

## 6.

1. Reißschleim in Becherln;
2. Kalter Hausen mit kalter Senffauce;
3. Kalter Kehrückeln mit Aspif;
4. Trüffel-Pasteten;
2. Gebratenes Poulard;
6. Champagner-Sulz;
7. Bäckereien.

---

## S o i r é e .

---

## 1.

1. Thee mit gesprudeltem Obers und Rhum;
2. Butter-Schnitten mit Schinken;
3. In Butter gebähte Semmel mit Zucker;
4. Brioche;
5. Theestangeln von Crementeig;
6. Rimm-Kolatschen;
7. Salzplatteln;
8. Crem-Krapfen;
9. Torteleuten;
10. Vaniglie-Butter-Crodon;
11. Getunkte Kastanien;
12. Gefrorenes;
13. Obst.

## 2.

1. Thee mit Rhum;
  2. Butterschnitten mit Chaudreau;
- Amuly Piffner*

3. Gezuckerte Buttermilch-Schnitten;
4. Salz = Stangeln;
5. Sardellen-Butter-Schnitten mit geriebenem Wildpret;
6. Thee = Brezen;
7. Kleine Käsefuchen;
8. Flampinerl;
9. Zucker = Kolatschen;
10. Kantirte Früchte;
11. Gefrorenes;
12. Obst.

## 3.

1. Thee mit Punsch und Obers;
2. Salami;
3. Brioché;
4. Germ = Mandeln;
5. Germ = Brezen;
6. Vanigle = Schaum;
7. Conserve = Bäckerei.