

Friday 27<sup>th</sup> November 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Pullet 1 <sup>ste</sup> soupe consomme aux croûtes à la chicorée	3 <sup>es</sup> Soup
Poissons	3 <sup>es</sup> Veal Pie
Cod 1 <sup>ste</sup> 8 <sup>es</sup> Le Cabillaud et querlans	8 <sup>es</sup> Loin of mutton.
Smelts 1 <sup>ste</sup> 2 <sup>es</sup> La Carpe en matelotte	3 <sup>es</sup> hash.
Oysters 8 <sup>es</sup> 2 <sup>es</sup>	Stewards Room
Rôlées	12 <sup>es</sup> Pullet of veal
8 <sup>es</sup> Le Dindon à la Chipolatare	17 <sup>es</sup> Stewards of mutton.
8 <sup>es</sup> Le jambon roti à l'essence	3 <sup>es</sup> Rumpsteaks
Entrées	3 <sup>es</sup> 4 <sup>es</sup> Pork
Pullet 2 <sup>es</sup> La Polanquette aux champignons	7 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> of mutton
milk 9 <sup>es</sup> Les Côtelettes de veau en papilottes	3 <sup>es</sup> Boiled veal.
8 <sup>es</sup> Les Croustades farcies de faisans	2 <sup>es</sup> Sausages & Sourcrot
8 <sup>es</sup> Les Escallopes de lapereaux	3 <sup>es</sup> 6 <sup>es</sup> Pork
Rots	1 <sup>ste</sup> 1 <sup>ste</sup> Hare
Chicken 2 <sup>es</sup> Les Poulets.	3 <sup>es</sup> 6 <sup>es</sup> feet stewed.
W <sup>th</sup> ducks 2 <sup>es</sup> Les Canards Sauvages	Pasty
Rôlée	4 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Pork.
Les Choux à la bœufière	7 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Pork
Entrées	2 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Mutton
Solers 2 <sup>es</sup> La Salade de homards.	Housemaids
Les Navets glacés	11 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Pork
La gelée de royaume	14 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Mutton
Le Glace de fruits	Hall
Poulet.	23 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Pork
8 <sup>es</sup> Rhine of mutton	40 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Mutton.
8 <sup>es</sup> Sausages & Sourcrot	Surplus
8 <sup>es</sup> Leg of mutton	13 <sup>es</sup> Leg of mutton
Cold	keeper Page
1 <sup>ste</sup> ribs of Lamb	7 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> of mutton
3 <sup>es</sup> Pullet.	
Assiette Volante.	
Oysters 8 <sup>es</sup> 3 <sup>es</sup> Les Pâtis aux huîtres	
Lady Strathavon	
7 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> of mutton	
1 <sup>ste</sup> 1 <sup>ste</sup> Chicken	

Friday 27<sup>th</sup> Nov<sup>r</sup> 1829

135

Stock At Cumberland Lodge

Equeries
20 <sup>es</sup> Beef
7 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Veal
6 <sup>es</sup> Suet
3 <sup>es</sup> Fowls
14 <sup>es</sup> Butter
100 Eggs
7 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Soaves
3 <sup>es</sup> Soups
1 <sup>ste</sup> Sandwich
9 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> Milk
4 <sup>es</sup> Cream
2 <sup>es</sup> 1 <sup>ste</sup> d <sup>ble</sup>
4 <sup>es</sup> Pullet
2 <sup>es</sup> Chickens
1 <sup>ste</sup> Pottle of mushrooms
1 <sup>ste</sup> Barrel of Oysters
50 Oranges

1 Chicken.  
5<sup>es</sup> 1<sup>ste</sup> of mutton  
3<sup>es</sup> hash  
1<sup>ste</sup> Pullet  
Cook's loom  
5<sup>es</sup> 1<sup>ste</sup> Pork  
Pick  
3<sup>es</sup> 1<sup>ste</sup> of Pork.  
Hall  
15<sup>es</sup> 1<sup>ste</sup> Mutton  
17<sup>es</sup> Pork  
Stock  
1<sup>ste</sup> Lump of butter  
1<sup>ste</sup> Loaf



Saturday 28<sup>th</sup> November 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
30 Aux Quenelles de faisans	30 Soup
La Purée d'haricots blancs	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tick Bone of Beef
Poissons	2 H rabbits
Whiting 6 Les Merlans aux fines herbes	30 hash
Soles 6 Les Soles frites	Stewards Room
Relèves	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tick Bone of Beef
30 Le Chapon au ris au beurre	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of mutton
Vitels 15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> La Noix de veau piqués	1/2 C. Head
Entrées	2 H rabbits
Pullets 2 Les Escallopes aux truffes	30 Shot of mutton
30 Le Cabillaud a la Provençal	30 Loins of Pork
30 Les Cotelettes de mouton grillées	30 Roullis beef
St Jct 18 Les Pieds d'agneau & la poulette	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pounded Liver
Prots	30 Bacon & Sourcrot
Chickens 2 Les Poulets	Housemaids
30 Les Grisons	13 Salt Beef
Relève	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Cheese cakes	Kitchen
Entrémets	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Les Petits Pots de bélinottes	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Les Champignons au jus	Hall
Les Gateaux a la franche-paine	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Les Crème au lait	21 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Buffets	Surplus
17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tick Bone of Beef	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
1/2 C. Head	Stock
Bacon	20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
1 Shot of Lamb	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
Cold	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Suet
3 Pullets	3 Potols
1 Pils of Lamb	14 Butter
Lady Comyngham	250 Eggs
1 H Chicken	7 Boones
Lady Strathairn	2 Soups
30 Veal & Vermicelli	1 Sandwich
1 Loins of Lamb	15 Milk
Pastry	7 Bacon
4 Loins of mutton	55 lbs of mutton
	5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> - of Pork
	1 Barrel of Apples
	1 Pottle of mushrooms
	12 Onions

Saturday 28<sup>th</sup> November 1829 - Monday 29<sup>th</sup> Nov (136)

At Cumberland Lodge

Equerries	
1 Chicken	
Mess <sup>rs</sup> Drent & Seymour	
30 Soup	
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal cutlets	
7 Loins of Pork	
Bacon	
Cook's room	
30 hash	
7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loins of mutton	
2 Pick	
4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops	
Hall	
10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef	
16 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton	
Stock	
1 Lump of butter	
50 Eggs	
1 Lard	
14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Suet	
10 Knuckle of veal	
1 Potol	
12 lbs of Lard	

At Cumberland Lodge

Equerries	
1 Chicken	
Mess <sup>rs</sup> Drent & Seymour	
1 fish	
1 Chicken	
14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of mutton	
Cook's room	
1 Chicken	
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef	
Pick	
1 Chicken	
Hall	
24 Beef	
10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton	
Stock	
2 Lumps of butter	
1 Lard	



(137)



Monday 30<sup>th</sup> November 1829.

Stock      Mt Cumberland Lodge  
Esquerries

20 Beef  
72 Hal  
6 Suet.  
3 Potols  
14 Butter  
150 Eggs.  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lean Bacon  
1 Pottle of mushrooms  
1 Barrel of Oysters.

1 Chicken  
  
Mt Orient.  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Soup  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> No of mutton  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Poached Eggs  
  
Cook's Room.  
6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Spare rib of Pork  
  
Sick  
3 Mutton  
  
Hall  
18 Pork  
17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
  
Stock  
1 Lump of Butter  
1 Loaf

Tuesday 1<sup>st</sup> December 1829

138

His Majesty's Dinner

Entrées  
26 La Poularde au gros sel  
26 L'Epigramme d'agneau  
26 Le Chicorée au jus  
26 La Polonquette aux truffes de Piedmont  
  
Entrémets  
26 Les Perdreaux  
4 Les Pécassines  
La Chicorée au jus  
Les Gatelettes de mirabelles  
Duffet.  
26 Le Potage aux quenelles de faisans  
26 La crème de ris  
  
Sole  
3 La Cabillaud et soles.  
26 Les Carpes en matelotte  
26 Leg of Mutton  
26 Mousages & Sourcrot.  
26 Pt Chicken  
  
The Esquerries  
Entrées  
26 Les Poulets grillés & Champignons  
9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Gatelettes de veau panées grillées  
26 La Gracassie de poulets à la livernoise  
26 L'Emincé de boeuf aux cornichons  
  
Entrémets  
26 Les Pécassines.  
26 La Chicorée au jus  
La gelée de noyau  
Les Gatelettes de mirabelles  
Duffet.  
26 Le Potage aux quenelles de faisans  
26 La crème de ris  
26 La Matelotte de Carpe  
26 Les Soles frites  
14<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Rich Bone of Beef  
11 Spare ribs of Pork  
Cold  
3 Pulletts  
1 Ribs of Lamb.

Lady Strathavon  
8 Mutton Broth  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chicken  
  
Pages  
1 Fish  
10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Rich Bone of Beef  
1 C. Heart  
26 Bouilli boeuf  
  
Stewards Room  
2 Fish  
19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Blanch of mutton  
15<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Rich Bone of Beef  
11 Spare ribs of Pork  
26 Beefsteak Pudding  
26 B<sup>1</sup>/<sub>2</sub> veal  
2 B<sup>1</sup>/<sub>2</sub> rabbits  
26 Breasts of mutton  
26 hash  
26 Cold meat.  
  
Pastry  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loins of mutton  
1 fish  
  
Housemaids  
12 Salt Beef  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
  
Kitchen  
12 Salt Beef  
11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
  
Hall  
42 Salt Beef  
21<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
  
Surplus  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Salt Beef  
  
Lady Conyngham  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chicken  
26 Minced mutton.



Tuesday 1<sup>st</sup> December 1820

Stock

At Cumberland Lodge  
Esqueries

20 Beef  
72½ Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
14 Poultry  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
3 Bones of marrow  
9 Milk  
7 Cream  
55 lbs of Mutton  
48 " of Pork  
4 Puddings  
1 Barrel of Oysters  
1 Pot of mushrooms  
50 Lemons  
8 Soles  
14 flounders  
15 Whiting  
18 lbs of Cod.

1 Chicken

M<sup>r</sup> Drent.

1 Fish

2½ Rumpsteak

Cook's room.

1 Fish

10 Leg of mutton

Rich

36 Mutton

36 Fish

Hall

18 Salt Beef

17½ Mutton

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

2 Soles

2 Whiting

Wednesday 2<sup>d</sup> December

131

His Majesty's Dinner

Potages

12½ Mutton à l'orange

36 au consommé aux croûtes

Poissons

1 Le Turbot et chateaux

12 Les Soles à la M<sup>re</sup> d'hotel

36

Rélieux

1 Le Chapon à la financière

2 Le Cuisseau de chevreuil piqués

15

Entrées

10 Les Cotelettes de veau purnés

2 Les Tricassés de Poulets aux champ<sup>g</sup>

36 Les Petits Pâtés de faisans

2 Les Sautés de poulardes aux truffes

Rots

2 Les Poulets

2 Les Canards Sauvages

Rélieux

Les Fondus au fromage

Entrées

3 Les Huitres au gratin

Le Celeri en cordons

Les Cotelettes à la vindicasso

La Brême aux cerises

Pouffet.

17½ Fillet of veal

36 Chine of mutton

36 Spring of Pork

Cold

3 Puddings

1 Ribs of Lamb

Lady Conyngham

2 Soup

1 Minced Chicken

1 Partridge

Lady Strathavon

1 Chicken Pie

1 Loim of Lamb

Oufs au jus

Pages

7½ Nk of veal

5½ Spring of Pork

36 Rabbit

36 Soup

Stewards room

19 Loim of veal

15½ Chine of mutton

36 Poulet boeuf

36 Loim of Pork

1 Pigs Head

36 Hash

36 3<sup>d</sup> veal

36 Loim of mutton

36 Calfs feet

Pastry

3½ Nk of veal

36 Pork

Housemaids

11 ½ Pork

12½ Mutton

Kitchen

7½ ½ Pork

14 Mutton

Hall

22 ½ Pork

43 Mutton

Surplus

12 Leg of Mutton



Wednesday 2<sup>nd</sup> December 1829.

Stock

20 Beef  
12 Veal  
6 Lard  
3 Fowls  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Hares  
2 Soups  
1 Sandwich  
53<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Fat Bacon  
6 Beef  
9 Milk  
7 Cream  
2 d<sup>o</sup> dble  
12 Bushel of Potatoes  
9 D<sup>o</sup> of turnips  
1 Barrel of Cysters  
1 Pottle of mushrooms  
4 Pullets  
50 Lemons  
8 Soles  
14 Flourishes  
15 Whittings  
18 lbs of Cod.

At Cumberland Lodge.

Esqueries

1 Chicken  
1 Ribs of Lamb  
Cook's Room

7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
hash.

Rich

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Hall

10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork

11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Steward's Room Breakfast

10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sir Loins of Beef

Stock

1 Lump of butter  
1 Loaf

Thursday 3<sup>rd</sup> Dec<sup>r</sup> 1829.

(170)

His Majesty's Dinner

Pages

Potages

26 La Crème de Bernicel  
26 A la Pauxeau

Poissons

26 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Cabillaud  
26 2 Les Merlans frits  
Whittings

Relèves

26 Le Chapon aux nouilles  
26 Le Gigot de sept heures

Entrées

26 Les Escallopes de volailles aux champi<sup>g</sup>  
26 Les Pieds d'agneau a la Dauphine  
26 1 Les Cotelettes d'agneau paries grillées  
26 La Marmite a la choucroute

Rots

26 Les Poulets  
26 Les Macasses  
26 Les Lapreaux

Releve

La Pouillie

Contrémets

Les Petits Pots de faisans  
Les Epinards au jus  
La Soupe aux amandes  
La Gelée d'oranges

Buffet.

26 Sir Loins of Beef  
8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 1/2 of Mutton  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liver & Bacon  
1 Ribs of Lamb  
Cold

3 Pullets

The King's Supper

1 Chicken & rice

Lady Strathavon

26 Vermicelli Soup  
26 Minced veal  
1 V. Woodcock

11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
1 Chicken  
1 Tongue  
26 hash

Steward's Room

26<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sir Loins of Beef

1 C. Turkey  
1 ham & Soufflet

8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 1/2 of mutton

26 Beefsteak Pie

26 Rabbit Pudding

26 1/2 Shott of mutton

26 hash

26 Double & Squeak

26 Cold Meat

Pastry

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
1 Chicken

Kitchen

13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
16<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Housemaids

13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
8 Mutton

Hall

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
21<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Surplus

13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef

Lady Conyngham

1 Chicken

26 Minced veal

26 Rice & Milk



Thursday 3<sup>rd</sup> December 1829

Stock

20 Beef  
73 Hail  
6 Suet  
3 Potatoes  
17 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
2 Sack of flour  
4 Pullets  
1 Bottle of Mushrooms  
1 Barrel of Oysters  
50 Oranges  
42½ Soda  
11 Milk  
7 Cream  
1 do able

At Cumberland Lodge

Equeries

1 Chicken  
30 lbs of Lamb

Cook's room

7<sup>th</sup> Beef  
Cold meat

Sick

2½ Mutton broth

Hall

22½ Beef  
13 Mutton

Stock

1 Lump of butter  
1 Soap

Friday 4<sup>th</sup> December 1829

141

His Majesty's Dinner

Entrées

2 Les Filets de volailles a la marichas  
3½ Le Haricot de mouton aux navets  
1 Le Cabillaud a la Choucroute  
3½ Les Roudins a la Richelieu

Entrémets

3½ Les Orlotans  
3½ Les Petits Pots de faisans  
Les Tartellettes a la Windsor  
Les Choux-fleurs au beurre

Buffet

3½ Le Potage Le Jaret de veau  
3½ Le Consommé de lièvres

3 Les Medians aux fines herbes  
3 Les Soles frites et bouillies  
3½ Leg of Mutton  
3½ Les Porceassines  
2 ½ Chickens

The Equeries dinner

3½ Les Poulardes aux oignons  
3½ Le Haricot de mouton aux navets  
2 Les Polanquette aux champignons  
25½ Les Culotte de boeuf 1<sup>re</sup> hachée

Entrémets

3½ Les Porceassines  
3½ Les Sapreaux  
Les Tartellettes a la Windsor  
La crème a la vanille

Buffet

3½ Le Potage au Vermicel  
3½ Le Consommé aux oroules

3 Les Soles frites et bouillies, et churlans  
3 Les Filets de soles a la 1<sup>re</sup> d'hotel

13½ Loins of veal  
3½ Porceaux & Saurerout

Cold

3 Pullets  
1 lbs of Lamb  
2 Pausages

Pastry

4 ½ Pork

Pages

7 Chump of veal  
3½ Porceaux  
3½ Beefsteak Pudding  
3½ Soup

Reverend's room

14½ Mutton Soup  
17 ½ lb of mutton  
3½ ½ lb of mutton  
11½ ½ lb of veal  
2 ½ lb of rabbits  
3½ ½ lb of hash  
3½ Porceaux & Saurerout  
3½ Rabbit Pie

Kitchen

13 ½ lb of Mutton  
11 ½ lb of Pork

Housemaids

13 ½ lb of Mutton  
8 ½ lb of Pork

Hall

22 ½ lb of Pork  
4 ½ lb of Mutton

Surplus

13½ Leg of mutton

Keeper Page

8 ½ lb of mutton

Lady Couryngham

1 ½ lb of rabbit  
1 ½ lb of Woodcock

3½ Minced Beef

Lady Strathavon

1 ½ lb of Chicken  
7½ Mutton & Parley



Friday, 21<sup>st</sup> December 1830.

Stock

20 Beef  
72<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Butter  
100 Eggs  
7 Beans  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
8 Cream  
2 do able.  
57 lbs of Mutton.  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> = of Pork  
1 Potte of Mushrooms.  
1 Dozen of Oysters  
50 Lemons.  
3<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Part Bacon.  
53<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lean D

At Cumberland Lodge.  
Equerries

1 Pullet.  
1 Chicken  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ham

W. Went.

1 fish  
36 Rumpsteaks

Cook's room

7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> A No of Pork

Sick

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Hall

28 Pork  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Stock

1 Lump of butter  
1 Loaf

Saturday 5<sup>th</sup> December 1829.

(142)

His Majesty's Dinner

Entrées

15<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Tricandeau a l'osille.  
2 Le Sauté de volailles aux truffes.  
2 Le Grilleau de poulet aux champ.  
2 La Maitre a la crème

Entrémets

2 Les Omelettes  
2 Les Pécasses  
La Chicorie a la crème.  
Les Portelettes a la Windsor

Buffet.

1 Le Potage Le Dindon au vermicel  
A la Printanière

1 Le Turbot et merlans frits.  
1 Mine of mutton. 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub>  
2 Sausages & Saurcrot.  
2 A Chicken.

The Equerries

Entrées

1 Le Cuisse de chevreuil piqué  
2 La Poularde aux huitres  
2 Les Roudins de lapreaux a la soubise  
2 La Tricassée de Poulets au macaroni

Entrémets

2 Les Omelettes a l'osille  
La Chicorie a la crème  
2 Les Pécasses  
2 Le Lièvre

Buffet

2 Le Potage au Vermicel  
2 A la Printanière

1 Le Turbot et merlans frits.  
2 Le Brochet farcies a l'italienne  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tith Bone of Beef  
1 Ribs of Lamb Cold

3 Pullet

23<sup>1</sup>/<sub>2</sub> lbs of Bacon  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loin of veal

Pages

26 Soup  
13 tith Bone of Beef

1 A rabbit  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> A No of mutton.

Stewards room.

16<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tith Bone of Beef  
17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Haunch of mutton

26 Pouille bouff  
2 A rabbits.

26 hash.  
26 Suet Pudding

26 Pork Chops  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Drained Liver

7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sholt of mutton.  
26 Cold Meat.

Pastry

5 A No of mutton.

Kitchen

12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Salt Beef

10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Housemaids

13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Salt Beef

9 Mutton

Hall

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Salt Beef

22 Mutton

Surplus.

12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Salt Beef

Lady Strathavon

26 Vermicelli Soup

26 Beefsteaks

1 A Woodcock

The King's Supper.

1 Chicken & rice

Lady Couringham

1 A Chicken

26 Minced Mutton

18 Sand's feet



Saturday 5<sup>th</sup> December 1829

Stock

Mt Cumberland Lodge  
Equerries

21 Beef  
7 1/2 Mutton  
40 1/2 Suet  
3 Poultry  
15 Butter  
250 Eggs  
7 Beaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
12 Milk  
7 Cream  
41 fat Bacon  
11 lbs of truffles  
1 Pot of mushrooms  
1 Parcel of Cyoters

2 Chickens  
Mess<sup>r</sup> Brent & Seymour

1 Fish  
4 1/2 Mutton bullets  
10 Aitch Bone of Beef  
Cook's room

8 1/2 Loins of mutton  
Sick

3 Mutton  
Hall

22 1/2 Salt Beef  
14 1/2 Mutton  
Stock

14 1/2 Suet  
1 Lump of butter  
50 Eggs  
1 Loaf

Sunday 6<sup>th</sup> December 1829

143

His Majesty's Dinner

Entrées Pages

Landings 4 Les Filets de chevreuil a la saubise  
Bullets 2 L'Emincé de volailles a la reine  
36 Les Pieds d'agneau a la poulette  
Capon 1 Le Chapon aux truffes

Entrémets  
36 Les Pécassines  
Lobster 2 Les Homards au gratin  
Les Epinards au jus  
Les Colimacons en feuilletage

Poulet  
Rump 10 1/2 Le Potage a la Bonne femme  
Aux Nouilles

Les 5 1/2 Le Cabillaud et chervil  
Smelts 12  
Lobster 1 Le Turbot a la mode d'hotel  
Oysters 10 1/2  
21 Sir Loins of Beef  
3 Habbit Pie  
2 Sausages & Soufflet

The Equerries  
Turkey 1 Le Lindon a la Chipolata  
36 Le Jambon purée de navets  
Ribs 1 Les Cotelettes d'agneau panées  
Chickens 2 Le Saute de volailles aux truffes

Entrémets  
Les Haricots a la W<sup>re</sup> d'hotel  
La Salade de turbot  
La Gelée de vin  
Les Colimacons en feuilletage

Poulet  
36 Le Potage a la Bonne femme  
36 Aux Nouilles  
36 Le Cabillaud et chervil  
36 Le Brochet Sauce hachée  
18 1/2 Sir Loins of Beef

2 1/2 Chickens Cold  
3 Bullets  
5 1/2 Beef  
Pastry

12 1/2 lbs of Beef  
2 Rabbit Pie  
1 Roiled Chicken  
36 Soup  
Stewards room

23 1/2 lbs of Lamb  
36 Trifle  
15 1/2 Chine of mutton  
2 Rabbit Pie  
1 Whare  
36 Short Pork  
36 Roiled veal  
36 hash  
36 Cold meat

Housemaids  
13 1/2 Beef  
9 1/2 Mutton  
Kitchen

14 1/2 Beef  
9 Mutton  
Hall

40 1/2 Beef  
21 1/2 Mutton  
Surplus

12 1/2 Beef  
Lady Strathavon  
1 Chicken Soup  
36 Minced veal

Lady Conyngham  
1 1/2 Chicken  
36 1/2 of mutton  
36 Minced Beef



Sunday 6<sup>th</sup> December 1829

Stock

20<sup>lb</sup> Beef  
7<sup>lb</sup> Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
2 Quarts of Yeast  
14 Butter  
100 Eggs  
9 Milk  
7 Cream  
1 Barrel of Oysters  
8 Bunches of Cresses

At Cumberland Lodge  
Esqueries.

1 Chicken  
1 Stomach  
Mess<sup>rs</sup> Drent & Seymour

3<sup>lb</sup> Soup  
3<sup>lb</sup> Pullet & Oyster Sauce  
1<sup>lb</sup> Leg of Pork

Cook's Room

1 Chicken  
1<sup>lb</sup> Beef  
1 Chicken

Sick

Hall

21 Beef  
13<sup>lb</sup> Mutton

Stock

2 Lumps of butter  
1 Loaf

Monday 7<sup>th</sup> December 1829

149

His Majesty's Dinner

Entrées  
10<sup>lb</sup> Les Escallopes de veau a l'ecossaise  
2<sup>lb</sup> Les Escallopes de volailles aux truffes  
3<sup>lb</sup> Les Lis de veau piqués au jus  
2<sup>lb</sup> Les Pâtes aux hâitres  
Entrémets.

3<sup>lb</sup> Les Recassines  
2<sup>lb</sup> Les Poulets  
Les Navets glacés  
Les Tartellettes de caries

Pouffet.

3<sup>lb</sup> Le Potage au consommé aux croûtes  
1<sup>lb</sup> Au riset Poulets  
2<sup>lb</sup> Les Merlans aux fines herbes  
3<sup>lb</sup> Les Soles frites et bouillies  
1<sup>lb</sup> Chine of Mutton  
3<sup>lb</sup> Spring of Pork

The Esqueries dinner.

Entrées  
1<sup>lb</sup> La Poularde Sauce Champignon  
3<sup>lb</sup> La Langue de boeuf  
1<sup>lb</sup> La Polonquette de volailles aux suprêmes  
2<sup>lb</sup> Les Petits Pâtes aux hâitres  
Entrémets

3<sup>lb</sup> Les Recassines  
Les Navets  
La Crème a l'Italienne  
Les Tartellettes a la Windsor  
Pouffet.  
Le Potage au ris  
A la bresson

Whittings 2<sup>lb</sup> Les Merlans aux fines herbes  
3<sup>lb</sup> Les Soles frites et bouillies  
15<sup>lb</sup> Loins of veal  
3<sup>lb</sup> Leg of Pork  
Cold

3<sup>lb</sup> Pullet  
1<sup>lb</sup> Ribs of Lamb  
1<sup>lb</sup> Chicken to boil

Lady Comyngham

1 Pullet  
1<sup>lb</sup> Woodcock  
3<sup>lb</sup> Mutton

Lady Strathmore

8 Mutton Soup  
1<sup>lb</sup> Chicken

Pages

9<sup>lb</sup> Leg of mutton  
1<sup>lb</sup> Sausages  
1<sup>lb</sup> At home

3<sup>lb</sup> Soup Stewards Room.

15<sup>lb</sup> Fillet of veal  
11<sup>lb</sup> Leg of mutton  
3<sup>lb</sup> Pig head.  
3<sup>lb</sup> Bouilli boeuf  
2<sup>lb</sup> Rabbits  
3<sup>lb</sup> hash.  
3<sup>lb</sup> Breasts of mutton

Pastry

4<sup>lb</sup> St Pork

Housemaids

13<sup>lb</sup> Mutton.  
11<sup>lb</sup> At Pork.

Kitchen

11<sup>lb</sup> Mutton  
7<sup>lb</sup> At Pork.

Hall

4<sup>lb</sup> Mutton  
20<sup>lb</sup> At Pork

Surplus

12<sup>lb</sup> Leg of Mutton.

Keeper Page

7<sup>lb</sup> Mutton

Dallan

1<sup>lb</sup> Chicken



Monday 7<sup>th</sup> December 1829

His Majesty's Council Luncheon, At Cumberland Lodge

Dishes		Guerries	
Chickens 2	Les Poulets sautés	1 Pullet	
36	Les Meurseries	36 ham	
Planes		At Drent	
36	Le Pâté de Pigeons	1 Chicken	
36	Le Jambon à la gelée	300 Mutton Cutlets	
Entrées		Cook's Room	
36	La Tricassée au macaroni	50 Soup	
neck 17	Les Cotelettes de mouton grillées	1 Pullet	
neck 9	Les Cotelettes de veau panées	15 Mutton Chops	
36	Le Emincé de volailles	6 1/2 No of Pork	
Entrémets		Rich	
	Les Epinards au jus	36 Broth	
36	La Salade de Turbot	Hall	
	Le Patissier	15 Pork	
	La gelée	18 Mutton	
Duffet		Stock	
	Le Potage au ris	1 Lump of butter	
	à la jardinière	1 Loaf	
1	Wiles of Lamb		
	Cold		
3	Pullets		
36	Cold meat		
Stewards Room			
36	Chump of veal		
36	Bacon & Greens		
36	Pacesteaks		
36	Cold Meat		
Stock			
21 1/2	Picef	7	Loaves
72 1/2	Hell	2	Soups
6	Suet	1	Sandwich
3	Fowls	9	Milk
1 1/4	Patties	7	cream
100	Eggs	2	as dble
1	Barrel of Apples	50	Semons
14	Pullets	50	Oranges

Tuesday 8<sup>th</sup> December 1829

145

His Majesty's Dinner

Potages		Pages	
36	Les Quenelles de levraut	1	Fish
36	Les Oignons	11	Aich Bone of Beef
Poissons		1	H. L. Trout
36	Le Cabillaud à la Choucroute	2	Steamed Rabbits
36	Les Merlans frits et bouillis		Stewards Room
Entrées		2	Fish
Pullet	1 Le Chapon au gros sel	17 1/2	Aich Bone of Beef
neck	5 1/2 Les Cotelettes de mouton	15	Chine of mutton
36	2 Les Filets de soles au ris	36	Westbrook Pie
Pullet	2 La Blanquette aux Champi	1	At-hare
Entrémets		36	Steamed Rabbits
36	Les Canards Sauvages	2 1/2	Liver & Bacon
Chickens	1 Le Poulet	36	Cold Meat
	La Chicorie au jus	36	hash
	Les Cotelettes d'abricots		Pastry
Duffet		1	Fish
36	Le Potage à la Quenelles de levraut	4	Mutton
36	Legs of mutton		Housemaids
36	Pheasant & Pouterout	13 1/2	Salt Beef
2	4 Rabbits	10 1/2	Mutton
The Guerries dinner			Kitchen
Entrées		13 1/2	Salt Beef
Pullet	1 La Poularde à la toulouse	9	Mutton
36	Le Cuissart de Chevreuil braisé		Hall
Chickens	2 La Tricassée de poulets aux Champi	4 1/2	Salt Beef
10 1/2	Les Cotelettes de veau panées	22 1/2	Mutton
Entrémets			Surplus
36	Les Supplices	15 1/2	Salt Beef
	La Chicorie		Dalton
	La gelée de vin		
	Les Pastelottes d'abricots		
Duffet			
	Le Potage à la Quenelles de levraut		
	à la Oignons		
Whittings 3	Le Cabillaud à la Choucroute		
Captain 1	Les Merlans frits et bouillis		
Coat Mts 3	13 1/2 Aich Bone of Beef		
	36 Loins of mutton		
	Cold		
3	Pullets		
1	Wiles of Lamb		



Tuesday 8<sup>th</sup> December 1829.

Stock

19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
 71<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 5 Suet  
 3 Potatoes  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 2 Sack of flour  
 9 Milk  
 7 Cream  
 2 do. able.  
 5 C. feet  
 17 lbs of Cod  
 1 Barrel of Oysters  
 9 Whittings  
 9 Soles  
 26 flounders  
 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Livers  
 9 Bushels of Potatoes  
 9 D<sup>o</sup> of Turnips  
 45 lbs of Potatoes  
 45 = of Mutton  
 8 Bunches of Cresses

Ht Cumberland Lodge  
 Equerries.

1 Chicken  
 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Chops  
 38 Cold meat

W. Pient.

1 Shoulder of Lamb.  
 1 fish.

Cook's room

3 N<sup>o</sup> of mutton

Rich

4 Mutton broth

Hall

17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Salt Beef  
 17 Mutton

Stock

1 Lump of butter  
 1 Loaf  
 3 Soles  
 2 Whittings

Wednesday 9<sup>th</sup> December 1829

146

Stock

21<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
 72<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 6 Suet  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 2 D<sup>o</sup> able.  
 53 Vat Bacon  
 34<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Seaw D<sup>o</sup>  
 54<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sard  
 1 Barrel of Oysters  
 4 Pullets  
 8 Bunches of Cresses

Ht Cumberland Lodge  
 Equerries.

1 Pullet.  
 1 Rib of Lamb  
 1 Chicken & Stewed Oysters.

W. Pient.

1 Dish  
 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chumps of veal  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pigs Face

Cook's room

6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> H<sup>o</sup> veal.  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pigs face

Hall

14<sup>1</sup>/<sub>2</sub> H<sup>o</sup> veal  
 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
 15<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Stock

1 Lump of butter.  
 1 Loaf.  
 1 foot.  
 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Knuckle of veal.

A Hudson.

1 Chicken



Wednesday 9<sup>th</sup> December 1829.  
His Majesty's Dinner

Entrées		Pages
ducks 2	Les Canards aux navets	8 <sup>h</sup> Loin of veal
30	Le Salmi de becasses	30 <sup>h</sup> Spring of Pork
neck 11 <sup>h</sup>	Les Côtelettes de veau au naturel	4 <sup>h</sup> Mutton butlets
Pullet 2	Les Filets de poulardes aux truffes	30 Soup & hash.
Entrémets		Steward's Room.
30	Le Faisan	14 <sup>h</sup> Filets of veal
30	Les Pécassins	19 <sup>h</sup> Stomach of mutton
	Les Epinards au jus	30 Stewed Pigeons
	Le Blanc manger.	30 Pork chops
	Pouffet.	30 Stewed C. feet
neck 7 <sup>h</sup>	Le Potage au Mouton	1 C. Head.
	à la Consommé de la piqueaux.	1 H. hare
lobster 1	Le Turbot et chervils	30 Bouilli beef
trout 1	Les Filets de soles à l'estragon.	
Smelts 12		9 <sup>h</sup> Veal
Soles 3		7 <sup>h</sup> P. Pork
15	Loin of veal	8 Mutton
30	Spring of Pork	
1	A Chicken	
The Equeries		Kitchen
30	Les Côtelettes de venaison aux navets.	8 Veal
Pullet 1	La Poularde au macaroni	8 <sup>h</sup> P. Pork
rib 1	Les Côtelettes d'agneau à la chicorie	7 <sup>h</sup> Mutton
30	La Lyblotte de la piqueaux	
Entrémets		Hall
30	Le Canard Sauvage	20 <sup>h</sup> Veal
30	Le Faisan	15 <sup>h</sup> P. Pork
	Les Epinards au jus	21 <sup>h</sup> Mutton
	Les Haricots blancs.	
	Pouffet.	12 <sup>h</sup> Leg of mutton
neck 8	Le Potage au Mouton	
	à la Consommé aux croûtes	
30	Le Turbot bouilli	
Whitings 4	Les Merlans frits	
14 <sup>h</sup>	Chine of mutton.	
2	Potage	
3	Pullets	
1	Ribs of Lamb	
3	Mo of veal	
2	P. Pork	

Thursday 10<sup>th</sup> December 1829  
His Majesty's Dinner

147

Entrées		Pages
neck 11 <sup>h</sup>	Les Fricandeaux à l'osille	12 <sup>h</sup> Beef
Larding 1	Le Emincé de mouton aux cornichons	1 Broiled Pullet
Leve 8	Le Emincé de volailles avec bouchées	1 Tongue
neck 11 <sup>h</sup>	Le Cabillaud à la Choucroute	30 Soup & hash
Entrémets		Steward's Room.
30	Les Pigeons rarnier	25 <sup>h</sup> Beef
30	Les Fluviers d'orées	2 Pullets
Marion Bonnet 3	Les Celeri en cordons	9 Leg of mutton
	La gelée d'ananas.	2 C. Hearts
Pouffet		7 <sup>h</sup> Shoulder mutton
30	Le Potage au veau et poulets.	1 ham & Soufflé
	à la Choux.	30 Soup
Whitings 2	Les Merlans aux fines herbes	2 Stewed rabbits
Soles 3	Les Soles grillées.	1 Macaroni
25 <sup>h</sup>	Le Loin of Beef	
30	Mo of mutton.	
1	A Chicken	
The Equeries		Housemaids
Entrées		
30	Le Caneton braisé à la jardinière	14 <sup>h</sup> Beef
30	Les Côtelettes de veau au naturel	10 <sup>h</sup> Mutton
30	La Polonquette aux truffes	
neck 8	Le Emincé de mouton aux cornichons	
Entrémets		Kitchen
30	Le Lièvre	13 <sup>h</sup> Beef
30	Le Celeri en cordons	7 <sup>h</sup> Mutton
	Les Knatts en feuilletage	
	La gelée de noyons	
Pouffet		Hall.
30	Le Potage au veau	
30	à la Choux	
Whitings 3	Les Merlans frits	
30	La Penche à la Poularde	
1	Ribs of Lamb	
2 <sup>h</sup>	Liver & Bacon	
3	Pullets	
27 <sup>h</sup>	Pigs Head.	
5 <sup>h</sup>	Beef	



Thursday 10<sup>th</sup> December 1829

Stock

20<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
73<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Hdd  
6 Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
1 Barrel of Oysters  
50 Lemons  
50 Oranges  
14 Butter  
100 Eggs

Mt Cumberland Lodge

Esquerries  
20 Mutton Chops  
2 Cold meat.  
Mt Drent  
20 Soup  
20 Minced veal  
1 W Chicken  
Cook's room  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
Hall  
18<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
16 Mutton  
A Hudson  
3 Mutton broth  
Parkes  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton broth.  
Stock  
1 Lump of butter

Friday 11<sup>th</sup> December 1830

148

Stock

19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
73<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Hdd  
6 Suet  
3 Potatoes  
6 L. feet  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
14 Butter  
100 Eggs  
9 Milk  
7 Cream  
2 do able  
1 Cook Turkey for truffling  
2 Pheasants  
20 lbs of Quaffles  
1 Barrel of Oysters  
53 lbs of Pork  
57 - of Mutton  
8 Pouches of beas  
Sir J. Pickett  
88 Mutton Soup  
26 Meat bullets  
1 W Chicken

Mt Cumberland Lodge  
Esquerries

1 Chicken  
1 ham  
Mt Drent.  
1 Fish  
5 Loin of Pork  
Poached Eggs  
Cook's room  
7 W. of Pork  
Sicko  
1 Fish  
20 Mutton broth  
Hall  
15<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
Stock  
10 Lard  
1 Lump of butter  
1 Soap  
1 headstock



Friday 11<sup>th</sup> December 1829.

His Majesty's Dinner

Entrées	Pages
Pullet 1 La Poularde grillée L <sup>e</sup> Champignons	12 <sup>2</sup> Chine of mutton
Pullet 1 Les Escallopes de volailles aux truffes	36 Minced veal
3/4 Le Hareicot de venaison	36 H <sup>e</sup> rabbits
36 Les Pâtés à la margarine	36 Soup.
Entrémets	Steward's room
Chief 1 Le Poulet.	17 <sup>1</sup> Loins of veal
Le Pison	36 Leg of Pork
Les Champignons au jus	15 Chine of mutton
La gelée d'oranges	36 Breast of veal
Buffet	36 Sausages & Soucrout
Minced 3/4 Le Potage Le Jaret de veau	36 hash.
Aux Querelles de lièvres	36 Cold meat.
Boa les 7 Le Cabillaud	36 Loins of Pork.
Cyters 3/4 Les Epierans.	36 Chump of veal.
36 Chine of mutton	36 Beefsteaks Ro
The Equeries	Housemaids
Entrées	12 Mutton
Pullet 1 La Poularde rotie L <sup>e</sup> Champignons	12 H <sup>e</sup> Pork
Chief 2 Les Croquettes de Poulets à l'ail	Kitchen
mech 9/4 Les Costettes de mouton à la minute	13 <sup>1</sup> Mutton
36 Les Escallopes de la pieaux à l'italienne	8 H <sup>e</sup> Pork
Entrémets	Hall
36 Les Pigeons ramiers.	45 <sup>1</sup> Mutton
Les Pommes de terre à la bechamel	20 <sup>1</sup> H <sup>e</sup> Pork
La gelée d'oranges	Surplus
Les Parletettes de Pommes	13 <sup>1</sup> Leg of mutton
Buffet	Keeper Page
Le Potage aux Vermicel	36 H <sup>e</sup> of mutton
Aux Querelles de lièvres	Dalton
36 Le Cabillaud	5 <sup>1</sup> H <sup>e</sup> of mutton
36 Le Brochet Sauce hachée	Lady Couryngham
36 Leg of mutton	36 H <sup>e</sup> of mutton.
2 Sausages & Soucrout	36 Lamb Chops
Cold	Lady Strathavon
3 Pullet	1 H <sup>e</sup> Chickens
1 ribs of Lamb	1 Lamb Chops
2 H <sup>e</sup> Pork	Pastry

Saturday 12<sup>th</sup> December 1829.

His Majesty's Dinner

Entrées	Pages
36 Le jambon braisé à la Choucroute	11 Rich Bone of Beef
2 Les Poulets poêlés aux herbes	36 Loins of Pork.
36 Les Ris de veau piqués au jus	7 <sup>1</sup> H <sup>e</sup> of mutton.
36 Les gratin de volaille aux herbes	36 Soup & hash
Entrémets	Steward's room.
36 Les Pécassines	13 Rich Bone of Beef
Pullet 1 La Poularde	19 <sup>1</sup> Haunch of mutton.
La Chicorie au jus	36 H <sup>e</sup> of mutton
Les Gateaux à la d'artois	36 Bouilli boeuf.
Buffet	6 <sup>1</sup> Loins of mutton
mech 8 Le Potage aux Mouton à l'orig	36 hash.
À la Cussy.	36 Cold meat
Sols 2 Les Cabillaud à la Choucroute	2 H <sup>e</sup> rabbits
Whittings 3 Les Sols bouillies et merlans frites	Housemaids
36 Leg of mutton	14 Salt Beef
2 <sup>1</sup> Liver & Bacon	8 <sup>1</sup> Mutton.
The Equeries	Kitchen
Entrées	13 Salt Beef
Whitings 2 Les Poulets aux herbes	7 <sup>1</sup> Mutton
36 La Langue piquée de navets	Hall
ribs 1 Les Costettes d'agneau piquées	42 Salt Beef
Entrémets	22 <sup>1</sup> Mutton
36 Les Pécassines	Surplus
La Chicorie au jus	13 <sup>1</sup> Salt Beef
Les Parletettes à la Windsor	Dalton.
Buffet	1 Chicken
Le Potage aux Mouton	Lady Strathavon
Sols 4 Les Sols frites et bouillies	1 H <sup>e</sup> Chicken
18 Rich Bone of Beef	36 Minced veal
36 Loins of Pork.	36 H <sup>e</sup> Snipes
Cold	
3 Pullet	
1 ribs of Lamb	Lady Couryngham
1 Chicken	
13 <sup>1</sup> H <sup>e</sup> of mutton	
2 Whittings	Pastry
5 <sup>1</sup> H <sup>e</sup> of mutton	



Saturday 12<sup>th</sup> December 1829

Stock

20 Beef  
72<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
40 Suet  
3 Fowls  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
13 Milk  
7 Cream  
14 Butter  
250 Eggs  
8 Bunches of Cresses  
1 Barrel of Oysters  
15 Bushels of Potatoes  
6 D<sup>o</sup> of Turnips  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Fat Bacon  
2 Sacks of flour

At Cumberland Lodge

Exquerries  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Chops  
Cold Meat  
Mess<sup>rs</sup> Wrent & Seymour  
1 fish  
1 Roiled Rabbit  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chine of mutton  
Omelette  
Cook's room  
9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Leg of mutton  
Sick  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Roiled veal  
Hall  
18 Salt Beef  
10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
Stock  
1 Lump of butter  
50 Eggs  
1 Soap  
14 Suet

Sunday 13<sup>th</sup> December 1829

(150)

Stock

20 Beef  
73 Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Boones  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 d<sup>o</sup> able  
2 Sacks of flour  
1 Barrel of oysters  
2 Pullets  
2 Chickens  
50 Oranges

At Cumberland Lodge

Mess<sup>rs</sup> Wrent & Seymour  
30 Soup  
1 picasse Chicken  
10 A Beef  
Cook's room  
1 A Chicken  
8 A Beef  
Hall  
22 Beef  
13 Mutton  
2 Sick  
Broth  
1 Chicken  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
Stock  
2 Lumps of butter  
1 Soap



Sunday 13<sup>th</sup> December 1829.

His Majesty's Dinner

Entrées	Pages
Pullett. 1 La Poularde au consommé	11 1/4 Beef
Sardony 1 1/2 Le Cuisseau de Chateaufort a la soubise	1 Chicken
Pullett 2 Les Filets de volailles aux truffes	3 1/2 1/2 of venison
mech 9 1/2 Les Cotelettes de mouton en haricot	3 1/2 Soup
Entrémets	Steward's room
3 1/2 Les Pécasses	27 Sir Loin of Beef
3 1/2 Les Gelinottes	3 1/2 Beefsteak Pudding
Les Haricots a la maître d'hotel	10 1/2 Chines of mutton
Les Orientales en feuilletage	2 Rabbit Pie
Pouffet	8 1/2 1/2 of mutton
3 1/2 Les Croutes au consommé	1 1/2 hash
A la Brunoise	3 1/2 Pécasses of mutton
mech 1/2 Les Turbot et esperlans	3 Liver & Bacon
Sardony 2 1/2 Les Filets de volailles a l'estragon	3 hash
Solles 2 1/2 Sir Loin of Beef	Housemaids
Loches 7 1/2 1/2 of mutton	13 1/4 Beef
1 1/2 Chicken	10 1/2 Mutton
The Equeries	Kitchen
Entrées	Hall
Pullett 1 La Poularde grillée La Champignons	4 1/2 1/2 Beef
Sardony 8 1/2 Les Haricots de mouton aux navets	2 1/2 Mutton
3 1/2 Les Crups finies de faisans	Surplus
3 1/2 Les Poulets decoupés a l'estragon	13 1/4 1/2 Beef
Entrémets	Lady Conyngham
3 1/2 Les Pécasses	12 Lamb's feet
Les Haricots a la maître d'hotel	1 1/2 Chicken
La gelée de vin	3 1/2 Soup
Les Orientales en feuilletage	3 1/2 Minced mutton
Pouffet	Lady Strathavon
Le Potage au consommé	7 1/2 Mutton Soup
A la Brunoise	3 1/2 Woodrocks
3 1/2 Les Turbot et esperlans	
20 Sir Loin of Beef	
Colo	
3 1/2 Pullett	
1 ribs of Lamb	
Pastry	
5 1/2 Beef	

Monday 14<sup>th</sup> December 1829

His Majesty's Dinner

Entrées	Pages
3 1/2 Le Chapon aux truffes	8 1/2 Soup
Pullett 2 La Polanquette aux Champignons	8 1/2 1/2 of veal
ribs 1 Les Cotelettes de veau panées	3 1/2 P Pork
mech 10 1/2 Le Carré de veau piqué	3 1/2 hash
Sardony 1 1/2	Steward's room
Entrémets	10 1/2 Fillet of veal
3 1/2 Le Lièvre	3 1/2 Leg of Pork
3 1/2 Les Pécasses	2 1/2 Rabbits
La Chicorie au jus	10 1/2 Leg of mutton
La Tourte de pommes	7 1/2 Molt of D°
Pouffet	3 1/2 Bouilli beef
3 1/2 Le Potage au ris et poulet	3 1/2 Stewed hare
3 1/2 Aux Quenelles de lapreaux	3 1/2 Boiled veal
3 1/2 Le Prochet farci	3 1/2 hash
Whitings 3 Les Merlans frits	5 1/2 Loin of mutton
3 1/2 Chine of mutton	Housemaids
3 1/2 Ham & Soufflé	10 1/2 Mutton
The Equeries	14 1/2 1/2 Pork
Entrées	Kitchen
3 1/2 Le Haricot de venaison	13 Mutton
3 1/2 La Poularde au macaroni	7 1/2 1/2 Pork
Sardony 3 1/2 Les Cornices de mouton aux cornichons	Hall
Entrémets	4 1/2 Mutton
3 1/2 Le Lièvre	2 1/2 1/2 Pork
Les Epinards au jus	Surplus
Les Gateaux a la d'artois	13 Leg of mutton
Pouffet	Keeper Page
14 1/2 Fillet of veal	Lady Conyngham
3 1/2 P Pork	1 1/2 Chicken
3 1/2 Le Potage aux Quenelles de lapreaux	7 1/2 1/2 of mutton
3 1/2 Le Prochet farci et merlans	2 1/2 Rabbits
Colo	Lady Strathavon
3 Pullett	1 Boiled Chicken
1 ribs of Lamb	7 1/2 1/2 of mutton
4 1/2 Pork	Pastry



Monday 12<sup>th</sup> December 1829

Stock

20<sup>lb</sup> Beef  
72<sup>lb</sup> Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
14 Butter  
100 Eggs  
9 Milk  
7 Cream  
8 Bunches of Cresses  
50 Lemons  
52 Sard  
6 flounders  
50 Oranges  
1 Parcel of Cysters

At Cumberland Lodge  
Exquerries

1 Chicken  
1 ham

W Prient.

20 Soup  
1 Fricassie Chicken  
1 Loin of Lamb Chops

Cook's room

7 Leg of Pork

Sick

Proth

5 Boiled veal

Hall

17 1/2 Pork  
18 1/2 Mutton

Stock

1 Lump of butter  
1 Loaf

Tuesday 15<sup>th</sup> December 1829

152

Stock

20 Beef  
72<sup>lb</sup> Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
100 Eggs  
9 Milk  
7 Cream  
2 do able  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
30<sup>lb</sup> Lean Bacon  
8 B. Cresses  
6 Soles  
15 Whittings  
16 flounders  
1 Parcel of Cysters  
50 Lemons  
6 b. feet  
16 lbs of bod.

At Cumberland Lodge  
Exquerries

1 Chicken

W Prient.

