 14 Butter lump
 15 Eggs Hard
 7 Sausages
 2 Soup
 1 Sauce with
 12 Milk
 6 Cream
 1 W. of Seal

in W. Waller, Sacromentus
 Lord Southdown do
 Bishop of Chichester do

Friday 18 June 1836

His Majesty's Dinner

Potages
 A la Maitre d'Hotel
 Au Macon
 Au Consomme aux Herbes
 Les Salades fines et variées
 Les Huitaines fines
 Consommé de Volaille
 do - au Veau
 Bouilli de Veau
 Rôtis de Veau
 Breakfast
 Cullet 15
 Dinner 15

The Lord Stewards Dinner

Potages Les au Consommé
 Cœur Chouf
Poissons Truies au Vin de Champagne
 Les Huitaines fines
 Les Escargots en Matelote
Volailles Quartier d'Agneau
 Poulets, Poulardes, Poussins
Entrées Hachis de Mouton
 Saute de Volaille
 Grenadine de Veau
 Boudin de Capreaux
Pots - Cullet
Entremets
 Tartan en Chouf
 Hachis de Veau
 Truies de Veau
 Gelée d'Agneau
Volailles Canard a la Chantilly
 Truies de Veau
Buffet
 15 Soufflé de Veau
 15 Cœur de Mouton
 1 Bacon
 50 Lib. of Lamb
 4 Cote de Boeuf a la Royal
 Cullet 15

The Lord Stewards Dinner

Lib. of Lamb
 Washed Beef
 1/2 Swt Pot
 Pasty Jelly Vegetables
 Cœur de Mouton
 Les Huitaines fines
 Le Epaulé de Mouton
 Le Cœur au poivre
 Les Huitaines de Mouton
 Le Hachis de Veau
 Les Cœurs de Veau
 Le Gelée d'Agneau
 Le Cœur de Mouton

The Physicians Dinner

Potages A la Saubonne
Poissons Saumon bouilli
 Huitaines fines et variées
 Gigot d'Agneau
 Cœur au poivre
 Consommé de Veau
Second Service
 Poulets rôtis
 Poulardes
 Gelée d'Agneau
 Chausson

Mr. W. Knighton

Mutton Soup
 Cold Sowl, Tart, Jelly, Vegetables

The Bishop of Chichester

Cold Ham, Tongue, Jelly

Friday 18 June

Pages

Soup
 1/2 of Lamb
 Veal Bacon
 Veal Pie
 Bouilli Beef
Stewards Room
 Soup of Veal
 Cœur de Mouton
 Beef Steak Pie
 Chump of Veal
 The of Mutton boiled
 Veal of Lamb chops
 Cœur de Veau
 Breast of Veal
 Mutton de Veau
 Consommé de Veau
 Cold Beef
 Mutton Pie, Potatoes, Cauliflower
 Pasty Pie

Pasty

Veal
 Bacon

Coffee Room

Veal
 Bacon

Kitchen

Veal
 Bacon
 Mutton

Hall

Veal
 Bacon
 Mutton

Coal Porters

Veal
 Bacon

Page the Keeper

1/2 of Mutton
 Cream 2 Sals
 Mutton 2 do
 Mutton 2 do
 Butter cooking Wash
 Mutton 1 Chicken

Roast

Beef
 Lamb
 Suet
 Sausages
 Sausages
 Sausages
 Sausages
 Butter
 Eggs
 Mutton
 Veal
 Fat Bacon
 Ham
 Mutton
 Bacon
 Mutton

Saturday 19 June 1830
His Majesty's Dinner

Potages

11 la Tortue
Au Consomme au Croute
Bois 2 les Soles frites et bouillies
Wings 1 les Auberges frites
Pauces 2 L'Emmei au Potage
Chickens 2 le Poulet cote et bouillie
Pauces 1 V. Pullet Breakfast
do 1 do do Supper

The Lord Steward's Dinner

Potages 11 la Tortue
Kneebles 7/2 le Saut de veau au Vermicel
Fishes 1 Poissons le Saumon naturel
Whisking 6 les Auberges frites et bouillies
Legs 10 to Relieves le Gigot de bœuf bouilli
Pauces 2 les Saucisses a la française
Pauces 2 Entrées la Maitre d'Hotel au jus
Chickens 2 la Saucisse de veau frite
do la Cabriole au jus garnie frites
do la Pate chaudi de pigeon
do les Cotelettes de veau
do les Ris de veau piqués
Wbs 1 3 Saut de veau
Chickens 2 Pots les Poulets
do les hericots
Relieves les Tomates au fromage
Entrées les Saucisses au jus
do les Cotelettes
do la Creme de fraise
do les Saucisses a la française
14 1/2 Buffets Cotelette de veau
10 1/2 Wbs de veau
5 1/2 Venison hash
3 1/2 Wb Mutton
4 Pullet 1/2 lb
1 lbs of Lamb
22 1/2 Sir Soup Beef

Lord Steward's Lunch

4 1/2 V. de veau
Mutton Chicken
Wbs de veau
Egg Bacon

Lady Comyngham's Dinner

Potage 11 la Tortue
au Vermicel
Poissons 10 les Saumon a la Mode Sauté
le Gigot de veau
la Saucisse de veau
les Cotelettes de veau
les Pigeons cote
les Maitres d'Hotel
la Creme de fraise
les Saucisses a la française

The Physicians Dinner

Potages 11 la Tortue
au Jus de Poulet
Poissons 10 les Saumon bouillie
les Soles frites
S.P. les Cotelettes de veau cote
les Pigeons au jus
les Cotelettes de veau

Second Course

Saucisse cote
Maitres d'Hotel
Creme de fraise
Saucisses a la française

Sir W. Knighton

Mutton with
V. Chicken, Salt
S.P. Vegetables

Cont.

Kitchens

11 1/2 Cotelette de veau
5 Loin of Lamb
5 1/2 Hashed Mutton
6 Egg Bacon

Steward's Room

14 1/2 Cotelette de veau
9 1/2 Leg of Mutton
11 P. 2 Pullet
5 1/2 Loin of Mutton
5 1/2 Maitre d'Hotel
3 1/2 Bouillon saumon hashie
7 1/2 Wb of Mutton
5 Loin de veau bouilli
12 Omelette au beurre noir
5 1/2 Hashed Beef Mutton

Stores

4 1/2 W. Mutton
12 Saut de veau
13 1/2 Mutton

Hall

8 1/2 Beef
5 1/2 Mutton

Coffee Room

7 1/2 Beef
2 Mutton

Coal Stores

7 Saut de veau

Knights 1 Chicken
Cutter Sauting
Heavy 2 1/2 Mutton
Mutton 2 1/2 do
Brown 2 1/2 do
Potatoes 2 1/2 do

Stables

20 1/2 Beef
7 1/2 Veal
5 1/2 Mutton
7 Loin de veau
2 do Saumon
1 do Saumon
10 Butter Mutton
1 1/2 Eggs Mutton
3 Saut de veau
1/2 Saumon
1 1/2 Wb of Mutton
19 Milk D.
1 Cream P.
1 do do
3 Potatoes

Sunday 20 June 1831.
His Majesty's Dinner

Potages

- à la Soubonne
- aux Dumettes de Lapreaux
- 14 Le Poulet au Consommé
- au Macaroni
- 2 Le Sauter bouilli
- 1 Les Morilles frites
- 14 Minced Chicken
- 14 1/2 Chicken
- 14 Minced Mutton
- 14 1/2 Seal

The Lord Stewards
Dinner

- Potage Soubonne
- Rabbits 14 Dumettes de Lapreaux
- Mashed Potatoes 5 Macaroni bouilli
- 2 Salses 14 Relieve Sauter de Lapreaux
- 14 Rabbits 14 Pot Chaud de Lapreaux
- 25 Entrées 25 Entrées nouveues aux Mores
- 14 1/2 Sauter de Coups aux pois
- 14 1/2 Cotelettes de veau grillées
- 14 1/2 Emmei de file de boeuf
- 14 1/2 Vots Sauter
- 14 1/2 Relieve les Dumettes à la fleur de farine
- Entrées les Artichauts
- les Chouffes
- les Trufettes
- la Gelée au Macaroni
- 18 1/2 Buffes 14 1/2 Boeuf
- 14 1/2 Mutton
- 1 1/2 1/2 Pig
- 1 1/2 1/2 Lamb
- 2 1/2 1/2 Off

Dinner

- 14 1/2 Mutton
- 14 1/2 Rabbits
- 14 1/2 Minced Seal

Duchess of Devonshire

- Potage à la Soubonne
- 2 Macaroni grillés et bouillis
- 12 1/2 1/2 Boeuf
- 14 1/2 Le Sauter de Coups
- 14 1/2 Les Cotelettes de Mutton
- 14 1/2 Le Canard Pot
- les Artichauts
- Entrées Sauter
- Plum Pudding

The Physicians

- Potage - Soubonne
- 3 Macaroni bouilli et grillés
- 14 1/2 Le Sauter aux pois et au
- les Cotelettes de Mutton 7 1/2
- les Lapreaux Pot
- 14 1/2 les Artichauts
- Choux Sauter
- 14 1/2 Plum Pudding
- 14 1/2 1/2 Boeuf (à la mode)

Sir W. Knighton

- Boiled Chicken
- 1/2 Chicken
- 1/2 Boeuf
- Sauter Pudding, Vegetable

Lord Strathmore

- Cold Ham, Tongue, Sausages

Sir H. Waller

- Cold Ham Fowl

The Bishop's Lunch

- Ham, Tongue, Sausages

Conte

The Duke of Cumberland

- 14 1/2 Potage au Consommé
- 14 1/2 Les Cotelettes de Lapreaux
- 14 1/2 1/2 Chicken
- 14 1/2 Pastey Sauter Vegetable

Vices

- Soup 1/2 Boeuf
- 14 1/2 Boiled Fowl
- 14 1/2 Boiled Chicken
- 14 1/2 Boiled Seal
- 14 1/2 1/2 Mutton
- Pastey Vegetable

Stewards Room

- Soup
- 20 1/2 1/2 Boeuf
- 7 1/2 1/2 Mutton
- 14 1/2 Bonille au Choux
- 10 1/2 1/2 Boiled Sea Lamb
- 4 1/2 1/2 Boiled Seal and Seal
- 14 1/2 Boiled Seal
- 14 1/2 Boiled Seal
- 14 1/2 Boiled Seal
- 12 1/2 Eggs Bacon Wash
- Vegetables, Pudding, Sauter

Pastey

- 3 1/2 Boeuf & Plum Pudding

Coffee Room

- 5 1/2 1/2 Boeuf
- 2 1/2 1/2 Lamb Chops
- Plum Pudding

Kitchen

- 11 1/2 1/2 Boeuf
- 11 1/2 1/2 Lamb
- Plum Pudding

Boil

- 79 1/2 1/2 Boeuf
- 60 1/2 1/2 Lamb
- Plum Pudding

Cool Potens

- 6 1/2 1/2 Lamb

Wpholsters

- 6 1/2 1/2 Boeuf
- Plum Pudding

Knights 2 Sals

- Mashed 20
- Holmes 20
- Leary 20
- Cake 20
- Plum Pudding
- Boiled 2 Sals

Stock

- 19 1/2 Boeuf
- 7 1/2 1/2 Seal
- 8 1/2 1/2 Seal
- 14 1/2 1/2 Seal
- 7 1/2 1/2 Seal
- 2 1/2 1/2 Seal
- 1 1/2 1/2 Seal
- 14 1/2 1/2 Seal
- 1 1/2 1/2 Seal
- 12 1/2 1/2 Seal
- 6 1/2 1/2 Seal
- 1 1/2 1/2 Seal

Monday June 1830.

