

Gereimte Speisekarte bei der Sitzung
des Brandenburger Städtetags in Rathenow 1885.

Der Rathenower Speisezettler
Geht nicht ins Ausland auf den Bettel,
Wir sind hier Deutsche voll und ganz,
Drum heißt es Suppe von Ochsenchwanz
Und Rindsfleisch in einer Kapernbrühe,
Das klist und versteht sich ohne Mühe.
Hierauf ein richtiges Herrenfutter
Ein Zander in zerlassener Butter,
Kein Fisch von den Weithergereisten;
Wir können uns das selber leisten.
Und ist uns mal noch Zandern weh',
So greifen wir in den Wolzenjee.
Dann Schoten mit Würstchen ohne Trichinen,
Wir können mit dem Schaulsheim dienen;
Für Zweifler, die sich gar nicht geben,
Noch Spargel mit Zunge und Lachs daneben,
Rehbraten seht; die mär'sche Gelde
Ist ja süßes Wild die beste Weide.
Nur fragt nicht, wo der Bock geschossen —
Jägerleute sind leicht verdoffen
Und mögen in ihrem bewegten Leben
Nicht über alles Kunststuck geben.
Zum Braten Salat und Eingemachtes,
Das ist einmal Althergebrachtes,
Nun Erdbeerspeise nicht bloß zur Betrachtung
Im Monat September — alle Achtung!
Butter und Käse, — wer noch nicht zufrieden,
Dem ist auch Allerlei Malchwert beizufinden.
So langt frisch zu; denkt nicht der Zahlzeit,
Ihr Herren vom Städtetage: Mahlzeit!

VI.

Verdeutschung der in der Küche und im Gasthofswesen
gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter.

- à zu, für, je; à Pfund das Pfund, à 1 Mark zu 1 Mark, à Person
jede Person, die Person.
Aal in Gelée Sulzaal, gesulzter Aal.
Abonnement feste Abnahme, Vorbestellung, Vorkauf, Bezug.
im Abonnement in (bei) fester Abnahme, für Stammgäste, für
regelmäßige Tischgäste.
Abonnementbillet Duzendkarte, Duzendmarke, Dauerkarte, Zeit-
karte.

Abonnant Vorbesteller, Bezieher, stehender Abnehmer; **Stammgast.**
abonnieren zeichnen auf-, vorbestellen, beziehen, eine Dauerart
 nehmen.

abonniert sein auf eine Zeitung, eine Zeitung halten.

abpassieren gelbrösten, gelblichwizen.

abricotine Aprisofen-Branntwein.

Abstinent Enthaltamer, Mäßigkeitsanhänger, Enthaltamskeitsfreund.

Abstinenz Enthaltamskeit, Mäßigkeit.

Agneau Lamm.

Aide Hilfskoch, Unterkoch, Beisoch.

Aide d'étage Hilfszimmerkellner.

Aide de salle Saalkellner.

à la nach Art, auf . . . Art, nach; **Glace à la prince** Pückler
 Fürst Pückler-Eis; **à la hollandaise** holländisch, auf
 holländische Art; **à la Richelieu** nach Richelieu.

à la broche am Spieße gebraten.

à la carte nach der Karte, nach Wahl.

à la daube gedämpft, geschmort, gedünstet.

à la gelée gesulzt, in (mit) Sulz.

à la glace gefroren, geeist.

à la jardinière mit (feinen, grünen) Gemüse.

à la maître d'hôtel auf Haushofmeister-Art.

à la Périgord } mit Trüffel.

à la Périgoux }

à la poulette weiß eingemacht.

à la ravigote mit grünen Kräutern.

à l'eau de sel in Salzwasser (gekocht).

Allemande weiße Soße (Tunke, Beiguß).

Aloyau Schößstück (vom Rind), englischer Braten (mit der Lende).

Amourettes Rückenmark; Nierenschnittchen.

Amusement Unterhaltung, Erheiterung, Kurzweil, Vergnügen,
 Zerstreuung, Belustigung.

Andouille, -tte Weißwürstchen, Kuttelwurst (Straßburg), Gefröse-
 wurst (Hamburg).

Anguille Flußaal.

Annonce Anzeige, Ankündigung, Bekanntmachung.

annoncieren anzeigen, ankündigen, bekannt machen, einrücken.

à part einzeln, besonders, gesondert.

Apfel en surtout Apfel im Schlafrock, Apfel in Blätterteig,
 Wickeläpfel.

Apparat Vorrichtung, Triebwerk, Gerät, Einrichtung.

Bierapparat Bierhebwerk, Bierdruckwerk.

Appartement Gelaß, Gemach; Abtritt, Abort.

Appetitsbismchen, -brot Leferschnitte, Lefersbrötchen, Ham-
 burger Stulle.

- Aroma** Duft, Wohlgeruch, Würze, Blume.
aromatisch gewürzreich, würzig, duftig.
- Arrangement** Anordnung, Einrichtung, Vorkehrung; Vergleich, Übereinkunft.
Blumen-Arrangement Blumengebinde, Blumengewinde, Blumenkorb.
- Arrangeur** Ordner, Tanzordner, Festordner, Veranstalter.
arrangieren anordnen, einrichten, veranstalten.
- Arrowrootnocken** Pfeilwurznocken, Kraftmehlnocken.
- Asperge** Spargel.
Asperges à la crème Spargel in Rahm.
Asperges au gratin überkrusteter Spargel.
Asperges en branches Stangenspargel.
Asperges friest gebackener Spargel.
Asperges vertes grüner Spargel.
Pointes d'asperges Spargelköpfe, Spargelspitzen.
- Aspic** (Gelée d'aspic) Fleisch-, Fischsuz, Gallert(e).
Aspic de volaille, - d'écrevisses, - de homard Geflügel-, Krebse-, Hummer in Suz (Sülze, Gallert).
assaisonieren würzen, Geschmack geben.
- Assiette** Schüssel, Teller; Vorbeise (Österreich).
Assiette volante Zwischen-, Nebengericht.
attachieren anbraten.
- Attelet** (Hâtelet) Zierspießchen, Silberspießchen.
- Attereau** (Hâtereau) Krustenspießchen, Rosenschnitte.
- Aubergine** Eierapfel.
au four (im Ofen) gebraten, gebacken.
au gratin mit Kruste, bekrustet.
au naturel einfach.
Schnitzel au naturel Naturschnitzel, Saftschnitzel.
- Automat** Selbstverkäufer.
Musik-Automat Selbstspieler.
- Automaten-Restaurant** Spelzehaus mit Selbstbedienung.
automatisch selbsttätig.
- Baba** Napfkuchen, Gugelhöpfl, Nischkuchen.
Baba chaud warmer Gugelhöpfl.
- Bain-marie** Heißwasserbad, Kochbad (= pfanne).
au bain-marie stellen im Wasserbad wärmen.
- Baiser** Schaumgebäck, Schmäßchen (Sach.), Bussert (Österreich), Schaumnocke.
Baiser-Torte Schaumtorte, Windtorte.
- Bal masqué** Maskenball.
- Balomba** Schaumgefrorenes (von Ei), Eisbombe.

- Bankett Festmahl, Festfeier, Ehrenmahl, Festkneipe.
 bankettieren schmausen, tafeln.
 Bar Schenkestand, Schenktisch, Stehbier-Halle, Trinkstube.
 barbieren (den Fisch) abschürfen, schuppen und häuten.
 Barde Speckscheibe, Speckschnitte.
 bardieren in Speck hüllen, mit Speck belegen.
 Batterie de cuisine Küchengeräth.
 Bavaoise gestürzter Rahmschaum, gestürzter Rahmschnee, Rahmschaumjulz, Bayerischer Rahmsturz.
 Baveuse Hirnröstschnitte.
 Béarnaise Bearner Soße, (- Tunke).
 Bécasse Waldschneepfe.
 Merde de bécasse Schnepfendreck, Schnepfenbrötchen.
 Bécassine Sumpfschneepfe, Mooschneepfe.
 Béchamel weiße Rahmsoupe, (= tunke, = beigulz), Rahmbrei.
 Beefsteak Rindstück, Rindschnitte.
 Beefsteak à la ta(r)tare geschabtes Rindfleisch, Ta(r)tarsfleisch, rohes Hackfleisch.
 Beefsteak von Lende Rindstück von Lende, (Rinds-) Lendenschnitte, Lendenstück.
 Deutsches Beefsteak Rinderklops, gehacktes Rindstück.
 Beef-tea Rindfleisch-Tea.
 Beignets Krapsen, Küchel, Schmalzgebäck von -, Kräppelchen (Leipzig), Strauben (Bayern).
 Beignets farcis gefüllte Krapsen.
 Beignets soufflés Brandteigkrapsen.
 Beurre à la maître d'hôtel Petersilienbutter.
 Beurre à la ravigote Kräuterbutter.
 Beurre d'anchois Sardellenbutter.
 Beurre d'écrevisses Krebsbutter.
 Beurre de Montpellier Kräuterbutter (mit Öl).
 Beurre de moutarde Senfbutter.
 Beurre fondu zerlassene Butter.
 Beurre frais frische Butter.
 Beurre noir braune (gebräunte) Butter.
 Bierapparat Bierhebewerk, Bierdruckwerk.
 Bigarade Pomeranze.
 Billet Karte, Eintrittskarte, Einlassschein; Fahrkarte, Fahrschein.
 Biscuit Biskuit, englischer Zwieback, feiner Zwieback.
 Bisque Krastuppe.
 Blackberry-brandy Brombeer Schnaps.
 Blanc de volaille Geflügelbrust.
 blanchieren wällen, überkochen, abbrühen.
 Blanc-manger Mandeljulz, Mandelgallert; Nußgallert, Nußjulz; Weißessen, Weißgallert(e).

- Blanquette** Weißgericht.
Blanquette de mouton Weißgericht von Hammelfleisch.
Blinis (russische) Blinjen.
Boarding-house Verpflegungshaus, Fremdenheim, Wohn- und Kosthaus.
Bodega (italienische, spanische) Weinstube, Weinschenke.
Boeuf à la mode gewürzter Rinderbraten, Schmorbraten.
Boeuf bouilli (naturel) gefochtes Rindfleisch.
Boeuf braisé gedämpftes Rindfleisch.
Boeuf en surprise gefülltes Rinds-Tafelstück.
Boeuf fumé geräuchertes Rindfleisch, Rauchfleisch.
Boeuf salé Pöfelrindfleisch.
Bombe gefüllte Speise; Füllgefrorenes.
Bombe à l'orientale morgenländisches Füllgefrorenes.
Bombe de chou blanc gefüllter Weißkohl (= Kopf).
Bombe variée gemischtes Füllgefrorenes.
Bonbon Zuckerpläschen, Zeltchen, Zuckele (Schwab.), Leckerle (Frank.), Gutsel (Rheinland), Voltchen (Norddeutschland), Zuckersteinchen (Kassel), Zuckerbohnen (Elsäß).
Bonbonnière Naschkästchen, Naschwerfdose, Naschdose, Zuckerschachtel.
bordelaise, à la auf Bordeaux=Art, braune Soße mit Bordeaux=Wein.
Bordure Einfassung, Randverzierung, Kranz.
Bordure d'aspic, - de gelée Sulzrand, Gallertband, - d'argent silberner Schüsselrand, - de riz Reisrand.
Bouchée kleine Pastete.
Boudin Wurst, Blutwurst, Rottwurst.
Boudin blanc Weißwurst, Leberwurst.
bouffieren blasig auflaufen, auseinandergehen, bauschen.
Bougie Licht, Kerze.
Bouillie Milchbrei, Milchmus, Rindsbrei (süddeutsch).
Bouillon Fleischbrühe, Kraftbrühe.
Bouillonkartoffeln Brühkartoffeln, Kartoffelstückchen.
boulangère, à la auf Bäckerin=Art.
Boulette (Gar-) Fleischklößchen, Knopf, Knöpflein (süddeutsch).
Bouquet Strauß, Blumenstrauß; Blume (Wein).
Bouquet garni Würzbüschel, Würzbündel.
Bowle Bole, Weintrank, Würzwein, Maitränk, (Erdbeer-, Pfirsich-) Trank, Maiwein, Pfirsichwein; (Punsch-) Napf, Schale, Mischgefäß.
Boy Bursche, Laufjunge.
Liftboy Fahrstuhlbediener, Aufzugdiener.
Braise fette Dämpfbrühe; - saft Bratensaft, Dünstsaft.
Braisière Schmorpfanne, Dünstpfanne.
braisieren dämpfen, dünsten.