2 Soles  
5<sup>lb</sup> Loin of mutton

Cook's room

1 fish

8 Salt Beef

Sick

Proth

5<sup>lb</sup> Boiled Mutton

Hall

25 Salt Beef

11<sup>lb</sup> Mutton

Stock

1 Lump of butter  
1 Loaf



Tuesday 15<sup>th</sup> December 1829  
His Majesty's Dinner

	Entrées		Pages
Pullets 2	Les Filets à la marichal	1 Fish	
Chickens 2	Les Poulets découpez aux finitres	10 1/2 Sticks Bone of Beef	
Capon 1	Les botelettes d'agneau a la Chicorie	1 St hare	
Wiles 1	Le cabillaud a la Choucroute	36 hash	
Boailles 3 1/2		1 Soupages & Sourcroust	
	Entrémets		Stewards room
Chicken 1	Le Poulet	2 Fish	
36	Les Recasses	19 1/2 Sticks Bone of Beef	
	Les Haricots a la M <sup>re</sup> d'hotel	17 Chine of mutton	
	Les Crème d'abricots	36 Beef Steak Pie	
	Pouffet	2 Rabbit Pudding	
36	Le Potage La Purée de navets	36 Moida veal	
Trabery 1	Le Dindon au vermicel	36 St Fork	
Soles 3	Les Soles et epelons	2 Soupages	
Smelt 12	Leg of mutton	7 1/2 Shol of mutton	
Capon 1	2 1/2 Liver & Bacon	4 1/2 Loim of mutton stew	
36	Pigs head & Sourcroust		Housemaids
	The Eggeries	13 Salt Beef	
	Entrées	10 1/2 Mutton	Kitchen
Pullet 1	La Poularde a la Chipolata	13 1/2 Salt Beef	
Sausages 12	Les botelettes de mouton grillés	8 1/2 Mutton	Hall
necks 9	Les Boudins de lapredoux a la richelieu	42 1/2 Salt Beef	
36		21 1/2 Mutton	
	Entrémets		Surplus
36	Les Faisans	12 Salt Beef	
	Les Haricots a la M <sup>re</sup> d'hotel		Lady Conyn
	Les Puits d'amour	1 St Chicken	
	Pouffet	9 1/2 Mutton	
36	Le Potage au Vermicel		Lady Strath
36	La Purée de navets	36 Veal & Vermicelly	
3	Les Soles frites	8 1/2 Mutton Chops	
12	Aich Bone of Beef	1 St Woodcock	
36	St Shol of mutton		
	Cold		
3	Pullets		
1	Ribs of Lamb		
	Pastry		
1	Fish		
3 1/2	Loim of mutton		

Wednesday 16<sup>th</sup> December 1829  
 Miss Majestry's Dinner

Entrées		Pages
Loins - 7½	Les Pâtés de mouton au jus	10 ½ Mutton
Pullets. 2	Les Escallopes de volailles aux truffes	36 Loins of pork
Chicken 2	Le Tritteau de poulet	33 Soup
36	La Purée de faisans aux croûtes	33 Macaroni
Entrémets		Herodias Room
Waucho 1	Le Canard Sauvage	16½ Fillet of mutton
Chicken 1	Le Poulet (Rouffet)	11½ Leg of mutton
36	Les Grouses	38 Chumps of mutton
Marion 3	Le Kaleri en cordons	1 Haunch of venison
	La Gelée au maraschino	33 Bouilli boeuf
	Rouffet.	38 Soups
36	Le Potage aux Haricots	38 hash.
	Aux Quenelles de lièvres	36 Breasts of mutton boiled.
Boailles 3½	Le Cabillaud et éperlans	36 Cold meat.
Smelts 8	Les Filets de merlans à la d'artois	
Whiting 3	Loins of veal	Housemaids
14½	Ham & Sourcroust	10½ Meat
36	Ribs of Lamb	5½ P. Pork
	The Eggeries	8½ Mutton
Entrées		Kitchen
Chicken 2	La Fricassée de poulet aux navets	7½ Meat
36	Les Pâtés de mouton	8½ P. Pork
Imps 2½	La Culotte de boeuf aux choux	8½ Mutton
	La Blanquette aux Champignons	
Entrémets.		Hall
Waucho 1	Le Canard Sauvage	2½ Meat
	Le Kaleri en cordons	10½ P. Pork
	Les Gateaux à la d'artois.	21 Mutton
	La Gelée au maraschino	
	Rouffet.	Surplus.
	Le Potage aux Haricots.	13 Leg of mutton
	Aux Quenelles de lièvres	Lady Couryngham
9½	½ Kg of veal	1 Chicken
½	Pigs head & Sourcroust	8½ Mutton chops.
Boailles 3½	Le Cabillaud et éperlans frits	36 Smelts.
Smelts 6	Cold	Lady Strathavon
Croutons 1½		1 ½ Chicken
3	Pullets.	9½ ½ Kg of mutton
1	Ribs of Lamb	36 Smelts
Pastry.		
4½	Meat	
36	P. Pork	



Wednesday 16<sup>th</sup> December 1829

Stock

20 Beef  
72 Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 do able  
6 C. feet  
1 Barrel of oysters  
50 lbs of Pork  
50 - of Mutton  
4 Pullets  
2 Sacks of flour  
50 Oranges

At Cumberland Lodge  
Equerries

1 Chicken  
2 ham

Cook's room

6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Breast of veal  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Boiled Pork

Sick

Broth  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> lb veal

Hall

12 Veal  
11 Pork  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Stock

1 Lump of butter  
1 Loaf

Thursday 17<sup>th</sup> December 1829

154

Stock

20 Beef  
72<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
1 Barrel of Oysters  
12 Bushel of Potatoes  
6 D. of Cucumbers  
8 Branches of Cresses  
50 Lemons

At Cumberland Lodge  
Equerries

1 Chicken  
1 ham

Cook's room

7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> lb Beef

At Hudson

1 Chicken

Parkes

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Chops

Hall

20 Beef  
90 Mutton

Stewards Room Breakfast

9 Six Loins of Beef

Stock

1 Lump of butter  
1 Loaf



Thursday 17<sup>th</sup> December 1829.

His Majesty's Dinner

Entrées		Pages
Lardings 30	Les Filets de chevreuil a la sobise	11 1/2 Beef
30	Le Pigeon a la choucroute	1 Chicken
Chickens 2	Les Poulets aux nouilles	30 Beef
Pullet 2	La Blanquette aux champignons	30 Soup & hash
Entrémets		Steward's room
Chicken 1	Le Poulet	20 1/2 Sir Loin of Beef
	Les Grouses	1 Cook's Chicken
	La Chicorie au jus	1 Ham & Potage
	Les Colimaçons en feuilletage	10 1/2 Chine of mutton
Puffet		7 1/2 Beefsteak Pie
Minced 8	Le Potage Le jure de veau	30 1/2 of Pork
	Le consommé de lapreaux	7 1/2 Horricot mutton
Soles 3	Les Soles frites et bouillies	30 hash
Local 30	Le Cabillaud a la provençal	30 Cold meat
Smelts 0		
22 1/2	Sir Loin of Beef	5 1/2 Beef
8 1/2	1/2 of mutton	1 Chicken
The Equeries		Housemaids
30	Le Guisseau de venaison	13 1/2 1/2 Beef
Pullet 1	La Poularde aux nouilles	10 1/2 Mutton
30	Le Eminé de boeuf aux cornichons	
mech 8 1/2	Les Cotelettes de mouton	13 1/2 1/2 Beef
30	La Purée de poisons	8 Mutton
30	La Tricassée de poulets aux champignons	1 1/2 Beef
Entrémets		22 Mutton
30	Les Grouses	
	Les Lapreaux	
	La Chicorie au jus	
	La Crème a l'orange	
	Les Colimaçons en feuilletage	
	Le Omelette farcie	
Puffet		
	Le Potage au ris	
	Le consommé	
soles 3	Les Soles frites et bouillies	1 1/2 Chicken
	La Carpe a la genevoise	8 1/2 1/2 of mutton
30	Tripe	2 1/2 Sweet breads
10	Chine of mutton	
Cold		
3	Pullet	
1	Ribs of Lamb	

Friday 18<sup>th</sup> December 1829

His Majesty's Dinner

Entrées		Pages
30	Le Saute de grouse au vin	15 Chine of mutton
Pullet 2	Le gratin de volailles aux lappines	30 Keal Pie
Don 8	Le Eminé de mouton aux cornichons	30 Soup
Chickens 2	La Tricassée de poulets aux champignons	2 Boiled rabbits
Entrémets		Steward's Room
Chicken 1	Le Poulet	15 1/2 Pillet of veal
	Les Pigeons	30 Leg of Pork
	Les Epinards au jus	22 Mouch of mutton
	Les Coquilles d'abricots	30 No uilli boef
Puffet		2 Stewed rabbits
ump 21 1/2	Le Potage a la Pomme femme	30 Boiled veal
	A les pures d'haricots	30 Macaroni
turbot 1	Le Turbot et epierans	2 Liver & Bacon
Smelts 12	Les Filets de soles a la hollandaise	30 Soup
soles 2		
lobster 1	Chine of mutton	
30	Sauvages & Bourrou	
The Equeries		Housemaids
Entrées		
Chickens 2	Les Poulets grillés Sauce Champignons	13 1/2 Mutton
Leg 1	Le gigot d'agneau aux epierans	13 1/2 Pork
30	La Blanquette aux truffes	
30	Les Croquettes de ris de veau	42 Mutton
Entrémets		21 1/2 Pork
30	Les Pigeons	
30	Le Lièvre	
	Les Cardons a la moelle	
	Le Macaroni	
Puffet		
	Le Potage a la bonne femme	
	La Purée d'haricots	
	Le Turbot et merlans	
	Leg of Mutton	
	Cold	
3	Pullet	
1	Ribs of Lamb	
Pastry		
3 1/2	Pork	



Friday 18<sup>th</sup> December 1829

Stock

10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
 73 Veal  
 6 Suet  
 3 Fowls  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 7 Boaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 14 Milk  
 3 Cream  
 1 d<sup>r</sup> able  
 1 Barrel of Oysters  
 50 Lemons  
 50 Oranges  
 50 lbs of Pork  
 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> = of Mutton  
 8 Bunches of Cresses

At Cumberland Lodge  
 Equerries.

1 Chicken  
 W Parent.

20 Soup  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Codfish & Oyster Sauce  
 1 Mutton Chop.

Cook's Room

8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Sick

5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 Broth.

Hall

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
 18 Mutton

Stock

1 Lump of butter  
 1 Loaf

Saturday 19<sup>th</sup> December 1829

156

Stock

20<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
 73 Veal  
 40 Suet  
 3 Fowls  
 14 Butter  
 250 Eggs  
 7 Boaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 13 Milk  
 7 Cream  
 33<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lean Bacon  
 1 Barrel of Oysters  
 2 Pullets } Farm.  
 2 Chickens }  
 55<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Fat Bacon  
 43<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lard  
 6 lbs of French Truffles  
 14 Leg of Pork  
 6 C. feet  
 3 Coro heels

At Cumberland Lodge  
 Equerries.

1 Chicken  
 Mess<sup>r</sup> Parent & Seymour

20 Soup  
 9 Leg of mutton  
 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pheasant.

Cook's Room.

1 fish  
 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Leg of mutton

1 Sick

Veal Broth  
 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pain of mutton

Hall

23 Salt Beef  
 10 Mutton

Stock

14<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Suet  
 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Knuckle of veal  
 1 fowl  
 1 Lump of butter  
 1 Loaf



Saturday 19<sup>th</sup> December 1829

His Majesty's Dinner

Entrées	Pages
Pullet 1 La Poularde au macaroni	36 Soup
36 Les broustades purées de perdreaux	11 1/2 Rich Bone of Beef
Coa 1/2 36 Les Cabillaud a la Choucroute	4 1/2 Nk of veal
veal 17 1/2 36 Les Fricandeaux a l'oseille	1 1/2 Hare
Landing 1	Steward's Room
Entrémets	Pages
Chicken 2 Les Poulets	17 1/2 Rich Bone of Beef
Les Navets glacés	15 1/2 Chine of mutton
Les gelées d'orange	36 Stewed Beefsteaks
Les Tartellettes a la Windsor	36 Biscot of hare
Puffet	2 1/2 Rabbits
Neck 8 Le Potage aux Moutons	36 Boiled veal
A D'aignons	36 Cold meat
Whiting 3 Les Merlans frits	5 1/2 Braized Liver
36 Les carpes a la genevoise	36 Loins of Pork
36 Braized ham	Housemaids
36 Leg of mutton	12 1/2 Salt Beef
The Equerries	10 1/2 Mutton
Entrées	Kitchen
Landing 1 1/2 Le bûcheau de chevreuil piqué	14 1/2 Salt Beef
Pullet 1 La Poularde au macaroni	8 Mutton
Neck 9 1/2 Les botelettes de veau cru naturel	4 1/2 Salt Beef
36 Les Eminces de mouton aux Champignons	21 1/2 Mutton
Entrémets	13 Salt Beef
36 Les Navets glacés	Lady Conyngham
Pinto 3 Les Huitres au jus	1 1/2 Chicken
Les gelées d'orange	7 1/2 Nk of mutton
Les Tartellettes a la Windsor	1 1/2 Sweet bread
Puffet	Lady Strathavon
Neck 7 1/2 Le Potage aux Moutons	1 1/2 Chicken
A D'aignons	7 1/2 Loins of mutton
Whiting 4 Les Merlans frits	
15 Rich Bone of Beef	
17 Chine of mutton	
3 Pullet	
1 Ribs of Lamb	

Sunday 20<sup>th</sup> December 1829

His Majesty's Dinner

Entrées	Pages
Neck 8 1/2 Les botelettes de mouton grillées	13 1/2 1/2 Beef
Pullet 2 Le Saute de volailles aux truffes	6 1/2 Nk of mutton
36 Les Filets de merlans a l'estragon	1 Chicken
Sweet bread 2 1/2 Les Ris de veau piqués au jus	36 Soup
Landing 2	Steward's Room
Entrémets	Pages
Chicken 1 Le Poulet	28 1/2 Sir Loins of Beef
36 Les Percees	36 Bouilli beef
Les Pommes de terre a la crème	8 1/2 Nk of mutton
Les gelées de noyau	36 Chumps of veal
Puffet	2 Sausages & Soucrout
Chicken 1 Le Potage Le Janet de veau au ris	36 Braunch of venison
Crayfish 100 La Bisque d'Carivies	36 Boiled veal
Am Soles 4 Les Soles bouillies	2 1/2 Rabbits
Smelts 8 Les Epierlans frits	1 1/2 Hare
26 1/2 Sir Loins of Beef	36 Cold meat
9 1/2 Nk of mutton	Housemaids
The Equerries	Pages
Entrées	14 1/2 Beef
Neck 9 1/2 Les Fricandeaux a l'oseille	11 1/2 Mutton
Landing 1 1/2 Les Poulets aux herbes	Kitchen
Chicken 2 1/2 Les Langue de boeuf purées de navets	13 1/2 Beef
36 Les Poudins de laqueaux a la toutouze	8 1/2 Mutton
Entrémets	Hall
Pullet 1 La Poularde	4 1/2 Beef
Le bœuf a la crème	22 1/2 Mutton
Les gelées de noyau	Surplus
Les gateaux en tulipes	15 1/2 Beef
Puffet	Lady Conyngham
Le Potage au ris	1 1/2 Chicken
A la Bisque d'Carivies	9 1/2 Nk of mutton
Soles 3 Les Soles frites et bouillies	1 Chicken Broth
Boo 1/2 4 Les Cabillaud	Lady Strathavon
24 Sir Loins of Beef	36 1/2 Siripes
Cold	36 Lamb's feet
3 Pullet	36 Mutton Soup
1 Ribs of Lamb	M Wardrope
Pastory	26 Broth
3 1/2 Beef	36 Mutton Chops
	1 1/2 Chicken



Sunday 28<sup>th</sup> December 1829

Stock

20<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
1 do dble  
1 Barrel of Oysters  
4 Pullets  
8 Bunches of Cresses  
25 Oranges  
50 Lemons

At Cumberland Lodge  
Esqueries.

1 Chicken  
Mess<sup>rs</sup> Brent & Seymour  
1 fish  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton bullets  
1 do Goose  
Cook's room.

8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
1 Chicken  
2 Sick  
4 Mutton broth  
1 Chicken

Hall  
25<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
Stock

50 Eggs  
2 Lumps of butter  
1 Loaf

Monday 29<sup>th</sup> December 1829.

158

Stock

20<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Suet  
3 Fowls  
7 Loaves  
2 Soup  
1 Sandwich  
11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Fat Bacon  
20<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lard  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Butter  
100 Eggs  
10 Milk  
8 Cream  
1 do dble  
8 Bunches of Cresses  
25 Oranges  
21 Pickles of Potatoes  
12 do of Turnips  
3 lbs of radishes  
1 Barrel of Oysters

At Cumberland Lodge  
Esqueries

1 Chicken  
Cook's room  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> do of mutton  
2 Sick  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Breast of veal  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton broth

Hall  
17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Stock  
1 Lump of butter.  
1 Loaf  
50 Eggs



Monday 21<sup>st</sup> December 1829

His Majesty's Dinner at Windsor Castle

Entrées	Pages
Capon 1 <sup>st</sup> Les Poularde au consommé	30 <sup>th</sup> Loim of veal
30 <sup>th</sup> Les Crustodes purées de poissons	5 <sup>th</sup> Veal cutlets
meat 9 <sup>th</sup> Les Escallopes de veau a l'ecossaise	30 <sup>th</sup> Stewed Pigeons
Pullett 1 <sup>st</sup> L'Emine de volailles a la reine	30 <sup>th</sup> Soup
Entrémets	Steward's Room
Chicken 2 <sup>nd</sup> Les Poulets	14 <sup>th</sup> Loim of veal
30 <sup>th</sup> Le Pigeon	30 <sup>th</sup> Leg of Pork
Les Haricots Blanc	11 <sup>th</sup> Leg of mutton
Les Gateaux a la d'artois	30 <sup>th</sup> Stewed Pigeons
Pouffet	30 <sup>th</sup> hash
30 <sup>th</sup> Le Potage aux Quenelles de lièvre	30 <sup>th</sup> Stewed hare
A la Bonne femme	1 <sup>st</sup> Hare
Rice 1 <sup>st</sup> Le Cabillaud a la Choucroute	30 <sup>th</sup> Veal Pie
Whiting 3 <sup>rd</sup> Les Merlans frits et bouillis	30 <sup>th</sup> Soup
30 <sup>th</sup> Chine of mutton	
30 <sup>th</sup> P. Pork & Sourcrot	
The Equerries dinner	Pastry
Entrées	Housenrunds
Leg 30 <sup>th</sup> Le Gilet de sept heures	12 <sup>th</sup> Mutton
Pullett 1 <sup>st</sup> La Poularde a la Chipolataud	11 <sup>th</sup> H. Pork
30 <sup>th</sup> Les Cotelettes de Porc frais	
Pullett 1 <sup>st</sup> Les Polanquette aux truffes	15 <sup>th</sup> Mutton
Entrémets	9 <sup>th</sup> H. Pork
30 <sup>th</sup> Le Lièvre	
Les Haricots Blanc	30 <sup>th</sup> Mutton
Les Gelée de vin	27 <sup>th</sup> H. Pork
Les Gateaux a la d'artois	
Pouffet	Surplus
30 <sup>th</sup> Le Potage aux Quenelles de la pourceau	14 <sup>th</sup> Leg of mutton
A la Bonne femme	
Rice 1 <sup>st</sup> Le Cabillaud a la Choucroute	30 <sup>th</sup> Soup
Whiting 3 <sup>rd</sup> Les Merlans frits et bouillis	30 <sup>th</sup> Mutton chops
14 <sup>th</sup> Loim of veal	30 <sup>th</sup> H. Chicken
30 <sup>th</sup> Spring of Pork	
Cold	
3 Pulletts	
1 lib of Lamb	

Tuesday 22<sup>nd</sup> December 1829

(159)

His Majesty's Dinner

Entrées	Pages
15 <sup>th</sup> Le Triomphateur a l'oselle	1 fish
2 <sup>nd</sup> La Tricassée de Poulets	11 <sup>th</sup> Rich Bone of Beef
1 <sup>st</sup> Les Cotelettes d'agneau paries	30 <sup>th</sup> Libs of Lamb
2 <sup>nd</sup> La Polanquette aux truffes	30 <sup>th</sup> Scotch Collops
Entrémets	30 <sup>th</sup> Rabbit Pie
1 <sup>st</sup> Le Poulet	St. Priest
30 <sup>th</sup> Les Pigeons	30 <sup>th</sup> Pigeons
Les Haricots glacés	1 <sup>st</sup> Rabbit
Les Cheese Cakes	30 <sup>th</sup> Soup
Pouffet	Steward's Room
1 <sup>st</sup> Le Potage aux Poulets au ris	2 <sup>nd</sup> Fish
30 <sup>th</sup> aux brottes au consommé	19 <sup>th</sup> Braunch of mutton
1 <sup>st</sup> Les Penches a la Genevoise	30 <sup>th</sup> Rabbit Pie
12 <sup>th</sup> Le Turbot et perlan	30 <sup>th</sup> Bouilli beef
14 <sup>th</sup> Chine of mutton	30 <sup>th</sup> H. of Pork
30 <sup>th</sup> Liver & Bacon	8 <sup>th</sup> Veal cutlets
The Equerries	30 <sup>th</sup> Roiled veal
30 <sup>th</sup> Le Cuissau de Chevreuil	30 <sup>th</sup> Pigeons of mutton
1 <sup>st</sup> La Poularde aux nouilles	30 <sup>th</sup> Cold meat
30 <sup>th</sup> Les Petits Pâtés purées de poissons	Kitchen
1 <sup>st</sup> Les Cotelettes d'agneau a la Chinoise	17 <sup>th</sup> Salt Beef
Entrémets	9 <sup>th</sup> Mutton
30 <sup>th</sup> Les Supraux	
1 <sup>st</sup> La Poularde	1 fish
30 <sup>th</sup> Les Huitres au gratin	10 <sup>th</sup> Salt Beef
Cheese Cakes	58 <sup>th</sup> Salt Beef
Pouffet	58 <sup>th</sup> Mutton
Le Potage aux Poulets au ris	Sir W. Knighton
aux brottes au consommé	1 <sup>st</sup> H. Chicken
Le Turbot	30 <sup>th</sup> Mutton broth
Les Penches	
16 <sup>th</sup> Rich Bone of Beef	Sady Conyngham
30 <sup>th</sup> Liver & Bacon	1 <sup>st</sup> H. Chicken
7 <sup>th</sup> Leg of mutton	30 <sup>th</sup> H. of mutton
Cold	1 <sup>st</sup> Sweet bread
3 Pulletts	Sady Strathavon
1 lib of Lamb	
1 fish	1 <sup>st</sup> H. Chicken
4 <sup>th</sup> Loim of mutton	30 <sup>th</sup> Mutton
	1 <sup>st</sup> H. Chicken
	30 <sup>th</sup> Mutton



Tuesday 22<sup>nd</sup> December 1829 Wednesday 23<sup>rd</sup> December

Stock

19 Beef  
72 Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
30 Butter  
400 Eggs  
9 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
120 Milk  
7 Cream  
1 do able  
50 Lemons  
25 Oranges  
12 Spanish Onions  
1 Sieve of Button Onions  
108 lbs of fat Bacon  
52 1/2 - of Lean do  
51 1/2 - of Lard  
1 Barrel of Cypers  
4 Pulletts  
58 lbs of Pork  
59 - of mutton  
18 Soles  
24 flounders  
2 Drill  
2 haddock  
1 Sack of flour

Stock

Beef  
Veal  
Suet  
Fowls  
Loaves  
Soups  
Sandwich  
Patties  
Eggs  
Milk  
Cream  
do able  
Lean Bacon  
Barrel of Cypers  
Pulletts  
Bushel of Potatoes  
D. of turnips  
Bunches of Bresses

Wednesday 23<sup>rd</sup> December 1829

160

His Majesty's Dinner

Entrées

36 Le Pissan aux Choux  
10 1/2 Les Cotelettes de veau au naturel  
30 Les Filets de lapreaux a la marichal  
Pulletts 2 La Polanquette de volailles aux truffes

Entrémets

Chickens 2 Les Poulets  
11<sup>th</sup> ducks 1 Le Canard Sauvage  
Marrows 3 Les Cardons a la shoille  
Les Oventailles en feuilletage

Pouffet

Knuckle 8 Le Jaret de veau au vermicel  
Le Potage a la Beaumau  
36 Le Brochet farcies  
soles 4 Les Filets de soles a la M<sup>re</sup> d'hotel  
Whiting 3 Les Merlans frits  
1 Ribs of Lamb  
13 1/2 Loin of veal

The Equerries

Chickens 2 Les Poulets a la Toulouse  
36 Les Cotelettes de veau aux fines herbes  
30 Les Filets de lapreaux a la marichal  
36 Le Pissan aux Choux

Entrémets

duck 1 Le Canard Sauvage  
Le Keler en cordons  
Les Oventailles en feuilletage  
Les Crème a la vanille

Pouffet

Le Potage au Vermicul  
A la Beaumau

Whiting 3 Les Merlans frits  
36 Le Brochet  
36 Leg of Mutton  
1 Ribs of Lamb

Cold

3 Pulletts  
1 Ribs of Lamb

Lady Couringham

1 1/2 Chicken  
9 1/2 Mutton  
4 Mutton

At Port

2 Soles  
1 1/2 duck  
36 Pork Chops

Lady Strathavon

1 Lamb  
12 1/2 do  
9 Loin of mutton

Pages

8 1/2 Mutton Soup  
1 1/2 duck  
36 Veal Pie  
7 Beefsteak Pie

Stewards Room

10 1/2 Fillet of veal  
7 1/2 Leg of Pork  
10 Chine of mutton  
36 bouilli beef  
2 B<sup>re</sup> rabbits  
36 Tripe  
36 1/2 of Pork  
2 Sausages  
2 1/2 Liver & Bacon

Coffee Room

8 1/2 Veal  
3 Pork

Coal Porters

6 1/2 Veal  
2 1/2 Pork

Pastrey

5 1/2 Veal  
2 1/2 Pork

Kitchen

11 1/2 Veal  
6 Pork  
13 1/2 Mutton

Stall

52 1/2 Veal  
26 1/2 Pork  
39 1/2 Mutton



Thursday 24<sup>th</sup> December 1829  
 His Majesty's Dinner

**Entrées**  
 Capon 1 Le Chapon au gros sel  
 30 Les Canards à l'orange  
 30 Les Croquettes de ris de veau  
 neck 10<sup>rs</sup> Le Tricard au a l'oseille  
 Sard 7 1  
**Entrémets**  
 30 Les Pécassines  
 Chickens 2 Les Poulets  
 Les Champignons au jus  
 La gelée de noyau  
**Pouffet**  
 neck 9<sup>rs</sup> Le Potage aux Moultou  
 Aux Quenelles au consommé  
 Coall 9<sup>rs</sup> Le Cabillaud et epulans  
 Spelt 12  
 Whiting 3 Les Merlans aux fines herbes  
 30 Leg of mutton  
 30 The W Cygnet  
**The Equeries**  
 30 Les Poulets grillés à la Poivrade  
 Pump 20 La Crotte de boeuf à la hachée  
 30 Les Canards Sauvages à l'orange  
 30 Les Poudins de bœufs au vin de l'orange  
**Entrémets**  
 30 Les Pécassines  
 30 Les Poulets  
 La gelée de noyau  
 Les Gâteaux à la crème  
**Pouffet**  
 Le Potage aux Quenelles au consommé  
**Traps**  
 30 Cabillaud et epulans frits  
 30 Soins of veal  
 30 P Pork  
**Coloc**  
 3 Pullets  
 1 ribs of Lamb  
**At Present**  
 30 Soup  
 9<sup>rs</sup> 10 of mutton  
 1 Chicken

**Lady Conyngham**  
 1<sup>st</sup> Chicken  
 9<sup>rs</sup> 10 of mutton  
 30 10 of veal  
 1 Sweet bread  
**Lady Strathmore**  
 9<sup>rs</sup> Mutton by the  
 1 W<sup>th</sup> duck  
 1 Sweet bread  
**Pages**  
 30 Soup  
 1<sup>st</sup> 10 of mutton  
 30 Sausages  
 30 6 feet stewed  
**Steward's Room**  
 10<sup>rs</sup> 10 of mutton  
 2 A C. Hearts  
 30 Pécassines  
 2 A Pullets  
 30 Veal pullets  
 30 Chumps of veal  
 30 hash  
 30 Poultre boeuf  
**Pastry**  
 30 Soins of mutton  
**Kitchen**  
 18 Mutton  
 12<sup>rs</sup> Pork  
**Hall**  
 83 Mutton  
 42<sup>rs</sup> Pork  
**Coffee room**  
 40 P Pork  
 60 Mutton  
**Coal Porters**  
 7<sup>rs</sup> Mutton

Thursday 24<sup>th</sup> Dec<sup>r</sup> 1829 Friday 25<sup>th</sup> December. (161)  
 Stock

21 Beef  
 7 1<sup>st</sup> 10 of veal  
 6<sup>rs</sup> Suet  
 3 Porols  
 8 Soaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 13 Milk  
 7 Cream  
 1 d<sup>o</sup> able  
 1 Barrel of Oysters  
 4 Pullets  
 3 Pints of Oysters  
 8 Bunches of Cresses  
 41 Sausage Meal  
**The Council Lunch**  
**Poulets**  
 30 Le Traisan  
 Chickens 2 Les Poulets  
 30 Le Pate de becasses  
 30 Le jambon glacé  
**Entrées**  
 Chickens 2 La Fricassée de Poulets  
 neck 10 Les Cotelettes de mouton  
 neck 9<sup>rs</sup> Les Cotelettes de veau pommes  
 Pullets 1 La Blanquette de volailles  
**Entrémets**  
 La Chiorie  
 Les Epinards  
 Le Patiserie  
 La gelée  
**Pouffet**  
 2 A Chickens  
 1 ribs of Lamb

21<sup>st</sup> Beef  
 7 1<sup>st</sup> 10 of veal  
 6<sup>rs</sup> Suet  
 3 Pints of Oysters  
 3 Porols  
 14 Milk  
 11 Cream  
 2 d<sup>o</sup> able  
 7 Soaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 1 Barrel of Oysters  
 100 Chumets  
 4 Pullets  
 48 lbs of Pork  
 50 - of Mutton  
 50 Oranges  
 50 Lemons  
 17 Butter  
 150 Eggs







Thursday 25<sup>th</sup> December 1829

Friday 26<sup>th</sup> 1829

163

His Majesty's Dinner

Entrées  
Pheasant 1 Le Pheasant a la Choucroute  
36 Le Chapon a l'aspic d'estragon  
Pullets 2 Les Pilettes de volailles a la michechal  
Loin 36 L'Enviné de mouton aux cornichons

Entrémets  
Chicken 2 Les Poulets  
Duck 3 Les Sarcelles  
Les Pommes de terre  
Les Tartelottes a la Windsor

Pouffet  
36 Le Potage a la crème d'orge  
36 Les Quenelles de lieues  
Obolles 46 Le Cabillaud a la Choucroute  
Whitings 3 Les Meilans froids et bouillis  
36 Chine of mutton  
36 Sauces & Soufflet  
36 Mince & Poultry turkey

The Equeries  
Entrées  
Pullet 1 La Poularde aux Choux-fleurs  
36 Le Jambon a l'essence  
36 Les Croquettes de porc frais  
meats 9 La Manguette aux truffes

Entrémets  
36 Le Canard sauvage  
Les Pommes de terre a l'huile d'olive  
Les Tartelottes a la Windsor  
La gelée de vin  
Pouffet  
Le Potage a la Quenelles de lieues  
15<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
1 Ribs of Lamb  
1 Turbot  
Solsters 1 Whittings

Cold  
3 Pullets  
1 Ribs of Lamb

Sady Strathavon  
1<sup>st</sup> Chicken  
36<sup>th</sup> Mutton  
36 Lamb's feet  
1<sup>st</sup> Woodcock  
1 Lamb's fry

Sady Conyngham  
1<sup>st</sup> Chicken  
36 Lamb's feet  
4<sup>th</sup> Sweet breads

Pages  
36 Soup  
11<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
36 Loin of Pork  
2 Liver & Bacon

Stewards Room  
20<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
15<sup>th</sup> Chine of Mutton  
36 Loin of Pork  
36 Breast of mutton  
36 Bouilli beef  
36 hash  
2 Liver & Bacon  
2<sup>nd</sup> Rabbits  
36 Stewed Macquelets  
1<sup>st</sup> Bread

Pastry  
4<sup>th</sup> Mutton  
Kitchen

Hall  
1<sup>st</sup> Salt Beef  
12<sup>th</sup> Mutton  
36<sup>th</sup> Salt Beef  
62<sup>th</sup> Mutton

Keeper Page  
36<sup>th</sup> Mutton  
Coffee Room

Coal Porters  
36<sup>th</sup> Heat  
36<sup>th</sup> Bacon  
36<sup>th</sup> Pork Chops  
36<sup>th</sup> Heat  
36<sup>th</sup> P. Pork



Friday 20<sup>th</sup> December 1829 Saturday 21<sup>st</sup> December  
 Stock Stock

20 Beef  
 73 Heds  
 6 Suet  
 3 Pwols  
 7 Soaves  
 2 Soups  
 1 Sarnowich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 2 d<sup>o</sup> able  
 30 Seom Parcon  
 53<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Land  
 1 Barrel of Cypters  
 3 Pints of D<sup>o</sup>  
 8 Pouches of Cresses

The Kings Supper

1 H Pullet

20 Beef  
 73 Heds  
 6 Suet  
 3 Pwols  
 14 Buttes  
 250 Eggs  
 7 Soaves  
 2 Soups  
 1 Sarnowich  
 9 Milk  
 8 Cream  
 2 d<sup>o</sup> able  
 1 Barrel of Cypters  
 4 Pullet  
 2 Sack of flour

Sunday 27<sup>th</sup> December 1829

164

His Majestys Dinner

Entrées  
 2 Le Saute de volailles aux truffes  
 30 Les Pouches pures de faisans  
 1 Les Cotelettes d'agneau ou les Chicorie  
 30 Les Poulardes aux hîtres

Entrémets  
 2 Les Poulets  
 30 Les Canards sauvages  
 Les Navets glacés  
 Les Jalousies en feuilletage

Plum broth  
 1 Le Potlet au vermicel.  
 Aux raviolles  
 30 Les Carpes a la Genevoise  
 3 Les Epierons frites et soles bouillies  
 24 Sir Loin of Beef  
 3 Livers & Parcon  
 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> No of mutton

The Equerries

Entrées  
 30 Le Ligot d'agneau aux epinards  
 turkey 1 Le Dindon aux hîtres  
 Loin 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Petits Pâtés de mouton  
 30 Le Stachis de boeuf aux cornichons

Entrémets  
 30 Les Poulets  
 Les Navets glacés  
 La Crème au thé  
 Les Jalousies en feuilletage

Proffet  
 30 Le Potage au vermicel  
 Aux raviolles  
 30 Les Penches a la Genevoise  
 2 Les Soles frites  
 23<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sir Loin of Beef

Cold

3 Pullet  
 1 Libs of Lamb

Pastry

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> H Beef

Sady Corryngham  
 1 H Chicken  
 2 Sweet breads

Sady Strathavon  
 1 Chicken & the  
 8 Keal Cutlets  
 1 H Woodcock

Pages

14 H Beef  
 30 Soup  
 1 H Chicken  
 1 Tongue

Stewards room

27 H Beef  
 30 Soup  
 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Leg of mutton  
 8 Chump of veal  
 7 H of mutton  
 30 hash

2 H rabbits  
 30 Keal Pie  
 30 Eggs & Parcon

Pastry

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> H Beef

Coffee room

7 H Beef  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Kitchen

17 H Beef  
 12 Mutton

Hall

77 H Beef  
 46<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Coal Porters

5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> H Beef



Monday 28<sup>th</sup> December 1829.

His Majesty's Dinner

Entrées  
Pullet 1<sup>st</sup> La Poulaude grillée à la Champignons  
Larding 1<sup>st</sup> Le Crissieu de chevreuil  
Pillets 2<sup>nd</sup> L'Emine de volailles à la reine  
mech 9<sup>th</sup> Les Cotelettes de veau aux papillottes

Entrées  
Chicken 2<sup>nd</sup> Les Poulets  
2<sup>nd</sup> Les Picassos  
Les Haricots à la M<sup>re</sup> d'hotel  
Les Pommes de pommes

Pouffet.

Plum brack  
mech 9<sup>th</sup> Le Potage aux Moutons  
mech 8<sup>th</sup> La Jamb de veau au jus  
mech 1<sup>st</sup> Le Turbot et soles grillées  
soles 4<sup>th</sup> Les Fines à la poulette  
soles 7<sup>th</sup> Les Fines à la poulette  
2<sup>nd</sup> Les Fines à la poulette  
2<sup>nd</sup> Les Fines à la poulette

The Equerries

mech 11<sup>th</sup> Le Fricandeau aux jus  
Larding 1<sup>st</sup> Les Pies d'agneau à la poulette  
Chicken 1<sup>st</sup> Les Poulets à la Champignons  
mech 1<sup>st</sup> Les Cotelettes d'agneau à la maine

Entrées

Pullet 1<sup>st</sup> Le Poulet  
Les Haricots à la M<sup>re</sup> d'hotel  
La gelée d'oranges  
Les Pommes de pommes

Pouffet.

mech 9<sup>th</sup> Le Potage aux Moutons  
à la consommé aux routes

Whittings 6<sup>th</sup> Les Merlans frits.  
Solis 3<sup>th</sup> Les Soles bouillies

16<sup>th</sup> Chillet of veal  
4<sup>th</sup> P<sup>or</sup>k

2<sup>nd</sup> Pullet  
1<sup>st</sup> ribs of Lamb

4<sup>th</sup> P<sup>or</sup>k

Pastry.

Lady Conyngham  
1<sup>st</sup> Chicken  
2<sup>nd</sup> Lamb's feet

Lady Strathavon  
1<sup>st</sup> Duck  
2<sup>nd</sup> Liver & Bacon  
7<sup>th</sup> Pork cutlets  
2<sup>nd</sup> Minced Beef

Pages.

9<sup>th</sup> Loins of veal  
4<sup>th</sup> Spring of Pork  
5<sup>th</sup> Loins of mutton  
2<sup>nd</sup> Soup & hash.

Stewards room.

18<sup>th</sup> Loins of veal  
16<sup>th</sup> Chins of mutton  
2<sup>nd</sup> hash.

2<sup>nd</sup> Bouilli boeuf  
7<sup>th</sup> Haricots mutton.  
2<sup>nd</sup> Rabbits

5<sup>th</sup> Veal cutlets  
2<sup>nd</sup> Boiled veal.  
2<sup>nd</sup> Cold meat.

Coffee room.

6<sup>th</sup> Mutton  
4<sup>th</sup> P<sup>or</sup>k

Kitchen

18<sup>th</sup> Mutton  
11<sup>th</sup> P<sup>or</sup>k.

Hall

82<sup>nd</sup> Mutton  
42<sup>nd</sup> P<sup>or</sup>k.

Coal Porters.

6<sup>th</sup> Pork

Keeper Page

7<sup>th</sup> Nk of mutton

At Present.

2<sup>nd</sup> Nk of mutton  
2<sup>nd</sup> Chicken  
2<sup>nd</sup> Bacon  
2<sup>nd</sup> Soup.

Monday 28<sup>th</sup> December 1829 Tuesday 29<sup>th</sup> December 1829

Stock

19 Beef  
72<sup>nd</sup> Veal  
6<sup>th</sup> Suet  
3<sup>rd</sup> Poultry  
14<sup>th</sup> Butter  
100 Eggs  
7<sup>th</sup> Loaves  
2<sup>nd</sup> Soups  
1 Sandwich  
9<sup>th</sup> Milk  
8<sup>th</sup> Cream  
2<sup>nd</sup> d<sup>e</sup> able.  
1 Barrel of Oysters  
50 Lemons.  
50 Oranges.

Sir W. Knighton

2<sup>nd</sup> Soup  
1<sup>st</sup> Chicken

Stock

20 Beef  
72<sup>nd</sup> Veal  
6<sup>th</sup> Suet  
3<sup>rd</sup> Poultry  
7<sup>th</sup> Loaves  
2<sup>nd</sup> Soups  
1 Sandwich  
14<sup>th</sup> Butter  
100 Eggs  
2<sup>nd</sup> Slices of flour  
9<sup>th</sup> Milk  
7<sup>th</sup> Cream  
2<sup>nd</sup> d<sup>e</sup> able.  
50<sup>th</sup> fat Bacon  
1 Barrel of Oysters.  
3<sup>rd</sup> lbs of Potatoes  
4<sup>th</sup> Pallets  
20 lbs of Coal  
14<sup>th</sup> Sols  
15<sup>th</sup> Whittings  
2<sup>nd</sup> Pints of Oysters



Tuesday 29<sup>th</sup> December 1829

His Majesty's Dinner

Entrées  
Pullets 2 Les Escallopes de volailles aux champignons  
Ribs 1 Les Cotelettes d'agneau panées  
Chickens 2 La Fricassée de poullets aux truffes  
Oysters 8 Les Pâtés aux huîtres

Entrées

Chickens 2 Les Poullets  
30 Les Percequins  
La Chicorie au jus  
La gelée de roquefort  
Pouffet  
30 Le Potage à la mouton  
Lobsters 4 Les Bisques d'homard  
à deux Quenelles de lapreaux  
Cockles 4 Les Cabillauds  
Smelts 6 Les Soles à la M<sup>re</sup> d'hotel  
Sole 10<sup>0</sup> Nk of veal  
6<sup>0</sup> Spring of Pork  
1<sup>0</sup> Turkey

The Equerries

Lump 25<sup>0</sup> La Caillette de boeuf S<sup>e</sup> hachée  
Chickens 2 Les Poullets aux nouilles  
30 Les Pâtés aux huîtres  
Ribs 1 Les Cotelettes d'agneau panées

Entrées

30 Le Faisan  
Les Pommes de terre à la M<sup>re</sup> d'hotel  
La gelée de roquefort  
Les Croûtes en feuilletage  
Pouffet  
30 Le Potage à la ris  
à deux Quenelles de lapreaux  
Cockles 35<sup>0</sup> Les Cabillauds et merlans frits  
Whiting 2<sup>0</sup> Les Rich Bones of Beef  
1 Ribs of Lamb

Cold

3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
Lady Cuynggham  
1<sup>0</sup> hare  
1<sup>0</sup> Chicken  
2 Sweet breads

Lady Strathmore  
8<sup>0</sup> Nk of mutton  
1<sup>0</sup> Pheasant  
12 Lamb's feet  
1<sup>0</sup> Chicken  
Pages

1 Fish  
15 Chickens of mutton  
2<sup>0</sup> Rabbits  
5<sup>0</sup> Beefsteak Pudding  
M<sup>re</sup> Drent

1<sup>0</sup> Chicken  
2 Liver & Bacon  
2 Soles  
Steward's room

2 Fish  
15 Rich Bones of Beef  
11 Leg of mutton  
20 Potatoes beef  
20 Veal Pie  
20 Loins of mutton  
6<sup>0</sup> Braised Liver  
20 hash  
20 Pot of mutton

Pastry

1 Fish  
4<sup>0</sup> Loins of mutton  
Kitchen

13<sup>0</sup> Salt Beef  
12 Mutton  
Hall

8<sup>0</sup> 3 Salt Beef  
4<sup>0</sup> 2 Mutton  
Coffee room

9<sup>0</sup> Leg of mutton  
1 fish  
Coal Porters  
8<sup>0</sup> Salt Beef

Wednesday 30<sup>th</sup> December 1829

His Majesty's Dinner

Entrées  
Pullets 15 Les Fricandeaux à l'oseille  
Larding 1<sup>0</sup> Les Poulardes aux truffes  
Capers 1<sup>0</sup> Les Eminces de mouton aux champignons  
Loins 8<sup>0</sup> La Polanquette de volailles aux truffes  
Pullets 2<sup>0</sup>

Entrées

Chickens 2 Les Poullets  
Veal 4 Les Parcelles  
Les gateaux d'abricots  
P. Mutton 3 Les Celeri en cardons  
Pouffet

Pullets 1 Les Chapons au vermicel  
30 La Purée de faisans  
Whiting 12 Les Haricots grillés  
Sole 3 Les Merlans aux fines herbes  
3 Les Soles frites  
17 Chickens of mutton  
30 Minced & Roasted Turkey

The Equerries

Chickens 2 Les Fricassées de poullets aux truffes  
30 Les Langues de boeuf aux pommes de terre  
meat 16<sup>0</sup> Les Escallopes de mouton  
Pullets 1 La Polanquette de volailles aux truffes

Entrées

30 Les Percequins  
Le Celeri en cardons  
La crème au chocolat  
Les gateaux à la d'artois  
Pouffet  
Le Potage La Purée de faisans  
Whiting 3 Le Pochet bouilli et merlans frits  
Leg of mutton  
Suburges & Soufflons  
Cold

3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
Lady Cuynggham  
1<sup>0</sup> hare  
9<sup>0</sup> Nk of mutton

Lady Strathmore  
1 Lamb's pie  
1<sup>0</sup> Chicken  
30 Minced veal  
Pages

8<sup>0</sup> Nk of veal  
3<sup>0</sup> P Pork  
1<sup>0</sup> Duck  
5<sup>0</sup> Loins of mutton  
M<sup>re</sup> Drent

20 Soup  
4<sup>0</sup> Loins of mutton  
1<sup>0</sup> Woodcock  
Steward's room

10<sup>0</sup> Nk of mutton  
1<sup>0</sup> Turkey  
1 ham & Soufflons  
17 Chickens of mutton  
2<sup>0</sup> Pullets  
2<sup>0</sup> Rabbits  
8<sup>0</sup> Loins of veal  
2 Sausages  
20 hash

20 Beefsteak Pudding  
Pastry

3<sup>0</sup> Chump of veal  
1<sup>0</sup> P Pork  
Kitchen

14<sup>0</sup> Veal  
7<sup>0</sup> P Pork  
10<sup>0</sup> Mutton  
Coffee room

5<sup>0</sup> Veal  
2<sup>0</sup> P Pork  
2<sup>0</sup> Mutton Chops  
Hall

62<sup>0</sup> Veal  
21<sup>0</sup> P Pork  
42<sup>0</sup> Mutton  
Coal Porters

4<sup>0</sup> Veal  
2<sup>0</sup> P Pork



Wednesday 30<sup>th</sup> December 1829. Thursday 31<sup>st</sup> December 1829.

Stock

20 Beef  
72 Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
14 Butter  
100 Eggs  
13 Milk  
7 Cream  
3 do. dble.  
55<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Scall.  
34<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Seams Bacon  
8 lbs of Sausages  
5 - of do. Meat  
50 lbs of Mutton  
52 - of Pork  
1 Barrel of Oysters  
50 Lemons

Stock

20 Beef  
72 Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
14 Butter  
100 Eggs  
10 Milk  
7 Cream  
2 do. dble.  
4 Puddings  
3 Pints of Oysters  
1 Barrel of Oysters

Thursday 31<sup>st</sup> December 1829.

His Majesty's Dinner

Entrées  
Pullets 2 Les Sautés de volailles aux truffes  
dix breas 3 Les Ris de veau piqués aux jus  
dandings 3 Les Cotelettes de veau au naturel  
neck 9 Les Doudins à la richelieu  
36

Entrées  
Chickens 2 Les Poulets  
Rabbits 2 Les Lapreaux  
Les asperges  
La gelée d'oranges  
Duffet  
36 Les Potages à la Bonne femme  
aux croûtes au consommé

bovilles 4 Les Cabillauds bouillis  
Whiting 3 Les Merlans frits  
14 Loins of veal  
2 Springs of Pork  
1 Head of venison

The Equeries  
Entrées

Quarters 1 Le Quartier d'agneau purée de navets.  
Pullet 1 La Bouillade à la Chipolataire  
Loins 8 L'Commissé de mouton aux cornichons

Entrées  
36 Les Lapreaux  
La gelée d'oranges  
Les Pouches de berises  
Duffet  
Le Potage à la Bonne femme  
Plum Pudding

Boeuf 4 Les Cabillauds  
Whiting 3 Les Merlans frits  
Chine of mutton  
Cold

3 Puddings  
1 lbs of Lamb  
Lady Conyngham  
9 lbs of mutton  
1 lb Seal

Pastry  
3 lbs of mutton

Lady Strathavon

8 lbs of mutton  
1 lb Wood Cock  
1 Mixed Chicken

Pages  
5 lbs of veal  
36 Pigs Head  
1 C. heart  
20 Flash

Stewards Room

25 Haunch of mutton  
7 lbs of mutton haricot  
36 lb of Pork  
36 Bouilli beef  
2 Pigs Head  
5 Breasts of veal  
1 lb Ox heart  
36 Flash  
20 Cold meat

Coffee Room

6 lbs Mutton  
4 lb Pork

Kitchen

17 lbs Mutton  
12 lb Pork

Hall

83 lb Mutton  
42 lb Pork

Coal Porters

62 lb Mutton

Sir H. Stalford

50 Soup  
1 lb Chicken  
50 Mutton chops



Friday 1<sup>st</sup> January 1830.

His Majesty's Dinner

Entrées	Pages
Sweetbread Les Pouvoirs de ris de veau en oiseau	15 1/2 Beef
Pullets 2 Les Casserole avec emincé	1 1/2 Turkey
Chickens 2 Les Pâté de poulets dressés	1/2 Chine
Langoustes 2 Les Casserole au ris avec Cabillaud	2 1/2 Sausages & Soucrout
Beef - 7 Les Casserole au ris avec Cabillaud	2 1/2 Sausages & Soucrout
Entrées	Pages
Chickens 2 Les Poulets	29 1/2 Beef
Les Becassines	2 1/2 Chickens
Les Navets en poires	1 Beef
La gelée au maraschino	1 Chine
Pouffet	Pages
Knurde 7 1/2 Le Potage au ris de veau au ris	2 1/2 Sausages & Soucrout
Alu consommé et Quenelles	10 1/2 Leg of mutton
trabot 1 Le Turbot au vin de Champagne	12 1/2 Spiced rib of Pork
Lobster 1 Les Soles et churlans frits	2 1/2 Vermicelli Soup
Soles 2 Les Soles et churlans frits	2 1/2 Plum Broth
1 R. Turkey	10 1/2 Beef
1 Beef	1 1/2 Turkey
1 Chine	1/2 Chine
2 1/4 R. Beef	
The Equeries	Kitchen
Entrées	Pages
Chickens 2 Les Poulets au macaroni	14 1/2 Beef
mech 11 Les Cotelettes de veau panées grillées	2 1/2 Turkey
Les Pouchées sautées de faisans	8 1/2 P. Pork
Les Sautés de volailles aux truffes	Plum Broth
Entrées	Pages
Les Becassines	53 1/2 Beef
Les Navets glacés	32 1/2 Mutton
La gelée au maraschino	4 1/2 Turkey
Les Cotelettes de pommes	2 Beef
Pouffet	Pages
Le Potage au ris	P. Pork
Alu consommé aux Quenelles	7 1/2 Beef
trabot 1 Le Turbot	7 1/2 Beef
mech 6 Les Churlans frits	1 1/2 Pullet
1 Turkey	5 P. Pork
1 Chine	
Cold	Pages
3 Pullet	
1 lib of Lamb	
Pastry	Pages
9 1/2 Beef	
1 Turkey	
1/2 Chine	

Friday 1<sup>st</sup> January 1830.

Family Dinners

Lady Conyngham	Pages
Lamb Cuddles	6 1/2 Beef
2 1/2 Chickens	
2 1/2 Sweet breads	7 1/2 Beef
Lady Strathavon	Pages
2 1/2 Chicken Broth	6 1/2 Beef
12 Lamb's feet	
9 1/2 Mutton	7 1/2 Beef
Prince George	Pages
2 1/2 Soup	6 1/2 Beef
1 1/2 Chicken	
6 1/2 Mutton Chops	7 1/2 Beef
Mr. Marsh	Pages
2 1/2 Soup	13 1/2 Beef
1 fish	
8 1/2 Mutton Chops	
2 1/2 Beef	
1 1/2 Chicken	
1 Lobster Salad	
Coachmen	Pages
4 1/2 Beef	
Mutton	
Grooms	Pages
4 1/2 Beef	
Mutton	
Stable Grooms	Pages
4 1/2 Beef	
Mutton	
Chamberlains	Pages
4 1/2 Beef	
Kennel	Pages
4 1/2 Beef	
Mr. Miles	Pages
1 turkey	
1/2 Chine	
Mr. Saunders	Pages
1 turkey	
1/2 Chine	
Collop	Pages
Mallison	
Simms	
Robson	
Farren	
Todd	
Gamekeepers	
Pages-Mans	
1 Pullet & Chine	
Miss Lovatt	
1 Turkey	
1/2 Chine	
9 1/2 Beef	
Stall	Pages
1 Turkey	
1/2 Chine	
12 1/2 Beef	
Mr. Witham	Pages
1 Turkey	
1/2 Chine	
Stall	Pages
1 Pullet	
7 P. Pork	
12 1/2 Beef	
Mr. Punt	Pages
1 Turkey	
1/2 Chine	
Macaroni	



Friday 1<sup>st</sup> January 1830.

Friday 1<sup>st</sup> January 1830. Saturday 2<sup>nd</sup> January 1830.

20 Beef  
12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
100 Lard  
3 Bowls  
55 Butter  
600 Eggs  
7 Boars  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
40 lbs of Sausages Meat  
50 Oranges  
2 Bunches of mignonette  
1 do of Bouquet  
1 Live of Parsley  
12 Onions  
1 Barrel of Oysters  
5 Soles  
3 Whittings  
5 Pints of oysters  
2 Pullets  
49 lbs of Pork  
52 - of Mutton  
1/2 Sack of flour.