His Majesty's Dinner

chickens 1
do 1
do 2
Sole 2
Les Sole, frit. et bouillie

The Lord Stowards

Dinner

Wk 12 1/2 -
Sole 5
Whiting 5
S. wt 2
Libs 1
chickens 2
S. wt 2
chickens 2
Goose 1
Relieves
Entremets
Rots
Relieves
Entremets
Buffet

Lady Conyngham

11 Potage Mouton a la roy
2 Poissons Moutons frits bouillie
14
2
11
Second Course
3
1
1
1

The Physicians

14 Potage Mouton a la roy
2 Poissons Moutons frit
1
1
1

Second Service

3
1
1
1

Sir W. Knighton

Wk of Mutton 11
Pastry, Sily, Vegetables

Sir M. Tierney

Mutton soup
Boiled Chicken
Pastry Vegetables

Continued

Pages

0 Lamb of Veal
1 Bacon
3 1/2 Lamb chops
11 Hash Beef
11 Boiled Veal

Stowards Loom

11 1/2 Soup
18 1/2 Filled Cowheel
11 3/4 Souffle Lamb
Capers Head
Mutton
11 Boiled Veal
11 2 1/2 Rabbits
11 Beefsteak
4 1/2 Lamb of Lamb Head
11 Cold meat Hash
3 1/2 The Mutton Roast
13 Omelette aux fines herbes

Pastry

2 Veal
1 Bacon

Kitchen

3 1/2 Veal
4 Bacon
11 1/2 Mutton

Coffee Loom

6 Veal
2 Bacon

Hall

60 Veal
30 Bacon
50 1/2 Mutton

Coal Porters

4 1/2 Veal
2 Bacon

Face the Keeper

7 1/2 Wk of Mutton
Knights 1 Chicken
Stokers 2 Veal
House 2 1/2 do
Mullin 2 do
Wm Brown 2 1/2 do
Outer Sundry 1 do

Stock

14 1/2 Beef
7 1/2 Veal
5 Pork
3 Sausages
7 Loaves
2 Soup do
1 Jam orish do
14 Butter Lump
14 Eggs Mutton
11 do
5 1/2 Fat Bacon
75 Seal do
5 1/2 Sord
12 Milk D.
6 Cream ps
1 do do do
4 Flour Sack
12 Fat Mutton
16 Mutton
16 Whiting
4 Solter
16 Joles
12 Flour do

The Doctors Dinner

Soup
11 Ham
Cakes

Lady Conyngham's Breakfast

11 Flour and Sults

Sir Bishop

Chicken
11 Libs of Lamb

Sir Strachan

11 Mutton
Chicken

Sir W. Waller

11 Ham & Chicken Sandwiches

Tuesday 22nd June 1830.

His Majesty's Dinner

Pages
 Maccaronis
 Au Consomme au Croute
 2 Les Soles frits et Bouillie
 Les Moutons frits
 1 Emme de volaille
 2 Le Poulet roti et Bouillie
 Emme de Mouton
 9^e - a Reau

Mr Lord Stowards Dinner

Pages A la Tortue
 A l'Emme de la Windsor
 1 Poissons Roulés au Vin de Champagne
 4 Les Soles frits
 Relieves
 1 Le Breizge a la parminie
 1st Le Pain de Pigeons a la Anglaise

Entrees

1st Le Poulet de Campes au Maccaroni
 2 Le D^r de Campes au Paris
 7th Le Colette de Mouton Rous
 4 Le P^r de Reau frits au jus

Rots

2 Les Poulets
 4th Le Capreany

Relieves

Cabinet Purcing a Cherryland

Entremets

Les Haricots Verts
 Les P^r etuves et Antres
 Les Gateaux a la Danting
 La Creme au Caramel

12th Buffet Au Bon de Beef
 11th Les D^r de Pant
 4 Dullats
 1 Ribs of Lamb
 4 Potage
 1st D^r de Pant
 1st D^r de Pant

Luncheon

1st Ribs of Lamb
 1st Hashed Mutton
 1st Ham & Eggs

Lady Comynghams Dinner

Potage Vermicel a la Windsor
 3 Poissons Les Soles frits et Bouillie
 7 Ribs of Mutton
 9 Les Colettes de Champagne
 1 Le Blancque de volaille

Second Course

1st Le Poulet Rote
 Les Choufflans
 Cabinet Purcing
 Cherry Land

The Physicians

Potage Vermicel a la Windsor
 3 Poissons Les Soles frits et Bouillie
 7 Ribs of Mutton
 1 Le Blancque aux Concom
 4 Les Co^t de Reau frits

Second Service

1st Le Poulet Rote
 Les Choufflans
 Les Gateaux a la Danting
 Les Creme au Caramel

1st Mr Wm Ingham
 1st Le Cui de Pant
 1st Pasty Jelly & Bag

Continued

1st Mr Wm Ingham
 Mutton Soup
 1st Ribs of Chicken
 1st Pasty Jelly & Vegetables

Pages

1st Fish
 9 Au Bon de Beef
 1st Ribs of Beef
 1st Lamb's fry
 1st Lamb's Head

Stowards Room

2nd Fish
 15th Au Bon de Beef
 14th Chemi de Mutton
 1st Ribs of Pig
 4 Ribs of Mutton
 1st Bouillie au Chouff
 1st Ribs of Lamb
 1st Cote Meats a Hash
 Oeufs au Mouton

Pastry

1st Fish
 2nd Ribs of Mutton

Coffee Room

1st Fish
 7th Ribs of Mutton

Kitchen

11th Salt Beef
 12th Mutton

Hall

80 Salt Beef
 62 Mutton

Coal Porters

6th Salt Beef

Page Mr Keeper

7th Ribs of Mutton
 Rich Persons
 Knight 2 Poles
 Mr Brown 2nd Mutton
 Menick 2nd Mutton
 Holmes 2nd Mutton
 Lanny 4 Mutton
 Outen 2nd Poles

Stocks

18 Beef
 70 Pals
 5 Pals
 3 Pals
 1 Pals
 2 Pals
 1 Pals
 15 Butter
 1st Eggs
 1st Milk
 1st Cream
 6th Pals

Lord Prashavans Lunch
 Ham & Chicken
 2 Plates of Pals

The Bishop

Ham & Pals

Dr W. Wallis

Ham & Chicken
 Luncheon 4 Plates of Pals
 Col^l Thornton
 Chicken

Wednesday 23rd of June 1830

His Majesty's Dinner

Potage
à la Duxme
Maccaroni
Poulet au Consommé
Emmancé de Volaille
D^r Veal
D^r Mutton
Hot Chicken
Les Pêles frites et Bouille
Les Moutons frites

Chicken 1
2
1
1
1
2
1

The Lord Stewards Dinner

Potages à la Hautbonne
au Consommé au Crouton
Poissons Les Magrins aux bouillottes et Purée
Les Moutons frites et Bouille
Relèves Les Cotelets de Bœuf de Bœuf
Les Poulets en entrée de Mouton
Entrées Les Poulets au Crouton
Les Cotelets de Veau
Les filets de bœuf à l'estragon
Les Saucisses de Volaille à la Royale

Chicken 2
1
1
2
2

Rots Roullets
Ducks
Relèves Gateaux à la Chaudilly
Cherry Sauce

Entremets
Les Concombre sauce
Les Haricots Verts
La Gelée de Veau
Les Tartarets de Piments

Buffet
N^o of Veal
Chine of Mutton
Pullet 1/2 Off
Pike of Lamb
Pot 1/2 Pie

Luncheon
1/2 Pie Lamb
Lamb's Tongue
Mince'd Chicken

Lady Conynghams Dinner

Potage Hautbonne
Poissons Mouton aux pommes de terre
Rost M^o of Mutton

Entrées Pullet aux Paris
Cotelets de Veau

Second Service
Canard Rote
Les Concombre sauce
Les Saucisses de Veau
Les Filets de Veau
Côtelet à la Cresson

Sir Wm Knighton
Mutton
Chicken
Poultry Jelly

Continued

Physicians Dinner

Potage à la Hautbonne
Poissons Mouton aux pommes de terre
Rost N^o of Mutton
Entrées Les Poulets au Crouton
Les Cotelets de Veau

3
8
1
11

Second Service

Canard Rote
Concombre sauce
Les Saucisses de Veau
La Gelée de Veau et Sauce de Cresson

Sir Mas^r Tiernay

1/2 Chicken
Jelly Party

Pages

1/2 Leg of Lamb
Roast Cattle
Poulet et Haricots
Eggs et Bacon

Stewards Room

Filet of Veal
Bacon
Leg of Mutton
Sole Pie
Roast Cattle
Mince'd Mutton
Omelette
Fritolles
Rabbit Pie
Chouffleurs

Pastry
Loin of Mutton

Coffee Room
Veal
Bacon

Kitchen
Veal
Bacon
Mutton

Coal Porters
Veal
Bacon

Hall
Veal Bacon & Mutton

Sick Persons

Mr Brown Throat
Lamb 1 Chicken
Lammy Mince'd
Lamb 2 1/4 Lamb
Oxten 1/2 Colons
Soup & Frying 2 1/2 Lamb

Stocks Luncheons

10 Beef
71 Veal
5 Duck
3 Poultry
7 Loaves
2 Soup
1 Pandow
14 Butter
12 Eggs
11 Pork Bacon
73 Lean D^r
11 Lard
6 C Pudd
1/2 Flour
12 Milk
1 Cream
6 1/2 D^r

The Bishop
Mr's Ham & Pudd
Physicians
Mr's Tongue, Pudd & Ham
Dr. M. Waller
Mr's Tongue & Pudd
Lord Arathaven
Mr's Tongue & Pudd
Duke of Leeds
Mr's Pudd & Ham
Dr. Wm Knighton
1 Chicken & Tongue

Potage

	Maccaroni	N 1
2	Le Potage fait de Bouillie	Wi-6h
1	Moutons fait	N
Chicken 1	Poulet Bouillie	
Pul 2	Emine de Poulet	
1	Poulet etc	

The Lord Stewards Dinner

N	Potage à la bonne femme	N
N	Potage au Jus	4
4	Persones	6
2	Le Potage de Bouillie	
3	Le Potage de Veau	
Chicken 2	Le Poulet aux Champignons	
Pul 2	Le Blanc de Volaille aux truffes	
Chicken 2	Le Potage de Poulet aux Ombres	
Pul 1	Les Cotelettes de Veau	
N	Le Filet de Veau à la sauce	

Relieves

Pul 2	Le Blanc de Volaille aux truffes	
Chicken 2	Le Potage de Poulet aux Ombres	
Pul 1	Les Cotelettes de Veau	
N	Le Filet de Veau à la sauce	

Roast

Chicken 2	Poulets	
1	Goose	
	Le Poulet aux Maccaronis	
	Le Poulet aux Champignons	
	Le Poulet aux Ombres	

Entremets

	Le Champignon au jus	
	Le Artichaut au naturel	
	Le Filet de veau	
	Le Filet de veau	
	Le Filet de veau	
20/4	Buffet	
7/4	Le Potage de Bouillie	
1	Le Potage de Veau	
1	Le Potage de Veau	
4	Poulet etc	

Lunch

	Hot Rabbit	
	Mutton Chops	
	Mince Beef	

Lady Comynghams

Breakfast

Dinner

N	Potage à la bonne femme	N
4	Potage au Jus	4
6	Persones	6
	Le Potage de Bouillie	
	Le Potage de Veau	

Entrees

	Les Escallopes aux Concomres	
	Les Cotelettes de Veau	
	Les Cotelettes de Veau	
	Les Cotelettes de Veau	
	Les Cotelettes de Veau	
	Les Cotelettes de Veau	

Dr. Wm. Knighton

	Le Potage de Bouillie	
	Le Potage de Veau	
	Le Potage de Veau	
	Le Potage de Veau	
	Le Potage de Veau	

The Physicians

N	Potage à la bonne femme	N
5	Persones	5
5	Persones	5
	Le Potage de Bouillie	
	Le Potage de Veau	

Entrees

	Le Potage de Bouillie	
	Le Potage de Veau	
	Le Potage de Veau	
	Le Potage de Veau	
	Le Potage de Veau	
	Le Potage de Veau	

Grand Service

N	Persones	N
3	Persones	3
	Le Potage de Bouillie	
	Le Potage de Veau	
	Le Potage de Veau	

The Duke of Cumberland's Lunch

N	Potage	N
1	Persones	1
	Le Potage de Bouillie	
	Le Potage de Veau	

Pages

N	Whitings	N
1/4	Persones	1/4
1/4	Persones	1/4
1/4	Persones	1/4
1/4	Persones	1/4

Stewards Room

20	Roast Beef	
8/4	Mutton Boiled	
2	Hot Potatoes	
1	Ham & Spinach	
N 2	Hot Mutton	
N	Boiled Beef	
12	Hot Potatoes	
N	Hot Beef & Bacon	
N 2	Rabbit Pie	
6/4	Loaf of Mutton Ham	
12	Cups a la Reine	

Pastry

3/4	Roast Beef	
1	Chicken	
10/4	Hot Beef	
12	Mutton	

Coffee Room

9	Roast Beef	
1	Chicken	

Stall

82/4	Roast Beef	
60/4	Mutton	

Coal Porters

0/4	Roast Beef	
-----	------------	--

Side Persons

N	Mr Brown	
2/4	Mutton	
	Thyme	
3	Mutton	
	Merrick	
2/4	Mutton	
2	Mutton	
2/4	Mutton	
	Putney	
	Cuten	
	Pudding & broth	
	Stock	
10	Beef	
70	Beef	
0	Pork	
3	Fowls	
00	Hot Bacon	
50/4	Lean D	
5/4	Lard	
14	Butter	
150	Eggs	
7	Onions	
2	Pork	
1	Panwich	
12	Milk	
1	Cream Soda	
0	D	
15/4	Mutton	
1/2	Pts of Flour	
	Dr. Matthew Tierney	
	Broth	
7	Loaf of Mutton	
	Jelly Pastry etc	
	The Bishops Breakfast	
	Ham & Puller	
	The Doctors	
	Ham Tongue & Puller	
	Dr. W. Waller	
	Tongue & Puller	
	Lord Strathaven	
	Tongue & Puller	
	Luncheon	
	4 Plates of Panwiches	

Friday 25th June 1830.

