

Le gastronome = Der Gastronom = The gastronomer : Handbuch für alle im Hôtel- und Restaurationswesen vorkommenden Speisen und Gerichte nach ihrer Benennung in deutscher, französischer und englischer Sprache ... / von F.H. Brendel.

Contributors

Brendel, F. H.
University of Leeds. Library

Publication/Creation

Tharant b. Dresden : F.H. Brendel's Verlag, 1884.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/ty968pnn>

Provider

Leeds University Archive

License and attribution

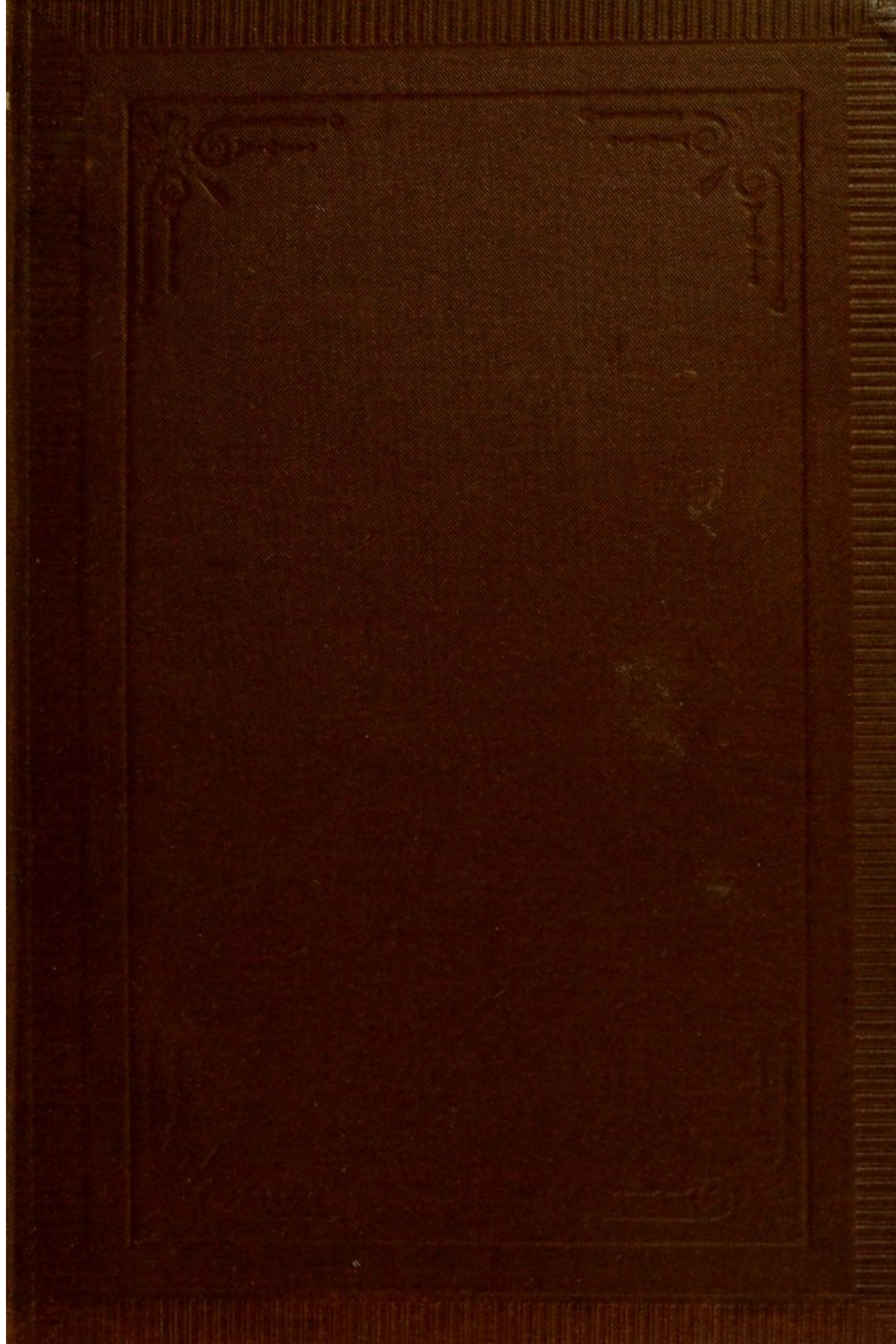
This material has been provided by This material has been provided by The University of Leeds Library. The original may be consulted at The University of Leeds Library. where the originals may be consulted.

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

**wellcome
collection**

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



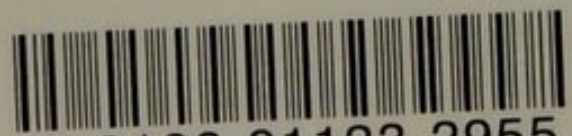
7/6



LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

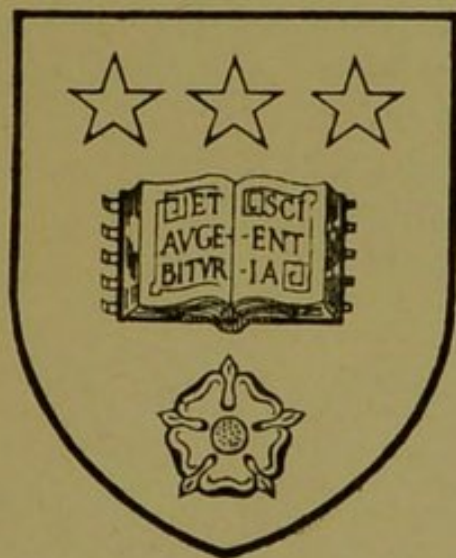
COOKERY
D BRE



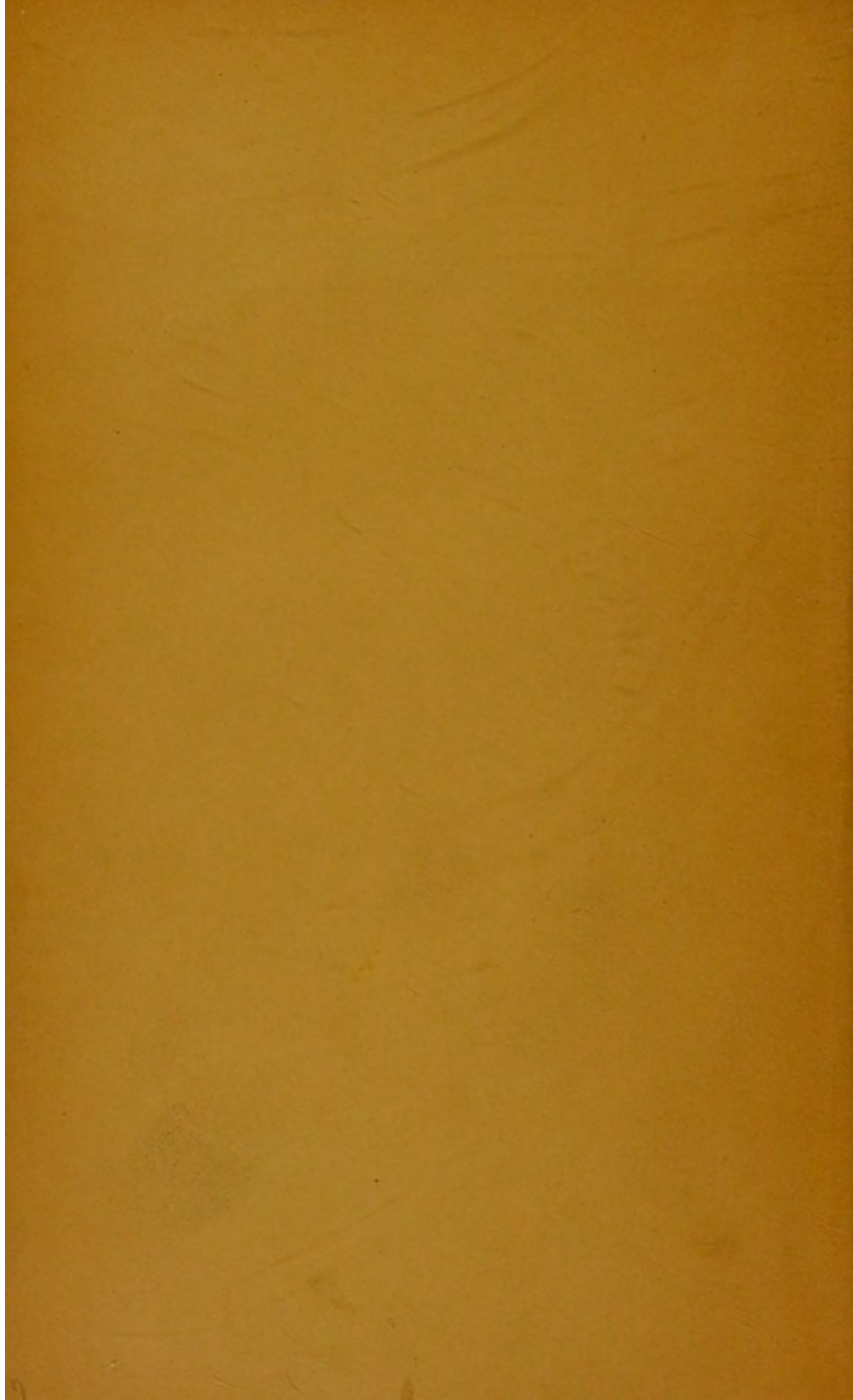
3 0106 01123 2955

COOKERY

*The University Library
Leeds*



*The Blanche Leigh Collection
of Cookery Books
The Gift of Mrs. Leigh
1939*



LE GASTRONOME.
DER GASTRONOM.
THE GASTRONOMER.

Handbuch

für alle im Hôtel- und Restaurationswesen vorkommenden

Speisen und Gerichte

nach ihrer Benennung in

Deutscher, französischer und englischer Sprache.

Verfasst nach langjährigen Erfahrungen

• in der

Hôtel- und Restaurations-Industrie des In- und Auslandes

von

F. H. BRENDEL.

— ③ Dritte unveränderte Auflage. ③ —

Tharant b. Dresden

F. H. Brendel's Verlag

1884.

Blucher

KIESSLING & Co

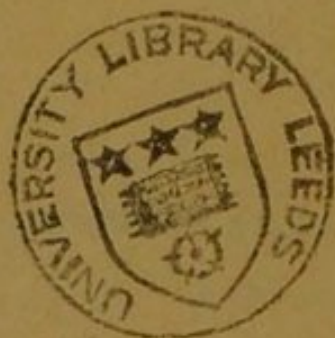
LEIPZIG

75, Monnaie de la Cour

Zu beziehen durch:

F. H. Brendel, Verlagsbuchhandlung
Tharant b. Dresden.

Preis: Mk. 1, 80 = Fr. 2, 25 = 1 sh. 10 d. engl. = 1 Gulden
10 Kr. ö. W. und holländ. = 1 Kr. 8 Öre skand. Brief-
marken aller Länder werden in Zahlung genommen.



TH 2115

Vorwort.

Bei meiner langjährigen Praxis in der Hôtel- und Restaurations-Industrie im In- und Auslande habe ich wahrgenommen, dass ein Handbuch wie das vorliegende einem allgemein gefühlten Bedürfnisse abhelfen würde.

Indem ich mich nun entschliesse, dieses kleine Werk der Oeffentlichkeit zu übergeben, glaube ich hierbei im Interesse aller jungen Leute zu handeln, die sich der Hôtellerie gewidmet, mögen dieselben die nöthigen Sprachkenntnisse bereits besitzen oder nicht. Ebenso hege ich die Hoffnung, dass ein Jeder, der sich in den Besitz dieses Büchleins setzt, von dem Inhalte desselben in jeder Hinsicht befriedigt sein wird.

Noch erlaube mir, den geehrten Leser darauf aufmerksam zu machen, dass im deutschen Texte hie und da französische Bezeichnungen vorkommen, wo es unumgänglich war; dafür ist aber deren eigentlich deutsche Bedeutung jeweilen in den Anmerkungen angeführt.

THARANT bei Dresden.

Hochachtungsvoll

Der Verfasser.

Vorwort

zur zweiten und dritten Auflage.

Das rasche Vergriffensein der ersten und zweiten Auflage vorliegenden Handbuches hat den Beweis geliefert, wie viele Freunde sich das Werkchen unter den Herren Hôteliern, Restaurateuren und Hôtelangestellten erworben, und hat mich ermuntert, eine dritte Auflage folgen zu lassen.

So lange französische und englische Ausdrücke gebraucht werden, wird der Gastronom ein Bedürfniss bleiben; und dies nicht allein, auch zur Aufstellung von Menu's, sowie zur Rechtschreibung der französischen und englischen Nomenclatur soll der Gastronom ein Rathgeber sein.

THARANDT bei Dresden.

Hochachtungsvoll

Der Verfasser

I. Abtheilung.

a. Suppen

a. Soups

a. Potages

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Bouillon ¹ | Bouillon | Beef-broth |
| Bouillon mit Ei | Bouillon aux œufs | Beef-broth with egg |
| Consommé ² | Consommé | Clear soup. Gravy-soup |
| Consommé mit Leberklösschen | Consommé aux quenelles de foie | Clear soup with liver-dumplings |
| Consommé mit Schinkenklösschen | Consommé aux quenelles de jambon | Clear soup with ham-dumplings |
| Consommé mit Kartoffelklösschen | Consommé aux quenelles de pommes de terre | Clear soup with potato-dumplings |
| Consommé mit Geflügelklösschen | Consommé aux quenelles de volaille | Clear soup with chicken-dumplings |
| Consommé mit Omelette | Consommé Célestine | Clear soup with omelet |
| Consommé aux œufs pochées ³ | Consommé aux œufs pochés | Clear soup with poached eggs |
| Consommé mit Reis | Consommé au riz | Clear soup with rice |
| Consommé in Tassen | Consommé en tasse | Clear soup in cups |
| Aal-Suppe | Potage d'anguille | Eel-soup |
| Bier-Suppe | Soupe à la bière | Beer-soup |
| Blumenkohl-Suppe | Potage crème chou-fleur | Cauliflower-soup |
| Brod-Suppe | Potage au pain (Croûte au pot) | Bread-soup |
| Burgunder-Suppe mit Sago | Potage au vin de Bourgogne | Burgundy-wine-soup |
| Erbsen-Suppe | Potage coulis pois nouveaux | Jackson-soup. Peas-porridge |