- Brandy Branntwein, Franzbranntwein, Schnaps.
 Breakfast erstes Frühstück, Früh-Kaffee.
 bridieren zurechten, in Form bringen.
 Brioches Apostelfuchen, Prophetenfuchen.
 Brisolette (Roh-) Fleischlößchen.
 Broccoli (italienischer) Blumenkohl, Sprossenkohl, Spargelkohl.
 broche, à la am Spieß gebraten.
 Brochet Hecht.
 Brocheton Grashiecht, junger Hecht.
 Buffet Bier = (Speisen-) Ausgabe, Anrichterraum; Anrichteltisch, Anrichteschrank, Anrichte, Schantisch; loje Tafel (Ostpreuß.), fliegender Tisch (Sachf.), Schenke (Ostpreußen), Büfett.
 Hamburger Buffet Speiseauslage.
 Kaltes Buffet kalte Küche.
 Buffetier Bier-, Speisenausgeber, Schenk.
 Buffetière, Buffetmamsell (Speisen-) Ausgeberin, Schenkfin, Schaffnerin.
 buisson, en in Pyramiden = (Busch-) Form.
 Bureau Geschäftsstelle, Geschäftszimmer; Schreibzimmer, Schreibstube, Schreibtisch, Schreibpult, Kanzlei.
 Buvette Erfrischungszimmer, Erfrichungsraum.
- Cabaret Teebrett, Kaffeebrett, Fächerbüffel; Singpielhalle, Überbrettl, Tingtangel.
 Cabinet Gemach, Nebenzimmer.
 Cabinet séparé Einzel-Zimmer.
 Café Kaffee; Kaffeehaus.
 Café à discrétion Kaffee nach Belieben.
 Café complet Kaffee mit Zubehör, Kaffee Frühstück.
 Café glacé Eiskaffee.
 Café-restaurant Kaffeehaus (mit Bierwirtschaft).
 Cafetier Kaffeevirt, Kaffeehausbesitzer; Kaffeekoch.
 Caille Wachtel.
 Caisse Papierkästchen, en - in Papierkästchen.
 Cake englischer Zwieback, Knusperchen, Reischling, Necks; Christmas cake Weihnachtsfuchen.
 Canapé Blätterfuchen, belegtes Butterbrot.
 Canapé russe belegtes Röstbrot.
 Canard Ente.
 Canard sauvage Wildente.
 Caneton junge Ente.
 Cannelle Zimt, Zimmet.
 Cannelon Hohlspitze, Röhrrchen, Röllchen (gefüllt mit -).
 Cantine Schenke, Wirtschaft (für Soldaten); Flaschenbehälter.

- Capisanti** Muschel, Schale.
Carafe Flasche, Fläschchen.
Caramel Zuckerpläschen, gebrannter Zucker, Gerstenzucker, Würz-
 zucker; Zuckerfarbe, Farbzucker.
Carbon(n)ade Rückenstück, Nierenstück.
Carcasse Gerippe (von Geflügel u. a.).
Cardi, Cardonen Karden, spanische Artischocken.
Cardons à la moelle Karden mit Rindsmark.
Carotten Goldrübchen, Mohrrübchen, Zwergmöhren.
Carpe Karpfen.
Carpe au bleu Karpfen blau.
Carré Rippenstück, Rücken, Rückenstück; Rippespeer (beim Schwein).
Carrelet Blattbutt.
carte, à la nach der Karte, nach Wahl.
Carviol Blumensohl.
Casserolle Kochpfanne, Schmorpfanne, Reindl (Österreich).
Casserolle au riz Reiskruste.
Cerf Hirsch.
Cervelatwurst Schladwurst.
Chambres séparées Einzel-Zimmer, Sonderzimmer, besondere
 Zimmer, getrennte Zimmer.
Chamois Gemse, Gams.
Champagner (französischer) Schaumwein, Sekt.
Champagner frappé geistler Schaumwein, — Sekt.
Champagner rosé roter Schaumwein, — Sekt.
Champignon Edelpilz, Tafelpilz.
Chantilly, Crème à la geschlagener Rahm, Rahmschnee.
Chapon Kapaun.
Charlotte Krustpudding von -; - in Kruste.
Chartreuse Kartäuser.
Chartreusen gestürzte Gemüse-, gestürzte Früchte in Sulz (Gallert),
 Kartäuser Gemüse.
Chasse royale königliche Jagd (verschiedenes Wildgeflügel, auf
 einer Schüssel angerichtet).
Chateaubriand Doppel-Rindslendenschnitte.
Chaudéau Weinschaum, warmer Eierwein, Warmbier.
Chaufroid (Chaud-froid) kaltes Fleisch-, Geflügel-, Wild mit Guß.
Chef de cuisine Küchenmeister, Oberkoch.
Chef de fourneau Herdkoch.
Chef directeur (oberster) Küchenmeister.
Chef de salle Saal-Oberkellner.
Chef-Saucier Soßenmeister.
Cherry-brandy Kirchwasser, Kirschbranntwein.
Chevreau Ziege.
Chevrette Rehziege, Riehe.

- Chevreuil** Reh, Rehbod.
Chicorée Endivie, Bleichsalat.
Chiffonnade zerschnittene Suppenkräuter, Kräutergehäck.
Chocolat Schokolade.
Chou blanc Weißkohl, Weißkraut.
Chou-fleur Blumenkohl.
Choucroute Sauerkohl, Sauerkraut.
Chou-rave Kohlrabi.
Chou-rouge Rotkohl, Rotkraut, Blaukohl, Blaukraut.
Chou-vert Grünkohl, Schnittkohl, Federkohl, Braunkohl.
Cimier Ziemer, Rücken.
Cimier de cerf, - de chevreuil Hirsch-, Rehziemer, - de daim
 Damhirschrücken.
Cinq minutes Fünfminutenfleisch, geschmortes Würfelfleisch, Würfel-
 würzfleisch.
cisellieren einschneiden, formschneiden.
Civet von Wild Wildpfeffer, Schwarzsaure von Wild, schwarz-
 eingemachtes Wild, Klein, z. B. Hasenfleisch (Norddeutschl.).
civile Preise mäßige Preise.
clair klar, hell; **Potage clair** klare Suppe.
clarificieren klären, abklären, läutern.
Cobbler amerikanischer Mischtrank.
Cochon de lait Milchschwein, Spanferkel.
Cocktail amerikanischer Brantwein.
Cognac Franzbranntwein.
Colonnade Säulengang, Laubengang, Lauben, Halle, Wandel-
 bahn (österr.).
colorieren färben.
Commerce Festkneipe, Festtrunk, (studentisches) Gelage, Männer-
 trunt.
Commis Hilfskoch, zweiter Koch.
Commissionär Fremdenbetener, Lohndiener.
complet vollständig, vollzählig.
Compote Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dünstobst, Schmor-
 obst, Weissag (nordöstl. Deutschland).
Compote de homard Hummerjalat.
Compote mélé } Mischfrüchte, gemischte Früchte, gemischtes
Compote-mélange } Dünstobst.
Compotier Fruchtbüffel, Fruchtchale.
Comptoir Geschäftszimmer, Schreibstube, Geschäftsstelle, Buch-
 haltere, Kanzlei.
Concassé grob gestoßener Pfeffer, Pfefferschrot.
Concierge Pförtner, Türhüter, Torwart, Hausmeister.
Concurrenz Wettbewerb, Mitbewerbung.
ohne Concurrenz ohne Gleichen, unvergleichlich.

- condensierte Milch eingedampfte Milch.
 Condition Stellung, Dienst, Dienstverhältnis.
 Conditor Zuckerbäcker, Feinbäcker, Schweizerbäcker, Küchler.
 Conditorei Zuckerbäckerei, Feinbäckerei.
 Confect Zuckerwerk, Zuckergebäck, Feingebäck, Naschwerk.
 Confiseur Zuckerbäcker, Feinbäcker, Küchler.
 Confituren Zuckerfrüchte, Süßigkeiten, Naschwerk.
 Congre Meeraal, Seeaal.
 Conserve Büchsenfleisch, = Gemüse, = Obst, Dauerspeise.
 Conserve von Hummer Büchsenhummer, eingelegter Hummer.
 conservieren haltbar machen, gut erhalten, frisch erhalten.
 Consommé Kraftbrühe, klare Suppe, Kraftsuppe.
 Consommé à la Capri Kraftsuppe mit Wachtelbrüstchen.
 Consommé à la Clermont Kraftsuppe mit (gebackenen) Zwiebel-
 ringen.
 Consommé à la Marigny Kraftsuppe mit Schnepfenbröstchen.
 Consommé aux biscottes Kraftsuppe mit Mehlsplanzeln.
 Consum Verbrauch, Bedarf, Abjag.
 Contre französischer Reigen, Gruppentanz.
 Contremarke Gegenmarke, Rückmarke.
 Cooler Kühltrank.
 Coq de bruyère Auerhahn, Waldhahn.
 Coq des bois Birkhahn, Spielhahn.
 Coquille Muschel, Schale, Muschelschale.
 Corned beef amerikanisches Büchsenfleisch, gefalzenes Rindfleisch.
 Cornichon Pfeffergurke, kleine Gurke.
 Corridor Flur, Gang, Flurgang, Vorjaal.
 Côte Rippe; - de boeuf Rindsrippenstück.
 Côtelette Rippen, Rippenschnitte (Kalbsrippchen, Schweins-
 rippchen usw.), Kotelett.
 Côtelette d'agneau Lammrippchen.
 Côtelette de mouton Hammelrippchen.
 Côtelette de veau Kalbsrippchen.
 Cotillon Gabentanz.
 coulant aufmerksam, gefällig, zuvorkommend.
 Couleur Farbe, Bräunung.
 Coulis gebundene Kraftbrühe, Musssuppe.
 Coulis blanc weiße Grundsoße.
 Coulis brun braune Grundsoße.
 Coulis maigre Fasten = (Fisch =) Suppe.
 couperen zuschneiden, stuzen.
 court bouillon Fischbrühe, Weinbrühe zu Fischen.
 Couvert Gedeck.
 Craquelin Brezel, - de carême Fastenbrezel.
 Crécy Möhrensuppe.