21 Beef  
14 Mutton  
11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lard  
3 Bowls  
14 Butter  
250 Eggs  
7 Boars  
2 Soups  
1 Sandwich  
13 Pints of Puddings  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sausages  
8 do Meat  
2 Pints of Oysters  
1 Barrel do  
50 Lemons.



Saturday 2<sup>nd</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages.	Pages
Les Consommés aux routes	30 Soup
Le Vermicel	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Bone of Beef
Poissons	9 Mutton Chops
Soles 3 Les Carpe a la Genevoise	20 Minstrels
Whiting 3 Les Soles et merlans frits	Steward's Room
Rélevés	30 Mutton Soup
30 Set Dindon aux truffes	20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Bone of Beef
Larding 1 Le Quartier de Chevreuil piqués	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of mutton
Entrées	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Rabbits
30 Les Cotelettes d'agneau panées	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Pullette 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> L'Emine de volailles a la Chicorie	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beefsteak Pie
Cyprien 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Sautés de volailles aux truffes	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash
Pullette 2 Les Sautés de volailles aux truffes	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Cold Meat
30 Les Escallopes de veau a l'écossaise	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Fruit Pudding
Rots	Pastry
Chicken 2 Les Poulets	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch of mutton
30 Les Perdreaux	Kitchen
Rélevés	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Mince Pie	11 Mutton
Les Fondus au fromage	33 Salt Beef
Entrémets	42 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Les Pommes de terre a la M <sup>re</sup> d'hotel	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Les Omelettes	Coffee Room
La Crème a l'Anglais	30 Pork Chops
La Goutte de mirabelles	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Rabbit
Pouffet	3 Soles
17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Bone of Beef	0 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loins of mutton
30 Leg of Mutton	20 Aitch of Pork
30 Marmos of venison	W. Pount.
Cold	
2 Miles of Lamb	
3 Pullette	
Lady Strathavon	
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chicken	
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops	
30 Mincee veal	
Lady Conyngham	
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chicken	
30 Lamb's fat	

Sunday 3<sup>rd</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Aux raviolles	30 Soup
A l'Oignon	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Bone of Beef
mech 15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Mutton	1 Chicken
Poissons	Steward's Room
mech 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Merlans et perlanes	30 Soup
Logot 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Brochet a la hachée	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Bone of Beef
Whiting 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Sautés de volailles aux truffes	1 Chicken
Cyprien 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Escallopes de veau a l'écossaise	1 Tongue
Rélevés	Steward's Room
2 Les Poulets a la Chipolata	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
30 Le Crissieu de marconin	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton
Entrées	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Wood of
1 Les Filets de turbot a la Provençal	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
1 Les Cotelettes d'agneau a la Chicorie	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch hares
2 Les Sautés de volailles aux truffes	2 Sausages & Sourcrot
30 Les Escallopes de faisans a la marichal	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Poulletie Pie
Rots	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash
2 Les Poulets	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chicken Pie
30 Le Lièvre	Pastry
30 Les Canards	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Beef
Rélevé	Coffee Room
La Poullie	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Beef
Entrémets	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops
Les Epinards au jus	Kitchen
4 Les hâtes au grillin	16 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Beef
La Crème a l'Italienne	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Les Coquilles d'abricots	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch Beef
Pouffet	43 Mutton
25 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Loins of Beef	Hall
9 Aitch of mutton	
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Liver & Bacon	
Assiette Volante	
Loin 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Pâtes de mouton	Coal Porters
Cold	
3 Pullette	
1 ribs of Lamb	
Lady Conyngham	
9 Aitch of mutton	
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chicken	
Lady Strathavon	
30 Soup	
30 Mincee beef	
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aitch	



Sunday 3<sup>rd</sup> January 1830. Monday 4<sup>th</sup> January  
Stock Stock

20 $\frac{1}{2}$ Beef	20 Beef
43 $\frac{1}{2}$ Veal	43 Veal
6 Suet	6 $\frac{1}{2}$ Suet
3 Fowls	3 Fowls
14 Butter	14 Butter
100 Eggs	100 Eggs
7 Loaves	7 Loaves
2 Soups	2 Soups
1 Sandwich	1 Sandwich
9 Milk	13 $\frac{1}{2}$ Milk
7 Cream	7 Cream
2 do dble	3 do dble
6 C. feet	41 $\frac{1}{2}$ Lard
4.5 Fat Bacon	50 Broiling
32 $\frac{1}{2}$ Lean D <sup>o</sup>	
4 Pullets	

20 Reef  
73 Keab  
63 Puet  
3 Fowls  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Graves  
2 Soups  
1 Sandwich  
13 Milk  
7 Cream  
3 d<sup>o</sup> dble  
41<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lard.  
50 Bronges

Monday 4<sup>th</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

	Potages		Mr. Piment
	à la Quenelle de Lièvre		1 <sup>st</sup> Wood Cock
	La Purée d'haricots		2 <sup>nd</sup> Whittings
	à la Bretonne		2 <sup>nd</sup> Liver & Bacon
	Poissons		3 <sup>rd</sup> Nk of mutton
	Le Turbot bouilli et soles		Pages
Soles	3 <sup>es</sup> Les Penches à la Genevoise		10 <sup>th</sup> Loins of veal
	Prelles		6 Spring of Pork
	Le Dindon roti à l'Espagnol		5 <sup>th</sup> Loins of mutton
	La Culotte de bouf aux Choux		2 <sup>nd</sup> Soup & Hash
	Entrées		Stewards Room
Chickens	2 <sup>es</sup> La Fricassée aux Champignons		15 <sup>th</sup> Fillet of veal
	3 <sup>es</sup> Les Cotelettes de porc frais		2 <sup>nd</sup> Leg of Pork
Pullets	2 <sup>es</sup> La Polanquette de volailles aux truffes		19 <sup>th</sup> Haunch of mutton
	3 <sup>es</sup> L' Emincé de mouton aux cornichons		1 C. Head
	Rots		2 <sup>nd</sup> Bacon
Chickens	2 <sup>es</sup> Les Boulets		2 <sup>nd</sup> Stewed Chump of veal
	3 <sup>es</sup> Les Recasses		2 <sup>nd</sup> Stewed Broaststeaks
	Réleve		2 <sup>nd</sup> Rabbit Pie
	Le Soufflé d'ananas		3 <sup>rd</sup> Pot. veal
	Entrées		3 <sup>rd</sup> Livet of horse
Lobsters	3 <sup>es</sup> Les Homards au gratin		Pastry
	La Chicorce aux jels		4 <sup>th</sup> Pot Pork
	La Gelée d'orange		Coffee Room
	Les Catelettes d'abricots		7 <sup>th</sup> Nk of mutton
	Puffet		2 <sup>nd</sup> Pork Chops
	19 <sup>th</sup> Loins of veal		Kitchen
	2 <sup>nd</sup> Chime of mutton		17 <sup>th</sup> Mutton
	1 <sup>st</sup> Braiz'd ham		11 <sup>th</sup> Pork
	2 <sup>nd</sup> Sausages & Souverous		80 <sup>th</sup> Mutton
	Cold		43 <sup>rd</sup> Pork
	3 <sup>rd</sup> Pullets		Coat Room
	1 <sup>st</sup> Kib of Lamb		7 <sup>th</sup> Pot Pork
	Lady Conyngham		Keeper of
	1 <sup>st</sup> Veal		7 <sup>th</sup> Nk of mutton
	1 <sup>st</sup> Lamb Cullet		
	2 <sup>nd</sup> Nk of mutton		
	Lady Strathavon		
	9 <sup>th</sup> Nk of mutton		
	1 <sup>st</sup> Chicken		
	2 <sup>nd</sup> Fried Smelts		



Tuesday 5<sup>th</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

*Polages*  
tu Cousumme aux Croûtes  
Chickens 2 tu ris et Poulets  
tu aux Nouilles

*Poissons*  
Cod 1/2 9 Le Cabillaud et chelams frits  
Smelts 8 Les Soles aux fines herbes  
Soles 4

*Relèves*  
Chickens 2 Les Poulets a la financière  
Les Canards sauvages aux olives

*Entrées*  
Les Beefsteaks etués a l'ecossaise  
micks 9<sup>th</sup> Le Picandeau a l'oseille  
Larding 2 Les Saute aux truffes  
Pullets 2 Les Poultiers de lapreaux 1<sup>re</sup> hachée

*Rots*  
Chickens 2 Les Poulets  
Les Pains

*Relève*  
Les Pommes au ris

*Entrées*  
Les Pommes de terre frites  
Les Cufs a l'oseille  
La crème d'abricots  
Les Cheese cakes

*Puffet*  
15<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
8<sup>th</sup> Suet Pudding  
6 Pigeon Pie  
Cold

3 Pullet  
1 Rib of Lamb  
Lady Conyngham

1<sup>st</sup> Chicken  
8<sup>th</sup> Vio of mutton  
1 Sweet bread

Lady Strathmore  
8 Veal & Vermigelly  
2 Sweet bread  
1<sup>st</sup> Chicken

*W Mont*  
1<sup>st</sup> Lamb Chops  
Loim 1

*Pages*  
Fish  
11<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
Loim of Pork  
8<sup>th</sup> Vio of venison

*Steward's room*

*Fish*  
14<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
14<sup>th</sup> Chine of mutton  
2 Liver & Bacon  
7<sup>th</sup> Loim of mutton  
8<sup>th</sup> Vio of venison  
20 Pouilli boeuf  
20 B<sup>re</sup> Shot of mutton  
2 Cold meat

*Pastry*  
Fish  
14<sup>th</sup> Loim of mutton

*Kitchen*  
18<sup>th</sup> Salt Beef  
9<sup>th</sup> Mutton

*Coffee room*  
6<sup>th</sup> Salt Beef  
6<sup>th</sup> Mutton

*Coal Porters*  
8<sup>th</sup> Salt Beef

*Hall*  
8<sup>th</sup> Salt Beef  
4<sup>th</sup> Mutton

Tuesday 5<sup>th</sup> January 1830. Wednesday 6<sup>th</sup> January 1830.  
Stock

20<sup>th</sup> Beef  
7<sup>th</sup> Veal  
13 Suet  
3 Pows  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Leaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
10 Milk  
8 Cream  
2 w<sup>th</sup> alle  
2 D<sup>th</sup> of yeast  
2 Sack of flour  
53 lbs of Pork  
49 - of Mutton  
1 Parcel of Oysters  
15 lbs of Cod  
10 Soles  
18 Whittings  
50 Lemons  
1 Sack of Button Onions

20<sup>th</sup> Beef  
7<sup>th</sup> Veal  
6 Suet  
3 Pows  
7 Leaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
6 C. feet  
14 Butter  
100 Eggs  
52<sup>th</sup> Fat Bacon  
33<sup>th</sup> Lean  
54 Sack  
9 Milk  
7 Cream  
8 Bunches of Cresses  
4 lbs of Sausage Meat  
3 - of Ratifias  
21 Bushel of Potatoes  
12 - of turnips  
2 Dble Cream



Wednesday 6<sup>th</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages	M <sup>r</sup> Poynt.
Knuckle 7 <sup>lb</sup> Le Jarret de veau	2 Soles
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Quenelles de volailles	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> W <sup>d</sup> duck
Poissons	1 Chicken
Crayons 2 <sup>lb</sup> 2 Le Cabillaud et merlans frits.	Pages
Cod 1 <sup>lb</sup> 5 <sup>oz</sup> 12 Les Merlans aux fines herbes	15 <sup>lb</sup> Chine of mutton
Whiting 4 <sup>lb</sup> 16 Les Pilets de canards à l'orange	2 <sup>lb</sup> Soup & hash
Crayons 2 <sup>lb</sup> 2 Le Chapon au consommé	2 <sup>lb</sup> Veal Pie
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> 10 Le Pâté de lapreaux au gratin	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Rabbit
Entrées	Steward's room
Loin 8 <sup>lb</sup> 1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Le Haricot de mouton à l'Irlandaise	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Fillet of veal
Pullet 2 <sup>lb</sup> 2 Les Escallopes de volailles aux champignons	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Staunch of mutton
2 <sup>lb</sup> 2 Les Pilets de canards à l'orange	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Stewed rabbits
Larding 3 <sup>lb</sup> 3 Les Ris de veau piqués au jus	8 <sup>lb</sup> 1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> W <sup>d</sup> of mutton
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> 3 <sup>lb</sup> 3 Les Ris de veau piqués au jus	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Soup
Rots	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Spare rib of Pork
Chickens 2 Les Poulets	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> hash
Teals 4 Les Sarcelles	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Beefsteak Pudding
Réleve	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Sausages
Les Canelons à la Chantilly	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> P <sup>d</sup> Turkey
Entrémets	Pantry
Lober 3 <sup>lb</sup> 3 La Salade de homards	3 <sup>lb</sup> 3 <sup>lb</sup> W <sup>d</sup> of veal
Les asperges	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> P. Pork
La Gêlée de noyau	Coffee room
Les Parfitelettes à la crème	5 <sup>lb</sup> 5 <sup>lb</sup> Champ of veal
Puffet	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> P. Pork
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Leg of mutton	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Mutton Chops
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> C. Head	Coal Porters
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Staunch of venison	8 <sup>lb</sup> 8 <sup>lb</sup> Shol of mutton
Cold	Hall
3 <sup>lb</sup> 3 <sup>lb</sup> Pullet	5 <sup>lb</sup> 5 <sup>lb</sup> Veal
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> ribs of Lamb	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> P. Pork
Sady Strathavon	5 <sup>lb</sup> 5 <sup>lb</sup> Mutton
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Soup & Chicken	Kitchen
8 <sup>lb</sup> 8 <sup>lb</sup> Mutton Chops	14 <sup>lb</sup> 14 <sup>lb</sup> Veal
6 <sup>lb</sup> 6 <sup>lb</sup> Snipes	4 <sup>lb</sup> 4 <sup>lb</sup> P. Pork
Sady Conyngham	9 <sup>lb</sup> 9 <sup>lb</sup> Mutton
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Chicken	
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Lamb Chops	

Thursday 7<sup>th</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages	M <sup>r</sup> Poynt.
Pullet 1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> La Poularde au ris	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Mutton broth
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> La Cressy	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Chicken
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> La Cordon rouge aux croûtes	Macarons
Poissons	Pages
Soles 1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Le Cabillaud sauté	10 <sup>lb</sup> 10 <sup>lb</sup> P. Beef
Whiting 2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Les Soles bouillies et merlans	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> P. Pullet
Rélevés	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> ham & Sourcrot
Quenelles 1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Le Ducatier d'agneau aux épinards	4 <sup>lb</sup> 4 <sup>lb</sup> Loim of mutton
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Le Chapon aux truffes	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Soup
Entrées	Steward's room
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Les Cotelettes d'agneau panées	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Sir Loim of Beef
Loim 7 <sup>lb</sup> 7 <sup>lb</sup> L'Omme de mouton aux cornichons	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Chine of mutton
Pullet 2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Le Sauté aux huitres	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Turkey
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Les Escallopes de faisans	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Ham & Sourcrot
Rots	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> hare
Chickens 2 Les Poulets	10 <sup>lb</sup> 10 <sup>lb</sup> Mutton butlers
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Sièvre	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Bouillie boeuf
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Les Decasses	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Rabbit Pie
Réleve	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> hash
La Tourte à la franchise	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> P <sup>d</sup> Roasts of mutton
Entrémets	Pantry
Crayons 2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Les Huitres au gratin	5 <sup>lb</sup> 5 <sup>lb</sup> P. Beef
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Les Cardons à la melle	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Chicken
Les Ceps à la neige	Kitchen
Les Canapés en feuilletage	10 <sup>lb</sup> 10 <sup>lb</sup> P. Beef
Puffet	9 <sup>lb</sup> 9 <sup>lb</sup> Mutton
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Sir Loim of Beef	Hall
8 <sup>lb</sup> 8 <sup>lb</sup> W <sup>d</sup> of mutton	80 <sup>lb</sup> 80 <sup>lb</sup> P. Beef
2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Hashed venison	42 <sup>lb</sup> 42 <sup>lb</sup> Mutton
Cold	Coffee Room
3 <sup>lb</sup> 3 <sup>lb</sup> Pullet	10 <sup>lb</sup> 10 <sup>lb</sup> P. Beef
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> ribs of Lamb	1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Chicken
Sady Conyngham	Coal Porters
7 <sup>lb</sup> 7 <sup>lb</sup> W <sup>d</sup> of mutton	7 <sup>lb</sup> 7 <sup>lb</sup> P. Beef
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Chicken	Sir W. Knighton
Sady Strathavon	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Soup
8 <sup>lb</sup> 8 <sup>lb</sup> W <sup>d</sup> of mutton	2 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Veal Mutton
1 <sup>lb</sup> 10 <sup>oz</sup> Lamb's leg	
12 <sup>lb</sup> 12 <sup>lb</sup> Lamb's feet	



Thursday 7<sup>th</sup> January 1830 Friday 8<sup>th</sup> January  
 Nocho Nocho

20<sup>lb</sup> Beef  
 7<sup>lb</sup> Veal  
 6<sup>lb</sup> Suet  
 3 Poultry  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 1 do able  
 1 Barrel of Oysters  
 Ann Hudson  
 1<sup>lb</sup> Chicken

20 Beef  
 7<sup>lb</sup> Veal  
 6 Suet  
 3 Poultry  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 2 do able  
 5 Sack of flour  
 1 Barrel of Oysters  
 8 Bunches of Cresses  
 11 lbs of Polk Pickings  
 50 = of Pork  
 51 = of Mutton  
 25 Oranges  
 Ann Hudson  
 8<sup>lb</sup> No of mutton

Friday 8<sup>th</sup> January 1830  
 His Majesty's Dinner

Potages  
 A la Portue  
 Aux crouttes au consommé  
 Poissons  
 1<sup>lb</sup> Le Turbot et operans  
 1<sup>lb</sup> Les Soles et merlans  
 4  
 2  
 Relèves  
 3<sup>lb</sup> Le Cuisseau de marcassin  
 2<sup>lb</sup> Les Poissons aux truffes  
 Entrées  
 1<sup>lb</sup> La Blanquette au suprême  
 11<sup>lb</sup> Les Cotelettes de veau au naturel  
 2<sup>lb</sup> Les Tricassées aux Champignons  
 3<sup>lb</sup> Les Pâtés aux herbes  
 Rots  
 2<sup>lb</sup> Les Poulets  
 3<sup>lb</sup> Les Perdreaux  
 3<sup>lb</sup> Les Pigeons  
 Relève  
 Les Panquets a la bordelaise  
 Entrées  
 Les Haricots a la Bretonne  
 Les Omelettes aux truffes  
 Les Tartelettes de Pommes  
 La gelée au maraschino  
 Buffet  
 13<sup>lb</sup> Loin of veal  
 3<sup>lb</sup> Leg of Pork  
 3<sup>lb</sup> Haunch of venison  
 Cold  
 2 Poultry  
 Lady Conyngham  
 1<sup>lb</sup> Chicken  
 1<sup>lb</sup> Sweet bread  
 Lamb Cuddles  
 Lady Strathavon  
 7<sup>lb</sup> No of mutton  
 1 Sweet bread  
 3<sup>lb</sup> Smelts  
 2<sup>lb</sup> Chicken

Mr. Pount.  
 1 Rice & Chicken Soup  
 1 Loin of Lamb  
 Pages  
 Cressy  
 3<sup>lb</sup> Leg of mutton  
 3<sup>lb</sup> Liver & Bacon  
 3<sup>lb</sup> hash  
 Stewards room  
 11<sup>lb</sup> Veal  
 11<sup>lb</sup> Leg of mutton  
 3<sup>lb</sup> Shoulder of Pork  
 3<sup>lb</sup> Stewed Beefsteaks  
 6<sup>lb</sup> Loin of mutton horric  
 3<sup>lb</sup> hash  
 2<sup>lb</sup> Rabbits  
 3<sup>lb</sup> Civet of hare  
 3<sup>lb</sup> Soup  
 Coffee room  
 6<sup>lb</sup> No of mutton  
 5<sup>lb</sup> R<sup>o</sup> Pork  
 Pastry  
 4<sup>lb</sup> Pork  
 Kitchen  
 16<sup>lb</sup> Mutton  
 8<sup>lb</sup> Pork  
 Hall  
 8<sup>lb</sup> Mutton  
 4<sup>lb</sup> Pork  
 Keeper Page  
 7<sup>lb</sup> No of mutton  
 Coal Porters  
 6<sup>lb</sup> Mutton  
 3<sup>lb</sup> Pork



Saturday 9<sup>th</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages  
mch 9<sup>th</sup> Moutons  
aux quenelles de lièvres  
Poissons.  
broilles 10<sup>th</sup> Les cabillauds au naturel  
solgo 3<sup>th</sup> Les Soles et merlans  
whiting 3<sup>th</sup>  
Cypres 1<sup>re</sup> 2<sup>nd</sup>

Rélevés  
30<sup>th</sup> Le ligot de sept heures  
Vergout 1<sup>re</sup> 2<sup>nd</sup> Les Poulets à la toulousaine  
Mellots 2<sup>nd</sup>

Entrées  
30<sup>th</sup> Les Filets de lapereaux à la marichal  
Pullets 2<sup>nd</sup> Les Escallopes de volailles aux truffes  
Chickens 2<sup>nd</sup> Les Fritteurs de poulets aux oeufs  
Piles Les cotulettes d'agneau aux pois d'asperges

Rôts  
Chickens 2<sup>nd</sup> Les Poulets  
30<sup>th</sup> Les Gaisans

Rélevé  
Les Choux aux cerises  
Entrées  
truffes 1<sup>re</sup> 2<sup>nd</sup> Les Truffes à l'Italienne  
Les Pommes de terre à la crème  
La crème au thé  
Les Tourtes aux amandes

Druffet.  
15<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
30<sup>th</sup> Chine of mutton  
30<sup>th</sup> hashed mince  
Cold

3<sup>rd</sup> Pullets  
1<sup>st</sup> Piles of Lamb  
The King's Supper  
7<sup>th</sup> Knuckle of veal  
Lady Comyngham  
10<sup>th</sup> Nk of mutton

2<sup>nd</sup> 1<sup>st</sup> Pigeons  
boarding 2<sup>nd</sup>  
Lady Strathavon  
30<sup>th</sup> Smelts  
1<sup>st</sup> Pheasant  
1<sup>st</sup> Lamb chops  
30<sup>th</sup> Lamb's feet

M. Parent.  
50<sup>th</sup> Soup  
3<sup>rd</sup> Whittings  
1<sup>st</sup> 1<sup>st</sup> Chicken  
10<sup>th</sup> Nk of mutton

Stewards Room  
17<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
30<sup>th</sup> Nk of Pork  
17<sup>th</sup> Chine of mutton  
2<sup>nd</sup> 1<sup>st</sup> Rabbits  
30<sup>th</sup> Bouilli beef  
2<sup>nd</sup> Boiled breasts of mutton  
30<sup>th</sup> Cold meat  
5<sup>th</sup> 1<sup>st</sup> Pigeons  
1<sup>st</sup> 1<sup>st</sup> hare.

Pastry  
4<sup>th</sup> 1<sup>st</sup> Mutton

Coffee room.  
5<sup>th</sup> Salt Beef  
4<sup>th</sup> Mutton

Kitchen  
17<sup>th</sup> Salt Beef  
7<sup>th</sup> Mutton

Hall.  
33<sup>th</sup> Salt Beef  
41<sup>st</sup> Mutton

Coal Porters  
7<sup>th</sup> Salt Beef  
Duke of Cumberland

50<sup>th</sup> Soup  
30<sup>th</sup> Mutton chops  
1<sup>st</sup> 1<sup>st</sup> Chicken

Sir W. Wroughton  
30<sup>th</sup> Mutton chops

Saturday 9<sup>th</sup> January 1830. Sunday 10<sup>th</sup> January 175  
Stock Stock

20<sup>th</sup> Beef  
43<sup>th</sup> Veal  
46<sup>th</sup> Suet  
3<sup>rd</sup> Poultry  
14<sup>th</sup> Pullet  
300<sup>th</sup> Eggs  
7<sup>th</sup> Boaves  
2<sup>nd</sup> Soups  
1<sup>st</sup> Sandwich  
10<sup>th</sup> Milk  
7<sup>th</sup> Cream  
50<sup>th</sup> Lean Bacon  
6<sup>th</sup> feet  
2<sup>nd</sup> Sack of flour  
1<sup>st</sup> Pot of Char  
30<sup>th</sup> lbs of Bacon  
1<sup>st</sup> Barrel of Oysters  
4<sup>th</sup> Pullet  
50<sup>th</sup> Oranges

The King's dinner extra

30<sup>th</sup> Vermicelli Soup  
30<sup>th</sup> Cabillaud à la Choucroute  
30<sup>th</sup> Risot Poulet  
30<sup>th</sup> Poulet roti  
30<sup>th</sup> Pigeon roti  
30<sup>th</sup> Emincé de boeuf  
30<sup>th</sup> Emincé de Poulet  
30<sup>th</sup> gelée de vin

19<sup>th</sup> Beef  
72<sup>th</sup> Veal  
6<sup>th</sup> Suet  
3<sup>rd</sup> Poultry  
14<sup>th</sup> Pullet  
125<sup>th</sup> Eggs  
7<sup>th</sup> Boaves  
2<sup>nd</sup> Soups  
1<sup>st</sup> Sandwich  
10<sup>th</sup> Milk  
7<sup>th</sup> Cream  
2<sup>nd</sup> 1<sup>st</sup> able  
3<sup>rd</sup> Mutton Bones  
1<sup>st</sup> Barrel of Oysters  
50<sup>th</sup> Lemons  
8<sup>th</sup> Bunches of bresses

The King's dinner extra

30<sup>th</sup> Le Potage à la Vermicelli  
30<sup>th</sup> Cabillaud bouilli  
30<sup>th</sup> Merlans frits  
30<sup>th</sup> Risot Poulet  
30<sup>th</sup> Pigeon roti  
30<sup>th</sup> Cotelettes de mouton  
30<sup>th</sup> Emincé de volaille  
30<sup>th</sup> Emincé de mouton  
30<sup>th</sup> gelée de vin



Sunday 10<sup>th</sup> January 1830  
The Lord Steward's Dinner

Potages  
1<sup>re</sup> Soupe 7<sup>e</sup> Le Jambon au vin  
A la Julienne  
Avec brochettes au consommé

Poissons  
1<sup>re</sup> muller 1<sup>re</sup> Le Rouget aux f<sup>es</sup> herbes  
2<sup>e</sup> Le Cabillaud bouilli  
3<sup>e</sup> Les Morlans et eperlans  
4<sup>e</sup> Les Merlans et eperlans

Relèves  
1<sup>re</sup> Le Dindon aux truffes  
2<sup>e</sup> Le Jambon aux épinards

Entrées  
1<sup>re</sup> Le Fricandeau à l'oseille  
2<sup>e</sup> Les Filets de volailles aux nouilles  
3<sup>e</sup> L'Emine de mouton aux champignons  
4<sup>e</sup> Les Filets de soles à l'estragon

Rots  
1<sup>re</sup> Les Poulets  
2<sup>e</sup> Les Canards sauvages

Relèves  
Le Blanc de carottes

Entrées  
Les Pommes de terre à la crème  
Les Homards au gratin  
Les Gâteaux entrecôte  
Les Gâteaux entrecôte

Puffet  
2<sup>e</sup> Le Soin de Beef  
3<sup>e</sup> Auk of mutton  
4<sup>e</sup> hash venison

Cold  
3<sup>e</sup> Pullet  
1<sup>re</sup> Ribs of Lamb  
Lady Conyngham  
7<sup>e</sup> Auk of mutton  
1<sup>re</sup> A Chicken

Lady Strathavon  
7<sup>e</sup> Auk of mutton  
1<sup>re</sup> Chicken

At Drent

1<sup>re</sup> Auk Duck  
1<sup>re</sup> Beef  
1<sup>re</sup> Chicken

Pages  
12 Ribs of Beef  
1<sup>re</sup> Chicken  
2<sup>e</sup> Liver & Bacon  
3<sup>e</sup> Soup

Steward's room

2<sup>e</sup> Beef  
7<sup>e</sup> Auk of mutton  
2<sup>e</sup> Liver & Bacon  
3<sup>e</sup> Leg of mutton  
14<sup>e</sup> Mutton Soup  
1<sup>re</sup> Shoulder of mutton  
2<sup>e</sup> Beefsteaks  
2<sup>e</sup> Rabbits  
2<sup>e</sup> hash  
2<sup>e</sup> Chicken Pie

Pastry

5<sup>e</sup> Beef  
6<sup>e</sup> Beef  
2<sup>e</sup> Mutton Chops

Coffee room

17<sup>e</sup> Beef  
8<sup>e</sup> Mutton

Stall

81<sup>e</sup> Beef  
42<sup>e</sup> Mutton

Coal Porters

6<sup>e</sup> Beef  
1<sup>re</sup> Ribs of Lamb

Upholsterers

1<sup>re</sup> Shol of mutton  
Sir W. Knighton  
2<sup>e</sup> Mutton Chops

Monday 11<sup>th</sup> January 1830  
The Lord Steward's Dinner

Potages  
21<sup>e</sup> A la Bonne femme  
A la crème d'orge  
Poissons

1<sup>re</sup> Le Turbot au vin de champagne  
2<sup>e</sup> Les Soles et eperlans  
3<sup>e</sup> Les Soles

Relèves  
2<sup>e</sup> Le Chapon aux herbes  
3<sup>e</sup> La Langue de bœuf aux pommes de terre

Entrées  
1<sup>re</sup> Les Cotelettes de porc frais  
2<sup>e</sup> L'Emine de volailles à la crème  
3<sup>e</sup> Les Pâtés de mouton  
4<sup>e</sup> Les Pâtés de mouton

Rots  
2<sup>e</sup> Les Poulets  
3<sup>e</sup> Les Becasses

Relève  
Les Pommes à la Portugaise  
Entrées

Les Oufs à la Chicorie  
Le Sauté de truffes  
La Tourte d'abricots  
La Gâtée d'oranges

Puffet  
14<sup>e</sup> Soin of veal  
3<sup>e</sup> Sprins of Pork  
9<sup>e</sup> Leg of mutton

Cold  
3<sup>e</sup> Pullet  
1<sup>re</sup> Ribs of Lamb  
Lady Conyngham  
1<sup>re</sup> A Chicken  
1<sup>re</sup> A Seal  
1<sup>re</sup> Lamb butlets

Lady Strathavon  
1<sup>re</sup> Soin of Lamb  
1<sup>re</sup> A Chicken  
1<sup>re</sup> Sweet bread

At Drent

8<sup>e</sup> Mutton broth  
1<sup>re</sup> Chicken

Pages  
1<sup>re</sup> Soup  
2<sup>e</sup> Auk of veal  
3<sup>e</sup> Pigs head  
4<sup>e</sup> Soin of mutton

Steward's room

10<sup>e</sup> Fillet of veal  
3<sup>e</sup> Pigs head  
10<sup>e</sup> Chine of mutton  
7<sup>e</sup> Chump of veal  
3<sup>e</sup> Bouille bœuf  
2<sup>e</sup> A Rabbits  
7<sup>e</sup> Soin of mutton  
1<sup>re</sup> Ox heart  
3<sup>e</sup> hash  
3<sup>e</sup> Auk of Pork

Pastry

3<sup>e</sup> A Pork

Kitchen  
10<sup>e</sup> Mutton  
8<sup>e</sup> A Pork

Coffee room

4<sup>e</sup> Mutton  
4<sup>e</sup> A Pork

Stall

81<sup>e</sup> Mutton  
41<sup>e</sup> A Pork

Coal Porters

6<sup>e</sup> A Pork

Keeper Page

8<sup>e</sup> Auk of mutton



Monday 11<sup>th</sup> January 1830. Tuesday 12<sup>th</sup> January 1830.

Stock.  
20 Beef  
72 Mutton  
6 Suet  
3 Fowls  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
14 Butter  
100 Eggs  
9 Milk  
7 Cream  
2 d<sup>r</sup> able  
5 1/2 Lard  
14 lbs of Ribs Pudding  
50 Oranges  
1 Barrel of Apples

The Kings dinner extra

20 Le Potage au Vermicel  
20 Le ris et Poulets.  
20 Poulet roti  
20 Coo de bruyère roti  
20 Piesouaks  
20 Cotelettes de mouton.  
20 Emincé de volailles  
20 Emincé de mouton  
20 Gelée de vin

100 Beef  
72 Mutton  
6 Suet  
8 1/2 No of mutton.  
3 Fowls  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 d<sup>r</sup> able  
5 1/2 Fat Bacon  
8 Pouches of Bresses  
3 Marrow Bones  
1 Barrel of Apples  
67 lbs of Pork  
47 - of Mutton  
12 Portugal Onions  
18 lbs of Beef  
14 Sals.  
25 flounders.

The Kings dinner extra

20 Le Potage au vermicel  
20 Le ris et Poulets.  
20 Le Cabillaud et merlans.  
20 Piesouaks  
20 Cotelettes d'agneau  
20 Emincé de poulet  
20 Emincé de mouton.  
1 Poulet roti

Supper

1 Roiled Chicken

Tuesday 12<sup>th</sup> January 1830.

The Lord Stewards Dinner

Potages.  
15 1/2 Le Mouton d'orge  
20 Le Quenelles au consommé.  
Poissous  
Cool lls 7 Le Cabillaud et merlans  
Opres 2 Le Merlucho a la M<sup>re</sup> d'hotel  
Whiting 3  
haddock 1  
Relèves  
Pullet 1 Le Poularde a la Chipolataid  
Sausage 1 Le Cuisseau de Chevreuil piqués  
Entrées  
Ribs 1 Les Cotelettes d'agneau panis  
Pullets 2 Le Sauté de volailles aux truffes  
20 Les Piesouaks ou leccosoise  
20 Les Tricandeaux a la Chicorée  
Rots.  
Chicken 2 Les Poulets  
20 Les Pigeons  
Relève  
Le Soufflé d'ananas  
Entrémets  
Lobster 2 Les Homards au gratin  
Les Chinoras au jus  
Les Colimacons de flamboise  
La crème au café  
Soufflet.  
13 1/2 Rich Bone of Beef  
20 Chine of mutton  
20 Sausages & Soudovut  
Cold  
3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
Lady Cuynggham  
20 No of Lamb  
Lady Strathavon  
20 No of mutton  
1 Rice & Chicken Soup  
6 Smelts  
2 1/2 Sweet breads.  
Pastry  
1 Fish  
3 1/2 No of mutton.

M<sup>re</sup> Portent.

2 Sals  
6 Liver & Bacon  
20 Loins of mutton  
Stewards room  
1 fish  
20 Mutton of mutton.  
15 1/2 Rich Bone of Beef  
7 1/2 Mutton Chops.  
2 1/2 C. Hearts.  
20 Piesouak Pie  
10 Salt Pudding  
Sokash.  
10 1/2 Spare rib of Pork.

Pages.

1 fish  
10 Rich Bone of Beef  
20 Loins of mutton  
20 Suet Pudding

Housemaids

12 1/2 Salt Beef  
13 1/2 Mutton.

Hall

60 1/2 Salt Beef  
71 1/2 Mutton

Coal Porters

6 1/2 Salt Beef

Coffee room

1 fish  
8 1/2 Leg of mutton

Keeper Page

7 1/2 No of mutton

Lord Aberdeen

20 Soup  
9 Mutton Chops  
1 1/2 Chicken



Wednesday 13<sup>th</sup> January 1830  
The 1<sup>st</sup> Stewards Dinner

Portages	Pages
meat 13 <sup>th</sup> Mutton & Veal	50 Soup
Pullett 1 Le Chapon au ris	7 <sup>th</sup> Veal Pie
	4 <sup>th</sup> No of Pork
	50 Stewed Beefsteaks
Poissons	Stewards Room
Smelts 6	1 <sup>st</sup> Loim of veal
Whitings 5	15 <sup>th</sup> Chine of mutton
Trout 1	50 No of Pork
Soles 5	30 Potatoes beef
	30 Giblette of rabbits
Relieves	30 Boiled Veal
turkey 1 Le Dindon roti	30 Loim of Pork
30 Le jambon à l'essence	30 Pork Chops
Entrées	5 Calfs head
30 Le Tricandeau au jus	30 Bacon
meat 8 <sup>th</sup> Les Cotelettes de mouton pommés	1 V. Sauce
Pullett 2	
Cheese 2	
Chicken 2	
Les Tricassées de poulets aux champignons	
Rots	
Chicken 2 Les Poulets	
30 Les Recassés	
Relève	
Les Fondus au fromage	
Entrées	
Les Haricots blancs	
Les Macaronis	
Les Gélés d'ananas	
Les Gâteaux à la Windsor	
Puffet	
17 Giltet of veal	
7 <sup>th</sup> Shol of mutton baked	
1 Ribs of Lamb	
Gold	
3 Pullett	
1 Ribs of Lamb	
22 Les Loim of Beef	
Lady Conyngham	
1 A Sweet bread	
1 Shol of Lamb	
Lady Strathavon	
1 A Phasant	
1 Mollie Chicken	
1 Ribs of Lamb	

Wednesday 13<sup>th</sup> January 1830 Thursday 14<sup>th</sup> January 1830  
Stock

18 <sup>th</sup> Beef	19 Beef
7 <sup>th</sup> Veal	7 <sup>th</sup> Veal
6 Suet	6 Suet
3 Potatoes	3 Potatoes
14 Butter	16 Butter
100 Eggs	100 Eggs
7 Bacon	7 Bacon
2 Soups	2 Soups
1 Sandwich	1 Sandwich
9 Milk	9 Milk
7 Cream	7 Cream
2 d. ole.	2 d. ole.
4 Pullett	4 Pullett
16 <sup>th</sup> lbs of Blk Pudding	16 <sup>th</sup> lbs of Blk Pudding
21 Bushel of Potatoes	21 Bushel of Potatoes
9 d. of turnips	9 d. of turnips
1 Barrel of Oysters	1 Barrel of Oysters

The Kings dinner extra

40 Le Potage au ris et Poulets
30 Aux Quenelles au Consommé
30 Le Turbot et soles frites
30 Le Cabillaud
30 Cotelettes de veau
30 Tricandeau au jus
1 Poulet roti

The Kings dinner extra

30 Le Potage à la Bonne femme
30 Le Consommé aux croûtes
30 Le Cabillaud et Simarondes
30 Le Poulet bouilli
30 Le Corg de bruyère roti
30 Le Poulet roti
30 L Omine de mouton

The Duke of Cumberland

30 Vermicelli Soup
30 Beefsteaks
8 <sup>th</sup> Mutton Chops
1 A Chicken

The Duke of Wellington

30 Soup
8 <sup>th</sup> Mutton Chops
1 A Chicken

A Hudson

3 G. feet



Thursday 14<sup>th</sup> January 1830.  
The Lord Steward's Dinner

Potages	Pages
Rump. 10 <sup>lb</sup> et la Bonne femme.	12 <sup>lb</sup> Beef
au consommé de faisans	1 Chicken
Poissons	2 Rabbit Pie
Flourmaux 4 <sup>lb</sup> Les Simandes et epelans.	4 <sup>lb</sup> Loim of mutton
Coel 10 <sup>lb</sup> Le Cabillaud	Steward's loom
Smelts 6 <sup>lb</sup>	
Cypres 2 <sup>lb</sup>	
Rélevés	24 <sup>lb</sup> Beef
Pulletts 2 Les Poulardes au Celeri	2 Pullets
36 Les Faisans aux truffes	10 <sup>lb</sup> Leg of mutton
Entrées	4 <sup>lb</sup> Breast of veal stoid
Pulletts 2 Le Sauté de volailles aux nouilles	36 Beefsteak Pudding
36 Les Poussins au la richelieu	36 Pork chops
36 Le Cabillaud a la Choucroute	13 Mutton Soup
neck 8 <sup>lb</sup> Les Cotelettes de veau panis	36 Bacon & Soucrout.
Rots	
Chickens 2 Les Poulets	3 <sup>lb</sup> Beef
W <sup>ch</sup> ducks 2 Les Canards Sauvages.	1 Chicken
Rélevé	
Les Pommes au ris	8 <sup>lb</sup> Beef
Entrémets	1 Chicken
Les Pommes de terre a la W <sup>ch</sup> hotel	
Les Navets glacés	6 <sup>lb</sup> Beef
La gelée de noyau	
Les Coquilles d'abricots	
Puffet	16 <sup>lb</sup> Beef
24 <sup>lb</sup> Le Loim of Beef	8 <sup>lb</sup> Mutton
8 <sup>lb</sup> 1/2 lb of mutton	
1 lbs of Lamb.	81 lb Beef
Cold	41 <sup>lb</sup> Mutton
3 Pullets	
2 lbs of Lamb	
Lady Conyngham	
Loim 1 Lamb butter.	
1 lb Chicken	
36 Mutton Chops.	
Lady Strathavon	
1 lb Chicken	
7 <sup>lb</sup> 1/2 lb of mutton	
1 Lamb's fry	

Friday 15<sup>th</sup> January 1830.  
The Lord Steward's Dinner

Potages	Sir W. Knighton
A la Brunoise	10 Soup
A la crème d'orge	5 <sup>lb</sup> Mutton Chops.
Poissons	1 lb Chicken
Coel 10 <sup>lb</sup> Le Cabillaud sauté	W <sup>ch</sup> Port
Whittings 3 <sup>lb</sup> Les Solis et merlans bouillis	10 Soup
Loes 4 <sup>lb</sup>	7 <sup>lb</sup> 1/2 lb of mutton
Rélevés	1 Chicken
Rump 21 <sup>lb</sup> La Culotte de bœuf aux Choux	Pages
Chickens 2 Les Poulets grillés Sauce Champignons	10 Soup
Entrées	13 <sup>lb</sup> Loim of veal
Pulletts 2 Les Escallopes de volailles aux truffes	36 P Pork.
Chickens 2 Le Grilleau de Poulets aux Champi <sup>g</sup>	4 <sup>lb</sup> Loim of mutton
neck 8 <sup>lb</sup> Les Haricots de mouton aux navets	Steward's loom
36 Les Cufs puris de gibier	
Rots	13 <sup>lb</sup> Fillet of veal
Chickens 2 Les Poulets	15 <sup>lb</sup> Chime of mutton
W <sup>ch</sup> ducks 2 Les Pécasses	36 Bouilli bœuf.
baudings 2	7 <sup>lb</sup> Loim of mutton
Rélevé	6 <sup>lb</sup> Chump of veal.
Les canelons de framboises	36 1/2 lb of Pork.
Entrémets	2 P <sup>ch</sup> rabbits.
Stewards Room 3 Les Celeri en Cardons.	36 Beefsteak Pudding
La Chicorée au jus	36 Chicken Pie
La Crème d'orange	36 Pig's head & Soucrout
La Goutte d'abricots	Pastry
Puffet.	3 <sup>lb</sup> Pork
11 Neck of veal	Coffee room
Bacon	8 <sup>lb</sup> Pork
15 <sup>lb</sup> Chime of mutton	3 <sup>lb</sup> Mutton.
Cold	Kitchen.
3 Pullets	
1 lbs of Lamb.	
Lady Conyngham	
1 lb Chicken	
7 <sup>lb</sup> 1/2 lb of mutton	
Lady Strathavon	
36 Smelts	
1 Loim of Lamb	
6 <sup>lb</sup> 1/2 lb of Lamb	
1 lb Sweet bread	
4 <sup>lb</sup> 1/2 lb of Stripes	
baudings 4 <sup>lb</sup>	
	81 lb Pork.
	41 <sup>lb</sup> Mutton.
	Coal Porters.
	6 <sup>lb</sup> Pork.
	Keeper's Page.
	7 <sup>lb</sup> Mutton



Friday 15<sup>th</sup> January 1830. Saturday 16<sup>th</sup> January 1830.

17 Beef  
7 1/2 Veal  
5 Suet  
3 Poultry  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
3 d<sup>r</sup> ale  
12 Lambs feet  
4 Pullets  
65 lbs of Pork  
50 = of Mutton  
1 Barrel of Oysters  
14 Pullets  
125 Eggs

The King's dinner extra.

1 Le Poulet bouilli  
2 Le Poulet Rôt  
2 L'Emine de mouton  
2 Beefsteaks  
2 Le Cog de bœuf rôti

18 1/2 Beef  
7 1/2 Veal  
4 0 1/2 Suet  
3 Poultry  
16 Pullets  
250 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
5 Sack of flour  
50 Lemons  
25 Oranges  
1 Pickle of Onions  
1 Barrel of Oysters  
55 1/2 Fat Bacon  
42 Lean do  
8 Branches of Cresses  
15 1/2 Nbs of mutton  
2 Chickens  
2 Pullets

The King's dinner extra

1 Au ris et Poulet  
1 Le Poulet bouilli  
2 Le Cog de bœuf

Saturday 16<sup>th</sup> January 1830.  
The Lord Steward's Dinner

Potages  
Le Vermicel à la Windsor  
à la Bonne femme  
Poissons  
9 1/2 Les Maures à la Provençal  
2 Le Cabillaud et éperlans frits  
12 Smelts  
Rélèves  
36 Le Jambon à la Choronville  
1 Le Chapon à la Toulouse  
Entrées  
3 Les Ris de veau au jus  
3 Les Filets de volailles à la maréchal  
1 La Polanquette aux Champignons  
1 L'Emine de bœuf aux cornichons  
Rôt.  
2 Les Pigeons  
2 Les Poulets  
Rélève  
La Moullie  
Entrées  
Les Asperges  
Les Pommes de terre  
La Gelée d'orange  
Les Gateaux à la française  
Duffet  
15 1/2 Aich Bone of Beef  
1/2 Leg of mutton  
2 1/2 Liver & Bacon  
Cold  
3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
Lady Conyngham  
6 1/2 Mutton Chops  
1 A Chicken  
2 A Sweet bread  
Lady Strathavon  
8 1/2 Mutton Soup  
1 A W<sup>m</sup> Cook  
1 A Chicken

M<sup>r</sup> Drent.  
8 1/2 Mutton Soup  
1 A Chicken  
1 Ribs of Lamb  
1 A Rabbit

Pages.  
50 Soup  
10 1/2 Aich Bone of Beef  
1 C Heart  
2 Stewed rabbits

Steward's Room  
17 1/2 Aich Bone of Beef  
20 1/2 Haunch of Mutton  
2 Rabbit Pie  
2 Shol<sup>d</sup> of mutton  
2 Beefsteaks  
2 Boil<sup>d</sup> veal  
2 hashed beef  
7 1/2 Mutton Cutlets

Pastry  
4 Nbs of mutton

Kitchen  
16 Salt Beef  
8 1/2 Mutton

Hall  
8 1/2 Salt Beef  
4 1/2 Mutton

Coal Porters  
7 Salt Beef

Coffee Room  
4 1/2 Salt Beef  
6 1/2 Mutton



Sunday 17<sup>th</sup> January 1830.

The Lord Howard's Dinner

Potages  
mets 15<sup>4</sup> Le Mouton & Ouge  
au Consommé aux croûtes

Poissons  
turbot 1 Le Turbot et soles grillées  
Soles 3 Les Merluces aux fines herbes  
Lobster 1

Relishes  
Pullets 2 Les Poulardes à la jardinière  
36 La Langue purée de navets.

Entrées  
Pullets 2 Le Saute de volailles aux truffes  
36 Les Cotelettes de porc frais & rosb.

Pullets 2 L'Emine de volailles à la reine  
W. ducks 2 Les Canards sauvages à l'orange

Rots  
Chicken 2 Les Poulets  
36 Les Becasses

Relish  
La Charlotte de pommes

Entrémets  
Les Fraicots à la M<sup>re</sup> d'hotel  
Le Celeri à la crème  
Les Gateaux à la d'artois  
Les Gelée d'ananas.

Puffet  
24 Six Loins of Beef  
42 A lb of mutton  
1 Ribs of Lamb

Cold  
3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
Assiette Volante

Soin 42 Les Pâtis de mouton  
Lady Conyngham  
1 Sholt of Lamb  
6 A lb of mutton  
12 Lambs feet

Lady Strathavon  
1 Chicken  
2 A Sweet biscuits

Pages  
36 Soup  
1 A Chicken  
12 A Beef  
1 Tongue

Steward's Room  
23 A Beef  
7 A Mutton Soup  
5 lb. Liver Potted  
7 A Spare rib of Pork  
4 A Neat Cuddles  
36 lb. feet  
15 A Chine of mutton  
2 Sausages & Sourcrot  
36 hash.

At Drent  
1 Chicken  
12 A Beef  
1 A W. ducks

Coffee Room  
5 A Beef  
3 A Mutton  
5 A Beef

Kitchen  
1 A Beef  
9 A Mutton

Hall  
82 A Beef  
41 A Mutton  
5 A Beef

Coal Porters

Sunday 17<sup>th</sup> January 1830 Monday 18<sup>th</sup> January (181)

Stock

10<sup>4</sup> Beef  
71<sup>4</sup> Malt  
6 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Lard  
2 Soups  
1 Sandwich  
11 Milk  
7 Cream  
2 d'able  
50 Oranges  
25 A Sepille  
2 Chickens  
2 Pullets  
1 Barrel of Oysters

The Kings dinner extra.

26 Vermicelli  
26 Croûtes au Consommé  
2 Boiled soles  
1 Boiled Chicken  
1 A Pullet  
2 Lamb Cuddles  
17 A Tricandeau aux jus  
2 Emince de mouton

Sir W. Knighton

1 B. Chicken

Stock

10<sup>4</sup> Beef  
72<sup>4</sup> Malt  
6 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Lard  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
11 A Nk of veal  
8 Bunches of Cress  
16 A lbs of Rk Pudding  
1 Barrel of Oysters

The Kings dinner extra.