1. Fleischbrühe. 2. Kraftbrühe. 3. Verlorene Eier.

| | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Fisch-Suppe | Potage de poissons | Fish-chowder |
| Französische Suppe | Pot au feu | French soup |
| Gesundheits-Suppe | Potage à la santé | Broth |
| Gerstenschleim-Suppe (crème d'orge) | Crème d'orge | Barley-soup |
| Haferschleim-Suppe | Crème d'avoine | Oatmeal-soup. |
| Hühner-Bouillon mit Reis | Consommé de volaille au riz | Chicken-broth with rice. |
| Jagd-Suppe | Potage chasseur à la gentilhomme | Huntsman's-soup |
| Julienne ¹ -Suppe | Potage Julienne | Vegetable-soup. Julienne-soup |
| Kaiser-Suppe | Potage à l'impériale | Imperial-soup |
| Kalbsschweif-Suppe | Potage queues de veau | Calf's-tail-soup |
| Kalbsschweif-Suppe mit Reis | Potage queues de veau à l'indienne | Calf's-tail-soup. Indian style |
| Kartoffel-Suppe | Potage à la purée de pommes de terre | Potato-soup |
| Krebs-Suppe | Soupe aux écrevisses | Crabs-soup |
| Kräuter-Suppe | Potage aux herbes | Herb-porridge |
| Linsen-Suppe | Potage purée de lentilles | Lentil-soup or porridge |
| Macaroni ² -Suppe | Potage au macaroni | Macaroni-soup |
| Milch-Suppe | Potage au lait | Milk-soup |
| Milchreis-Suppe | Potage riz au lait | Milk-rice-soup |
| Mock-turtle-soup ³ | Potage fausse tortue à la française | Mock-turtle-soup |
| Nudel-Suppe | Potage aux vermicelles | Vermicelli soup or noodle-soup |
| Nocken-Suppe | Potage aux noques de beurre | Beef-broth with dumplings |
| Ox-tail-soup ⁴ | Potage queues de bœuf | Ox-tail-soup |
| Petersilien-Suppe | Potage au persil | Parsley-soup |
| Reis-Suppe | Potage au riz | Rice-soup |
| Reis-Crème ⁵ -Suppe | Crème de riz | Rice-cream-soup |
| Sago-Suppe | Potage sagou | Sago-soup |

1. Gemüse-Suppe. 2. Italienische Nudeln. 3. Nachgemachte Schildkröten-Suppe. 4. Ochsenfleisch-Suppe. 5. Reis-Schleim.

| | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Suppe mit Kohl | Potage aux choux | Cabbage-soup |
| Suppe à la printanière ¹ | Potage à la printanière | Spring-soup |
| Suppe Colbert ² | Potage à la Colbert | Colbert-soup |
| Suppe à la reine ³ | Potage à la reine | Soup à la reine |
| Suppe mit indischen Vogelnestern | Nids d'hirondelles | Soup with Indian bird's nests |
| Sauerampfer-Suppe | Potage coulis d'oseille | Sorrel-soup |
| Spargel-Suppe | Potage d'asperges | Asparagus-soup |
| Stör-Suppe | Potage d'esturgeon à l'anglaise | Sturgeon-soup |
| Tapioca-Suppe | Potage tapioca | Tapioca-soup |
| Turtle-soup ⁴ | Potage tortue à l'anglaise | Green turtle-soup |
| Tomaten-Suppe | Potage aux tomates | Tomato-soup |
| Wein-Suppe | Potage au vin | Wine-soup |
| Windsor ⁵ -Suppe | Potage à la Windsor | Windsor-soup |
| Weissbrod-Suppe | Une panade | Soup of white bread |
| Wurzel-Suppe | Potage Brunoise | Soup of roots |
| Zwiebel-Suppe | Potage aux oignons | Onions-soup |

b. Durchgeschlagene Suppen

Filtered soups

Potages coulis

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Durchgeschlagene Carotten-Suppe | Potage coulis carottes | Filtered soup of carrots |
| Durchgeschlagene Erbsen-Suppe | Potage coulis aux pois nouveaux | Filtered soup of peas |
| Durchgeschlagene englische Suppe | Potage coulis à l'anglaise | Filtered English-soup |
| Durchgeschlagene Kastanien-Suppe | Potage coulis marrons | Filtered soup of marrons (chestnuts) |

1. Frühlings-Suppe. 2. Eigennamen. 3. Königin-Suppe. 4. Echte Schildkröten-Suppe. 5. Genannt nach der englischen Stadt Windsor.

| | | |
|--|---|--|
| Durchgeschlagene Kartoffel-Suppe | Potage coulis de pommes de terre | Filtered potato-soup |
| Durchgeschlagene Kalbsmilchen- Suppe | Potage coulis à la purée de ris de veau | Filtered soup of sweetbread |
| Durchgeschlagene Linsen-Suppe | Potage coulis aux lentilles | Filtered soup of lentils |
| Durchgeschlagene Rebhuhn-Suppe | Potage coulis à la purée de perdrix | Filtered soup of partridge |
| Durchgeschlagene Sauerampfer-Suppe | Potage coulis d'o- seille | Filtered sorrel-soup |
| Durchgeschlagene Schnepfen-Suppe | Potage à la purée de bécasses | Filtered wood-cook- soup |
| Durchgeschlagene Wildpret-Suppe | Potage à la purée de gibier | Filtered venison- soup |
| Durchgeschlagene Wildpret-Suppe mit Linsen | Potage à la purée de gibier à la Condé | Filtered venison- soup with lentils |
| Durchgeschlagene Wildtauben-Suppe | Potage à la purée de pigeons sauvages à la chasse | Filtered soup of wild pigeons. |

c. Fasten-Suppen

c. Lent-soups

c. Potages maigres

| | | |
|---|--|--|
| Consommé maigre ¹ | Consommé maigre | Lent-gravy-soup |
| Consommé maigre mit Brodklösschen | Consommé maigre aux quenelles de pain | Lent-gravy-soup with bread-dump- lings |
| Consommé maigre mit Hechtklöss- chen | Consommé maigre aux quenelles de brochet | Lent-gravy-soup with pike-dump- lings |
| Consommé maigre mit gebackenen Erbsen | Consommé maigre aux pois frits | Lent-gravy-soup with fried green- peas |
| Consommé maigre mit verlorenen Eiern | Consommé maigre aux œufs pochés | Lent-gravy-soup with poached eggs |

1. Fastenbrühe.

| | | |
|--|----------------------------------|--------------------------------------|
| Fastensuppe mit Pilzen | Potage maigre aux champignons | Lent soup with mushrooms |
| Fastensuppe mit Zwiebeln | Potage maigre aux oignons | Lent soup with onions |
| Milchreis-Suppe | Potage riz au lait | Rice-soup boiled in milk |
| Wasser-Suppe | De la soupe maigre | Herb-soup |
| Wein-Suppe | Potage au vin | Wine-soup |
| Polnische National-Suppe | Potage national à la polonaise | Lent soup Polish-style |
| Russische Fisch-Suppe | Potage maigre à la Séverin | Lent soup Russian-style |
| Fasten-Gemüse-Suppe | Une Julienne maigre | Lent vegetable-soup |
| Fasten-Krebs-Suppe | Bisque maigre d'écrevisses | Lent crabs-soup |
| Burgunder-Suppe | Potage au vin de Bourgogne | Burgundy-wine-soup |
| Bier-Suppe | Soupe à la bière | Beer-soup |
| Polnische Bier-Suppe | Soupe à la bière à la polonaise | Beer-soup Polish-style |
| Durchgeschlagene Fisch-Suppe mit Klösschen | Coulis de poissons aux quenelles | Filtered fish-chowder with dumplings |
| Durchgeschlagene Fisch-Suppe mit Reis | Coulis de poissons à la reine | Filtered fish-chowder with rice |

II. Abtheilung.

Gemüse

Vegetables

Légume

| | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Artischocken | Artichauts | Artichokes |
| Artischocken mit holländischer Sauce ¹ | Artichauts à la hollandaise | Artichokes with Dutch sauce |

1. Der eigentliche Ausdruck für „Sauce“ ist im Deutschen „Tunke“, es wird sich jedoch dieses Wort auf dem modernen Menu oder der Speisekarte nie einführen und deshalb vom Verfasser verworfen und stets „Sauce“ in Anwendung gebracht.

| | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|
| Artischocken mit Tomaten ¹ -Sauce | Artichauts à la sauce tomate | Artichokes with tomato-sauce |
| Artischocken mit Kräutern | Artichauts à la barigule | Artichokes with fine herbs |
| Artischocken gefüllt | Artichauts farcis | Stuffed artichokes |
| Artischocken gebacken | Artichauts frits | Baked artichokes |
| Blumenkohl | Chou-fleur | Cauliflower |
| Blumenkohl mit Sauce | Chou-fleur en sauce | Cauliflower with sauce |
| Blumenkohl mit Butter-Sauce | Chou-fleur au beurre fondu | Cauliflower with melted butter |
| Blumenkohl au gratin ² | Chou-fleur au gratin | Baked cauliflower |
| Blumenkohl mit holländischer Sauce | Chou-fleur sauce hollandaise | Cauliflower with Dutch sauce |
| Blumenkohl gebacken | Chou-fleur à la Villeroy | Fried cauliflower |
| Blumenkohl à l'italienne ³ | Chou-fleur à l'italienne | Cauliflower Italian style |
| Braunkohl (Wirsing) | Chou frisé | Cabbage (Brown cole) |
| Braunkohl mit Maronen ⁴ | Chou frisé aux marrons | Cabbage with marrons |
| Brüsseler Kohl (Rosenkohl) | Chou de Bruxelles | Brussels sprouts |
| Bohnen (Schnittbohnen) | Haricots verts | French beans |
| Bohnen mit Rahm-Sauce | Haricots verts à la poulette | French beans à la poulette |
| Carotten (gelbe Rübchen) | Carottes | Carrots |
| Carotten und Spargelspitzen | Carottes aux pointes d'asperge | Carrots and points of asparagus |
| Endivien | Chicorée | Endive |
| Endivien mit Rahm | Chicorée à la crème | Endive with cream |
| Endivien gefüllt | Chicorée farcie | Stuffed endive |
| Erbsen (grüne) | Petits pois (Pois verts) | Green peas |
| Erbsen-Purée ⁵ | Purée de pois | Mashed peas |

1. Goldäpfel. 2. In der Schüssel gebacken. 3. Auf italienische Art. 4. Die gute Kastanie. 5. Mus.

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Kartoffeln | Pommes de terre | Potatoes |
| Kartoffeln, neue | Pommes de terre nouvelles | New potatoes |
| Kartoffeln in der Schale | Pommes de terre en robe de chambre | Potatoes, whole boiled |
| Kartoffeln gebacken | Pommes de terre frites | Fried potatoes |
| Kartoffeln geröstet | Pommes de terre sautés | Potatoes sautés |
| Kartoffel-Purée ¹ | Purée de pommes de terre | Mashed potatoes |
| Kartoffeln à la maître d'hôtel | Pommes de terre à la maître d'hôtel | Potatoes maître d'hôtel style |
| Kartoffel-Klöße | Quenelles de pommes de terre | Potato-dumplings |
| Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln | Pommes de terre Lyonnaise | Fried potatoes and onions |
| Kartoffeln auf engl. Art | Pommes de terre à l'anglaise | Potatoes English style |
| Kartoffeln auf Strassburger Art | Pommes de terre à la Strassbourg | Potatoes Strassburg style |
| Kartoffeln auf italienische Art | Pommes de terre à l'italienne | Potatoes Italian style |
| Kartoffel-Croquettes ² | Croquettes de pommes de terre | Potato-croquettes |
| Kohlraben, Kohlrabi | Chou-raves | Rape-cole. Turnip-cabbage |
| Linsen | Lentilles | Lentils |
| Macaroni ³ | Macaroni | Macaroni |
| Macaroni à l'italienne ⁴ | Macaroni à l'italienne | Macaroni Italian style |
| Macaroni au gratin ⁵ | Macaroni au gratin | Macaroni au gratin |
| Nudeln | Vermicelles | Vermicelli |
| Petersilien-Gemüse | Légume de persil | Parsley plain cooked |
| Reis | Du riz | Rice |
| Rothkraut | Chou-rouge étouvé | Red cabbage |
| Rothkraut mit Kastanien | Chou-rouge aux marrons | Red cabbage with marrons (chestnuts) |
| Schoten mit Butter | Petits pois au beurre | Green peas with butter |

1. Mus. 2. Krustgebackenes. 3. Italienische Nudeln. 4. Auf italienische Art. 5. In der Schüssel gebacken.

| | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Schoten u. Carotten | Carottes et pois mange tout | Green peas and carrots |
| Spargel | Asperges | Asparagus |
| Spargel (Stangen) mit Butter | Asperges en bran- ches en beurre | Asparagus with mel- ted butter |
| Spargel und Schoten | Asperges aux petits pois | Asparagus and green peas |
| Sauerampfer | Oseille | Sorrel |
| Schwarzwurzeln | Salsifis | Salsifies (Parsnips) |
| Schwarzwurzeln ge- backen | Salsifis frits | Fried salsifies |
| Spinat | Epinards | Spinage |
| Spinat à la fran- çaise ¹ | Epinards à la fran- çaise | Spinage French style |
| Spinat à l'anglaise ² | Epinards à l'anglaise | Spinage English style |
| Spinat à l'espag- nole ³ | Epinards à l'espag- nole | Spinage Spanish style |
| Spinat mit Eiern | Epinards aux œufs | Spinage with eggs |
| Spinat aux croû- tons ⁴ | Epinards aux croû- tons | Spinage with toasted bread slices |
| Sauerkraut | Chou-croûte à l'Alle- magne | Sour-croûte (Sour cabbage) |
| Sauerkraut mit Aus- tern | Chou-croûte aux huîtres | Sour-croûte with oysters |
| Sauerkraut au four ⁵ | Chou-croûte au four | Sour-croûte au four |
| Sauerkraut in Cham- pagner | Chou-croûte au vin de champagne | Sour-croûte cooked in champagne |
| Teltower Rübchen | Navets de Teltow | Turnips of Teltow |
| Trüffeln in Cham- pagner | Truffes au vin de champagne | Truffles in cham- paign |
| Trüffeln à l'italienne | Truffes à l'italienne | Truffles Italian style |
| Weisskraut | Chou-blanc à la bourgeoise | White cabbage |
| Weisskraut à la fran- çaise ⁶ | Chou-blanc à la française | White cabbage French style |
| Weisskraut à l'es- pagnole | Chou-blanc à l'es- pagnole | White cabbage Spa- nisch style |
| Weisse Rüben- Purée ⁷ | Purée de navets blancs | Mashed turnips |

1. Auf franz. Art. 2. Auf englische Art. 3. Auf spanische Art. 4. Krust-
gebackenes. 5. Im Ofen gebacken. 6. Auf franz. Art. 7. Mus.