- Credenz** Anrichte, Anrichtetiſch, Speiſeſchrein.
Crème Sahne, Rahm, Oberſ (Öſterreich), Schmetten (Böhmen),
 Schmand (Oſtdeuſchland).
Crème à la Chantilly geſchlagener Rahm, Schlagſahne, Rahm-
 ſchnee.
Crème à l'anglaise Milch-, Rahmbecher, Rahmgallert.
Crème bavaoise (Fromage bavaois) bayriſcher Rahmſturz.
Crème d'avoine Haferſchleim.
Crème d'orge Gerſtenſchleim, Gerſtel (Reichenberg i. B.).
Crème fouettée Rahmſchnee, geſchlagener Rahm.
Crème française Rahmſulz, Rahmſturz.
Crème plombière Sprudelrahm.
Crème plombière glacée Rahmſchaumgefrorenes, Eierschaum-
 gefrorenes (mit Schlagſahne), Halbgefrorenes.
crémieux feinnig, rahmartig.
Crépinette Neßwürſtchen.
Crêtes de coqs Hahnenkämme.
Crevette Seeſkrabbe.
croquant ſpröde, röſch, knusprig.
Croquante Krachfuchen.
Croquebouche Hohlrufte.
Croquette Kruſtel.
Croquettes de riz Reiskruſteln.
Crosnes Knollenziefi.
Croustade Kruſtenpaſtete, Kruſte.
Croustade de riz, - de pain Reis-, Brotkruſte; **Petites croustades** Kruſtenpaſtetchen.
Croûte Kruſtenpeiſe, Kruſtenrand, Kruſte, Teigkruſte, Rinde.
Croûte au pot Brotkrindensuppe.
Croûton gebackene Brotkruſte, Röſtſchnittchen.
Croûton de bécasse Schnepfenbrötchen.
Croûton von Gelée (Aspic) Sulzſchnitte.
Cuisine Küche; Kochkuſt.
Cuisinier Koch.
Cuisse, Cuissot Keule, Stoß, Schlegel.
culinarische Genüſſe Tafelfreuden, Gaumengenüſſe.
Culotte de bœuf Ochſen-Schwanzſtück.
Cup Boſe, Weintranf, Würzwein; Napf, Schale, Milchgeſäß.
Curry Karri, indiſches Gewürzpulver; Karripeiſe.

Daim Damhiſch.

Damenengagement Damenwahl.

Dariole Becherpaſtetchen.

Dariole à la crème Rahmtörtchen.

- Darne** Mittelstück (vom Fisch).
Darne de saumon Lachs = Mittelstück.
daube, à la gedämpft, geschmort, gedünstet.
daubieren dämpfen, schmoren, dünsten.
decouper trennen, zerlegen.
degarnieren abrennen, entblößen.
degorgieren wässern, auswässern, entschleimen.
degraisseren abfetten, entfetten, abschäumen.
Déjeuner Frühstück, Frühmahl.
Déjeuner à la fourchette Gabelfrühstück.
Déjeuner d'îatoire Mittagsfrühstück, warmes Frühstück.
Dekoration Schmuck, Verzierung, Ausputz.
dekoriert geschmückt, geziert.
delikat wohlgeschmeckend, lecker, köstlich.
Delikatesse Leckerei, Leckerbissen.
Delikatesse - Hering Würzhering, Fetthering.
Delikatessenhandlung Feinkosthandlung.
deliziös wohlgeschmeckend, köstlich.
Demaskierung Maskenabnahme, Enttummung.
Demi-glace Halbgefrorenes; eingefochte Fleischbrühe, Fleischsaft.
Demi-glace à la prince Pücker Fürst Pücker = Eis.
Dépendance Nebenhaus.
Dépôt Niederlage, Lager.
desossieren ausbeinen, entkochen, ausgräten.
Dessert Nachtisch; **Dessertwein** süßer Wein, Süsswein.
Destillation Branntweinschente, =verkauf, =geschäft, Schnapsaus-
 schank, »Giftbude« (an der See).
destillieren abziehen, überdampfen.
Dinde Truthenne, Pute, Welschhuhn.
Dindon Truthahn, Puter.
Dindonneau junger Truthahn, junger Puter.
Dîner Mittag(s)essen, Mittag(s)mahl, Hauptmahl, Essen, Tafel,
 Festtafel, Festmahl, Festessen.
Dîner à part Einzesse, Mittag(s)mahl an einzelnen Tischen,
 Essen an kleinen Tischen.
Dîner de garçons Herrenessen.
dinieren speisen, zu Mittag essen.
Direktion Leitung, Verwaltung.
Direktor, Dirigent Leiter, Vorsteher, Vorstand.
Directrice Buchhalterin, Aufseherin, Leiterin.
dirigieren leiten.
Dosis Gabe.
doublieren verdoppeln.
Douceur Trinkgeld, Erkenntlichkeit.
dressieren zurechten, formen.

Drops Zuckerpläschen, Fruchtpläschen.
dry trocken, herb.

Échaudé Brühküchel, Brühkuchen.

Éclair Bliszkuchen.

Éclairage Beleuchtung.

Écossaise Schottisch, schottischer Tanz.

Écrevisse Krebs.

effektiv wirkungsvoll, erfolgreich.

égouttieren abtropfen lassen.

elegant geschmackvoll, fein, vornehm, gefällig, gewählt.

Elevator Fahrstuhl, Aufzug.

embrochieren anspießen, aufspießen.

Émincé (Fleisch-)Schnittchen, Schnittfleisch, geblätternes Fleisch.

Émincé de cerf geblätternes Hirschfleisch.

emincieren blättrig schneiden.

Engagement Aufforderung (zum Tanze); Anstellung, Einstellung.

engagieren (zum Tanze) auffordern, bitten, wählen; anstellen,
einstellen, in Dienst nehmen.

engagiert sein verpaßt sein (beim Tanze).

Entre-côte Rippe, Zwischenrippe, Mittelrippenstück (vom Rind).

Entre-côte grillé geröstete Rindsrippe.

Entrée Mittelgericht, Eingang (nach Rumohr); Eintritt, Einlaß,
Eingangsräum; Eintrittsgeld.

Entremets Zwischenschüssel, Zwischengericht, Zwischenpeise.

Épauule Schulter, Blatt.

Épigramme Reimgericht von . . .

Equipage Wagen und Pferde, Geschirr.

Escalier volant Aufzug, Fahrstuhl.

Escalope Rundschnittchen, Schnitzel.

Escargot Weinbergsschnecke.

Escarole Endivie, Bleichsalat.

Espagnole braune Soße (Tunke, Guß, Beiguß).

Essenz Geist, Auszug.

Punschessenz Punschsirup.

Estomac Geflügelbrust.

Estragon Bertram, Dragun.

etablieren, sich sich niederlassen, sich selbständig machen.

Etablissement Anlage, Anwesen, Geschäftshaus, Wirtschaft, Nieder-
lassung, Anstalt.

Etage Stockwerk, Stock, Obergeschoß.

Étagère Glaschrank, (Stufen-)Gestell, Wandbrett.

Étamine Haartuch, Siebtuch, Seihebeutel.

Étiquette Auszeichnung, Marke, Aufschrift, Schildchen.

Étouffade Schmorfleisch, (braunes) Dämpffleisch.

etouffieren dämpfen, schmoren.

Étuve Wärmehranf.

Étuvée Gedämpftes, Gedünstetes.

exclusive ausschließlic, mit Ausfluß von -, ohne, nicht eingerechnet.

Export Ausfuhr, Versand.

Exportbier Versandbier.

exquisit ausgefucht, vorzüglich, auserlesen.

Extrakonzert außerordentliches, großes Konzert (Musikaufführung).

Extrakt Auszug, Kraftauszug.

Fleisch-Extrakt (eingefochter) Fleischsaft.

façonieren gestalten, Form geben, zurecht schneiden.

Façonnudeln Formnudeln.

Faisan Fasan.

Faisandeau junger Fasan.

Fanchonnette Rahmtörtchen (mit Zuckerguß).

Faon Hirschkalb.

Farce Fülle, Füllsel.

Farce-Braten Wiegebraten, falscher (polnischer) Hase, Hackbraten.

Farce-Côtelette Wiegeschnitzel, Klops, Hack schnitzel.

farcieren füllen.

Farinage Mehlspeise.

Fausse tortue falsche Schildkröten=Suppe, (braune) Kalbskopfsuppe.

Festivität Freudenfest, Festlichkeit, Feier.

Fête Fest, Festlichkeit, Gastmahl, Schmaus.

Feuilleté Blätterteig, kleiner Blätterteig=Ruchen.

Filet Lende, Rückenstück, Geflügelbrust; (längliches) Schnitzel von Fleisch, Fisch usw.

Filet de bœuf Rindslende, Lendenbraten, Würbebraten, Lammmer (Kassel, Münster i. W.), Lammel (Posen), Marxbraten (Börlitz), Lungenbraten (Österreich), Schlachtbraten (Stuttgart).

Filet mignon Lendchen (von Kalb, Wild usw.).

Filet sauté geschwungene (geschmorte) Schnitte, Schmor schnitte.

filtrieren durchgießen, seihen, filtern.

financière, à la auf reiche Art, mit reichem Mischgericht.

fines herbes feine Kräuter, Würzkräuter.

Firma Geschäftname, Schild; Geschäftshaus, Handelshaus, Haus.

Fisolen grüne Bohnen, Schnittbohnen.

Five o'clock tea Fünfuh-Tea, Nachmittagstee.

Flacon Fläschchen, Riechfläschchen.

Flageolets grüne Bohnenerne.

- flamande, à la flämisch, auf flämische Art.
 flambieren, flammieren abjengen.
 Flammeri kalter Pudding, Backspeter, kalte Mehlspeise.
 Flan gefüllte Torte, Rahmtorte, Pladen, Wähe (Schweiz).
 Flan à la semoule Grieskuchen.
 Flan aux pommes Apfelfuchen.
 Fleisch-Extrakt (eingefochter) Fleischsaft.
 Flétan Heilbutt, Riesenscholle.
 fleurieren, florieren aufgehen (vom Blätterteige).
 Fleurons Blätterteigröschen, Blätterchnittchen.
 Fleurs d'oranger Pomeranzenblüten.
 Flip Warmbier.
 Flûtes Blätterteig=Knüppel, Blätterteig=Stangen.
 Fogas, Fogasch (ungarischer) Zander.
 Foie gras (d'oie) Gänseleber.
 Fond Fleischkraft, Fleischsaft, Dampfsaft; Boden.
 Fond d'artichaut Artischockenboden.
 Fondant (gefülltes) Zuckerknetchen, Zuckerwerk.
 Fondue Käseauflauf, Nührei mit Käse.
 four, au (im Ofen) gebraten, gebacken, geröstet.
 Française französischer Reigen, Gruppenanz, Gegentanz.
 française, à la französisch, auf französische Art.
 frappieren gefrieren lassen, eisen.
 frequenteren oft besuchen, viel benutzen.
 Frequenz Besuch, Verkehr.
 Friandise Feinschmeckerei, Leckerbissen.
 Fricadelle Klopschnitzel, Wiegeschnitzel (Berlin), Fleischklößchen
 (Heidelberg), Fleischküchlein (Stuttgart).
 Fricandean Keulensstück, Kuß (von Kalb, Wild).
 Fricandelle Dampfschnitte, Klops (Braunschweig).
 Fricassée (Weiß-)Eingemachtes (von Huhn, Fisch u. a.), Schnitt-
 fleisch, Weiße Schüssel (Braunschweig).
 fricassieren einhacken.
 frit gebacken.
 Friteau de poulet Bachhuhn.
 Frittata Eierkuchen.
 Frittatanudeln Eierkuchen=Nudeln.
 Friture Backfett; Schmalzgebäck.
 Fromage Käse.
 Fromage bavarois bairischer Rahmsturz.
 Fromage d'Italie Schweinsleberkäse.
 Fromage de porc (Schweins-)Preßkopf.
 Fromage moscovite getrocknetes Haselhuhnmuß.
 Fromage vert grüner Käse, Kräuterkäse.
 Fruchtmelange Fruchtgemisch.

frugal einfach, schlicht.