26 Vermicelli Soup  
26 Consommé aux croûtes  
26 Soles boiled  
1 Boiled Chicken  
2 A Chicken  
2 Dried veal

Sir W. Knighton

42 A lb of mutton



Monday 18<sup>th</sup> January 1830  
The Lord Stewards Dinner

**Potages**  
A la Chicorie  
Kinde 7<sup>th</sup> Le Jarret de veau au vermicel  
**Poissons**  
Oysters 2<sup>nd</sup> Le Cabillaud et soles  
Shrimps 2<sup>nd</sup> Les Merlans Sauce Capres.  
Soles 3<sup>rd</sup> Whiting 4<sup>th</sup>  
**Relèves**  
Butter 1<sup>st</sup> Le Dindon a la Chipolatare  
Ragout 2<sup>nd</sup> Le Ligot de sept heures.  
Leg 8<sup>th</sup>  
**Entrées**  
meat 11<sup>th</sup> Le Tricandeau a l'oseille  
Larding 1<sup>st</sup> Les Cotelettes d'agneau panis  
Ribs 1<sup>st</sup> Les Cassolettes de ris avec emincie  
Pullets 2<sup>nd</sup> La Polanquette aux Champignons  
**Rots**  
Chicken 2<sup>nd</sup> Les Poulets  
Chick 3<sup>rd</sup> Les Sarcelles  
**Relève**  
Le Soufflé aux herbes  
**Entrées**  
Les Oufs a la Chicorie  
Les Navets glacés  
Les Colimacons en feuilletage  
Les Crème a l'Anglaise  
**Druffet**  
12<sup>th</sup> Loim of veal  
3<sup>rd</sup> Spring of Pork  
3<sup>rd</sup> Chine of mutton  
**Cold**  
3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
Lady Conyngham  
3<sup>rd</sup> Lamb chops  
2 Whiting  
Lady Strathmore  
At Deal  
7<sup>th</sup> Mutton Soup  
3<sup>rd</sup> Minced Chicken

**Pages**  
8<sup>th</sup> Leg of mutton  
3<sup>rd</sup> Keal cutlets  
3<sup>rd</sup> Soup  
3<sup>rd</sup> hash  
**At Port**  
7<sup>th</sup> Nk of mutton Soup  
3<sup>rd</sup> Keal cutlets  
1<sup>st</sup> Chicken  
**Stewards room**  
10 Pullet of veal  
3<sup>rd</sup> Leg of Pork  
9<sup>th</sup> Leg of mutton  
3<sup>rd</sup> Kealed Beefsteaks  
3<sup>rd</sup> Nk of Pork  
6<sup>th</sup> Loim of mutton  
3<sup>rd</sup> Boiled veal  
3<sup>rd</sup> Shol of mutton  
2<sup>nd</sup> lbs of Sausages  
**Pastry**  
3<sup>rd</sup> N Pork  
**Coffee room**  
3<sup>rd</sup> N Pork  
6<sup>th</sup> Mutton  
7<sup>th</sup> N Pork  
**Coal Porters**  
17<sup>th</sup> Mutton  
8<sup>th</sup> Pork  
**Hall**  
81<sup>st</sup> Mutton  
41<sup>st</sup> Pork  
**Kitchen**  
6<sup>th</sup> Nk of mutton  
**Keeper Page**

182  
Tuesday 19<sup>th</sup> January 1830  
The Lord Stewards Dinner

**Potages**  
A la Pomme femme  
Le Jarret de veau au vermicel  
**Poissons**  
1<sup>st</sup> Le Turbot et soles  
6<sup>th</sup> Les Merlans et epierlans  
**Relèves**  
2<sup>nd</sup> Les Poulardes aux herbes  
1<sup>st</sup> Le Cuisseau de Chevreuil piqués  
**Entrées**  
2<sup>nd</sup> Les Poulets aux Champignons  
1<sup>st</sup> Les Cotelettes d'agneau glacés  
3<sup>rd</sup> Les Poulardes de la poularde L'oyale  
3<sup>rd</sup> Les Pieds d'agneau ou la poularde  
**Rots**  
2<sup>nd</sup> Les Poulets  
2<sup>nd</sup> Les Canards Sauvages  
**Relève**  
Les Pommes au ris  
**Entrées**  
Les Haricots verts  
Le Celeri a la crème  
Les Gelée de vin  
Les Poulards d'abricots  
**Druffet**  
14<sup>th</sup> Aitch Bone of Beef  
9<sup>th</sup> Spare Rib of Pork  
3<sup>rd</sup> Leg of mutton  
6<sup>th</sup> Sweet Pudding  
**Cold**  
3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
**Assiette Volante**  
6<sup>th</sup> Les Portes de mutton  
**Lady Conyngham**  
1<sup>st</sup> Loim of Lamb  
1<sup>st</sup> N Chicken  
**Lady Strathmore**  
3<sup>rd</sup> Loim of Pork  
1<sup>st</sup> Woodcock  
3<sup>rd</sup> Nk of mutton  
3<sup>rd</sup> Lamb's feet  
**At Port**  
2<sup>nd</sup> Soles  
9<sup>th</sup> Aitch Bone of Beef  
1<sup>st</sup> N Woodcock  
**Pages**  
**Fish**  
14<sup>th</sup> Aitch Bone of Beef  
7<sup>th</sup> Nk of mutton  
3<sup>rd</sup> hash  
3<sup>rd</sup> Sweet Pudding  
**Stewards room**  
**Fish**  
41<sup>st</sup> Round of Beef  
15<sup>th</sup> Chine of mutton  
3<sup>rd</sup> hashed venison  
3<sup>rd</sup> Shol of mutton  
3<sup>rd</sup> Loim of Pork  
3<sup>rd</sup> Poullis boef  
3<sup>rd</sup> Macaroni  
**Pastry**  
1<sup>st</sup> Fish  
3<sup>rd</sup> Loim of mutton  
**Coffee room**  
**Fish**  
6<sup>th</sup> Salt Beef  
3<sup>rd</sup> Mutton chops  
**Kitchen**  
17<sup>th</sup> Salt Beef  
8<sup>th</sup> Mutton  
**Hall**  
61<sup>st</sup> Salt Beef  
61<sup>st</sup> Mutton  
**Coal Porters**  
7<sup>th</sup> Salt Beef



Tuesday 19<sup>th</sup> January 1830. Wednesday 20<sup>th</sup> January  
Stock

19 Beef  
12 Veal  
5 Suet  
3 Fowls  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 d. able.  
9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
4 flounders  
9 Soles  
21 lbs of Cod  
12 Whittings  
2 Haddock  
1 Brill  
14 lbs of Sausages  
1 Parcel of Oysters  
55 lbs of Pork  
50 = of Mutton  
Sir W. Knighton  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
1 Pheasant  
2 Wood Pigeons  
The King's dinner extra  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Vermicel  
flounders 4 Cabillaud et Limandes  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Cog de bruyère  
1 Poutet roti  
1 Poutet bouilli

19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
5 Suet  
3 Fowls  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
5 b. feet  
1 Parcel of Oysters  
12 lbs of truffles  
8 Pouches of bresses

Wednesday 20<sup>th</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages  
Pullet. 1 Le Chapon du ris  
à la Bretonne  
Poissons  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Turbot et escalans.  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Filets de la poutelle  
Rélèves  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Pâté de la poutelle au gratin  
sub breads 2 La Casserole au ris à la toulousaine  
Entrées  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les ris de veau à la chicorie  
mch 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les volailles de mouton purée d'oignons  
Pullets 2 Le Saucisson de poulardes aux truffes  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Escallopes de faisans  
Rôts  
chickens 2 Les Poulets  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Pigeons  
Rélève  
Les Pâtis à la crème  
Entrées  
Mutton 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Celeri en Cardons  
Les Haricots blancs  
Les gelées d'ananas  
Les Knatts en feuilletage  
Desserts  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Haunches of venison  
15<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Rhine of mutton  
2 Sausages & Soufflé  
Cold  
2 Pullets  
1 lbs of Lamb  
1 Pot of Choux  
Lady Conyngham  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chicken  
Lady Strathavon  
1 Lamb's head  
1 Sholt of Lamb  
1 Chicken & Rice Soup

Pages  
11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loins of veal  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Spring of Pork  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beefsteaks  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Soup & hash  
Steward's room  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Tripe  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pullet of veal  
19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Soup  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> H. bone  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stewed beefsteaks  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loins of mutton  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pigs head  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Hash  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
Pastry  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
Coffee room  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Knuds of veal  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
Kitchen  
9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
Hall  
51<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
30<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
31<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
Coal Porters  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
The King's Supper  
1 Chicken & Vermicel



Thursday 21<sup>st</sup> January 1830.  
 Her Majesty's Dinner

Potages  
 neck 13<sup>lb</sup> *au Mouton* / *au Veau*  
*au Couronné aux croûtes*  
 Poissons  
 100 lbs *Le Cabillaud*  
 4 *Les Merlans*  
 2 *Croûtes*  
 Relèves  
 10 *La Culotte de bœuf à la jardinière*  
 Turkey 1 *Le Dindon à la Chipolata*  
 Entrées  
 1 *Les Poussins de volailles*  
 2 *Les Tricassés de Poulets au macaroni*  
 10 *Les Cotelettes de veau panées*  
 4 *Les Filets de chevreuil à la roubise*  
 Rots  
 2 *Les Poulets*  
 10 *Les Recousses*  
 Relève  
 10 *Les Pommes à la Portugaise*  
 Entrées  
 10 *Les Navets glacés*  
 10 *Les Pommes de terre à la crème*  
 10 *La crème au caramel*  
 10 *Les Genevoises à la fleur d'orange*  
 Pouffet  
 25 *Les Loin of Beef*  
 8 *Les of mutton*  
 7 *Poulet Sholt. of mutton*  
 1 *harm & turnips*  
 Cold  
 3 *Pullets*  
 1 *Ribs of Lamb*  
 18 *lbs of Bacon*  
 Assiette Volante  
 3 *Les Pâtes aux herbes*  
 Lady Conyngham  
 1 *Chicken*  
 8 *Mutton chops*  
 1 *Loin of Lamb*

Lady Strathavon  
 1 *Chicken*  
 1 *Mutton Soup*  
 1 *Minceed veal*  
 Pages  
 12 *Les Loin of Beef*  
 1 *Beef Pullet*  
 1 *Tongue*  
 6 *Loin of mutton*  
 Steward's room  
 1 *Soup*  
 1 *Mutton broth*  
 25 *Beef*  
 2 *Beef Pullets*  
 1 *harm*  
 6 *Loin of mutton*  
 10 *Poulet bœuf*  
 10 *Beef rabbits*  
 8 *Spore rib of Pork*  
 10 *Beefsteak Pudding*  
 Pastry  
 1 *Chicken*  
 4 *Beef*  
 Coffee room  
 9 *Beef*  
 1 *Chicken*  
 Kitchen  
 17 *Beef*  
 8 *Mutton*  
 Coal Porters  
 6 *Beef*  
 Hall  
 8 *Beef*  
 4 *Mutton*  
 The King's Supper  
 1 *Chicken*

Thursday 21<sup>st</sup> January 1830. Friday 22<sup>nd</sup> January  
 Stock

19 *Beef*  
 17 *Veal*  
 6 *Suet*  
 3 *Wools*  
 14 *Butter*  
 100 *Eggs*  
 7 *Beaves*  
 2 *Soups*  
 1 *Sandwich*  
 9 *Milk*  
 7 *Cream*  
 2 *d'oble*  
 3 *Sack of flour*  
 21 *Bushel of Potatoes*  
 9 *d' of turnips*  
 50 *Oranges*  
 50 *Lemons*  
 4 *Pullets*  
 1 *Barrel of Oysters*  
 55 *fat Bacon*  
 32 *Lean D*  
 54 *Lard*

W Cartwright

10 *Soup*  
 1 *Chicken*  
 10 *Veal Cutlets*  
 10 *harm*

The Duke of Cumberland & Countess of Munster

10 *Veal Cutlets*  
 10 *Beefsteak*  
 10 *Veal Cutlets*

19 *Beef*  
 17 *Veal*  
 6 *Suet*  
 3 *Wools*  
 14 *Butter*  
 100 *Eggs*  
 7 *Beaves*  
 2 *Soups*  
 1 *Sandwich*  
 11 *Milk*  
 9 *Cream*  
 2 *d'oble*  
 1 *C. Turkey*  
 1 *Capon*  
 2 *Pheasants*  
 6 *Pigeons*  
 6 *Partridges*  
 25 *Oranges*  
 8 *Barrels of Oysters*

44 *lbs of Pork*  
 47 *of Mutton*  
 1 *Barrel of Oysters*  
 2 *P. D.*

Duke of Wellington

10 *Soup*  
 10 *Beefsteaks*  
 10 *Chicken*

W. Moncrieff

10 *Soup*  
 1 *Chicken*  
 10 *Beefsteaks*

Sir C. Neagle

1 *Beefsteak*

The King's Supper

1 *Chicken*



Friday 22<sup>nd</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner  
Lady

Potages  
 A la Bonne femme  
 A la Purée de navets.  
 A la Consommé aux croûtes  
 Poissons  
 2<sup>de</sup> Le Cabillaud et merlans  
 soles 3 Les Filets et soles frites  
 Rôlées  
 1<sup>ste</sup> 2<sup>de</sup> 3<sup>de</sup> Le Quartier d'agneau purée de navets.  
 1<sup>ste</sup> 2<sup>de</sup> 3<sup>de</sup> Le Chapon aux Herbes  
 Entrées  
 2 Pilets 2 La Poulquette aux truffes  
 2<sup>de</sup> Les Cotelettes de porc frites 1<sup>ste</sup> lotet.  
 ducks 2 Les Filets de canards a l'orange  
 mch. 11 Le Picandeau au jus  
 Rots  
 Chicken 2 Les Poulets  
 Les Figeons  
 Le Lièvre Rôlée  
 Le Gâteau au ris  
 Entrées  
 Les Pommes de terre  
 Le Celeri a la crème  
 La Tourte de Pommes  
 La Gelée d'oranges  
 Puffet.  
 16<sup>th</sup> Loim of veal  
 1<sup>st</sup> Leg of Pork  
 8 Shot of mutton  
 2. Sausages & Sourcroust  
 Cold  
 3 Pulletts.  
 1 ribs of Lamb  
 15 Lean Beef  
 6 Lobsters  
 1 Potting  
 Lady Conyngham  
 1 Shot of Lamb  
 30 Rabbit

Lady Prothavon

1 Chicken  
26 1/2 Pigeons  
7 1/2 Wk of mutton  
Pages  
26 Tripe  
8 1/2 Leg of mutton  
26 Veal & Bacon  
26 hash  
Stewards room  
500 Soup  
16 1/2 Pilet of veal  
9 1/2 Leg of mutton  
7 1/2 Pot of D.  
26 Stewed hare  
2 Nks of venison  
26 Real Pie  
5 1/2 Braizad Liver  
8 1/2 B<sup>a</sup> Wk of mutton  
2 C. Hearts.  
Pastry  
3 1/2 1/2 Pork  
Coffee room  
6 1/2 Mutton  
2 1/2 1/2 Pork  
Kitchen  
16 1/2 Mutton  
7 1/2 1/2 Pork  
Hall  
8 1/2 1/2 Mutton  
40 1/2 1/2 Pork  
Coal Por  
7 1/2 1/2 Pork  
Keeper P  
7 1/2 1/2 Wk of mutton  
M<sup>rs</sup> Smith  
1 Chicken

Saturday 23<sup>rd</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages  
La Purée de Pâtes vertes.  
A la Printanière  
Poissons  
4 Les Merluiches aux fines herbes  
6 Les Merlans et epirlans.  
Rélèves  
2 Les Poutels Focilles en mardoine  
30 Le Pâté de Pigeons a l'Anglaise  
Entrées  
20 Les Tricandeaux au jus  
1 Les Cotelettes d'agneau aux poires  
2 Les Filets de volailles a la maréchale  
2 La Tricossio de Poutels aux Champ.  
Rots  
2 Les Poulets  
2 Le Coc de bruyère  
Rélèves  
Les Poroches Chaudes  
Entrées  
Les Oufs a la Chicorie  
Les Haricots a la Bretonne  
La Bième au thé  
Les Coquilles d'abricots  
Puffet.  
10 Rich Pone of Beef  
10 Shins of Mutton  
6 Sweet Pudding  
Cold  
3 Pulletts  
1 Hls of Lamb  
Lady Conyngham  
2 Lamb Chops  
2 Sweet bread  
Lady Strathavon  
1 Hlb of Lamb  
2 Minced beef  
1 H Chicken  
2 Lamb's feet

Mr Seymour.  
 50 Minced veal.  
 1 A Chicken      4 Loin of mutton.  
 Stewards Room.  
 18 1/2 Rich Bone of Beef  
 1/2 C. Head  
 17 1/2 Chine of mutton  
 50 Poultie beef.  
 2 Liver & Bacon  
 50 hash  
 50 Breasts of mutton  
 50 Harico-venison  
 7 1/2 Thot of mutton.  
 Pastery  
 3 1/2 Wk of mutton  
 Housemaids  
 5 1/2 Salt Beef  
 3 1/2 Mutton  
 Pages  
 50 Soup  
 1/2 C. Head  
 10 1/2 Spare Rib of Pork.  
 4 1/2 Mutton Chops  
 Kitchen  
 17 Salt Beef  
 8 1/2 Mutton  
 Hall  
 81 1/2 Salt Beef  
 41 Mutton.  
 Coal Porters  
 57 Salt Beef  
 Mr Smith  
 1 Chicken



Saturday 23<sup>rd</sup> January 1830. Sunday 24<sup>th</sup> January 1830.

Stock

19 Beef  
7 1/2 Veal  
40 Lard  
3 Potatoes  
1 1/2 Butter  
250 Eggs  
7 Cakes  
2 Soups  
1 Sandwich  
1 1/2 Milk  
7 Cream  
53 1/2 Lamb  
1 Barrel of Oysters  
6 Dozen Carrots  
4 Pullets

Mr Peel

50 Soups  
1 1/2 Chicken  
38 Mutton Chops

The King's Breakfast  
1 Chicken & Vermicel

19 1/2 Beef  
7 1/2 Veal  
6 Lard  
3 Potatoes  
1 1/2 Butter  
100 Eggs  
7 Cakes  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
50 Oranges  
50 Lemons  
3 lbs of Potatoes  
8 R. of Cresses  
4 Pullets  
1 Barrel of Oysters  
5 Sack of flour

Mr Cartwright

20 Chick Bone of Beef  
1 1/2 Pullets  
50 Mutton Chops  
20 Soup

Sunday 24<sup>th</sup> January 1830.

His Majesty's Dinner

Potages  
1 Le Chapon au ris  
La Purée d'haricots  
Poissons  
1 Le Turbot  
1 Les Soles frites  
4 Sm Soles  
Rélèves  
2 Les Poulardes Sauce Champignons  
26 Le Gigot de sept heures  
Entrées  
9 Les Cotelettes de veau en papilottes  
2 Les Escallopes de volailles aux truffes  
2 Les Canards découverts aux navets  
4 Les Filets de médans a la M<sup>re</sup> d'hôtel.  
Rots  
2 Les Poulets  
26 Les Petasses  
Rélève  
Le Gateau Brunswick  
Entrémets  
Les Navets glacés  
Les Omelettes aux truffes  
La gelée de noyau  
Les Parfaites a la Windsor  
Buffet  
26 Sir Loim of Beef  
8 1/2 Mutton  
7 1/2 Mutton  
Cold  
3 Pullets  
1 ribs of Lamb  
Assiette Volante  
3 Les Pâtés aux huitres  
Lady Comyngham  
1 Lamb cutlets  
1 Minced Chicken  
Lady Strathavon  
1 Chicken  
1 Loim of Lamb  
2 1/2 Pigeons

Mr Seymour

2 Chickens fricassée  
13 1/2 Sir Loim of Beef  
2 Soles

Pages

13 1/2 Sir Loim of Beef  
1 Poulard Chicken  
26 Leg of Lamb  
26 Soup

Steward's Room

26 Sir Loim of Beef  
9 Sea of mutton  
26 Mutton of Pork  
7 1/2 Mutton of mutton  
50 Chump of veal  
50 Beefsteak Pie  
50 Boiled veal  
5 1/2 Loim of mutton

Pastry

5 1/2 Beef  
1 Chicken

Coal Porters

7 1/2 Beef

Hall

8 1/2 Beef

42 Mutton

Kitchen

17 1/2 Beef  
8 1/2 Mutton

Mr Smith

1 Chicken

Coffee Room

7 1/2 Beef  
8 1/2 Mutton



Monday 25<sup>th</sup> January

His Majesty's Dinner

Potages  
Aux Croûtes au consommé  
nicks 1 1/2 a tu a Mouton a l'orge  
C. Bread 1 a los Pêles de veau en tortue

Poissons  
Cysters 2<sup>nd</sup> 2 Le Cabillaud bouilli  
Shrimps 1<sup>st</sup> 2 Les Merlons frits  
Cods 1<sup>st</sup> 2 Les Merlons frits  
Whitings 6

Rélevés  
Ragout 1<sup>st</sup> 2 Le Dindon a la Chipolata  
Turkey 1<sup>st</sup> 2 Le Jambon a la Choucroute

Entrées  
nicks 8<sup>th</sup> Les Escallopes a l'ecossaise  
Sweet bread 3 Les Ris de veau piqués au jus  
Sandwiches 3 Les Saucés de Poulardes aux nouilles  
Pullets 2 Les Saucés de Poulardes aux nouilles  
Sole 3 Les Filets de soles a l'estragon

Rots  
Chickens 2 Les Poulets  
W<sup>ch</sup> ducks 2 Les Canards sauvages

Rélevé  
Le Soufflé au fromage  
Entrée  
Mashed Potatoes 3 Le Celeri en cardons  
Les Homards au gratin  
La Crème aux cerises  
Les Colimacons de framboises

Pouffet  
nicks 1<sup>st</sup> 2 Le Chino de mutton  
nicks 1<sup>st</sup> 2 Pudding  
1 ribs of Lamb  
1 Lamb's fry Cold

3 Pullets  
1 ribs of Lamb  
18<sup>th</sup> Sir Loins of Beef  
Lady Comyngham

8<sup>th</sup> Sir Loins of Beef  
1 A rabbit  
Pastry  
3<sup>rd</sup> 1/2 Pork

Lady Strathavon  
1<sup>st</sup> 1/2 Chicken  
2<sup>nd</sup> 1/2 Liver & Bacon  
3<sup>rd</sup> 1/2 Mutton Soup

Pages  
1<sup>st</sup> 1/2 Soup  
11 Loins of veal  
1<sup>st</sup> 1/2 Pork  
1<sup>st</sup> 1/2 hash

Steward's room  
15<sup>th</sup> 1/2 Fillet of veal  
16<sup>th</sup> 1/2 Chino of mutton  
1<sup>st</sup> 1/2 Leg of Pork  
1<sup>st</sup> 1/2 Pot of mutton  
2<sup>nd</sup> 1/2 Rabbits  
13<sup>th</sup> 1/2 Mutton Soup  
1<sup>st</sup> 1/2 Haunch of venison  
1<sup>st</sup> 1/2 hash  
1<sup>st</sup> 1/2 Macaroni

Coffee room  
5<sup>th</sup> 1/2 Beef  
2<sup>nd</sup> 1/2 Pork Chops  
Kitchen  
16<sup>th</sup> 1/2 Pork  
8<sup>th</sup> 1/2 Mutton  
Hall  
41<sup>st</sup> 1/2 Pork  
81<sup>st</sup> 1/2 Mutton  
Coal Porters  
5<sup>th</sup> 1/2 Mutton  
W<sup>ch</sup> Smith  
4<sup>th</sup> 1/2 1/2 of mutton  
Keeper Page  
4<sup>th</sup> 1/2 1/2 of mutton

5<sup>th</sup> 1/2 Beef  
2<sup>nd</sup> 1/2 Pork Chops  
Kitchen  
16<sup>th</sup> 1/2 Pork  
8<sup>th</sup> 1/2 Mutton  
Hall  
41<sup>st</sup> 1/2 Pork  
81<sup>st</sup> 1/2 Mutton  
Coal Porters  
5<sup>th</sup> 1/2 Mutton  
W<sup>ch</sup> Smith  
4<sup>th</sup> 1/2 1/2 of mutton  
Keeper Page  
4<sup>th</sup> 1/2 1/2 of mutton

5<sup>th</sup> 1/2 Beef  
2<sup>nd</sup> 1/2 Pork Chops  
Kitchen  
16<sup>th</sup> 1/2 Pork  
8<sup>th</sup> 1/2 Mutton  
Hall  
41<sup>st</sup> 1/2 Pork  
81<sup>st</sup> 1/2 Mutton  
Coal Porters  
5<sup>th</sup> 1/2 Mutton  
W<sup>ch</sup> Smith  
4<sup>th</sup> 1/2 1/2 of mutton  
Keeper Page  
4<sup>th</sup> 1/2 1/2 of mutton

5<sup>th</sup> 1/2 Beef  
2<sup>nd</sup> 1/2 Pork Chops  
Kitchen  
16<sup>th</sup> 1/2 Pork  
8<sup>th</sup> 1/2 Mutton  
Hall  
41<sup>st</sup> 1/2 Pork  
81<sup>st</sup> 1/2 Mutton  
Coal Porters  
5<sup>th</sup> 1/2 Mutton  
W<sup>ch</sup> Smith  
4<sup>th</sup> 1/2 1/2 of mutton  
Keeper Page  
4<sup>th</sup> 1/2 1/2 of mutton

Monday 25<sup>th</sup> January 1830 Tuesday 26<sup>th</sup> January 1830

Stock

Stock

18<sup>th</sup> 1/2 Beef  
72<sup>nd</sup> 1/2 Hal  
6<sup>th</sup> 1/2 Suet  
3<sup>rd</sup> 1/2 Pools  
14<sup>th</sup> 1/2 Pudding  
100 Eggs  
7<sup>th</sup> 1/2 Leaves  
2<sup>nd</sup> 1/2 Soups  
1<sup>st</sup> 1/2 Sandwich  
13<sup>th</sup> 1/2 Milk  
7<sup>th</sup> 1/2 Cream  
2<sup>nd</sup> 1/2 d<sup>th</sup> able  
12<sup>th</sup> 1/2 Lamb's feet  
1<sup>st</sup> 1/2 Parcel of Oysters

19<sup>th</sup> 1/2 Beef  
71<sup>st</sup> 1/2 Hal  
9<sup>th</sup> 1/2 Suet  
3<sup>rd</sup> 1/2 Pools  
14<sup>th</sup> 1/2 Pudding  
100 Eggs  
7<sup>th</sup> 1/2 Leaves  
2<sup>nd</sup> 1/2 Soups  
1<sup>st</sup> 1/2 Sandwich  
30<sup>th</sup> 1/2 Lean Bacon  
54<sup>th</sup> 1/2 Lard  
9<sup>th</sup> 1/2 Milk  
7<sup>th</sup> 1/2 Cream  
10<sup>th</sup> 1/2 lbs of Cod  
12<sup>th</sup> 1/2 Sols  
18<sup>th</sup> 1/2 Whittings  
15<sup>th</sup> 1/2 lbs of Sausages  
12<sup>th</sup> 1/2 = of Black Puddings  
43<sup>th</sup> 1/2 = of Pork  
58<sup>th</sup> 1/2 = of Mutton  
4<sup>th</sup> 1/2 Pullets  
50<sup>th</sup> 1/2 Oranges  
8<sup>th</sup> 1/2 Branches of bruses  
1<sup>st</sup> 1/2 Parcel of Oysters



Tuesday 26<sup>th</sup> January 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Minced 6 <sup>th</sup> Le Jarret au vermicelle	fish
A la Julienne	10 Aich. Bone of Beef
Poissons	6 <sup>th</sup> 2 <sup>nd</sup> of mutton
Lobster 1 <sup>st</sup> Le Turbot grillé au vin de Champagne	2 <sup>nd</sup> Beefsteaks
Crabs 1 <sup>st</sup> 1 <sup>st</sup> Les Soles frites	Steward's Room
Turbot 1 <sup>st</sup> 1 <sup>st</sup> Les Soles frites	fish
Soles 1 <sup>st</sup> 1 <sup>st</sup> Les Soles frites	40 Pound of Beef
Relèves	10 <sup>th</sup> Leg of mutton
18 <sup>th</sup> Le Pate de Pigeons a l'Anglais	10 Spare rib of Pork
Pigeons 1 <sup>st</sup> 1 <sup>st</sup> Le Filet de bœuf a la Bourgeoise	6 <sup>th</sup> Loim of mutton
Filet 15 <sup>th</sup> 1 <sup>st</sup> Le Filet de bœuf a la Bourgeoise	2 <sup>nd</sup> hash
Entrées	6 <sup>th</sup> Meat Pudding
meat 8 <sup>th</sup> Le Haricot de mouton aux navets	2 Sausages & Saurcrot
Pullet 2 <sup>nd</sup> La Mlanguette aux truffes	2 <sup>nd</sup> Beefsteaks Pie
Chickens 2 <sup>nd</sup> Les Poulets decoupees en hochepot	Pastry
Coat 1 <sup>st</sup> 5 <sup>th</sup> Le Cabillaud a la Provençal	fish
Rots	3 <sup>rd</sup> Loim of mutton
Chickens 2 <sup>nd</sup> Les Poulets	Coffee Room
Deal 4 <sup>th</sup> Les Sarcelles	fish
Relève	4 <sup>th</sup> Salt Beef
Les Darioles a la fleur d'oranges	4 <sup>th</sup> Mutton Chops
Entrémets	16 Salt Beef
Les Salsifis au beurre	8 Mutton
Les Pommes de terre a la crème	Hall
Les Tartelettes d'abricots	82 Salt Beef
Les gelée d'oranges	41 <sup>st</sup> Mutton
Puffet	6 <sup>th</sup> Salt Beef
17 <sup>th</sup> Aich Bone of Beef	Coal Porters
14 <sup>th</sup> Loim of veal	
P Pork	
Cola	
3 Pullet	
1 ribs of Lamb	
Sady Conyngham	
1 Shol of Lamb	
Sady Strathavon	
1 <sup>st</sup> Chicken	
2 <sup>nd</sup> V Deal	
2 <sup>nd</sup> Mince real	

Wednesday 27 January 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
A la Bressy	Soup
Me Couronné aux croûtes	9 Leg of mutton
Me Macaroni	2 <sup>nd</sup> Veal Pie
Poissons	2 <sup>nd</sup> hash
Lobster 1 <sup>st</sup> Les Merluches salées	Steward's Room
Crabs 1 <sup>st</sup> 2 <sup>nd</sup> Les Merlans frites	16 <sup>th</sup> Fillet of veal
Mince 1 <sup>st</sup> 2 <sup>nd</sup> Les Merlans frites	2 <sup>nd</sup> Leg of Pork
Relèves	16 <sup>th</sup> Shum of mutton
Crab 1 <sup>st</sup> 1 <sup>st</sup> Le Chapon a la Chipolata	8 <sup>th</sup> Shol of D.
Larding 1 <sup>st</sup> 1 <sup>st</sup> Le Crisseau de Chevreuil	2 <sup>nd</sup> Poulet bouff
Entrées	2 <sup>nd</sup> Rabbit Pie
1 <sup>st</sup> Les Botelettes d'agneau panies	2 <sup>nd</sup> Beefsteaks Pie
2 <sup>nd</sup> 2 <sup>nd</sup> Le Saut de volailles aux huitres	2 <sup>nd</sup> Beefsteaks Pudding
3 <sup>rd</sup> 2 <sup>nd</sup> Les Boudins de lapereaux a la Richelieu	1 <sup>st</sup> P. C. Head
4 <sup>th</sup> 1 <sup>st</sup> Les Escallopes de turbot a la 1 <sup>re</sup> d'hotel	Pastry
Rots	3 <sup>rd</sup> 2 <sup>nd</sup> of veal
Chickens 2 <sup>nd</sup> Les Poulets	2 <sup>nd</sup> P Pork
Pigeons 2 <sup>nd</sup> 2 <sup>nd</sup> Les Pigeons	Coffee Room
Reading 2 <sup>nd</sup> 2 <sup>nd</sup> Les Pigeons	7 <sup>th</sup> Chump of veal
Relève	2 <sup>nd</sup> P Pork
Les Prioches au fromage	Hall
Entrémets	61 <sup>st</sup> Veal
Les Haricots a la Bretonne	32 P Pork
Les Cufs pochez au jus	31 Mutton
Les gelée d'ananas	Kitchen
Les Tartelettes de Pommes	9 <sup>th</sup> Veal
Puffet	6 <sup>th</sup> P Pork
36 <sup>th</sup> Shum of mutton	10 <sup>th</sup> Mutton
2 <sup>nd</sup> Sausages & Saurcrot	Coal Porters
1 <sup>st</sup> Four Quarter of Lamb	
Cola	
3 Pullet	
1 ribs of Lamb	
Sady Conyngham	
1 Chicken	
1 Lamb Chops	
Sady Strathavon	
2 <sup>nd</sup> Beefsteaks	
1 <sup>st</sup> V Chicken	
2 <sup>nd</sup> V Sweet breads	
	7 <sup>th</sup> Mutton Chops
	2 <sup>nd</sup> Beefsteaks
	1 Cold Pullet
	Robson
	4 <sup>th</sup> Beef for Tea



Wednesday 27<sup>th</sup> January 1830. Thursday 28<sup>th</sup> January  
 Stock The Council Luncheon

10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
 6 Suet  
 3 Potatoes  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 3 Sack of flour  
 16 Butter  
 250 Eggs  
 14 Milk  
 7 Cream  
 2 do dble.  
 4 Pullets  
 50 Lemons  
 12 Onions  
 1 Parcel of Crysters.

The King's dinner extra

26 Soup  
 26 Fried Whittings  
 7 Mutton Chops.  
 26 W Chicken  
 26 P<sup>o</sup> D<sup>o</sup>

Chickens 2 Les Poulets rotis  
 Chickens 2 Les Poulets grillés  
 26 Le Pâté de gibier  
 26 Le Pilet de veau a la gelée  
 Chickens 2 Les Tricassées de Poulets  
 26 L'Eminec de faisans  
 mutton 15<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Cotelettes de mouton  
 mutton 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Cotelettes de veau  
 26 La Salade de soles  
 26 La Chicorée  
 Le Patisserie  
 La Gelée

Buffet

Les Potages au Vermicel  
 Au consommé aux croûtes

1 W ribs of Lamb Cold

2 Pullets

Pages

13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W Beef  
 1 W Pullet  
 26 P Pork

Thursday 28<sup>th</sup> January 1830.  
 His Majesty's Dinner

(189)

Potages  
 26 Les Pêches de veau en tortue  
 Chickens 2 Le Rochepot de Poulets  
 26 Aux Quenelles de faisans  
 A la Purée de navets.  
 Poissons  
 26 Les Fenchas a la Genevoise  
 26 Le Turbot au vin de Champagne  
 Whittings 6 Les Merlans farcis  
 Sole 12 Les Soles d'epilans  
 Whittings 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

Poulets

Pigeons 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Pâté de Pigeons dressé  
 Pullets 2 La Casserole aux ris de veau de volailles

Plumcs

Turkey 1 Le Dindon truffé a la financière  
 Wmpe 25<sup>1</sup>/<sub>2</sub> La Culotte de boeuf aux choux

Entrées

Mutton 1 Les Cotelettes d'agneau panées  
 Wmpe 2 Les Filets de Canard a la bigarade  
 Crysters 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Pâtés aux herbes  
 Loim 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Pâtés de mouton  
 Pullets 2 Le Saute de Poulardes aux truffes.  
 Mutton 2 Les Filets de Canetons aux poires d'asperges.  
 Local butch 1 Les Ris de veau piqués au jus  
 Whittings 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Tricandreau a la Chicorée  
 mutton 11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Poulets pochés en Macédoine  
 Chickens 2 Les Faisans rotis aux truffes  
 26 Le Cuisseau de venaison a l'Allemande  
 26 Le Jambon a la Choucroute  
 Local butch 12 Les Pieds d'agneau a la portollette.  
 Sole 2 Les Filets de soles a l'estragon  
 Pullets 2 Les Polanquette de volailles aux nouilles  
 26 L'Eminec de boeuf aux cornichons

Buffet

26 Sir Loim of Beef  
 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W of mutton  
 1 Haunch of venison  
 1 Fore Quarter of Lamb  
 Cold

4 Pullets  
 1 Ribs of Lamb

Poulets.  
 26 La Hane de Sanglier  
 26 Le Pâté de faisans  
 Plumes  
 26 Le Chapon a l'aspique d'estragon  
 26 Les Faisans en oiseau

Pots.

Chickens 2 Les Poulets  
 26 Les Faisans  
 26 Les Recasses  
 Ducks 2 Les Canards Sauvages

Rélevés

Le Belvédère  
 Le Chateau  
 Le Moulin d'Or  
 La Ruine

Entrées

Les Asperges  
 Mutton 2 Les Cardons a la moëlle  
 26 Les Haricots a la m<sup>re</sup> d'hotel.  
 Les Pommes de terre a la bechamel  
 La Macédoine de fruits.  
 La Gelée d'ananas  
 La Crème au maraschino  
 La Crème a la vanille  
 Solsters 2 Les Homards au gratin  
 Les Truffes sautées a l'Italienne  
 La Mayonnaise de volaille  
 26 Les Salade de Carillonnat  
 Mutton 26 Les Poultes a la moëlle  
 Le Soufflé aux cerises  
 La Charlotte de Pommes.  
 Les Paignets a l'orange

Lady Comyngham

2 W Sore Breasts  
 1 W Chicken

Lady Strathavon

1 Lamb fry  
 1 W Chicken  
 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Soup







Friday 29<sup>th</sup> January  
Stock

19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
71<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
14 Butter  
100 Eggs  
11 Milk  
7 Cream  
2 do dble.  
9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Leg of mutton  
8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Nk of do  
1 Barrel of Oysters  
50 Lemons  
48 lbs of Pork  
53 do of Mutton  
4 Pullets  
2 Pullets for truffling  
2 do for Pie

1830. Saturday 30<sup>th</sup> January  
Stock

19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
72 Veal  
51<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Suet  
3 Fowls  
15 Butter  
300 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 do of yeast  
1 Barrel of Oysters  
50 Oranges  
8 Bunches of Cresses  
2 Chickens  
2 Pullets

Sir W. Knighton & Mr. Sicken

30 Julienne Soup  
30 Vermicelli Soup  
30 do Leg of Lamb  
30 Mutton Cutlets  
30 Polanquette of Chickens  
30 do Pullet  
30 Sea Bate

Saturday 30<sup>th</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

(191)

Potages  
30 et la Bonne femme.  
30 aux Raviolles

Poissons  
Whiting 4  
Cods lbs 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Carp 2  
Sole lbs 7  
Le Labillard et merlans  
La Raze au beurre noir

Rélevés  
30 Les Poulets aux nouilles  
30 Le gigot de sept heures

Entrées  
1 Les botelettes d'agneau panées  
30 Les Escallopes de veau à l'écossaise  
30 Les Filets de volailles à l'écarlatte  
30 L'Emmancé de bœuf aux cornichons

Rots  
30 Les Poulets  
30 Les Pigeons  
30 Les Percees

Rélevé  
Les Pommes au beurre

Contrémets  
Les Topinambours au beurre  
Les Champignons à l'Italienne  
Les Farfallettes à la Windsor  
La Crème de framboises

Proffet  
17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Aich Bone of Beef  
8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Shof of mutton.  
8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Spare rib of Pork  
Cold

3 Pullets  
1 Rib of Lamb  
Lady Conyngham  
1 Rib of Lamb  
1 do Wood Cook  
23 Pork Chops

Pastey.  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Nk of mutton

Pages.  
30 Soup  
9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Aich Bone of Beef  
30 Loin of Pork  
30 Stewed Beefsteaks.  
Stewards Room

17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Aich Bone of Beef.  
16<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Shire of mutton.  
30 Nk of Pork.  
8 Nk of mutton.  
30 Beefsteaks  
30 C. Teal.  
30 Cold meat  
30 Champ of veal  
30 do veal.

Kitchen  
18 Salt Beef  
9 Mutton

Hall  
61<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Salt Beef  
62 Mutton.

Coffee Room  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
7 Salt Beef

Coal Porters  
6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Salt Beef

The King's Supper.  
30 Chicken & Vermicelli

Mr Seymour  
30 Vermicelli Soup  
30 Mutton Chops  
1 do Chicken



Sunday 31<sup>st</sup> January 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages	Pages	
À la faubonne	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef	
aux Quenelles au consommé	1 Chicken	
À la Purée d'haricots	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton	
Poissons	28 Soup	
haddock 2 Les Merluches sautées		Steward's room
Soles 3 Les Soles et perles	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef	
Smelts 8 Les Smelts et perles	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton	
Rélevés	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Shoulder of mutton baked	
2 <sup>nd</sup> Lord Le Quartier d'agneau aux épinards	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Liver & Bacon	
3 <sup>rd</sup> Le Chopin à la Chipolata	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 1 <sup>st</sup> veal	
Entrées	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 1 <sup>st</sup> Pork	
mech 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Haricots de mouton aux navets	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Poulet boeuf	
Chicken 2 La Tricassie aux Champignons	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Cold meat	
mech 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Grenadins de veau piqués	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash	
Lardings 2 Les Poudins à la Richelieu		Coffee room
Plots	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef	
Chicken 2 Les Poulets	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton chops	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Lièvre		Pastry
Rélevé	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef	
Les Pastellets à la bonne femme		Hall
Entrée	81 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef	
Les Nouveaux glaces	40 Mutton	
La Chicorie au jus		Coal Porters
La Gelée d'ananas	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef	
Les Gateaux à la d'orties		Kitchen
Puffet.	16 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef	
24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Six Loins of Beef	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton	
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton		M <sup>r</sup> Seymour
1 Ribs of Lamb	20 Soup	
Cold	1 Chicken	
3 Pulletts	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 1 <sup>st</sup> Pork	
1 Ribs of Lamb		
Savvy Courtyngham		
20 Lamb chops		
1 1 <sup>st</sup> Chicken		
2 1 <sup>st</sup> Sweet breads		
The Lord Steward		
20 Mutton Soup		
1 1 <sup>st</sup> of Lamb		
20 Puddings		

Sunday 31<sup>st</sup> January 1830. Monday 1<sup>st</sup> February 192

Stocks	Stocks
20 Beef	19 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
71 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal	69 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
6 Suet	6 Suet
3 Birds	3 Birds
7 Loaves	18 Butter
2 Soups	100 Eggs
1 Sandwich	7 Loaves
9 Milk	2 Soups
7 Cream	1 Sandwich
2 1 <sup>st</sup> dble	11 Milk
3 Sack of flour	7 Cream
14 Butter	1 1 <sup>st</sup> dble
100 Eggs	54 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Lard
1 Barrel of Oysters	54 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> fat Bacon
	50 Lemons
	50 Oranges
	8 Pickles of Cress
	1 Barrel of Oysters



Monday 1<sup>st</sup> February 1830  
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
hinde 7 <sup>2</sup> Le Jaret de veau Les Purées de navets Au Consommé de faisans	9 Leg of mutton 2 <sup>2</sup> Mal bullets 2 <sup>2</sup> Rabbit Pie 2 <sup>2</sup> Soup
Poissons	Steward's room
turbot 1 Le Turbot et merlans Whiting 4 Les Tenches ou les Genevoises Lobster 1 Le Cabillaud à la Choucroute Pheasant 2 <sup>2</sup>	15 <sup>2</sup> Fillet of veal 16 Chine of mutton 2 Liver & Bacon 14 Mutton Soup
Rélevés	8 Spare rib of Pork 6 <sup>2</sup> Loins of mutton 2 Pork Chops 7 <sup>2</sup> Shol of mutton broiled 2 Leg of Pork 2 <sup>2</sup> Cold Meat
Entrées	Pastry
2 <sup>2</sup> Le Saute de volailles aux truffes 2 <sup>2</sup> L'Emincé de volailles à la reine muck 10 Les Cotelettes de veau au naturel 2 <sup>2</sup> Les Escallopes de faisans à l'Italienne	3 <sup>2</sup> A Pork 4 Mutton 5 A Pork
Rotis	Coffee room
2 <sup>2</sup> Les Poulets 2 <sup>2</sup> Les Pécasses	
Rélevés	Kitchen
Les Pâtés ou les Crème	17 A Pork 7 <sup>2</sup> Mutton
Entrées	Hall
Les Epinards Les Omelettes aux fines herbes Les Crème à l'Anglaise Les Colimaçons de jambon	92 A Pork 41 <sup>2</sup> Mutton
Pouffes	Coal Porters
2 <sup>2</sup> Chine of mutton 1 Shol of Lamb 2 Liver & Bacon	6 <sup>2</sup> A Pork
Cold	Keeper Page
3 Pullet 1 ribs of Lamb	8 <sup>2</sup> A No of mutton
Assiette Volante	W. Marable
Opeter 8 <sup>2</sup> 3 Les Pâtés aux hûtres	2 <sup>2</sup> Vermicelli Soup 2 <sup>2</sup> Chicken 2 <sup>2</sup> Mutton Chops
The Lord Steward	
1 ribs of Lamb 7 <sup>2</sup> A No of mutton 1 A Chicken	

193  
Tuesday 2<sup>nd</sup> February 1830  
His Majesty's Dinner

Potages	Rotis
hils 1 Les Tendons d'agneau en hochepot 2 <sup>2</sup> Au Consommé aux croudes La Purée de haricots blancs Les Crème de venaison	2 <sup>2</sup> La Hane de Sanglier 2 <sup>2</sup> Le Pâté de Chapon
Poissons	Planes
Whiting 4 Les Merlans aux fines herbes sols 3 Les Soles au vin de Champagne Comp 3 Les Carpes en matelotte Cold les 9 Le Cabillaud à la provençal Opeter 2 <sup>2</sup>	Les Partelettes à la vindicée Les Partelettes de Pêches
Rélevés	Rotis
2 <sup>2</sup> Le Chapon aux truffes 2 <sup>2</sup> Les Poulardes à la toulouse 2 <sup>2</sup> Le jambon à la Choucroute 2 <sup>2</sup> Les Perdreaux braisés aux choux	2 <sup>2</sup> Les Poulets 2 <sup>2</sup> Les Pigeons 2 <sup>2</sup> Les Canards 2 <sup>2</sup> Les Vairons
Rotis	Rélevés
2 <sup>2</sup> La Culotte de bœuf aux celeri Turkey 1 Le Dindon à la Chipolata	Le Monument L'Atche Triumphant L'Eglise La Chaumière et Paroisse
Planes	Entrées
Pullet 1 La Chortreuse blanquette de volailles 2 <sup>2</sup> La Casserole au ris purée de faisans	Les Epinards Les Cardons ou les moëlle Les Salsifis au beurre Les Navets glacés Les Crivettes La Salade de turbot Le Macaroni ou l'escalotte Les Omelettes aux truffes La gelée d'orange La gelée de myrtille La Crème au caramel La Crème de framboises
Entrées	Pouffes
2 <sup>2</sup> Les Pâtés de faisans au jus 2 <sup>2</sup> Les Pâtés de mouton au jus 2 <sup>2</sup> Les Roudins de lapreaux à la reine muck 8 Les Cotelettes de veau en papilottes Pullet 2 Le Saute de Poulardes aux truffes Pullet 2 Le Saute de volailles à l'écossaise auchs 2 Les Canelons aux navets 2 <sup>2</sup> Les Pilets de Canards à l'orange 2 <sup>2</sup> Les Ris de veau aux epinards 2 <sup>2</sup> Les Grenadins de veau aux epinards Opeter 12 Les Pieds d'agneau Sauce royale hils 1 Les Cotelettes d'agneau à la jardinière Pullet 2 La Blanquette aux champignons sols 2 Les Pilets de soles à la turc Pullet 2 Les Quenelles de volailles à la N <sup>o</sup> et hotet 2 <sup>2</sup> Les Pilets de turbot à la hollandaise 2 <sup>2</sup> Les Escallopes de faisans 2 <sup>2</sup> L'Emincé de mouton	2 <sup>2</sup> Le Turbot bouilli 12 Les Soles et merlans 1 Maunch of venison 16 Chine of mutton 2 <sup>2</sup> Pâté de mutton Chine of W <sup>o</sup> Bacon Cold
Assiette Volante	Cold
2 <sup>2</sup> Les Pilets de Canards à l'orange 2 <sup>2</sup> Les Ris de veau aux epinards 2 <sup>2</sup> Les Grenadins de veau aux epinards Opeter 12 Les Pieds d'agneau Sauce royale hils 1 Les Cotelettes d'agneau à la jardinière Pullet 2 La Blanquette aux champignons sols 2 Les Pilets de soles à la turc Pullet 2 Les Quenelles de volailles à la N <sup>o</sup> et hotet 2 <sup>2</sup> Les Pilets de turbot à la hollandaise 2 <sup>2</sup> Les Escallopes de faisans 2 <sup>2</sup> L'Emincé de mouton	5 Pullet 1 ribs of Lamb



Tuesday 2<sup>nd</sup> February 1830.  
Family Dinners

The Council Luncheon

20 Le Pâté de gibier  
20 Le Jambon à la gelée  
Chickens 2 Les Poulets grillés  
Chickens 2 Les Poulets rotis  
meats 14 1/2 Les Côtelettes de mouton  
meats 8 Les Côtelettes de veau  
Chickens 2 La Tricassée de Poulets  
Loin 22 1/2 Les Beefsteaks  
Les Chénarades  
Lobsters 2 La Salade de homards.

Le Pâtisserie  
La gelée

Duffet

Le Potage au Vermicel  
au consommé aux croûtes  
1 ribs of Lamb  
2 Pullets

Pages of the Presence

9 1/2 Leg of mutton  
3 Livers & Bacon  
1 fish

Lady Conyngham

1 ribs of Lamb  
1 Chicken

The Lord Alcock

7 1/2 Mutton Chops.  
2 1/2 Pigeons

Pages

fish  
8 Rich Bone of Beef  
2 Loin of Pork  
3 Liver & Bacon

Steward's room

2 fish  
17 1/2 Rich Bone of Beef  
21 Haunches of mutton.  
5 1/2 Braised Livers  
2 Pouletti boeuf  
7 Veal Pie  
6 1/2 Pot of mutton  
2 hash  
2 1/2 Loin of Pork  
1 A hare

Pantry

1 fish  
3 1/2 Loin of Lamb

Kitchen

17 1/2 Salt Beef  
9 Mutton

Hall

63 Salt Beef  
60 1/2 Mutton

Council Servants

21 1/2 Salt Beef  
10 1/2 Mutton.

Coal Porters

7 1/2 Salt Beef

Coffee room

9 1/2 Leg of mutton  
1 fish.

Tuesday 2<sup>nd</sup> February 1830. Wednesday 3<sup>rd</sup> February 1830. (194)

Stock

Stock

3 1/2 Beef  
9 1/2 Veal  
12 Suet  
3 Porks  
18 Mutton  
250 Eggs  
9 Milk  
12 Cream  
8 Loaves  
3 Soups  
2 Sandwich  
6 b. feet.  
18 lbs of Cocoa  
20 Soles  
15 Whittings  
24 flounders  
55 lbs of Pork  
42 - of Mutton  
1 Barrel of Oysters  
5 Dble Cream

19 1/2 Beef  
12 1/2 Veal  
6 1/2 Suet  
3 Porks  
16 Butters  
100 Eggs  
7 Doones  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
1 Barrel of Oysters  
12 Portuguese Onions  
12 1/2 lbs of Truffles  
8 B of Cresses  
17 1/2 lbs of Polk Pickings  
19 1/2 - of Sausages  
4 Pullets.