His Majesty's Dinner

Potages

Au Macaroni
Au Consommé
Moullans faits
Poulets faits et Bouille
Omnice de Volaille
Roast Chicken

The Lord Stewards
Dinner

Potages à la crème & Pommes
Potages à la Julienne

Poissons Le Pain chaud de la pique au gratin
La Cabrisse au jus de viande de volaille

Relèves Le Bœuf à la Maitre d'Hotel
Les Moullans faits et Bouille

Entrées Les Salades de Volaille aux concombres
Les Carottes sautées au jus
Les Corolletes de volaille

Roti Poulet
Lapreaux

Relèves Le Caméléon de poulet fait
Chung Sauc

Entrées Les pois au naturel
La Salade de Homard
La Gelée de Amaranthe
Les Tablettes à la Windsor

Buffet Lunch

14 1/2 Din of Meat
Bacon
1 Roast Chicken
9 1/2 Dr Lamb
4 Pullets hot off
1 Chick of Lamb
H. Potatoes & Rice

Lady Comynghams
Breakfast

Ham & Pudding

Dinner

Potage Crème de Pommes

3 Poissons Les Moullans faits et Bouille
1 1/2 M^o de vol

Entrées Le Pigeon de France sauté
La Poulette au consommé
Les Haricots de Monsieur

1 Roti Levech

Second Service

Le Artichaut et pois
La Gelée d'Amaranthe
Les Tablettes à la Windsor

The Physicians

Potage Crème de Pommes

4 Poissons Les Moullans faits et Bouille
1 1/2 M^o de vol

Second Service

Lapreaux Toti
Les Artichaut et pois
La Gelée d'Amaranthe
Les Tablettes à la Windsor

Pages

13 1/2 Chick of Mutton, Soup
1 Lamb Fry
11 Boiled Meat

1 1/2 Din of Lamb Steak wth Peas
6 Stewards Room

14 Jellies of Meat
10 1/2 Dr of Lamb Bouille au choux
2 Hot C. Hearts
11 2 H^o Rabbits
7 1/2 H^o Dr Mutton
11 Cold Meat & Hash
12 Fried Eggs & Bacon
11 Boiled Meat
11 Steak Chump of Meat & peas
Pastry & Vegetables

Continued

Pastry

3 1/2 Din of Lamb

Coffee Room

8 1/2 Din of Mutton Roast

Kitchen

22 1/2 Roast & Boiled Mutton

Hall

60 Keal

32 1/2 Bacon

70 1/2 Mutton

Coal Porters

6 1/2 Mutton

Page the Keeper

8 1/2 Mutton

Rich Persons

1 Knight 2 Lamey
1 Chicken 2 1/2 Keal

1 Holmes 1 Cuten
2 1/2 Keal 1 Pigeon & Broth

1 Brown 1 Merrick
2 1/2 Keal 2 1/4 Keal

1 Knight
3 Mutton

Stocks

10 1/2 Beef
7 1/2 Keal
6 Pudd
14 Butter
3 Fowls
180 Eggs
7 Doves
2 Soup
1 Sandwich
12 Milk
0 Cream Dble
5 Dr single
4 Poles
14 1/2 Mutton 1/2 lbs

The Bishops Breakfast
Ham & Pudding

The Physicians
Savoury Pudding & Ham

Sir W^m Waller
Ham & Chicken

Lord Strathaven
Ham & Chicken

Lunch
2 Plates of Sandwiches

Saturday June 26. 1830

His Majestys Dinner

	Potage	Consomme au Cotes
2	Roisons	Pollis frit et Bouille
Chick 1		Boulet Bouille
Pillets 2		Emme de Volaille
1		Merlans frits

The Lord Stewards Dinner

	Potage	A la Tortue
		a la Flamboyante
1	Roisons	2 Brochet sauce Sancerre
4		2 Poullets Bouille et Pollis

Pillets 2	Relieves	2 Poullets Grillés aux Champignons
		2 D ^e Agneau aux Epinards

Pillets 2	Entrees	La Blancquette de Volaille aux truffes
1		Les Conquettes d'agneau aux pois
1		Les Filets de Veau
Chick 2		La Pucelle de Poullets a la Royale

2	Rots	Poullets
1		Leveret

	Relieves	2 Souffle au fromage
		Les Camerons a la Chantilly

	Entremets	Les Haricots Verts
		Le Poix a la Anglaise
		Les Vanillelles de cerises
		Le Maccaroni

Butter

12	at Room of Beef
13 1/2	Chim of Mutton
4	Pillets for off
1	Pils of Lamb

Luncheon

5	Short Pro Lamb
2	in short Pro
6	Fried Eggs & Bacon

Lady Conynghams Dinner

	Potage	a la Flamboyante
1/2	Roisons	Les Limandes frits
		Rois Mi & Mout

2	Entrees	La Pucelle aux Champignons
5		Les Conquettes d'agneau

Second Service

		Le Canard Rote
		Les Vanillelles de cerises
		La Creme d'Anglais

The Physicians

	Potage	a la Tortue
		et au Parmasail Clair
8		Les Limandes frits et Bouille
9 1/2		1/2 of Most Mutton

Entrees

		La Pucelle de Poullets
		Les Conquettes d'agneau

Second Service

		Le Canard Rote
		Les Haricots Verts
		Les Vanillelles de cerises
		Le Coteau au com en frit

Pages

1/2	Potage	
1 1/2	Rois de Lamb	
6 1/2	Pork Beef	
3 1/2	Mutton Chops	
8	Hard Baccin & Eggs	
1/2	Boiled Pullets	

Stewards Room

14	at Room of Beef
13 1/2	Chim of Mutton
2	1/2 Rabbits
4 1/2	Quod Real Curied
6 1/2	Pork, Plum & Boiled Real 1/2
	Cold Meat & Hash
2 1/2	Liver & Bacon
6	Pork Mince

Continued

3 1/2	Pastry	1/2 of Mutton
-------	--------	---------------

11	Kitchen	Pork Beef
12 1/2		Mutton

	Coffee Room	
7		Pork Beef
23 1/2		Mutton Chops

	Hall	
8 1/2		Pork Beef
00		Mutton

	Coal Porters	
7		Pork Beef

Sick Persons

	Bacon	
2		Poles

	Holmes	
2		Poles

	Merrick	
2		Poles

	Learnes	
2		Poles

	Quiten	
14		Pudding & Bread

	Thright	
1		Chicken

	Stocks	
14		Beef

7 1/2		Real
57		Pork
3		Smolts

7		Loaves
2		Soup
1		Sandwich

14		Butter
38 1/2		Eggs
14		Milk

1		Cream - Dbl
6		" Single
15		1/2 of Mutton

The Lord Stewards Dinner

M^{rs} 15 Potages au Mouton a l'oye
au Champ
1 Poissons Le Tambot bouillie
8 Poissons Les Moutons frits en Sauc.

Relèves 2 Brouettes de Quilles de Champagne
1 1/2 Le Paté de Recons a l'anglaise

Entrees

2 Le Saute de Polaire au Jus
M^{rs} 9 Les Cotelettes de Veau panee grillée
Chutal Le Poulet a l'estragon
Real 1 1/2 Les Turtons de Veau au jus

Rots

2 Pullet
2 Rabbit
Relèves 2 Le Soufflé au fromage
Le Mont-Pasquier a l'angl.
Yorkshire D.

Entremets

Les Epinards au jus
Le Chouffleur au beurre
La Pile de Maneschine
La Soufflé de Abricot

Buffet

23 Le Rôti de Beef
7 1/2 M^{rs} de Mutton
1 Ribs of Lamb
14 Haunch of Venison
Coto
4 Pullet 1/2 off
1 Ribs of Lamb

Soups

1 Soup B^o Chicken
13 Ribs of Beef a l'orange
11/2 Hark
L'omardes aux fines herbes

Stewards Room

15 1/2 M^{rs} de Poule
22 1/2 Ribs of Beef
11/2 Four de Lamb
7/4 M^{rs} de Coutelets
M^{rs} de Breast of veal head
M^{rs} de Bouillie au Champ
2 Roiled Rabbit
12 On. clets
M^{rs} de Coto Meats a l'angl.
2 Yorkshire Puddings

Pastry

4 Rost Beef a P. Pudding

Coffee Room

6 1/2 Rost Beef a P. Pudding
2 1/2 Lamb Chops

Kitchen

13 Ribs of Beef a P. Pudding
12 " Lamb

Hall

7 1/2 Rost Beef a P. Pudding
5 1/2 Lamb

Coal Porters

7 Rost Lamb a P. Pudding

Upholsterers

6 1/2 Rost Beef

Miss White

14 Rost Mutton 1 1/2 Rabbit
P. Pudding

Sick Persons

Brown Meneck
2 1/2 Lamb 2 1/4 Lamb
Larney Holmes
2 1/2 Lamb 2 1/4 Lamb
Cuten
Rost a Bath

Continued

19 Rost Stock
7 1/2 Rost
6 Pult
3 Fowls
7 Soaves
2 Soup
1 Sandwich
14 Butter
100 Eggs
12 Milk
1 Cream Sbl
6 D. Single
14 1/2 M^{rs} of Mutton
1/2 Sls of Flour

Yeomen of the Guard

13 1/2 Ribs of Beef
13 Rost Lamb

The Physicians Lunch

14 Minicilla Soup
2 Rost Chicken
1 " Ribs of Lamb
14 Mutton Coutelets
M^{rs} de Coto de Ham a Fowls
Pastry Jelly a l'angl.

Dr. Wm. Smignton

M^{rs} de Ham, Ribs Lamb, Fowl's Tongue

Lord Shathaven

M^{rs} de Ham a Pullet

The Lord Steward

M^{rs} de Tongue a Chicken

The Lord Stewards Dinner

à la Française
 Potage Au Vermicelli
 Poissons Le Filet de Boeuf
 Les Soleilles frites
 Relevés Les Poulardes à la Périgourdine
 Le Jambon aux Epinards
 Entrees La Blanquette aux Champignons
 Le Filet de Bœuf
 Les Poullets de Coucou aux pois
 Les Coquilletes à l'agneau piqué
 Rots Poulet
 Canards
 Relevés La Bœuf à la Mode
 Chien Faint
 Entremets Les Antichambrés
 Les Harengs froids
 La Gelée de Veau
 Les Pastilles de fruits
 Buffet
 Filet of Beef
 Chien of Mutton
 Bacon & P. Hash
 Cola
 Pullets
 Ribs of Lamb
 Pages
 Soup
 12 Loins of Beef
 10 Bacon
 5 Mutton Cutlets
 1/2 Hash & Venison

Stewards Room
 1 1/2 Loins of Beef
 11 Ribs of Lamb
 1/2 Venison Pastry
 7 Harengs de Mouton
 1/2 Beefsteak Pudding
 15 Chien of Mutton
 1/2 Chop of Beef
 1/2 Venison Hash
 1/2 Cold Meat
 2 Boiled Rabbits
 12 Ouzes aux Epinards
 Pastry
 2 1/2 Seal & Bacon
 Miss White
 4 Loins of Lamb
 1/2 Venison hash
 Copy Room
 1 1/2 Ribs
 Bacon
 Kitchen
 9 1/4 Seal
 12 Mutton
 Bacon
 Hall
 5 1/4 Seal
 32 1/4 Bacon
 5 1/4 Mutton
 Coat Vorders
 5 Seal & Bacon
 Yeomen of the Guard
 12 Seal & Bacon
 10 Mutton
 Dick Persons
 1 Parney 1 Holmes
 1 Rabbit 1 Rabbit
 1 Merrick Bacon
 1 Rabbit 1 Rabbit
 Outen
 Broth & Pudding
 Shright
 1 Rabbit