Fruits Früchte.

Fumet Duft, Auszug, Blume (des Weins).

Fumet de gibier Wildgeschmack, Wildauszug.

Gala-Diner Festmahl, Brunkmahl.

Gala-Tafel Festtafel, Brunttafel.

Galantine Kollpastete, kalte Fleischrolle, Geflügelrolle, Kalwurst usw.

Galerie Empore, Umgang.

Galette Fladen, Flachbuchen.

Galop Galopp, Hutscher.

Garantie Gewähr, Gewährleistung, Bürgschaft.

Garçon Kellner, Aufwärter, Diener, Laufbursche; Junggeselle.

Garçon-Logis Herrenwohnung, Junggesellenwohnung.

Garde-manger Speisegewölbe, Speiseschrank; Speisekammerer.

Garden-party Gartengesellschaft, Gartenfest.

Garderobe Kleiderablage, Kleiderwarte, Kleiderkammer, Ablegezimmer, Kleiderausgabe, Kleideraum; Kleidervorrat, Kleidung.

Garderobier Kleiderbewahrer, Kleiderwart, Kleiderausgeber; Gewandmeister.

Garderobière Kleiderausgeberin, Kleiderfrau.

Gardine Vorhang.

garnieren einfassen, umlegen, verzieren, befränzen.

garniert mit Zutaten, mit Hindernissen.

Garnituren Umlagen, Ausputz, Verzierungen.

Gastronom Feinschmecker, Speisefenner, Kunstkoch.

Gâteau Kuchen.

Gâteau-arbreux Baumkuchen.

Gâteau en étages Turmkuchen.

Gâteau fondant Sandkuchen.

Gâteau Savarin Savarin-Kuchen.

Gaufres Waffeln.

Gélatine Trockengallert.

gélatineux gallertartig.

Gelée Gallert(e), Sulz, Gallert (Schweiz).

Gelée aux violettes Veilchen-Sulz.

Gelée d'aspic Fleisch-, Fischsulz, Gallert.

Gelée (en) rubanée gestreifte Sulz.

Gelée fouettée geschlagene Sulz.

Gelée marbrée Marmel-, gemarmelte Sulz.

gelifieren (in Kälte) erstarren, sulzen.

genévoise, à la genferisch, auf Genfer Art.

- Gelinotte** Haselhuhn.
Genièvre Wacholderbranntwein, Wacholder.
génoise, à la geneuesisch, auf geneuesische Art.
Gibier Wild, Wildbret.
Gigot Keule, Schlegel, Stoß.
Gigot de mouton Hammelkeule.
gin Wacholderbranntwein, Wacholder.
Ginger-beer Ingwerbier.
Glace Gefrorenes, Eis.
Glace, **Glasur** Fleischglanz, Zuckerguß, Glanz.
Glace à la neige Ei Schaum = Zuckerguß.
Glace au four gebadenes Eis.
Glace fondante Zuckerschmelz.
Glace moulée Formeis, Gefrorenes in Formen.
Glace royale gerührter Zuckerguß.
glacieren überglazen, Glanz geben, überglänzen.
Glanis Wels.
godard, à la auf Feinschmecker Art.
Godiveau Kalbfleischfülle (mit Rindsmark).
Gourmand Feinschmecker, Leckermaul.
Gourmandise Leckerei, Leckerbissen.
Gradin Stufenbau, stufenförmiger Aufbau, Aufsaß.
Grahambrot Schrotbrot.
Gramolata Frucht-Eisstrank.
Granito Frucht-Eisstrank, Halbgefrorenes.
gratin, au mit Kruste, bekrustet, überkrustet.
gratinieren überkrusten, ankrusten, überbacken.
gratis unentgeltlich, kostenfrei, umsonst.
Grenadin Epickschnitte, gespickte (Fleisch-, Fisch-) Schnitte.
Grenouille Froschkeule.
Grenouille frite gebackene Froschkeule.
Griblette Fleischklößchen, Wiegeschnitzel, gespickte Rößschnitte.
Grill Bratrost.
Grillade Rostschnitte.
Grillage d'amandes geröstete Mandeln.
Grillardin, **Grillier** Rost = Bratmeister.
grillieren auf dem Rost braten, rösten.
Grillroom Frühstücks = Stube.
Grives en caisses Krammetsvögel im Kästchen, im Neste.
Grosse pièce Großstück, großes Voressen, Hauptschüssel.
Grondin Knurrhahn, Seehahn.
Guirlande Laubgewinde, Blumengewinde, Gewinde, Blumen-
 gehänge, Ranke.
Gulyas, **Gulasch** (ungarisch) Pfefferfleisch, Paprikafleisch, Gulasch.

- habillieren** ausschlagen, ausnehmen, zurechten.
Haché Gehacktes, Hackfleisch, Hackel (Thüringen).
Haché-Croquettes Hackfleisch-Krusteln.
Haché von Lunge Lungenmus.
Hachékrapfen Wickelkrapfen.
hachieren fein hacken, wiegen.
Hachis siehe **Haché**.
Half-and-half halb und halb (Milk und Porter).
Ham and eggs Schinken mit Eiern.
Hammelsteak Hammelschnitzel.
Haricots Bohnen.
Haricots de mouton brauneingemachtes Schöpfensfleisch mit Rüben.
Haricots flageolets grüne Bohnenkerne.
Haricots panachés gestreifte Bohnen, gemischte Bohnen.
Haricots princesses Zwergbohnen, Prinzessbohnen.
Haricots verts grüne Bohnen.
Hâtelet (Attelet) Bierpießchen, Silberpießchen, Bratpießchen.
Hâtelettes Rostschnittchen.
Hâtereau (Attereau) Krustelpießchen; Rostschnitte.
Haut-gout Wildgeruch, Wildgeschmack, starker Geschmack.
Helianthus Sonnenblume.
hermetisch luftdicht.
hollandaise, à la hollandische, auf holländische Art.
Homard Hummer.
Hors-d'œuvre Eingangsgericht, Nebengericht, Vorspeise.
Hors-d'œuvre à la diplomate gemischte Vorspeise.
Hotch-potch Würzfleisch mit Gemüse.
Hôtel Gasthof, Gasthaus (ersten, zweiten . . . Rangs), Hof.
Hôtel de Russie Russischer Hof.
Hôtel garni Gastwohnung, Fremdenheim.
Hôtelier Gasthofsbesitzer, Gastwirt.
Huile Öl; à l'huile in Öl.
Huile-vierge Jungfernöl.
Huilier Ölstände, Essig und Öl, Würzstände.
Huitres Austern.
humoristisch launig, heiter.
Hure de sanglier } gefüllter (Wild-) Schweinstopf.
Hure en galantine }
- Ice-cream** Rahm-Gefrorenes.
Illumination Festbeleuchtung.
illuminieren festlich beleuchten.
Illustriertes Brötchen Lektörbrötchen, Ausstattungs-Brötchen, Schmuckbrötchen.

- impériale**, à l' kaiserlich, auf kaiserliche Art.
Import Einfuhr.
Importen ausländische Zigarren, überseeische Zigarren.
importiert eingeführt, ausländisch, überseeisch.
inclusive einschließlich, eingerechnet, mit Einfluß, mit -.
Indian Truthahn, Puter.
Ingredienzien Zutaten, Bestandteile.
Inserat (Zeitungss-) Anzeige, Ankündigung, Veröffentlichung.
inserieren anzeigen, bekanntmachen, einrücken.
Insertionsgebühren Druckkosten, Einrückungsgebühren.
intelligent klug, verständig, geschickt, anständig.
Irish stew Trieb-Hammelfleisch.
- Jacobin** Eierstand, Eierstich.
Jalousie Wettervorhang, Kolladen, Stelladen, Zugladen.
Jam (engl.) Fruchtmus, Quitten=Apfelsinenmus.
Jambon Schinken.
Jambon cru roher Schinken.
Jambon cuit gefochter Schinken.
Jambon fumé geräucherter Schinken.
Jambonneau fleiner Schinken.
Jardinière Blumenschale.
jardinière, à la mit Gemüse (= Umkränzung).
jour fixe Empfangstag, Empfangsabend, offenes Haus.
julienne, à la mit Gemüsesäden.
julienne, en in Streifen (Fäden) geschnitten.
Jus Saft, Fleischsaft, Bratenbrühe.
- Kabarett** Teebrett, Kaffeebrett, Fächerhüßel; Singpielhalle, Überbrettl.
Kabinett Gemach, Nebenzimmer.
Kalbskopf en tortue Kalbskopf nach Schildkrötenart; — à la vinaigrette in Essigbrühe.
Kalbssteak Kalbsstück, Saftschneigel.
Kandelaber Standleuchter, Armluchter, Lichtständer.
kandieren überzuckern.
Kantine Schenke, Wirtschaft (für Soldaten usw.); Flaschenbehälter.
Karaffe Flasche, Fläschchen.
Karbon(n)ade Rückenstück, Nierenstück.
Karotten Goldrübchen, Mohrrübchen, Zwergmöhren.
Karri indisches Würzfleisch (vgl. Curry).
Kefir, **Kefyr** Milchwein.
klarifizieren klären.

- Klosett Spül-Abort, Abtritt, Bedürfnisanstalt, Für Männer,
 Für Frauen, Austritt, Hier.
 Knallbonbon Knallplätzchen, Knallboltschen (Norddeutschland), Knall-
 schote (Münster).
 Kolonnade Säulengang, Laubengang, Lauben, Halle, Wandel-
 bahn (Österr.).
 Komfort Behaglichkeit, Bequemlichkeit, Wohnlichkeit, behagliche
 Einrichtung.
 komfortabel behaglich, anheimelnd, bequem, wohnlich.
 Kommers Festneipe, Festtrunk, (studentisches) Gelage, Männer-
 trink.
 Kommissionär Fremden diener, Lohndiener.
 komplett vollständig, vollzählig.
 Kompott Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dinstobst, Schmor-
 obst, Weiss (nordösl. Deutschland).
 kondensierte Milch eingedampfte Milch.
 Kondition Stellung, Dienstverhältnis, Dienst.
 Konditor Zuckerbäcker, Feinbäcker, Schweizerbäcker, Köchler.
 Konditorei Zuckerbäckerei, Feinbäckerei.
 Konfekt Zuckerwerk, Zuckergebäck, Feingebäck, Naschwerk, Zucker-
 waren.
 Konfitüren Zuckerrüchte, Süßigkeiten.
 Konserve Büchsenfleisch, = Gemüse, = Obst, Dauerspeise.
 konservieren haltbar machen, gut erhalten, frisch erhalten.
 Konsum Verbrauch, Bedarf, Absatz.
 Kontor Geschäftszimmer, Schreibstube, Geschäftsstelle, Buchhalterei,
 Kanzlei.
 Korridor Flur, Gang, Flurgang, Vorfaal.
 Kostümball Trachtenball, Mummenschanz.
 Kotelett Rippen, Rippenstücke (Kalbsrippchen, Schweins-
 rippchen usw.), Kotelett.
 Kredenz Anrichte, Anrichtetisch, Speiseschrein.
 kulinarisch die Kochkunst betreffend.
 kulinarische Frage Küchenfrage.
 kulinarische Genüsse Tafelreuden, Gaumengenüsse.
 Kumys Steppennmilch, Milchwein.
- Lagopède Schneehuhn.
 Lambrequin Behang, Simsbehang, Fensterbehang, Bogenbehang,
 Quervorhang.
 Lammsteak Lammsschnitzel.
 Lamprete Neunauge, Brücke.
 Lanciers höflicher Reigen, Hofreigen, Lanzenreiter.
 Lapereau junges Kaninchen.

