

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1987

Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

Coloured covers/
Couverture de couleur

Coloured pages/
Pages de couleur

Covers damaged/
Couverture endommagée

Pages damaged/
Pages endommagées

Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée

Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées

Cover title missing/
Le titre de couverture manque

Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

Pages detached/
Pages détachées

Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

Showthrough/
Transparence

Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur

Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression

Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

Includes supplementary material/
Comprend du matériel supplémentaire

Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure

Only edition available/
Seule édition disponible

Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.

Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image/
Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.

Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

[Printed ephemera] 2 sheets (versos blank)
Printed on silk.

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	14X	18X	22X	26X	30X
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12X	16X	20X	24X	28X	32X

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

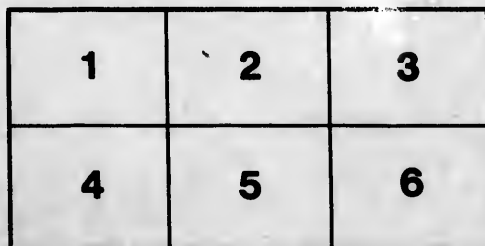
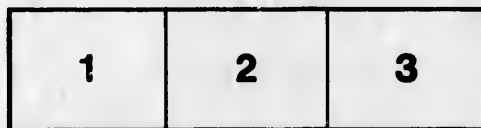
Metropolitan Toronto Library
Canadian History Department

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

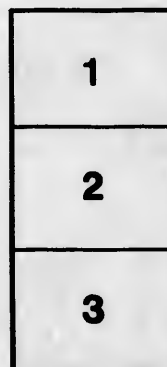
Metropolitan Toronto Library
Canadian History Department

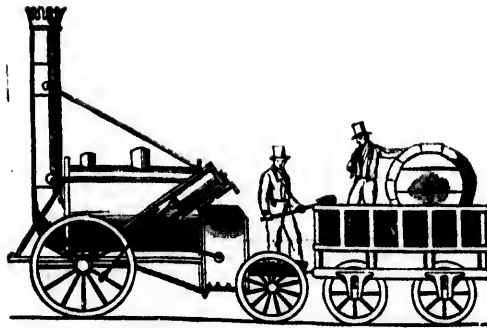
Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.





THE STEPHENSON DINNER.

TORONTO 26TH AUGUST, 1853.

WINE LIST:

SHERRIES, &c.

Pale—*Pemartin.*
 Golden—*Duff Gordon.*
 Brown—*Haurie.*

MADERA—*Metternich.*
 BUCCELLAS—*Holford.*

PORTS.

Port—*Charles Harris.*
 Port—*Sandeman.*

CHAMPAGNES.

Jolliffe—*Comet.*
 Mumm's—*Cabinet.*
 Irroy.

HOCK.

Sparkling—*Burgess & Co.*

CLARETS.

Chateau Margaux.
 Leovilla.

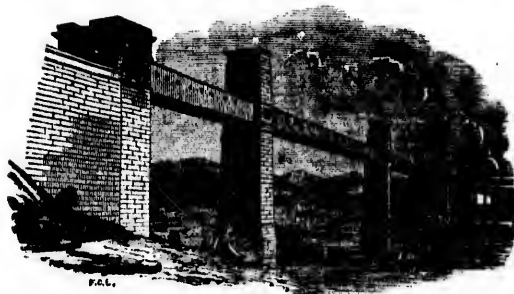
LIQUEURS.

Maraschino—Curaçao—Pale Cognac—Milk Punch.
 COFFEE—TEA.

OVERTURES, &c.,
BY THE GERMANIA BAND,
 AND THE
BAND OF THE ROYAL CANADIAN RIFLES.

STEPHENSON DINNER.

TORONTO, C. W., 1853.



SOUP.

Turk. Mulligatawny. Vermicelli. Beshmell. Veg. Table.

FISH.

Hallibut. Salmon, (from Scotland). Cod. Hase.
Spanish Mackerel. Lobster Sauce. Soft and Hard Crabs. Oysters.

BOILED.

Haus. Tongue. Beef-a-la-mode. Lamb. Chickens.
Chickens. Colared Legout of Veal. Marketed Goose.

ROAST.

Beef. Saddle of Mutton. Turkey Puffets.

ENTREES.

Pigeon and Game.
Baked Pies,
Patties,
Vol-aux-Vents,
Consolides de Mouton,
Beef, (Olives),
Currie, (Ducks),
Haricots of Mutton,
Fricasseeux of Veal,
Lobsters,
Lobster Salad,
Colored Oysters,
Gracoles,
Stewed Giblets,
Savoury Jellies.

GAME.

Partridge. Woodcock. Partridge.
Turkey Puffets. Snipe. Quail.

VEGETABLES.

Cauliflower. Tomatoes. Stewed Cucumbers. Baked Potatoes.
Plain Potatoes. Rice. Pease. Beans, &c.

PASTRY.

Jellies. Blancmange. Fruit Tarts.
Plum Pudding. Cabinet Pudding. Puddings Souffles. Italian Cream.

DESSERT.

Oranges. Grapes. Melons. Pine Apples. Peaches.
Figs. Pears. Plums. Almonds. Raisins.
Fruits. Citrons. Choux-Choux. Ginger. Olives.
Ice-Creams. Chantilly Cakes. Filberts. Maccaroons.
&c. &c. &c.

