

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 verioorenen 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.

Flämische Suppe.
Blumenkohl-Suppe.
Röhrmüdel-Suppe.

Maismehlsuppe.
Muffernsuppe.

Durchgestrichene (Mus-) Suppen (Potages [à la] purée).

(Durchgestrichene) Krebszuppe.
(Durchgestrichene) Weißbrotzuppe.
(Durchgestrichene) Erbszuppe.
(Durchgestrichene) Salat-zuppe.
(Durchgestrichene) Lauchzuppe.
(Durchgestrichene) Tauben-zuppe.
(Durchgestrichene) Wurzel-zuppe.
(Durchgestrichene) Sauerampfer-Suppe.
(Durchgestrichene) Möhren-zuppe.
(Durchgestrichene) Kartoffel-zuppe.
(Durchgestrichene) Hühner-zuppe.
(Durchgestrichene) Schoten-zuppe.
(Durchgestrichene) Spargel-zuppe.
(Durchgestrichene) Gurken-zuppe.
Königin-Suppe (à la reine).

Braune Suppen (Potages bruns — Potages à l'espagnole).

Schildkrötenzuppe (Turtle-soup).
Kalbskopfsuppe (Mock-turtle-soup — Fausse tortue)
Ochsenchwanz-Suppe (Ox-tail-soup).
Rebhühnerzuppe.
Hasenzuppe.
Wildzuppe.
Jägerzuppe.
Gänsekleinzuppe.

Vorspeisen (Hors-d'oeuvre).

Hummerkrusteln (Croquettes).	Römische Pastetchen.
Kiebigeler.	Walliser Leckerbissen (Welsh-rarebit).
Nezwürstchen (Crépinettes).	Geschwungene Hammel-Nierchen (Sautés).
Krametsvögel in Kästchen.	
Kalbshirn gebacken (Friture).	

Polnische Röhrchen (Cannelons).	Sulz = Rippchen.
Lerchenpastetchen.	Feines Mischgericht in Muscheln
Gebackene Auster.	(Ragoût fin en coquilles).
Röstbrot mit Sardellen (Rôties).	Gänseweißhauer.

Fisch-Gerichte (Mets de poissons).

Forellen blau.	Hecht mit feinen Kräutern.
Steinbutte mit Berner Soße.	Gerösteter Aal.
Rheinlachs holländisch.	Lachsforellen mit Austern.
Gefüllter Zander.	Akraupe in Weißwein.
Schleie mit Dillsoße.	
Karpfen polnisch, — in Bier, — gespickt.	
Weiß mit Rahmsoße.	
Schellfisch mit Senfbutter.	
Gebackene Seezunge mit kalter Kräutersoße (Remoulade).	
Steinbuttschnitten mit Hummer.	
Gerollte Zanderschnitten mit Tafelpilzen.	

Großstücke — Hauptgerichte.

(Grosses pièces. — Pièces de résistance.)

Englischer Hammelrücken auf Westmoreland = Art.
Lammviertel mit jungen Gemüse (à la jardinière).
Gerüffelte Rindsleude in Madeira.
Gedämpftes Ochsenstück nach Passy.
Geröstete Rindsrippe mit Berner Soße.
Gedämpfte Kinderbrust.
Hamburger Rauchfleisch mit Meerrettig.
Gespickte Kalbskeule mit Rahmsoße.
Gefüllte Kalbsbrust.
Kalbsrücken mit gemischter Beilage.
Rehrücken auf Jäger = Art.
Wildschweinsrücken, verkrustet.
Früschling am Spieß (gebraten).
Schinken in Burgunder.
Truthahn auf Feinschmecker = Art.

Warme Mittelgerichte (Eingangs-Gerichte) (Entrées chaudes).

- Kalbskopf auf Schildkröten=Art (en tortue).
 Gebackte Kalbsmilchner mit Trüffeln.
 Geblätterte Kalbsmilch in Reisrand.
 Gebadene Kalbsbrustknorpel (Tendrons).
 Geröstete Lammrippchen (Côtelettes).
 Hammelrippchen mit Zwiebelmus (à la Soubise).
 Fasanen mit Sauerkohl und Austern.
 Junge Ente mit Oliven.
 Geflügel=Aufsaulf (Soufflé).
 Weiß eingemachte Hühner (Fricassée).
 Doulosier Blätterteig=Pastete (Vol-au-vent).
 Schaumspeise von Haselhühnern (Mousse).
 Kruste von Hummer.
 Hasenpfeffer (Civet).
 Geschwungene Gänseleberschnitten (Sautés).

Kalte Mittelgerichte (Eingangs-Gerichte) (Entrées froides).