Lapin Kaninchen.

Lasagna, Lasagnes Bandnudeln.

Latus Seitenbetrag, Seite.

Lèche-frite Bratpfanne, Tropfpfanne (für Spießbrater).

legieren binden, abziehen.

Légume Gemüse.

Légumes mêlés gemischtes Gemüse, Mischgemüse.

Légumier Gemüsekoch.

Leguminose Hülsenfruchtmehl.

Levraut junger Hase.

Liaison Verbindung, Bindemittel, Bindung.

lié abgezogen, gebunden.

Lièvre Hase.

Râble de lièvre Hasen-Rückenstück.

Lift Fahrstuhl, Aufzug.

Liftman Aufzugdiener, Fahrstuhldiener.

Limonade Limonade, Fruchttrank, Saftwasser, Himbeer-, Zitronenwasser, Zitronentrank.

Limonade gazeuse Himbeer- (Zitronen-) Brausewasser, Schaumwasser.

Liqueur Likör, Feinschnaps, Feinbranntwein.

Lobster Hummer.

Lobster-Essenz Hummerjast, Hummerauszug.

Logis Wohnung, Behausung, Zimmer, Zimmermiere.

Lokal Wirtschaft, Zimmer, Gelass, Raum.

Vereinslokal Vereinsstieile, = zimmer, = saal, = räume; Vereinshaus.

Lokalitäten Räumlichkeiten, Räume.

Longe de veau Kalbsnierenbraten.

Lotte Altraupe, Quappe.

Lunch, Luncheon warmes Frühstück, Mittagsfrühstück, Gabelfrühstück.

Lunch-room Frühstückraum, Frühstücksstube.

lyonnaise, à la auf Lyonner Art.

Maccaroni Röhrnudeln, italienische Nudeln, Hohnudeln.

Macédoine Mischgemüse, gemischte Gemüse, Mischfrüchte.

macerieren einweichen, beizen, einwässern, auswässern.

Macis Muskatblüte, Muskatblume.

Macisnüsse Muskatnüsse.

maigre mager; Potage maigre Fastensuppe.

Maître-Butter Peterjilen-Butter.

Maître-d'hôtel Haushofmeister, Oberkellner.

Maizéna Maismehl, Maissauszug.

- Manager** Leiter, Vorstand, Vorsteher.
Manchette Papiertrause, Manschette.
Mandarine Zwerg-Äpfelfine.
Maquereau Makrele.
Marcassin Fritschling, junges Wildschwein.
Margarine Kunstbutter.
Marinade Beize, Würzbrühe.
marinière, à la auf Seemanns Art.
marinieren einlegen, einsäuern, beizen, mürbe machen, würzen.
marinierter Hering eingelegter Hering (Katerhering).
Marmelade Fruchtmus.
Marmite Fleischtopf.
Marqueur Kellner, Kaffeekellner (Wien), Zahlkellner.
Marquise Sonnenvorhang, Leinendach, Zeltbad, Sonnendach; Sommerbau, Sommerhaus.
Marzipan Mandelzuckerbrot, Markusbrot, Marzipan.
maskieren vermunnen, verkleiden; überziehen, überkleiden, (über-)beden.
Matelote Matrosengericht, Fisch-Ärgerlei.
Matinée Morgenunterhaltung, Vormittags- (Mittags-)aufführung, =theater, =musik.
Matjeshering Jungfernhering, Junghering.
Mauviette Lerche.
Mayonnaise Mayonner Soße.
Hummermayonnaise auch Hummersalat.
Mazurka Mazurisch, mazurischer Tanz.
Meat-pie Fleischpastete.
Mélange Gemisch; Milchkaffee.
Mélange-Eis gemischtes Eis, Mischeis.
melangieren, melieren mischen, vermischen, mengen.
Ménage Dständer, Würzständer, Essig mit Öl; Einsafschüssel, Schüsselkorb.
Ménage-Train Feldküche.
Mendant Studentenfutter (Knaackmandeln, Traubenrosinen und Feigen).
Menu Tafelkarte, Tischkarte, Speisenfolge, Speisezettell, Tafelordnung, Küchenzettell, Tischzettell, Speisen, Mittagstarte.
Meringue Meringel, Schaumzucker, Eisschaum-Rocke.
Meringue à la crème Meringel mit Schlagahne.
Tourte de meringue spanische Windtorte, Eisschaumtorte.
Merlan Weißling, Wittling.
Merluce Stockfisch.
meunière, à la auf Müllerin Art.
mijotieren langsam kochen, schwach kochen.
milanaise, à la mailändisch, auf Mailänder Art.

- Mille-feuilles** Blättergebäckenes, Blätterteig.
Tourte mille-feuilles (Tausend-) Blätterorte, Blätterteigfuchen.
Mince-meat Hackfleisch, Fleischgehäck.
Mince-pie Hackfleisch-Pastete.
Mirabelle Wachspflaume.
Mirepoix Fleischwürze, Soßenwürze, trockene Beize.
Mirliton Haselnuß-, (Mandel-) törtchen.
Miroton Rindfleisch mit Zwiebeln.
 en miroton franzörmig, im Kranze angerichtet.
mitonnieren einkochen, verkochen.
Mixed drinks gemischte (amerikanische) Getränke, Schnäpfe, Milchgetränke.
Mixed pickles gemischte Essigfrüchte, englische Essigfrüchte, scharfes Allertei.
Mixed spice gemischtes Gewürz.
Mock-turtle soup Kalbskopfsuppe, falsche Schildkrötenuppe.
modellieren formen, abformen, nachbilden.
modern neu, neuzeitlich, modisch, zeitgemäß, in neuestem Geschmacke.
Moelle Mark, Knochenmark.
Moelle de bœuf Rindermark.
Mondamin (entöltes) Maismehl, Maissstärke.
Morceau de résistance Hauptgericht, Großstück.
mortificieren mürbe werden; **mortificiert** altschlachten, altgeschlachtet, abgehungen.
Moscovite gefrorene Sulz.
moscovite, à la moskowitzisch, auf Moskowiter Art.
Mouette Möve; **Oeufs de mouette** Mövенеier.
Mouillette Arme Ritter.
Moules Miesmuscheln, Pfahlmuscheln.
Mousse, Mousseline Schaum-Eis, Schaum-Gefrorenes, Schaumspeise.
Mousse de gelinottes Schaumspeise von Haselhühnern.
Mousseron Knoblauchpilz, Blätterpilz, Moosschwamm.
Mousseux Schaumwein.
moussieren schäumen, brausen.
Moutarde Senf, Mostrich.
Moutardier Senfbüchse, Mostrichbüchse.
Mouton, Mutton Hammel.
Mutton-chop Hammelrippchen (= Kotelett).
Mutton-pie Hammelfleisch-Pastete.
- napolitaine, à la** auf Neapler Art.
nappiieren überdecken, überziehen (mit Saft oder Sulz), überzulzen.

Natives englische Auster.
naturel frisch (z. B. Hummer); einfach (z. B. Eierkuchen), **Schnitzel naturel** Saffignigel.
Navarin Hammelfleisch mit Rüben.
Nectarine glatte (nackte) Pfirsich, Honigpfirsich.
Negus (Wurz-) Glühwein.
Neroli Orangenblüten-Öl.
Nivernaise Rüben-Mischgericht.
Nivette Sammetpfirsich.
Nonnette Nonnen=Brötchen.
normande, à la normännisch, auf normännische Art.
Note (Nota) Rechnung, Berechnung.
Nougat Mandelkruste.

Oatmeal Hafermehl, Hafergrütze.
obstacles, aux mit Hindernissen, z. B. **Beefsteak aux** —.
Oeufs à la coque weiche Eier, Eier in Schale.
Oeufs à la neige Schneeeier.
Oeufs au miroir Spiegeleier, Seezeier.
Oeufs brouillés Rühreier.
Oeufs de vanneau Kiebitz-Eier.
Oeufs farcis gefüllte Eier.
Oeufs frits gebackene Eier.
Oeufs mollets weiche Eier.
Oeufs moulés Spiegeleier, Seezeier.
Oeufs pochés verlorene Eier.
Oeufs sur le plat Spiegeleier, Eier auf Butter, Ochsenaugen, Schüsseleier.
offerieren anbieten.
Offerte Anerbieten, Angebot.
Office Geschäftszimmer, Geschäftsstelle, Geschirrkammer, Diener-
Oie Gans. [stube.
Oie en gelée Gänseweißsauer.
Oie sauvage Wildgans, Graugans.
Ökonom Verwalter, Hausverwalter, Haushalter, Wirtschaftsverwalter, Speisewirt.
Ombre Nische.
Ombre bleu Rente, Blauselchen, Bläuling, Rheinauge.
Ombre de mer Ueberfisch, Schattenfisch.
Omelette naturelle, au naturel Eierkuchen, Pfannkuchen (Süd-
deutschland).
Omelette aux confitures Eierkuchen mit Eingemachtem, mit
Fruchtfüllung, Fruchtteierkuchen.

- Omelette aux fines herbes Eierkuchen mit feinen Kräutern.
 Omelette soufflée Eierkuchen-Auflauf, Eierauflauf, Auflauf.
 Omnibus Gasthofswagen, Hauswagen, Stellwagen.
 opulent reich, ansehnlich, glänzend, prächtig.
 Orangeade Apfelsinenwasser.
 Orchester Musik, die Musiker; Musikraum, Musikbühne.
 Orgeat Mandelmilch.
 orientale, à l' morgenländisch, auf morgenländische Art.
 Original Pilsner echt Pilsner Bier.
 Ortolan Fettammer.
 Osteria (ital.) Gasthof, Schenke.
 Oublies Hohlhippen, Hippen.
 Outarde Trappe.
 Ox-tail soup Ochsenschwanzsuppe, Ochsenschweifsuppe, Ochsen-
 schleppsuppe (Iterr.).
 Ox-tail-Ragoût gewürzter Ochsenschweif.
- Page Laufbursche, Türöffner.
 Pailles au fromage oder au parmesan Käsestangen, Käsestroh.
 Pain Fruchtbrot, Fleischbrot, Fleischkäse.
 Pain bis Schwarzbrot.
 Pain blanc Weißbrot, Semmel.
 Pain de coings Quittenbrot.
 Pain d'épice Lebkuchen, Pfefferkuchen.
 Pain noir Schwarzbrot.
 Pale ale helles Ale (englisches Bier).
 panaché buntstreifig, buntfarbig.
 Bavaoise panachée gestreifte Rahmsulz.
 Panade Semmelbrei, Weißbrotbrei, Semmelkoch (Süddeutsch).
 Panadensuppe (verkochte) Weißbrotsuppe, Semmel-suppe, Brot-
 panieren einbräuen, einbröseln. [mischen.
 panierte Schnitzel Krustenschnitzel, Bröjelschnitzel, Wiener
 Schnitzel
 Paniermehl Semmelbrösel, Weck(en)mehl (Süddeutschl.).
 Pannequet, Pannekoek (holländ.) (dünner) Eierkuchen, Eierladen,
 Eierplinse, Pfannkuchen.
 Pannequets soufflés Eierplinsen-Auflauf.
 Pantry Speisekammer, Speiseschrank.
 Papillote Papiertrause, Papierhülle; en — in Papierhülle.
 Paprika Ungarpfeffer, roter Pfeffer, Paprika.
 Parfait Halbgeprotnes; Feinbranntwein.
 Parforce-Kohl Schmorkohl.
 parieren zurecht schneiden, zuschneiden.
 Parkett, Parquet getäfelter Fußboden, Täfelboden, Riemenboden.