Continued

Stock
 10 Beef
 42 Seal
 5 Pork
 3 Holes
 7 Lanes
 2 Soup
 1 Sandwich
 14 Butter
 100 Eggs
 12 Milk
 2 Cream Dole
 6 Dr. Liqueur
 2 Sals
 2 Lobsters
 Mr. Mash
 1/2 Soup Française
 1/2 Pommone Bouille
 1/2 Roast Loins of Beef
 Bacon
 Entrees
 1/2 Filet de Bœuf
 1/2 Coquilletes de Mouton piquées
 Rots
 1/2 Rabbit
 Jelly, Pastry & Puffin
 Lord Strathaven
 Breakfast Puffin
 Ham & Pullet Sandwiches
 Sir Wm. Knighton
 Ham & Chicken Sandwiches
 The Lord Steward
 Ham & Pullet

Tuesday June 24th 1830

The Lord Stewards Dinner

1 Page de Poullets
 6 Poissons
 11 Les Moutons frits et Nouilles
 Duches Water-Butcher
 21 Relieves
 2 Culettes de Boeuf aux Champignons
 Les Poullets en Maccaron
 2 Entrees
 2 Les Filets de Volaille aux Tomates
 3 Les Pommes de Terre a la Reine
 11 Les Culettes de Mouton farcies
 Les Farces de Poullets et Champignons
 2 Potes Poullets
 6 Pigeons
 Relieves
 Les Gateaux a la Chantilly
 Les Crevettes
 Entremets
 Les Espumans au Jus
 Les Choux-fleurs au Fromage
 Les Gelées de Citrons
 Les Gateaux a la D'artois
 Buffet
 13 1/2 lb. of Beef
 15 lb. of Mutton
 14 lb. of Mutton
 3 Potes of Lamb
 1 Pigeon Pie
 15 1/2 lb. of Mutton
 Pages
 9 1/2 lb. of Beef
 4 1/2 lb. of Lamb
 2 1/2 lb. of Bacon
 5 Omelette a la Reine

Stewards Room
 Salmon & Mackerel
 1 1/2 lb. of Bone of Beef
 11 lb. of Lamb
 7 lb. of Mutton
 2 1/2 lb. of Bacon
 5 Kial Pie
 5 Breast of Lamb
 14 2 Rabbit Pie
 12 Soup au Sureau
 1/2 lb. Cold Meat & Pie
 Pastry
 3 1/2 lb. of Lamb
 Coffee Room
 Mackerel
 6 1/2 lb. of Mutton
 Kitchen
 12 Salt Beef
 1 1/2 lb. of Mutton
 Hall
 80 Salt Beef
 63 1/2 lb. of Mutton
 Coal Porters
 6 3/4 lb. of Salt Beef
 Ye of the Guard
 1 1/2 lb. of Salt Beef
 13 lb. of Mutton
 Page the Keeper
 7 lb. of Mutton
 Brown Lardney
 2 Potes 2 Potes
 Hotmes Knight
 2 Potes 2 Potes
 Merrick Oyster
 2 Potes Pickled Beets

Continued

Stock
 11 1/2 lb. Beef
 5 1/2 lb. Salt
 5 Salt
 3 Poullets
 7 Soup
 2 Soup
 1 Sandwich
 12 Butter
 100 Eggs
 45 Salt Bacon
 4 1/2 lb. Lean D-
 4 1/2 lb. Lard
 12 Milk
 1 Cream Dbl.
 5 D. Sugar
 12 Potes
 12 Salmon
 15 Whiting
 4 Mackerel
 20 Flour
 Miss White
 11 Potes
 2 Mutton Chop
 2 Potes Pigeons
 Mr. Mask
 Soup
 11 Faribon
 11 Pork
 11 Veal Cutlets
 11 Poullets a la Stragon
 11 Potes of Lamb
 11 Roast Chicken
 11 Pastry Jelly & King
 The Lord Stewards
 Breakfast
 Ham & Butter
 Lord Prathavens Supper
 Ham & Chicken Sandwiches
 Dr. Wm. Wrightons Supper
 Ham & Chicken Sandwiches

The Lord Stewards Dinner

Joint at Remicel
Potage Hollandaise

1st *De Sumbat Julee sans Pin Champ*
4th *Les Potes Frites et Bouille*

2nd *Le Poulet Julee sans Champ*
2nd *Reloves De Pate de Pigeons a l'Anglais*

Entrées

2nd *Le Haut de Volaille aux Herbes*
2nd *Le Poulet de Campes aux pois*
1st *Les Coquelets a l'Anglais aux Concombres*
2nd *Les Anguilles a l'Anglais*

Chickens
3rd *Les Potes*
Canards

Reloves

Le Souffle a la fleur de Camp
Amant Pain

Entremets

Les Artichauts
Les Epinards
Le Creme a l'Anglais
Le Souffle de Cakes

Buffet

17th *Thin of Beef*
Bacon
14th *Thin of Venison*
Chum of Mutton
Cola
4th *Pallets*
1st *Thin of Lamb*
3rd *Pallets for Pie*
5th *Thin of Lamb*

Pages

12 *Thin of Lamb*
3rd *Beef Steaks*
Sup & Hash
Pigeon Pie

Stewards Room

18 *Thin of Beef*
12 *Thin of Lamb*
5 *Beef Steak Pie*
4th *Bouille aux champ*
2 *Port C. Hearts*
12 *Omelettes*
14 *Boiled Rabbit*
7 *Thin of Mutton*
4th *Boiled Beef*
4th *Cola Meat*

Pastory

3rd *Beef & Bacon*

Coffin Room

7 *Beef & Bacon*

Kitchen

9th *Beef*
Bacon
17th *Mutton*

Hall

63 *Beef*
Bacon
50 *Mutton*

Coal Porters

7th *Port Mutton*

Yeo of the Guard

13th *Beef*
Bacon
14 *Mutton*

Miss White

10th *Sup*
4th *Pie Lamb*

Pick Persons

10th *Beef* *Lenny*
2nd *Lamb* *2nd Lamb*
Wright *Morick*
1 *Chicken* *3rd Lamb*
Hobbes *Cuton*
2nd *Lamb* *Pudding*

Continued

Stock

17th *Beef*
9th *Beef*
6 *Port*
5 *Fowls*
7 *Loaves*
2 *Soup*
1 *Sandwich*
14 *Butter*
100 *Eggs*
12 *Milk*
1 *Cream Dble*
5 *S. Syph*
15th *Thin of Mutton*
5 *Pots*
14th *Eels*
2 *Lobsters*

W. Mash

11 *Potage aux pois*
3 *Portons Potes frites et Bouille*
4 *Port. Thin of Beef & Bacon*

Entrées

Le Canard aux pois
Les Coquelets de Mutton James

Second Service

Hot Pallet
Lobster Pallet
Hamicot Pate
Patisserie

The Lord Stewards Breakfast

Ham & Pallet
Lord Stewards Supper
Ham & Cheese Sandwiches
Dr. M. Kensington
D. D.

Thursday 1st July 1830

The Lord Stewards Dinner

Potage *A la Parbonne*
La Cassou de Pauillac
 4 *Truite Bouillie*
 4 *Poissons Moulus fines herbes*
 22 *Le Culotte de Boeuf d. hachee*
 2 *Les Boulettes a la Toulouse*
 11 *Les filets de Lapereaux a la Manschuel*
 2 *Le Blanc saut aux concombres*
 11 *Le Corollis de Veau en papillottes*
 11 *Le petit potage au jus*
 2 *Poulets*
 1 *Pou*
 2 *Les Danioles aux Macarons*
 2 *Cremant Grand P. de Pessing*
 Entremets
 2 *Le Gode de Ananas*
 2 *Les Coquilles de framboises*
 2 *Les Merveilles Glaces*
 2 *Les Choux fleurs au beurre*
 Buffet
 22 *Ste P. of Beef*
 8 *Bois of Mutton*
 5 *Roast Par of Lamb*
 11 *D. Pig*
 4 *Colds*
 4 *Pullets*
 1 *Ribs of Lamb*

Mr. Mash.
 Potage *creme de tomates*
 5 *Moulus aux f. herbes*
 5 *Roast Leg of Lamb*
 2 *Entrées La picastru aux Champ. d. d. d.*
 2 *Les Coquilles d'agneaux d. d. d.*
 Second Service
 11 *Poulet Rote*
 11 *Pari Estives*
 11 *Patissein*
 11 *Roben Palao*
 Pages
 11 *Roast Beef*
 1 *Boiled Mutton*
 11 *Tongue*
 3 *Lamb Chops*
 11 *Soup*
 Stewards Room
 21 *Roast Beef*
 7 *Roast Mutton*
 2 *Roast Pullets*
 11 *Boiled Ham*
 11 *Roast Lamb*
 2 *Liver & Bacon*
 11 *Boiled Rabbits*
 11 *Roast Veal*
 11 *Cold Meat hash*
 Darts
 3 *Roast Beef*
 1 *Chicken*
 Miss White
 7 *Roast Beef*
 1 *Chicken*

Continued

Coffee Room
 7 *Roast Beef*
 1 *Chicken*
 Kitchen
 12 *Roast Beef*
 12 *Roast Mutton*
 Hall
 82 *Roast Beef*
 62 *Roast Mutton*
 Coal Porters
 7 *Roast Beef*
 Sick Persons
 Baron
 2 *Pols*
 2 *Plumey*
 2 *Pols*
 2 *Holmes*
 2 *Pols*
 2 *Merrick*
 2 *Pols*
 2 *Carten*
 +2 *Pols*
 Dressing + Bath
 2 *Thright*
 2 *Pols*
 Yeo of the Guard
 1 *Roast Beef*
 15 *Roast Mutton*

Stocks

19 *Beef*
 72 *Veal*
 6 *Pork*
 3 *Fowls*
 7 *Doves*
 2 *Pigs*
 1 *Sandwich*
 14 *Butter*
 100 *Eggs*
 12 *Milk*
 1 *D. Cream*
 0 *P. D.*
 1/2 *Flour &c*

The Lord Stewards Breakfast
 Ham + Chicken
 Lord St. Atharrens D.
 Tongue
 Pepper
 Ham + Chicken Sandwiches
 Mr. Junipetons Pepper
 Ham + Chicken Sandwiches

The Lord Steward Dinner

Printanier
Potage Vermicel

4 Poissons ^{Tambot Bouilli}
^{Moules frits et Bouilli}

2 Relevés ^{Le Pigot aux Epinards}
^{Le Pate de Poulets}

Entrées
3 ^{Le Saucisson de Poultes aux Concombes}
1 ^{Les Cotelettes de Legumier fraies}
N ^{Le Pui de Veau aux Epinards}
2 ^{Le Saute de Volaille aux fraies}

2 Nots ^{Doulet}
^{Beurre}

Relevés ^{Le Camelon de fraies}
^{Cherry Sauce}

Entremets
^{Les Amalettes de Coquilles}
^{Les Laitues de Chicoree}
^{Le Gelin d'Oranges}
^{Les Tartelletes de abricots}

Beufet
^{1/2 Loin of Veal}
^{Bacon}
^{9/16 lb of Lamb}

Cote
N ^{Pulletts}
1 ^{Cuts of Lamb}
^{Potage & Pies}

M^r. Massé
Potage
Poissons ^{Pelletts de Bouilli}
^{Loin of Mutton}

Entrées
N ^{Le Blancquette aux Concom}
N ^{Le Beefsteaks etines}

Second Service
^{Le Canard Frotte}
^{Le Epinards aux jus}
^{Le Potidsein}
^{Le Gelin de Veau}

Pages
N ^{Soup & hash}
7 ^{1/2 Chump of Veal}
^{Bacon}
N ^{1 Roast Duck}

Stewards Room
15 ^{Fillet of Veal Pot}
14 3/4 ^{Chump of Mutton}
N ^{1/2 Newer Chump of Veal}
3 3/4 ^{Phe of Mutton}
N ^{Chicken Pie}
^{Chump Ducks}
N ^{Boiled Veal}
12 ^{Eggs & Bacon}
N ^{Cote Meat}
N ^{Bouilli aux Champs}

Pastry
2 1/4 ^{1/2 Veal & Bacon}

Fritchen
22 3/4 ^{Mutton Roast & Boiled}

Continued

Keall
1 1/2 ^{Veal}
50 3/4 ^{Bacon}
50 3/4 ^{Mutton}

Coal Porters
6 3/4 ^{1/2 Mutton}

Geo of the Guard
11 1/2 ^{Veal}
7 ^{Bacon}
11 ^{Mutton}

Lock Persons
^{Plumey}
2 1/2 ^{Veal}
^{Holmes}
2 1/4 ^{Veal}
^{Brown}
2 3/4 ^{Veal}
^{Menick}
2 1/2 ^{Veal}

Thright
2 1/2 ^{Veal}

Cuten
^{Dressing & Broth}

Miss White
^{Beefsteaks}
^{Eggs & Bacon}

Coffe Room
2 1/4 ^{Veal}
^{Bacon}

Mr Wm. Siningtons Dinner

Mr Sea Soup
3 ^{Boiled Whiting}
N 1 ^{Roast Wk of Lamb}
1 ^{D^r Chicken}
^{Jelly Tart & Vegetables}

Stock

1 1/2 ^{Beef}
52 ^{Veal}
5 ^{Pork}
14 ^{Stools}
7 ^{Loaves}
2 ^{Pork}
1 ^{Paniniches}
12 ^{Butter}
100 ^{Eggs}
12 ^{Milk}
1 ^{Cream Dbl}
5 ^{D^r Single}
7 1/4 ^{Pean Bacon}
55 ^{Fat D^r}
4 3/4 ^{Pork}
3 ^{Pork}
3 ^{Whiting}

The Lord Stewards Breakfast

Ham & Chicken
Lord Matharons Supper
Ham & Chicken Paniniches

The Lord Stewards Dinner

Rotages a la Creme de Jus
a la Julienne

4^N Poissons Truques Bonille
4^N Poissons Poles Frites

Relèves

2^N Les Boudoirs au Consomme
4^N Les Boudoirs au Natural

Entrees

2^N La Blanquette aux Champignons
2^N Le Filet de Veau aux Fines Herbes
4^N Les Petits Sals a la Mayonnaise
8^N Les Coquelets de Veau sans Grille

2^N Rots Poulets
2^N Lapereaux

Relèves Le Souffle au Cresson
Cuminant Saut.