Wednesday 3<sup>rd</sup> February 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages	The Lord Steward
À la Printanière	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Soup
La Purée d'haricots	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Minced beef
Au Consommé aux croûtes	Pages
Poissons	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup
Whittings 6 Les Merlans et soles	8 Chump of veal
Coat lbs 9 Le Cabillaud	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loins of mutton
Cyprin 2 <sup>nd</sup> 2	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Spring of Pork
Rélieves	Steward's Room
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 2 Lamb 1 Le Quartier d'agneau aux épinards	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Fillet of veal
turkey 1 <sup>st</sup> 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Dindon aux truffes	16 Chine of mutton
Entrées	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P Pork
neck 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Cotelettes de mouton à la minute	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beefsteaks
Pullets 2 Le Gâteau de poulets aux champignons	7 Loins of mutton
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Rôis de veau piqués au jus	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Saucé de volailles aux truffes	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Breasts of mutton
Rots	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup
Chickens 2 Les Poulets	Pastry
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Pigeons	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
Rélieve	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P Pork
Les Beignets de pommes	Kitchen
Entrémets	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
Lobsters 2 Les Homards au gratin	7 P Pork
La Chénouille au jus	9 Mutton
Les Cotelettes d'abricots	Hall
La Gelée de vin	51 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
Puffet	25 P Pork
16 Loins of veal	46 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
1 Fore Quarter of Lamb	Coffee Room
1 Pigeon ham	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
Cold	3 P Pork
3 Pullets	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
1 Libs of Lamb	Coal Porters
Assiette Volante	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
fat-tires 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Petits Pâtés de foies gras	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P Pork
The King's Supper	M <sup>rs</sup> Opperman
1 P <sup>re</sup> Chicken	form 1 Chickens
Lady Conyngham	O <sup>ne</sup> Veal
1 Loins of Lamb	form 1 Chicken

Thursday 4<sup>th</sup> February 1830. (195)  
His Majesty's Dinner

Potages	Pages.
À la Purée de moules	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sir Loins of Beef
Au Mouton à l'orge	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Turkey
Aux Raviolles	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Nk of mutton
Poissons	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Cabillaud et éperlans	Steward's Room
dozen 9 Poroid Sprats	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Nk of mutton
Rélieves	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sir Loins of Beef
Quarter 1 Le Quartier d'agneau aux épinards	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P <sup>re</sup> veal
neck 16 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Loin de veau en ficelle	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beefsteaks
harding 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton
Entrées	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Turkey
Libs 1 Les Cotelettes d'agneau panis grillés	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Ham & Marshes Turnips
Pullets 2 Les Poulardes aux nouilles	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork chops
Pullets 2 Le Saucé de volailles aux herbes	7 Mutton Haricots
Pullets 2 Les Escallopes de volailles aux champignons	2 Sausages & Sourmout
Rots	Pastry
Chickens 2 Les Poulets	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P <sup>re</sup> veal
W <sup>h</sup> ducks 2 Les Canards	1 Chicken
Rélieve	Kitchen
Le Gâteau de brunswick	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P <sup>re</sup> veal
Entrémets	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Breasts 3 Les Cardons à la maitre	Coffee Room
Les Pommes de terre frites	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P <sup>re</sup> veal
La Gelée aux cerises	1 Chicken
Le Flanc de veau	Hall
Puffet	80 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P <sup>re</sup> veal
23 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sir Loins of Beef	41 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Neck of mutton	Coal Porters
1 Libs of Lamb	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P <sup>re</sup> veal
Cold	M <sup>rs</sup> Opperman
3 Pullets	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Nk of mutton
1 Libs of Lamb	O <sup>ne</sup> Veal
The King's Supper	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Nk of mutton
1 Chicken & Vermicelli	
The Lord Steward	
1 W <sup>h</sup> Chicken	
1 Loins of Lamb	



Thursday 4<sup>th</sup> February 1830 Friday 5<sup>th</sup> February 1830

Stock

Stock

19½ Beef  
71½ Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
16 Butter  
100 Eggs  
7 Bones  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 d<sup>o</sup> dble  
54½ Fat Bacon  
52 Lard  
½ Sack of flour  
24 Bushels of Potatoes  
12 d<sup>o</sup> of Turnips  
2 Pullets  
2 Chickens  
1 Barrel of Oysters

19½ Beef  
73 Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
14 Butter  
100 Eggs  
9 Milk  
7 Cream  
4 d<sup>o</sup> dble  
2 Pigs heads  
23½ Leg of Pork  
12 C. feet  
4 heels  
1 Barrel of Oysters  
3 lbs of Haricots  
50 Lemons  
50 Oranges  
8 Butcher's of Brussels  
4 Pullets  
49 lbs of Pork  
4½ = of Mutton

Friday 5<sup>th</sup> February 1830

196

His Majesty's Dinner

Potages  
A la Poudre femme  
A la Purée de pois  
Poissons  
2 Les Soles bouillies  
4 Le Cabillaud et merlans  
Relèves  
1 Le Chapon a la Chipolata  
6 Le Pâté de Pigeons a l'Anglaise  
Entrées  
L'Emincé de volailles a la reine  
Les Escallopes de soles a l'estragon  
Les Cotelettes de porc frais  
2 La Tricassée de poulet aux Champi.  
Rots  
2 Les Poulets  
Les Pigeons  
Le Lièvre  
Le Soufflé d'ananas  
Entremets  
Le Celeri a la crème  
Le Soufflé de truffes  
La Célé d'orange  
Les Cotelettes a la Windsor  
Dessert  
Chine of mutton  
A lb of veal  
1 B<sup>e</sup> Pheasant  
Cold  
3 Pullets  
1 Kib of Lamb  
Lady Conyngham  
8½ lb of mutton  
20 Chicken  
1 d<sup>o</sup> Sweet bread  
The Lord Steward  
6½ Veal puddings  
1 d<sup>o</sup> Pheasant  
Soup  
15 Chine of mutton  
1 Roiled Turkey  
2 Roiled Rabbits  
Steward's room  
15½ Fillet of veal  
30 Spring of Pork  
30 Leg of Pork  
10½ Chine of mutton  
30 Roiled beef  
2 Roiled Rabbits  
8 Mutton butters  
30 hash  
7½ lb of mutton  
30 Roiled veal  
Pastry  
3½ lb Pork  
Coffee room  
5½ lb Mutton  
3 lb Pork  
Kitchen  
10½ lb Mutton  
8½ lb Pork  
Hall  
82 lb Mutton  
40½ lb Pork  
Coal Porters  
7 lb Pork  
Keeper Page  
8½ lb of mutton  
M<sup>rs</sup> Opperman  
2 Whilings  
O' Seal  
2 Whilings  
A Hudson  
1 Chicken



Saturday 6<sup>th</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

**Potages.**  
 Pullets 1 La Poularde au ris  
 au consommé des foies gras  
 A la Purée de Celeri  
**Poissons**  
 turbot 1 Le Turbot au vin de Champagne  
 Lobster 5 Les Soles frites  
**Rélevés**  
 36 Les Pigeons aux choux  
 36 Le jambon a la Choucroute  
**Entrées**  
 36 Le Pâté de lapereaux au gratin  
 Pullets 2 Les Poulets Poêlés en macedoine  
 neck 10 Les Cotelettes de veau panées  
 L'pet. 12 Les Pieds d'agneau a la poulette  
 Pullets 2 Les Escallopes de volailles  
 Loin 8 Les Haricots de moutons aux navets  
**Rots.**  
 Chickens 2 Les Poulets  
 Pigeons 6 Les Pigeons  
 Bourgeois 5  
**Rélevés**  
 La Pouillie  
 La Prioche au fromage  
**Entrées**  
 Les Asperges  
 Les Œufs pochez au jus  
 Les Navets glacés  
 La Crème a l'Italienne  
 Les Canapés en feuilletage  
 Les Gateaux a la d'aillois  
**Puffet.**  
 36 Les de Mutton  
 36 Pheasant Studding  
 36 Lamb's fry  
 Assiette Volante.  
 Panto Capas 3 Les Pâtés aux hâtes  
**Cold**  
 1 Ribs of Lamb  
 3 Pullets

**Lady Conyngham**  
 7 1/2 Nk of mutton.  
 1 Lamb's fry  
 1 V hash  
**The Lord Steward**  
 1 Mol of Lamb.  
 1 V Chicken  
**Pages**  
 30 Soup  
 9 1/2 Chick Bone of Beef  
 1 Mol of Lamb  
 2 1/2 Liver & Bacon  
**Stewards Room**  
 16 1/2 Chick Bone of Beef  
 20 Staunch of mutton  
 36 Broiled Mol of mutton  
 2 1/2 Liver & Bacon  
 36 Pheasant Pie  
 36 V rabbits  
 36 Nk of mutton  
 36 Soup  
 36 hash.  
**Kitchen**  
 16 1/2 Salt Beef  
 3 1/2 Mutton  
**Pantry**  
 3 1/2 Nk of mutton  
**Coffee room**  
 9 Chick Bone of Beef  
**Hall**  
 30 1/2 Salt Beef  
 40 Mutton.  
**Coal Porters**  
 6 1/2 Salt Beef  
**M<sup>rs</sup> Giffenman**  
 3 Nk of mutton  
**O's Neat**  
 3 1/2 Nk of mutton

Saturday 6<sup>th</sup> February 1830 Sunday 7<sup>th</sup> February (197)

Stock

Stock

19 Beef  
 7 1/2 Veal  
 40 Suet  
 3 Fowls  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 11 Milk  
 7 Cream  
 4 5/8 Lean Bacon  
 4 Pullets  
 1 Parcel of Cysters

M<sup>r</sup> Seymour

26 Soup  
 1 V Chicken  
 36 Minced Beef

18 1/2 Beef  
 7 1/2 Veal  
 6 Suet  
 3 Fowls  
 14 Pullets  
 100 Eggs  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 2 Pullets  
 1 Parcel of Cysters  
 8 Parishes of Cysters  
 5 Sack of flour  
 5 3/8 Sand

M<sup>r</sup> Seymour

11 V Beef  
 2 Soles  
 1 Chicken

M<sup>r</sup> Cartwright

30 Soup  
 1 V Chicken  
 36 Lamb butlets  
 36 Pheasant

Sir W. Knighton

36 Veal butlets  
 36 Smelts  
 36 Whiting



Sunday 7<sup>th</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Aux Choux	Soup
Knuckle 6 <sup>th</sup> Les Jars de veau aux vermicelles	13 <sup>th</sup> A Beef
Aux Quenelles au consommé	2 <sup>nd</sup> C. Head
	3 <sup>rd</sup> Bouilliot mutton
Poissons.	Steward's room
Whiting 3 <sup>rd</sup> Les Merlans aux fines herbes	25 <sup>th</sup> Sir Loin of Beef
Coat les 5 <sup>th</sup>	8 <sup>th</sup> Leg of mutton
Smelts 8 <sup>th</sup> Les Cabillauds et eschoues	2 <sup>nd</sup> Roasted Shol of mutton
Oysters 12 <sup>th</sup>	2 <sup>nd</sup> C. Head
Rélevés	9 <sup>th</sup> Spare rib of Pork
2 <sup>nd</sup> Le gigot de sept heures	2 <sup>nd</sup> Pouilli boeuf
Capon 1 <sup>st</sup> Le Chapon roti aux truffes.	7 <sup>th</sup> Real butlets.
Entrées	2 <sup>nd</sup> Boiled veal.
Chicken 2 <sup>nd</sup> La Picaissée de Poulets au macaroni	2 <sup>nd</sup> Bacon & greens
ribs 1 <sup>st</sup> Les Cotelettes d'agneau pommés grillés	
sweet bread 3 <sup>rd</sup> Les Ris de veau piqués au jus	
Lardons 3 <sup>rd</sup>	
Pullet 2 <sup>nd</sup> Les Saute de volailles a la royal.	
Legons les 25 <sup>th</sup>	
Rots.	Pastry.
Chicken 2 <sup>nd</sup> Les Poulets	4 <sup>th</sup> A Beef
Veal 3 <sup>rd</sup> Les Parcelles	16 <sup>th</sup> A Beef
Rélevé	8 <sup>th</sup> Mutton
Les Flanc de carioles	
Entrémets	Hall.
Les Topinambours	80 <sup>th</sup> A Beef
La Chicorie au jus	39 <sup>th</sup> Mutton
La Letée aux citrons	
Les Tourte de mirables	
Pouffet.	Coal Porters
25 <sup>th</sup> Sir Loin of Beef	6 <sup>th</sup> A Beef
8 <sup>th</sup> A No of mutton	2 <sup>nd</sup> Mutton
2 <sup>nd</sup> R <sup>th</sup> Pork	
Cold	M <sup>rs</sup> Oppferman
3 Pullet	1 Chicken
1 Ribs of Lamb.	
Lady Conyngham	O' Neat.
8 <sup>th</sup> A No of mutton.	2 Soles.
1 <sup>st</sup> Chicken	
The Lord Steward	The Kings Supper
2 <sup>nd</sup> A Pigeons	1 Chicken
2 <sup>nd</sup> Mutton Chops	
1 <sup>st</sup> A Sweet bread.	2 Soles
	4 Mutton Chops

Monday 8<sup>th</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	The Lord Steward
Knuckle 13 <sup>th</sup> A Mutton	1 <sup>st</sup> Chicken
Au consommé aux croûtes	6 <sup>th</sup> Mutton Chops.
Chicken 100 <sup>th</sup> A la Purée de Haricots	
Poissons.	Pages.
headlocks 2 <sup>nd</sup> Les Merlanches salées	8 <sup>th</sup> Loin of veal.
Whiting 6 <sup>th</sup> Les Merlans frits	2 <sup>nd</sup> Spring of Pork
Rélevés	2 <sup>nd</sup> Soup
Chicken 2 <sup>nd</sup> Les Poulets grillés L <sup>e</sup> Champignons	2 <sup>nd</sup> hash
2 <sup>nd</sup> Lamb 1 <sup>st</sup> Le Quartier d'agneau aux epinards	
Entrées	Steward's room
Pullet 2 <sup>nd</sup> La Planchette de volailles	2 <sup>nd</sup> Soup
Mutton 8 <sup>th</sup> Les Cotelettes de mutton a la soubise	10 <sup>th</sup> Chime of mutton.
2 <sup>nd</sup> Les Moudins a la Richelieu	6 <sup>th</sup> Loin of mutton
Knuckle 9 <sup>th</sup> Les Escallopes a l'ecossaise	2 <sup>nd</sup> Beefsteaks
Rots	2 <sup>nd</sup> Leg of Pork
Chicken 2 <sup>nd</sup> Les Poulets	5 <sup>th</sup> Roasted Liver
Knuckle 2 <sup>nd</sup> Les Canards Sauvages	2 <sup>nd</sup> Boiled veal
Rélevé	2 <sup>nd</sup> A No of Pork.
Choux Cakes	2 <sup>nd</sup> C. Hearts
Entrémets	2 <sup>nd</sup> Bacon
Maras 2 <sup>nd</sup> Les Cardons a la moelle	2 <sup>nd</sup> hash
Les Cœur a la tripe	
Le Pileme a Manger	
Les Tartelottes de framboises	
Pouffet.	Pastry
17 <sup>th</sup> Loin of veal	35 <sup>th</sup> A Pork.
2 <sup>nd</sup> Spring of Pork	
2 <sup>nd</sup> Chime of Mutton.	
Cold	Coffee Room
3 Pullet	5 <sup>th</sup> A Pork
1 Ribs of Lamb.	3 <sup>rd</sup> Mutton
Assiette Volante	Kitchen
Pullet 1 <sup>st</sup> Les Rôtes de volailles en mince	16 <sup>th</sup> A Pork
The Kings Supper	8 <sup>th</sup> Mutton
1 Chicken	
Lady Conyngham	Hall
1 Shol of Lamb	80 <sup>th</sup> A Pork
2 <sup>nd</sup> Minced Mutton	41 <sup>st</sup> Mutton.
	Coal Porters
	6 <sup>th</sup> A No of mutton
	Keeper Page
	7 <sup>th</sup> A No of mutton
	M <sup>rs</sup> Oppferman
	3 <sup>rd</sup> Mutton
	O' Neat
	2 <sup>nd</sup> Mutton. broth. & 1 Chicken



Monday 8<sup>th</sup> February 1830 Tuesday 9<sup>th</sup> February  
 Stock Stock

19<sup>th</sup> Beef  
 71<sup>th</sup> Veal  
 6 Suet  
 3 Fowls  
 16 Butter  
 200 Eggs  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 12 Milk  
 7 Cream  
 2 do dble  
 6 G. feet.  
 1 Barrel of Oysters  
 4 Pullets  
 50 Oranges  
 2 Whittings

19 Beef  
 72<sup>th</sup> Veal  
 6 Suet  
 3 Fowls  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 4 do dble  
 32 Lean Bacon  
 55<sup>th</sup> Port Bacon  
 25<sup>th</sup> lbs of Bacon  
 9<sup>th</sup> Sh of veal  
 20 lbs of Cool  
 15 Soles  
 16 Whittings  
 3 Haddock  
 55 lbs of Pork  
 55 = of Mutton.  
 1 Barrel of Oysters  
 50 Lemons  
 6 Dozens of Carrots  
 8 Bunches of Cresses

Tuesday 9<sup>th</sup> February 1830.  
 His Majesty's Dinner

157

Potages  
 A la Creme de vermicel  
 A la Pimentine  
 Au Consommé et Quenelles  
 Poissons  
 5<sup>th</sup> Le Cabillaud bouilli. Poivré Sprats.  
 5<sup>th</sup> Les Soles frites et bouillies  
 100<sup>th</sup> Rélèves  
 2<sup>th</sup> Le Chapon au gros sel  
 32<sup>th</sup> Le Jambon aux epinards  
 Entrées  
 11<sup>th</sup> Le Tricandean a l'oseille  
 13<sup>th</sup> Le Sauté de volailles aux truffes  
 2<sup>th</sup> Les Cotelettes d'agneau panées  
 1<sup>th</sup> Les Cervelles de veau a l'estragon.  
 3<sup>th</sup> Rots  
 2<sup>th</sup> Les Poulets  
 6<sup>th</sup> Les Pigeons  
 3<sup>th</sup> Rélève  
 Cabinet Pudding  
 Entremets  
 Les Omelettes aux truffes  
 Les Pommes de terre a la Creme  
 Les Rhubans en feuilletage  
 La Gelée de noyau.  
 Dessert  
 17<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
 36<sup>th</sup> Leg of Mutton.  
 1<sup>th</sup> Ribs of Lamb  
 Cold  
 3<sup>th</sup> Pullets  
 1<sup>th</sup> Ribs of Lamb  
 Lady Conyngham  
 1<sup>th</sup> Shot of Lamb  
 1<sup>th</sup> A Chicken  
 The Lord Steward  
 6<sup>th</sup> Pork chops  
 1<sup>th</sup> Ribs of Lamb  
 1<sup>th</sup> Sweet bread

Pages  
 1 Fish  
 9<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
 6<sup>th</sup> Sh of mutton  
 36<sup>th</sup> Veal & Bacon  
 Stewards room.  
 Fish  
 18<sup>th</sup> Rich Bone of Beef  
 10<sup>th</sup> Leg of Mutton  
 36<sup>th</sup> Bouillie beef.  
 36<sup>th</sup> Pigs Head  
 36<sup>th</sup> Loins of Pork  
 4<sup>th</sup> Breast of veal  
 36<sup>th</sup> Rabbit Pie  
 5<sup>th</sup> Sweet Pudding  
 36<sup>th</sup> Veal & Bacon  
 Pastry  
 Fish  
 36<sup>th</sup> Loins of mutton  
 Coffee room  
 Fish  
 9<sup>th</sup> Leg of mutton.  
 Hall  
 60<sup>th</sup> Salt Beef  
 39<sup>th</sup> Mutton  
 Kitchens  
 15<sup>th</sup> Salt Beef  
 8<sup>th</sup> Mutton  
 Coal Porters  
 6<sup>th</sup> Salt Beef  
 M<sup>rs</sup> Cyffermann  
 2<sup>th</sup> Soles  
 O'Neal  
 2<sup>th</sup> Soles.  
 M<sup>rs</sup> Williams  
 36<sup>th</sup> Mutton Chops



Wednesday 10<sup>th</sup> February 1830

His Majesty's Dinner

	Potages	Pages
	Aux Choux	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of Mutton
	Aux Raviolles	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup
Pullet 1	Le Chapon au ris	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> No of veal
	Poissons	2 C. Head & Bacon
Salt cod 1	Le Cabillaud sauté	Steward's room
Whiting 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Les Merlans et epereaux	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Fillet of veal
Smelt 8	Relèves	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of Pork
Lump 2	La Culotte de bœuf aux oleri	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of mutton
Chicken 2	Les Poulardes a la Chicorie	2 C. Head
	Entrées	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Roasted Shoulder of Mutton
duck 2	Les Canetons aux poix d'asperges	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Stewed Beefsteaks
neck 9	Les Cotelettes de veau en papillotte	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Haricot mutton
Pullet 2	La Blanquette de volailles aux truffes	10 No of mutton
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Les Ris de veau piqués au jus	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash
	Rots.	Rostry
Chicken 2	Les Poulets	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
Seal 3	Les Lancelles	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P. Pork
	Relève	Kitchen
	Les Souffles aux oises	7 Veal
	Entrémets	2 P. Pork
	Les Asperges	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
	Les Croûtes poches	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P. Pork
	Puffet.	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
15	Loim of Veal	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Westphalian Ham	2 P. Pork
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Chine of Mutton	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal
	Cold	25 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> P. Pork
3	Pullet	45 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
1	Ribs of Lamb	Mr Opperman
25 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Loim of Beef	1 Chickens
	The King's Supper	Mr Williams
1	Chicken & Kinnally	1 Sole
	Lady Conyngham	Proth.
7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	No of mutton	
1	Chicken	
	The Lord Steward	
1	Chicken	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Pork Chops	

Wednesday 10<sup>th</sup> February 1830

Stock

19	Pork
7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Veal
6	Suet
3	Pools
14	Butter
100	Eggs
7	Loaves
2	Soups
1	Sandwich
9	Milk
7	Cream
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	d <sup>o</sup> able
3	Pones of Marrow
4	Pullet
12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	lbs of Pork Pudding
18	- of Sausages
1	Panel of Oysters

Thursday 11<sup>th</sup> February 1830

Stock

19	Pork
7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Veal
6	Suet
3	Pools
14	Butter
100	Eggs
7	Loaves
2	Soups
1	Sandwich
6	C. feet
29 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Lean Bacon
43 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	fat D.
44 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Sand
3	Sack of flour
9	Milk
7	Cream
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	d <sup>o</sup> able
2	Lobsters
4	Pullet
1	Panel of Oysters
25	Oranges
50	Lemons
8	Punches of Cassow



Thursday 11<sup>th</sup> February 1830  
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Aux Nouilles	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
A la Purée d'haricots	1 Chicken
Aux Consommés aux croûtes	1 Tongue
Poissons	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Soup
turbot 1 Les Turbot et perles	Steward's Room
Smelts 6 Les Filets de soles a la M <sup>re</sup> d'hotel	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sir Loim of Beef
Soles 3 Les Filets de soles a la M <sup>re</sup> d'hotel	2 V Pulletts.
Relèves	1 Tongue
Turkey 1 Le Dindon a la Chypolordon	2 Boe rabbits
36 Le Jambon de Westphalia	36 W of Pork
Entrées	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of Mutton
Chicken 2 Les Truissies de Poulets	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> W of do
Pulletts 2 Les Filets de volailles a la marichal	28 Soup
necks 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Botelettes de mouton en haricots	28 hash
fillet 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Tricandeau a l'osilles	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Shol of Mutton
Lardons 1	Pastry
Rots	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
Chicken 2 Les Poulets	1 Chicken
Pigeons 3 Les Pigeons	Coffee room
Charolais 36 Les Perceuses	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
Relève	1 Chicken
Les Pouillies	Kitchen
Entrémets	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
Lobsters 2 Les Homards au gratin	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Les Salsifis au beurre	Hall
La gelée de vin	80 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
Les Tartelettes a la Windsor	42 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Puffet	Coal Porters
20 Sir Loim of Beef	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> W of mutton	M <sup>re</sup> Opperman
1 Fore Quarter of Lamb	2 Soles
Cold	M <sup>re</sup> Williams
5 Pulletts	1 Chicken
1 ribs of Lamb	
Assiette Volante	
Cyprien 3 Les Vates aux huitres	
Lady Conyngham	
1 A Sweet bread	
1 Shol of Lamb	
The Lord Steward	
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kial Gulletts	
2 Beef	

Friday 12<sup>th</sup> February 1830  
His Majesty's Dinner

201

Potages	Pages
A la Bonne femme	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Champ of veal
Aux Quenelles de lapreaux	26 Soup
A la Purée de Celeri	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loim of mutton
Poissons	36 Pigs head
Whiting 5 Les Merlans a la M <sup>re</sup> d'hotel	Steward's Room
Smelts 2 Les Cabillaud et Soles	17 Loim of veal
Charolais 1	26 Spring of Pork
Soles 3	20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Glanich of mutton
Relèves	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sk of mutton
36 Le Chapon a la financière	28 Pouilli boeuf
36 Le Gigot de sept heures	28 Omelette
Entrées	2 V Rabbits
Pulletts 2 L' Emince de volailles a la reine	36 Loim of Pork
necks 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Escallopes de veau a l'italienne	28 hash
Whiting 2 Les Cornards Sauvages a l'orange	Pastry
36 Les Filets de lapreaux	3 A Pork
Rots	Coffee room
Chicken 2 Les Poulets	7 A Mutton
36 Les Perceuses	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork chops
Relèves	Kitchen
Les Pommes au beurre	17 Mutton
Entrémets	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Le Macaroni a l'ecarlato	Hall
Les Epinards au jus	80 Mutton
La Tourte d'abricots	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Les Crème au caramel	Coal Porters
Puffet	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beef
15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Fillet of veal	Keeper Page
36 Sk of mutton	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sk of mutton
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Liver & Bacon	M <sup>re</sup> Opperman
Cold	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
3 Pulletts	M <sup>re</sup> Williams
2 D for Pie	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
6 Stewed & Plain Lobsters	Ann Hudson
1 ribs of Lamb	
The King's Supper	
2 Chicken	
2 Whiting	
Lady Conyngham	
8 Sk of mutton	
26 Pordilov Turkey	
1 ribs of Lamb	



Friday 12<sup>th</sup> February 1830. Saturday 13<sup>th</sup> February 1830.

Stock

19 Beef  
 71 1/2 Veal  
 6 Suet  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 5 Sack of flour  
 12 Milk  
 7 Cream  
 2 do able.  
 5 1/4 lbs of Mutton  
 1 Barrel of Oysters  
 25 Oranges  
 8 Bunches of Cresses

Stock

19 Beef  
 72 1/2 Veal  
 50 Suet  
 3 Potatoes  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 1 Sholt of Lamb  
 15 Butter  
 250 Eggs  
 9 Milk  
 7 Cream  
 1 do able.  
 4 Picklets  
 58 lbs of Pork  
 1 Barrel of Oysters  
 50 Oranges

M<sup>r</sup> Seymour

30 Soup  
 1 1/2 Chicken  
 30 Potatoes

Sir A. Warrard

1 Chicken & Vermicelli

Saturday 13<sup>th</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

202

Potages

6 1/2 Le Jaret de veau  
 Le Macaroni a la du Bourgh  
 Le consommé aux croûtes

Poissons

30 Le Cabillaud au naturel  
 5 Les Merlous frits

Rélevés

1/2 Lamb 1 Le Quartier d'agneau aux épinards  
 2 Les Poulets grillés Sauce aux Champ<sup>g</sup>

Entrées

2 Les Fricassées de Poulets a la lyonnaise  
 30 Les Canetons aux navets  
 8 1/2 Les Cotelettes de mouton panées  
 30 Les Filets de turbot a la Provençal

Rots.

2 Les Poulets  
 2 Les Sarcelles

Rélevé

Les Choux a la Cuillière

Entrémets

La Chicorie au jus  
 Le Celeri a la crème  
 Les Vénalis en feuilletage  
 Les Jellés de vin

Buffet.

10 1/2 Aitch Bone of Beef  
 30 Chine of mutton  
 5 C Head

Cold

3 Pullets  
 1 Ribs of Lamb  
 Assiette Volante.

Loir 7 1/2 Les Pâtés de mouton.

The King's Supper

1 Chicken & Vermicelli

Lady Conyngham

30 Mutton Soup  
 1 1/2 Rabbit

Pages

20 Soup  
 9 1/2 Aitch Bone of Beef  
 30 Loim of Pork  
 3 1/2 Stewed veal

Steward's Room.

15 1/2 Chine of mutton  
 17 Aitch Bone of Beef  
 30 1/2 Pork  
 4 Stewed veal  
 7 Sholt of mutton  
 3 C Head  
 30 Stewed Beefsteaks  
 3 Liver & Bacon  
 6 1/2 Loim of mutton

Pastery

4 1/2 No of mutton

Coffee room

6 Salt Beef  
 4 1/2 Mutton

Kitchen

17 1/2 Salt Beef  
 8 1/2 Mutton

Coal Porters.

8 Salt Beef

Hall

82 Salt Beef  
 39 1/2 Mutton

M<sup>r</sup> Oppferman

2 Soles

M<sup>r</sup> Williams

2 Soles

The King's Breakfast

2 Fried Whilings



Sunday 14<sup>th</sup> February 1830  
His Majesty's Dinner

Potages  
à la Bourgeoise  
à la Mouton  
à la Duennelle au consommé

Poissons  
Whiting 2 Les Merlans aux fines herbes  
Sole 4 Les Soles frites

Rélices  
Capon 1 Le Capon au consommé  
36 Le Bricanseau à l'osille

Entrées  
36 L'Emine de boeuf aux cornichons  
Chicken 2 Le Saut de volailles aux truffes  
36 Le Cabillaud à la choucroute  
36 Les Œufs pochés & la purée de fèves

Rots  
Chicken 2 Les Poulets  
36 Les Pécasses

Rélice  
La Tourte à la franchipane

Entrées  
Les Epinards au jus  
Les Salsifis au beurre  
La gelée d'orange  
Les Blancs de fruits

Muffet  
24 1/2 Liv Loim of Beef  
36 Hannoverian Beef  
8 1/2 Mutton  
Cold

36 Pullets  
2 ribs of Lamb

The King's Supper  
1 Chicken  
2 Whiting

Pages  
36 Soup  
14 1/2 V Beef  
36 Chicken Pie  
5 1/2 Mutton

M<sup>r</sup> Seymour  
6 Mutton  
36 2 V Pigeons  
36 Chatelet

Steward's room  
24 1/2 Liv Loim of Beef  
36 Picepleak Pudding  
36 Mouilli boeuf  
10 Leg of Mutton  
36 Pot veal  
36 Pigs head  
36 Loim of Pork  
2 1/2 Rabbits  
36 Neat Pie

Pastry  
5 1/2 V Beef  
Coffee room  
3 1/2 V Beef  
2 1/2 Mutton

Hall  
79 V Beef  
41 Mutton

Kitchen  
17 1/2 V Beef  
8 1/2 Mutton  
Coal Porters

M<sup>r</sup> Opperman  
7 V Beef  
2 1/2 Mutton  
M<sup>r</sup> Williams  
3 Mutton

M<sup>r</sup> Kramer  
2 Chickens & rice  
Sir A Marnard  
2 Fried Whiting  
1 B<sup>e</sup> Chicken

Sunday 14<sup>th</sup> February 1830 Monday 15<sup>th</sup> February (23)  
Stock Stock

20 1/2 Beef  
7 1/2 Veal  
6 1/2 Suet  
36 Fowls  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 do dole  
11 Mutton / Bricanseau  
1 Sarding  
2 1/2 lbs of Scribe  
4 Pullets  
1 Barrel of Oysters  
50 Lemons  
6 Dozen of Carrots  
8 Bunches of Cresses

Lady Conyngham  
36 Mutton Soup  
36 Pot Turkey

Lord Strathavon  
36 Pork Chops

20 1/2 Beef  
7 1/2 Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
14 Butter  
150 Eggs  
9 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 do dole  
11 Mutton / Bricanseau  
1 Sarding  
2 1/2 lbs of Scribe  
4 Pullets  
1 Barrel of Oysters  
50 Lemons  
6 Dozen of Carrots  
8 Bunches of Cresses

Lady Conyngham  
36 Vermicelli Soup  
36 Mutton of Lamb  
36 V Chicken

Lady Strathavon  
36 Mutton Soup  
36 A Veal



Monday 15<sup>th</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
36 La Bouillade au consommé	36 Soup
26 Consommé aux croûtes	36 Lamb cutlets.
26 aux Choux	8 1/2 No of mutton
Poissons	36 Curried C. Head
16 1/2 Le Turbot au vin de Champagne	Steward's Room
Whiting 16 1/2 Les Morlans frits	14 1/2 Fillet of veal
Shrimps 16 1/2	26 Leg of Pork.
Rélieves	16 1/2 Chines of mutton
36 Le Chapon a la Chipolata	26 Rabbit Pie
36 Le Cuiseau de Chevreuil piqué	26 Pouilli boeuf.
Entrées	26 1/2 No of Pork
Pullets 2 Les Escallopes de volailles aux Champignons	Shoulder of mutton
26 Les Filets de lapreaux sautés	26 hash.
26 Les Pieds d'agneau en papillote	26 Roastbeef
mech 10 Les Cotelettes de veau panées grillées	Kitchen
Rots	16 1/2 Mutton
Chickens 2 Les Poulets	9 1/2 Pork
W. ducks 2 Les Canards Sauvages	Coffee room
Réleve	36 Mutton
Le Soufflé d'ananas	2 1/2 Pork
Entrémets	Hall
Les Artichauts au beurre	8 1/2 Mutton
2 Les Homards au gratin	4 1/2 Pork
Les Jellés d'orange	Coal Porters
Les Colimaçons d'abricots	7 1/2 Pork
Puffet	Keeper Page
16 1/2 Loin of veal	7 1/2 No of mutton
8 Pigs Head	M <sup>rs</sup> Oppermann
36 Chines of mutton	1 Chicken
Cold	M <sup>rs</sup> Williams
3 Pullets	2 Soles.
1 ribs of Lamb	
Assiette Volante	
Pullet 1 Les Broquettes de volailles en emincé	
The King's Breakfast	
2 Fried Whittings	
Supper	
1 Chicken	
Pastry	
4 1/2 Pork	

Tuesday 16<sup>th</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
A la Hollandaise	1 Fish
A la Purée d'haricots	13 1/2 Chines of mutton
Aux Quenelles de volailles	26 Pouilli boeuf.
Poissons	26 Breast of Lamb.
26 1/2 Le Cabillaud au naturel	Steward's Room.
6 1/2 Les Epertans et sole	Fish
3 1/2	39 1/2 Round of Beef
26 1/2 La Cuvette de boeuf 1 <sup>o</sup> hachée	26 Leg of mutton
26 Les Faisans aux Choux	26 Rabbit Pie
Entrées	26 1/2 No of Pork
26 1/2 La Manquette de volailles aux truffes	4 1/2 Braized Liver
26 1/2 Les Filets de soles a l'estragon	7 1/2 No of mutton
26 1/2 La Tricassée de Poulets a la royale	26 Veal & Bacon
26 1/2 Les Cotelettes d'agneau aux poires	26 Braized Chump of veal
Rots	26 Pigs head
26 1/2 Les Poulets	4 Sausages & Serranet
26 1/2 Les Recasses	Pastry
Le Soufflé au fromage	Fish
Entrémets	4 1/2 No of mutton
Les Salisifs au beurre	Coffee room
Les Chicorees au jus	Fish
Les Crème au café	8 1/2 Leg of mutton
Les Croutilles en feuilletage	Kitchen.
Puffet	15 1/2 Salt Beef
17 1/2 Aitch Bone of Beef	8 Mutton.
26 1/2 Leg of mutton	Hall.
1 Lamb's fry	8 1/2 Salt Beef
Cold	40 Mutton.
2 Pullets	Coal Porters
14 1/2 Fillet of veal	6 1/2 Salt Beef
1 ribs of Lamb	M <sup>rs</sup> Williams
2 Lobster	Paoth
Assiette Volante	M <sup>rs</sup> Oppermann
not bread 2 Les Broquettes de ris de veau	4 1/2 No of mutton
The King's Breakfast	
2 Fried Whittings	
Supper	
1 Pork Chicken	



Tuesday 16<sup>th</sup> February 1830 Wednesday 17<sup>th</sup> February 1830

Stock

Stock

21 Beef  
72½ Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 Chickens  
2 Lbs of Lamb  
16½ Lbs of mutton  
16 Poles  
13 Whittings  
22 Lbs of Beef  
2 Poultry  
2 Pints of Oysters  
4 Pullet  
50 Lbs of mutton  
1 Barrel of Oysters  
12 Spanish Onions

Lady Comyngham

30 Lbs of mutton Soup  
30 Broiled Chicken

19 Beef  
70½ Veal  
6½ Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
1 C Head  
14 Butter  
100 Eggs  
½ Sack of flour  
13 Milk  
7 Cream  
2 d<sup>r</sup> able  
53½ Lard  
34 Loin Bacon  
8 Bunches of Cresses  
50 Granges  
1 Barrel of Oysters  
16½ Lbs of Sausages  
18 = of Bk<sup>d</sup> Puddings  
4 Pullet  
35 Lbs of tripe

Lady Comyngham

30 Lbs of mutton  
30 Lbs of Lamb

M<sup>r</sup> Seagun

30 Soup  
1 Loin of Lamb  
1 Chicken

Wednesday 17<sup>th</sup> February 1830

His Majesty's Dinner

205

Potages

30 Aux Raviolles  
A la Triantanerie  
La Purée de navets

Poissons

1 Le Turbot et merlans fuis  
4 Le Cabillaud aux pommes de terre  
1 Le Cabillaud aux pommes de terre

Relèves

2 Les Poulardes a l'espigue  
30 Le jambon a la choucroute

Entrées

30 Les Cotelettes de mouton  
2 Les Saute de poulardes a l'italienne  
80 Les Escallopes de veau a l'italienne  
30 Les Moudins de lapreaux

Rots

2 Les Poulets  
30 Les Sarcelles

Relève

Les Pommes au beurre

Entremets

La gelée de noyau  
Les Tartelletes de mirabelles  
Les Spinards au jus  
Les Ceufs pochez

Buffet

30 Lbs of mutton baked  
30 Tripe  
30 Bacon  
1 Quarter of Lamb

Cold

3 Pullet  
The Kings Breakfast  
2 Fried Whittings

Supper

1 Chicken

Pages

13 Loin of veal  
30 Spring of Pork  
4 hash mutton  
Tripe

Stewards room

15½ Loin of veal  
15½ Chine of mutton  
2 4<sup>th</sup> rabbits  
30 Pork Chops  
30 Tripe  
30 Broiled Loin of mutton  
2 Lbs of Sausages  
30 hash  
7½ Meat cutlets  
30 Eggs & Bacon

Pastry

3½ Veal  
1½ P Pork

Coffee room

6½ Chump of veal  
2½ P Pork

Kitchen

9½ Veal  
8 P Pork  
9½ Mutton

Hall

49½ Veal  
30 P Pork  
42 Mutton

Robson

1 Chicken

M<sup>r</sup> Williams

1 Chicken

M<sup>r</sup> Opperman

10 Veal & Broth



Thursday 18<sup>th</sup> February 1830  
His Majesty's Dinner

**Potages**  
Le Vermicel à la Vinaigre  
Aux quenelles de volailles  
A la Cresson  
**Poissons**  
Whiting 4 Les Merlans aux f<sup>er</sup>herbes  
soles 4 Les Soles frites  
**Rélevés**  
Pullets 2 Les Poulets grillés f<sup>er</sup> Champignons  
20 Les Pâté de lapreaux au gratin  
**Entrées**  
Ribs 1 Les Cotelettes d'agneau panés  
Pullet. 1 L'Emincé de volailles à la reine  
20 Les Poulets en hochepot  
20 L'Emincé de mouton à la Choronée  
**Rots**  
Chickens 2 Les Poulets  
2 Les Canards sauvages  
**Rélevé**  
Les Bisuits à la crème  
**Entrénets**  
La Gelée de vin  
Les Escallopes au gratin  
Les Pommes de terre  
Les Champignons au jus  
**Buffet**  
23<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sir Loin of Beef  
8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> A No of mutton  
1 Ribs of Lamb  
**Cold**  
3 Pullets  
2 Lobsters  
**The King's Breakfast**  
2 Whittings  
**Supper**  
1 Chicken  
**Pastry**  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W. Beef  
1 Chicken

**Pages**  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sir Loin of Beef  
1 Chicken  
1 Tongue  
6 Veal cutlets  
**Stewards room**  
23<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sir Loin of Beef  
21 Haunch of mutton  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> C. Ham  
Bacon  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loin of Pork  
2 B<sup>o</sup> Pullet  
1 Tongue  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pheasants  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> B<sup>o</sup> veal  
Cold meat.  
**Coffee room**  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W. Beef  
1 Chicken  
**Kitchen**  
18<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W. Beef  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
**Hall**  
81<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W. Beef  
13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
**Coal Porters**  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W. Beef  
**Robson**  
2 Soles  
**Lady Cuynggham**  
7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Soup  
1 W. Chicken  
**W. Mowbray**  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Soup  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Whittings  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chicken braised  
9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton cutlets  
1 W. Pullet  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lobster Salad

Thursday 18<sup>th</sup> February 1830 Friday 19<sup>th</sup> February  
Stock Stock

206

42<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
14<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
12 Suet  
8 Pork  
14 Pullet  
250 Eggs  
8 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
2 Ducklings  
12 Milk  
9 Cream  
2 d<sup>o</sup> dble  
12 Loaf  
3 Pullet  
1 Barrel of Oysters  
8 Branches of Cresses  
50 Lemons.

22 Beef  
71<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
11 Suet  
3 Pork  
12 Pullet  
150 Eggs  
5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lard  
10 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
Sandwich  
6 C. feet  
14 Milk  
13 Cream  
4 d<sup>o</sup> dble  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lean Bacon  
4 Pullet  
50 Pork  
1 Barrel of Oysters  
12 Spanish Onions  
1 Sieve of Button Onion



Friday 19<sup>th</sup> February 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages		Poulets	
Pullet 1	Les Poulets découpés au ris	20	Les Hure de Sanglier
	La Munioise	20	Le Pâté de foie gras.
30	Le Consommé aux nouilles	Planes	
30	Le Macaroni à la Du boug	1	Le Pot de fleurs.
Poissons		Rots	
Whiting 5	Les Merlans aux fines herbes	Chickens 2	Les Poulets
Soles 4	Les Filets de soles à l'estragon	30	Les Volailles
Coq les 8 1/2	Le Cabillaud au gratin	Pigeons 5	Les Pigeons
Cypres 1 1/4	Les langoustes et merlans frites	Marinades 5	Les Canards sauvages
Smelts 12		Walders 2	
Rélèves		Rélèves	
Larding 1	Le Cuisson de Chevreuil à la sobise	1	La Casque
Pullet 2	Les Poulets à la jardinière	1	Le Bouché
Not bread 2		1	Le Vase en Nougat.
auch 2	Les Canetons frites aux nouilles	1	Le Vase en pâte d'amandes.
Chicken 2	Les Poulets frites à la jardinière	Entrées	
Poulets		30	Le Dindon truffes à la française
2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Entrées		2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
1	Les Cotelettes d'agneau panées	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
30	Les Filets de lapereaux à la maréchale	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
1/2	Les Pieds d'agneau à la pouletto	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
3 Pains 4	Les Cervelles de veau à la ravigotto	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Pullet 2	Le Suprême de volailles aux truffes	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Pullet 2	Le Sauté de poulardes à l'écornette	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
30	Les Quenelles de Saumon royal	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
W. auch 2	Les Filets de Canards sauvages	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
30	Le Carré de veau à la soie	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Pullet 3	Les Filets de volailles en hochepot	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Larding 1	Les Grenadins de veau purée de celeri	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Not bread 3	Les ris de veau piqués purée de chicones	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Larding 3		2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Planes		2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Pullet 2	Les Chateaux Blancs aux pois d'asperges	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Therme bread 2	Le Pâté chaud à la financière	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Assiettes Volantes		2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Cypres 1 1/4	Les Pâtés aux huîtres	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
Loir 7	Les Pâtés de morue	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
30	Les Kisses ou la d'artois	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux
30	Les Croquettes de volailles	2 1/2	La Culotte de bœuf aux Choux

Friday 19<sup>th</sup> February 1830.  
Family Dinners

The Kings Breakfast		Lady Conyngham	
2 Whilings	Supper	7 1/2	Mutton Soup
1 Chicken		2 1/2	W Sweet breads
		30	Lamb cutlets
Pages		Merrick	
10 1/2	Soup	20	Stewed Beef
10 1/2	Leg of Mutton	10 1/2	Wermicelli Soup
10 1/2	Veal & Bacon		
10 1/2	Pork rabbit		
Stewards Room			
8	Mutton Soup		
15 1/2	Veal of veal		
22	Haunch of mutton		
6 1/2	Loir of mutton		
4 1/2	Pork of veal		
2 1/2	Pork of veal		
2 1/2	Beef		
2 1/2	Spring of Pork		
2 1/2	Pork of mutton		
2 1/2	hash		
Pastry			
3 1/2	W Pork		
Coffee room			
6 1/2	Shol of Mutton		
4	Pork chops		
Kitchen			
16 1/2	W Mutton		
8 1/2	Pork		
Hall			
7 1/2	Mutton		
4 1/2	Pork		
Keeper Page			
7 1/2	W of mutton		
Robson			
1	Chicken		







Sunday 21<sup>st</sup> February 1830

His Majesty's Dinner

Potages

meats 15<sup>lbs</sup> Mutton  
Au consommé aux croûtes  
La Purée de volailles  
Aux Choux

Poissons

Soles 3 Les Filets de soles a la turque  
Cebelles 4<sup>lbs</sup> Les Cigouilles a la Genevoise  
Crevettes 10 Les Cabillaud a la Provençal  
Smelts 12 Les Merlans et perlets  
Cysters 2

Contres Flanes

3<sup>lbs</sup> Le Quartier d'agneau aux épinards  
Pullets 2 Les Poulardes en macarone  
M<sup>re</sup> ducks 2 Les Canards Sauvages aux olives  
Goose 1 L' Cie braizé a la flamande

Druffet

3<sup>lbs</sup> La Culotte de bœuf a la Choucroute  
Pullets 2 Les Chapons rotis a la Chipolata

Flanes

3<sup>lbs</sup> Les Croustades en pain purées de gibier  
3<sup>lbs</sup> La Casserole au ris avec pieds d'agneau

Entrées

1<sup>lbs</sup> Les Botelettes d'agneau aux pois d'asperges  
Sardines 3 Les Ris de veau piqués purées de celeri  
Sardines 3  
Sardines 1  
meats 10<sup>lbs</sup> Les Tricandeaux a la Chicorie  
3<sup>lbs</sup> Les Boudins de lapreaux a l'Italienne

Pullets 2 Les Sautés de volailles aux truffes  
2<sup>lbs</sup> Les Sautés de poulardes aux mouilles  
3<sup>lbs</sup> Les Polanquettes aux Champignons  
3<sup>lbs</sup> L' Emincé de volailles a la reine

Assiettes Volantes

3<sup>lbs</sup> Les Pâtes a la margarine  
3<sup>lbs</sup> Les Croquettes de volailles

Druffet

27<sup>lbs</sup> Le Loin of Beef  
16<sup>lbs</sup> Chine of mutton  
1<sup>lbs</sup> 3<sup>lbs</sup> 2 of Lamb  
3<sup>lbs</sup> Scotch Scallops  
3<sup>lbs</sup> Potatoes

Proats

La Hure de sanglier  
La Terrine de lièvre

Flanes

La Corbeille garnie de tartettes  
La Corbeille garnie de colimaçons

Pots

Chicken 2 Les Poulets  
Ducks 2 Les Canetons  
Plovers 2 Les Pluviers  
Cysters 2 Les Pigeons

Rélevés

Le Hangard et Chariot  
Les Platteaux abrités  
Le Hangard et Charnue  
Les Moutons d'un pacheur

Entrémets

Les Asperges  
Les Haricots a la M<sup>re</sup> d'hotel  
Les Truffes au vin  
Les Cardons a la moelle  
La Gelée d'oranges  
Le Blanc manger  
Les Filets de volailles aux manges  
La Salade de poissons

Cold

3 Pullets  
1<sup>lbs</sup> of Lamb

The King's Breakfast

2 Whittings

Supper

1 Chicken

W Seymour

2 Whittings  
3<sup>lbs</sup> 2 of Pigeons  
3<sup>lbs</sup> Mutton Chops

Sunday 21<sup>st</sup> February 1830

Family Dinners

The Company Lunch

2 W Chickens  
1 M<sup>re</sup> of Lamb  
2 W Sweetbreads  
M<sup>re</sup> 1 Lamb Cutlets  
3<sup>lbs</sup> Mixed mutton  
3<sup>lbs</sup> Broiled Pullet  
Artichokes  
Les Cales  
Vermicelli Soup  
Cold meat

Pages

13<sup>lbs</sup> W Beef  
1 Chicken  
4<sup>lbs</sup> Mutton (Neck)  
2 Liver & Bacon

Rewards Room

26 W Beef  
7<sup>lbs</sup> W<sup>re</sup> of mutton  
15<sup>lbs</sup> Chine of do  
3<sup>lbs</sup> hash  
3<sup>lbs</sup> Bouilli beef  
3<sup>lbs</sup> Stewed beefsteaks  
2 W Pullets  
1 ham  
4<sup>lbs</sup> Breasts of veal  
6<sup>lbs</sup> Mutton Chops

Robson

2 Soles

Merricks

2 Soles

Smart

2 Soles

Coffee room

6<sup>lbs</sup> W Beef  
2 Mutton

Pastry

3<sup>lbs</sup> W Beef

Kitchen

17<sup>lbs</sup> W Beef  
8<sup>lbs</sup> Mutton

Hall

82 W Beef  
40<sup>lbs</sup> Mutton

Surplus

20 Mutton

Coal Porters

7 W Beef

Stock

19 Beef  
32 Veal  
6 Suet  
4 Poultry  
18 Poultry  
200 Eggs  
8 Loaves  
3 Soups  
2 Sandwich  
14 Milk  
13 Cream  
4 do able  
5 Sack of flour  
1 Barrel of Oysters  
4 Poultry  
4 Whittings  
2 Soles  
1 Lobster  
50 Lemons  
50 Oranges  
100 Chednuts  
8 Bunches of bruses



Monday 22<sup>nd</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

**Potages**  
 deux Quenelles de la pieuvre  
 deux Choux  
 Les Poularde au ris  
**Poissons**  
 soles 4 Les Cabillauds et soles  
 Whiting 4 Les Merlans aux fines herbes  
**Rélevés**  
 Capon 1 Le Chapon au gros sel  
 Leg 9 Le gigot de sept heures  
**Entrées**  
 Pullet 2 Le Sauti de volailles aux truffes  
 ribs 1 Les Cotelettes d'agneau pommées  
 2 L'Commencé de filet de bœuf  
 Chickens 2 Les Blanquette à la lyonnaise  
**Rots**  
 Chickens 3 Les Poulets  
 2<sup>nd</sup> ducks 2 Les Canards Sauvages  
**Rélevé**  
 Les Bouillie  
**Entrées**  
 Les Celeri au suprême  
 Les Filets de volailles  
 Les gelée de noyau  
 Les Cotelettes de mirabelles  
**Muffet**  
 17<sup>th</sup> Loins of veal  
 16<sup>th</sup> Chins of mutton  
 1 Lamb's fry  
**Cold**  
 2 Pullets  
 1 ribs of Lamb  
 Lady Conyngham  
 7 Mutton Soup  
 2 Roiled Turkey  
 Lady Strathavon  
 2<sup>nd</sup> Wk of mutton  
 2 ribs of Lamb

**The King's Breakfast.**  
 2 Whittings  
**Supper**  
 1 Chicken  
**Pages**  
 50 Chump of veal  
 1<sup>st</sup> Rabbit  
 6<sup>th</sup> Mutton Chops  
 3<sup>rd</sup> Soup  
**Steward's room**  
 2 C. head & Bacon  
 15<sup>th</sup> Fillet of veal  
 8 Leg of mutton  
 2 Rabbits  
 2<sup>nd</sup> Pork  
 8<sup>th</sup> Mutton Chops  
 2<sup>nd</sup> Beefsteaks  
 2<sup>nd</sup> Loins of & Pork  
 2<sup>nd</sup> Veal & ham  
 2<sup>nd</sup> Omelette.  
**Pastry**  
 3<sup>rd</sup> & Pork  
**Coffee room**  
 2 C. Head  
 Bacon  
**Kitchen**  
 19 Mutton  
 8<sup>th</sup> Pork  
**Hall**  
 30 Mutton  
 4<sup>th</sup> Pork  
**Surplus**  
 12<sup>th</sup> Mutton  
**Local Porters**  
 6<sup>th</sup> & Pork  
**Robson**  
 2<sup>nd</sup> Chicken

Monday 22<sup>nd</sup> February 1830. Tuesday 23<sup>rd</sup> February

210

Stock

Stock

20 Beef  
 72<sup>th</sup> Veal  
 6 Suet  
 3 Fowls  
 16 Butter  
 100 Eggs  
 7 Hares  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 53<sup>rd</sup> fat Bacon  
 32 Lean D<sup>o</sup>  
 52<sup>th</sup> Sarc  
 1 Barrel of Oysters  
 6 Dozen Carrots  
 12 Spanish Onions

Merrick

2<sup>nd</sup> Chicken

Weedon

2<sup>nd</sup> Chicken

Smart

2<sup>nd</sup> Chicken

31<sup>st</sup> Beef  
 123<sup>rd</sup> Veal  
 10 Suet  
 3 Fowls  
 20 Butter  
 300 Eggs  
 8 Hares  
 3 Soups  
 2 Sandwich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 3 d<sup>o</sup> dble  
 2 Pullets  
 2 Chickens  
 52 Pork  
 51 Mutton  
 50 Lemons  
 2 Sieve of Parsley  
 8 Bunches of Cresses  
 12 Spanish Onions  
 25 Oranges  
 2 Violet breads  
 2 Chickens  
 12 C. feet  
 1 Barrel of Oysters  
 52 Sarc.