- Parterre** Erdgeschoß, zu ebener Erde; ebenerdig.
Parures Abgänge, Abpuß, Abschnitte.
Pas de quatre Schnitteranz.
Passagier Reisender, Fahrgast.
Passepartout Freipaß, Durchgangskarte, Freikarte, Dauerkarte; Hauptschlüssel.
passieren durchseihen, durchreiben, durchschlagen, abschwißen, einrösten.
Passierstuhl (-tuch) Seihgestell, Sehtuch, Haartuch.
Pastille Zeltchen, Plätzchen.
Pâté Pastete.
 Pâté chaud warme Pastete.
 Pâté de foie gras Gänseleberpastete.
 Pâté de grives Krammetzsvögel-Pastete.
 Pâté froid kalte Pastete.
Pâte Teig; Paste, Fruchtpaste, getrocknetes Fruchtmuß.
 Pâte à chou Brandteig.
 Pâte à frire Backteig, Backflare.
 Pâte à levure Hefenteig.
 Pâte brisée Müribeteig, Bröselteig.
 Pâte d'abricots Aprikosenpaste.
 Pâte de coings Quittenpaste.
 Pâte d'Italie Formnudeln.
 Pâte d'office harter Zuckerteig.
 Pâte sableuse Sandmasse, Sandteig.
Pâtisserie kleines Backwerk, Gebäck, Pastetenbäckerei.
Pâtissier Pastetenbäcker, Backmeister.
Paupiettes Röllchen, gefüllte Fleischröllchen.
Pavesen Schildfischen.
Pavillon Lust-, Garten-, Haus-, Sommerhäuschen.
 Konzert-Pavillon Musikhalle.
Pêche Pfirsich.
Pension Fremdenheim, Verpflegung, Kost und Wohnung; Pflegegeld; Ruhegeld, Ruhegehalt, Jahrgeld.
Pensionär Kostgänger, Kostschüler, Pflegling, Haus- = Zögling.
per acquit empfangen, Betrag erhalten, beglichen.
 per comptant bar, in Barzahlung.
 per Dutzend für das Duzend, das Duzend.
 per sofort sofort, zu sofortigem Austritte.
Perche Barsch.
 Perche de mer Seebarsch.
 Perche dorée Goldbarsch, Kaulbarsch.
Perdreau junges Rebhuhn, Feldhuhn.
 Perdreau rouge junges Rothuhn.
Perdrix Rebhuhn, Feldhuhn.

- Perdrix de neige** Schneehuhn.
Perdrix rouge Rothhuhn, rotes Rebhuhn.
perfekt fertig, vollkommen, tüchtig.
Périgord, Périgueux, à la mit Trüffeln.
Petit-lard Brunnspeck.
Petit-salé Pöfelsfleisch.
Petits choux Hohlküchel, Windbeutel, Brandteig-Prapfen.
Petits fours Seegebäck, Backwerk.
Piccolo Kellnerlehrling, Bursche, Kellnerjunge.
Pickles Essigkrüchte, Essiggemüse.
Pièce Raum, Zimmer, Stück.
Pièce de résistance Hauptgericht, Grundlage, Großstück, Hauptschüssel.
Pièce montée Tafelaufsatz von Gebäckem.
piémontaise, à la piemontesisch, auf piemontesische Art.
Pigeon Taube.
Pigeonneau junge Taube.
Pigeon-pie Taubenpastete.
Pigeon sauvage Wildtaube.
pikant beißend, scharf, gewürzt; prickelnd, anregend.
Pilau, Pilaw türkischer Reis (mit Hammelfleisch).
Piment Nelkenpfeffer, Neuwürze, englisches Gewürz.
Pintade Perlhuhn.
piquer spicken.
Pissoir Bedürfnisanstalt, Pissanstalt. Hier! Für Herren, Abstand (Ludwigsburg).
Plafond Schüsselblech, Schüsselpfanne, Randblech.
Plat à rôti Bratenschüssel.
Plat de ménage Dliänder, Würstländer, Essig und Öl.
Plat du jour Stammgericht, Stammfrühstück, Stammabendbrot, Stamm, Tageschüssel, Tagesplatte.
Plateau Tafelaufsatz (von Metall, Glas usw.), Auftragsbrett.
Plie Scholle, Goldbutt.
Plombière (Rahm-)Schaum-Gefrorenes, Halbgefrorenes.
Plum-cake Rosinentuchen.
Plumb-cake Bleituchen.
Plum-pudding englischer Rosinentloß, Rosinenpudding.
pochieren stocken lassen, steif machen.
pochierte Eier verlorene Eier.
Podium Tritt, Bühne, erhöhter Fußboden.
Poëlon Zuckerpfanne.
Pointes d'asperges Spargelköpfe, Spargelspitzen.
Poire Birne.
Pois Erbse.

- Pois verts, Petits pois verts** Bülckerbjen, Schoten(ferne), Brockel-erbjen.
- Poisson** Fisch.
- Poissonier** Fischkoch.
- Poitrine** Brust; -de bœuf Rinderbrust.
- Poivrade** Pfeffersoße, Pfefferbrühe.
- Polonaise** Eröffnungstanz, Begrüßungsreigen, Rundgang, Aufzug, Begrüßungszug.
- Pommes (de terre) à la maître d'hôtel** Petersilienkartoffeln.
- Pommes (de terre) bouillies** Salzkartoffeln, Brühkartoffeln.
- Pommes (de terre) frites** gebadene Kartoffeln, Backkartoffeln, Strohkartoffeln (Winter).
- Pommes (de terre) sautées** Schmorkartoffeln, Bratkartoffeln, in Butter geschwenkte Kartoffeln, Schwingkartoffeln.
- Pommes (de terre) soufflées** aufgelaufene (aufgegangene) Kartoffelscheiben.
- Pommes en surtout** Äpfel in Blätterteig, im Schlafrock.
- Ponche à la glace** gefrorener Punsch, Eispunsch.
- Ponche à la romaine** römischer Eispunsch.
- Ponche à l'impériale** Kaiser-Punsch.
- Ponche au lait** Milchpunsch.
- Ponche royal** Königs-Punsch.
- Porc** Schwein.
- Porree** Lauch.
- Portier** Pförtner, Türhüter, Torwart, Hausmeister, Hauswart, Beschließer.
- Portière** Türvorhang.
- Portion** Gericht, Teller.
- Portion Suppe** einmal Suppe, Teller Suppe.
- Portion Tee** Kanne Tee.
- portugaise, à la portugaise** portugiesisch, auf portugiesische Art.
- Potage** Suppe; (mißbräuchlich:) Allerlei, Mischgemüse.
- Potage à la chasseur** Jägersuppe.
- Potage (à la) crème** Schleimsuppe.
- Potage à la duchesse** Herzogin-Suppe.
- Potage à la reine** Hühner-, Königin-Suppe.
- Potage à l'impériale** Kaiser-Suppe.
- Potage aux fines herbes** Kräutersuppe.
- Potage bisque** Krattsuppe.
- Potage bisque d'écrevisses** Krebs-Suppe.
- Potage brunoise** Herbstsuppe.
- Potage chiffonade (aux herbes)** Kräutersuppe, Sauerampfer-Suppe (Süddeutschland).
- Potage clair** klare Suppe.
- Potage crécy** Wädhrensuppe.

- Potage crème d'avoine** Haferschleimsuppe.
Potage crème de blé vert Grünkernsuppe.
Potage crème d'orge Gersten (Graupen-) schleimsuppe.
Potage de choucroute Sauerkohlsuppe.
Potage de homard Hummersuppe.
Potage de pain bis Schwarzbrottsuppe.
Potage fausse tortue falsche Schildkrötensuppe, Kalbskopfsuppe.
Potage julienne Gemüsesuppe.
Potage lié gebundene (abgezogene) Suppe.
Potage maigre Fastensuppe.
Potage panade (Weiß-) Brotsuppe, Semmelsuppe, Brotmüschchen.
Potage Parmentier Kartoffelsuppe.
Potage (à la) printanière Frühlingsuppe.
Potage (à la) purée durchgestrichene Suppe, Musssuppe.
Potage purée de perdreaux durchgestrichene Rebhühnersuppe.
Potage tortue (à l'anglaise), Real turtle-soup (echte) Schildkrötensuppe.
Potage à la (en) tortue, Mock-turtle-soup falsche Schildkrötensuppe, Kalbskopfsuppe.
Potager, Potagier Suppentoch.
Pot au feu französische Gemüsesuppe.
Poudre-Zucker Staubzucker, Wehlzucker.
Poularde Kapphuhn, Masthuhn, Mezer Huhn.
Poulet Hähnchen.
Poulet de Hambourg Hamburger Huhn, Rüdchen.
Poulette Hähnchen, junges Huhn.
poulette, à la weiß eingemacht, mit Eier- oder Buttersoße.
Poulpeton Fleischklößchen.
Poupiettes Röllchen, gefüllte Fleischröllchen.
Poupiettes de filets de sole gerollte Seezungen=Schnitten.
Poussin Rüdchen, Küchlein.
pralinieren in Zucker rösten.
Chocolat-praliné gefüllte Schokoladenzeltchen, =plätzchen, =küchel.
Prämie Geschenk, Preis, Auszeichnung, Ehrengabe.
Prämienkegeln Preiskegeln.
Versicherungsprämie Versicherungsgebühr.
prämiert preisgekrönt, ausgezeichnet bei - (mit -).
präparieren vorbereiten, zubereiten, zureichten, herrichten.
Präsent Gabe, Geschenk.
präsentieren darbieten, herumreichen, anbieten.
Präsentierbrett Kaffeebrett, Teebrett, Auftragsbrett.
Pré-salé Hammelfleisch.
Primeurs Frühobst, Frühgemüse, Erstlingsobst, Erstlinge.
Profiterole gefülltes Brötchen.

Programm Ordnung, Vortragsordnung, Vorträge, Tanzordnung, Tänze; Festordnung, Spielordnung, Spielfolge, Zettel.
prompt rasch, flink, pünktlich, aufmerksam, unverzüglich.
provençale, à la provençalisch, auf provençalische Art.
Proviant Mundvorrat, Zehrung, Verpflegung, Lebensmittel.
Prunelle Preßpflaume.
Purée Mus, Brei, Mause (Laufriz).
Kartoffel-Purée Kartoffelmus, = brei, Quetschkartoffeln (Köln).