Entremets

Le Chouffleur au Beurre
Les Merveilles Glaces
La Creme au Citron
Les Maitres en feuillage

Buffet

16^N Ai Bonn of Beef
4^N First Leg of Mutton
1^N 2^N Ribs of Lamb
Cold
3^N Pullets
1^N Ribs of Lamb

M^{rs} Maste

4^N Pigeons Pendants

4^N Poullets au Jus
4^N Rots de Veau

Entrees

4^N La Filet au Champignon
4^N Les Filets de Veau aux Fines Herbes

Second Service

Le Pigeon
Le Veau
Le Filet
Le Juleu

Rages

Poulet
10 Ai Bonn of Beef
4^N Leg of Lamb
2^N Leg of Bacon
1 Boiled Rabbit

Stewards Room

14 Ai Bonn of Beef
1 Boiled C. Head - Bacon
4^N 2^N Rots Rabbit
11 Filet of Lamb
4^N Leg of Mutton
4^N First Leg
4^N 6^N Mutton Cutlets
4^N Boiled Veal
4^N Veal Pie
4^N Cold Meat & hash
12 Eggs & Spinach

Miss White

3^N Breast Leg of Lamb
4^N Roasted Beef

Continued

Pastry

4^N Breast Lamb

Coffee Room

0^N Cold Beef
2^N Mutton Chops

Hall

20^N Cold Beef
02^N Mutton

Yoo of the Guard

15^N Cold Beef
11^N Mutton

Kitchen

10^N Cold Beef
11^N Mutton

Cold Roasters

5^N Cold Beef

Sick Persons

Dearmy Holmes
2^N Mutton 2^N Mutton
Merrick Knight
2^N Mutton 1^N Chicken
Osten
Pudding & Broth

Stock

10^N Beef
51^N Veal
51^N Pigeon
3^N Poultry
14^N Butter
300^N Eggs
7^N Loaves
2^N Soup
1^N Sandwich
1^N Mutton
1^N Cream Dole
6^N D^o Single
18^N Ribs of Mutton

The Lord Stewards Breakfast
Ham & Chicken

Lord Mathavons

Chicken
Supper
Ham & Chicken Sandwiches

Sir W. Knighton
Ham & Chicken Sandwiches

3

Sunday July 4th 1830.

The Lord Stewards Dinner

Taubonne
Potages Au Consomme Casotes

4th 2
4th 4
3th 3
Le Saumon en tranches
Les Filets de Merlans aux fines herbes
Le Sole frites et Bouillie

2th 2
11th 11
Reloves
Les Poulets Grillés à la Champ
Le jambon aux epinards

Entrées

9th 9
8th 8
Pâtis 2
11 2
Les Escallopes de Veau à l'estivain
Les Cotelettes de Mouton en blanc cote
Le Saute de Volaille aux Nouilles
La Fricassee de Poulets

3th 3
Môti
Poulets
Frigions

Reloves

Le Saumon à la Chantilly
Cuminant Saute, 2th J. B. Pissini

Entrémets

Les Concombres fances
Les Oeufs à l'espille
La Gelée de Cerises
Les Satelettes à la Creme

Beufes

21th 21
7th 7
1
3
1
Le Loim of Beef
N^o of Mutton Boiled
Roast Ribs of Lamb
Cold
Pallets
Ribs of Lamb

M^{rs} Mash

Potage

3th 3
7th 7
Pâtis frites et Bouillie
N^o of Mutton

Entrées

4th 4
N
Les Escallopes de Veau
Les Poulets aux fines herbes

Second Service

Les Pigeons Rôtis
Les Champignons au beurre

Pages

12th 12
1
4
4th 4
Boiled Veal

Stewards Room

21th 21
11
4th 4
5th 5
12
6th 6
4th 4
4th 4
4th 4
Les Cote de Veau
Les Bouillie aux Pommes de terre

M^{rs} White

7th 7
1
1
Pâtis

Continued

Pasty

1st 1
Coffin Room
0th 0
2th 2
Roast Beef
Lamb Chops

Hall

7th 7
0th 0
Roast Beef
Lamb

Kitchen

10th 10
11th 11
Roast Beef
Lamb

Coal Porters

2th 2
Roast Beef

Geo. of the Guard

11th 11
11th 11
Roast Beef
Lamb

Pick Persons

Starney Holmes
1 Chicken 1 Chicken
Merrick Knight
1 Chicken 2 Lamb
Osten
Pudding, Broth

The Lord Stewards Dinner

N
N
N
4th 4
4th 4
Potage Rive de Veau
Pâtis de Sole frites et Bouillie
Roast Ribs of Lamb
Entrées Les Bouillie et saute
Les Champignons aux fines herbes

Second Service

Poulet Rôtis
Champignons au beurre
Pâtis
Gelée de Cerises

Supper

Ham + Chicken Sandwiches
Lord Stewards Supper

Ham + Chicken Sandwiches

The Lord Stewards Lunch

4th 4
4th 4
Mutton Chops, 2th Boiled Ham, Tongue
Breakfast Ham + Veal

Stock

17th 17
60th 60
6
7
2
1
12
1
6
1
3
Beef
Veal
Pork
Lard
Butter
Sausages
Cream Dbl.
D. Single
Eggs
Fowls

Monday July 5th 1830

The Lord Stewards Dinner

Whollandaise
Potage Souffles de Epineaux

3
Porkens
Pates frites
Branches de Saumon Bouillies
Le Brochet Saumon Sauche

Prelevés
1/4 Quarton de Egnearz aux Epinards
2 Les Bouillanes sans Champignons

Entrees
Pates 2 Blanquette de Polaire concombres
M^e 8 Coselette de Mouton au Natural
Chicks 2 Les Bouillies de Coupes aux Pois
1/2 Laminas de Filet de Bœuf Champignons

Chicks 2 Pates
Pati 2 Epineaux

Prelevés
Le Choux d'abricot
Culant Court

Entremets
Le Navet Glacé
L'Omelette aux fines herbes
La Creme a la Vanille
Les Painelletes de Cuisse

Rufes
16 1/2 Poul of Veal & Bacon
13 Chinn of Mutton
Cote
3 Potatoes of
1 Pate of Lamb

Pages
16 3/4 Chinn of Mutton
3/4 Veal Coselette
M^e 8 Boiles
M^e Poup - Hash

Mr. Mast
Potage
Porkens
Pates frites et Bouillies
Roast N^o. of Mutton

Entrees
La Macaron de Bouillies
Les Coselette de Mouton

Second Service
Roast Chicken
Champignons
La Patissier
Le Jelle

Stewards Room
1/4 Filet of Veal
1/2 P^o of Lamb
3/4 The Mutton Baked
2 Liver & Bacon
M^e Boiled Veal
M^e Chicken Pie
M^e Cold Meat & Hash
12 Eggs & Spinach
1 Lambs Pie

Pasty
2 1/4 Veal
1 Bacon

Kitchen
10 Veal
1 Bacon
15 Mutton

Continued

Coffee Room
5 1/2 Veal
2 Bacon

Hall
60 Veal
50 Bacon
50 1/2 Mutton

Coal Porter
4 1/2 Veal
2 Bacon

Yeo^{rs} of the Guard
10 1/2 Veal
6 Bacon
10 Mutton

Sick Verbons
7 1/2 Veal the Keeper
Dormey
2 1/2 Veal

Scotmist
2 1/2 Veal

Knights Merrick
2 1/2 Veal

Outen
Pudding - Baste

Miss White
14 1 Roast Chicken
14 Mutton Chops

Stacks
16 1/2 Beef
4 1/2 Veal
8 Pork
3 Fowls
7 Doves
2 Poup
1 Sandwich
4 Butter
10 Eggs
12 Milk
1 Cream Dole
6 D^o Single
7 1/2 Lean Bacon

The Equeries Breakfast
Ham & Pudding

Tuesday July 5th 1830

The Lord Stewards Dinner

Potages

Aux Choux
Aux Rais a Blanc

Faissons

4 Les Turbots Bouillies
Les Merlans frits et Bouillies

Relevés

2 Les Poulardes au Consommé
11/2 Les Cotes de Bœuf à la Royale

Entrées

11/2 Les Corolletes de Mouton Sans
7 Les Hauts de Collette concombre
7 Les Pommes de Mouton Coniaches
11/2 Les Epaves de Poullets aux Oeufs

Arrets Poullets

Relevés

Les Gattans au Gros Sureau Chantilly
Choux Faut

Entremets

Les Gousiers à la Fleur d'orange
Les Gels de Vin
Les Cornues au Jus
Les Oeufs Brouillés au jambon

Buffet

11 Cu Bone of Beef
8 1/2 Four of Lamb
2 1/2 Liver & Bacon

Cold

3 Pullets off
1 Rib of Lamb
4 Potatoes & Peas

M^r. Mash

Potage

Poissons

3 Merlans aux fines herbes
4 1/2 Roast Two Lamb

Entrées

1 Les Poullets aux pois
7/8 Les Corolletes de Mouton sans

Second Service

Canard Rôt
Les Hamiers Rôt
Les
Les Gels de Vin

Pages

Whitings & Poles
9 1/2 Cu Bone of Beef
5 1/2 Roast Two Lamb
2 1/2 Liver & Bacon
4 1/2 Hash

Stewards Room

1 1/2 Salmon & Mackerel
16 1/2 Cu Bone of Beef
8 1/2 Four of Lamb
5 Braised Liver
7 1/2 Sk of Mutton with Peas
3 1/2 Breast of Seal Peas
4 1/2 Bouillie aux Choux
4 1/2 Cold Meat & Hashes
12 Oeufs au beurre Noir

Pastry

Mackerel
2 1/2 Four of Mutton

Continued

Coffe Room

Mackerel
8 1/2 Four of Mutton

Kitchen

12 Salt Beef
12 Mutton

Hall

81 Salt Beef
6 1/2 Mutton

Yeo of the Guard

12 1/2 Salt Beef
12 1/2 Mutton

Coal Porters

6 1/2 Salt Beef

Sick Persons

Menick Knight
2 Poles 2 Poles
Peary Holmes
2 Poles 2 Poles

Stock

17 1/2 Beef
73 Meat
6 Fish
Hovels
7 Caves 10 Dbles
2 Soup 12 Salmon
1 Sandwich 15 Mackerel
7 1/2 Plain Bacon 12 Whitings
4 1/2 Salt Beef
43 Salt
6 C Fish
14 Butter
100 Eggs
12 Milk
Cream 10 Dble
6 D - Single

(10)

Miss White

Whitings
11/2 Roast Seal
Bacon
11 Roast Pigeons

Equeries Breakfast

4 1/2 Pullet
4 1/2 Tongue
4 1/2 Ribs of Lamb

Lord Prathaven

2 Plates of Sandwiches

Mr Wm. Ymington

1 Ham & Chicken Sandwich
2 Ham & Bacon off
1 D. Cuck
1 Tongue D.

Wednesday 7th July 1830
The Lord Stewards Dinner

Votage A la Hambourne
Au Consomme aux Crouttes

Voysons
4 La Linguille a la Genovise
4 La Saute de Bœuf
4 La Solla frit et Bouillie