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Wirsing | Chou de Milan | Cabbage of Milan |
| Wirsing à la française ¹ | Chou de Milan braisé à la française | Cabbage of Milan French style |
| Wirsing, gefüllt | Chou de Milan farci | Stuffed cabbage of Milan |

III. Abtheilung.

Salat

Des salades

Salads

| | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| Blumenkohl-Salat | Salade de chou-fleur | Cauliflower-salad |
| Bohnen-Salat | Salade de haricots verts | French beans-salad |
| Endivien-Salat | Salade de chicorée | Endive-salad |
| Gurken-Salat | Salade de concombres | Cucumber-salad |
| Goldäpfel ² -Salat | Tomate en salade | Tomato-salad |
| Kopf-Salat | Salade romaine | Cos-lettuce |
| Lattich-Salat | Salade de laitues | Lettuce-salad |
| Spargel-Salat | Salade d'asperges | Asparagus-salad |
| Schwarzwurzel-Salat | Salade de salsifis | Parsnip-salad |
| Sellerie-Salat | Céleri en salade | Celery-salad |
| Kartoffel-Salat | Salade de pommes de terre | Potato-salad |
| Salat von Artischocken | Artichauts en salade | Salad of artichokes |
| Kraut-Salat (warm) | Salade de chou-blanc ou rouge (chaud) | White or red cabbage-salad (hot) |

IV. Abtheilung.

Saure Gemüse

Pickled Vegetables

Légumes confits au vinaigre

| | | |
|----------------|-----------------------------|----------------|
| Essig-Gurken | Cornichons | Gherkins |
| Essig-Zwiebeln | Oignons confits au vinaigre | Pickled onions |

1. Auf franz. Art. 2. Tomaten.

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Saure Pilze | Champignons | Pickled mushrooms |
| Saurer Blumenkohl | Chou-fleur | Pickled cauliflower |
| Rothe Rüben | Betteraves | Red beetroot |
| Saure Bohnen | Haricots verts | Pickled French beans |
| Gemischtes saures Gemüse | Mixed-Pickles | Mixed-Pickles |
| <hr/> | | |
| Sauer eingemachtes Obst | Des fruits confits au vinaigre | Pickled fruit |

V. Abtheilung.

Fluss- oder Süßwasser-Fische

River Fish

Poissons de fleuve

| | | |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|
| Aal blau | Anguille au bleu | Boiled eel |
| Aal à la broche ¹ | Anguille à la broche | Roasted eel |
| Aal au gratin ² | Gratin d'anguilles | Eels au gratin |
| Aal au four ³ | Anguille au four | Baked eel |
| Aal à la poulette ⁴ | Anguille à la pou- lette | Stewed eel |
| Aal matelote ⁵ | Matelote d'anguilles | Stewed eel |
| Aal gebraten | Anguille à la bour- geoise | Roasted eel |
| Aal gedämpft | Anguille braisé | Eel stew |
| Aal à la tartare ⁶ | Anguille à la tar- tare | Eel à la tartare |
| Aalraupen geröstet | Lottes grillées | Broiled eel-pouts |
| Aalraupen gebacken | Lottes frites à la Provençale | Fried eel-pouts |
| Aalraupen mit To- maten ⁷ -Sauce | Lottes à la sauce tomate | Eel-pouts with to- mato-sauce |
| Aalraupen mit Au- stern-Sauce | Lottes à la sauce d'huîtres | Eel-pouts with oy- ster-sauce |
| Aalraupen à la maître d'hôtel ⁸ | Lottes à la maître d'hôtel | Eel-pouts maître d'hôtel style |

1. Am Spiess gebraten. 2. In der Schüssel gebacken. 3. Im Ofen gebacken.
4. Mit weisser Sauce. 5. Auf Matrosen-Art. 6. Mit kalter Senf-Sauce. 7. Gold-
äpfel-Sauce. 8. Haushofmeister-Sauce.

| | | |
|---|--|---|
| Aalraupen à la matelote ¹ | Lottes à la matelote | Stewed eel-pouts matelote style |
| Aalraupen à la sauce ravigote ² | Lottes à la sauce ravigote | Eel-pouts with herb-sauce |
| Aesche aux fines herbes ³ | Ombres aux fines herbes | Ombre with fine herbs |
| Aesche mit holländischer Sauce | Ombres à la hollandaise | Ombre with Dutch sauce |
| Aesche gebacken | Ombre frite | Fried ombre |
| Bars gebacken | Perche frite | Fried perch |
| Bars mit Petersilien-Sauce | Perche à la peluche | Perch with parsley sauce |
| Bars mit holländischer Sauce | Perche à la hollandaise | Perch with Dutch sauce |
| Bars-Filets ⁴ gebacken | Filets de perche frite | Fried fillets of perch |
| Forellen blau gesotten | Truites au bleu | Trout plain |
| Forellen gebacken | Truites frites | Fried trout |
| Forellen mit Austern-Sauce | Truites sauce aux huîtres | Trout with oyster-sauce |
| Forellen mit Capern-Sauce | Truites sauce aux câpres | Trout with caper-sauce |
| Forellen-Filets ⁵ mit Tomaten-Sauce ⁶ | Filets de truites à la sauce tomate | Fillets of trout tomato-sauce |
| Forellen-Filets mit Hummer-Sauce | Filets de truites à la sauce homard | Fillets of trout with lobster-sauce |
| Forellen-Filets mit Schoten | Filets de truites aux petits pois | Fillets of trout with green peas |
| Forellen-Filets mit Spargelspitzen | Filets de truites aux pointes d'asperges | Fillets of trout with points of asparagus |
| Forellen-Filets à la matelote | Filets de truites à la matelote | Stewed fillets of trout à la matelote |
| Forellen en majonaise ⁷ | Truites en majonaise | Trout en majonaise |
| Gründlinge gebacken | Goujons frits | Fried gudgeons |
| Hecht mit Butter | Brochet à l'anglaise | Pike with melted butter |
| Hecht blau mit Capern-Sauce | Brochet au bleu sauce aux câpres | Pike plain with caper-sauce |

1. Matrosen-Art. 2. Kräuter-Sauce. 3. Mit feinen Kräutern. 4. Bars-schnittchen. 5. Forellenschnittchen. 6. Goldäpfelsauce. 7. In dicker Oel- und Eiersauce.

| | | |
|---|--|---|
| Hecht gebacken Sauce tartare ¹ | Brochet frit sauce tartare | Fried pike sauce tartare |
| Hecht au four ² | Brochet au four | Baked pike |
| Hecht à la broche ³ | Brochet à la broche | Broiled pike |
| Hecht-Filets ⁴ aux fines herbes ⁵ | Filets de brochet aux fines herbes | Fillets of pike with fine herbs |
| Karpfen blau | Carpe au bleu | Boiled carp |
| Karpfen polnisch | Carpe à la polonaise | Carp Polish style |
| Karpfen gebacken | Carpe frite | Fried carp |
| Lachs (Salm) mit Butter | Saumon à l'anglaise | Salmon with melted butter |
| Lachs mit holländi- scher Sauce | Saumon à la hol- landaise | Salmon with Dutch sauce |
| Lachs mit Petersi- lien-Sauce | Saumon sauce au persil | Salmon with parsley- sauce |
| Lachs mit Eier- Sauce | Saumon sauce aux œufs | Salmon with egg- sauce |
| Lachs mit Gurken- schnitten | Saumon aux con- combres | Salmon with cu- cubers |
| Lachs geröstet | Saumon grillé | Broiled salmon |
| Lachs-Filets ⁶ | Filets de saumon | Salmon-steaks |
| Lachs-Filets ⁶ aux fines herbes ⁵ | Filets de saumon aux fines herbes | Salmon-steaks with fine herbs |
| Lachs-Filets ⁶ mit Austern-Sauce | Filets de saumon à la sauce aux huîtres | Fillets of salmon with oyster-sauce |
| Lachs-Filets ⁶ à la maître d'hôtel ⁷ | Filets de saumon à la maître d'hôtel | Fillets of salmon maître d'hôtel style |
| Lachs-Coteletten | Côtelettes de sau- mon | Salmon cutlets |
| Lachs-Forelle | Truite saumonée | Salmon trout |
| Lachs, kalt, en ma- jonaise ⁸ | Saumon froid en majonaise | Salmon cold en ma- jonaise |
| Lachs (Rhein-Salm) geräuchert | Saumon du Rhin fumée | Smoked salmon |
| Lachs geräuchert mit Spargel | Saumon fumée aux asperges | Smoked salmon with asparagus |
| Lachs geräuchert mit Schoten | Saumon fumée aux petits pois | Smoked salmon with green peas |

1. Mit Senf-Sauce. 2. Im Ofen gebacken. 3. Am Spiess gebraten. 4. Hecht-
schnittchen. 5. Mit feinen Kräutern. 6. Lachsschnittchen. 7. Auf Haushof-
meister-Art. 8. Mit dicker Oel- und Eier-Sauce.

| | | |
|---------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Schleie mit Butter | Tanche au beurre | Tench with butter-sauce |
| Schleie à la vinaigrette ¹ | Tanche à la vinaigrette | Tench with vinegar and oil |
| Wels gekocht | Clanis au court bouillon | Boiled wels |
| Wels au four ² | Clanis au four | Baked wels |

VI. Abtheilung.

Seefische

Sea Fish

Poissons de mer

| | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------------|
| Cabliau | Cabillaud | Codfish |
| Cabliau mit Butter | Cabillaud à l'anglaise | Codfish with melted butter |
| Cabliau mit Bechamel ³ -Sauce | Cabillaud à la Bechamel | Codfish with Bechamel-sauce |
| Cabliau mit Capern-Sauce | Cabillaud à la sauce aux câpres | Codfish with caper-sauce |
| Cabliau mit holländischer Sauce | Cabillaud à la hollandaise | Codfish with Dutch sauce |
| Cabliau mit Austern-Sauce | Cabillaud à la sauce aux huîtres | Codfish with oyster-sauce |
| Cabliau mit Hummer-Sauce | Cabillaud à la sauce homard | Codfish with lobster-sauce |
| Dorsch mit Butter | Merluce à l'anglaise | Haddock with melted butter |
| Dorsch mit holländischer Sauce | Merluce à la hollandaise | Haddock with Dutch sauce |
| Dorsch mit Austern-Sauce | Merluce à la sauce aux huîtres | Haddock with oyster-sauce |
| Dorsch mit Hummer-Sauce | Merluce à la sauce homard | Haddock with lobster-sauce |
| Häring mit neuen Kartoffeln | Hareng aux pommes de terre nouvelles | Herring with new potatoes |
| Häring mit Remouladen ⁴ -Sauce | Hareng sauce remoulade | Herring with mustard-sauce |

1. Mit Essig und Oel. 2. Im Ofen gebacken. 3. Weisse Rahm-Sauce.
4. Senf-Sauce.

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Häring mit Kartoffel-Salat | Hareng, salade de pommes de terre | Herring with potato-salad |
| Makrele, gekocht | Maquereau à la bourgeoise | Boiled makerel |
| Makrele mit Butter | Maquereau au beurre fondu | Makerel with butter-sauce |
| Makrelen-Filets ¹ mit Austern | Sauté de filets de maquereau aux huîtres | Fillets of makerel with oysters |
| Makrele à la maître d'hôtel ² | Maquereau à la maître d'hôtel | Makerel maître d'hôtel style |
| Seezunge mit Butter | Sole au beurre fondu | Sole with melted butter |
| Seezunge, gebraten | Sole frite | Fried sole |
| Seezunge mit holländischer Sauce | Sole à la hollandaise | Sole with Dutch sauce |
| Seezunge in Weisswein | Sole au vin blanc | Sole boiled in white wine |
| Seezunge, gebacken mit Majonaisen-Sauce ³ | Sole frite sauce majonaise | Fried sole with majonaise sauce |
| Seezunge au gratin ⁴ | Sole au gratin | Baked sole |
| Seezungen-Filets mit Tomaten-Sauce ⁵ | Filets de sole à la Horly | Fillets of sole with tomato-sauce |
| Seezungen-Filets à la gourmande ⁶ | Filets de sole à la gourmande | Fillets of sole à la gourmande |
| Seezungen-Filets en majonaise | Filets de sole en majonaise | Fillets of sole en majonaise |
| Schellfish mit Butter | Aigrefin au beurre fondu | Haddock with melted butter |
| Schellfish mit Remouladen-Sauce ⁷ | Aigrefin sauce remoulade | Haddock with mustard-sauce |
| Schellfish mit holländischer Sauce | Aigrefin à la hollandaise | Haddock with Dutch sauce |
| Schellfish mit Austern-Sauce | Aigrefin à la sauce aux huîtres | Haddock with oyster-sauce |
| Schellfish mit Tomaten-Sauce | Aigrefin à la sauce tomate | Haddock with tomato-sauce |

1. Makrelenschnitten. 2. Auf Haushofmeister-Art. 3. Mit dicker Oel- und Eier-Sauce. 4. In der Schüssel gebacken. 5. Mit Goldäpfel-Sauce. 6. Mit Krebs-Sauce. 7. Mit kalter Senf-Sauce.

| | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Schellfisch mit Hummer-Sauce | Aigrefin à la sauce homard | Haddock with lobster-sauce |
| Steinbutte mit Butter | Turbot à l'anglaise | Turbot with melted butter |
| Steinbutte mit Hummer-Sauce | Turbot à la sauce homard | Turbot with lobster-sauce |
| Steinbutte mit holländischer Sauce | Turbot à la hollandaise | Turbot with Dutch sauce |
| Steinbutte mit Austern-Sauce | Turbot sauce aux huîtres | Turbot with oyster-sauce |
| Steinbutte au gratin ¹ | Turbot au gratin | Baked turbot |
| Steinbutte à l'italienne ² | Turbot à l'italienne | Turbot Italian style |
| Steinbutte in Oel | Turbot à l'huile | Marined turbot |
| Stör au four ³ | Esturgeon au four | Baked sturgeon |
| Stör polnisch | Esturgeon à la polonaise | Sturgeon polonaise style |
| Stör mit Trüffeln | Esturgeon aus truffes | Sturgeon with truffles |
| Stör mit Champignons ⁴ | Esturgeon aux champignons | Sturgeon with mushrooms |
| Stör mit Oliven | Esturgeon aux olives | Sturgeon with olives |
| Stör-Coteletten | Côtelettes d'esturgeon grillées | Broiled sturgeon-cutlets |
| Stör-Schnitzel en papillotes ⁵ | Côtelettes d'esturgeon en papillotes | Cutlets of sturgeon en papillotes |
| Stockfisch à la bourgeoise ⁶ | Morue à la bourgeoise | Stock-fish plain |
| Stockfisch à la maître d'hôtel ⁷ | Morue à la maître d'hôtel | Stock-fish maître d'hôtel style |
| Stockfisch à la capucin ⁸ | Morue à la capucin | Stock-fish capucin style |
| Weissling mit holländischer Sauce | Merlan à la hollandaise | Whiting with Dutch sauce |
| Weissling mit Tomaten ⁹ -Sauce | Merlan à la sauce tomate | Whiting with tomato-sauce |
| Weissling gebacken | Merlan frit | Fried whiting |
| Zander mit Butter | Sandre à l'anglaise | Sander with melted butter |

1. In der Schüssel gebacken. 2. Auf italienische Art. 3. Im Ofen gebacken. 4. Mit Erdschwämmen. 5. In Papierhülsen. 6. Auf Bürger-Art. 7. Auf Hofmeister-Art. 8. Auf Capuziner-Art. 9. Mit Goldäpfel-Sauce.