M<sup>r</sup> Brown

4<sup>th</sup> Mutton

W. Crook.

2<sup>nd</sup> Chicken

keeper Page

7<sup>th</sup> Wk of mutton

Lord Strathavon to take away

2 Chickens & Beefsteak Pie  
 2<sup>nd</sup> Bacon



Tuesday 23<sup>rd</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Les Vermicelli	3 <sup>rd</sup> Soup
Les Purée de haricots	9 <sup>th</sup> Rich Bone of Beef
Les Navioles	3 <sup>rd</sup> Loim of Pork
Poissons	3 <sup>rd</sup> Breast of veal
Whiting 4	Stewards Room
Sole 3	4 <sup>th</sup> Round of Beef
Plaice 2	10 <sup>th</sup> Chine of mutton
Trout 5	3 <sup>rd</sup> Pouletti beef
Rélevés	3 <sup>rd</sup> Rigs head & Sourcroust
Pullets 2 Les Poulets au jus	3 <sup>rd</sup> Soup
Pigeons 5 Le Pâté de pigeons	7 <sup>th</sup> Loim of mutton
Entrées	5 <sup>th</sup> Porridge Liver
3 <sup>rd</sup> Les Miroton de boeuf a la française	8 <sup>th</sup> Suet Pudding
3 <sup>rd</sup> Les Cotelettes de veau a la d'ieu	3 <sup>rd</sup> Chump of veal
Pullets 2 Le Sauté de volailles aux herbes	3 <sup>rd</sup> Nk of Pork
3 <sup>rd</sup> Les Roudins de lapreaux a la richelieu	Poultry
Rots	3 <sup>rd</sup> Nk of mutton
Chickens 2 Les Poulets	Kitchen
3 <sup>rd</sup> Les Canetons	15 <sup>th</sup> Salt Beef
Rélevé	8 <sup>th</sup> Mutton
Les Pinguats a la anglaise	6 <sup>th</sup> Salt Beef
Entrémets	2 <sup>nd</sup> Mutton
Les Pommes de terre a la M <sup>re</sup> d'hotel	7 <sup>th</sup> Salt Beef
Les Salsifis frits	4 <sup>th</sup> Mutton
La Crème a la vanille	Coal Porters
Les Coutelettes en feuilletage	3 <sup>rd</sup> Mutton
Puffet	3 <sup>rd</sup> Mutton
10 <sup>th</sup> Rich Bone of Beef	3 <sup>rd</sup> Mutton
1 <sup>st</sup> Fore Quarter of Lamb	3 <sup>rd</sup> Mutton
2 <sup>nd</sup> Leg of Mutton	3 <sup>rd</sup> Mutton
Cold	3 <sup>rd</sup> Mutton
3 <sup>rd</sup> Pullets	3 <sup>rd</sup> Mutton
1 <sup>st</sup> Ribs of Lamb	3 <sup>rd</sup> Mutton
Assiette Volante	3 <sup>rd</sup> Mutton
Pullets 2 Les Pâtés de volailles en emincé	3 <sup>rd</sup> Mutton
The Kings Breakfast	3 <sup>rd</sup> Mutton
3 <sup>rd</sup> Whiting	3 <sup>rd</sup> Mutton
Supper	3 <sup>rd</sup> Mutton
1 <sup>st</sup> Chicken	3 <sup>rd</sup> Mutton
1 <sup>st</sup> Pullet	3 <sup>rd</sup> Mutton

Wednesday 24<sup>th</sup> February 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Potages
Le Chapon au ris	La Saure des Langliers
a la Pintanière	Pullets 2 Le Pâté de Poulardes aux truffes
100 <sup>th</sup> a la Bisque d'Erivices	Planes
30 <sup>th</sup> a la Quenelles de volailles	Le Vase en Nougat
Poissons	La Corbeille en pâte d'amandes
2 <sup>nd</sup> Le Saumon d'epirlans	Rots
10 <sup>th</sup> Les Filets de soles a l'estragon	Chickens 2 Les Poulets
5 <sup>th</sup> Les Matelotte de Carpe et enquilles	Wood cocks 1 <sup>st</sup> Les Pécasses
3 <sup>rd</sup> Les Merlans Sauce Hollandaise	hardings 2 <sup>nd</sup> L'oe
4 <sup>th</sup> Les Merlans Sauce Hollandaise	Spoon 1 <sup>st</sup> L'oe
5 <sup>th</sup> Les Merlans Sauce Hollandaise	Wards 2 <sup>nd</sup> Les Canards sauvages
Rélevés	Rélevés
3 <sup>rd</sup> L'oe a la jardinière	La Maison d'arret
Pullets 2 Les Poulardes poelées a la pincinière	L'oe
2 <sup>nd</sup> La Culotte de boeuf aux Choux	L'Auberge
hardings 2 <sup>nd</sup> Le Cuisseau de Chevreuil	Le Port de deux fiers
Poulets	Entrémets
2 <sup>nd</sup> Les Quartiers d'agneau piqués	2 <sup>nd</sup> La Salade de Homards
1 <sup>st</sup> Le Dindon truffé a la française	Les Truffes au vin de Champagne
Planes	5 <sup>th</sup> Les Huitres au gratin
Pullets 2 Les Chateaux de volailles aux poix d'asperges	3 <sup>rd</sup> Les Mayonnaises de volailles
1 <sup>st</sup> 12 Les Casserole au ris a la bechamel	Les Gélées d'orange
Entrées	La Gélée de noyau
3 <sup>rd</sup> L'Emincé de volailles en croquetttes	La Crème de framboises
1 <sup>st</sup> L'Epigramme d'agneau avec blanquette	La Crème aux amandes
3 <sup>rd</sup> Les Filets de Canards Sauvages a l'orange	Les Epinards au jus
2 <sup>nd</sup> Les Filets de Canetons en hochepot	Le Celeri a la Crème
2 <sup>nd</sup> Les Ris de veau piqués purée de alevi	Les Cardons a la moelle
2 <sup>nd</sup> Les Filets de poulardes piqués	Les Asperges
3 <sup>rd</sup> La Blanquette aux Champignons	Puffet
11 <sup>th</sup> Les Grenadins de veau a l'oeille	1 <sup>st</sup> Loim of veal
Pullets 2 Le Sauté de poulardes aux truffes	1 <sup>st</sup> Porridge ham
2 <sup>nd</sup> Le Sauté de poulardes aux noisettes	10 <sup>th</sup> Chine of mutton
3 <sup>rd</sup> Les Poudins de lièvres a la toulouse	3 <sup>rd</sup> Salt Codfish
hardings 1 Les Poupours de merlans au supreme	Cold
Assiettes Volantes	4 <sup>th</sup> Pullets
3 <sup>rd</sup> Les Pâtés a la margarine	1 <sup>st</sup> Ribs of Lamb
Loim 3 <sup>rd</sup> Les Pâtés de mouton	



Wednesday 24<sup>th</sup> February 1830

Family Dinners

The Council Luncheon

Chicken 2 Les Poulets rotis  
 Chicken 2 Les Poulets grillés  
 30 Le Pâté de faisans  
 30 Le Jambon en Coquilles  
 mch 10 Les Cotelettes de veau  
 mch 13 Les Cotelettes de mouton  
 Chicken 2 La Fricassée de poulets  
 30 L Emincé de mouton  
 Les Artichauts  
 Les Epinards  
 Le Patisserie  
 La Gelée  
 Le Potage au Vermicelle  
 deux croûtes au consommé

1 1/2 lbs of Lamb  
 Cold meat of all kinds  
 Lady Cunningham  
 20 Mutton Chops  
 1 1/2 Sweet bread

Pages  
 Salt fish  
 8 1/2 Leg of mutton  
 30 Newer Pigsteaks  
 30 hash

Pages of the Presence  
 Salt fish  
 10 1/2 Leg of mutton  
 30 Veal & Bacon

Pastry  
 Salt fish  
 2 1/2 Veal

Coffee room  
 Salt fish  
 5 1/2 Veal  
 2 1/2 Pork

Local Porters  
 Salt fish  
 5 1/2 Veal

Stewards room

Salt fish  
 10 Fillet of veal  
 10 1/2 Leg of mutton  
 5 1/2 Breast of veal  
 30 Newer Pigsteaks  
 30 Loin of Pork  
 6 1/2 Loin of mutton stew  
 Cold meat  
 7 1/2 B<sup>r</sup> Neck of mutton

Kitchen  
 Salt fish  
 12 1/2 Veal  
 6 1/2 Pork

Stall  
 Salt fish  
 7 1/2 Veal  
 3 3/4 Pork  
 3 1/2 Mutton

Ann Hudson  
 7 1/2 1/2 of mutton

Robson  
 2 Soles  
 Croak

Merrick  
 2 Soles

Weedon  
 2 Soles

Smart  
 2 Soles

M<sup>r</sup> Brown  
 2 Soles

Plates  
 2 Soles

2 Chicken

Wednesday 24<sup>th</sup> February 1830 Thursday 25<sup>th</sup> February 212

Stock

25 Beef  
 7 1/2 Veal  
 10 1/2 Suet  
 4 Fowls  
 20 Butter  
 400 Eggs  
 8 Loaves  
 3 Soups  
 2 Sandwich  
 13 Milk  
 13 Cream  
 4 do do  
 2 Sack of flour  
 6 C. feet  
 3 Marrow Bones  
 12 Spanish Onions  
 8 Bunches of Cresses  
 2 Sieve of Parsley  
 6 Salt fish  
 20 1/2 lbs of Salt Cod  
 6 Lobsters  
 2 Chickens  
 2 Pullets  
 18 1/2 lbs of Sausages  
 17 1/2 of Blk Puddings  
 1 Barrel of Oysters

Duchess of Clarence's dresser  
 1 1/2 Chicken  
 20 Cold ham

Stock

25 Beef  
 7 1/2 Veal  
 6 Suet  
 3 Fowls  
 16 Butter  
 100 Eggs  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 9 Milk  
 7 Cream  
 2 do do  
 2 Pullets  
 2 Chickens  
 1 Barrel of Oysters  
 5 Dozen of Carrots

Smart  
 3 1/2 Veal

M<sup>r</sup> Brown  
 3 Veal

Weedon  
 2 Chicken

Keeper Page  
 6 1/2 1/2 of mutton  
 M<sup>r</sup> Wilkie

20 Soup  
 6 1/2 Mutton Chops  
 1 1/2 Chicken

The Company Luncheon  
 20 lbs of Lamb  
 20 1/2 Pullets  
 1 Sweet bread  
 20 Mutton Chops



Thursday 25<sup>th</sup> February 1830.  
His Majesty's Dinner

Potages	Pages	
A la Bonne femme	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Beef	
A la Bisque d'écrivains	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb of mutton	
Le Consommé aux croûtes	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash	
Poissons	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup	
La Carpe a la benoîte	1 Broiled Chicken	
Whiting 5 Les Meubles faits	Stewards room	
Rélieves	25 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Beef	
La Casserole avec blanquette aux truffes	2 lb Pullets	
Pigeons 5 Le Pâté de pigeons dressé	1 Tongue	
Entrées	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Chino of mutton	
Les jambon a la Choucroute	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops	
Les Bouillottes potées a la financière	1 lb Head	
Les Filets de volailles a la reine	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chicken Pie	
Les Cotelettes de veau panées	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Boiled beef	
Le Emincé de mouton	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Baked Shol of mutton	
Les Filets de volailles piqués	Pastry	
Rots	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Beef	
Pullets 2 Les Poulets	1 Chicken	Coffee room
duels 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Canetons	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Beef	
Rélieves	1 Chicken	Kitchen
Les Fondus au fromage	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Beef	
Les Pouches aux cerises	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Mutton	Hall
Entrées	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Beef	
Les Truffes au vin	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Mutton	Extra
Les Epinards au jus	18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Mutton	Coal Porters
Les asperges	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Beef	Crooks
La Lythe d'orange	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chicken	Plates
La Tourte aux amandes	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Mutton	Robson
Les Colimacons en feuilletage	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Mutton	Merricks
Puffet	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Beef	
25 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> La Loim of Beef		
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> A lb of mutton		
1 Ribs of Lamb		
Cold		
3 Pullets		
The Kings Supper		
1 Chicken		
2 Whittings		

Friday 26<sup>th</sup> February 1830  
His Majesty's Dinner

Potages	Pages	
13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> A lb of mutton	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> A lb of veal	
A la Purée de navets	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork Chops	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> A lb Quenelles au consommé	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup	
Poissons	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chicken Pie	
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Turbot et epelans frits	Stewards room	
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Brochet a la hachée	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton	
Rélieves	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup of veal	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Pieds d'agneau a la pouletée	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of Pork	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Picassés de poulets aux champignons	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup of mutton	
Entrées	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Shol of mutton	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Poulets a l'espigue d'estragon	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Cold Head boiled	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Tourtes de gaudicou	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Stewed Beefsteaks	
10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Picandou a l'osille	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Eggs & Bacon	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Blanquette aux pois d'asperges	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Cold meat	
Rots	Coffee room	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Poulets	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Pigeons	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork	Kitchen
Rélieve	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Pork	
Les Tourtelettes a la bonne femme	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Mutton	Hall
Entrées	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Pork	
Les Haricots a la M <sup>re</sup> d'hotel	41 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Mutton	Surplus
Les Artichauts	18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Mutton	Coal Porters
Les Jalousies en feuilletage	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Pork	Plates
Les Crème a la fleur d'oranges	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Solas	Crooks
Puffet	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Solas	M <sup>re</sup> Brown
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Solas	Robson
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork of Lamb	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Solas	Merricks
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Liver & Bacon	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Solas	Weedon
Cold		
3 Pullets		
1 Ribs of Lamb		
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb of Lamb		
The Kings Postpost		
2 Whittings		
Supper		
1 Chicken		
Pastry		
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb Pork		



Friday 26<sup>th</sup> February

1830 Saturday 27<sup>th</sup> February

Stock

19 Beef  
72 Mutton  
6 Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
3 d<sup>r</sup> dble  
4 Pullets  
43 lbs of Mutton  
50 - of Pork  
1 Barrel of Oysters  
50 Lemons  
12 Spanish Onions  
8 Bunches of Cresses  
16 Butter  
100 Eggs

Smart

2 Soles

Keeper Page

73 lb of mutton

M<sup>r</sup> Mash and others

38 Soup

38 Ribs of Lamb

Pullet 1 Blanquette aux truffes

meat 7 Cotelettes de mouton

1 W<sup>r</sup> Chicken

Salade of Soles

Lady Comyngham

8 1/2 Mutton Soup

38 Broiled Chicken

Sir W<sup>r</sup> Knighton

38 Mutton Soup

Stock

20 1/2 Beef  
71 1/2 Mutton  
41 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
350 Eggs  
7 Potatoes  
2 Soups  
1 Sandwich  
13 Milk  
7 Cream  
2 d<sup>r</sup> dble  
52 Soda  
2 Chickens  
3 2<sup>d</sup> of yeast  
33 1/2 Lean Bacon  
4 Pullets  
1 Barrel of Oysters  
25 Oranges  
8 Bunches of Cresses

M<sup>r</sup> Seymour

50 Soles

38 W<sup>r</sup> Pigeons

38 Mutton Cutlets

Lady Comyngham

1 Shol of Lamb

Smart

4 Mutton

Saturday 27<sup>th</sup> February 1830.

214

His Majesty's Dinners

Potages  
Les Crème de bœuf  
Les Printanière  
Aux Quenelles au consommé  
Poissons

Whiting 5 Les Saumon  
Les Merlans frits.

Rélevés

38 Le gigot de sept heures  
Pullets 2 Les Poulets grillés Sauce Champi<sup>re</sup>

Entrées

38 Les Corvilles de veau a la ravigotte  
Pullets 2 Les Escallopes de volailles aux truffes  
38 Les Cotelettes d'agneau aux poix d'asperges  
38 Le Rackis de volailles a la russe

Rots

Chicken 2 Les Poulets  
Pigeons 2 Les Pigeons

Rélevé

Les Beignets de pommes

Contrémets

Les Haricots verts

2 Les Homards au gratin.

Les Tartellettes de framboises

La gelée au maraschino

Puffet

18 1/2 Aich Bone of Beef

38 Chine of mutton

1 W<sup>r</sup> Pig

Cold

3 Pullets

1 Ribs of Lamb

The King's Breakfast

2 Whittings

Luncheon

1 Chicken

Supper

1 Chicken

Pages

38 Soup  
10 Aich Bone of Beef  
38 Loin of mutton  
38 hash

Stewards Room

1 W<sup>r</sup> Pig  
12 1/2 Mutton Soups  
19 Aich Bone of Beef  
17 1/2 Chine of Mutton  
28 Liver & Bacon  
38 Boeufi bœuf.  
38 W<sup>r</sup> of Pork  
5 Mutton Cutlets  
38 Broiled Shol of mutton.

Coffee room

10 Leg of mutton

Pastry

4 Loin of mutton

Kitchen

17 1/2 Salt Beef

8 1/2 Mutton

Hall

8 1/2 Salt Beef

44 1/2 Mutton

Coal Porters.

7 1/2 Beef

Boats

38 Mutton

Croak

38 Mutton

M<sup>r</sup> Brown

38 Mutton

Robson

4 Mutton

Merrick

38 Mutton

Weedon

4 1/2 Mutton







Monday 1<sup>st</sup> March 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
à la Bonne femme	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loir of veal
à la Macaroni	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Spring of Pork
Pullet 1 aux Nouilles au consommé	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops
Poissons	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup
Lobster 1	Stewards Room
Whiting 1	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Fillet of veal
trout 1	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of mutton
Shrimp 1	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal Stew
Sole 3	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pigeon Pie
Relèves	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loir of mutton
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 2 Lard Le gigot d'agneau aux épinards	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Pullet 2 Les Chapons à la boémienne	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pigs Head
Entrées	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Shot of mutton
mech 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Grenadins de veau à l'oseille	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Onionette
Sardines 1	Poultry
Pullet 2 La Polangrette aux champignons	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Pullet 1 Les Poussins de volailles à l'hashée	Coffee Room
mech 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Cotelettes de mouton panées	8 Mutton
Rots	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Chicken 2 Les Poulets	Kitchen
Pigeon 1 Les Pigeons	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
bandage 1	8 Pork
Relève	Hall
Les Choux à l'abricots	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Entrée-mets	40 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Les Asperges	Good Porters
Les Cressons au miroir	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Les gelées d'ananas	Duke of Cumberland
La Potate des pedes	8 Mutton Chops
Druffet	Lady Comyngham
18 Loir of veal	8 Mutton
3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Spring of Pork	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pullet
15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of mutton	1 Cold Tongue
Cold	
3 Pullet	
1 Rib of Lamb	
The King's Breakfast	
2 Whiting	Luncheon
1 Chicken	Supper
1 Chicken	

216  
Tuesday 2<sup>nd</sup> March 1830

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
50 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> La Poigue de Brivies	fish
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Tendons de veau en hochepot	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Rich Bone of Beef
à la consommé aux croûtes	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal cutlets
Poissons	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash
Oysters 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Coquillard merluise et Simonde	Stewards Room
Loir 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Turbot à la provençal	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Fillet of veal
trout 1	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton
Sole 2	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Shot of mutton
Pigeon 1 Les Pâtés de pigeons à l'anglaise	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Breast of veal
Loir 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Poulets à la macedoine	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops
Pullet 2	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Beefsteak Pie
Entrées	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash
Pullet 2 Le Sauté de volailles aux truffes	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Chicken 2 La Pricassie de poulets aux champignons	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork Chops
mech 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Cotelettes de mouton à la saubise	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> fish
6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Prawn 3 Les Cervelles de veau à la Poivrade	Poultry
Rots	fish
Chicken 2 Les Poulets	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loir of mutton
6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Prawn 1 Le Prawn	Kitchen
Sardine 1	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Relève	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Le Soufflé au macarons	Hall
Entrée-mets	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Les Champignons	37 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Les Epinards	Coffee Room
La Salade de noyau	fish
Les Tartellettes à la Windsor	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton
Pruffet	Coal Porters
18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Rich Bone of Beef	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of Mutton	Weldon
1 Lamb's fry	4 Mutton
3 Pullet	Smart
1 Rib of Lamb	4 Mutton
Assiette Volante	Davis
Loir 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Pâtés de mouton	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
The King's Breakfast	
2 Whiting	Lunch
1 Chicken	Supper
1 Chicken	



Tuesday 2<sup>nd</sup> March

1830

Wednesday 3<sup>rd</sup> March

Stock

20<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
73 Veal  
6 Suet  
3 Potatoes  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
9 Milk  
7 Cream  
2 W<sup>h</sup> able  
14 Butter  
100 Eggs  
2 Chickens  
3 Heart Sweet breads  
2 Sardinia D<sup>o</sup>  
8 Bunches of bresses  
2 Bunches of Sage  
25 Oranges  
4 Pullets  
17 lbs of Cods  
10 Soles  
24 flounders  
15 Whittings  
53<sup>1</sup>/<sub>2</sub> lbs of Fat Bacon  
34<sup>1</sup>/<sub>2</sub> = of Lean D<sup>o</sup>  
49 = of Mutton  
58 = of Pork  
1 Barrel of Cysters  
1 Roasting Pig

Croak

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Vates

Farm 1 Chicken

Robson

4 Mutton

M<sup>rs</sup> Brown

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Merrick

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

20<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef

71 Veal

6 Suet

3 Potatoes

14 Butter

100 Eggs

7 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

9 Milk

7 Cream

2 W<sup>h</sup> able

6 Beef

6 Pullets

18 lbs of Sausages

1 Barrel of Cysters

25 Seville Oranges

12 Spanish Onions

25 Oranges

50 Lemons

Croak

2 Soles

Vates

2 Soles

Robson

2 Soles

M<sup>rs</sup> Brown

2 Soles

Merrick

2 Soles

Weedon

2 Soles

Smart

2 Soles

Davies

2 Soles

Wednesday 3<sup>rd</sup> March 1830.

217

His Majesty's Dinner

Potages

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> aux Navarilles

et la Printanerie

Pullet 1 Au Ris et Poulets

Poissons

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Brochet sauce hachée

soles 3 Le Turbot et soles frites

Rélevés

Capons 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> La Poularde a la Chipolatare

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le jambon aux epinards

Entrées

Viols 1 Les Cotelettes d'agneau panies

roche 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Fricandeau a l'oseille

Larding 2 Les Filets de volailles aux truffes

Pullets 2 Le Cabillaud a la provençal

Rots

Chickens 2 Les Poulets

Teal 3 Les Sarcelles

Rélevés

Cabinet Pudding

Antremets

Les Knobs en feuilletage

La gelée de vin

Marrons 3 Les Cordons a la moëlle

Les Asperges

Puffet

19 Loins of veal

1 W<sup>h</sup> goose

1 Quarter of Lamb

Cold

3 Pullets

1 lbs of Lamb

1 Quarter of Lamb

The Kings Supper

1 Chicken

Pastry

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork

Pages.

12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chine of mutton

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork Chops

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Soup

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> hash

Stewards room

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Lumps of veal

15<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chine of mutton

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chumps of veal

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W<sup>h</sup> Pork

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> C<sup>h</sup> Hearts

5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pounded Liver

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Eggs & Bacon

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Macaroni

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pouille bouff

Coffee room

8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork

Kitchen

12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork

8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Hall

51<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

31<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork

39<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Coal Porters

5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork

M<sup>rs</sup> Marable

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Soup

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Chops

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> W<sup>h</sup> Chicken







Friday 5<sup>th</sup> March 1830

His Majesty's Dinner

Potages	Steward's Room
Chicken 2 Les Mulligottery	Soup
à la Paulanne	15 Loins of veal
à la Couronne aux croûtes	15 Chine of mutton
Poissons	2 Pickled Shoulder of mutton
traboo 1 Les Filets de traboo a la M <sup>re</sup> d'hotel	2 Sausages
Lobster 1	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops
soles 3 Les Soles frites	20 Braizied Liver
Pilées	2 Chumps of veal
20 La Lucotte de boeuf aux choux	20 Beefsteaks
Supper 1 Le Chapon au consommé	Pastry
Entrées	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
veal 13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Tricandeaux à l'oseille	Coffee room
Lardons 1 Les Cotelettes d'agneau aux pois d'asperges	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops
Salade 1 Les Filets de volailles aux truffes	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Pulletts 2 Les Filets de canards à l'orange	Kitchen
Rots	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Chicken 2 Les Boulets	9 Pork
Pigeons 2 Les Pigeons	Hall
Partridge 1	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Pilée	38 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Les Trufe	Coal Porters
Entrées	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork
Salade 2 La Salade de homards	Keeper Page
Les Epinards au jus	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> N <sup>o</sup> of mutton
Les bettes au maroichin	
Les Colimacons en feuillets	
Druffet	
20 Leg of mutton	
20 Chine of W <sup>re</sup> Boar	
20 Liver & Bacon	
Cold	
3 Pulletts	
The Kings Supper	
1 Chicken	
Pages	
8 N <sup>o</sup> of veal	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork	
20 Between beefsteaks	
20 Hash	

Saturday 6<sup>th</sup> March 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Steward's Room
veal 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> à la Mouton	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Rich Bone of Beef
à la Julienne	10 Leg of mutton
à la Quenelles au consommé	20 Pouilli boeuf
Poissons	1 Ox heart
canards 2 Les Merluches	20 Veal Cutlets
Whiting 3 Les Merlans frites	20 Chicken à la Mararoni
Pilées	20 hash
Pulletts 2 Les Boulets en morceleine	2 Liver & Bacon
20 Les Quenelles d'agneau	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Shol of mutton
Entrées	2 Sausages
20 Les Escallopes de volailles	20 Beefsteaks
20 Les Cotelettes de porc frais	Pastry
Chicken 2 Les Hachis de perdrix	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> N <sup>o</sup> of mutton
20 L'Emine de mouton aux cornichons	Coal Porters
Rots	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Chicken 2 Les Boulets	Kitchen
20 Les Canards Sauvages	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Pilée	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Les Flanc de darioles	Hall
Entrées	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton
Maroon 3 Les Cardons à la melle	40 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef
Les Ceufs à l'oseille	Coffee room
La crème aux creux	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Rich Bone of Beef
Les Coquilles d'abricots	Duke of Cumberland
Druffet	20 Vermicelly Soup
18 Rich Bone of Beef	20 Mutton Chops
1 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> a 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> of Lamb	20 W <sup>re</sup> Chicken
8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> N <sup>o</sup> of mutton	W <sup>re</sup> Seymour
Cold	20 Soup
3 Pulletts	20 N <sup>o</sup> of mutton
1 ribs of Lamb	20 W <sup>re</sup> duck
The Kings Supper	
1 Chicken	
Pages	
20 Soup	
9 Rich Bone of Beef	
1 Loins of Lamb	
20 Veal Cutlets	



Saturday 6<sup>th</sup> March 1830 Sunday 7<sup>th</sup> March

Stock

10 Beef  
8 1/2 Veal  
50 Suet  
3 Fowls  
1 1/2 Butter  
100 Eggs  
7 Apples  
2 Soups  
1 Sandwich  
12 Milk  
6 Cream  
2 do. oil  
1/2 Sack of flour  
3 lbs of Rafias  
1 Barrel of Oysters  
8 Bunches of Cresses  
6 Beef  
2 Whittings  
55 Lean Bacon  
32 1/2 Fat Bacon  
52 1/2 Lard

Mr Le Blanc

1 Chicken  
3 Beefsteaks

Mr Kramer

1 Chicken

Croak

3 1/2 Mutton

Plates

3 1/2 Mutton

Mr Brown

3 Mutton

Robson

3 Mutton

Weedon

3 Mutton

Smart

3 Mutton

Merrich

3 Mutton

Davis

3 Mutton

Stock

19 Beef  
7 1/2 Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
1 1/2 Butter  
100 Eggs  
12 Milk  
4 Cream  
1 1/2 Nbs of mutton  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
4 Pullets  
1 Barrel of Oysters  
8 Bunches of Cresses

Croak

2 Soles

Plates

2 Soles

Mr Brown

2 Soles

Robson

2 Soles

Merrich

2 Soles

Weedon

2 Soles

Smart

2 Soles

Davis

2 Soles

Mr Clark

1 Chicken

Saturday 7<sup>th</sup> March 1830

220

His Majesty's Dinner

W Seymour

Potages  
3 at la Poisue de homards  
à la consommé aux croûtes  
Les Purées de navets

Poissons

Whittings 4 Le Turbot à la Choucroute  
4 Les Merlans aux fines herbes

Rélevés

30 Le Chapon à la toulouse

30 Le jambon aux épinards

Entrées

Ribs 1 Les Cotelettes d'agneau aux poires

30 Le Mouton de boeuf

Chicken 2 La Fricassée aux Champignons

Pullet 1 Les Cassolettes de ris avec eminié

Rots

Chicken 2 Les Poulets

Pawcock 1 Le Paon

Rélevé

Les Pommes à la Portugaise

Entrées

Les Choufleurs au beurre

Les Haricots verts

La Gelée de vin

Les Tartellettes à la crème

Puffets

20 In Loim of Beef

8 1/2 Nbs of mutton

1 N Pig

Cold

3 Pullets

1 Ribs of Lamb

Assiette Volante

Pullet 1 Les Pâtes de volaille en eminié

This King's Breakfast

2 Whittings

1 Chicken

Supper

Pages

13 1/2 Beef  
1 Chicken  
1/2 Knuckle of ham  
1 1/2 Nbs of mutton

Steward's room

12 Mutton Soup

26 1/2 Beef

30 1/2 2 of Lamb

7 1/2 Nbs of mutton

4 1/2 Breast of veal

2 C Hearts

2 Chicken Pie

30 Stewed Beefsteaks

30 hash

Coffee room

6 1/2 Beef

2 Mutton chops

Pastey

3 1/2 Beef

Kitchen

1 1/2 Beef

8 Mutton

Ball

8 1/2 Beef

39 Mutton

Coal Porters

30 1/2 Beef

Upholsterers

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef

30 1/2 Beef



Monday 8<sup>th</sup> March 1830

His Majesty's Dinner

	Potages		Pages
	Le Chapon au ris	36	Chump of veal
	A l'Eignons	36	Pork
	aux Quenelles au consommé	5	Loin of mutton
	Poissons	26	Mutton soup
turbot 1	Le Turbot et epurans		Stewards room
Smelet 6		36	4 Pig
Lobster 1	Le Brochet à l'aux capres	15	Villet of veal
	Pâtisseries	19	Staunch of mutton
36	La Sille de marcosins à la Poirade	36	Beef's Thol D
Chicken 2	Les Poulets grillés Sauce Champignons	6 1/2	Mutton Haricot
	Entrées	36	Pouilli beef
Pullet 2	Le Sauté de volailles à l'escalotto	36	Beefsteak Pie
36	Le Hashis de filet de beef	36	Pigs head
part bread 2	Les Ris de veau piqués	36	Pork chops
Larders 2	Les Poudins de volailles à la richelieu		Coffee room
	Plats	6 1/2	Mutton
Chicken 2	Les Poulets	2 1/2	Pork Chops
36	Les Canards Sauvages		Kitchen
	Relève		
	Les Pomquets au jambon	16	Mutton
	Entrées	8 1/2	Pork
Lobster 2	Les Homards au gratin		Hall
	Les Epinards au jus	9 1/2	Mutton
	Les Jalousies en feuilletage	40 1/2	Pork
	La Crème à l'Italienne		Coal Porters
	Pouffet	7 1/2	At Pork
1 1/2	Loin of veal		Keeper Page
36	Chump of mutton	7 1/2	Wk of mutton
36	Spring of Pork		Prince Leopold's Lunch
	Cold	36	4 Pullet
3	Pullet	36	Beefsteaks
1	ribs of Lamb	36	Lamb Cutlets
	The Kings Breakfast	36	Tricassée of Chicken
2	Whittings	36	Capon Pie
	Supper	36	Pouf
1	Chicken	36	Cold meat
	Pastry		
3	4 Pork		

Monday 8<sup>th</sup> March

1830

Tuesday 9<sup>th</sup> March (22)

Stock

20½ Beef  
 73 Veal  
 6½ Lard  
 26 3 Fowls  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 10 Milk  
 6 Beans  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 1 Barrel of oysters  
 8 Bunches of Bresses  
 1 Shol of Lamb  
 16½ Shol of mutton  
 M. Clark  
 4½ Shol of mutton  
 2 Soles  
 Crooks  
 3 Veal  
 Plates  
 3½ Veal  
 Robson  
 3½ Veal  
 M<sup>r</sup> Brown  
 3½ Veal  
 Davis  
 3½ Veal  
 Medow  
 3½ Veal  
 Smart  
 3½ Veal  
 Merrick  
 3½ Veal  
 Lady Comyngham  
 20 Mutton Broth  
 20 Lamb chops  
 6½ Shol of mutton

Stock

19½ Beef  
 70½ Mals  
 6 Suet  
 26 Potatoes  
 14 Butter  
 100 Eggs  
 7 Loaves  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 1 Loin of Lamb  
 10 Milk  
 6 Cream  
 2 do abk.  
 63 lbs of Pork  
 48 = of Mutton  
 4 Pullets  
 50 Oranges  
 25 D<sup>o</sup> Seville  
 1 Doz of Oysters  
 6 lbs of Cod  
 30 flounders  
 1 Brill  
 20 Soles  
 9 Whiting  
 8 Bunches of Cresses  
 Mt Clark  
 3 in Mutton Chops  
 Crook  
 2 lbs of Cod  
 Bates  
 2 lbs of Cod  
 Robson  
 2 lbs of Cod  
 M<sup>rs</sup> Brown  
 2 lbs of Cod  
 Merrick  
 2 lbs of Cod  
 Weedon  
 2 lbs of Cod  
 Smart  
 2 lbs of Cod  
 Davis  
 2 lbs of Cod



Tuesday 9<sup>th</sup> March 1830

His Majesty's Dinner

Potages	Fish	Pages
At la Bisque de crevices	9 Aick Bone of Beef	
Le Rochepot de poulet	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Breast of veal	
Ata bouillon aux croûtes	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loins of Pork	
Poissons	Stewards Room	
Boailles 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Saumon et soles frites	2 Fish	
Sm Soles 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Filets de merlans a la M <sup>re</sup> d'hotel	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of mutton	
Whiting 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	17 Aick Bone of Beef	
Shrimps 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	8 Just Pudding	
Rélevés	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Boiled veal	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Chopon aux morilles	1 C Head of Bacon	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Côtes de boeuf a la royale	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Nk of Pork	
Entrées	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Baked Shol of mutton	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> La Chateaufe blanc aux pois	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sauzages	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> La Casserole au ris purée de volailles	Coffee room	
orch 11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Tricandeau a l'oscille	fish	
Landing 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton	
mech 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Cotelettes de mutton panies	Kitchen	
Rots	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef	
Chicken 2 Les Poulets	8 Mutton	
1 Libs of Lamb	Hall	
Rélevé	81 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Salt Beef	
Les Meignets a la bloche	40 Mutton	
Entrénets	Coal Porters	
Les Haricots a la M <sup>re</sup> d'hotel	6 Mutton	
Les Omelettes au jambon	Lady Conyngham	
La crème aux amandes	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton broth	
Les Gateaux a la d'artois	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loins of Lamb	
Puffet		
15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Aick Bone of Beef		
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton		
1 Lamb's fry		
Cold		
3 Pullets		
1 Libs of Lamb		
6 Lobsters		
The Kings Breakfast		
3 Whiting		
Supper		
1 Chicken		
Pastry		
fish		
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Chops		

Wednesday 10<sup>th</sup> March 1830

His Majesty's Dinner

Potages	Fish	Pages
Le Vermicelli a la Windsor	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Soup	
Ata Choux	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Chine of mutton	
Poissons	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Stewed C head	
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> La Carpe a la Genevoise	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> hash	
Whiting 6 Les Merlans frites	Stewards Room	
Rélevés	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loins of veal	
for 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Le Quartier d'agneau aux epinards	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of Pork	
Pullet 1 La Poularde a la Chipolata	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Leg of mutton	
Entrées	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pouilli boeuf	
mech 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Escallopes de veau a l'Italienne	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Loins of mutton	
Loins 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> L Emince de mutton aux cornichons	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Stewed C Head	
Chicken 2 La Tricassée de poulet	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork Chops	
6 Poulards 3 Les Cervelles de veau a l'estragon	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Cold meat	
Rots	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Puffsteak Pie	
Chicken 2 Les Poulets	Pastry	
chicken 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Les Dorerelles	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Nk of veal	
lardings 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork	
Rélevé	Coffee room	
Le Soufflé d'ananas	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal	
Entrénets	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork	
Les Pommes de terre a la bechamel	Kitchen	
Apricot 2 Les Maitres au gratin	10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal	
Les Gelées d'oranges	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork	
La Tourte d'abricots	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton	
Puffet	Hall	
17 Chine of mutton	61 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal	
10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Nk of veal	30 Pork	
2 Livers & Bacon	30 Mutton	
Cold	Coal Porters	
3 Pullets	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Veal	
1 fore D of Lamb	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Pork	
The Kings Breakfast		
3 Whiting		
1 Chicken		
Lady Conyngham		
1 Shol of Lamb		
2 Pot breads		
1 Chicken		
9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Mutton Soup		



Wednesday 10<sup>th</sup> March 1830. Thursday 11<sup>th</sup> March 1830.

19 Beef  
72 Hail  
6 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Boones  
2 Soups  
1 Sandwich  
10 Milk  
6 Cream  
2 d'able  
5 Sack of flour  
50 Oranges  
2 Puddings  
2 Chickens  
1 Barrel of Oysters  
M. Clark.  
3 1/2 Beefsteaks  
Crook  
3 1/2 Mutton  
Pates  
3 1/2 Mutton  
Robson  
3 Mutton  
M. Brown  
3 1/2 Mutton  
Davis  
3 1/2 Mutton  
Merrick  
3 1/2 Mutton  
Weldon  
3 1/2 Mutton  
Smart  
3 Mutton  
Robinson  
3 1/2 Mutton.

19 Beef  
72 Hail  
6 Suet  
3 Potatoes  
14 Butter  
250 Eggs  
7 Boones  
2 Soups  
1 Sandwich  
10 Milk  
6 Cream  
18 lbs of sausages  
4 Puddings  
50 Lemons  
100 Chestnuts  
1 Barrel of Oysters  
8 Bunches of Cress  
M. Clark.  
1 Chicken  
7 Mutton Chops  
Crook  
Farm 1 Chicken  
Pates  
1 Chicken  
Robson  
Farm 1 Chicken  
M. Brown  
1 Chicken  
Robinson  
Farm 1 Chicken  
Weldon  
Farm 1 Chicken  
Smart  
Farm 1 Chicken  
Davis  
Farm 1 Chicken  
Merrick  
Farm 1 Chicken

Thursday 11<sup>th</sup> March 1830.

Potages  
La Crème d'orge  
Macaroni  
à la Julienne  
Poissons  
1 La Truite bouillie et soles frites  
2 Les Tenches à la poulette  
Relèves  
Le Jambon ou la Choucroute  
1 Le Dindon aux Champignons  
Entrées  
2 La Polanquette aux truffes  
1 Les Cotelettes d'agneau panées  
2 Les Boudins à la baraguine  
18 Les Pieds d'agneau à la poulette  
Rôtis  
2 Les Poulets  
2 Les Canards Sauvages  
Relève  
Les Pommes au ris  
Entrées  
Le Belier en cordons  
Le Belier à la crème  
La Crème au caramel  
Les Fritelettes à la Windsor  
Duffet.  
25 1/2 Sir Loin of Beef  
7 1/2 A lb of mutton  
1 Shob of Lamb  
Cold  
3 Puddings  
1 Mils of Lamb  
20 Sir Loin of Beef  
The Kings Breakfast  
3 Whittings  
Lunch  
1 Chicken  
Supper  
1 Chicken

Pages  
15 1/2 Beef  
4 Pigeon Pie  
4 1/2 A lb of mutton  
20 Soup  
Stewards Room  
25 1/2 Beef  
8 Leg of mutton  
2 Puddings  
20 Soup  
1 Tongue  
20 Pickled head  
10 Spare rib of Pork  
15 Chine of mutton  
2 Mutton of beef  
20 Omelette  
20 Macaroni  
Pastry  
3 1/2 Beef  
1 Chicken  
Coffee room  
8 1/2 Beef  
1 Chicken  
Kitchen  
17 1/2 Beef  
8 1/2 Mutton  
Hall  
78 1/2 Beef  
4 1/2 Mutton  
Coal Porters  
6 1/2 Beef  
Lady Comyngham  
7 1/2 Mutton Soup  
1 Leg of Lamb



Friday 12<sup>th</sup> March 1830  
His Majesty's Dinner

Pâtisseries	Pages
meats 15 <sup>th</sup> La Purée de choux La Crème de vermicel aux broches au consommé	20 Soup
Poissons	20 Loin of Pork
Whitings 4 <sup>th</sup> Les Brochet sauté et soles	4 <sup>th</sup> 1/2 lb of mutton
Soles 4 <sup>th</sup> Les Merlans a la lt <sup>re</sup> d'hotel	20 Roasts veal
Relèves	Stewards Room
20 Les Poulardes Sauce Champignons	11 1/2 lb of veal
20 Les Côtes de boeuf a la royal	20 Spring of Pork
Entrées	20 1/2 lb of Pork
meats 8 <sup>th</sup> Les Cotelettes de veau en papilottes	10 1/2 Leg of mutton
20 Les Pieds d'agneau a la poulette	20 Pheasant
Pullets 2 <sup>th</sup> Le Sauté de volailles aux truffes	20 Loin of mutton
20 La Purée de choux a la Portugaise	20 Roast beef
Rots	6 1/2 Roast Shol of mutton
Chicken 2 <sup>th</sup> Les Poulets	6 1/2 Mutton
20 Les Saucisses	2 Pork Chops
Relève	Coal Porters
Les Poudus au fromage	6 1/2 Pork
Entrémets	Kitchen
Les Artichauts	17 1/2 Pork
Salads 3 <sup>th</sup> Les Homards	8 1/2 Mutton
La Gelée d'ananas	39 1/2 Pork
Les Colimacons en feuilletage	80 1/2 Mutton
Buffet	Keeper Page
20 Rhine of mutton	7 1/2 lb of mutton
1 Lamb's fry	Lady Comyngham
1/2 C Record	
3 Pulletts	20 Mutton broth
The King's Breakfast	20 Chicken
Whitings	20 Mutton Chops
Supper	
1 Chicken	
Lunch	
1 Chicken	
Pastry	
3 1/2 Pork	

Friday 12<sup>th</sup> March 1830  
Stock

18 1/2 Beef	
70 Veal	
6 Suet	
3 Poultry	
14 Butter	
100 Eggs	
7 Flour	
2 Soups	
1 Sandwich	
14 Milk	
8 Cream	
50 1/2 Port-Wagon	
44 Lean D <sup>o</sup>	
53 1/2 Lard	
56 lbs of mutton	
4 Pulletts	
13 Spanish Onions	
3 lbs of radishes	
18 Bushels of Potatoes	
9 Bushels of turnips	
1 Barrel of Oysters	
2 Ducklings	
M <sup>r</sup> Clark	
3 1/2 Loin of mutton	
M <sup>r</sup> Brown	
4 Veal	
4 Veal	Robson
4 Veal	Dates
4 Veal	Crooks
4 Veal	Robinson
3 1/2 Veal	Davis
3 Veal	Merrick
3 Veal	Weedon
3 Veal	Smart
3 Veal	Robson
3 Veal	Cakes

1830. Saturday 13<sup>th</sup> March (124)  
Stock

21 Beef	
72 1/2 Veal	
50 Suet	
20 Poultry	
14 Butter	
250 Eggs	
7 Flour	
2 Soups	
1 Sandwich	
10 Milk	
6 Cream	
2 1/2 dble	
4 Pulletts	
1 Barrel of Oysters	
8 Bunches of bresses	
M <sup>r</sup> Holmes & James's Palace	
1 Chicken	M <sup>r</sup> Brown
3 1/2 Mutton	M <sup>r</sup> Clark
4 1/2 Veal & Bacon	Crooks
3 1/2 Mutton	Portes
3 Mutton	Speaks
1 Pudding	Cakes
3 1/2 Mutton	Merrick
3 Mutton	Weedon
3 1/2 Mutton	Davis
3 1/2 Mutton	Robinson
3 Mutton	Smart
3 1/2 Mutton	Robson



Saturday 13<sup>th</sup> March 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Chickens 2 Le Mulligotauany aux Nouilles aux Quenelles au consommé	50 Soup 26 Leg of mutton 20 Sausages 20 hash
Poissons	Steward's room
Boacles 4 Le Brochet Sauce hachée Soleils 6 Le Cabillaud et esperlans	14 Rich Bone of Beef 15 Chins of mutton 20 Pouletti boeuf 20 Boiled Shol of mutton 4 <sup>th</sup> Veal Pie 20 hash 7 Loin of mutton 20 Boiled veal 20 Eggs & Spinage
Rélevés	Pastry
Pullets 2 Les Poulets a la financière ragout de 2 Le Jambon a la Choucroute	7 <sup>th</sup> Sh of mutton
Entrées	Coffee room
20 Les Filets de Camarots a l'orange 20 Les Cotelettes de fraie St Robert Pullets 2 L'Emine de volailles a la reine Loin 8 Le Rackis de mouton au naturel	7 Salt Beef 3 <sup>th</sup> Mutton Chops
Rots.	Hall
Chickens 2 Les Poulets 20 Le Coq de bruyère	80 Salt Beef 42 Mutton
Rélevé	Kitchen
Les Goupes a la flamande	18 Salt Beef 9 Mutton
Entrémets	Coal Porters
Les Champignons Les Epinards au jus La Gelée au maraschino Les Gâteaux perles	6 <sup>th</sup> Beef
Puffet.	M <sup>r</sup> Seymour
16 <sup>th</sup> Rich Bone of Beef 26 Leg of mutton 3 Livers & Bacon	50 Soup 1 W <sup>d</sup> ducks 20 Mutton haricot
Cold	Duke Cumberland
3 Pullets Ribs of Lamb	50 Soup 20 Mutton Chops 20 W <sup>d</sup> Chicken
The King's Breakfast	Lunch
5 Whittings	1 Chicken
Supper	Supper
1 Chicken	1 Chicken

Sunday 14<sup>th</sup> March 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Le pot de veau A l'Oignons A la Traubourne	50 Soup 12 Beef 5 <sup>th</sup> Sh of mutton 1 Beef Chicken
Poissons	Steward's room
Le Brochet sauté Whittings 6 Les Merlans frits	24 <sup>th</sup> Sir Loin of Beef 9 <sup>th</sup> Sh of mutton 20 Fore Quarter of Lamb 20 Beefsteak Pie 20 Spring of Pork 20 Chaudron of veal 8 <sup>th</sup> Sh of mutton 5 <sup>th</sup> Veal Cutlets 20 C Ham & Bacon
Rélevés	Poultry
Pigeons 6 Le Pâté de Pigeons 20 Le Gigot de sept heures	4 <sup>th</sup> Beef
Entrées	Kitchen
Larding 7 Le Fricandeau a l'oseille Chickens 2 La Fricassée au macaroni soles 2 Les Filets de soles a l'estragon ducks 2 Les Canetons aux poix d'asperges	17 <sup>th</sup> Beef 10 <sup>th</sup> Mutton
Rots.	Coffee room
Chickens 2 Les Poulets 20 Les Sarcelles	7 <sup>th</sup> Beef 3 Mutton
Rélevé	Hall
Le Blanc de dorades	79 Beef 40 <sup>th</sup> Mutton
Entrémets	Coal Porters
Les Haricots verts Les Choufleurs au beurre La Tourte d'abricot Le Blanc Manger	6 <sup>th</sup> Beef
Puffet	M <sup>r</sup> Seymour
25 <sup>th</sup> Sir Loin of Beef 8 <sup>th</sup> Sh of mutton 20 Loin of Pork	2 Sides 20 Minced Chicken 20 Loin of mutton
Cold	Lady Comyngham
3 Pullets 1 Ribs of Lamb	7 <sup>th</sup> Mutton Soup 7 <sup>th</sup> Mutton Chops 1 Chicken
The King's Breakfast	M <sup>r</sup> Cartwright
6 Whittings	20 Beefsteaks 20 Chicken Soup
Lunch	Supper
1 Chicken	1 Chicken



Sunday 14<sup>th</sup> March 1830. Monday 15<sup>th</sup> March

Stock

100 Beef  
70 Veal  
6 Suet  
3 Poultry  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
6 C. feet  
3 Cow heels  
1 Barrel of Oysters  
2 Sack of flour  
50 Lemons  
14 Milk  
6 Cream  
2 d. o. o. b. c.  
Mt Holmes  
1 Chicken  
Mt Clark  
5 1/2 Beef  
Robson  
2 Soles  
Crooks  
2 Soles  
Prates  
26 Broth  
Mt Brown  
2 Soles  
Robinson  
2 Soles  
Smart  
2 Soles  
Davis  
2 Soles  
Weedon  
2 Soles  
Merrick  
2 Soles  
Cakes

Stock

21 Beef  
73 Veal  
6 Suet  
3 Poultry  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
10 Milk  
6 Cream  
6 C. feet  
1 Barrel of Oysters  
8 Bunches of bresses  
1 Shol of Lamb  
Mt Clark  
5 No of mutton  
Robson  
3 1/2 Veal  
Mt Brown  
4 Veal  
W. Crooks  
4 1/2 Veal  
Prates  
3 1/2 Veal  
Robinson  
3 1/2 Veal  
Merrick  
3 1/2 Veal  
Weedon  
4 Veal  
Smart  
4 Veal  
Davis  
4 1/2 Veal  
Cakes  
1 Pudding  
Speake  
1 Pudding

Monday 15<sup>th</sup> March 1830.