Relèves
1 Le Chapon a la Toulaine
1 Le Jambon fume de Savoie

Entrees
1/2 La Blanquette de Solanille Campign
1/2 La Coquette de Monton en Bœuf
4 La Poulette de Campes a l'aspic de Truison
1/2 La Pharisienne a la Royale

Rots Poulets
2 Lapereaux

Relèves
Le Souffle au fromage
Culant Pars

Entremets
Le Chouffleur au Beurre
Le Pomme de Terre a la Me. Stilet
La Gelle a l'ananas
Les Farinettes a la Muidon

Buffet
1 1/2 Din of Veal
1/2 Chum of Mutton
1 Lamb's poy

Cold
3 Pullets
1 Rib of Lamb

M. Mash
Soup
6 1/2 Boiled Potatoes
1/2 Roast B of Mutton

Entrees
1/2 Hamlet de Monton Navets
1/2 La Blanquette Concombre

Second Service
Poulets Rots
Petits Poy
La Fattierie
La Pelerie

Pages
1/2 Soup
9 Roast Veal
4 Pigeon Pie
1/2 Din of Lamb
6 Eggs + Spinach

Stewards Room
14 1/4 Sallet of Veal
9 1/2 Roast B of Lamb
13 Chum of Mutton
6 Mutton Cutlets
1 Boiled C Head + Bacon
1/2 Chicken Pie
1/2 Boiled Veal
1/2 Veal + Bacon
12 Eggs + Parsel

Continued

Miss White
6 Roast Mutton
1 Boiled Rabbit

Pasty
3 Veal
1 Bacon

Kitchen
9 1/4 Veal
4 Bacon
9 1/4 Mutton

Coffee Room
4 1/2 Veal
2 Bacon
2 1/2 Mutton

Hall
60 Veal
30 Bacon
52 Mutton

Coal Voters
6 1/2 Veal
2 Bacon

Geo. of the Guard
10 Veal
4 Bacon
9 1/2 Mutton

Sick Persons
Holmes
2 1/2 Veal
Leary
2 Veal

Morrick
2 Veal
Hinght
2 Veal

Rocke

17 Beef
68 Veal
6 Pork
3 Fowl
7 Loaves
2 Soup
1 Sandwich
14 Butter
100 Eggs
12 Milk
6 Cream Dbl
0 Dr. Single

The Equeries Breakfast
Ham & Pullets

Lord Shattover
2 Plates of Sandwiches

Sir Wm. Ywrighton
1 Cold M Chicken
1 Ham & Chicken Sandwich

1 Ham Cut
1 Tongue D.

Thursday 8 July 1836.
The Lord Stewards Dinner

Vitages
1/2 La Saut de Veau Permicel
La Julienne

Voissons
1 Le Turbot Bouilli
4 Les Melans frits et Bouillis

Relieves
2 Les Potelances Grillées à la Champ...
1/2 Les Cotes de Boeuf a la Gêlée

Entrées
Chicks 2 La Spricaille de Poulets au Concombre
petit 2 La Saut de Volaille a la Bourgeoise
8 Les Cotelettes de Mouton a la Mince
3 Les Boudins de Lapereaux a la Richelieu

Rots
2 Poulets
6 Pigeons

Relieves
La Bouillie
Concombre Frits a la Poissong

Entremets
La Espinaas au Jus
La Salade de Poulaille
La Gêlée de Boyeau
La Gateaux a la d'artois

Buffet
25 3/4 Pi. Pou. Beef
6 3/4 Mutton Boiled
1 Ribs of Lamb
Cola
3 Rilletts off
1 Ribs of Lamb
Pott - Pie

M. Maska
Potage a la Parabonne
Pâtis de Saumon
Melans
9 Post Pie of Mutton

Entrées
La Blanquette Concombre
Les Cotelettes de Veau fines

Second Service
La Canard Rote
Les Choux-frais
La Patissiere
La Gêlée

Pages
1/2 Soup
12 3/4 Pi. Pou. Beef
1 Boiled Pudding
11 2 Rabbit Pie
11 1 Tongue & Spinach

Stewards Room
11 1/2 Turbot Soup
2 3/4 Pi. C. Beef
2 Ribs of Beef
11 Boiled Potatoes
2 Boiled Rabbits
11 1/2 Seal
8 3/4 Pi. Leg Mutton
1/2 Ham, Cote Mutton
12 Omelette

Pastry
3 3/4 Pi. Beef
1 Chicken

Continued

Coffee Room
6 3/4 Pi. Beef
1 Chicken

Kitchen
12 3/4 Pork Beef
10 3/4 Mutton

Hall
8 1/2 Pi. Beef
02 Mutton

Coal Porters
7 1/2 Beef

Sick Persons
Holmes 2 1/2 Mutton
Dears 2 1/2 Mutton
Merrick 2 Mutton
Tinght 2 1/2 Mutton

Stock
17 Beef
01 Veal

01 Pork
6 C. Fat
3 Fowls
7 Doves
2 Soup
1 Sandwich
1/2 Flour - St
12 Butter
10 Eggs
12 Milk
Cream - 100
6 D. Soup
14 Pan Bacon

Milk White
5 3/4 Pork Beef
1 Boiled Chicken

Yeo of the Guards
16 3/4 Pork Beef
16 1/2 Mutton

M. Marrantable
Soup
Pork Cutlets
Pork Chicken
Melans aux fines herbes
Pork Pie Lamb
Hamlets Sents
Jelly Porting &c

The Equeries Breakfast
Tongue & Rilletts

Boiles off
2 Ham
3 Tongues
1 Ham Cut
2 Tongue &c

Friday 9th July 1830.

The Lord Stewards Dinner

Chicks 2 Potages Mulligatony
a la Beaumeau

10^{1/2} 4 Poissons De Truite bouillie
De Sole frites

Relieves
3 Les Poulardes aux Herbes a la French
14 Le Jambon aux Epinards

Entrees
Pullets 2 La Blanquette aux Herbes
Vind 10 De Cotelettes de Veau fines
8^{1/2} Le Hachis de Boeuf aux Oignons
Sole 4 De Filet de Merlan a la M. A. F. H. H.

2 Rots Poullets
2 Cailles

Relieves
De Truitelette a la Beauve Humme
Culant Sant

Entremets
De Haricots Verts
De Choufflans au Beurre
De Tomate de Cerises
La Gelée d'orange

Buffet
16^{1/4} Loim of Veal
14 Ribs of Lamb
Bacon
Cola
3 Pulletts
14 Ribs of Lamb
21 Sir Loim of Beef

M. Maske

8^{1/2} M. Double Soup
3 Sole fies & Boiled
14 Roast Leg of Mutton

Entrees
8^{1/2} La Fricassee de Poullets
8^{1/2} Les Tendons d'Agneau Poix

Second Service
1 Poullets Rote
De Haricots Verts
De Patissier
De Gelée

Miss White

8^{1/2} Soup
12^{1/4} Roast Prime Veal
Bacon
2 Roast Rabbits
8^{1/4} Mutton Cutlets
12 Eggs & Spinach

Steward Room
12 Jellied Beef
10^{1/4} Sir D. Lamb
14 2 Roast Rabbits
8^{1/2} Veal Pie
6 Sir Mutton Blancot
8^{1/2} Cold Meat & Hashes
6^{1/4} Boiled Sir Mutton
2^{1/4} Liver & Bacon
Macaroni
12 Oeufs au Beurre Sain

Pastry
14^{1/2} Loim of Lamb

Coffee Room
8^{3/4} Leg of Mutton

Continued

Kitchen

22^{3/4} Mutton

Hall

61 Veal
30 Bacon
32 Mutton

Yeomen of the Guard

8^{1/2} Veal
0 Bacon
12 Mutton

Coal Venders

0 Mutton

Sick Persons

Page the Keeper
7^{1/2} Mutton

Holmes Leary
2 Sole 2 Sole

Knight Merrick
2 Sole 2 Sole

Stalk

16^{1/2} Beef
51^{1/2} Veal
0 Duck
3 Fowls
7 Doves
2 Soup
1 Sandwich
12 Butter
100 Eggs
45 Fat Bacon
40 Lean D.
12 Mutton
Circum Obl.
0 2^o Single

Equeries Breakfast
Ham & Pullet

Lord Peathavens
2 Plates of Sandwich

Sir Wm. Kingstons
1 Ham & Chicken Sandwich

M. Maske

Cold Chicken
2^o Ham

The Lord Stewards Dinner

Potages

Q la Hollandaise
Au Pot de Sol au Consommé

Poissons

4 Le Merlan aux fines herbes
4 Les Filets de Saumon et Bouillie

Relevés

2 1/2 Culettes de Bœuf aux Champignons
2 Les Poulets entiers de Bresse à la Soubise

Entrées

2 Le Saumon de Hollande aux truffes
12 Les Filets de Veau aux fines herbes
3 Les Escallopes de Lapereaux à la Soubise
Apr. 2 Les Petits Pâtés à la Bechamel

Rots

Poulet
Blanc

Relevés

Le Cordon au Veau
Le Cordon au Veau

Entrées

Le Cordon à l'Anglais
Le Cordon aux Amaranthes
Le Petit Omelette français
Les Choux-fleurs aux beurrés

Buffet

12 1/2 Ai. Bœuf de Bœuf
12 1/2 Chair de Mutton
1 Lamb for
Cold
3 Cullis
1 1/2 Loin of Lamb

M. Maska

Potage Faudonne
3 Melons aux fines herbes
5 Fresh Deer of Lamb

Entrées

1 Le Poulet aux Champignons
1 Les Cotelettes de Mutton fines

Second Service

Lapereaux roses
Palace de Potage
Les Petits Pâtés blancs
La Pâtisserie

Pages

Apr. Poup
10 Ai. Bœuf de Bœuf
5 Ri. Pâté de Mutton
2 1/2 Loin & Bacon
Apr. Fresh

Stewards Rooms

16 Ai. Bœuf de Bœuf
15 1/2 Chair de Mutton
5 1/2 Loin & Veal Cutlets
Apr. Stew of Veal
11 2 Boiled Rabbits
Apr. Pump Steak Pie
Apr. Cold Meat & Sausages
1 Boiled Calves Feet
Loin Mutton 5 Fresh Deer
12 Eggs & Spinach

Pastry

4 Loin of Mutton

Continued

Coffee Room

0 1/4 Salt Beef
2 1/4 Mutton

Kitchen

12 Salt Beef
12 1/4 Mutton

Hall

82 1/2 Salt Beef
0 1/2 Mutton
16 1/4 2^d Stry

Coal Sorters

0 1/4 Salt Beef

Stock

20 Beef

0 1/2 Veal

0 Pork

5 Saus

1 Pares

2 Poup

1 Sausage

14 Butter

300 Eggs

12 Milk

Cream 1 lb

0 2^d Stry

Sick Persons

Holmes Leary
2 1/4 Mutton 2 1/4 Mutton
Kinglet Menick
2 1/4 Mutton 2 1/4 Mutton

Yeo^{rs} of the Guard

12 Salt Beef
10 Mutton

The Duke of Cumberland

Potage au Lis
Mutton Cutlets
Roast Chicken
Jelly, Pastry &c

The Equeries Breakfast

Ham & Pudding

Lord Shathavons

2 Plates of Sausages

Sir W. Knighton

1 Ham & Chicken Sandwich

The Lord Stewards Dinner

Potages a la Portue
Aux Champ

Poissons
Eels 2 Les Enguilles a la Genevoise
4 Les Sole frits et Bouillie

Retenes
2 Les Poulets Braisez a la Jardeniere
Les Langues de Boeuf Saucis de Sauts

Entrées
M^{rs} 8/4 Les Coquilletes de Mer en Papillottes
Pillars 2 Les Blanquettes de Vol, aux Concombres
Omelets 2 Les Muttons de Poulet aux Oeufs
Pât^{es} 3 Les Boudins de Lapereaux a la Richelieu

2 Rots
2 Cantons

Retenes
Les Camerons a la Chantelle
Carrant tout Les Pigeons

Entremets
Les Haricots Verts
Les Epinards au Jus
Les Gateaux Marseillais
La Gelée de Vin