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
| Zander mit holländischer Sauce | Sandre à la hollandaise | Sander with Dutch sauce |
| Zander mit Hummer-Sauce | Sandre à la sauce homard | Sander with lobster-sauce |
| Zander-Filets à la cardinal ¹ | Filets de sandre à la cardinal | Fillets of sander cardinal style |
| Zander-Filets à la milanaise ² | Filets de sandre à la milanaise | Fillets of sander milanaise style |
| Zander-Filets mit Austern-Sauce | Filets de sandre à la sauce aux huîtres | Fillets of sander with oyster-sauce |

VII. Abtheilung.

Verschiedenes

Diverse

Divers

| | | |
|--------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Austern (Holsteiner) | Huîtres (du Holstein) | Oysters of Holstein |
| Austern (Ostender) | Huîtres (d'Ostende) | Oysters of Ostende |
| Austern (englische Whistabler) | Huîtres (anglaises) | Oysters Whistable |
| Austern mit Sauerkraut | Huîtres à la choucroûte | Oysters with sour-croûte |
| Austern-Ragoût ³ | Ragoût d'huîtres | Stewed oysters |
| Austern gebacken | Huîtres frites | Fried oysters |
| Hummer | Homard | Lobster |
| Hummer-Salat | Salade d'homard | Lobster-salad |
| Hummer-Majonaise ⁴ | Majonaise d'homard | Lobster-majonaise |
| Krabben | Crevettes | Shrimps |
| Krebse | Ecrevisses | Crawfish, crab |
| Muscheln | Moules | Clains (Mussels) |
| Muscheln au four ⁵ | Moules au four | Clains au four |
| Gebackene Frösche | Grenouilles frites | Baked frogs |
| Frösche mit feinen Kräutern | Grenouilles aux fines herbes | Frogs with fine herbs |

1. Mit Krebs-Sauce. 2. Mit Nudeln. 3. Für Ragoût, französisch, giebt es kein deutsches Wort. Nach Molé's grossem Dictionnaire heisst es Würzspeise, Reiz; ragoûtant, zum Essen reizend, einladend, reizend, geschmackvoll; ragoûter, den Appetit erregen: Appetit bekommen. Es wird auch selten allein servirt, sondern dient meist als Zwischenspeise (hors d'œuvre) und wird, um den Appetit zu erregen, pikant zubereitet. Siehe „Ragoût.“ 4. Mit dicker Oel- und Eier-Sauce. 5. Im Ofen gebacken.

| | | |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------------|
| Frosch-Fricassée | Grenouilles à la poulette | Fricassee of frogs |
| Gebackene Frosch- keulen | Cuisses de grenou- illes frites | Baked frogs-legs |

VIII. Abtheilung.

Warme Zwischen-Gerichte

Hot-Side-Dishes

Hors-d'œuvres chauds

| | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|
| Coquilles ¹ von Austern | Coquilles d'huîtres | Coquilles of oysters |
| Coquilles von Cham- pignons ² | Coquilles de cham- pignons | Coquilles of mush- rooms |
| Coquilles von Ge- hirn | Coquilles de cervelle | Coquilles of brains |
| Coquilles von Ge- flügel | Coquilles de volaille | Coquilles of chick- ens |
| Coquilles von Kalbs- bröschen | Coquilles de ris de veau | Coquilles of sweet- bread |
| Coquilles von Lachs (Salm) | Coquilles de saumon | Coquilles of salmon |
| Coquilles von See- zunge | Coquilles de filet de sole | Coquilles of fillets of soles |
| Coquilles von Stein- butte | Coquilles de turbot | Coquilles of turbot |
| Coquilles von Maca- roni | Coquilles de maca- roni | Coquilles of maca- roni |
| Coquilles von Trüf- feln | Coquilles aux truffes | Coquilles of truffles |
| Croquettes ³ von Fisch | Croquettes de pois- sons | Croquettes of fish |
| Croquettes von Gänseleber | Croquettes aux foies d'oie | Croquettes of goose- liver |
| Croquettes von Hüh- nern | Croquettes de vo- laille | Croquettes of fowl |

1. Coquille heisst französisch Muschel. Dieses Beigericht wird in Muscheln cervirt, gewöhnlich wird noch hinzugefügt „Ragoût fin“ also Ragût finden soquilles von Kalbsmilchen (Bröschen) etc. 2. Erdschwämme. 3. Krust gebackenes.

| | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Croquettes von Krebsen | Croquettes d'écrevisses | Croquettes of crawfish |
| Croquettes von geräuchertem Lachs | Croquettes de saumon du Rhin fumé | Croquettes of smoked salmon |
| Austern-Pastetchen | Petits pâtés aux huîtres | Small patties of oysters |
| Champignons ¹ - Pastetchen | Petits pâtés aux champignons | Small patties of mushrooms |
| Hühner-Pastetchen | Petits pâtés de volaille | Small patties of chicken |
| Kartoffel-Pastetchen | Petits pâtés aux pommes de terre | Small patties of potatoes |
| Krammetsvögel-Pastetchen | Petits pâtés aux grives | Small patties of fieldfare |
| Lerchen - Pastetchen | Petits pâtés aux alouettes | Small patties of larks |
| Römische Pastetchen | Petits pâtés à la romaine | Small patties Roman style |
| Sardellen - Pastetchen | Petits pâtés d'anchois | Small patties of anchovys |
| Schinken - Pastetchen | Petits pâtés au jambon | Small patties of ham |
| Trüffel - Pastetchen | Petits pâtés aux truffes | Small patties of truffles |
| Wachtel - Pastetchen | Petits pâtés aux cailles | Small patties of quails |
| Austern geröstet | Huîtres grillées | Fried oysters |
| Geflügel-Brödchen | Petits pains de volaille | Petits pains de volaille |
| Krebs-Brödchen | Petits pains d'écrevisses | Petits pains d'écrevisses |
| Lachs (Salm) geräuchert | Saumon du Rhin fumé | Smoked salmon |
| Rebhühner - Brödchen | Petits pains de perdrix | Petits pains de perdrix |
| Rühreier mit Schinken | Oeufs brouillés au jambon | Scrambled eggs with ham |
| Rühreier mit Spargelspitzen | Oeufs brouillés aux pointes d'asperge | Scrambled eggs aux pointes d'asperge |
| Rühreier mit Trüffeln | Oeufs brouillés aux truffes | Scrambled eggs with truffles |

1. Erdschwämme.

| | | |
|--|-----------------------------------|----------------------------|
| FrISChe Eier weich gekocht | Oeufs à la coque | Boiled eggs |
| Verlorene Eier | Oeufs pochés | Poached eggs |
| Gefüllte Eier | Oeufs farcis | Stuffed eggs |
| Kibitz Eier | Oeufs de vanneaux | Plover's eggs |
| Kalbs-Coteletten ¹ en papillotes ² | Côtelettes de veau en papillotes | Veal-cutlets en papillotes |
| Lamm-Coteletten ¹ en papillotes | Côtelettes d'agneau en papillotes | Lamb-cutlets en papillotes |
| Schweins-Coteletten en papillotes | Côtelettes de porc en papillotes | Pork-cutlets en papillotes |

IX. Abtheilung.

| Pasteten | | Pâtés | | Pastry (Pie) |
|--|--|----------------------------|--|-------------------------------------|
| Vol-au-vent ³ von Austern | | Vol-au-vent d'huîtres | | Vol-au-vent ⁴ of oysters |
| Vol-au-vent von Aal | | Vol-au-vent d'anguille | | Vol-au-vent of eel |
| Vol-au-vent von Champignons ⁵ | | Vol-au-vent de champignons | | Vol-au-vent of mushrooms |
| Vol-au-vent von Fasan | | Vol-au-vent de faisan | | Vol-au-vent of pheasants |
| Vol-au-vent von Gehirn | | Vol-au-vent de cervelle | | Vol-au-vent of brains |
| Vol-au-vent von Gemüsen | | Vol-au-vent de légumes | | Vol-au-vent of vegetables |
| Vol-au-vent von Geflügel | | Vol-au-vent de volaille | | Vol-au-vent of chicken |
| Vol-au-vent von Lachs | | Vol-au-vent de saumon | | Vol-au-vent of salmon |
| Vol-au-vent von Lerchen | | Vol-au-vent d'alouettes | | Vol-au-vent of larks |

1. Rippchen. 2. Papierhülsen. 3. Eigentliche Uebersetzung „Blätterteig-Pastete“. 4. Bleibt im Englischen dasselbe oder wird auch als „Pie“ bezeichnet. 5. Erdschwämme.

Anmerkung. Sämmtliche Vol-au-vent, welche hier angeführt, werden auch kalt servirt.

| | | | |
|--|-----|--|---|
| Vol-au-vent Rebhuhn | von | Vol-au-vent de per- dreaux | Vol-au-vent of par- tridge |
| Vol-au-vent Tauben | von | Vol-au-vent de pi- geons | Pigeon-pie |
| Vol-au-vent Trüffeln | von | Vol-au-vent de truffes | Vol-au-vent of truff- les |
| Vol-au-vent Wachteln | von | Vol-au-vent de cailles | Vol-au-vent of quails |
| Pariser-Geflügel- Pastete | | Timbale de volaille à la parisienne | Timbale of fowl Pa- risian style |
| Timbale ¹ mit Maca- roni à la finan- cière ² | | Timbale de maca- ronis à la financière | Timbale of maca- roni financière style |
| Timbale mit Maca- roni à la Floren- tine ³ | | Timbale de maca- ronis à la Floren- tine | Timbale of maca- roni à la Floren- tine |
| Timbale mit Maca- roni à la pari- sienne ⁴ | | Timbale de maca- ronis à la pari- sienne | Timbale of maca- roni Parisian style |

X. Abtheilung.

Rindfleisch

Beef

Bœuf

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| Rindfleisch naturell ⁵ | Bœuf bouilli | Boiled beef |
| Rindfleisch mit Senf- Sauce | Bœuf bouilli à la sauce remoulade | Boiled beef with mustard-sauce |
| Rindfleisch mit Es- tragon ⁶ -Sauce | Bœuf bouilli à l'es- tragon | Boiled beef with estragon |
| Rindfleisch mit To- maten-Sauce | Bœuf bouilli à la sauce tomate | Boiled beef with tomato-sauce |
| Rindfleisch mit Meeirettig-Sauce | Bœuf bouilli sauce raifort | Boiled beef with horse-radish-sauce |
| Rindfleisch mit Ca- pern ⁷ -Sauce | Bœuf bouilli sauce aux câpres | Boiled beef with caper-sauce |
| Rindfleisch mit Zwie- bel-Sauce | Bœuf bouilli sauce à la soubise | Boiled beef with onions-sauce |

1. Eine Pasteten-Art in Becherform. 2. Mit feinem Gemüse. 3. Phantasie-Name. 4. Auf Pariser Art. 5. Natürliche Beschaffenheit ohne Sauce. 6. Aus Dragen (Kaisersalat) bereitete Essig-Sauce. 7. Frucht des Capernstrauches.

| | | |
|--|--|---|
| Rindfleisch mit Bouillon - Kartoffeln ¹ | Bœuf bouilli aux pommes de terre en bouillon | Boiled beef with potatoes, boiled in beef broth |
| Rindfleisch mit Schnittbohnen | Bœuf bouilli aux haricots verts | Boiled beef with string-beans |
| Rindfleisch mit Schoten und Carotten | Bœuf bouilli aux carottes et pois mange-tout | Boiled beef with green peas and carrots |
| Rindfleisch à la Flamande ² | Bœuf bouilli à la Flamande | Boiled beef Flamande style |
| Beefsteak ³ (durchgebraten) | Bifteck (bien cuit) | Beefsteak (well-done) |
| Beefsteak (nicht durchgebraten) ⁴ | Bifteck (saignant) | Beefsteak (underdone) |
| Beefsteak mit Kartoffeln | Bifteck aux pommes de terre | Beefsteak with potatoes |
| Beefsteak mit Kartoffeln soufflées ⁵ | Bifteck aux pommes de terre soufflées | Beefsteak with saratoga-potatoes |
| Beefsteak mit gebratenen Kartoffeln | Bifteck aux pommes de terre frites | Beefsteak with fried potatoes |
| Beefsteak mit Zwiebeln | Bifteck aux oignons | Beefsteak with onions |
| Beefsteak mit Sardellen-Butter | Bifteck aux beurre d'anchois | Beefsteak with anchovy-butter |
| Beefsteak mit Sardellen-Sauce | Bifteck à la sauce d'anchois | Beefsteak with anchovy-sauce |
| Beefsteak mit Eiern | Bifteck aux œufs | Beefsteak with fried eggs |
| Beefsteak mit Champignons ⁶ | Bifteck aux champignons | Beefsteak with mushrooms |
| Beefsteak mit Trüffeln | Bifteck aux truffes | Beefsteak with truffles |
| Beefsteak aux cornichons ⁷ | Bifteck aux cornichons | Beefsteak with gherkins |
| Beefsteak au cresson ⁸ | Bifteck au cresson | Beefsteak with watercresses |
| Beefsteak mit Tomaten ⁹ -Sauce | Bifteck à la sauce tomate | Beefsteak with tomato-sauce |

1. Kartoffeln in Fleischbrühe gekocht. 2. Auf flämische Art. 3. Ist ein englischer Ausdruck. 4. Wird im deutschen mit „Beefsteak englisch“ bezeichnet. 5. Das Wort „soufflé“ lässt sich mit nichts anderm als „geschwungen“ bezeichnen, da, wie hier, die Kartoffeln bei der Zubereitung beständig geschwungen werden. 6. Mit Erdschwämmen. 7. Kleine Gurken. 8. Brunnenkresse. 9. Goldäpfel-Sauce.

| | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Beefsteak (deutsch) | Bifteck à l'allemande | Beefsteak German style |
| Beefsteak-Pudding | Pâte de bifteck | Beefsteak pie |
| Filet sauté mit pikanter Sauce | Filet sauté à la sauce piquante | Fillet of beef with sharp sauce |
| Filet sauté gespickt | Filet sauté piqué | Fillet of beef larded |
| Filet sauté aux Champignons ¹ | Filet sauté aux champignons | Fillet of beef with mushrooms |
| Filet sauté mit Trüffeln | Filet sauté aux truffes | Fillet of beef with truffles |
| Filet sauté mit Tomaten ² -Sauce | Filet sauté à la sauce tomate | Fillet of beef with tomato-sauce |
| Filet de bœuf mit Oliven | Filet de bœuf aux olives | Fillet of beef with olives |
| Filet de bœuf mit Estragon ³ | Filet de bœuf à l'estragon | Fillet of beef with tarragon |
| Filet de bœuf à la jardinière ⁴ | Filet de bœuf à la jardinière | Fillet of beef jardinière style |
| Filet de bœuf à la milanaise ⁵ | Filet de bœuf à la milanaise | Fillet of beef Milanais style |
| Filet de bœuf à la française ⁶ | Filet de bœuf à la française | Fillet of beef French style |
| Filet de bœuf au madère ⁷ | Filet de bœuf au madère | Fillet of beef with madeira-sauce |
| Filet de bœuf à la polonaise ⁸ | Filet de bœuf à la polonaise | Fillet of beef Polonaise style |
| Fillet de bœuf piqué | Filet de bœuf piqué | Fillet of beef larded |
| Roastbeef ⁹ | Roastbeef à l'anglaise | Roastbeef |
| Roastbeef à la française | Roastbeef d'aloyau à la française | Roastbeef French style |
| Roastbeef à la jardinière ¹⁰ | Roastbeef à la jardinière | Roastbeef jardinière style |
| Roastbeef aux macaronis ¹¹ | Roastbeef aux macaronis | Roastbeef with macaroni |
| Roastbeef à la Fontainebleau ¹² | Roastbeef à la Fontainebleau | Roastbeef Fontainebleau style |

1. Mit Erdschwämmchen. 2. Mit Goldäpfel-Sauce. 3. Estragonessig von dem Kraut „Dragun“ bereitet. 4. Mit jungen Gemüsen. 5. Auf mailändische Art. 6. Auf französische Art. 7. Mit Madeirawein-Sauce. 8. Auf polnische Art. 9. Rinderbraten auf englische Art. 10. Mit jungen Gemüsen. 11. Mit italienischen Nudeln. 12. Auf Fontainebleau-Art.