(226)

His Majesty's Dinner

Potages  
A la Printaniere  
A la Bisque d'Erivies  
Le Hotchepot de Poulets  
Poissons  
lobster 1 Le Turbot et soles  
Shrimps P. 5  
turbot 1 Les Filets de merlans  
soles 3 Relieves  
Whittings 3  
Dumplings 1 Le Quartier d'agneau aux epinards  
Carpen 1 Le Chapon au consommé  
Entrees  
mch 10 Le Filet de veau a la Marechal  
Pullets 2 Les Escallopes de volailles aux truffes  
36 Les Boudins de volailles L<sup>e</sup> royal  
36 L' Emince de boeuf aux cornichons  
Rots.  
Chicken 2 Les Poulets  
36 Polk cock  
Relieve  
Cheese cakes  
Entrées  
Les Cufs pochez  
Les Melichants  
La Gelée au citrons  
Les Gateaux a la d'alois.  
Pouffet.  
17 Loins of veal  
36 Chins of mutton  
3 Liver & Bacon  
Cold  
3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
The King's Breakfast  
Whittings  
Luncheon  
1 Chicken  
Supper  
1 Chicken  
Poultry  
4 1/2 Pork  
Pages  
50 Soup  
50 Shol of mutton  
50 C. heart  
50 Veal & Bacon  
Stewards room  
17 Fillet of veal  
19 Haunch of mutton  
3 1/2 Liver & Bacon  
1 Ox heart  
36 Omelette  
36 Leg of Pork  
1 1/2 Loins of mutton  
36 Bouilli boeuf  
36 Shol of mutton  
Coffee room  
6 1/2 Mutton  
2 1/2 Pork chops  
Kitchen  
17 Mutton  
8 1/2 Pork  
Hall  
84 Mutton  
42 Pork  
Coal Porters  
7 1/2 Pork  
Keeper's Page  
36 Shol of mutton  
The King's Luncheon at  
Cumberland Lodge  
9 1/2 Mutton Soup  
9 1/2 Mutton chops  
36 Shol of mutton  
36 Minced Beef  
36 Bouilli Pullet  
1 1/2 Chicken



Tuesday 16<sup>th</sup> March 1830

His Majesty's Dinner

Potages		Pages
4	Mux Quenelles de volailles	10 <sup>th</sup> Rich Bone of Beef
	Mux Choux	4 <sup>th</sup> Mutton
	A la Creme d'orge	3 <sup>th</sup> Suet Pudding
Poissons		3 <sup>th</sup> fish
4	Le Cabillaud et chelons	Stewards room
4	Les Merlans Sauce Italienne	Fish Rich Bone of Beef
Relèves		15 <sup>th</sup> Chine of mutton
2	Les Poulardes aux hâitres	10 Suet Pudding
5 <sup>th</sup>	Les Chapons au macaroni	3 <sup>th</sup> Stewed Beefsteaks
Entrées		3 <sup>th</sup> Pigeon Pie
2	Les Tricassées de poulet a la livernoise	7 <sup>th</sup> Broiled Shol of mutton
2	Les Purées de volailles aux oeufs	4 <sup>th</sup> Breast of veal
1	Les Cotelettes d'agneau panées	3 <sup>th</sup> Haricots mutton.
2	Les ris de veau piqués au jus	3 <sup>th</sup> Oeufs au beurre noir
Rots		Poultry
2	Les Poulets	Fish
2	Les Pigeons	3 <sup>th</sup> Mutton
Relève		Coffee room
	Cabinet Pudding	Fish
Entrées		8 Shol of mutton
	Les Haricots a la M <sup>re</sup> d'hotel	Kitchen
	Les Champignons	18 Salt Beef
	Les Crèmes au café	8 <sup>th</sup> Mutton
	Les Colimacons de framboises	Hall
Buffet		8 <sup>th</sup> Salt Beef
10 <sup>th</sup>	Rich Bone of Beef	4 <sup>th</sup> Mutton
1	Four Quarters of Lamb	Coal Porters
7 <sup>th</sup>	Mutton	7 <sup>th</sup> Salt Beef
1	Lamb fry Cold	4 <sup>th</sup> Mutton
3	Pullets	Smart
1	Ribs of Lamb	Davis
	The Kings Breakfast	
6	Whitings	
Luncheon		
1	Chicken	
Supper		
1	Chicken	

Tuesday 16<sup>th</sup> March

1830 Wednesday 17<sup>th</sup> March

(227)

Stock

Stock

20 <sup>th</sup>	Beef	20 <sup>th</sup>	Beef
7 <sup>th</sup>	Veal	7 <sup>th</sup>	Veal
6	Suet	6	Suet
3	Fowls	3	Fowls
14	Pullets	14	Pullets
100	Eggs	100	Eggs
7	Loaves	7	Loaves
2	Soups	2	Soups
1	Sandwich	1	Sandwich
14	Milk	10	Milk
6	Cream	6	Cream
2	d <sup>o</sup> able	8	Punches of Cresses
53 <sup>th</sup>	Port Porcon	21	Bushels of Potatoes
52 <sup>th</sup>	Sard	12	d <sup>o</sup> of turnips
67	lbs of Mutton	4	Pullets
51	of Pork	1	Barrel of Oysters
3	Pullets	17 <sup>th</sup>	Mutton
10	Whitings		M <sup>re</sup> Clark
20	flounders	4 <sup>th</sup>	Beefsteaks
2	Pills		Robson
8	Sols	3 <sup>th</sup>	Veal
3	Lobsters		brook
1	Barrel of Oysters	4 <sup>th</sup>	Veal
			M <sup>re</sup> Brown
	M <sup>re</sup> Clark	3 <sup>th</sup>	Veal
3	Veal		Robinson
4 <sup>th</sup>	Mutton	3 <sup>th</sup>	Veal
	M <sup>re</sup> Brown	4 <sup>th</sup>	Veal
3 <sup>th</sup>	Mutton		Weedon
	brook	3 <sup>th</sup>	Veal
From 1	Chicken		Cakes
	Plates	3 <sup>th</sup>	Veal
2	Pudding & Soups		Smart
	Robinson	4 <sup>th</sup>	Veal
3 <sup>th</sup>	Mutton		Speake
4 <sup>th</sup>	Mutton	2	Pudding
4 <sup>th</sup>	Mutton		
3 <sup>th</sup>	Mutton		
1	Pudding		



Wednesday 17<sup>th</sup> March 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages.	
At la Cressy	9 <sup>th</sup> Loins of veal	
Les Purées de volailles	30 P Pork	
Au consommé aux croûtes	1 C Heerats.	
Poissons	30 Soup	Steward's Room
Soles 2 Les Brochet et meclans	15 Fillet of veal	
Whiting 14 Les Filets de soles a l'estragon	10 <sup>th</sup> Leg of mutton	
Rélevés	30 Nk of Pork	
Larding 1 Les Crisillons de chevreuil a la saubisse	30 Bouilli boeuf	
Chicken 2 Les Poulets grillés Sauce Champignons	8 <sup>th</sup> Nk of mutton	
Entrées	30 Spring of Pork	
30 Les Polonquette de veau a la fermière	30 Veal Pie	
mech 8 Les Cotelettes de mouton en haricot	6 <sup>th</sup> Braizied veal	
Pullet 2 Les Sautés de volailles a l'ecarlatte	2 C Heerats	
Sweet bread 2 Les Boudins de ris de veau	30 Beefsteak Pudding	
Rots		Pastry
Chicken 2 Les Poulets	3 <sup>th</sup> Veal	
30 Les Pigeons	1 <sup>th</sup> P Pork	Coffee Room
Rélevé		
Les Pommes a la Portugaise	5 <sup>th</sup> Veal	
Entrémets	2 P Pork	Hall
Les Epinards au jus	49 <sup>th</sup> Veal	
Les Haricots verts.	30 <sup>th</sup> P Pork	
La gelée de vin	41 <sup>th</sup> Mutton	Kitchen
Les Oventailles en feuilletage	9 <sup>th</sup> Veal	
Puffet	7 <sup>th</sup> P Pork	
17 <sup>th</sup> Loins of veal	8 <sup>th</sup> Mutton	Cool Porters
30 Chine of mutton		
30 Spring of Pork	6 <sup>th</sup> Veal	
Cold	2 P Pork	
3 Pullet.		The King's Lunch at Cumberland Lodge
1 ribs of Lamb	30 Soup	
Issielle Volante	30 Chine of mutton	
Pullet 1 Les Rôtes de volailles en emine.	30 P Pullet	
The King's Breakfast	30 ribs of Lamb	
30 Whiting	30 Tongue	
Supper		
1 Chicken		

Thursday 18<sup>th</sup> March 1830

228

His Majesty's Dinner

Potages	Pages.	
La Purée d'haricots	13 <sup>th</sup> H Beef	
Les Vermicel a la Windsor	1 Chicken	
Aux Quenelles au consommé	1 Tongue	
Poissons	30 Soup	Steward's Room
soles 3 Les Soles et epierlans frits	11 <sup>th</sup> Mutton Soup	
metts 8 Les Coupes a la Genevoise	24 <sup>th</sup> H Beef	
Rélevés	17 <sup>th</sup> Chine of mutton	
30 Le Gigot de sept heure	2 H Pullet	
Chicken 2 Les Poulets a la Sene	1 ham & Souvercrot	
Entrées	2 <sup>th</sup> Liver & Bacon	
Pullet 2 D'Emine de volailles a la reine	7 <sup>th</sup> Irish Stee	
mech 2 Les Canetons aux pois d'asperges	30 Beefsteak Pudding	Coffee Room
tricot 1 Les Escallopes de turbot a la provençal		
mech 8 Les Cotelettes de mouton a la saubisse		
Rots.	8 <sup>th</sup> H Beef	
Chicken 2 Les Poulets	1 Chicken	Kitchen
P. Poul. 1 Le Paon		
Rélevé	10 <sup>th</sup> H Beef	
La Bouillie	9 <sup>th</sup> Mutton	Hall
Entrémets		
Les asperges	80 <sup>th</sup> H Beef	
Les Solisifs frits	42 <sup>th</sup> Mutton.	Cool Porters
La gelée d'oranges	8 <sup>th</sup> H Beef	
Les Partolettes a la Windsor		Lady Comyngham
Puffet		
26 <sup>th</sup> Les Loins of Beef	30 Mutton Soup	
6 <sup>th</sup> Nk of mutton	30 Lamb bullets	
1 ribs of Lamb	30 H Sweet bread	
Cold		
3 Pullet		
1 ribs of Lamb		
The King's Breakfast		
6 Whiting		Supper
1 Chicken		
Pastry		
1 <sup>th</sup> H Beef		
1 Chicken		



Thursday 18<sup>th</sup> March 1830 Friday 19<sup>th</sup> March

Stock

19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
72<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
6 Suet  
3 Poultry  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Boones  
2 Soups  
1 Sandwich  
10 Milk  
6 Cream  
3 Sacks of flour  
2 Dr of yeast  
50 Oranges  
1 Barrel of Cysters.

Mt Clark.

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Nk of mutton

Robson

2 Soles

Croak

2 Soles

M<sup>r</sup> Proton

2 Soles

Robinson

2 Soles

Smart

2 Soles

Merrick

2 Soles

Weldon

2 Soles

Speake

4 Pudding

Stock

19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beef  
74<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
6 Suet  
36 Poultry  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Boones  
2 Soups  
1 Sandwich  
12 Milk  
6 Cream  
2 d. dble  
15<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Nk of mutton  
4 Pullet  
42 lbs of mutton  
24 Apples  
1 Barrel of Cysters  
8 Bunches of Cresses

Mt Clark.

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Keeper Page

7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Nk of mutton

Croak

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Robson

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

M<sup>r</sup> Proton

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Smart

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Robinson

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Merrick

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Weldon

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal

Speake

1 Pudding

Friday 19<sup>th</sup> March 1830

229

His Majestys Dinner

Potages

A la Printanier

aux Concombres

Poissons

Salmon 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Saumon et epulans

Mullet 8 Les Filets de mulans a la Mt d'hotel

Whiting 4

Shrimp 5

Relèves

Capon 1 Les Chapon a l'aspique et esturgeon

2 Lamb 1 Les Quoties d'agneau aux epinards

Entrées

Pullet 2 Les Filets de volailles a la maréchal

2 Les ris de veau aux pois d'asperges

1/2 12 Les Pieds d'agneau a la poirette

each 9 Les Escallops de veau a l'ecrossaise

Rots

Chicken 2 Les Poulets

1/2 3 Les Pécasses

1/2 3

Relève

Les Panquets a l'Anglaise

Entrées

Les Cufs a l'oseille

Les Artichauts

La Tourte de pommes

La crème au caramel

Truffet.

1 Quarter of Lamb

8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Leg of Mutton

1/2 1/2 Head

Cold

3 Pullet

1 lbs of Lamb

The Kings Breakfast

6 Whiting

Supper

1 Chicken

Pages.

6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Soup

6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loim of Pork

26 Scotch Collops

Soup

Stewards room

17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loim of veal

36 Leg of Pork

19 Haunch of mutton

26 Veal & Bacon

36 1/2 Pork

5 Loim of mutton

26 Bouilli beef

26 Chicken Pie

26 hash

1/2 1/2 Head

Pastry.

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Nk of mutton

Coffee room.

6 Mutton

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork Chops

Kitchen

17<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork

Hall

80 Mutton

42 Pork

Coal Porters

7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork

Count Munster.

26 Minially Soup

26 1/2 Pullet

26 Mutton Chops

Lady Conyngham

26 Mutton Soup

26 1/2 Mutton

26 Minced veal



2 Soles



Sunday 21<sup>st</sup> March 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages	
Les Purées de haricots.	30 1/2 Beef	
Aux brochettes au consommé	1 Chicken	
A la Printanière	30 1/2 Pigs head	
Poissons	30 Soup	
Quenbot 1 Le Turbot bouilli		Steward's room
Lobster 3 Les Merlans et Perches frites.	25 1/2 Beef	
Whiting 3	30 Leg of mutton	
Rélevés	30 Roil'd veal	
Larding 1 Le Cuisseau de chevreuil a la sobise	7 1/2 Mutton cutlets.	
Agout 1 1/2 Les Boudards a la toulouse	7 1/2 Shol of mutton	
Chicken 2	2 Liver & Bacon	
Entrées	30 hash	
Chicken 2 Le Priteau de poulet aux Champ.	1/2 Pigs head	
30 Les Canetons en hochepot clair	30 Eggs & Spinage	
Loim 7 1/2 L Emincé de mouton aux cornichons		Pastry
Pullet 3 La Blanquette aux truffes		Kitchen
neck 1 1/2 Le Tricandreau a l'oselle		
Larding 30 Les Filets de soles a l'estragon		
Rots		
Chicken 2 Les Poulets	30 1/2 Beef	
30 Le Canards Sauvages	17 1/2 Beef	
Rélevé	8 1/2 Mutton	
Les Pommes au beurre		Hall
Entrémets		
Les Haricots verts	8 1/2 Beef	
Les Salsifis fuits	40 Mutton	
L		Coffee room
La crème aux cerises	6 1/2 Beef	
Les Pastelletes d'abricots	2 1/2 Mutton Chops	
Puffet.		M <sup>r</sup> Seymour
30 Sir Loim of Beef	30 Soup	
7 1/2 Mutton	30 1/2 Duck	
1 Quarter of Lamb	30 Loim of Lamb	
Cold		Lady Comyngham
3 Pullet	30 Mutton Soup	
1 ribs of Lamb	30 ribs of Lamb	
The Kings Breakfast.	30 Minced beef	
6 Whiting		
Supper		
1 Chicken		

Monday 22<sup>nd</sup> March 1830.

231

His Majesty's Dinner

Potages.	Pages	
Pullet 1 a la lis a blanc	30 Champ of veal	
1 a la hollandaise	30 Pork	
Aux Quenelles au consommé	30 Preefsteak Pie	
Poissons	30 Soup & hash	
hal. 5 Le Saumon et chertans fuits		Steward's room
Chimney 5 1/2	14 1/2 Fillet of veal	
Smelts 9	16 1/2 Chine of mutton	
Quenbot 1 Les Filets de turbot a la provençal	30 Pouille bouef	
Rélevés	30 Bacon	
30 Le gigot de sept heures	6 1/2 Loim of mutton	
Pullet 2 Les Boudards au consommé	30 Breasts of mutton Roil'd	
Entrées	30 Veal cutlets.	
Chicken 3 La Tricassée de poulet aux Champ.	30 Macaroni	
1 ribs 1 Les Cotelettes d'agneau panés	30 Roil'd veal	
30 Le Harichis de boeuf aux oeufs		Kitchen
not bread 3 1/2 Les lis de veau piqués au jus		
hardings 3 1/2		
Rots	17 1/2 Mutton	
Chicken 2 Les Boulets	8 1/2 Pork	
Pigeons 3 1/2 Les Pigeons		Hall
hardings 3 1/2		
Rélevé	30 1/2 Mutton	
Le Soufflé au fromage	40 Pork	
Entrémets		Coffee room
Les Oeufs aux epinards	5 1/2 Pork Chops	
Les Asperges	2 1/2 Mutton	
La gelée d'orange		Coal Porters.
Les Tourte de mirabelles	7 1/2 Pork	
Puffet		Keeper Page
16 1/2 Loim of veal	7 1/2 Mutton	
30 Leg of Pork		Lady Comyngham
1 Fore Quarter of Lamb	30 Mutton Soup	
Cold	30 1/2 Mutton	
3 Pullet	30 Sweet breads	
1 ribs of Lamb		M <sup>r</sup> Mornable
The Kings Breakfast	30 Vermicelli Soup	
6 Whiting	30 Mutton cutlets.	
Supper	1 1/2 1/2 duck	
1 Chicken		
3 1/2 Pork		
Pastry		



Monday 22<sup>nd</sup> March 1830 Tuesday 23<sup>rd</sup> March

Stock

30 Beef  
73 Mutton  
6 Suet  
3 Fowls  
14 Butter  
200 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
12 Mutton  
6 Cream  
2 d<sup>o</sup> dble  
50 Oranges  
50 Lemons  
1 Bunch of Sage  
1 Barrel of Apples

M<sup>r</sup> Clark

3 Mutton

M<sup>r</sup> Brown

3 Mutton

Crook

3 Mutton

Robson

3 Mutton

Merrick

3 Mutton

Robinson

3 Mutton

Speake

3 Mutton

The Kings dinner extra

30 Mutton Soup

1 H Chicken

30 Minced Beef

3 D<sup>o</sup> Solis

20 Dried Whiting

Stock

30 Beef  
71 Mutton  
6 Suet  
3 Fowls  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
12 Mutton  
6 Cream  
6 C. feet  
2 Sack of flour  
40 lbs of mutton  
48 - of Pork  
4 Pullet  
18 lbs of Beef  
14 Solis  
24 flounders  
1 Barrel of Apples  
8 Bunches of Cress

M<sup>r</sup> Clark

3 Loin of mutton

M<sup>r</sup> Brown

3 Mutton

Robson

3 Mutton

Merrick

3 Mutton

Robinson

3 Mutton

Speake

3 Mutton

Crook

3 Mutton

Lady Conyngham

20 lbs of Lamb

20 H Chicken

20 hashed Beef

Thursday 23<sup>rd</sup> March 1830

232

His Majestys Dinner

Potages  
6<sup>th</sup> Le Jaret de veau au vermicel  
10<sup>th</sup> Le Mouton a l'orge

Poissons  
4<sup>th</sup> Le Turbot et soles grillées  
3<sup>th</sup> Le Carillan et merlans  
4<sup>th</sup> Le Carillan et merlans  
2<sup>th</sup> Le Carillan et merlans

Relèves  
30<sup>th</sup> Le gigot de sept heures  
1<sup>st</sup> Le Chapon a la financière

Entrées  
30<sup>th</sup> Les Pieds d'agneau a la poulette  
30<sup>th</sup> Le Fricandau a l'oseille  
2<sup>nd</sup> Le Saute de volailles aux concombres  
30<sup>th</sup> Les Pouchées purées de volailles

Rots  
2<sup>nd</sup> Les Poulets  
2<sup>nd</sup> Les Canards

Relève  
Les Pommes au ris  
Entrémets  
Les Haricots verts  
Les Champignons  
La gelée au maraschino  
Les Tartelettes a la Windsor

Boquet  
15<sup>th</sup> Aick Bone of Beef  
1 H Pig  
20<sup>th</sup> Chêne of mutton

Cola  
3 Pullet  
1 H Chicken  
The Kings Breakfast

Supper  
6 Whiting  
1 Chicken

Pastey  
30<sup>th</sup> H of mutton  
1 fish

Pages

8<sup>th</sup> Aick Bone of Beef  
1 Loin of Lamb  
2 Liver & Bacon  
fish

Stewards room

10<sup>th</sup> Aick Bone of Beef  
10<sup>th</sup> Leg of Mutton  
6<sup>th</sup> Phil of D<sup>o</sup>  
4<sup>th</sup> Pudding Pie  
6<sup>th</sup> Suet Pudding  
2 Liver & Bacon  
20<sup>th</sup> Omelette  
20<sup>th</sup> hash  
20<sup>th</sup> H Pig  
20<sup>th</sup> Fish

Coffee room

8 Salt Beef  
fish

Kitchen

17<sup>th</sup> Salt Beef  
7<sup>th</sup> Mutton

Hall

80 Salt Beef  
42<sup>th</sup> Mutton

Coal Porters

5<sup>th</sup> H Mutton

Lady Conyngham

1 lbs of Lamb  
1 H Chicken  
20 hashed Beef



Wednesday 24<sup>th</sup> March 1830.  
The Lord Steward's Dinner

Potages	Pages
at 8 O'clock	10 Soup
at 10 Consommé et Querelles	1 Leg of Lamb
mech 8 1/2 at 11 Mutton	3 1/2 Veal Cutlets
Poissons	20 Bacon
Macarons 6 Les Maquereaux grillés	Steward's room
Smelts 6 Le Cabillaud à l'espagnole	15 Fillet of veal
Oysters 12 Le Quartier d'agneau aux epinards	30 Leg of Pork
Rélieves	100 Shins of mutton
Pigeons 6 Le Pâté chaud de pigeons	12 1/2 Spare rib of Pork
at 2 Lamb 12 Le Quartier d'agneau aux epinards	6 Loin of Mutton
Entrées	30 Roiled veal
Pullets 2 La Blanquette de volailles	5 Turnipsteaks
mech 8 1/2 Les Golettes de veau aux herbes	2 hash
30 Les Poudins à la Richelieu	1 Ox heart
30 Les Cassolettes au ris égrené	1/2 6 Bread
Rots.	Coffee room
Chicken 2 Les Poulets	1/2 6 Bread
Par fowl 1 Les Pigeons	3 1/2 P Pork
Larding 1	Kitchen
Rélieve	Mutton 8 1/2
Cabinet Pudding	3 1/2 P Pork
Entrées	Hall
Les Cufs ou Oseille	62 1/2 Veal
Les Escallopes au gratin	32 1/2 P Pork
Les Crème d'Orange	28 1/2 Mutton
Les Tartelottes d'abricots	Coal Porters
Puffet.	3 1/2 Pork
30 Leg of Mutton	2 Veal
1 Lamb's fry	Lady Comyngham
1 Ribs of Lamb	30 Chicken
Cold	30 1/2 Nk of mutton
3 Pullets	The Duke of Wellington
1 Ribs of Lamb	30 Soup
The King's Breakfast	30 1/2 Veal Cutlets
4 Whittings	1 1/2 Chicken
1 Chicken	Mess <sup>rs</sup> Milne & Sequir
Supper	30 Mutton Soup
1 Chicken	1 1/2 Chicken
Pastry	30 1/2 Veal Cutlets
30 1/2 Veal	30 Lamb's feet
30 1/2 Bacon	

Wednesday 24<sup>th</sup> March 1830 Thursday 25<sup>th</sup> March 1830

Stock

Stock

30 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Poultry
14 Butter
100 Eggs
7 Bones
2 Soups
1 Sandwich
12 Milk
6 Cream
21 Bushels of Potatoes
12 1/2 of turnips
3 Lobsters
25 Oranges
25 Seville Oranges
1 Bunch of fennel
1 Barrel of Oysters
2 Sweet breads
15 1/2 Nk of mutton
40 Lean Bacon
57 1/2 Lard

The King's dinner extra

10 Soup
30 Minced Chicken Mutton & Veal
1 Roiled sole
2 Fried Whittings
Mr Clark
3 1/2 Veal
Mr Brown
2 Soles
Robson
2 Soles
Merrick
2 Soles
Robinson
2 Soles
Speake
2 Soles
Crook
2 Soles

20 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Poultry
14 Butter
100 Eggs
7 Bones
2 Soups
1 Sandwich
12 Milk
6 Cream
2 1/2 dble
3 Lobsters
1 Barrel of Oysters

The King's dinner extra

10 Soup
2 Roiled Soles
2 Fried Whittings
30 Minced Beef, Chicken & veal
30 1/2 Chicken

Sick Persons

At Clark

4 1/2 Beef
Mr Brown
3 1/2 Mutton
Robson
3 1/2 Mutton
Crook
3 1/2 Mutton



Thursday 25<sup>th</sup> March 1830

The Lord Steward's Dinner

Potages	Steward's room
au consommé aux croûtes	26 lb Beef
à la julienne	From Leg of mutton
au Macaroni	30 Soup
Poissons	From Shol of mutton
30 Le Brochet Sauce hachée	From Breasts of D <sup>o</sup>
Sm Soles 4 Les Soles frites	2 lb Pullets
Rélevés	30 ham & Spinage
30 Le Dindon aux truffes	30 Stewed Beefsteaks
30 Le Jambon aux épinards	60 Irish Stew.
Entrées.	30 Cold meat.
30 La Volonguette aux Champignons	1 Chicken
30 Les Roudins de volailles à la toulouse	3 1/2 lb Beef
30 Les Escallopes de volailles aux concombres	
Rots	1 1/2 lb Beef
Chickens 2 Les Poulets.	8 1/2 Mutton
30 Les Canetons	
Rélevé	8 1/2 lb Beef
Les Pommes à la toulousaine	4 1/2 Mutton.
Entrémets	5 1/2 lb Beef.
Les Haricots verts	
Les asperges	
Les gelées de cerises	
Le Glace de fruits	
Puffet	1 Chicken
From Sir Loin of Beef	1 Shol of Lamb
30 lb of mutton	5 lb Head.
Cold	30 Mutton Chops
2 Pullets.	
From Ribs of Beef	
1 Shol of Lamb	
The King's Breakfast	
4 Whittings	
Supper	
1 Chicken	
Pages.	
1 Ribs of Lamb.	
From Ribs of Beef	
1 Chicken	
4 1/2 lb of mutton	

Friday 26<sup>th</sup> March 1830.

The Lord Steward's Dinner

Potages	Pages.
Minced 7 Le Jaret de veau	From China of mutton
aux concombres	30 Veal & Bacon
aux appétits	30 Beefsteak Pie
Poissons	30 Soup
Lobster 1	
Real lbs 5 1/2	
Smelts 6	
Whittings 3	
Soles 3	
30 Le Saumon et perles	
30 Les Soles et merlans	
Rélevés	
30 Le Chapon au consommé	
30 La Culotte de bœuf à la jardinière	
Entrées	
Chickens 2 La Picaissée de poulets aux Champignons	
meat 8 1/2 Les Cotelettes de veau en papillottes	
Pullets 2 Les Filets de volailles aux noisettes	
30 L'Omnia de bœuf aux cornichons	
Rots.	
Chickens 2 Les Poulets.	
Pigeons 6 Les Pigeons	
Partridges 6	
Rélevé	
Le Soufflé d'ananas	
Entrémets	
Les Epinards au jus	
Les Homards au gratin	
Les gelées de vin	
Les Eventailles en feuilletage	
Puffet.	
17 Loin of veal	
30 China of mutton	
30 Bacon & Greens	
Cold	
4 Pullets	
3 Lobsters	
1 Ribs of Lamb	
12 Plover's Eggs.	
The King's Breakfast.	
4 Whittings	
Supper	
1 Chicken	
Pastry	
30 Mutton	

234



Friday 26<sup>th</sup> March 1830 Saturday 27<sup>th</sup> March

Stock

19½ Beef  
71½ Veal  
6 Suet  
3 Truels  
14 Butter  
100 Eggs  
7 Stoves  
2 Soups  
1 Sandwich  
12 Milk  
6 Cream  
50 lbs of mutton  
4 Pullets  
50 Lemons  
1 Barrel of Oysters  
8 Bunches of Cresses

The Kings dinner extra

30 Soup  
30 Chicken  
30 Minced mutton, veal & Chicken  
3 Boiled soles

Mr Brown

3½ Veal

Robson

3 Veal

Crook

3½ Veal

Stock

20½ Beef  
73½ Veal  
50 Suet  
30 Words  
14 Butter  
250 Eggs  
7 Stoves  
2 Soups  
1 Sandwich  
52½ fat Bacon  
24 Lean D<sup>o</sup>  
51½ Saus  
14 Milk  
6 Cream  
2 d<sup>o</sup> dble  
½ Sack of flour  
4 Pullets  
1 Barrel of Oysters  
8 Bunches of Cresses

The Kings dinner extra

30 Soup  
2 Boiled Soles  
3 Whittings fried  
1 Chicken  
30 Minced veal, mutton & Chicken

Merrick

4½ Mutton

Speake

4½ Mutton

Robinson

4½ Mutton

Hughes

From Chickens

Mr Brown

3½ Mutton

Robson

3½ Mutton

Saturday 27<sup>th</sup> March 1830

285

The Lord Stewards Dinner

Potages  
aux Concombres  
à la Purée d'haricots  
au Consommé aux croûtes  
Poissons  
2 Le Saumon et merlans  
2 Les Soles à l'estragon  
Relèves  
2 Les Pâtés de poulets  
30 Les Cotelettes de mouton à la saubise  
Entrées  
30 Le Fricandeau à l'oseille  
30 Le Sauté de volailles aux nouilles  
30 Le Haricots de mouton  
30 Les Poudins de volailles à la baragouine  
Rots  
2 Les Poulets  
1 Les Côtes d'agneau  
Relève  
Les Bisquits à la crème  
Entrémets  
Les Champignons  
Les Oufs à la tripe  
Les Canelons à la Chantilly  
La gelée aux citrons  
Buffet  
30 Leg of mutton  
30 Roast of Beef  
30 Liver & Bacon  
Cold  
3 Pullets  
2 ribs of Lamb  
The Kings Breakfast  
3 Whittings  
Supper  
1 Chicken  
Pages  
30 Roast of Beef  
1 Loin of Lamb  
2½ Liver & Bacon  
30 Soup

Stewards Room

From Aick Roast of Beef  
From Leg of mutton  
From 10 d<sup>o</sup>  
7½ Loin of Beef  
30 Chump of veal  
30 Roast of Beef  
5½ Veal & Bacon  
30 Roasts of mutton  
30 Eggs & Bacon

Pastry

4½ No of mutton

Kitchen

From Salt Beef  
3½ Mutton

Hall

81 Salt Beef  
42½ Mutton

Coal Porters

6½ Salt Beef

Coffee room

From Salt Beef  
5½ Mutton

Mr Seymour

50 Soup  
50 Roast of Lamb  
50 10 Pigeons

Lady Conyngham

8½ No of mutton  
30 Minced veal



Sunday 28<sup>th</sup> March 1830

The Lord Steward's Dinner

Potages		Steward's Room	
A la Romaine femme		27 1/2 Beef.	
A la Purée d'haricots		30 Loin of veal	
Aux Quenelles au consommé		Farm Leg of mutton	
Poissons		5 1/2 Beef	
Turbot 1	1 Le Turbot et soles frites	30 Bacon	
Lobster 1	3 Les Merlans bouillis	30 Stewed veal	
Shrimps 1 1/2		30 Poullet boeuf	
Soles 3		7 Proche shot of mutton	
Whittings 6		30 hash	
Rélèves		30 Cold meat.	
Lapou 1	1 Le Chopon a la financière	Pastry	
ragout d'herb 2	2 Le jambon aux epinards	4 1/2 Beef.	
Entrées		Kitchen	
Chickens 2	2 La Polanquette de volailles	15 1/2 Beef	
	30 Les cotelettes de veau en papilottes	8 1/2 Mutton	
Chickens 2	2 Le Glacis de volailles	Coal Porters	
Meats 10 1/2	10 1/2 Les Tendons de veau aux epinards	5 1/2 Beef	
Rôts		Coffee room	
Chickens 2	2 Les Poulets	6 1/2 Beef	
qui Poul 2	2 Les Pintades	4 1/2 Mutton	
Larders 1		Hall	
Rélève		80 1/2 Beef	
La Pouillie		42 1/2 Mutton	
Entrémets		Upholsterers.	
Les Truffes au vin.		8 1/2 Beef	
Les Asperges		2 Sols	
La gelée d'orange.		1 Loin of Lamb.	
Les Tartellettes a la Windsor		30 Minced Chicken	
Puffet.		Mr Seymour	
Farm.	Ribs of Beef		
	1 Quarter of Lamb		
8 1/2	Nbs of mutton		
1	Lamb's fry Cold		
3	Pullets.		
1	Ribs of Lamb		
The King's Breakfast.			
8	Whittings		
Supper			
1	Chicken		
Pages			
Farm	Ribs of Beef		
1	Chicken		
1	Tongue		
30	Pork Chops.		

Sunday 28<sup>th</sup> March

1830. Monday 29<sup>th</sup> March 236

Stock

Stock

Farm Beef		Farm Beef	
72 1/2 Veal		73 Veal	
6 Suet		6 Suet	
3 Fowls		Farm Fowls	
14 Butter		14 Butter	
100 Eggs		100 Eggs	
7 Leaves		7 Leaves	
2 Soups		2 Soups	
1 Sandwich		1 Sandwich	
12 Milk		12 Milk	
6 Cream		6 Cream	
16 1/2 Nbs of mutton		2 1/2 able	
4 Pullets		50 Lemons	
1 Parcel of Oysters		50 Oranges	
The King's dinner extra		1 Parcel of Oysters	
88 Soup		8 Bunches of Cresses	
30 fried & Boiled soles		6 Beef	
30 Minced veal, Mutton & Chicken		The King's dinner extra	
30 At Chicken		50 Soup	
Robson		50 Boiled Soles & Whittings	
2 Sols		50 1/2 Guinea Poul	
Hughes		50 At Chicken	
2 Sols		50 Minced Chicken, veal, & mutton	
Mr Brown		Hughes	
2 Sols		Farm 1 Chicken	
Merrick		Mr Brown	
2 Sols		Farm 1 Chicken	
Speake		Robson	
2 Sols		Farm 1 Chicken	
Robinson		Merrick	
2 Sols		3 Mutton	
		Robinson	
		3 1/2 Mutton	
		Speake	
		3 Mutton	
		Keeper Page	
		7 1/2 Nbs of mutton	



Monday 29<sup>th</sup> March 1830.

The Lord Stewards Dinner

Potages.	Stewards room.
two Quenelles au consommé	15 <sup>lb</sup> Fillet of veal
La Purée de navets.	7 <sup>lb</sup> Leg of Pork
mech 8 <sup>lb</sup> Mutton	8 <sup>lb</sup> Spare rib of Pork.
Poissons	2 <sup>lb</sup> Baked Shol of mutton
Captain 1 <sup>lb</sup> Les Turbot et soles	15 <sup>lb</sup> Chine of mutton
Whitings 2 <sup>lb</sup> Les Filets de merlous & Astragone	5 <sup>lb</sup> Pumpsteaks Pie
Soles 2 <sup>lb</sup>	2 <sup>lb</sup> Chump of veal
Rélieves	2 <sup>lb</sup> hash
2 <sup>lb</sup> Le gigot de sept heures.	7 <sup>lb</sup> Loim of mutton.
Pullets 2 <sup>lb</sup> Les Boulets Sauce Champignons	2 <sup>lb</sup> C. Hearts.
Entrées	2 <sup>lb</sup> Soup.
2 <sup>lb</sup> Les Blanquette aux truffes	
2 <sup>lb</sup> Les Cotelettes d'agneau panées	Pastry.
2 <sup>lb</sup> Les Escallopes de veau à l'écossaise	1 <sup>lb</sup> Mutton
1 <sup>lb</sup> 12 <sup>lb</sup> Les Pieds d'agneau à la poudelle	9 <sup>lb</sup> A Pork.
Rots.	5 <sup>lb</sup> V Pork
Chickens 2 <sup>lb</sup> Les Poulets	3 <sup>lb</sup> Mutton Chops
2 <sup>lb</sup> Les Pintades	
Rélieve	Hall
Les Rissoles de framboises	
Entrées	
Les Epinards	
Les Omelettes forcées	
La Gelée d'oranges	
La Douce de peches	
Puffet.	
15 <sup>lb</sup> Loim of veal	
2 <sup>lb</sup> Bacon	
9 <sup>lb</sup> Leg of mutton	
Cold	
3 Pullets	
The Kings Breakfast	
4 Whitings	
1 Chicken	
Supper	
Pages	
From Leg of mutton	
5 <sup>lb</sup> V of veal	
2 <sup>lb</sup> Soup	
1 Loim of Lamb	

Tuesday 30<sup>th</sup> March 1830.

The 1<sup>st</sup> Stewards Dinner

Potages	Stewards room
à la faubonne	fish.
Au consommé aux croûtes	2 <sup>lb</sup> Round of Beef
Poissons.	10 <sup>lb</sup> Leg of mutton.
1 <sup>lb</sup> Lobster	2 <sup>lb</sup> Chump of veal.
2 <sup>lb</sup> 4 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> La Truite et perlaru.	2 <sup>lb</sup> Kewer & feet.
2 <sup>lb</sup> 4 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup> Les Cabillaud et soles.	8 <sup>lb</sup> Veal Cullots
2 <sup>lb</sup> 4 <sup>lb</sup> 2 <sup>lb</sup>	1 <sup>lb</sup> C. heart.
Rélieves	2 <sup>lb</sup> Breasts of mutton
2 <sup>lb</sup> Les Poulettes Sauce Toulouse	2 <sup>lb</sup> Cold meat.
2 <sup>lb</sup> Le gigot de sept heures	
Entrées	Pastry
mech 9 <sup>lb</sup> Les Cotelettes de veau panées grillées	Fish
Chickens 2 <sup>lb</sup> La Pricassée de Poulets aux champ.	2 <sup>lb</sup> Beefsteaks
2 <sup>lb</sup> Les Pieds d'agneau à la poudelle	
2 <sup>lb</sup> La Purée de Corg du bois	Coffee room
Rots.	2 <sup>lb</sup> Salt Beef
Chickens 2 <sup>lb</sup> Les Poulets	3 <sup>lb</sup> Mutton
1 <sup>lb</sup> 1 <sup>lb</sup> 1 <sup>lb</sup> L Cric	
Rélieve	Kitchen
Les Pommes à la Portugaise.	
Entrées	
Les Glaricots verts.	
Le Macaroni à l'écossaise	
La Crème à la vanille	
Les Portelettes d'abricots	
Puffet.	
2 <sup>lb</sup> Aish Bone of Beef.	
Chine of mutton	
1 <sup>lb</sup> Shol of Lamb	
Cold	
3 Pullets.	
1 <sup>lb</sup> 1 <sup>lb</sup> 1 <sup>lb</sup> Libs of Lamb.	
The Kings Breakfast.	
6 Whitings	
Supper	
1 Chicken	
Pages	
11 <sup>lb</sup> Aish Bone of Beef	
fish	
1 Shol of Lamb	
2 <sup>lb</sup> hash	



Tuesday 30<sup>th</sup> March

Stock

Farm 72<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Veal  
 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Suet  
 3 Poultry  
 14<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Butter  
 250 Eggs  
 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Hares  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 12 Milk  
 6 Cream  
 2 Sweet breads  
 10 Sals  
 18 lbs of Cook  
 24 flounders  
 2 haddock  
 50 lbs of mutton  
 30 - of Pork  
 4 Pullet  
 1 Barrel of Cygiers  
 8 Bunches of Bresses.  
 M<sup>r</sup> Clark  
 1 Sole  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
 Hughes  
 4 Mutton  
 Robson  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
 M<sup>r</sup> Brown  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
 Merrick  
 3 Mutton  
 Speake  
 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
 Robinson  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
 The King's Breakfast  
 1 mutton of Veal & Vermicelli Soup  
 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chicken  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Minced Chicken, veal & mutton  
 2 Fried Soles

1830. Wednesday 31<sup>st</sup> March

Stock

Farm 73<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Veal  
 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Suet  
 3 Poultry  
 14<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Butter  
 100 Eggs  
 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Hares  
 2 Soups  
 1 Sandwich  
 12 Milk  
 6 Cream  
 8 Bunches of Bresses.  
 1 Barrel of Cygiers  
 50 Lemons  
 25 Oranges  
 3 lbs of tartifion  
 21 Bushels of Potatoes  
 12 D<sup>o</sup> of turnips  
 The King's dinner extra.  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Soup.  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Vermicelli D<sup>o</sup>  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> M<sup>r</sup> of mutton.  
 1 Per Poul Larded  
 1 Chicken  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Minced veal, mutton & Chicken  
 M<sup>r</sup> Clark  
 3 Veal  
 Hughes  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 Robson  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 M<sup>r</sup> Brown  
 3 Veal.  
 Merrick  
 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal.  
 Speake  
 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 Robinson

Wednesday 31<sup>st</sup> March 1830

The 1<sup>st</sup> Stewards Dinner

238

Potages  
 Aux Concombres  
 A la Printaniere  
 neck 9 a la Mouton  
 Poissons  
 2 Les Filets de soles a l'estragon  
 3 Les Cabillaud et merlu  
 Relieves  
 6 Le Pate de pigeons  
 2 La Casserole au ris purée de gibier  
 Entrées  
 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Le Fricandeau a l'oseille  
 2 Le Sauté de volailles aux truffes  
 1 Les Cotelettes d'agneau  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Pieds d'agneau a la poullette  
 Rots.  
 2 Les Poulets  
 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Les Pivoines  
 Relieve  
 Les Tondus au fromage  
 Entremets  
 Les Champignons au jus  
 Les asperges  
 La gelée de vin  
 Les Pastelletes a la Windsor  
 Buffet.  
 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton  
 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loins of veal  
 Cold  
 3 Pullet  
 1 Lamb's fry  
 1 Rib of Lamb  
 The King's Breakfast  
 4 Whiting  
 Supper  
 1 Chicken  
 Pages  
 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Loins of veal  
 Bacon  
 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton chops  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Soup

Stewards Room

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Fillet of veal  
 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Chine of mutton  
 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> A Pork  
 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Baked Shol of mutton  
 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Roasted Liver  
 11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton Soup  
 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Breast of veal Curried  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal & Bacon  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Beefsteak Pie  
 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> B Head  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> hash

Pastry

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal & Bacon

Coffee room

7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> P Pork

Coal Porters

5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 2 Pork

Kitchen

10 Veal  
 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> P Pork  
 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

Hall

5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Veal  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pork  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Mutton

The Doctors Dinner

20 Soup  
 20 P<sup>re</sup> Soles  
 20 Sauté de volailles aux truffes  
 20 Cotelettes d'agneau  
 20 Chicken  
 20 Loins of veal.

M<sup>r</sup> O'Reilly

20 Soup  
 20 filets of soles  
 20 Fricandeau a l'oseille  
 20 M<sup>r</sup> of mutton.



Friday, 2<sup>nd</sup> April 1830

The Lord Steward's Dinner

Potages		Steward's Room	
neck 17	Aux Moutons	16	Loin of veal
	A la Hollandaise	8	Leg of Pork
Poissons			
Shrimps 1 <sup>st</sup>	Le Brochet 1 <sup>re</sup> hachée	5 <sup>th</sup>	Loin of mutton
Smelts 6		15 <sup>th</sup>	Shine of mutton
Soles 4	Les Soles et eperlans	50	Bouilli beef
Salmon 16 <sup>th</sup>		2	6. Hearts
Lobster 1		38	Pork Chops
Rélèves			
Chicken 2	Les Poulets aux choux fleurs	36	Goose & Bacon
35	Les Côtés de bœuf à la gelée	36	Mush
Entrées			
Sweet bread 3	Les ris de veau piqués au jus	36	Protein veal
Lardings 3	Les Tendons d'agneau au hachepot	Pastry	
Chicken 2	La Picaresse de poulet aux champi-	2 <sup>nd</sup>	A Pork
neck 7 <sup>th</sup>	Les Cotelettes de mouton panées	Coffee room	
Rots.		6 <sup>th</sup>	Shod of mutton
Chicken 2	Les Poulets	2 <sup>nd</sup>	Pork Chops
Goose 1	L'Œ.	Kitchen	
Rélève		16 <sup>th</sup>	Mutton
Les Piquants à la anglaise		7 <sup>th</sup>	Pork
Entrémets		Hall	
Les Epinards		8 <sup>th</sup>	Mutton
Les Macaroni		42 <sup>th</sup>	Pork
La gelée au citron		Coal Porters	
La Tourte de dromas		7 <sup>th</sup>	A Pork
Buffet.		Keeper Page	
14 <sup>th</sup>	Shine of mutton	9 <sup>th</sup>	Mutton
1	Leg of Lamb	Mr Brown	
5	6. Heart	2	Soles
Cold		Merrick	
3	Pullets	2	Soles
1	ribs of Lamb	Robson	
The King's Breakfast.		Speake	
4	Whittings	Robinson	
Supper		Robinson	
1	Chicken	Hughes	
Pages		2	Soles
50	Soup	2	Soles
10 <sup>th</sup>	Leg of mutton		
30	Pigeon Pie		
50	Knuckle of veal		

Saturday 3<sup>rd</sup> April 1830

240

The Lord Steward's Dinner

Potages		Steward's Room	
Aux Couronnes		From	Round of Beef
Aux Quenelles de volailles		11 <sup>th</sup>	Leg of mutton
Poissons		9	Baked Shod of mutton
1 <sup>st</sup>	Le Turbot bouilli et merlans	14	Spare rib of Pork
2 <sup>nd</sup>	Les Filets de soles à l'estragon	36	Roast Beef
Rélèves		Macaroni	
Chicken 2	Les Poulets Sauce Champignons	36	6. Heart
From	La Culotte de bœuf	4	Loin of mutton
Entrées		36	Chump of veal
Pullets 2	Le Saucé de volailles	1	Suet Pudding
50	Les Tendons de veau aux épinards	Pastry	
10	Si Eminie de mouton aux cornichons	3 <sup>th</sup>	A Mutton
From	Les Pâtés à la bechamel	Coffee room	
Rots.		From	Salt Beef
Chicken 2	Les Poulets	2 <sup>nd</sup>	Mutton
ducks 2	Les Canetons	Kitchen	
Rélève		From	Salt Beef
Le Soufflé d'ananas		8 <sup>th</sup>	Mutton
Entrémets		Hall	
Les Salisifs au beurre		8 <sup>th</sup>	Salt Beef
Les Omelettes farcies		30 <sup>th</sup>	Mutton
La Crème au caramel		Coal Porters	
Le Soufflé d'ananas		From	Salt Beef
Buffet.		Hughes	
From	Aich Bone of Beef	3 <sup>th</sup>	Mutton
1	One D. of Lamb	Mr Brown	
1	Lamb's fry	3	Mutton
Cold		Robson	
3	Pullets	3 <sup>th</sup>	Mutton
1	ribs of Lamb	Merrick	
The King's Breakfast.		Speake	
4	Whittings	Robinson	
Supper		Robinson	
1	Chicken	Hughes	
1	Pullet		
Pages			
50	Soup		
From	Aich Bone of Beef		
1	Shod of Lamb		
50	Scotch Collops		



Saturday 3<sup>rd</sup> April

1830 Sunday 4<sup>th</sup> April

Stock

19 Beef  
72 Veal  
50 Suet  
4 Fowls  
14 Poultry  
300 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
12 Milk  
6 Cream  
2 do able  
4 Pullets  
1 Bunch of Sage  
1 Peck of onions  
1 Parcel of Oysters  
50 Oranges

Mr Seymour

30 Soup  
30 Loin of Lamb  
1 Chicken

Lady Conyngham

1 Hk of Lamb  
1 Sweet bread

The Kings dinner

30 Soup  
30 V Chicken  
30 Veal cutlets  
30 Beefsteaks

Duke of Cumberland

30 Soup  
30 Beefsteaks  
1 Chicken

Stock

19 Beef  
72 Veal  
6 Suet  
3 Fowls  
14 Poultry  
100 Eggs  
7 Loaves  
2 Soups  
1 Sandwich  
12 Milk  
6 Cream  
2 do able  
5 Sack of flour  
33 1/2 Lard Bacon  
43 Lard  
1 Parcel of Oysters  
8 Bunches of Cresses

The Kings dinner

30 Vermicelli Soup  
30 Mutton Broth  
30 V Chicken  
30 Veal & Mutton cutlets  
30 Minced beef, Chicken & Mutton  
30 Poles & Whittings

Lady Conyngham

30 Mutton cutlets  
30 Minced Chicken

Sunday 4<sup>th</sup> April 1830

241

The Stewards Dinner

Potages  
meco 14 1/2 cts Mouton  
At la Printanier  
Poissons  
Lobster 1 Le Turbot grillé au vin  
Sole 2 Les Soles à la meunière  
Whittings 3  
Le gigot d'agneau aux épinards  
Lapere 1 Le Chapon au ris  
Entrées  
meco 7 Les Cotelettes de mouton  
Chicken 2 La Blanquette aux champignons  
30 L'Emincé de filet de bœuf  
30 Les Croquettes de ris de veau  
Rots  
Chicken 2 Les Poulets  
Lapere 1 S' Cie  
Rélève  
La Poullie  
Entrées  
Les Haricots verts  
Les Epinards  
Les Gélées de noyau  
Les Tourtes de pommes  
Puffet  
Farm 1 Ribs of Beef  
72 V No of mutton  
2 Liver & Bacon  
Cold  
3 Pullets  
1 Ribs of Lamb  
Farm 4 Pullets for Pie  
The Kings Breakfast  
4 Whittings  
Lunch  
1 Chicken  
Supper  
1 Pullet  
Pastry  
3 1/2 V Beef

Pages

30 Soup  
13 V Beef  
3 Irish Stee  
1 Chicken  
Stewards Rooms  
13 Mutton Soup  
26 V Beef  
30 Leg of mutton  
15 1/2 Chine of mutton  
30 Poullie bœuf  
64 Veal cutlets  
45 Loin of mutton haricot  
20 Liver & Bacon  
30 Chicken Pie  
30 V No of Pork  
Kitchen  
17 1/2 V Beef  
3 1/2 Mutton  
Hall  
79 V Beef  
42 Mutton  
Pastry  
6 1/2 V Beef  
Coal Porters  
30 V Beef  
Coffee Room  
Farm V Beef  
Upholsterers  
Farm Shot of mutton  
Mr Brown  
30 Veal  
Probson  
30 Veal  
Merrick  
30 Veal  
Robinson  
30 Veal  
Speake  
30 Veal



Monday 5<sup>th</sup> April 1830.

The 1<sup>st</sup> Stewards Dinner

Potages	Pages.
À la Bonne femme	36 Shol of mutton
À la Vermicel	36 Veal & Bacon
Poissons	36 hash
Shrimps 6 <sup>th</sup> 1/2 Les Filets de soles à l'estragon	36 Eggs & Spinage
Real 6 <sup>th</sup> 5 1/2 Les Truites et perlanes	Stewards room.
Smelts 6 <sup>th</sup>	10 <sup>th</sup> Leg of mutton
Relèves	36 Baked Shol of mutton.
36 Le gigot d'agneau aux epinards	36 Bouilli boeuf
36 Les Poulardes au consommé	6 <sup>th</sup> Loir of mutton
Entrées	36 hash
36 Les cotelettes de porc frais	36 1 <sup>st</sup> veal
36 Les Picassées de poulet aux champ <sup>g</sup>	36 Cold meat
36 Les Poudins à la richelieu	4 <sup>th</sup> Breast of veal
36 Les Purées de volailles à la portugaise	15 <sup>th</sup> Billet of veal
Rots.	Coffee room
Chicken 2 Les Poulets	2 1/2 Pork
36 1 <sup>st</sup> Cio	6 <sup>th</sup> Mutton
Relève	Kitchen
Les Pommes au ris	17 1/2 Pork
Entrémets	8 <sup>th</sup> Mutton
Les Cufs à l'osille	8 1/2 Pork
Les Pommes de terre	4 1/2 Mutton.
Les gelées d'oranges	Coal Porters
Les Colimaçons en feuilletage	6 <sup>th</sup> Mutton
Puffet	Keeper Page
6 <sup>th</sup> Cream	7 <sup>th</sup> 1/2 of mutton
36 Rhine of mutton	Hughes.
36 Ribs of Lamb	3 <sup>th</sup> Veal.
Cold	3 <sup>th</sup> Mutton
3 Pullets	Robson
1 Ribs of Lamb	3 <sup>th</sup> Mutton
The Kings Breakfast	M <sup>rs</sup> Brown
4 Whittings	3 Mutton.
Luncheon	3 <sup>th</sup> Mutton
1 1/2 Pullet	Robinson
Supper	3 <sup>th</sup> Mutton
1 Chicken	Speake
Pastry.	3 <sup>th</sup> Mutton
3 1/2 Pork.	Merrick
	3 Mutton

Monday 5<sup>th</sup> April 1830.