- Gefüllter Wildschweinskopf.
 Rollpastete von Truthahn (Galantine).
 Gejulzte Ente.
 Überzogene Hühnerbrüste (Chaud-froid).
 Gejulztes Kalbsgehirn.
 Krammetsvögel mit braunem Guß (Chaud-froid).
 Frischer Hummer mit kalter Kräutersoße (Remoulade).
 Gejulzter Hummer (en belle vue).
 Hummersalat (Mayonnaise).
 (Straßburger) Gänseleber=Pastete.
 Gänseleberschnitten in Rheinweinsulz.
 Gejulzte Schaumspeise von Gänseleber.
 Rebhühner= (Krammetsvögel=) Pastete.
 Spargelsalat mit Krebschwänzchen.
 Gejulztes Hasenbrot (Pain).

Braten (Rôts).

- | | |
|------------------------|--|
| Meßer Huhn (Poularde). | Rindsfilet (Filet). |
| Truthahn. | Englischer Rinderbraten (Roast-
Schmorbraten. [beef]. |
| Rapaun. | Kalbsentere. |
| Junges Huhn. | Lammkeule. |
| Junge Ente (Gans). | |

Junge Taube.	Schweinsrippenstück (Carré).
Fasan.	Rippespeer.
Rebhuhn.	Spießerrücken.
Birkhuhn.	Renntierrücken.
Hafelhuhn.	Hirschlendchen.
Perlhuhn.	Hafenbraten.
Schnepfe.	Rehkeule.
Krammetsvögel.	Wildschweinskeule.
Lerchen.	Frühling.
Wachteln.	Spanferkel.

Dünstobst (Compotes).

Ananas.	Johannisbeeren.
Apfel.	Kirschen.
Aprikosen.	Pflirsiche.
Bachpflaumen.	Preßpflaumen (Prunellen).
Birnen.	Preißelbeeren.
Edelpflaumen (Reine-Claude).	Stachelbeeren.
Erdbeeren.	Weinbeeren.
Heidelbeeren.	

Salate (Salades).

Artischofensalat.	Stauden-, Kopfsalat.
Bohnensalat.	Krautsalat.
Bleichsalat (Chicorée).	Liebesäpfelsalat (Tomates).
Brunnenkreissalat.	Kapuzinensalat.
(römischer) Bindsalat (Romaine).	Rotrübensalat.
Gemüsesalat.	Sellerie-salat.
Gurkensalat.	Spargelsalat.
Kartoffelsalat.	

Gemüse (Légumes).

Artischofenböden mit Pilzgehäck.
 Überkrusteter Blumenkohl (au gratin).
 Grüne Erbsen (Schoten), französisch.
 Gefüllte Edelpilze (Champignons).
 Gefüllte Gurken.
 Karden mit Rindermaß.
 Gefüllte Liebesäpfel (Tomates).
 Morcheln in Rahm (à la crème).

Prinzbohnen, englisch.
 Rosenkohl, weiß eingemacht (à la poulette).
 Gebackene Schwarzwurzeln.
 Stangenpargel mit Buttersoße.
 Trüffel in Schaumwein.
 Zwergmöhren, überglänzt (Carottes).
 Gefüllte Zwiebeln.

Warme süße Zwischen Speisen (Entremets de douceur chauds).

Aprikosenkrapsen (Beignets).
 Bayrischer Kirschpudding.
 Englischer Rosinenkloß (Plum-pudding).
 Gefüllte Fruchtpastete (Timbale).
 Kammer-Pudding.
 Kirschröster.
 Kruste von Ananas.
 Krustenpudding von Äpfeln (Charlotte).
 Mandel-Auflauf (Soufflé).
 Neapler Kuchen.
 Palfy-Nudeln.
 Pflirsche in Reiszand.
 Rahmmus-Krusteln (Crème frite).
 Reiskirnen mit Himbeerjast.
 Savarin (=Kuchen) mit Mischfrüchten (macédoine de fruits).

Kalte süße Zwischen Speisen (Entremets de douceur froids).

Bayrischer Rahmsurz von Kaffee (Bavaroise).
 Becherpastetchen mit Aprikosen (Timbales).
 Füllgefrorenes von Haselnüssen (Bombe).
 Gebänderte Mandel (=milch) sulz (Blanc-manger).
 Gefüllte Schaumocken (Baisers).
 Himbeerbrot (Pain).
 Malteser Sulz.
 Nesselroder Pudding.
 Pflirsche in Reis (=rand).
 Rahmbecher von Schokolade (Crème à l'anglaise).
 Rote Grütze mit Schlagrahne.
 Schaumpeise von Ananas (Mousse).
 Schlagrahm mit Erdbeeren.
 Schneeeier.
 Schwedische Apfelspeise (Suédoise).