Quadrille Viererreigen, Vierpaartanz.

Quadrille à la cour höfischer Reigen, Hofreigen.

Quaker-oats Hafermehl, Hafergrütze.

Qualität Güte, Beschaffenheit, Eigenschaft.

Prima Qualität erster Güte, erster Wahl, ersten Ranges.

Qualitätszigarren hochfeine Zigarren, Feinschmeder-, Kenner-Zigarren.

Quantität Menge, Zahl, Größe.

Quartier Wohnung, Herberge, Unterkunft, Unterkommen.

Quartier d'agneau Lamm-Biertel.

Quartier d'agneau à la Salvandy Lamm-Biertel mit gefülltem

Quartier d'artichauts Artischocken-Biertel. [Kohl.]

Quatre-épices gemischtes Gewürz.

Quatre-mendiants gemischter Nachtsich, Nachtsichfrüchte, Studenten-Queenelle Knödel, Knöbchen, Nocke, Knöpfe (Schwaben). [Lutter.]

Quenelles à la Dauphin Kronprinz-Nocken.

Quenelles de foie Leber-Nocken.

Quenelles de volaille Geflügel- (Hühner-) Nocken.

Queue Billardstock, Stoßstock, Spielstock; Schweif, Schwanz.

Queue de bœuf Ochschweif, Ochschwanz, Drel (Südd.), Schlepp (östr.).

Queues d'écrevisses Krebschwänzchen.

Queues de mouton Hammelschwänze.

Queues de mouton braisées gedämpfte Hammelschwänze.

Queues de veau Kalbschwänze.

Queues de veau frites gebackene Kalbschwänze.

Rabatt (Preis-) Nachlaß, Ermäßigung, Abzug.

Radfahrer-Station Radfahrerstand, = Standort, = Halt.

Raffinade Feinzucker.

rafranchieren abschrecken, abkühlen.

Ragoût Würzfleisch, Mischgericht; Eingemachtes (Baden, Österr.), Einmachfleisch (Süddeutschl.), Belesfen (Hessen), Braune Schüssel (Braunschweig).

- Ragoût fin en coquilles** feines Würzfleisch (Mischgericht) in Muscheln.
- Ragoût (à la) financière** reiches Mischgericht.
- Ragoût (à la) macédoine** Mischgemüse, Mischfrüchte.
- Ragoût (à la) matelote** Seemanns-Mischgericht.
- Ragoût (à la) Toulouse** Toulouser Mischgericht.
- Raie** Rochen, Stachelrochen.
- Raifort** Rettig, Meerrettig.
- Ramequins** Käsekrapsen, Käsetörtchen.
- rapieren** abreiben, abschaben, auslösen.
- Râpüre** Abfälle, Abgeriebenes, Abgeschabtes.
- rasieren** abshälen, häuten (der Fische).
- Ravigotesauce** scharfe (saure) Kräutersoße, = tunke, = guß, = beiguß.
- Raviolen** gefüllte Nudelflecken; Mundtäschchen, Maultaschen (Straßburg, Stuttgart), Schlickkrapsen.
- Real turtle-soup** echte Schildkrötensuppe.
- Réchaud** Kohlenbecken, Wärmepfanne, Schüsselwärmer, Zellerwärmer.
- rechauffieren** aufwärmen, wiedererwärmen.
- Réchauffoir** Wärmosen, Warmhalter.
- reducieren** einkochen.
- reell** zuverlässig, ehrlich, redlich, preiswürdig.
- Reflektant** Kauflustiger, Bewerber, Liebhaber, Abnehmer.
- regalieren** bewirten, aufstücken.
- régence, à la** auf Regentschafts=Art.
- Reglement** Ordnung, Verfügung, Vorschrift.
- reine, à la** auf Königin=Art.
- Reine-Claude** Edelapfelfaune, Königsapfelfaune, grüne Apfelfaune.
- Reklame** Anpreisung, Kundenwerbung, Geschäftsempfehlung, Marktchreierei.
- Relevé** Voressen, Erbschüssel.
- Remouladensauce** Kräutersoße, = tunke, = guß.
- Rémoulade verte** grüne Kräutersoße.
- Rendez-vous der fashionablen Welt** Stellbudelein, Sammelpunkt, Treffpunkt der feinen Welt.
- Renne** Rentier.
- Renommée** Ruf, Namen, Berühmtheit, Ansehen.
- renommier** namhaft, anerkannt, bewährt.
- renoviert** erneuert, neu vo. gerichtet.
- rentabel** einträglich, gewinnbringend, lohnend, ergiebig.
- Reparatur** Ausbesserung, Instandsetzung, Erneuerung, Wiederherstellung.
- repariert** ausg. bessert, instandgesetzt, wieder vorgerichtet, erneuert.
- Repräsentant** Vertreter, Stellvertreter, Abgeordneter.
- repräsentieren** vertreten, darstellen, vorstellen.

reserviirt befezt, bestellt, vorbehalten, zurückbehalten, zurückgelegt, Stammtisch!

Réservoir Behälter, Sammelbecken, Becken, Behältnis.

Restaurant, Restauration Schenke, Schankhalle, Gastwirtschaft*), Schankwirtschaft, Bierstube(n), Weinstube(n), Trinkstube(n), Einkehrhaus, Wirtshaus, Krug, Speisehaus, Erfrischungshaus, Erfrischungen, Bierhaus, Bierkeller.

Restaurateur Wirt, Schankwirt, Gastwirt, Speisen-Ausgeber.

Restaurations-Lokalitäten Bewirtungsräume, Schankräume, Erfrischungsräume.

Retirade Abtritt, Abort, Bedürfnisanstalt, Für Männer, Für Frauen, Austritt, Stier!

retour zurück.

Réunion Abendunterhaltung, Gesellschaftsabend, Gesellschaft, Vereinigung, Verein.

Rezept Vorschrift, Anweisung (zur Herstellung von -).

Ris de veau Kalbsmilch, Kalbsbriesen, Bröschchen.

Ris de veau à la Villeroi Kalbsmilch nach Villeroi.

Ris de veau frits gebadene Kalbsmilch.

Ris de veau piqués gepickte Kalbsmilch.

Risotto, Risot italienischer Reis, Käse-Reis.

rissoler scharf braten, braun braten.

Rissolen gebadene Mündtäschchen, Krapsen.

Rissoletten gefüllte Röstbrotschnitten.

Riz Reis; - **au lait** Milchreis.

roast rösten, braten.

Roastbeef Rostbraten, englischer Rinderbraten.

Rocambole Rockenballe, Schlangentnoblauch, Graslauch, Roggenzwiebel.

Rocks Zuckersteinden, Zuckerplätzchen, Fruchtplätzchen.

Rognons Nieren, Nierchen.

Rognons de cochon Schweins-Nierchen.

Rognons de coq Hahn-Nierchen.

Rognons de mouton Hammel-Nierchen.

Rognons de veau Kalbs-Nieren.

Romaine römischer Bindsalat; -, **à la** römisch, auf römische Art.

Rosette Rösschen, Papier-Papierrösschen.

Rôt, Rôti Braten.

*) In Preußen darf allerdings nach einer Entscheidung des Ober-Verwaltungsgerichts v. J. 1894 Gastwirtschaft nur im Sinne einer »Wirtschaft mit Fremdenbeherbergung«, also für Gasthof, Hôtel gebraucht werden. Vgl. Zeitschrift des V. D. Sprachvereins 1894, Spalte 37f.

- Rôtie Röstbrot (mit Sardellen usw.).
 Rôtisseur Bratloch, Bratmeister.
 Rouget Rotbarbe, Rotbart.
 Rouladen Röllchen von -, Röllfleisch.
 Schinken-Roulade Schinkenröllchen, Schinkenrolle.
 routiniert gewandt, geübt, geschäftskundig.
 Roux blanc weiße Mehlschwitze.
 Rux brun braune Mehlschwitze.
 Rumpsteak Rumpfstück.
 russe, à la russisch, auf russische Art.
 Sabayon Weinschaum, Weinsöße, = tunke, = guß, = beiguß, Eierwein.
 Saison Jahreszeit, Geschäfts-, Reise-, Gesellschafts-, Kur-, Badezeit.
 Saladier Salatkorb, Salatschwente.
 Saladière Salatküßel.
 Salmi, Salmy Würzfleisch von Wildgeflügel, Brauneingemachtes (süddeutsch), Braune Schüssel (Braunschweig).
 Salon Saal, Gesellschafts-, Empfangszimmer.
 Salpicon (gewürfeltes) Würzfleisch, Würfelsfülle.
 Salsifis Schwarzwurzel, Wodsbart.
 Sandat { Zander, Sander, Hechtbarsch; - à l'eau gekochter Zander,
 Sandre { farci gefüllter Zander, - au four (im Ofen) gebratener Zander, - piqué gespickter Zander.
 Sandwich englisches Fleischbrötchen.
 Sangaree Rotwein = Punsch.
 Sanglier Wildschwein.
 Sarcelle Kriekenfente, Knä(c)fente.
 Sardines à l'huile Öl = Sardinen.
 Saturei Bohnentraut, Pfeffertraut.
 Sauce Soße, Tunke, Beiguß, Guß, Brühe.
 Sauce à l'ail Knoblauchsoße, = tunke.
 Sauce à l'ambassadrice Geflügelmus = Soße, - Tunke.
 Sauce à l'aneth Dillsoße, = tunke.
 Sauce allemande deutsche Soße, - Tunke.
 Sauce Béchamel Rahmsoße, = tunke.
 Sauce (à la) béarnaise Bearner Soße, - Tunke.
 Sauce (au) beurre Buttersoße, = tunke.
 Sauce (à la) bigarade Pomeranzensoße, = tunke.
 Sauce blanche weiße Soße, - Tunke.
 Sauce brune braune Soße, - Tunke.
 Sauce (aux) cerises Kirschsoße, = tunke, Kirchsafft.
 Sauce (à la) Chantilly Duschschaumsoße, = tunke.
 Sauce (à la) chaud-froid Sulzsoße Auflegsoße, = tunke.
 Sauce (à la) crème Rahmsoße, = tunke.