| | | |
|---|------------------------------------|-----------------------------------|
| Roastbeef à la Duchesse ¹ | Roastbeef à la Duchesse | Roastbeef Duchesse style |
| Roastbeef à la romaine ² | Roastbeef à la romaine | Roastbeef Roman style |
| Roastbeef à la portugaise ³ | Roastbeef à la portugaise | Roastbeef Portuguese style |
| Roastbeef à la Maréchal ⁴ | Roastbeef à la Maréchal | Roastbeef Marshal-style |
| Bœuf braisé ⁵ à la bourgeoise ⁶ | Bœuf braisé à la bourgeoise | Braised beef Bourgeoise style |
| Bœuf braisé mit Macaroni ⁷ | Bœuf braisé aux macaronis | Braised beef with macaroni |
| Bœuf braisé à la jardinière ⁸ | Bœuf braisé à la jardinière | Braised beef with vegetables |
| Bœuf à la mode ⁹ | Bœuf à la mode | Beef à la mode-style |
| Entrecôte, sauce bernaise ¹⁰ | Entrecôte à la bernaise | Sirloin-steak with sauce bernaise |
| Entrecôte mit Tomaten-Sauce ¹¹ | Entrecôte à la sauce tomate | Sirloin-steak with tomato-sauce |
| Entrecôte mit Oliven | Entrecôte aux olives | Sirloin-steak with olives |
| Entrecôte mit Estragon ¹² | Entrecôte à l'estragon | Sirloin-steak with tarragon |
| Gulaschfleisch ¹³ | Gulacz à la Hongroise | Hungarian-beef |
| Ochsengaumen in Champagner-Sauce | Palais de bœuf au vin de Champagne | Ox palate with champagne-sauce |
| Ochsenzunge mit pikanter Sauce | Langue de bœuf sauce piquante | Beef-tongue with sharp sauce |
| Ochsenzunge mit Tomaten-Sauce | Langue de bœuf sauce tomate | Beef-tongue with tomato-sauce |
| Ochsenzunge grillée ¹⁴ | Langue de bœuf grillée | Broiled beef-tongue |
| Ochsenzunge, geräuchert | Langue de bœuf fumée | Smoked beef-tongue |
| Ochsenzunge, geräuchert, mit Spargel | Langue de bœuf fumée aux asperges | Smoked beef-tongue with asparagus |

1. Auf Herzogin-Art. 2. Auf römische Art. 3. Auf portugiesische Art. 4. Auf Marschall-Art. 5. Geschmort. 6. Auf bürgerliche Art. 7. Mit italienischen Nudeln. 8. Mit jungen Gemüsen. 9. Gebeiztes Ochsenfleisch. 10. Mit Berner Sauce. 11. Mit Goldäpfel-Sauce. 12. Estragonessig bereitet von dem Kraut „Dragun.“ 13. Gulyas (ungarisch). 14. Grillirte Ochsenzunge; griller, französisch: auf dem Roste braten.

| | | |
|---|----------------------------------|--|
| Ochsenszunge, geräuchert, mit gemischtem Gemüse | Langue de bœuf aux légumes mêlés | Smoked beef-tongue with mixed vegetables |
| Pökel-Zunge | Langue de bœuf à l'écarlate | Pickled tongue |
| Ochsenschweif glacée ¹ | Queue de bœuf glacée | Ox-tail glazed |
| Ochsenschweif mit Erbsen | Queue de bœuf aux petits pois | Ox-tail with green-peas |

XI. Abtheilung.

Kalbfleisch

Veal

Veau

| | | |
|--|------------------------------------|--------------------------------|
| Kalbskopf en tortue ² | Tête de veau en tortue | Calf's-head turtle style |
| Fricassée ³ von Kalbskopf | Tête de veau en fricassée | Stewed calf's-head |
| Kalbskopf gebacken | Tête de veau frite | Fried calf's-head |
| Kalbskopf gefüllt | Tête de veau farcie | Stuffed calf's-head |
| Kalbskopf à la vinaigrette ⁴ | Tête de veau à la vinaigrette | Calf's-head vinaigrette style |
| Kalbsohr gebacken | Oreilles de veau frites | Fried calf's-ears |
| Kalbsohren aux fines herbes ⁵ | Oreilles de veau aux fines herbes | Calf's-ears with fine herbs |
| Kalbsohren mit Tomaten ⁶ -Sauce | Oreilles de veau à la sauce tomate | Calf's-ears with tomato-sauce |
| Kalbsgehirn gebacken | Cerveilles de veau frites | Fried calf's-brains |
| Kalbsgehirn mit Austern | Cerveilles de veau aux huîtres | Calf's-brains with oysters |
| Kalbsgehirn à la financière ⁷ | Cerveilles de veau à la financière | Calf's-brains financière style |
| Kalbsgehirn à la matelote ⁸ | Cerveilles de veau à la matelote | Stewed calf's-brains |

1. Glacirt, mit Gallerte überzogen. 2. Auf Schildkröten-Art. 3. Weiss eingemachter Kalbskopf. 4. Mit Essig und Oel. 5. Mit feinen Kräutern. 6. Mit Goldäpfel-Sauce. 7. Mit feinen Gemüsen. 8. Auf Matrosen-Art.

| | | |
|--|--|---|
| Kalbsgehirn mit Kräuter-Sauce | Cervelles de veau à la ravigote | Calf's-brains with herb-sauce |
| Kalbsgehirn mit Kräuterbutter | Cervelles de veau au beurre de Montpellier | Calf's-brains au beur- re de Montpellier |
| Kalbsgehirn-Salat | Cervelles de veau en salade | Calf's-brains-salad |
| Kalbszunge à la française ¹ | Langue de veau à la française | Calf's-tongue French style |
| Kalbszunge grillée ² | Langue de veau grillée | Broiled calf's-tongue |
| Kalbszunge mit pi- kanter Sauce | Langue de veau à la sauce piquante | Calf's-tongue with sharp sauce |
| Kalbszunge mit Schoten | Langue de veau aux petits pois | Calf's-tongue with green peas |
| Kalbsbraten | Rôti de veau | Roast veal |
| Kalbsbraten auf englische Art | Rond de veau à l'anglaise | Rolled round of veal |
| Kalbsnierenbraten | Longe de veau | Roast loin of veal |
| Kalbfleisch ge- hacktes | Hachis de veau | Hashed veal |
| Kalbsgekröse | Fraise de veau en fricassée | Stewed calf's-tripe (or pluck) |
| Kalbskeule | Longe de veau | Leg of veal |
| Kalbslende gefüllt mit Champignon- Purée | Filets mignons de veau à la Pom- padour | Fillet of veal, stuffed with mashed mushrooms |
| Kalbs-Carré ^{2*} mit Tomaten ³ -Sauce | Carré de veau à la sauce tomate | Loin of veal with tomato-sauce |
| Kalbs-Carré mit Gurken-Sauce | Carré de veau aux concombres | Loin of veal with cucumbers |
| Kalbs-Carré mit Sauerampfer - Pu- rée ⁴ | Carré de veau à la purée d'oseille | Loin of veal with sorrel |
| Kalbs - Fricandean ⁵ mit Sauce | Fricandean de veau au jus | Fricandean of veal with gravy |
| Kalbs-Fricandean à la jardinière | Fricandean de veau à la jardinière | Fricandean of veal à la jardinière |
| Kalbs - Fricandean mit Schoten und Carotten | Fricandean aux pois et carottes | Fricandean of veal with peas and carrots |

1. Auf französische Art. 2. Auf dem Rost gebraten. 2.* Rippenstück.
3. Goldäpfel-Sauce. 4. Mus. 5. Gespickte und gedämpfte Kalbsschnitten.

| | | |
|--|---|--------------------------------------|
| Kalbsfilet ¹ mit To- maten ² -Sauce | Filets mignons de veau à la sauce tomate | Fillet of veal with tomato-sauce |
| Kalbsfilet mit Ma- deira-Sauce | Filet mignons de veau au madère | Fillet of veal with madeira-sauce |
| Kalbsfilet mit Spinat | Filet mignons de veau aux épinards | Fillet of veal with spinage |
| Kalbsfilet mit Sauer- ampfer-Purée ³ | Filet mignons de veau à la purée d'osseille | Fillet of veal with sorrel |
| Kalbs-Fricassée ⁴ | Fricassée de veau | Fricassée of veal |
| Kalbslunge mit pi- kanter Sauce | Mou de veau à la sauce piquante | Calf's lungs with sharp sauce |
| Kalbsbröschen ⁵ | Ris de veau | Sweet-bread |
| Kalbsbröschen mit Champignons | Ris de veau aux champignons | Sweet-bread with mushrooms |
| Kalbsbröschen mit Spargel | Ris de veau aux as- perges | Sweet-bread with as- paragus |
| Kalbsbröschen mit Schoten | Ris de veau aux pe- tits pois | Sweet-bread with green-peas |
| Kalbsbröschen mit Tomaten-Sauce | Ris de veau à la sauce tomate | Sweet-bread with tomato-sauce |
| Kalbsbröschen mit Trüffeln | Ris de veau aux truffes | Sweet-bread with truffles |
| Kalbsbröschen ge- backen | Gratin de ris de veau | Fried sweet-bread |
| Kalbsbröschen en papillotes ⁶ | Ris de veau en pa- pillotes | Sweet bread en pa- pillotes |
| Kalbsbröschen - Fri- cassée | Ris de veau en fri- cas-ée | Fricassée of sweet- breads |
| Kalbsbröschen mit Macaroni | Ris de veau à la milanaise | Sweet-bread with Macaroni |
| Kalbsbröschen ge- spickt | Ris de veau piqué | Sweet-bread larded |
| Kalbsbröschen - Cro- quettes | Croquettes de ris de veau | Sweet-bread-cro- quettes |
| Kalbsbröschen à la Henri IV. | Ris de veau à la Henri IV. | Sweet-bread Henry IV. style |
| Kalbsleber gedämpft | Foie de veau étouffé | Stewed calf's-liver |
| Kalbsleber gebraten | Foie de veau rôti | Roasted calf's-liver |

1. Kalbslende. 2. Goldäpfel-Sauce. 3. Mus. 4. Kalbfleisch weiss einge-
macht. 5. Auch Kalbsmilchen genannt. 6. In Papierhülsen.

| | | |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Kalbsleber gebacken | Foie de veau frit | Fried calf's-liver |
| Kalbsleber-Klöße | Quenelles de foie de veau | Calf's-liver dumplings |
| Kalbsnuss gedämpft | Noix de veau à la bourgeoise | Noix of veal bourgeois style |
| Kalbsnuss gespickt | Noix de veau piquée glacée | Noix of veal larded |
| Kalbsnuss aux fines herbes ¹ | Noix de veau aux fines herbes | Noix of veal with fine herbs |
| Kalbsnuss marinirt | Noix de veau mariné | Noix of veal pickled |
| Kalbsnuss mit Kräuterbutter | Noix de veau au beurre de Montpellier | Noix of veal au beurre de Montpellier |
| Kalbsnuss à la royale ² | Noix de veau à la royale | Noix of veal royal style |
| Kalbsnuss à la cardinal ³ | Noix de veau à la cardinal | Noix of veal cardinal style |
| Kalbsnuss mit Trüffeln | Noix de veau aux truffes | Noix of veal with truffles |
| Kalbsnuss mit Moreln | Noix de veau aux morilles | Noix of veal with morels |
| Kalbsnuss m. Krebsbutter | Noix de veau à la cardinal | Noix of veal with crab's-butter |
| Kalbs-Coteletten naturell ⁴ | Côtelettes de veau naturelles | Veal-cutlets natural |
| Kalbs-Coteletten panirt | Côtelettes de veau panées | Veal-cutlets breaded |
| Kalbs-Coteletten en papillotes ⁵ | Côtelettes de veau en papillotes | Veal-cutlets en papillotes |
| Kalbs-Coteletten à la jardinière ⁶ | Côtelettes de veau à la jardinière | Veal-cutlets with vegetables |
| Kalbs-Coteletten à la financière ⁷ | Côtelettes de veau à la financière | Veal-cutlets financière style |
| Kalbs Coteletten mit Champignons ⁸ | Côtelettes de veau aux champignons | Veal-cutlets with mushrooms |
| Kalbs-Coteletten mit Tomaten ⁹ -Sauce | Côtelettes de veau à la sauce tomate | Veal-cutlets with tomato-sauce |
| Kalbs-Coteletten aux fines herbes ¹⁰ | Côtelettes de veau aux fines herbes | Veal-cutlets with fine herbs |

1. Mit feinen Kräutern. 2. Mit feiner Würze gefüllt. 3. Mit Krebsbutter. 4. Unpanirt und ohne Sauce. 5. In Papierhülsen. 6. Mit jungen Gemüse. 7. Mit feinen Gemüsen. 8. Mit Erdschwämmen. 9. Goldäpfel-Sauce. 10. Mit feinen Kräutern.

| | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------|
| Kalbs-Coteletten à la milanaise ¹ | Côtelettes de veau à la milanaise | Veal-cutlets milan-aise style |
| Kalbs-Coteletten à la St. Cloud ² | Côtelettes de veau à la St. Cloud | Veal-cutlets St. Cloud style |
| Kalbs-Blanquett ³ | Blanquette de veau | Veal-stew |
| Kalbsfüsse gebacken | Pieds de veau frits | Fried calf's-feet |

XII. Abtheilung.

Hammelfleisch

Mutton

Mouton

| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Hammelfleisch mit Weisskraut | Mouton aux choux-blanc | Mutton with white cabbage |
| Hammelfleisch mit Zwiebeln | Mouton aux oignons | Mutton with onions |
| Hammelbrust mit Kartoffeln | Poitrine de mouton aux pommes de terre | Shoulder of mutton with potatoes |
| Hammelbrust gefüllt | Poitrine de mouton farcie | Shoulder of mutton stuffed |
| Hammelbrust mit Bohnen | Poitrine de mouton aux haricots | Shoulder of mutton with French beans |
| Hammelbrust mit Tomaten ⁴ -Sauce | Poitrine de mouton à la sauce tomate | Shoulder of mutton with tomato-sauce |
| Hammelbrust mit pikanter Sauce | Poitrine de mouton à la sauce piquante | Shoulder of mutton with sharp sauce |
| Hammelbrust mit Oliven | Poitrine de mouton aux olives | Shoulder of mutton with olives |
| Hammel-Coteletten naturell ⁵ | Côtelettes de mouton aux naturel | Plain mutton-chops |
| Hammel-Coteletten à la jardinière ⁶ | Côtelettes de mouton à la jardinière | Muttons cultets à la jardinière |
| Hammel-Coteletten en papillotes ⁷ | Côtelettes de mouton en papillotes | Mutton-cutlets en papillotes |

1. Auf mailändische Art. 2. Auf St. Cloud Art. 3. Kalbsragoût. 4. Gold-äpfel-Sauce. 5. Ohne Sauce. 6. Mit jungen Gemüsen. 7. In Papierhülsen.

