

# MATSEDEL.

Societets-Buset i Helsingfors  
den 184

<i>Beefstek</i> .....	
<i>Rostbeef</i> .....	
<i>Entrecôte</i> .....	
<i>Kalfstek</i> ( <i>Kalbsbraten</i> ) .....	
<i>Kalkottelet</i> ( <i>Kalbscottelet</i> ) .....	
<i>Kalf-ragout</i> ( <i>Kalbs-ragout</i> ) .....	
<i>Fårstek</i> ( <i>Hammelbraten</i> ) .....	
<i>Fårkotteletter</i> ( <i>Hammelscottelet</i> ) .....	
<i>Svin-stek</i> ( <i>Schweinsbraten</i> ) .....	
<i>Svinkottelet</i> ( <i>Schweinscottelet</i> ) .....	
<i>Tjäder</i> ( <i>Auerhahn</i> ) .....	
<i>Orre</i> ( <i>Birkhuhn</i> ) .....	
<i>Hjerpe</i> ( <i>Haselhuhn</i> ) .....	
<i>Rapphöna</i> ( <i>Rebhuhn</i> ) .....	
<i>Ommelette aux Confitures</i> .....	

## KALLA RÄTTER.

(KALTE SPEISEN.)

<i>Grave-Lax</i> .....	
<i>Rökt Lax</i> ( <i>Geräucherter Lachs</i> ) .....	
<i>Rå rökt skinka</i> ( <i>Roher Schinken</i> ) .....	
<i>Inlagd Gris</i> ( <i>Marinirt ferkelfleisch</i> ) .....	
" <i>Gås</i> ( " <i>Gans</i> ) .....	
" <i>Skinka</i> ( " <i>Schweinefleisch</i> ) .....	
" <i>Sill</i> ( " <i>Häring</i> ) .....	

Ur KB:s samlingar  
Digitaliserad år 2010



National Library  
of Sweden

<i>Limbunger</i> .....	
<i>Sardeller</i> .....	
<i>Ingefärs-sylt</i> , ( <i>Eingem. Ingwer</i> ) .....	
<i>Frukt-Gelée</i> ( <i>Frucht Gelée</i> ) .....	
<i>Åkerbärs-sylt</i> ( <i>Eingem. Åkerbeeren</i> ) .....	
<i>Cathariner-Plommon</i> ( <i>Pflaumen</i> ) .....	
<i>Lingon-sylt</i> ( <i>Kronsbeeren</i> ) .....	
<i>Senapsgurka</i> ( <i>Senfgurken</i> ) .....	
<i>Peppargurka</i> ( <i>Pfeffergurken</i> ) .....	
<i>Saltgurka</i> ( <i>Salzgurken</i> ) .....	
<i>Salat</i>	
<i>Mandel &amp; Russin</i> .....	

# MATSEDEL.

Societets-Buset i Helsingfors  
den 184

<i>Beefstek</i> .....	
<i>Rostbeef</i> .....	
<i>Entrecôte</i> .....	
<i>Kalfstek</i> ( <i>Kalbsbraten</i> ) .....	
<i>Kalkottelet</i> ( <i>Kalbscottelet</i> ) .....	
<i>Kalf-ragout</i> ( <i>Kalbs-ragout</i> ) .....	
<i>Fårstek</i> ( <i>Hammelbraten</i> ) .....	
<i>Fårkotteletter</i> ( <i>Hammelscottelet</i> ) .....	
<i>Svin-stek</i> ( <i>Schweinsbraten</i> ) .....	
<i>Svinkottelet</i> ( <i>Schweinscottelet</i> ) .....	
<i>Tjäder</i> ( <i>Auerhahn</i> ) .....	
<i>Orre</i> ( <i>Birkhuhn</i> ) .....	
<i>Hjerpe</i> ( <i>Haselhuhn</i> ) .....	
<i>Rapphöna</i> ( <i>Rebhuhn</i> ) .....	
<i>Ommelette aux Confitures</i> .....	

## KALLA RÄTTER.

(KALTE SPEISEN.)

<i>Grave-Lax</i> .....	
<i>Rökt Lax</i> ( <i>Geräucherter Lachs</i> ) .....	
<i>Rå rökt skinka</i> ( <i>Roher Schinken</i> ) .....	
<i>Inlagd Gris</i> ( <i>Marinirt ferkelfleisch</i> ) .....	
" <i>Gås</i> ( " <i>Gans</i> ) .....	
" <i>Skinka</i> ( " <i>Schweinefleisch</i> ) .....	
" <i>Sill</i> ( " <i>Häring</i> ) .....	
<i>Ost</i> ( <i>Käse</i> ) <i>Schweitzer</i> .....	
<i>Chester</i> .....	
<i>Holländscher</i> .....	
<i>Limburger</i> .....	
<i>Sardeller</i> .....	
<i>Ingefärs-sylt</i> , ( <i>Eingem. Ingwer</i> ) .....	
<i>Frukt-Gelée</i> ( <i>Frucht Gelée</i> ) .....	
<i>Åkerbärs-sylt</i> ( <i>Eingem. Åkerbeeren</i> ) .....	
<i>Cathariner-Plommon</i> ( <i>Pflaumen</i> ) .....	
<i>Lingon-sylt</i> ( <i>Kronsbeeren</i> ) .....	
<i>Senapsgurka</i> ( <i>Senfgurken</i> ) .....	
<i>Peppargurka</i> ( <i>Pfeffergurken</i> ) .....	
<i>Saltgurka</i> ( <i>Salzgurken</i> ) .....	
<i>Salat</i>	
<i>Mandel &amp; Russin</i> .....	