- Sauce** (à la) crème aigre Sauerrahmssoße, = tunke.
Sauce curry indische Würzsoße, = tunke.
Sauce douce süße Soße, = Tunke.
Sauce espagnole spanische Soße, = Tunke.
Sauce froide kalte Soße, = Tunke.
Sauce hachée gehäkelte Soße, = Tunke.
Sauce (à la) hollandaise holländische Soße, = Tunke.
Sauce (aux) huîtres Austernsoße, = tunke.
Sauce (au) lard Specksoße, = tunke.
Sauce mint (englische) Pfefferminzsoße, = tunke.
Sauce (à la) peluche Petersiliensoße, = tunke.
Sauce (à la) Périgueux Trüffelsoße, = tunke.
Sauce (à la) poivrade Pfeffersoße, = tunke.
Sauce (au) raifort Meerrettigsoße, = tunke.
Sauce (à la) ravigote scharfe Kräutersoße, = tunke.
Sauce rémoulade Kräutersoße, = tunke.
Sauce rémoulade verte grüne Kräutersoße.
Sauce (à la) Robert braune Zwiebelsoße, Robertsoße, = tunke,
Sauce (à la) royale Königssoße, = tunke. [= beiguß.
Sauce (à la) Soubise weiße Zwiebelsoße, = tunke.
Sauce (au) suprême weiße Krautsoße, = tunke.
Sauce (à la) ta(r)tare Tatarensoße, = tunke.
Sauce (à la) Valois braune Buttersoße, = tunke.
Sauce (à la) vénitienne Venetianersoße, = tunke, = beiguß.
Sauce (à la) Villeroi Auflegsoße, = tunke.
Sauce (à la) vinaigrette (Gewürz-) Essigsoße, = tunke.
Sauce (au) vin blanc Weißweinssoße, = tunke.
- Saucier** Soßenkoch, Soßenmeister.
Saucière Soßennapf, = schale, Brühgießer.
saucieren soßen, decken, übergehen, überziehen.
Saucisschen (Brüh-, Brat-) Würstchen, kleine Selchwurst (Österr.).
Saumon Lachs, - entier ganzer Lachs.
Saumon fumé geräucherter Lachs, Räucherlachs.
sauté geschwungen, geschmort, geschwenkt.
sautieren in Butter schmoren, schwenken, steifen.
Sautoir Schmorpfanne, Stetlpfanne.
Schnitzel naturel Saischnitzel.
Scorsonère, Scorzonera Schwarzwurzel.
Selle Rücken, Sattel; - d'agneau Lammrücken.
Sensation Aufsehen, Aufmerksamkeit, Eindruck, Bewegung.
sensationell Aufsehen erregend, überraschend.
separat getrennt, besonders, abgefordert, einzeln.
Servante Bettisch, Nebentisch, Nummer Diener.
Service Bedienung, Aufwartung, Trinkgeld.
Tafelservice Tafelgeschirr.

servieren (Dich) decken, auftragen, anrichten; bedienen, aufwarten.

Servierbrett Auftragsbrett, Platte.

Serviertisch Anrichtentisch, Beistich, stummer Diener.

Serviette Mundtuch, Vortuch, Tellertuch (südd.).

Serviettenring Gedeckring.

sicilienne, à la sizilisch, auf sizilische Art.

Sherry spanischer Wein, Xereswein.

Siphon Selbstthener, Spritzkrug, Spritzeel (Bayern).

Sirloin Schoßstück, englischer Braten.

Slibowitz Pflaumen- (Zweitschen-) Brantwein.

Soirée Abendgesellschaft, Abendunterhaltung, Abendfest.

Sole Seezunge.

Sole frite gebackene Seezunge.

solemn feierlich, festlich.

solide Preise angemessene, mäßige, billige Preise.

Sorbet Kühltrank, Eistrank, Scherbett.

Sorbetière Gefriergefäß, Gefrierbüchse, Kühlgefäß, Eismaschine.

Sortiment Auswahl.

Soubise (sauce) weiße Zwiebelsoße, = tunke.

Soudac (russischer) Bander.

Soufflé Auflauf.

Soufflé glacé gefrorener Rahmschaum, gefrorener Auflauf.

Soupe Suppe, - **froide** kalte Suppe, Kaltischale.

Souper Abendessen, Abendbrot, Abendtafel, Nachtessen, Nachtmahl (Österr.).

Soupière Suppenschüssel.

soupiieren zu Abend speisen, das Abendessen einnehmen, zu Nacht speisen, nachtmahlen (Österr.).

Souterrain Kellergeschoß, Kellerwohnung, Untergeschoß.

Spezial-Ausschank Hauptauschank, Sonderauschank.

Spezialität Besonderheit, Eigenheit, Hauptzweig, Hauptgeschäft, Hauptsach; Sondergericht, Sonderzweig, Liebhaberel.

splendid prachtvoll, prächtig, glänzend, reich ausgestattet, freigebig.

Śrászy polnisches Würzfleisch.

Ssamowar russischer Teekocher, Teemaschine.

Stachys Knollenzest.

Station für Radfahrer Radfahrerstand, = Standort, = Halt.

Steak Stück, Fleischschnitte, Schnitzel.

Stellage Gestell, Ständer, Gerüst, Geschirrbrett.

Stout starkes Porterbier.

suédoise, à la schwedisch, auf schwedische Art.

Suédoise de pommes gefüllte Apfel = Sulz.

Sultane Zuckerkraute (von gesponnenem Zucker).

Sülzkotelett Sulzrippchen, gesulztes Rippchen.

- Suprême (de volaille)** Königsgericht (von Geflügel); - **de fruits** von Früchten.
- Surtout** Tafelaufsatz.
- Sweet potatoes** Bataten, süße Kartoffeln.
- Szrászy** polnisches Würzfleisch.
- Taberne** Schank, Schenke, Gasthaus.
- Table d'hôte** Wirtstafel, Gaststafel, Haustafel, Mittagstafel, gemeinsame Tafel.
- Table d'hôte** speisen an der Wirts-(Gast-)stafel speisen.
- Tablette** Täfelchen, Kaffeebrett, Teebrett, Auftragsbrett, Platte.
- Tablette de bouillon** Fleischbrühtafel.
- Tanche** Schleie; - **à l'aneth** Schleie mit Dillsoße.
- Tapioka** Sagogries, Floctensago.
- Tarif** Preisverzeichnis, Preisliste, (Fracht-)Sätze, Preise, Gebühren.
- Ta(r)tar-Beefsteak** geschabtes Rindfleisch, Ta(r)tarsfleisch, rohes Hackfleisch.
- Tarte** Fruchtkuchen, Fladen, Torte.
- Tartelette** Fruchtörtchen, Törtchen; - **fondante** Sandtörtchen.
- Tartine** belegte Butterschnitte, Stulle.
- Telephon** Fernsprecher.
- Temperanz** Enthaltbarkeit, Mäßigkeit.
- Temperenzler** Enthaltamer, Mäßigkeitsanhänger, Enthaltbarkeitsfreund.
- Tendrons** Brustknorpel (von Kalb oder Lamm), - **de choux** Kohlsprossen.
- Terrine** (tiefe) Suppenschüssel, (Punsch-)Schale, (Pasteten-)Napf.
- Terrinen-Pastete** Napfpastete.
- Tête** Kopf; - **de veau (tortue)** Kalbskopf (auf Schildkröten=Art).
- Thé dansant** Tanzgesellschaft, Tanzkränzchen, Tanzabend, Tänzchen, Tee=Tanz.
- Timbale** gestürzte Pastete, Becherpastete.
- Tirolienne** Tiroler, Ländler.
- Toast** (englisches) Röstbrot, gebähtes Brot (Bayern); Trinkspruch, Tischrede.
- Toilette** Kleidung; Putztisch; Ankleidezimmer, Waschkraum; Abort.
- Tomaten** Paradiesäpfel, Liebesäpfel, Paradeiser (Österreich).
- Topinambour** Erdbirne, Erdartichoke, Jerusalem=Artichoke.
- Tortue** Schildkröte; en - auf Schildkröten=Art.
- Tour** Runde, Gang, Tanz, Teil (bei Reigentänzen).
- Tourne-dos** gebeizte (Rinds-)Lendenschnitte.
- tourist** Vergnügungsreisender, Ausflügler, Wanderer, Bergsteiger.
- tourner** drehen, abdrehen (Gemüse, Obst); gerinnen (Soße, Milch).
- Tourniquet** Drehtür, Drehkreuz, Zählkreuz.

Tourte Torte.

Traiteur Speisewirt, Feinkoch, Kunstkoch, Stadtkoch.

Tranche Schnitte, Scheibe, Scheibchen.

tranchieren zerlegen, vorschneiden.

Tranchierbrett Vorschneidebrett, Anrichtebrett.

Tranchiermesser Vorschneidemesser, Bratenmesser.

Transparent Leuchtbild.

transparent durchscheinend, durchleuchtend.

Transport Übertrag, Vortrag (bei Rechnungen); Beförderung, Versendung, Überführung, Fortschaffung.

Tribüne Empore, Umgang, Redebühne, erhöhter Platz.

Tronchines gebackene Schaumocken.

Truite Forelle; - **au bleu** Forelle blau (gesotten).

Truite saumonée Lachsforelle.

Turbot Steinbutt.

Turbotière Steinbuttopfanne.

Turtle-soup Schildkrötensuppe; - **meat** Schildkrötenfleisch.

Tutti frutti Fruchtallerlei, Mischfrüchte, russischer Topf (Blankenburg).

Vacherin Eischaumtorte (mit Rahmschnee).

Vanneau Kiebitz; **œufs de -** Kiebitz-Eier.

Vealsteak (engl.) Kalbsschnitzel, Saftschnitzel, Kalbsstück.

Veau Kalb; - **bouilli** gekochtes Kalbfleisch.

Vegetarier, Vegetarianer Pflanzen(tost)esser, Fleischgegner.

Velouté weiße Stammsoße.

Venaison Wild, Wildgeruch.

vénitienne, à la vénézianisch, auf venezianische Art

Veranda Hauslaube, Sommerhalle, Gartenhalle, offene Halle.

Vermicellen, Vermicelli Fadennudeln.

vert-cuit im Saft gebraten, halbgebraten.

Viande Fleisch; - **froide** kaltes Fleisch, kalte Küche, - **fumée** Rauchfleisch, - **salée** Pöfelsfleisch.

Victualien Lebensmittel, Eßwaren.

viennoise, à la wienerisch, auf Wiener Art.

Vin blanc Weißwein, - **brûlé** Glühwein, - **rouge** Rotwein.

Vinaigre Essig; - **à l'estragon** Bertram-Essig, Dragen-Essig.

Vinaigrette Fleisch-, Fischsalat, Sauerfleisch.

vinaigrette, à la in Essigsoße (Essigbrühe).

Volaille Geflügel.

Vol-au-vent Blätterpastete, Hohlpastete.

Volontaire unbefolgter Hilfsarbeiter, Freiwilliger.

Water-Kloset Spül=Abort, Abtritt, Bedürfnisanstalt, Hier!
 Für Männer, für Frauen.
Welsh-rarebit, Welsh-rabbit Röstbrot mit Käse, heißes
 Käsebrot, Walliser Leberbissen.
Whisky Branntwein, Schnaps.

Zephyr(e) Schaumpudding, Schaumpeise.
Zerelatwurst Schlackwurst.
Zrazy polnisches Würzfleisch.
Zuckercouleut Farbzucker.

VII.

Verzeichnis der gebräuchlichsten Speisen.

Kraftsuppen **Klare Suppen**
 (Consommés) (Potages clairs).

Kraftsuppe mit Butternocken.
 Kraftsuppe mit Rindermark.
 Kraftsuppe mit Einlauf.
 Kraftsuppe mit Gemüsesäden.
 Kraftsuppe mit gebackenen Zwiebelringen.
 Kraftsuppe mit verorenen Eiern.
 Kraftsuppe mit Mundtäschchen.
 Kraftsuppe mit Eierstich.
 Kraftsuppe mit Bandnudeln.
 Kraftsuppe mit Geflügelbrötchen.
 Kraftsuppe mit Mehlpfanzeln.
 Kraftsuppe mit gebackenen Erbsen.
 Kraftsuppe mit Leberknödeln.
 Kraftsuppe mit Wachtelbrütschen.
 Kraftsuppe mit Hühnerküßchen.

Gebundene (abgezogene) Suppen (Potages liés).

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Entensuppe. | Windsor = Suppe. |
| Griesuppe. | Spargelsuppe. |
| Herzogin = Suppe. | Graupenschleim = Suppe. |
| Kerbeluppe. | Kräuteruppe. |
| Krebsuppe. | Italienische Reissuppe. |