| | | |
|--|--|---|
| Hammel-Coteletten mit Tomaten ¹ - Sauce | Côtelettes de mouton à la sauce tomate | Mutton-cutlets with tomato-sauce |
| Hammel - Coteletten à la maître d'hôtel ² | Côtelettes de mouton à la maître d'hôtel | Mutton-cutlets maître d'hôtel style |
| Hammel-Coteletten mit Zwiebel-Purée | Côtelettes de mouton à la Soubise | Mutton-cutlets with mashed onions |
| Hammel-Coteletten à la Nelson ³ | Côtelettes de mouton à la Nelson | Mutton-cutlets Nel- son style |
| Hammel-Coteletten panirt | Côtelettes de mouton panées | Mutton-cutlets brea- ded |
| Hammel-Coteletten geröstet | Côtelettes de mouton grillées | Mutton-cutlets broi- led |
| Hammel-Rücken | Selle de mouton | Saddle of mutton |
| Hammelrücken ge- schmort | Selle de mouton braisé | Braised saddle of mutton |
| Hammelkeule ge- schmort | Gigot de mouton à la sept heures | Stewed leg of mutton |
| Hammel-Keule eng- lisch | Gigot de mouton à l'anglaise | Boiled leg of mutton |
| Hammelkeule mit spanischer Sauce | Gigot de mouton à l'espagnole | Leg of mutton spa- nish style |
| Hammelkeule en chevreuil ⁴ | Gigot de mouton en chevreuil | Leg of mutton venison style |
| Hammelkeule (na- turell) mit Capern- Sauce | Gigot de mouton (bouillé) sauce câpres | Leg of mutton boiled with caper-sauce |
| Hammelbraten | Gigot de mouton à la bourgeoise | Roast mutton |
| Hammelnieren mit Champagner- Sauce | Rognons de mouton aux vin de Cham- pagne | Kidneys with cham- paigne-sauce |
| Hammelnieren ge- röstet | Rognons de mouton à la brochette | Broiled kidneys |
| Hammelnieren mit Madeira | Rognons de mouton aux vin de madère | Kidneys with ma- deira-sauce |
| Hammelnieren mit Trüffeln | Rognons de mouton aux truffes | Kidneys with truffles |
| Hammelzungen mit Gemüse | Langues de mouton aux légume | Mutton tongues with vegetables |

1. Mit Goldäpfel-Sauce. 2. Auf Haushofmeister-Art. 3. Auf Nelson-Art.
4. Auf Wildpret-Art.

| | | |
|---|--|---------------------------------|
| Hammelzungen à la française ¹ | Langues de mouton à la française | Mutton tongues French style |
| Hammelzungen mit Remouladen ² -Sauce | Langues de mouton à la sauce remoulade | Mutton tongues with sharp sauce |
| Hammel-Filet ³ à la Soubise ⁴ | Filet de mouton à la Soubise | Fillet of mutton Soubise style |
| Hammel-Ragoût | Ragoût de mouton | Mutton stew |

XIII. Abtheilung.

Lamm

Lamb

Agneau

| | | |
|--|--|---|
| Lamm-Coteletten à la Toulouse ⁵ | Côtelettes d'agneau à la Toulouse | Lamb-cutlets Toulouse style |
| Lamm-Coteletten à la française | Côtelettes d'agneau à la française | Lamb-cutlets French style |
| Lamm-Coteletten à la Parme ⁶ | Côtelettes d'agneau à la Parme | Lamb-cutlets à la Parme |
| Lamm-Coteletten au Maréchal ⁷ | Côtelettes d'agneau au Maréchal | Lamb-cutlets Maréchal style |
| Lamm-Coteletten mit Sauerampfer-Purée ⁸ | Côtelettes d'agneau à la purée d'oseille | Lamb-cutlets with mashed sorrel |
| Lamm-Coteletten mit grünen Erbsen | Côtelettes d'agneau aux petits pois | Lamb-cutlets ⁹ with green peas |
| Lammfleisch gebacken | Agneau frit | Fried lamb |
| Lammkeule mit Pfeffermünz-Sauce | Gigot d'agneau | Leg of lamb with mint sauce |
| Lammschnitzel à la Toulouse | Epigramme à la Toulouse | Epigramme Toulouse style |
| Lammnieren gebraten | Rognons d'agneau rôtis | Roasted lamb-kidneys |

1. Auf französische Art. 2. Kalte Senf-Sauce. 3. Hammellende. 4. Zwiebelmus. 5. Mit weisser Sauce. 6. Mit Parmesankäse panirt. 7. Auf Marschall-Art. 8. Mus. 9. Lamb-chops ist eben so richtig als Lamb-cutlets.

XIV. Abtheilung.

Schweinefleisch

Pork

Porc*

| | | |
|--|--|--|
| Schweinskopf gefüllt | Tête de cochon farcie | Stuffed pig's-head |
| Schweinsfüsse (Schweinsknochen) mit Sauerkraut u. Erbsen-Purée ¹ | Pieds de porc à la choux-croûte et purée de pois | Pork's feet with sour-croûte and mashed peas |
| Schweins-Coteletten mit Kartoffeln | Côtelettes de porc aux pommes de terre | Pork-cutlets with potatoes |
| Schweins-Coteletten mit Sauerkraut | Côtelettes de porc à la chou-croûte | Pork-cutlets with sour-croûte |
| Schweinsbraten | Cuissot de porc | Roast-pork |
| Span-Ferkel gebraten | Cochon du lait rôti | Sucking pig roasted |
| Schinken, westfäl., mit Spargel | Jambon de Westphalie aux asperges | Westphalia ham with asparagus |
| Schinken, westfäl., geröstet | Jambon de Westphalie grillé | Roasted ham |
| Schinken geröstet mit gebratenen Eiern | Jambon grillé aux œufs frits | Fried ham with fried eggs |
| Schinken gekocht | Jambon cuit | Boiled ham |
| Schinken in Burgunderwein | Jambon au vin de Bourgogne | Ham in Burgundy-wine |
| Bratwürste mit Kartoffeln | Saucisses aux pommes de terre | Sausages with potatoes |
| Bratwürste mit Sauerkraut | Saucisses à la chou-croûte | Sausages with sour-croûte |
| Bratwürste mit Trüffeln | Saucisses aux truffes | Sausages with truffles |

1. Erbsenmus.

* Wird auch mit der Bezeichnung „cochon“ aufgeführt.

XV. Abtheilung.

Wildpret

Game

Gibier

Hirsch

Deer

Cerf

| | | |
|-------------------|-----------------|-------------------|
| Hirschziemer | Cimier de cerf | Saddle of venison |
| Hirschkeule | Cuissot de cerf | Haunch of deer |
| Hirschbraten | Cerf rôti | Venison |
| Hirschrücken | Filet de cerf | Fillet of deer |
| Hirschpfeffer | Ragoût de cerf | Stewed cerf |
| Hirschkalbsrücken | Filet de faon | Fillet of fawn |

XVI. Abtheilung.

Reh

Roe

Chevreuil

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
| Rehziemer | Quartier de chevreuil | Saddle of venison |
| Rehrücken | Selle de chevreuil | Saddle of roe |
| Rehbraten | Cuissot de chevreuil rôti | Roasted roe |
| Rehkeule | Gigot de chevreuil | Haunch of roe |
| Reh-Coteletten mit Tomaten ¹ -Sauce | Côtelettes de che- vreuil à la sauce tomate | Cutlets of roe with tomato-sauce |
| Reh-Coteletten ge- röstet | Côtelettes de che- vreuil grillées | Broiled cutles of roe |
| Rehschnitzel mit Trüffeln | Escalopes de che- vrette aux truffes | Escalopes of roe with truffles |

1. Goldäpfel-Sauce

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Rehschnitzel à la jardinière ¹ | Escalopes de chevreuil à la jardinière | Escalopes of roe jardinière style |
| Rehschnitzel mit Champignons ² | Escalopes de chevreuil aux champignons | Escalopes of roe with mushrooms |
| Rehschnitzel à la financière ³ | Escalopes de chevreuil à la financière | Escalopes of roe financière style |
| Rehpfeffer à la chasseur ⁴ | Civet de chevreuil à la chasseur | Stew of roe |
| Reh-Fricandeau | Noix de chevreuil | Roe-fricandeau |

XVII. Abtheilung.

Gemse

Chamois

Chamois

| | | |
|------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Gemsrücken | Filet de chamois rôti | Roasted saddle of chamois |
| Gemse à la tyrolienne ⁵ | Chamois à la tyrolienne | Chamois goat Tyrolienne style |
| Gemspfeffer | Civet de chamois | Stew of chamois |

XVIII. Abtheilung.

Hase

Hare

Lièvre

| | | |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Hase gebraten | Lièvre rôti | Roasted hare |
| Hasen-Coteletten aux fines herbes ⁶ | Côtelettes de Lièvre aux fines herbes | Hare-cutles with fine herbs |
| Hasenschnitzel | Escalopes de lièvre | Escalopes of hare |
| Hasenschnitzel aux fines herbes | Escalopes de lièvre aux fines herbes | Escalopes of hare with fine herbs |

1. Mit jungen Gemüsen. 2. Mit Erdschwämmen. 3. Mit feinen Gemüsen.
4. Auf Jäger Art. 5. Auf Tyroler Art. 6. Mit feinen Kräutern.

| | | |
|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Hasenschnitzel mit Trüffeln | Escalopes de lièvre aux truffes | Escalopes of hare with truffles |
| Hasenpfeffer | Civet de lièvre | Hare foot |

XIX. Abtheilung.

Kaninchen

Rabbit

Lapin

| | | |
|------------------------------------|--------------------|----------------|
| Kaninchenbraten | Lapin rôti | Roasted rabbit |
| Braunes Fricassée von Kaninchen | Gibelotte de lapin | Stewed rabbit |
| Weisses Fricassée von Kaninchen | Fricassée de lapin | Stewed rabbit |

XX. Abtheilung.

Wildschwein

Wild boar

Sanglier

| | | |
|--|--|---|
| Wildschweinskopf gefüllt | Hure de sanglier | Wild boar's head stuffed |
| Wildschweins - Cote- letten mit Zwiebel- Sauce | Côtelettes de sang- lier à la sauce Robert | Cutlets of wild boar with sauce Robert |
| Wildschweinskeule in Burgunderwein | Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne | Leg of wild boar with burgundy-wine |
| Wildschweinskeule à l'allemande ¹ | Cuisse de sanglier à l'allemande | Leg of wild boar German style |
| Wildschweinspfeffer | Cuisse de sanglier en civet | Stewed boar |

1. Auf deutsche Art.

XXI. Abtheilung.

Geflügel

Poultry

De la volaille

Rebhuhn (Feldhuhn)

Partridge

Perdreaux

| | | |
|--|---|--|
| Rebhuhn gebraten | Perdreaux rôtis | Roasted partridge |
| Salmy ¹ von Rebhuhn | Salmy de perdreaux | Salmy of partridge |
| Rebhuhn m. Trüffeln | Perdreaux aux truffes | Truffled partridge |
| Rebhuhnbrust mit Trüffeln gespickt | Filet de perdreaux à la prince Pückler | Fillet of partridge Prince Pückler style |
| Rebhuhn gefüllt in Aspic ² | Galantine de per- dreaux en aspic | Galantine of par- tridge en aspic |

XXII. Abtheilung.

Fasan

Pheasant

Faisan

| | | |
|-------------------------------------|---|--|
| Fasanenbraten | Faisan rôti | Roasted pheasant |
| Fasan am Spiess ge- braten | Faisan à la broche | Pheasant English style |
| Fasanenbrüste mit Trüffeln | Filets de faisans aux truffes | Fillets of pheasant with truffles |
| Fasan mit Trüffeln | Faisan aux truffes | Pheasant w. truffes |
| Fasan mit Austern und Sauerkraut | Faisan à la chou- croûte et aux huitres | Pheasant with oys- ters and sour- croûte |
| Fasan mit Oliven | Faisan aux olives | Pheasant with olives |
| Salmy ¹ von Fasan | Salmy de faisans | Salmy of pheasant |
| Fasanenschenkel mit Linsenmus | Quisses de Faisan à la purée de len- tilles | Leg of pheasant with mashed lentils |

1. Ragoût. 2. Sülze.

XXIII. Abtheilung.

Auerhahn. Birkhuhn**Wood-cock****Coq de bruyère. Coq de bois**

| | | |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------|
| Auerhahn gebraten | Coq de bruyère rôti | Roasted wood-cock |
| Auerhahn in Aspic ¹ | Coq de bruyère en aspic | Wood-cock en aspic |
| Birkhuhnbraten | Coq de bois rôti | Roasted wood-cock |
| Birkhuhn in Aspic | Coq de bois en aspic | Wood-cock en aspic |

XXIV. Abtheilung.

Schnepfen**Snipes****Bécasses**

| | | |
|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Schnepfen gebraten | Bécasses rôties | Roasted snipes |
| Salmy ² von Schnepfen | Salmy de bécasses | Salmy of snipes |
| Schnepfen mit Trüffeln gefüllt | Bécasses farcies aux truffes | Snipes stuffed with truffles |
| Schnepfenbrod | Pain de bécasses | Toast of snipes |

XXV. Abtheilung.

Krammetsvogel**Field-fare****Grive**

| | | |
|--|------------------------|---------------------------|
| Krammetsvögel gebraten | Grives rôties | Roasted field-fare |
| Salmy ² von Krammetsvögeln | Salmy de grives | Salmy of field-fare |
| Krammetsvögel mit Trüffeln | Grives aux truffes | Field-fare with truffles |
| Krammetsvögel mit Champignons ³ | Grives aux champignons | Field-fare with mushrooms |
| Krammetsvögelbrod | Pain de grives | Toast of field-fare |

1. Sülze. 2. Ragoût. 3. Mit Erdschwämmen.

XXVI. Abtheilung.

| Wachtel | | Quail |
|--|--------------------------|-------------------------|
| | Caille | |
| Wachteln gebraten | Cailles rôties | Roasted quails |
| Wachteln au chasseur ¹ | Cailles au chasseur | Quails huntsman's style |
| Wachteln à la jardinière ² | Cailles à la jardinière | Quails jardinière style |
| Wachteln à la financière ³ | Cailles à la financière | Quails financière style |
| Wachteln aux fines herbes ⁴ | Cailles aux fines herbes | Quails with fine herbs |
| Salmy ⁵ von Wachteln | Salmy de cailles | Salmy of quails |

XXVII. Abtheilung.

| Lerchen | | Larks |
|----------------------|------------------------|---------------------|
| | Mauviettes | |
| Lerchen gebraten | Mauviettes rôties | Roasted larks |
| Lerchen mit Trüffeln | Mauviettes aux truffes | Larks with truffles |

XXVIII. Abtheilung.

| Kapaun | | Capon |
|-------------------------------------|------------------------|----------------------|
| | Chapon | |
| Kapaun gebraten | Chapon rôti | Roasted capon |
| Kapaun mit Trüffeln | Chapon aux truffes | Capon with truffles |
| Kapaun mit Champignons ⁶ | Chapon aux champignons | Capon with mushrooms |

1. Auf Jäger-Art. 2. Mit jungen Gemüsen. 3. Mit feinen Gemüsen. 4. Mit feinen Kräutern. 5. Ragoût. 6. Mit Erdschwämmen.

| | | |
|--|--------------------------------------|------------------------------------|
| Kapaun mit Tomaten ¹ -Sauce | Chapon à la sauce tomate | Capon with tomato-sauce |
| Kapaun braisé ² | Chapon braisé | Braised capon |
| Blanquette ³ von Kapaun | Blanquette de chapon | Fricassée of capon |
| Blanquette von Kapaun mit Champignons ⁴ | Blanquette de chapon aux champignons | Fricassée of capon with mushrooms |
| Blanquette von Kapaun mit Trüffeln | Blanquette de chapon aux truffes | Fricassée of capon with truffles |
| Blanquette von Kapaun mit grünen Erbsen | Blanquette de chapon aux petits pois | Fricassée of capon with green peas |