Buffets
19/4 Roast Beef
8/2 Mutton Boiled
1 Roast Ribs of Lamb

Cold
4 Puddings
1 Rib of Lamb
11 Potting & Pies

M^{rs} Wash

Potage a la Portue
3 Boiled Chicken
8 Mutton

Entrées
1 Poulet Grillé a la Champ
4/2 Haricots de Mer a la Mode

Second Service
1 Poulet Rôti
Epinards au Jus
Potage
La Gelée

Pages
M^{rs} Soup

14 Roast Beef
1 Boiled Chicken
14 Roast Rabbit
2 Boiled Tongue

Stewards Room
26 Roast Beef
8 L^g of Mutton
6 Pigeons Pie
1 Ribs of Lamb
M^{rs} Boiled Veal
6/2 Irish Pot
1 Lambs Fry
M^{rs} Hash & Cold Meat
14 2 Boiled Rabbits
12 Coquilletes a la Reine

Continued

Justly

4/2 Roast Beef

Coffee Room

7 Roast Beef
2/2 Lamb Chops

Second Hall

80/2 Beef
03 Lamb

Kitchen

12/2 Beef
12 Lamb

Coal Porters

03/4 Roast Beef

Ye^o of the Guard

15/4 Roast Beef
13 Boiled Mutton

Upholsterers

7/2 Roast Beef

Sick Persons

Holmes }
2/2 Veal } 17/2 Beef
Merrick } 02 Veal
2/4 Veal } 0 Suet
Leary } 3 Parsn
2/4 Veal } 7 Beans
2/4 Veal } 2 Soup
2/4 Veal } 1 Sandwich
2/4 Veal } 14 Butter
200 Eggs
12 Malt
2 Cream S^l
0 Dr. Syph
1/2 Ham etc

Dr Mrs Knightons Dinner

M^{rs} Potage Tortue
Beauveau
14 Pommou Bouillie

Entrées

14 Tendons de Agneau Poix
14 1 Picausse a la Toulouse

Second Service

14 1 Le Poulet Rôti
4 Les Champignons
4 La Patissiere
4 La Gelée

Equeris Breakfast

Ham & Pudd
Ribs of Lamb

The Duke of Wellington

Tongue & Chicken
Filet of Veal

Dr Mrs Knighton

1 Ham & Chicken Sandwiches

Lord Shathaven

2 Plates of Sandwiches

Boiled off

4 Hams
3 Tongues

Monday 12 July 1830

The Lord Stewards Dinner

Potages
à la Française
au Ris Blanc

Poissons
1 Le Turbot Bouilli
4 Le Merlan aux fines herbes

Relèves
1 1/2 Le Cote de Boeuf de France
2 Le Bouillou à la Française

Entrées
1 1/2 Le Filet de Boeuf
2 Le Filet de Boeuf
1 1/2 Le Cote de Boeuf
3 Le Ris de Veau

Roast
2 Roast
5 Pigeons

Relèves
Le Duffe à l'ancienne
Cherry Tart

Entremets
2 Les Fromages au Gratin
Les Haricots Verts
Le Gelin de Marseilles
Les Confitures de Framboise

Buffet
15 1/4 Fillet of Beef
1 1/2 Four Lbs of Lamb
Bacon
Cola
4 Sallets 1/2 off
1 Lbs of Lamb
11 Potting & Pies

M^r. Master

Potage

3 Poissons Merlans
5/4 Roast Leg of Lamb

Entrées

1 1/2 Le Blanquette de Concombre
7 Le Cotelette de Mouton

Second Service

Canards
Petits Poirs
Lapatisserie
Le Gelin

Rôles

1 1/2 Loin of Beef
4 Bacon & Mash
7 Roast M^r of Mutton
1 Lamb's Head
8 Omlette à l'ancienne

Stewards Room

15 1/4 Fillet of Beef
4 Bacon
15 Chum of Mutton
1 Roast Ham
1 1/2 L^r of Lamb
Boiled Beef
7 1/2 L^r of Mutton Haircot
2 1/2 Loin & Bacon
11 Cote Meats & Mash
9 1/2 M^r of Beef Cutlets
12 Duffe au Beurre Noir

Pasty

3 1/2 Beef & Bacon

Kitchen

8 1/2 Beef
4 Bacon
1 1/4 Mutton

Continued

Coffee Room

7 Beef
2 Bacon

Hall

6 1/2 Beef
51 Bacon
30 Mutton

Coal Pasters

5 Beef
2 Bacon

Stocks

17 Beef
41 Beef
6 Pork
3 Hens
7 Doves
2 Duck
1 Sandwich
4 Yeast
12 Butter
100 Eggs
72 Lean Bacon
52 1/2 Lard
12 Milk
1 Cream Dole
6 D^r single
4 3 Mutton's Duffels
11 2 Peas D^r

Rich Persons

Holmes Scary
2 1/2 Mutton 2 1/2 Mutton

Merrick

2 Mutton

Yeo^r of the Guard

1 1/4 Beef
6 Bacon
1 1/2 Mutton

The Duke of Gordons Dinner

4 1/2 Potage au Jus
7 Mutton Cutlets
11 1/2 Roast Chicken
Pasta Jelly

The Dukes Servants

11 Mutton Chops
11 Ham

M^r Wm Knightons Dinner

11 Potage Française
4 Merlans Gullies
11 Roast Leg of Lamb
11 Fricassee de Poulets au Concombre
11 Mutton Cutlets
4 3 Roast Pigeons
11 Les Haricots Verts
11 Patissierie
Jelly

Equeries Breakfast

11 Ham & Pallet

Lord Strathavans

2 Plates of Sausages

M^r Wm Knightons

1 Ham & Chicken Sandwich

Stewards

12 Dinner

Equeries Food

38 Portland Place

Supper & Ambassadors

Tuesday July 13. 1830.

67

The Lord Stewards Dinner

Potages au Service
à la Reine

Porcions
 4 *Les Bœufs frits et Bouillis*
 4 *Les branches de Laiton ou Zucchery Capus*

Relèves
 25/2 *La Cuisse de Bœuf aux Choux*
 2 *Les Poulardes au Jus au Beurre*

Entrées
 No 9 *Les Escallopes de Veau à l'écossaise*
 No 2 *Le Saute de Potatoes à l'écossaise*
 No 1 *Les Cotelettes d'agneau aux Concomres*
 No 8 *Les Petits Pateux de Mouton*

Rots
 2 *Poulets* 2 *Lapreaux*

Relèves
 The Cabinet Dressing
 The Current Tart

Entrées
 Les Blancs de Veau
 Les Choufflans au Beurre
 La Creme au Fraises
 Les Mattes en feuilletage

Beufes
 17 *au Bone of Beef*
 14/2 *Chuni of Mutton*

Cote
 3 *Pullet*
 1 *Shibs of Lamb*

The Pages
 Fish
 13 *au Bone of Beef*
 13/2 *au Bone of Lamb*
 1/2 *Chicken Pie*
 4 *Pie of Bacon*
 4 1 *Roast Wh of Mutton*

M^r Mash
Potage au Service
 3 *Pot. frittes et Bouillis*
 7 *Roast Lamb of Mutton*

Entrées
 1 *Le Poulet au Consomme*
 7/2 *Les Cotelettes de Veau Grises*

Second Service
 14 1 *Lapreaux Rots*
 La Patisserie
 La Gelle
 Les Choufflans

Stewards Room
 Fish
 15/2 *Roast of Beef*
 12/2 *Roast of Lamb*
 14 *Chuni Mutton Roast*
 9/2 *Roast of Mutton*
 1/2 *Boiled Seal*
 4 2 *Roast Rabbit*
 4 2 *Roast Wh Mutton*
 1/2 *Cote Meat + Mash*
 12 *Ouzp aux Epurades*

Pastry
 1 *Fish*
 3/2 *Roast Lamb*
 2/2 *Mutton Chops*

Kitchen
 11 *Pull Beef*
 13/2 *Mutton*

Hall + Extra's
 82 *Pull Beef*
 51 *Mutton*

Coal Porters
 7 *Pull Beef*

Continued

Yours of the Grace
 Pull Beef
 Mutton

Roche
 Gentle & others
 12 *Beef*
 104 *Seal*
 18 *Pull*
 11 *Poulets*
 7 *Loaves*
 2 *Ouzp*
 1 *Sandwich*
 2/2 *Flour*
 16 *Butter*
 150 *Eggs*
 0 *C. Meat*
 15 *Milk*
 Cream
 7 *D. Sugar*

Other Persons
 Holmes Monicks
 2 *Sols* 2 *Sols*
 Lary W^m Miller
 2 *Sols* 1 *Chicken*

Outen
 Passing + Broth

Equeries Breakfast
 Ham + Pull

Lord Marshalls
 2 *Plates of Sandwiches*

The Lord Stewards Dinner

Potages

A la Potage au Choux

Poissons

Le Saumon et Merlans frits

3 Les Pailles a la Maitre d hotel

Relieves

12 Le Quatre d Agneau aux Epinards

2 Les Poulardes en Entrée de Bouches

Entrees

11/2 Le Colette d Agneau Paris Grillé

N Les Boudins de la Duchesse

N Le Pate de Noyons a l Anglaise

Sp La Tambale de Poir Paris de Volaille

Pat-2 Le Pate de Volaille aux truffes

Quatre 2 Le Canard aux Navets a Beurre

Plats

2 Poulets 2 Les Lapreaux

Relieves

Le Souffle a l Ananas

Les Gateaux a la Chantilly

Entremets

Pat-2 La Salade de Homards

Les Petits Poir etaves

Les Antichambrs

La Gelée de Vin

Les Sautettes de Crueses

Les Brantailles en feuilletage

Buffet

14/2 Pain de Veau

5 D. de Veau

Sp D. de Mutton

Cold

10 Petits Poir

1 Ribs of Lamb

M^{rs} Maste

3 Soup Mutton frit et Bouillie

Sp Ross Leg of Mutton

Entrées

1 Le Pate Grillé de Choux

Sp Le Hache de Veau aux truffes

Second Service

1 Poulet frit

Petit Poir

La Patissier

La Gelée

Pages

16 Filler of Veal

N Bacon

6/2 Pain Mutton Chops

1 Lamb Fry

N 2 Boiled Fullet

Stewards Room

16 Filler of Veal

11/2 7th 1st Lamb

Sp Bouillie aux Choux

Sp Veal Pie

8/2 The Mutton Baked

7 Mutton Cutlets

N 2 Boiled Fullet

Sp Cold Meat

N 1st Tongue

12 Eggs Sprinck

Sp Breast of Veal Fines wth peas

Pastry

3/4 Veal 2 Bacon

Kitchen

25/2 Mutton rd - Bolla

Coffee Room

9 D. of Mutton

Continued

Hall

103 Veal

50 Bacon

117/2 Mutton

Yeoⁿ of the Guard

22 Veal

12 Bacon

31/2 Mutton

Coat of Arms

6/4 Mutton

Stocks

18 Beef

62/2 Veal

6 Pout

2 Pout

7 Doves

2 Soup

1 Sandwich

1/2 Plum

34 Butter

2/2 Eggs

15 Milk

10 Cream Dbl

3 D. Single

8 C. D. B.

6 1/2 Bacon

Sick Persons

Holmes Merricks

27/2 Mutton 27/2 Mutton

Larroy M^{rs} Miller

27/2 Mutton 3 Mutton

The Gentlemen Ushers Din

14 Potage a la Voiture

14 Ciel Rie au Consommé

8ⁿ Saumon Bouillie

3 Poles Frites

Relieves de Potage

14 Le Cypre de Mouton Rôté

2 Les Poulardes aux Choux fleurs

Entrées, Entremets, Pâté

14 Le Jambon aux epinards

11 4 Le pate de Lapreaux

2 Les Poulets Rôté

14 3 Les Lapreaux

14 Les Coquettes de Mouton Paris

Sp Le Rie de Veau Noyon aux Poir

2 La Pucelle de Poulets

Sp Conquilles a la Genevoise

2 La Salade de Homards

2 Les Haricots Rôté

2 La Patissier

2 La Gelée

M^{rs} Banting

14 Mutton Cutlets

14 Ribs ribs of Lamb

3 Poles frita

Saut + Vegetables

Thursday 15th July 1830

The Lord Stowards Table

- 2 Bouts
- 1 Le Turbot au Vin de Champagne
- 11 Le Poisson d'eau douce
- 2 Relevés de Bord
- 2 Poulets a la Financiere
- 1 Pou a la Julienne
- 2 Flanes
- 2 Les Poulets garnis de Pigeons
- 2 Les Poullets
- 16 Entrées et Entremets
- 1 Les Coselettes d'agneau Panes
- 2 Les Croquettes de Volaille
- 4 Les Petits Pates de Laitances
- 3 Le Riz de Beau Piquis aux Pois
- 2 Le Saute de Volaille aux truffes
- 2 Le Fricasse de Poulets aux Concombres
- 2 Les Haricots Verts
- 2 Les Petits Pois etuves et autres
- 2 Le Garden garni de Tartelettes de Fruits
- 11 Le Pate de Volaille
- 11 Le Pate de Faisans
- 2 La Gelle de Oranges
- 2 La Gelle au Marasquin
- 2 La Creme de Fraises
- 2 La Creme au Carottes
- Beufet
- 11 Potage a la Tortue
- 11 Au Vermicel
- 11 A la Julienne
- 11 Le Jambon aux Epinards
- 11 Le Haunch of Venison
- 11 Le Hoid de de Lamb
- 24 La Culotte de Bouef aux Champ