Stock

19 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Fowls
14 Butter
100 Eggs
7 Leaves
2 Soups
1 Sandwich
12 Milk
6 Cream
4 Pullets
2 Soles
50 Oranges
1 Bunch of Sage
12 Apples
8 Branches of cresses
1 Barrel of oysters.

Lady Conyngham

36 Shol of Lamb
36 hash

Miss White

1 Chicken
-----------

M<sup>rs</sup> Mearable

36 Mutton Soup
36 Lamb's feet
36 1 <sup>st</sup> Chicken

Tuesday 6<sup>th</sup> April 1830. 242

Stock.

19 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Fowls
14 Butter
100 Eggs
7 Leaves
2 Soups
1 Sandwich
16 Milk
6 Cream
55 <sup>th</sup> fat Bacon
18 lbs of Cod
30 Soles
8 Whittings
3 Headlocks
8 flounders
1 Brill
6 Pullets
32 lbs of mutton
52 - of Pork
14 <sup>th</sup> - of Rhine of mutton
1 Barrel of oysters
12 Apples

The Kings dinner

36 Soup
36 flounders & Soles
36 Minced Chicken, beef & Mutton.
36 <sup>th</sup> Beef Tea

Lady Conyngham

36 Pigeons
7 1/2 of mutton

The Kings Supper

36 chickens 1/2
-----------------



Tuesday 6<sup>th</sup> April 1830.

His Majesty's Dinner

Potages	Stewards Room.
soupe aux concombres	17 <sup>th</sup> Rich Bone of Beef
Knobs 7 <sup>th</sup> Le Janet de veau au ris	10 <sup>th</sup> Leg of Mutton
Poissons	20 <sup>th</sup> Leg of Pork
Soles 4 Les Anguilles a la genevoise	6 <sup>th</sup> Loth of mutton stew
Whiting 1 Les Soles et merlans frits	1/2 C. Head
Relieves	2 <sup>nd</sup> Bacon
Knobs 20 La Culotta de boeuf braisé	2 C. Fleets.
Pullet 2 Les Poulets a l'estragon	2 Liver & Bacon
Entrées	fish
Knobs 13 Les Pies de agneau a la poullette.	3 <sup>rd</sup> Mutton
Pullet 2 Le Saute de volailles a la royal	fish
Knobs 8 Les Cotelettes de mouton aux haricots verts	3 <sup>rd</sup> Mutton
20 La Purée de gibier a la portugaise	8 <sup>th</sup> Mutton
Rots	80 <sup>th</sup> Salt Beef
Chicken 2 Les Poulets	4 <sup>th</sup> Mutton
Pigeon 2 Les Pigeons	80 <sup>th</sup> Salt Beef
Relieve	4 <sup>th</sup> Mutton
Cheese cakes	80 <sup>th</sup> Salt Beef
Entrémets	4 <sup>th</sup> Mutton
Knobs 2 Les Ceufs de pluviers	80 <sup>th</sup> Salt Beef
Les Epinards au jus	4 <sup>th</sup> Mutton
La crème a la vanille	80 <sup>th</sup> Salt Beef
Les Cotinacorns de framboises	4 <sup>th</sup> Mutton
Puffet.	80 <sup>th</sup> Salt Beef
1 Quarter of Lamb.	4 <sup>th</sup> Mutton
12 <sup>th</sup> Loim of veal	80 <sup>th</sup> Salt Beef
1/2 C. Head	4 <sup>th</sup> Mutton
Cold	80 <sup>th</sup> Salt Beef
5 Pullet	4 <sup>th</sup> Mutton
1 Ribs of Lamb.	80 <sup>th</sup> Salt Beef
The Kings Breakfast	4 <sup>th</sup> Mutton
4 Whiting	80 <sup>th</sup> Salt Beef
Supper	4 <sup>th</sup> Mutton
1 Chicken	80 <sup>th</sup> Salt Beef
Pages	4 <sup>th</sup> Mutton
1 fish	80 <sup>th</sup> Salt Beef
8 <sup>th</sup> Leg of Mutton	4 <sup>th</sup> Mutton
20 Pudding	80 <sup>th</sup> Salt Beef
2 <sup>nd</sup> Liver & Bacon	4 <sup>th</sup> Mutton

Wednesday 7<sup>th</sup> April 1830.

The Lord Stewards Dinner

Potages	Pages
Chicken 2 a la ris et portets	9 <sup>th</sup> Loim of veal
La Printanière	Baron Green
Poissons	20 <sup>th</sup> Mutton Cudlet
Knobs 1 Le Turbot et merlans	20 <sup>th</sup> Soup Hash
Knobs 1/2 Les Penches a la poullette	
Relieves	Stewards Room
Knobs 1 Le Chapon a la financière	15 <sup>th</sup> Fillet of Veal 15
20 Le Jameton braisé aux Epinards	13 <sup>th</sup> Chump of Mutton 15
Entrées	6 <sup>th</sup> Loim de (Haut)
Knobs 2 La Blanche aux concombres	15 <sup>th</sup> Mock Turtle
Knobs 8 <sup>th</sup> Les Cotelettes de veau panées	1 Ox Heart 15
20 Les Pieds de veau a la poullette	15 <sup>th</sup> Salt Beef
Chicken 2 Les Boudoirs a la Tricherie	15 <sup>th</sup> Chicken Pie
Rots	9 <sup>th</sup> Leg of Mutton boiled
Chicken 2 Les Poulets	15 <sup>th</sup> Curry's Head
Knobs 2 Les Pudding (une piquet)	15 <sup>th</sup> Egg Spinach
Relieves	15 <sup>th</sup> Hash Vegetables
The Cabinet Room	Pages of the Presence
The Chamber Tail	9 <sup>th</sup> Leg of Mutton
Entrémets	15 <sup>th</sup> Veal Bacon
Knobs 12 Les Ceufs de pluviers	15 <sup>th</sup> Soup Hash
Les Boudoirs vots	15 <sup>th</sup> Pasty Vegetables
La gelée de bananes	Pasty
Les Boudoirs en feuilletage	2 <sup>nd</sup> 15 <sup>th</sup> Veal 15
Puffet	1 Pudding Pie
Knobs 20 Pound of Mutton Beef	Kitchen
15 <sup>th</sup> Chump of Mutton	15 <sup>th</sup> Veal
1 Ribs of Lamb	15 <sup>th</sup> Bacon
Wine Gellie	8 <sup>th</sup> Mutton
Cold	Coffee Room
1 Ribs of Lamb	6 <sup>th</sup> Chump of Veal
1 Kno.	2 <sup>nd</sup> 15 <sup>th</sup> Veal 15
Knobs 1 Ribs of Mutton Beef	Coal Porters
4 Pullet 15 off	4 <sup>th</sup> Veal
His Majesty's Breakfast	2 <sup>nd</sup> 15 <sup>th</sup> Pork
Knobs 4 Whiting fried	Hall
Knobs 1 Pudding	4 <sup>th</sup> Veal
Supper	3 <sup>rd</sup> Pork
1 Chicken 15	5 <sup>th</sup> Mutton



Wednesday continued  
His Majesty's Council Lunch

**Poulets**  
Poulets 2 Les Poulets au vin  
Sauce 2 Les Poulets grillés

**Stomacs**  
S.S. Les Cotes de Boeuf a la Lete  
S.S. Le Pate de faisans

**Entrées et Entremets**  
Michele 2 Les Cotelettes de veau panées  
Michele 2 Les Cotelettes de veau a la minute  
Chicken 2 La Fricassée de Poulets aux Champignons  
Les Omelettes a la Portugaise  
L.S. 2 La Salade de Salades  
Les Epinards au jus  
Les Boniches de Cuisse  
La Gelée de Veau

**Buffet**  
Potage au Vermicelle  
au Pimenton

1 Cds of Lamb 15

**Cold**

1 Truss of Beef  
1 Truss of Chicken  
1 Truss of Turkey  
1 Truss of Ham  
1 Truss of Sausages

**Council Service**

21 Beef 15  
10 of Mutton 15

**Kiss White**

10 Soup  
10 Pot au Feu  
10 Chicken 15  
Brooding  
Vegetables

**Lady Comyngham**

14 Ribs of Lamb 15  
10 of Mutton 15  
Seabates  
No Potatoes

His Majesty's Dinner

Potage au Vermicelle  
- Lis et Poulet

14 Chicken 15  
14 Baked Lamb 15  
6 Stomachs boiled  
4 Sides fried  
2 Whiting 10  
S.S. Cold Meat

Hughes	Boiled Mutton	3/4
Brown	do do	3/4
Robson	do do	3/4
Speck	do do	3/4
Harwick	do do	3/4
Robinson	do do	3/4

**Stock**

14 Beef 15  
12 Pot 15  
6 Sides  
4 Fanned Sides  
4 Potatoes  
7 Sausages  
2 Soup 10  
1 Sandwich  
28 Mutton 15  
1 Egg 15  
14 Sticks 15  
6 Cream 15  
10 Cold do 15  
10 Stomachs  
1 Cattle 15  
8 Water Cresses 15

Thursday 8 April 1830  
His Majesty's Dinner

**Potatoes**

14 Les Tendons de veau Boiled  
S.S. La Creme de Vermicelle

**Poissons**

14 La Saute et Sides frites  
14 Les Merlans aux fines herbes

**Relieves**

14 Les Poulets poelés aux Herbes  
14 Les Cotes de Boeuf a l'Anglaise

**Entrées**

14 Les Cotelettes de veau aux Herbes  
14 Les Cotelettes de veau aux Champignons  
14 Les Cotelettes de veau aux Papillotes  
14 Les Cotelettes de veau aux Herbes

**Pots**

2 Chicken 15  
1 Goose 15

**Relieves**

Les Ramenades au fromage  
La Soupe de Souffles

**Entremets**

Les Epinards au jus  
Les Omelettes aux Herbes  
Les Omelettes de Pheasant  
La Creme de Coffee

**Buffet**

10 Truss of Beef  
8 Sides of Mutton  
10 Leg of Mutton

**Cold**

3 Potatoes  
1 Truss of Lamb  
1 Truss of Mutton  
1 Truss of Turkey  
1 Truss of Ham  
1 Truss of Sausages  
1 Truss of Pickles  
1 Truss of Pickles

His Majesty's Breakfast

4 Whiting fried  
Lunch  
1 Soup 15  
Supper  
1 Chicken 15

**Potes**

10 Ribs of Beef  
1 Chicken boiled  
1 Truss  
3 Soup  
1 Soup

**Stewards Room**

23 Truss of Beef  
15 Truss of Mutton  
10 Truss of Lamb  
7 Truss of Turkey  
3 Truss of Ham

2 Potatoes 15  
Ham Spinach  
Boiled Pot  
Cauliflower  
Flash Vegetables

**Coffee Room**

8 Truss of Beef  
1 Chicken boiled  
Brooding

**Pastry**

3 Truss of Beef  
1 Chicken boiled

**Kitchen**

17 Truss of Beef  
8 Truss of Mutton

**Hall**

3 Truss of Beef  
4 Truss of Mutton

**Cool Porters**

6 Truss of Beef







Saturday 10<sup>th</sup> April 1830.

His Majesty's Dinner

*Potage*  
 1<sup>st</sup> La Reine  
 2<sup>nd</sup> La Bonne  
*Poissons*  
 1<sup>st</sup> Les Morlans et Escargots  
 2<sup>nd</sup> La Turbot bouillie  
 3<sup>rd</sup> La Carpe ala Genevoise  
*Relishes*  
 1<sup>st</sup> Le Cigot ou Sift heures  
 2<sup>nd</sup> Les Houleaux au consommé  
*Entrées*  
 1<sup>st</sup> Les Foultes de Campi a l'Orange  
 2<sup>nd</sup> Les Cosselles de la main paus jellie  
 3<sup>rd</sup> Le Ficaud au a l'Orange  
 4<sup>th</sup> Le Saute de Salade a l'Orange  
*Plats*  
 1<sup>st</sup> Les Foultes  
 2<sup>nd</sup> Les Canards nouveau  
 3<sup>rd</sup> Le Pintade  
*Relishes*  
 1<sup>st</sup> Le Souffle a l'Orange  
 2<sup>nd</sup> La Tourte de Grosseille  
*Entremets*  
 1<sup>st</sup> Les Maris de vent a la Poularde  
 2<sup>nd</sup> La Marouise de Poularde  
 3<sup>rd</sup> La Citrouille a la Poularde  
 4<sup>th</sup> Les Foultes de Cuisse nouvelle  
*Buffet*  
 1<sup>st</sup> Foultes de Beef  
 2<sup>nd</sup> Foultes de Lamb  
 3<sup>rd</sup> Liver and Bacon  
 4<sup>th</sup> Mince jellie  
*Cold*  
 1<sup>st</sup> Poultes  
 2<sup>nd</sup> Foultes of Lamb  
 3<sup>rd</sup> Chicken Pie  
*Assiette Volante*  
 1<sup>st</sup> Les Petits plats a l'Orange

*The King's Breakfast*  
 1<sup>st</sup> Breakfast  
 2<sup>nd</sup> Lunch  
 3<sup>rd</sup> Supper  
 4<sup>th</sup> Chicken boiled  
*Miss White*  
 1<sup>st</sup> Soup  
 2<sup>nd</sup> Chicken  
 3<sup>rd</sup> Pages  
 4<sup>th</sup> Soup  
 5<sup>th</sup> Chicken  
 6<sup>th</sup> Liver of Beef  
 7<sup>th</sup> Liver of Bacon  
 8<sup>th</sup> Chicken  
*Steward's Room*  
 1<sup>st</sup> Foultes of Beef  
 2<sup>nd</sup> Chicken of Mutton  
 3<sup>rd</sup> Liver of Beef  
 4<sup>th</sup> Liver of Bacon  
 5<sup>th</sup> Chicken  
 6<sup>th</sup> Liver of Bacon  
 7<sup>th</sup> Chicken  
 8<sup>th</sup> Liver of Bacon  
*Pantry*  
 1<sup>st</sup> Chicken  
 2<sup>nd</sup> Chicken  
 3<sup>rd</sup> Chicken  
*Kitchen*  
 1<sup>st</sup> Chicken  
 2<sup>nd</sup> Chicken  
 3<sup>rd</sup> Chicken  
*Hall*  
 1<sup>st</sup> Chicken  
 2<sup>nd</sup> Chicken  
 3<sup>rd</sup> Chicken  
*Coffee Room*  
 1<sup>st</sup> Chicken  
 2<sup>nd</sup> Chicken  
 3<sup>rd</sup> Chicken

Saturday Cont.

*The King's Dinner*  
 1<sup>st</sup> La Reine  
 2<sup>nd</sup> La Bonne  
*Chicken*  
 1<sup>st</sup> Chicken  
 2<sup>nd</sup> Chicken  
 3<sup>rd</sup> Chicken  
 4<sup>th</sup> Chicken  
 5<sup>th</sup> Chicken  
 6<sup>th</sup> Chicken  
 7<sup>th</sup> Chicken  
 8<sup>th</sup> Chicken  
 9<sup>th</sup> Chicken  
 10<sup>th</sup> Chicken  
 11<sup>th</sup> Chicken  
 12<sup>th</sup> Chicken  
 13<sup>th</sup> Chicken  
 14<sup>th</sup> Chicken  
 15<sup>th</sup> Chicken  
 16<sup>th</sup> Chicken  
 17<sup>th</sup> Chicken  
 18<sup>th</sup> Chicken  
 19<sup>th</sup> Chicken  
 20<sup>th</sup> Chicken  
 21<sup>st</sup> Chicken  
 22<sup>nd</sup> Chicken  
 23<sup>rd</sup> Chicken  
 24<sup>th</sup> Chicken  
 25<sup>th</sup> Chicken  
 26<sup>th</sup> Chicken  
 27<sup>th</sup> Chicken  
 28<sup>th</sup> Chicken  
 29<sup>th</sup> Chicken  
 30<sup>th</sup> Chicken  
 31<sup>st</sup> Chicken

*Coal Porters*  
 1<sup>st</sup> Coal  
 2<sup>nd</sup> Coal  
 3<sup>rd</sup> Coal  
 4<sup>th</sup> Coal  
 5<sup>th</sup> Coal  
 6<sup>th</sup> Coal  
 7<sup>th</sup> Coal  
 8<sup>th</sup> Coal  
 9<sup>th</sup> Coal  
 10<sup>th</sup> Coal  
 11<sup>th</sup> Coal  
 12<sup>th</sup> Coal  
 13<sup>th</sup> Coal  
 14<sup>th</sup> Coal  
 15<sup>th</sup> Coal  
 16<sup>th</sup> Coal  
 17<sup>th</sup> Coal  
 18<sup>th</sup> Coal  
 19<sup>th</sup> Coal  
 20<sup>th</sup> Coal  
 21<sup>st</sup> Coal  
 22<sup>nd</sup> Coal  
 23<sup>rd</sup> Coal  
 24<sup>th</sup> Coal  
 25<sup>th</sup> Coal  
 26<sup>th</sup> Coal  
 27<sup>th</sup> Coal  
 28<sup>th</sup> Coal  
 29<sup>th</sup> Coal  
 30<sup>th</sup> Coal  
 31<sup>st</sup> Coal

Sunday Cont.

*The King's Dinner*  
 1<sup>st</sup> La Reine  
 2<sup>nd</sup> La Bonne  
*Chicken*  
 1<sup>st</sup> Chicken  
 2<sup>nd</sup> Chicken  
 3<sup>rd</sup> Chicken  
 4<sup>th</sup> Chicken  
 5<sup>th</sup> Chicken  
 6<sup>th</sup> Chicken  
 7<sup>th</sup> Chicken  
 8<sup>th</sup> Chicken  
 9<sup>th</sup> Chicken  
 10<sup>th</sup> Chicken  
 11<sup>th</sup> Chicken  
 12<sup>th</sup> Chicken  
 13<sup>th</sup> Chicken  
 14<sup>th</sup> Chicken  
 15<sup>th</sup> Chicken  
 16<sup>th</sup> Chicken  
 17<sup>th</sup> Chicken  
 18<sup>th</sup> Chicken  
 19<sup>th</sup> Chicken  
 20<sup>th</sup> Chicken  
 21<sup>st</sup> Chicken  
 22<sup>nd</sup> Chicken  
 23<sup>rd</sup> Chicken  
 24<sup>th</sup> Chicken  
 25<sup>th</sup> Chicken  
 26<sup>th</sup> Chicken  
 27<sup>th</sup> Chicken  
 28<sup>th</sup> Chicken  
 29<sup>th</sup> Chicken  
 30<sup>th</sup> Chicken  
 31<sup>st</sup> Chicken

*Coal Porters*  
 1<sup>st</sup> Coal  
 2<sup>nd</sup> Coal  
 3<sup>rd</sup> Coal  
 4<sup>th</sup> Coal  
 5<sup>th</sup> Coal  
 6<sup>th</sup> Coal  
 7<sup>th</sup> Coal  
 8<sup>th</sup> Coal  
 9<sup>th</sup> Coal  
 10<sup>th</sup> Coal  
 11<sup>th</sup> Coal  
 12<sup>th</sup> Coal  
 13<sup>th</sup> Coal  
 14<sup>th</sup> Coal  
 15<sup>th</sup> Coal  
 16<sup>th</sup> Coal  
 17<sup>th</sup> Coal  
 18<sup>th</sup> Coal  
 19<sup>th</sup> Coal  
 20<sup>th</sup> Coal  
 21<sup>st</sup> Coal  
 22<sup>nd</sup> Coal  
 23<sup>rd</sup> Coal  
 24<sup>th</sup> Coal  
 25<sup>th</sup> Coal  
 26<sup>th</sup> Coal  
 27<sup>th</sup> Coal  
 28<sup>th</sup> Coal  
 29<sup>th</sup> Coal  
 30<sup>th</sup> Coal  
 31<sup>st</sup> Coal



Sunday 10 April 1830  
His Majesty's Dinner

Potages  
1 lb. Le jure de Veau au Serrin  
1 lb. Deux Dorelles de Solanilles

Poissons  
1 lb. La Truite et Eperviers frits  
1 lb. Les Filets de Saumon au Estragon

Relieves  
1 lb. Les Cotes de Boeuf a la Royal  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Entrees  
1 lb. Les Cotelettes de Veau aux Choux  
1 lb. Les Filets de Veau aux Champignons  
1 lb. Les Filets de Veau aux Poutelles  
1 lb. L'Omelette de Veau

Rots  
1 lb. Les Poutelles  
1 lb. L'Oie

Relieves  
1 lb. Les Pommes aux Beurre  
1 lb. Whiskard Tart

Entremets  
1 lb. Les Cotes de Veau  
1 lb. Les Eperviers au Jus  
1 lb. Les Pommes de Veau  
1 lb. La Gelée de Veau

Buffet  
1 lb. Les Cotes de Veau  
1 lb. Les Eperviers au Jus  
1 lb. Les Pommes de Veau  
1 lb. La Gelée de Veau

Cold  
1 lb. Les Cotes de Veau  
1 lb. Les Eperviers au Jus  
1 lb. Les Pommes de Veau  
1 lb. La Gelée de Veau

Assiette Solante  
1 lb. Les Cotes de Veau  
1 lb. Les Eperviers au Jus  
1 lb. Les Pommes de Veau  
1 lb. La Gelée de Veau

The King's Breakfast  
1 lb. Whiting's fried  
1 lb. Lunch

Supper  
1 lb. Chicken

Relieves  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Entrees  
1 lb. Les Cotelettes de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. L'Omelette de Veau

Stewards Room  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse  
1 lb. Les Cotelettes de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. L'Omelette de Veau

Housekeeper  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Pastries  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Kitchen  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Coffee Room  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Hall  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Monday 12 April 1830  
His Majesty's Dinner

247

Potages  
1 lb. Le Consommé de Boulets aux Croûtes  
1 lb. La Hollandaise

Poissons  
1 lb. La Cabbie aux pommes de terre  
1 lb. Les Filets de Veau aux fines herbes  
1 lb. Les Filets de Veau aux fines herbes

Relieves  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Entrees  
1 lb. Les Cotelettes de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. L'Omelette de Veau

Rots  
1 lb. Les Poutelles  
1 lb. L'Oie

Relieves  
1 lb. Les Pommes aux Beurre  
1 lb. Whiskard Tart

Entremets  
1 lb. Les Cotes de Veau  
1 lb. Les Eperviers au Jus  
1 lb. Les Pommes de Veau  
1 lb. La Gelée de Veau

Buffet  
1 lb. Les Cotes de Veau  
1 lb. Les Eperviers au Jus  
1 lb. Les Pommes de Veau  
1 lb. La Gelée de Veau

Cold  
1 lb. Les Cotes de Veau  
1 lb. Les Eperviers au Jus  
1 lb. Les Pommes de Veau  
1 lb. La Gelée de Veau

The King's Breakfast  
1 lb. Whiting's fried  
1 lb. Lunch

Supper  
1 lb. Chicken

Housekeeper  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Relieves  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Entrees  
1 lb. Les Cotelettes de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. L'Omelette de Veau

Stewards Room  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse  
1 lb. Les Cotelettes de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. Les Filets de Veau  
1 lb. L'Omelette de Veau

Pastries  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Coffee Room  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Kitchen  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Hall  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Coal Porters  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse

Keeper Page  
1 lb. Les Cotes de Boeuf  
1 lb. Les Poulardes a la Toulouse



Monday Contd.

The Kings Dinner  
 100 Potage au Vermicelli  
 100 Chicken Pie  
 100 Sole boiled  
 100 Chicken do  
 100 do Stewed  
 100 Beef do  
 100 Veal do

Lady Comyngham  
 100 No. of Mutton do  
 100 Cakes boiled and Stewed  
 100 Hashed Beef  
 100 Potage au Vermicelli

Lord Strathavon  
 2 Plates of Sandwiches

Stock  
 100 Beef do  
 73 Veal do  
 6 Lamb do  
 3 Fowls  
 7 Duck do  
 2 Soup do  
 1 Sandwich do  
 28 Butter do  
 1 Eggs do  
 14 Sticks do  
 6 Cream do  
 539 Fat Bacon  
 28 Potatoes Bushel  
 1 Orbits Barrel  
 12 Hamons Ham

Tuesday Contd.

The Kings Dinner  
 100 Potage au Vermicelli  
 100 Chicken Pie Boiled  
 100 do Roasted  
 100 do Stewed  
 100 Mutton do  
 100 Veal do  
 100 Sole & Flounders

Lady Comyngham  
 100 Pullet do  
 100 Mutton Cuslets  
 2 Heart & Kidneys do  
 100 Sea Cakes Spinach Potatoes

Lord Strathavon  
 100 Chicken for Breakfast

Stock  
 100 Beef  
 73 Veal  
 6 Lamb  
 3 Fowls  
 7 Duck do  
 2 Soup do  
 1 Sandwich do  
 3 Fowls  
 12 Sticks do  
 6 Cream do  
 2 Oil do  
 71 Ham Bacon  
 52 Fat do  
 28 Butter do  
 12 Eggs do  
 1 Orbits Barrel  
 4 Pullet  
 31 Pork do  
 2 Brills  
 7 Whiting  
 14 Sole  
 26 Flounders  
 8 St. Croasses do  
 42 Beef for Sea  
 9 Salmon do

Tuesday 13 April 1830  
 His Majestys Dinner

248

Potages  
 100 la Pinte  
 100 les et Poulet  
 Poisson  
 100 les Engoules grillées  
 100 les Solles bouillies et herbes fines

Relaves  
 100 le Gros de Sept heures  
 100 la Poutade Poëlle, St. Louis

Entrées  
 100 les Escallopes de Solles  
 100 les Cotelettes de Veau sautées  
 100 les Petits pates de Mouton  
 100 les Gros sautés de Veau à l'Orseille

Rots  
 100 les Poulets  
 100 les Pigeons

Relave  
 100 les Piments de Savoye

Entrées  
 100 les Epinards au vin  
 100 les Oufs de Pivoine  
 100 la Celer de Orange  
 100 la Tourte de peche

Buffet  
 100 Chine de Mouton  
 100 Libs of Ham  
 2 Liver Bacon

Cold  
 3 Pullet  
 1 Libs of Ham

The Kings Breakfast  
 4 Whiting  
 1 Pullet  
 1 Chicken

Lunch  
 1 Pullet  
 1 Chicken

Pages  
 100 Briss and Whiting  
 100 Mutton Cuslets  
 100 Hashed Beef  
 100 Eggs Spinach

Stewards Room  
 100 Salmon & Flounders  
 100 Briss & Whiting  
 100 Mutton Cuslets  
 100 Leg of Mutton  
 100 St. of Pork  
 100 Champ of Veal braized  
 100 Leg of Pork  
 100 Sou du Lamb  
 100 Boiled Veal  
 100 Breasts of Mutton boiled  
 100 Tourte de Gaudiveau  
 100 Ceps au Beurre Noir  
 100 Cotelettes Vegetables

Partie  
 100 Sole  
 100 Mutton Cuslets

Kitchen  
 100 Salt Beef  
 100 Mutton

Coffee Room  
 100 Sole  
 2 Mutton  
 100 Salt Beef

Hall  
 100 Salt Beef  
 4 Mutton

Cool Porters  
 6 Salt Beef  
 100 Pigeons 2 Sole  
 100 Pigeons 2 do  
 100 Pigeons 2 do  
 100 Pigeons 2 do  
 100 Pigeons 2 do



Wednesday 4 April 1835  
His Majesty's Dinner

**Potages**  
S.O. A la Fausonne  
Les Quenelles au Consommé

**Poisson**  
Front 8  
Lobster 1  
Whiting 4  
La Truite et Harengs frits  
Les Lampproise a la Genevoise

**Relaves**  
Chicken 2  
S.O. 2  
Le Pate de Soules a l'Anglaise  
La Casserole au Jus de veau

**Entrées**  
Chicken 2  
Lbs 1  
S.O. 3  
Lard 3  
Pate 2  
Sauce  
La Truite de Soules aux Champ.  
Les Cotelettes de veau grillées  
Les Lis de Soules piqués aux Epinards  
Les Boudins a la Tricherie

**Rots**  
Chicken 2  
Ducklings  
Les Soufflés  
Les Canetons

**Relaves**  
Les Soufflés de cuisine  
La Truite de Chutney

**Entrées**  
S.O.  
La Salade de volaille aux Champ.  
Les Haricots verts a la Poulette  
La Crème au Thier  
Les Tartelettes a la Vanille

**Buffet**  
10/2 Dux. & Cornet  
10/2 A. of Veal  
Sauce  
Leg of Pork  
Vine Jelly  
Pissolles a la Windsor  
Cold  
5 Sippets & off  
1 Lbs of Lamb & Chicken

**The King's Breakfast**  
4 Whittings  
1 Baked Lunch  
1 Chicken

**Pates**  
5/2 Leg of Lamb  
8/2 Lbs of Veal  
Hashed Beef  
Soup

**Stew and Boon**  
14 Lbs of Veal  
Sauce  
10/2 Lbs of Head of Cabbage  
10/2 Lbs of Head of Cabbage  
S.O. Beef Steak  
S.O. Veal & Bacon  
S.O. Pigeon Pie  
S.O. Veal & Cabbage (Buck Ham)  
2 Cakes of Meat  
S.O. Steak & Veal  
S.O. Hashed Lamb & Beef  
S.O. Les Oufs au Chutney  
S.O. Soup

**Housekeeper**  
Soup  
Beef Steak  
Coffee Room  
4 Veal  
Bacon  
7/2 Veal  
Bacon  
S.O. Veal  
Bacon  
10/2 Mutton  
42 Veal  
Bacon  
72 Mutton  
5 Mutton

**Coal Porters**  
(Kings 3/4 Mutton  
Robinson 3/4 do  
Brown 3/4 do  
Robinson 3 do  
Mutton 3/4 do  
Speck 3/4 do)

**Sady Conyngham**  
S.O. Lbs of Lamb  
3 Baked Pigeons  
S.O. Hashed Beef  
Sauce au

Wednesday Contd.

**The King's Dinner**  
S.O. Potage au Vermicel  
S.O. Quenelles au Consommé  
S.O. Les Haricots frits  
S.O. Les Solles bouillies  
S.O. Le Soules roti  
L'Emmence de Soules  
S.O. de Soules  
S.O. de Soules  
S.O. de Soules

**The Duke of Wellington**  
S.O. Potage Vermicel  
S.O. Mutton Cuddles  
1 Chicken 15  
Pasty Jelly

**Col. Thornton**  
S.O. Mutton & Chicken

**Stock**  
10/2 Beef  
17 Mutton  
13 Veal  
8 Beef  
3 Lamb  
7 Dux. & Cornet  
2 Soup do  
1 Sandwich do  
28 Butter to  
1 Dux. to  
12 Pick. do  
5 Cream do  
53 Fat Bacon  
18 Lamb & Beef  
2 Sippets to  
1 Oyster Bait  
1/2 Lemon & do  
8 Cream do

Thursday Contd. (249)

**The King's Dinner**  
S.O. Potage a la Fausonne  
S.O. Quenelles au Consommé  
S.O. Les Haricots frits  
S.O. Les Haricots frits  
S.O. Les Soules roti  
S.O. L'Emmence de Soules  
S.O. de Soules  
S.O. de Soules  
S.O. de Soules

**Lord Conyngham**  
Lunch  
11 Lbs of Lamb  
11 Lamb & Beef  
11 Mutton & Chicken  
S.O. Cold Meat

**Count Munster**  
S.O. Quenelles au Consommé  
S.O. Chicken 15  
S.O. Mutton Chops  
S.O. Cold Meat

**Stock**  
20/2 Beef  
70 Veal  
5 Lamb  
3 Lamb  
4 Lamb  
2 Lamb  
1 Sandwich  
1 Flour Sack  
28 Butter to  
12 Eggs do  
12 Milk do  
5 Cream do  
92 Mutton  
1 Oyster Bait  
1/2 Lemon & do  
2 Cold Cream do







Friday Contd

The King's Dinner

- 10 Potage au Vermicel
- 10 La Bonne femme
- 3 Sals boiled
- 2 Whiting fried
- 11 Chicken 10
- 10 10 Stewed
- 10 Sturgeon 10
- 10 Veal 10

Lord Comyngham's Lunch

- 10 of Sturgeon
- 11 Chicken 10
- 10 Beef Hash
- 10 Sea 10

Sir M. Stoney

- 10 Vermicelli
- 10 Sturgeon Cutlets
- 11 Chicken 10
- 10 Sturgeon 10
- 10 Sturgeon 10

Col. Thomson

Sanowichs

Stock

- 10 Beef
- 10 Veal
- 10 Lamb
- 3 Fowls
- 7 Boars
- 2 Soup
- 1 Sandwich
- 28 Butter 10
- 1 Eggs 10
- 10 Sticks
- 6 Cream
- 1 Oysters Bawls
- 8 Creams bunch

Saturday Contd

The King's Dinner

- 10 Potage au Vermicel
- 10 La Bonne femme
- 10 Sals
- 10 Whiting
- 10 Chicken 10
- 10 10 Stewed
- 10 Sturgeon 10
- 10 Veal 10

Duke of Cumberland

- 10 Potage au Vermicel
- 10 La Bonne femme
- 10 Sals
- 10 Whiting
- 10 Chicken 10
- 10 10 Stewed
- 10 Sturgeon 10
- 10 Veal 10

Lord Comyngham

- 10 Potage au Vermicel
- 10 La Bonne femme
- 10 Sals
- 10 Whiting
- 10 Chicken 10
- 10 10 Stewed
- 10 Sturgeon 10
- 10 Veal 10

Mr. Seymour

- 10 Potage au Vermicel
- 10 La Bonne femme
- 10 Sals
- 10 Whiting
- 10 Chicken 10
- 10 10 Stewed
- 10 Sturgeon 10
- 10 Veal 10

Stock

- 10 Beef
- 10 Veal
- 10 Lamb
- 3 Fowls
- 7 Boars
- 2 Soup
- 1 Sandwich
- 28 Butter 10
- 1 Eggs 10
- 10 Sticks
- 6 Cream
- 1 Oysters Bawls
- 8 Creams bunch

Saturday 17 April 1830  
His Majesty's Dinner

251

Potages

- 10 Potage au Vermicel
- 10 La Bonne femme

Poissons

- 10 Les Encornelles grillées
- 10 Les Sals au vin de Champagne
- 10 Les Sturgeon frits et bouillis

Relishes

- 10 Les Poulardes a la sautée - 200
- 10 Le jambon braisé aux épices

Entrées

- 10 Capon 10
- 10 Les Sals au vin de Champagne
- 10 Les Sals au vin de Champagne
- 10 Les Sals au vin de Champagne
- 10 Les Sals au vin de Champagne

Rots

- 10 Les Poulardes
- 10 Les Poulardes

Relishes

- 10 Les Poulardes
- 10 Les Poulardes

Entrées

- 10 Les Oeufs de Schivier
- 10 Les Asperges
- 10 Les Champignons
- 10 Les Crustacés en purée
- 10 Les Sals au vin de Champagne
- 10 Les Sals au vin de Champagne

Buttes

- 10 Poulardes
- 10 Les Poulardes
- 10 Les Poulardes
- 10 Les Poulardes
- 10 Les Poulardes

The King

- 10 Whiting
- 10 Poulardes
- 10 Chicken

Pates

- 10 Pates
- 10 Pates
- 10 Pates

Stewards Room

- 10 Pates
- 10 Pates
- 10 Pates
- 10 Pates
- 10 Pates

Pastries

- 10 Pastries
- 10 Pastries
- 10 Pastries

Coffee Room

- 10 Coffee
- 10 Coffee
- 10 Coffee

Kitchen

- 10 Kitchen
- 10 Kitchen
- 10 Kitchen

Ball

- 10 Ball
- 10 Ball
- 10 Ball

Coal Porters

- 10 Coal Porters
- 10 Coal Porters
- 10 Coal Porters

Housekeeper

- 10 Housekeeper
- 10 Housekeeper
- 10 Housekeeper

Robson 2 Sals

- 10 Robson 2 Sals
- 10 Robson 2 Sals
- 10 Robson 2 Sals











Tuesday Contd

The King's Dinner  
 10 Potage au Riz et Carottes  
 ou Vermicelli  
 2 Poissons  
 4 les Maillons froids  
 les Lardons bouillis  
 11 Saumon Rôti  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Her Royal Highness the  
 Duchess of Gloucester

Ham & Cold Sandwich

Lord Frothingham

Ham & Cold Sandwich

Flock

19 Beef  
 72 Veal  
 6 Fowl  
 3 Poultry  
 7 Quail  
 2 Soup  
 1 Sandwich  
 28 Butter St  
 1 Eggs St  
 12 Hens St  
 6 Cream St  
 2 Milk St  
 10 N° Butter  
 5 C. Fowl  
 21 Potatoes Bushel  
 10 Salmon St  
 10 Sals  
 10 Flour  
 5 Macaroni  
 1 Cyprian Paul  
 8 Eggs, fresh

Wednesday Contd

The King's Dinner  
 10 Potage le Jambon de Veau  
 la Reine  
 2 Poissons  
 4 les Maillons froids  
 les Lardons bouillis  
 11 Saumon Rôti  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Lord Coyngham

Ham & Cold Sandwich

Lord Coyngham

Ham & Cold Sandwich

Lord Coyngham  
 Lord Frothingham  
 Lord Hamilton  
 Sandwiches

Flock

Beef  
 Veal  
 Fowl  
 2 Quail  
 2 Soup  
 1 Sandwich  
 28 Butter St  
 1 Eggs St  
 12 Hens St  
 6 Cream St  
 2 Milk St  
 10 N° Butter  
 5 C. Fowl  
 21 Potatoes Bushel  
 10 Salmon St  
 10 Sals  
 10 Flour  
 5 Macaroni  
 1 Cyprian Paul  
 8 Eggs, fresh

Wednesday April 1830  
 His Majesty's Dinner

254

Potages  
 10 Potage le Jambon de Veau  
 la Reine  
 2 Poissons  
 4 Water les Maillons a la Genevoise  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Rôts  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

The King's Breakfast  
 4 Whiting froids  
 1 Pâté de Foie  
 1 Chicken bouilli

Potages  
 10 Potage le Jambon de Veau  
 la Reine  
 2 Poissons  
 4 Water les Maillons a la Genevoise  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Rôts  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

The King's Breakfast  
 4 Whiting froids  
 1 Pâté de Foie  
 1 Chicken bouilli

Potages  
 10 Potage le Jambon de Veau  
 la Reine  
 2 Poissons  
 4 Water les Maillons a la Genevoise  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Rôts  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

Entrées  
 10 de la Blanche de Veau  
 10 les Lardons bouillis  
 10 Mutton 3 les Lardons bouillis  
 11 N° Veal Cutlets  
 11 Chicken St  
 10 de Mince  
 10 Butter St  
 10 Veal St

The King's Breakfast  
 4 Whiting froids  
 1 Pâté de Foie  
 1 Chicken bouilli



Thursday 22 April 1830  
His Majesty's Dinner

**Potages**  
To the French Dinner  
Les Dames de la Cour en hochepot  
**Poissons**  
So the English, parmesan gillies  
16 the French, a la Genevoise  
3 1/2 the King's, a la Reine  
2 1/2 the Queen's, a la Reine

**Relishes**  
From the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
Goose 1 1/2 the King's, a la Reine

**Entrées**  
3 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
1 1/2 the King's, a la Reine  
2 1/2 the Queen's, a la Reine  
Les Boudoirs, a la Reine

**Rôts**  
Chickens, Poullets  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

**Relishes**  
Les Souffles, a la Reine  
Les Souffles, a la Reine

**Entremets**  
Les Espagnes, a la Reine  
Les Concombers, a la Reine  
Les Haricots, a la Reine  
Les Truffes, a la Reine  
Les Gâteaux, a la Reine  
Les Gâteaux, a la Reine

**Butter**  
23 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
2 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
20 the King's, a la Reine

**The King's Breakfast**  
1 1/2 the King's, a la Reine  
2 1/2 the Queen's, a la Reine  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

**Pages**  
So Soup  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
3 1/2 the King's, a la Reine

**Stewards Room**  
So Soup  
2 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

**Butter**  
3 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

**Coffee Room**  
8 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

**Ball**  
3 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

**Housekeepers**  
3 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

**Cost of the Dinner**  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

**For the King's Dinner**  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine  
1 1/2 the King's, a la Reine  
1 1/2 the Queen's, a la Reine

Thursday Contd.

The King's Dinner

So Potage, Poullets, a la Reine  
So the King's, a la Reine  
So the Queen's, a la Reine  
So the King's, a la Reine  
So the Queen's, a la Reine  
So the King's, a la Reine  
So the Queen's, a la Reine

The Duke of Wellington

So the Duke of Wellington  
So the Duke of Wellington  
So the Duke of Wellington  
So the Duke of Wellington

Lord Rathmore

So Lord Rathmore  
So Lord Rathmore  
So Lord Rathmore  
So Lord Rathmore

Lord Conyngham

So Lord Conyngham  
So Lord Conyngham  
So Lord Conyngham  
So Lord Conyngham

Stock

19 Beef  
7 1/2 Pork  
6 Lamb  
3 Fowls  
28 Butter  
1 Eggs  
52 Fat Bacon  
1 1/2 Ham  
12 Suet  
6 Cream  
7 Tea  
2 Soup  
1 Sausages  
1 Oysters  
1/2 Onions  
6 Beans

Friday Contd.

The King's Dinner

So Potage, Poullets, a la Reine  
So the King's, a la Reine  
So the Queen's, a la Reine  
So the King's, a la Reine  
So the Queen's, a la Reine  
So the King's, a la Reine  
So the Queen's, a la Reine

H. R. H. The Duke of Clarence

So H. R. H. The Duke of Clarence  
So H. R. H. The Duke of Clarence  
So H. R. H. The Duke of Clarence  
So H. R. H. The Duke of Clarence

Lord Rathmore

So Lord Rathmore  
So Lord Rathmore  
So Lord Rathmore  
So Lord Rathmore

Lord Conyngham

So Lord Conyngham  
So Lord Conyngham  
So Lord Conyngham  
So Lord Conyngham

Stock

19 Beef  
7 1/2 Pork  
6 Lamb  
3 Fowls  
28 Butter  
1 Eggs  
52 Fat Bacon  
1 1/2 Ham  
12 Suet  
6 Cream  
7 Tea  
2 Soup  
1 Sausages  
1 Oysters  
1/2 Onions  
6 Beans















Tuesday 27 April 1830  
His Majesty's Dinner

Potages

20. A la Bonne Femme  
Le Vermicel a la Minstou

Poissons

20. Les Maquereaux grillés et bouillis  
20. Les Sottes et Merlans frits  
Vergues 20. Les Tanchis a la Genevoise

Relieves

20. Les Sottes grillés a la Champignons  
20. Le Gigot braisé aux Epinards

Entrées

20. La Blanquette de veau aux Champignons  
20. Les Cotelettes de veau panées grillées  
20. La Fricassée de volailles aux Haricots  
20. L'Ommelette de filet de Bœuf

Rots

20. La Soufflée  
20. La Hure de cochon aux Saucisses

Relieves

La Boudin de Cabaret  
La Soufflée de Grosbeaux

Entremets

Les Choux-fleurs au beurre  
Les Asperges au Naturel  
La Gelée de Noyau  
La Soufflée de Mouton de France

Buffet

1. Four de la table  
20. Small roast beef  
20. Small Mutton  
20. Small jellies  
3. Pickled Eggs  
5. Pickled Eggs  
12. Pickled Eggs  
20. Pickled Eggs  
3. Pickled Eggs

Assiette Volante

Les Petits Pâtés a la Maquereau

Breakfast

1. Pickled Eggs  
20. Pickled Eggs

Supper

1. Chicken Porters

Potages

20. Fish, Blackened Whiting  
20. Chine of Mutton  
20. 20. Small Cuddles  
20. Eggs, Bacon  
20. Hashed Beef

Stewards Room

20. Fish, Salmon, Sole, Whiting, Hamlets  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Head  
20. 20. Small Bacon  
20. 20. Small Chicken  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Chicken  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Chicken

Pastor

20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef

Coffee Room

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Beef

Kitchen

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Hall

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Coal Porters

20. 20. Small Beef

20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton

Wednesday 28 April 1830  
His Majesty's Dinner

Potages

20. A la Bonne Femme  
Le Vermicel a la Minstou

Poissons

20. Les Maquereaux grillés et bouillis  
20. Les Petites Sottes, frit et bouillis

Relieves

20. Le Chapon braisé au vin  
20. Le jambon a l'Epine

Entrées

20. Le Canard a la sauce piquante aux Oignons  
20. Les Escalopes de veau a la sauce au menthe  
20. Les Cotelettes de Mutton a la sauce au menthe  
20. Les Cotelettes de Mutton a la sauce au menthe

Rots

20. La Soufflée  
20. L'Ommelette

Relieves

Le Soufflée a l'Ananas  
La Soufflée de Chutney

Entremets

Les Cotelettes de veau aux Epinards  
Les Haricots a la sauce au menthe  
La Gelée de Noyau  
Les Cotelettes de veau a la sauce au menthe

Buffet

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Cold to Off

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Breakfast

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Lunch

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Supper

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Potages

20. A la Bonne Femme  
Le Vermicel a la Minstou  
20. Les Maquereaux grillés et bouillis  
20. Les Petites Sottes, frit et bouillis

Stewards Room

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Pastor

20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Beef

Coffee Room

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Beef

Kitchen

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Hall

20. 20. Small Beef  
20. 20. Small Mutton

Coal Porters

20. 20. Small Beef

20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton  
20. 20. Small Mutton



Supplied by the Royal Archives / © Her Majesty Queen Elizabeth II 2016



Friday 30 April 1830.  
His Majesty's Dinner

<p><b>Potages</b></p> <p>1<sup>re</sup> la Cresson</p> <p>Knuckle of the Jaws de veau au timoncel</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>lobster 1 La Truite a la creme</p> <p>Trout 1</p> <p>Sole 3 La Truite et Sole, frites</p> <p><b>Relieves</b></p> <p>Veal 2 Les Potatoes aux oignons</p> <p>Veal 2 1/2 La Culotte de Boeuf a la jardiniere</p> <p><b>Entrées</b></p> <p>50 Les Petits Dégustation a la Sauterne</p> <p>Veal 2 1/2 L'Omelette de Volaille aux Oignons</p> <p>1/2 1/2 L'Escalope de Veau a la Croquette</p> <p>Chicken 2 La Pucierre de Poulx aux Champignons</p> <p>Veal 1 Les Cotelettes de Veau a la Sauterne</p> <p>50 La Noix de veau beignee aux Epinards</p> <p><b>Pots</b></p> <p>Veal 1 La Sauterne</p> <p>Veal 2 Les Canetons</p> <p><b>Relieves</b></p> <p>Les Beignets de Pommes</p> <p>Les Canetons a la Chantilly</p> <p><b>Entrées</b></p> <p>Les Asperges</p> <p>Les Courmelles farcies</p> <p>Les Epinards au jus</p> <p>La Gelée de Orange</p> <p>Les Croissants aux amandes</p> <p>Les Gâteaux a la Vanille</p> <p><b>Buffet</b></p> <p>1/2 Veal</p> <p>Hanover Bacon Sausages</p> <p>Farm Cheese of Stutton</p> <p>3 Veal Bacon</p> <p>Spin jelly</p> <p>Phosphate Saus</p> <p>Veal 6 Potatoes Sauter</p> <p>Veal 6 Collared Cuts</p> <p>4 Veal of Ham</p> <p>3 Potatoes a la</p>	<p><b>Pages</b></p> <p>50 Soup</p> <p>30 Veal of Ham</p> <p>50 Bacon aux pommes de terre</p> <p>50 Veal Bacon</p> <p>Asparagus</p> <p><b>Stewards Room</b></p> <p>1/2 Veal of Veal</p> <p>1/2 Veal 2 Ham</p> <p>10/2 Leg of Stutton</p> <p>50 Beef Steak Pie</p> <p>50 Chicken of Veal</p> <p>1/2 Veal aux oignons</p> <p>50 Hash Cold Meat</p> <p>Asparagus</p> <p><b>Pantry</b></p> <p>3 Veal of Ham</p> <p><b>Coffee Room</b></p> <p>5/2 Chicken of Veal</p> <p>2 Bacon</p> <p><b>Kitchen</b></p> <p>3/2 Veal</p> <p>4 Bacon</p> <p>13/2 Stutton</p> <p><b>Hall</b></p> <p>40 Veal</p> <p>20 Bacon</p> <p>32 Stutton</p> <p><b>Coal Porters</b></p> <p>5/2 Stutton</p> <p><b>Housekeeper</b></p> <p>1/2 Veal of Ham</p> <p>50 Cakes for Stutton</p> <p>Pantry &amp; Asparagus</p> <p><b>Breakfast</b></p> <p>1 Potatoes</p> <p>1 Sausage</p> <p>1 Chicken Pie</p> <p>1 Sausage</p> <p>1 Potatoes</p> <p>8 1/2 Stutton</p> <p>3 Potatoes</p> <p>1 Chicken</p> <p>1 Ham for Potage, Vegetables</p>
--	---

Friday Cont.

261

<p><b>The Kings Dinner</b></p> <p>Veal of Veal</p> <p>50 Stutton</p> <p>50 Potatoes</p> <p>Stutton Stutton</p> <p>50 Veal</p> <p>Stutton 20 Stutton</p> <p>1/2 3 Oysters Stutton</p> <p>Asparagus a la Stutton</p> <p><b>The Doctors Dinner</b></p> <p>50 Soup</p> <p>50 Stutton Chops</p> <p>1 Chicken 1/2</p> <p>Veal a la Asparagus Stutton</p> <p><b>The Princesses Lunch</b></p> <p>Soup</p> <p>1 Chicken 1/2</p> <p>50 Stutton Stutton</p> <p>50 Stutton Chops Stutton</p> <p><b>Sir W. Knighton</b></p> <p>Cold Veal, Ham &amp; Sausage</p> <p>Lord Longyngham</p> <p>Cold Chicken &amp; Sausage</p> <p>Lord Southam</p> <p>Chicken, Ham, Sausage</p> <p><b>Stock</b></p> <p>20 Beef</p> <p>14 Veal</p> <p>6 Sausage</p> <p>3 Potatoes</p> <p>7 Potatoes</p> <p>2 Potatoes</p> <p>1 Sausage</p> <p>6 C. Potatoes</p> <p>28 Potatoes</p> <p>2 Eggs 1/2</p> <p>11 Stutton</p> <p>10 Veal</p> <p>6 Sausage</p>	<p>6 Cakes for far Aspin</p> <p>6 Sausage</p> <p>4 Sausage</p> <p>1 Oyster Stutton</p> <p>1 Stutton 1/2</p>
--	---



A number of blank pages follow  
and have not been photographed.

A number of blank pages follow  
and have not been photographed.