XXIX. Abtheilung.

Huhn

Fowl (Chicken)

Poulet

| | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Huhn mit Reis | Poulet au riz | Chicken plain boiled with rice |
| Huhn gebraten | Poulet rôti | Roast chicken (or roast fowl) |
| Junges Huhn (Hähnchen) | Jeune poulet | Spring chickens |
| Ein halbes Huhn gebraten | Demi poulet rôti | Half a chicken roasted |
| Huhn mit Champignons | Poulet aux champignons | Fowl with mushrooms |
| Huhn mit Trüffeln | Poulet aux truffes | Fowl with truffles |
| Huhn à la Marengo ⁵ | Poulet à la Marengo | Fowl Marengo style |
| Fricassée ⁶ von Huhn | Poulet en fricassée | Stewed chicken |
| Fricassée von Huhn mit Champignons | Poulet en fricassée aux champignons | Stewed chicken with mushrooms |
| Hühnchen gebacken | Horly de poulets | Horly of chicken |
| Hühnerbrüstchen gespickt mit Trüffeln | Filets de poulets à la Vopallière | Fillets of chicken Vopallière style |

1. Mit Goldäpfel-Sauce. 2. Geschmort. 3. Ragoût. 4. Erdschwämme. 5. Auf Marengo-Art. 6. Eingemachtes Huhn.

| | | |
|--|---|--|
| Hühnerbrüstchen à la Cardinal ¹ | Filets de poulets à la cardinal | Fillets of chickens Cardinal style |
| Hühnerbrüstchen m. grünen Erbsen | Filets de poulets aux petits pois | Fillets of chickens with green peas |
| Hühnerbrüstchen sauté mit Trüffeln | Sauté de filets de poulets aux truffes | Stewed fillets of chickens with truffles |
| Hühnerbrüstchen sauté mit Champignons ² | Sauté de filets de poulets aux champignons | Stewed fillets of chickens with mushrooms |
| Hühnerbrüstchen sauté mit Austern-Sauce | Sauté de filets de poulets à la sauce aux huîtres | Stewed fillets of chickens with oyster-sauce |
| Hühnerbrüstchen sauté à la reine ³ | Sauté de filets de poulets à la reine | Stewed fillets of chickens à la reine style |
| Hühner-Majonaise ⁴ | Majonaise de poulets | Majonaise of chickens |

XXX. Abtheilung.

Taube

Pigeon

Pigeon

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Tauben gebraten | Pigeons rôtis | Roasted pigeons |
| Tauben gefüllt | Pigeons farcis | Stuffed pigeons |
| Tauben mit Oliven | Pigeons aux olives | Pigeons with olives |
| Tauben à la jardinière ⁵ | Pigeons à la jardinière | Pigeons jardinière style |
| Tauben mit grünen Erbsen | Pigeons aux petits pois | Pigeons with green peas |
| Tauben mit Spargelspitzen | Pigeons aux pointes d'asperge | Pigeons with points of asparagus |
| Tauben à la matelote ⁶ | Pigeons à la matelote | Pigeons matelote style |
| Tauben in Compot ⁷ | Pigeons en compôte | Pigeons compote style |
| Tauben-Coteletten | Côtelettes de pigeons | Pigeon-cutlets |

1. Auf Cardinal-Art. 2. Erdschwämme. 3. Mit Königin-Sauce. 4. Mit dicker Essig- und Oelsauce. 5. Mit jungen Gemüsen. 6. Auf Matrosen-Art. 7. In eingemachtem Obst.

XXXI. Abtheilung.

Truthahn

Turkey

Dindon

| | | |
|--|---------------------------------|------------------------------------|
| Truthahn gebraten | Dindon rôti | Roast turkey |
| Truthahn gefüllt mit Trüffeln | Dindon farci aux truffes | Stuffed turkey with truffles |
| Gefüllter Truthahn kalt | Galantine de dindon | Galantine of turkey |
| Truthahnbrüstchen à la jardinière ¹ | Filet de dindon à la jardinière | Fillets of turkey jardinière style |
| Truthahnbrüstchen gespickt mit Trüffeln | Filet de dindon à la St.-Cloud | Fillets of turkey St.-Cloud style |
| Truthahnbrüstchen mit Nudeln | Filets de dindon à la Pompadour | Fillets of turkey Pompadour style |
| Truthahnbrüstchen à la Cardinal ² | Filets de dindon à la cardinal | Fillets of turkey Cardinal style |
| Blanquette ³ von Truthahn | Blanquette de dindon | Blanquette or fricassée of turkey |
| Gehacktes von Truthahn | Hachis de dindon | Hashed turkey |
| Truthahn auf englische Art | Dindon à l'anglaise | Turkey English style |
| Truthahnschenkel geröstet | Cuisses de dindon grillées | Broiled leg of turkey |

XXXII. Abtheilung.

Gans

Goose

Oie

| | | |
|---|----------------------------|-------------------------------|
| Gänsebraten | L'oie rôtie | Roasted goose |
| Gans gefüllt | L'oie farcie | Stuffed goose |
| Gänseleber mit Trüffeln | Foie d'oie à la St.-Cloud | Goose's-liver St.-Cloud style |
| Gänseleber à la financière ⁴ | Foie d'oie à la financière | Goose's-liver à la financière |

1. Mit jungen Gemüsen. 2. Auf Cardinal-Art. 3. Ragott. 4. Mit feinen Gemüsen.

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Gänseklein | Petite oie | Giblets |
| Strassburger Gänse- leber-Pastete | Terrine de foie d'oie grasse de Strass- bourg | Pie of fat goose- liver Strassbourg style |
| Gänseschwarz | Petite oie ¹ | Giblets ² |
| Junge Gans | L'oie jeune | Young goose |

XXXIII. Abtheilung.

Ente

Duck

Canard (Caneton)*

| | | |
|---|---------------------------------|---------------------|
| Ente gebraten | Canard (caneton) rôti | Roasted duck |
| Ente mit Oliven | Canard aux olives | Duck with olives |
| Ente mit Kastanien- Purée ³ | Canard à la purée de marrons | Duck with chestnuts |
| Salmy von Ente | Salmy de canard | Salmy of duck |

XXXIV. Abtheilung.

Compot

Compots

Compotes

| | | |
|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Aepfelmus | Marmelade de pom- mes | Marmelade of apples |
| Aepfel-Compot | Compote de pommes | Compot of apples |
| Aprikosen-Compot | Compote d'abricots | Compot of apricots |
| Birnen-Compot | Compote de poires | Compot of pears |
| Erdbeeren-Compot | Compote de fraises | Compot of strawber- ries |
| Himbeeren-Compot | Compote de fram- boises | Compot of raspber- ries |
| Johannisbeer-Com- pot | Compote de gro- seilles | Compot of currants |

1. Préparée avec le sang d'oie. 2. Dressed with a black sauce. 3. Mus.
* Dieselbe Art und Weise bezieht sich auch auf die wilde Ente.

| | | |
|-------------------|-----------------------|----------------------|
| Kirschen-Compot | Compote de cerises | Compot of cherries |
| Mirabellen-Compot | Compote de mirabelles | Compot of mirabelles |
| Orangen-Compot | Compote aux oranges | Compot of oranges |
| Pflaumen-Compot | Compote de prun-eaux | Compot of prunes |
| Pfirsich-Compot | Compote de pêches | Compot of peaches |
| Pflaumenmus | Marmelade de prunes | Marmelade of plums |

XXXV. Abtheilung.

Eierspeisen

Eggs

Des œufs

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Weiche Eier | Oeufs à la coque (mollet) | Soft boiled eggs |
| Harte Eier | Oeufs à la coque (durs) | Hard boiled eggs |
| Verlorene Eier | Oeufs pochés | Poached eggs |
| Verlorene Eier mit Jus ¹ | Oeufs pochés au jus | Poached eggs with gravy |
| Verlorene Eier mit Spinat | Oeufs pochés aux épinards | Poached eggs with spinage |
| Verlorene Eier mit Sauerampfer-Purée ² | Oeufs pochés à la purée d'oseille | Poached eggs with mashed sorrel |
| Geperlte Eier | Oeufs perlés | Pearled eggs |
| Rühreier | Oeufs brouillés | Scrambled eggs |
| Rühreier mit Schinken | Oeufs brouillés au jambon | Scrambled eggs with ham |
| Rühreier mit geräuchertem Lachs | Oeufs brouillés au Saumon du Rhin fumé | Scrambled eggs with smoked salmon |
| Rühreier mit Sardellen | Oeufs brouillés aux anchois | Scrambled eggs with anchovis |
| Rühreier mit Trüffeln | Oeufs brouillés aux truffes | Scrambled eggs with truffles |

1. Rindfleischsaft. 2. Mus.

| | | |
|---|---------------------------------|------------------------------------|
| Rühreier mit Salami ¹ | Oeufs brouillés au salami | Scrambled eggs with salami |
| Rühreier auf Schweizer Art | Oeufs brouillés à la Suisse | Scrambled eggs Swiss style |
| Omelette ² naturell | Omelette naturelle | Omelette plain |
| Omelette mit Zucker | Omelette au sucre | Omelette with sugar |
| Omelette aux confitures ³ | Omelette aux confitures | Omelette with confitures or sweets |
| Omelette aux fines herbes ⁴ | Omelettes aux fines herbes | Omelette with fine herbs |
| Omelette mit Schinken | Omelette au jambon | Omelette with ham |
| Omelette mit Käse | Omelette au fromage | Omelette with cheese |
| Omelette mit Hammelnieren | Omelette aux rognons | Omelette with kidneys |
| Omelette mit Trüffeln | Omelette aux truffes | Omelette with truffes |
| Omelette mit Spargel | Omelette aux pointes d'asperge | Omelette with points of asparagus |
| Omelette mit geräuch. Rheinlachs | Omelette au saumon du Rhin fumé | Omelette with smoked salmon |
| Omelette mit Spinat | Omelette aux épinards | Omelette with spinach |
| Omelette mit Sauerampfer-Purée ⁵ | Omelette à la purée d'oseille | Omelette with mashed sorrel |
| Omelette mit Speck | Omelette au lard | Omelette with bacon |
| Eier auf Butter (Ochsenaugen) | Oeufs à l'œil de bœuf | Fried eggs in butter |
| Eier gebacken | Oeufs frits | Fried eggs |

1. Italienische Wurst. 2. Eierkuchen. 3. Mit eingemachtem Obst. 4. Mit feinen Kräutern. 5. Mus.

XXXVI. Abtheilung.

Mehlspeisen

Sweets

Mets de farine (Entremets)

Puddings

Puddings

Poudings

| | | |
|---------------------------|----------------------------|----------------------|
| Aprikosen-Pudding | Pouding aux abricots | Apricots-pudding |
| Aepfel-Pudding | Pouding de pommes | Apple-pudding |
| Berliner-Pudding | Pouding à la berlinoise | Pudding Berlin style |
| Cabinets-Pudding | Pouding de cabinet | Bread-pudding |
| Chocoladen-Pudding | Pouding au chocolat | Chocolate-pudding |
| Diplomaten-Pudding | Pouding Diplomate | Diplomate-pudding |
| Kartoffel-Pudding | Pouding de pommes de terre | Potatoes-pudding |
| Englischer Pudding | Pouding à l'anglaise | English-pudding |
| Gries-Pudding | Pouding de semoule | Pudding of grit |
| Kirschen-Pudding | Pouding aux cerises | Cherries-pudding |
| Kastanien-Pudding | Pouding aux marrons | Chestnut-pudding |
| Mandel-Pudding | Pouding aux amandes | Almonds-pudding |
| Macaroni-Pudding | Pouding aux macaronis | Macaroni-pudding |
| Orangen-Pudding | Pouding à l'orange | Orange-pudding |
| Plum-Pudding ¹ | Plum-Pouding | Plum-pudding |
| Pfirsich-Pudding | Pouding aux pêche | Peaches-pudding |
| Pudding à la Cavour | Pouding à la Cavour | Cavour-pudding |
| Pudding à la Princesse | Pouding à la Princesse | Princess-pudding |
| Richelieu-Pudding | Pouding à la Richelieu | Richelieu-pudding |
| Reis-Pudding | Pouding au riz | Rice-pudding |
| Sago-Pudding | Pouding au sagou | Sago-pudding |

1. Englische National-Mehlspeisen.

| | | |
|----------------------|------------------------|-----------------------|
| Schwarzbrod-Pudding | Pouding au pain-bis | Brown-bread-pudding |
| Schwedischer Pudding | Pouding à la suédoise | Pudding Swedish style |
| Tapioca-Pudding | Pouding au tapioca | Tapioca-pudding |
| Vanille-Pudding | Pouding à la vanille | Vanille-pudding |
| Wiener Pudding | Pouding á la viennoise | Vienne-pudding |

XXXVII. Abtheilung.

Kalte Puddings

Cold puddings. Pies

Poudings froids

| | | |
|----------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Ananas-Pudding | Pouding froid d'ananas | Cold ananas-pudding |
| Aepfel-Pudding | Pouding de pommes | Apple-pudding (or pie) |
| Aprikosen-Pudding | Pouding froid d'abricots | Cold apricots-pudding |
| Birnen-Pudding | Pouding froid de poires | Cold pears-pudding |
| Cabinets-Pudding | Pouding froid de cabinet | Cold bread-pudding |
| Chocoladen-Pudding | Pouding froid au chocolat | Cold chocolate-pudding |
| Erdbeer-Pudding | Pouding aux fraises | Cold strawberries-pudding |
| Reis-Pudding | Pouding de riz froid | Cold rice-pudding |
| Reis-Pudding mit Ananas | Pouding de riz froid à l'ananas | Cold rice-pudding with ananas |
| Reis-Pudding mit Aprikosen | Pouding froid de riz aux abricots | Cold rice-pudding with apricots |
| Malteser-Reis-Pudding | Pouding froid Malte | Cold pudding Malte style |
| Nesselrode-Pudding | Pouding froid à la Nesselrode | Nesselrode-pudding |

XXXVIII. Abtheilung.

Aufläufe

Soufflés

Soufflés

| | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Aepfel-Auflauf | Soufflé aux pommes | Soufflé of apples |
| Aprikosen-Auflauf | Soufflé aux abricots | Soufflé of apricots |
| Auflauf von gerösteten Haselnüssen | Soufflé aux avelines grillées | Soufflé of fried hazelnuts |
| Auflauf von Orangenblüthen | Soufflé aux fleurs d'orange | Soufflé aux fleurs d'orange |
| Auflauf mit Mandeln | Soufflé aux amandes | Soufflé of almonds |
| Erdbeeren-Auflauf | Soufflé aux fraises | Soufflé of strawberries |
| Griesmehl-Auflauf | Soufflé à la semoule | Soufflé à la semoule |
| Kartoffelmehl-Auflauf | Soufflé de fécule de pommes de terre | Soufflé de fécule of potatoes |
| Kastanien-Auflauf | Soufflé aux marrons | Soufflé of chestnuts |
| Marasquino-Auflauf | Soufflé au marasquin | Soufflé of marasquino |
| Johannisbeer-Auflauf | Soufflé aux groseilles | Soufflé of currants |
| Punsch-Auflauf | Soufflé au ponche | Soufflé of punch |
| Reis-Auflauf | Soufflé au riz | Soufflé of rice |
| Thee-Auflauf | Soufflé au thé | Soufflé of tea |
| Kaffee-Auflauf | Soufflé au café | Soufflé of coffee |
| Orangen-Auflauf | Soufflé à l'orange | Soufflé of oranges |
| Sago-Auflauf | Soufflé au sago | Soufflé of sago |
| Vanillen-Auflauf | Soufflé à la vanille | Soufflé of vanille |