- The Gentlemen Ushers
- 2 Bouts
- 11 Le Turbot a la Genevoise
- 11 Le Turbot bouilli et Melans fait
- 2 Flanes
- 11 Potage a la Tortue
- 11 Au Vermicel
- 2 Relevés de Bouts
- The Haunch of Venison
- 2 Jambon aux Epinards
- 2 Relevés de Flanes
- 2 Les Poulets et Canards Motes
- 2 Les Poulets a la Financiere
- 12 Entrées et Entremets
- 11 Les Coselettes de Mouton Panes
- 2 Les Fricasses de Poulets Concombre
- 2 Les Petits Pates de Laitances
- 2 Le Fricasseau a la Zouille
- 11 Le Pate de Chapon a la Gelle
- 11 Le Pate de Faisans a la Gelle
- 2 Les Tartelettes de Cerises Montee
- 2 Les Tartelette a la Creme Montee
- 2 Les Haricots Verts
- 2 Les Chouffleurs
- 2 La Gelle de Oranges
- 2 La Creme de Fraises
- Beufet
- 26¹/₂ Le Pain de Beef
- 13¹/₂ Mts of Mutton

Continued

The Duke of Cumberland's Table The Equeries Dinner

- 2 Bouts
- 1 Le Turbot et Melans fait
- 11 La Saute a la Genevoise
- 2 Relevés
- 11 Le Haunch de Venison
- 11 Le Jambon d'agneau Mote
- 2 Flanes
- 2 Les Poulets aux truffes
- 2 Pou a la Julienne
- 4 Counters Flanes
- 2 Les Poulets Motes
- 6 Les Pigeons
- 2 Les Canards
- 2 Les Liverets
- 24 Entrées et Entremets
- 2 Le Pate de Pigeons a la Gelle
- 2 Le Pate de Volaille a la Gelle
- 11 La Culotte de Bouef a la Gelle
- 11 Le Jambon a la Gelle
- 22 Le Mouton a l'eau
- 2 Le Pate de Village
- 2 Le Haunch
- 2 Le Chateau
- 11 Les Coselettes d'agneau Panes
- 11 Les Croquettes de Volaille
- 4 Les Petits Pates de Laitances
- 4 Les Petits de Lapin aux Pois
- 2 Le Saute de Volaille aux truffes
- 2 Le Fricasse de Poulets aux Concombres
- 3 Le Riz de Beau Piquis aux Pois
- 11 Le Fricasseau a la Zouille
- 2 Les Petits Pois etuves et autres
- 2 Les Chouffleurs au Beurre
- 2 Les Haricots Verts
- 2 Les Truffes au Vin
- 2 La Gelle de Vin
- 2 Le Saute de Cerises
- 2 Les Croquettes d'abricots
- 2 La Gelle de Fraises
- Potages
- 11 Haunch of Venison
- 12 Hoid de de Lamb
- 2 Portlandes aux truffes
- 1 Jambon aux Epinards
- 11 Pissons d'eau Douce
- Curant Fond

- Potages
- A la Tortue
- A la Pointamere
- Au Vermicel a la Windsor
- 2 Pissons
- 2 Le Turbot et Melans fait
- 2 La Saute a la Genevoise
- 2 Relevés
- 2 Le Pate de Pigeons aux truffes
- 2 La Castrole aux Pois a la Tortue
- 4 Entrées
- 1 Les Coselettes d'agneau Panes
- 11 Le Fricasseau a la Zouille
- 2 Le Saute de Volaille aux Concombres
- 11 Les Croquettes de Volaille a la Tortue
- 2 Poulets a la Carottes
- 2 Relevés
- 2 Le Tour a la Franchipane
- 2 Les Fricasses au Fromage
- 4 Entremets
- 2 Les Truffes au Vin de Bourdeaux
- 2 Les Haricots Verts a la Poulottes
- 2 La Gelle de Faisans
- 2 Les Tartelettes de Cerises
- Beufet
- 11 Haunch of Venison
- 12 Hoid de de Lamb
- 2 Portlandes aux truffes
- 1 Jambon aux Epinards
- 11 Pissons d'eau Douce
- Curant Fond

The Equeries Dinner Continued

Potage

Tortue
Pintanire
Vermicel a la Windsor
Vossons d'eau douce

Beufes

9 $\frac{1}{2}$ Fore L^r Lamb
22 $\frac{1}{2}$ Fore Loin of Beef

The Lord Chamberlains Clerk

14 Gentle Soup
6 Fore Leg of Lamb
2 Pullets & Cauliflowers
14 Boiled Tongue & M^r Sumps
1 Roast Duck
Vegetable & Card

Pages

9 $\frac{1}{2}$ Fore L^r Beef
14 Ham & Spinach
2 Roast Pullets
8 $\frac{1}{2}$ Mutton Cutlets

Stewards Room

27 Fore L^r Beef
14 $\frac{1}{2}$ Cheese of Mutton
4 Hot Pullets
14 Ham & M^r Sumps
1 Tongue
13 $\frac{1}{2}$ Fore L^r Lamb
11 7th 2^d 3^d
14 Cold 7th of Beef
9 Boiled Leg of Mutton
8 Pigeon Vi Cole
8 $\frac{1}{2}$ Bonilli Cherry
Cold Meat

Pastry

3 $\frac{1}{2}$ Roast Beef
1 Chicken

Kitchen

10 Roast Beef
16 $\frac{1}{2}$ Mutton

Hall

110 $\frac{1}{2}$ Roast Beef
158 Mutton

Coal Porters

13 $\frac{1}{4}$ Roast Beef

Extra Servants

19 $\frac{1}{2}$ Roast Beef
26 $\frac{1}{4}$ Mutton

Coffee Room

14 $\frac{1}{2}$ Roast Beef
1 Chicken

Sick Persons

Helmes Dairy
2 $\frac{1}{2}$ Mutton 2 $\frac{1}{4}$ Mutton

Merrick M^r Miller

2 $\frac{1}{4}$ Mutton 2 $\frac{1}{2}$ Mutton

Cutler

Pudding & Booth

Geo^r of the Guard

37 Roast Beef
25 Boiled Mutton

Cold Provisions for Breakfast
Punchions & Miscellaneous

Emergencies

4 Roast Collops of Lamb
17 $\frac{1}{2}$ D^r Shoulders 4
22 D^r Legs 4
4 Ham
6 Tongues
4 Pies
10 Pullets
31 Pullets of Veal 2
4 $\frac{1}{2}$ Pounds of Beef
38 $\frac{1}{2}$ Roast ribs D^r
38 Fore L^r D^r

Punchions Hot

33 $\frac{1}{2}$ S^r of Mutton 4

Stocks

31 $\frac{1}{2}$ Beef
108 Veal
18 Duck
8 Fowls
10 Pigeons
3 Soup
2 Sandwich
24 Butter
300 Eggs
83 $\frac{1}{4}$ Fat Bacon
105 Lean D^r
55 Lard
12 Milk
18 Cream Dbl
10 D^r High
18 C. Fat

Lady Jersey's Dinner
Lunch

8 $\frac{1}{2}$ Soup
14 Mutton Chops
14 Cold Pullets
14 R. Tongue
14 Ribs of Lamb

Mr. Kingstons Lunch

1 Cold Chicken
8 $\frac{1}{2}$ Soulets & Vegetables

Mr. A. Barnard

14 Soup
8 $\frac{1}{2}$ Mutton Chops
1 Roast Pullet
14 Cold ribs of Lamb
1 Card

Gen^l Alshers Lunch

Ham
Tongue
Veal
Veal

The Lord Stewards Breakfast

Tongue
Pork
Veal
Beef

Mr. Bantings D^r

Chicken & Tongue

Friday 10th of July 1830

(71)

The Duke of Wellingtons
Breakfast

Ham & ribs of Lamb

The Lord Stewards

Ham & Veal

The Equeries Breakfast

Ham & Veal

Colonel Fitz Clarence Breakfast

Tongue & Veal

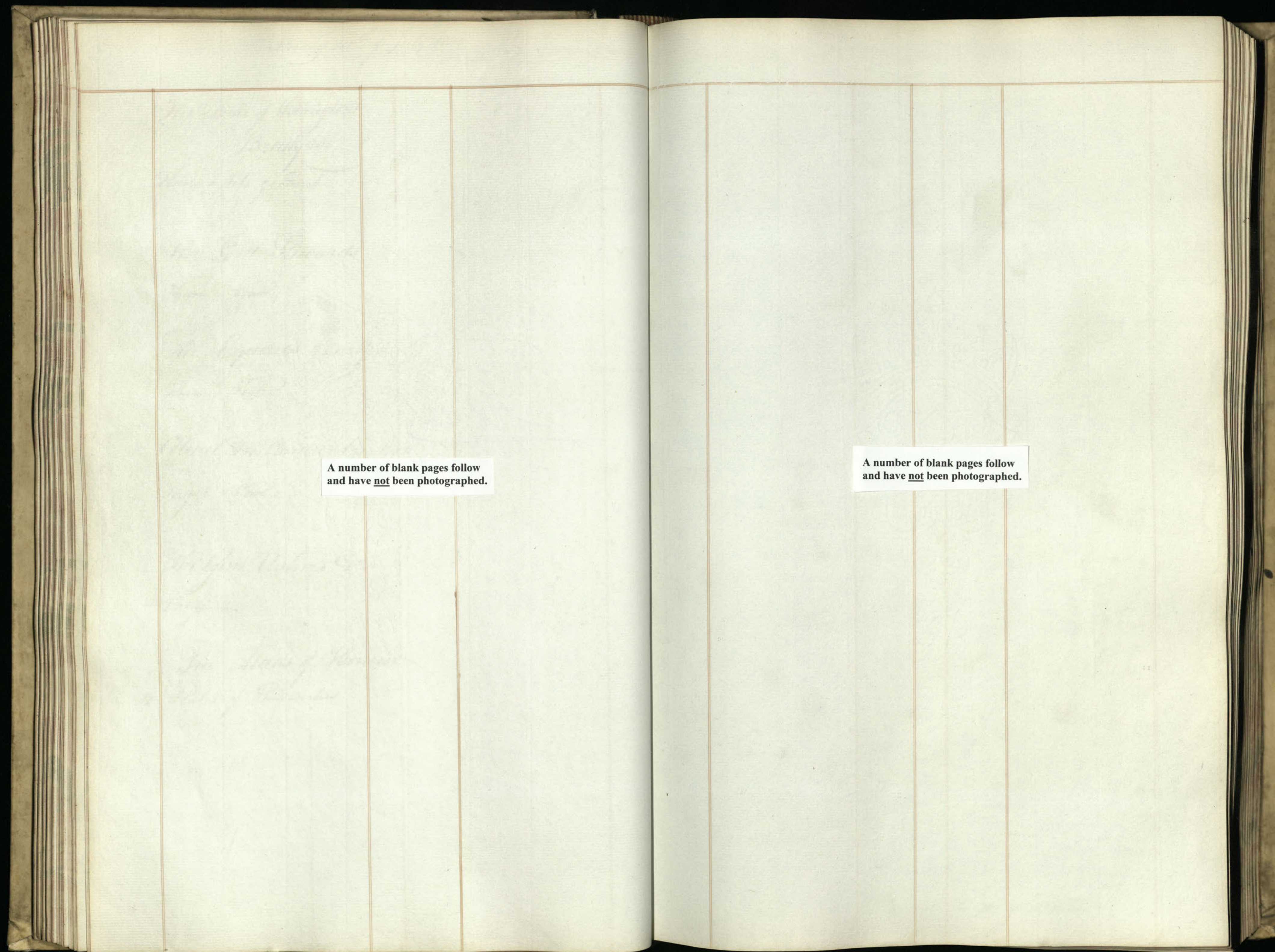
The Gent^l Alshers D^r

Beef

The Maids of Honour

4 Plates of Sandwiches

Finis



A number of blank pages follow
and have not been photographed.

A number of blank pages follow
and have not been photographed.





LE

18