XXXIX. Abtheilung.

Omelettes soufflées (Aufläufe) Omelettes soufflées**Omelettes soufflées**

| | | |
|--|--|--|
| Omelettes soufflées ¹ mit Vanille. | Omelettes soufflées à la vanille | Omelettes soufflées with vanille |
| Omelettes soufflées mit Chocolate | Omelettes soufflées au chocolat | Omelettes soufflées with chocolate |
| Omelettes soufflées mit Orangen- blüthen | Omelettes soufflées aux fleurs d'orange | Omelettes soufflées aux fleurs d'orange |
| Omelettes soufflées mit Marasquino | Omelettes soufflées au marasquin | Omelettes soufflées with marasquino |
| Wiener Omelettes soufflées | Omelettes soufflées à la viennoise | Omelettes soufflées Vienna style |
| Schwedische Ome- lettes soufflées | Omelettes soufflées suédoises | Omelettes soufflées Swedish style |

XL. Abtheilung.

Charlotten**Charlottes****Des charlottes**

| | | |
|---------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Aepfel-Charlotte | Charlotte de pommes | Charlotte of apples |
| Aprikosen-Charlotte | Charlotte d'abricots | Charlotte of apricots |
| Birnen-Charlotte | Charlotte de poires | Charlotte of pears |
| Deutsche Charlotte | Charlotte à l'alle- mande | German charlotte |
| Erdbeer-Charlotte | Charlottes aux fraises | Charlotte of straw- berries |
| Makronen-Charlotte | Charlotte aux maca- rons | Charlotte of maca- rons |
| Russische Charlotte | Charlotte russe | Charlotte Russian style |

1. Eierkuchen-Auflauf.

XLI. Abtheilung.

Beignets

Fritters

| | Beignets | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Beignets ¹ von Aepfeln | Beignets de pommes | Apple-fritters |
| Beignets von Apri- kosen | Beignets d'abricots | Apricot-fritters |
| Beignets von Zwetschgen | Beignets de prunes | Plum-fritters |
| Wiener Beignets | Beignets à la vien- noise | Vienna-fritters |
| Beignets soufflés mit Vanille | Beignets soufflés à la vanille | Beignets soufflés with vanille |

XLII. Abtheilung.

Diverse Crêmes

Creams

| | Des crêmes | |
|--|--------------------------------------|---|
| Cacao-Crême ² in kleinen Gläsern | Petits pots de crème au cacao | Cacao-cream in glas- ses |
| Chocoladen-Crême | Petits pots de crème au chocolat | Chocolate-cream in glasses |
| Marasquino-Crême | Petits pots de crème au marasquin | Marasquino-cream |
| Kaffee-Crême | Petits pots de crème au café | Coffee-cream |
| Thee-Crême | Crême au thé | Tea-cream |
| Crême, geschlagener mit Himbeeren | Crême fouettée aux framboises | Crême fouettée with raspberries |
| Crême, geschlagener mit Erdbeeren | Crême fouettée aux fraises | Crême fouettée with strawberries |
| Bavaroise ³ von Cho- colade | Bavaroise au choco- lat | Cream of chocolate Bavarian style |
| Bavaroise von Erd- beeren | Bavaroise aux fraises | Cream of strawber- ries Bavarian style |
| Bavaroise von Hasel- nüssen | Bavaroise aux avelines | Crême of hazel-nut Bavarian style |

1. Krapfen. 2. Rahm. 3. Bairischer Rahm.

| | | |
|-----------------------------|-------------------------------|--|
| Bavaroise von Kaffee | Bavaroise au café | Cream of mocca Bavarian style |
| Bavaroise von Thee | Bavaroise au thé | Cream of tea Bavarian style |
| Bavaroise von Orangenblüthe | Bavaroise à la fleur d'orange | Cream of orange-flowers Bavarian style |
| Bavaroise v. Vanille | Bavaroise à la vanille | Cream of vanille Bavarian style |

XLIII. Abtheilung.

Backwerk

Pastry

Pâtisserie

Torten

Tarts

Tourtes

| | | |
|------------------------------------|------------------------|----------------------|
| Brüsseler Torte | Tourte de Bruxelles | Tart Brussels style |
| Citronen-Torte | Tourte au citron | Lemon-tart |
| Chocoladen-Torte | Tourte au chocolat | Chocolate-tart |
| Mandel Torte | Tourte aux amandes | Almond-tart |
| Marasquino-Torte | Tourte au marasquin | Marasquino-tart |
| Englische Torte | Tourte à l'anglaise | English tart |
| Orangen-Torte | Tourte à l'orange | Orange-tart |
| Rahm-Torte | Tourte à la crème | Cream-tart |
| Russische Torte | Tourte russe | Tart Russian style |
| Sächsische Torte | Tourte à la Saxonne | Tart Saxon style |
| Sand-Torte | Tourte sableuse | Tart sableuse |
| Torte à l'empereur ¹ | Tourte à l'empereur | Tarte à l'empereur |
| Torte à la reine ² | Tourte à la reine | Tart à la reine |
| Torte au prince Royal ³ | Tourte au prince Royal | Tart au prince Royal |
| Schwarzbrod-Torte | Tourte au pain bis | Brown-bread-tart |
| Punsch-Torte | Tourte au ponche | Punch-tart |
| Kastanien-Torte | Tourte aux marrons | Chestnut-tart |

1. Kaiser-Torte. 2. Königin-Torte. 3. Kronprinzen-Torte.

XLIV. Abtheilung.

Obst-Kuchen**Fruit-cakes****Des Flans aux fruits**

| | | |
|---------------------|----------------------------|----------------------------|
| Aepfel-Kuchen | Flan aux pommes | Apple-cake or Apple-tart |
| Aprikosen-Kuchen | Flan aux abricots | Apricots-cake |
| Erdbeer-Kuchen | Flan aux fraises | Strawberries-cake |
| Himbeer-Kuchen | Flan aux framboises | Raspberries-cake |
| Johannisbeer-Kuchen | Flan aux groseilles | Currants-cake |
| Kirsch-Kuchen | Flan aux cerises | Cherries-cake |
| Pfirsich-Kuchen | Flan aux pêches | Peaches-cake |
| Kaiser-Kuchen | Gâteau à l'empereur | Gâteau à l'empereur |
| Baum-Kuchen | Gâteau arbreux à la broche | Gâteau arbreux à la broche |
| Englischer Kuchen | Mince-pies | Mince-pies |

XLV. Abtheilung.

Rahm-Eis (Gefrorenes)**Ice-cream****Glace à la crème**

| | | |
|-------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Chocolade-Rahm-Eis | Glace de crème au chocolat | Chocolate-ice-cream |
| Kaffee-Rahm-Eis | Glace de crème au café | Coffee-ice-cream |
| Orangenblüthen-Rahm-Eis | Glace de crème aux fleurs d'orange | Orange-flowers-ice-cream |
| Haselnuss-Rahm-Eis | Glace de crème aux noisettes | Hazel-nut-ice-cream |
| Marasquino-Rahm-Eis | Glace de crème au marasquin | Marasquino-ice-cream |
| Kirschwasser-Rahm-Eis | Glace de crème à l'eau de cerises | Cherry-brandy-ice-cream |
| Vanille-Rahm-Eis | Glace de crème à la vanille | Vanille-ice-cream |

| | | |
|--------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Ananas-Rahm-Eis | Glace de crème à la purée d'ananas | Ananas-ice-cream |
| Aprikosen-Rahm-Eis | Glace de crème à la purée d'abricots | Apricots-ice-cream |
| Erdbeeren-Rahm-Eis | Glace de crème aux fraises | Strawberries-ice-cream |
| Himbeer-Rahm-Eis | Glace de crème aux framboises | Raspberries-ice-cream |

XLVI. Abtheilung.

Eis von Fruchtsaft

Fruit-ice

Des glaces de fruits

| | | |
|--------------------------|------------------------|------------------------|
| Erdbeer-Eis | Glace aux fraises | Strawberries-ice |
| Pfirsich-Eis etc. | Glace aux pêches etc. | Peaches-ice etc. |
| Muscatteller, gefrorener | Glace au vin de muscat | Glace au vin de muscat |
| Punsch, gefrorener | Ponche à la glace | Iced-punch |

XLVII. Abtheilung.

Dessert

Dessert

| | | |
|----------------|--------------------|--------------|
| Aepfel | Pommes | Apples |
| Aprikosen | Abricots | Apricots |
| Birnen | Poires | Pears |
| Datteln | Dattes | Dates |
| Erdbeeren | Fraises | Strawberries |
| Feigen | Figues | Figs |
| Himbeeren | Framboises | Raspberries |
| Heidelbeeren | Baies de myrtilles | Bilberries |
| Johannisbeeren | Groseilles | Currants |
| Kastanien | Châtaignes | Chestnuts |
| Kirschen | Cerises | Cherries |

| | | |
|---------------|-----------------------------|--------------|
| Mandeln | Amandes | Almonds |
| Melonen | Melons | Melons |
| Mispeln | Nèfles | Medlars |
| Nüsse | Noisettes | Nuts |
| Orangen | Oranges | Oranges |
| Oliven | Olives | Olives |
| Pflaumen | Prunes | Plums |
| Pfirsiche | Pêches | Peaches |
| Quitten | Coings | Quinces |
| Stachelbeeren | Groseilles à maque- reau | Gooseberries |
| Weintrauben | Raisins | Grapes |

| | | |
|----------|--------------|-----------|
| Biscuits | Biscuits | Biscuits |
| Waffeln | Gaufres | Wafers |
| Mandeln | Almonds | Almonds |
| Rosinen | Raisins secs | Raisins |
| Confect | Confitures | Sweets |
| Marzipan | Massepain | Marchpane |

XLVIII. Abtheilung.

Käse

Cheese

Fromage

| | | |
|-------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Deutscher Käse | Fromage à l'alle- mande | German cheese |
| Rahm-Käse | Fromage à la crème | Cream-cheese |
| Schaum-Käse | Fromage à la crème fouettée | Cream-cheese fouet- tée |
| Schweizer-Käse | Fromage de Gruyère | Swiss cheese |
| Neuchâteller-Käse | Fromage de Neu- châtel | Neuchâtel-cheese |
| Brie-Käse | Fromage de Brie | Brie-cheese |
| Kräuter-Käse | Fromage vert | Green-cheese |

| | | |
|--------------------|----------------------|------------------|
| Roquefort-Käse | Fromage de Roquefort | Roquefort-cheese |
| Holländischer Käse | Fromage de Hollande | Dutch cheese |
| Chester-Käse | Fromage de Chester | Chester-cheese |
| Cheshire-Käse | Fromage de Cheshire | Cheshire-cheese |
| Stilton-Käse | Fromage de Stilton | Stilton-cheese |

XLIX. Abtheilung.

Kalte Speisen

Cold dishes

Mets froids

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Belegtes Brod mit Fleisch | Sandwich à la viande froide | Sandwich with cold meat |
| Bel. Brod mit Schinken | Sandwich au jambon | Sandwich with ham |
| Bel. Brod mit Zunge | Sandwich à la langue de bœuf | Sandwich with tongue |
| Bel. Brod mit Sardellen | Sandwich aux anchois | Sandwich with anchovies |
| Bel. Brod mit Kräutern | Sandwich aux fines herbes | Sandwich with fine herbs |
| Bel. Brod mit Lachs | Sandwich au saumon du Rhin fumé | Sandwich with smoked salmon |

| | | |
|---|------------------------------------|---|
| Kalter Braten mit Butter und Brod | Viande froide, beurre et pain | Cold meat with bread and butter |
| Gekochter oder roher Schinken mit Butter und Brod | Jambon cuit ou cru, beurre et pain | Ham boiled or raw with bread and butter |
| Kaltes Roastbeef | Roastbeef froid | Cold roastbeef |
| Kalter Kalbsbraten | Du veau rôti froid | Cold veal |
| Kalter Hammelbraten | Du mouton froid | Cold mutton |
| Kalter Lamnbraten | De l'agneau froid | Cold lamb |
| Pökelrindfleisch | Bœuf salé | Corned beef |

| | | |
|------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Kalter Hasenbraten | Lièvre rôti froid | Cold hare |
| Kalte Ochsenzunge | Langue de bœuf froide | Cold beef-tongue |
| Kalter Gänsebraten | Oie rôtie froide | Cold goose |
| Kalte Taube | Pigeon rôti froid | Cold pigeon |
| Kaltes Huhn | Poulet froid | Cold chicken |
| ————— | | |
| Austern | Huitres | Oysters |
| Aal in Aspic | Anguille en aspic | Eel with aspic |
| Sardellen mit Capern | Anchois aux câpres | Anchovies with capers |
| Sardinen in Oel | Sardines à l'huile | Sardines in oil |
| Hering marinirt | Hareng mariné | Pickled herring |
| Forellen in Aspic | Truites en aspic | Trout with aspic |
| Tunfish marinirt | Thon mariné | Pickled tunny |
| Rhein - Lachs mit Essig und Oel | Saumon du Rhin en vinaigrette | Salmon with vinegar and oil |
| Hummer-Salat | Homard en salade | Lobster-salad |
| Hummer-Majonaise | Majonaise de homard | Lobster-majonaise |
| Geflügel-Majonaise | Majonaise de volaille | Majonaise of poultry |
| Caviar | Caviar | Caviar |
| Russischer Salat | Salade russe | Russian salad |
| Italienischer Salat | Salade à l'italienne | Italian salad |
| Ochsenmaul-Salat | Salade de mufle | Salad de mufle |
| Herings-Salat | Hareng en salade | Herring-salad |
| ————— | | |

Anhang**Supplement****Supplément****Kalte Getränke — Boissons froides — Cold drinks****Weine — Vins — Wines**

| | | |
|-----------|-------------------|--------------|
| Weisswein | Vin blanc | White wine |
| Rothwein | Vin rouge | Red wine |
| Moselwein | Vin de la Moselle | Moselle-wine |
| Rheinwein | Vin du Rhin | Rhenish-wine |

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Schweizer Weine | Vin de la Suisse | Swiss wine |
| Spanische Weine | Vin d'Espagne | Spanish wine |
| Bordeaux-Weine | Vin de Bordeaux | Bordeaux-wine (Claret) |
| Burgunder-Wein | Vin de Bourgogne | Burgundy-wine |
| Ungar-Wein | Vin de la Hongrie | Hungary-wine |
| Dessert-Weine | Vin de dessert | Dessert-wine |
| Deutscher Cham- pagner | Champagne de l'Allemagne | German Champaign |
| Französischer Cham- pagner | Vin de Champagne | French Champaign |
| Schweizer Cham- pagner | Champagne Suisse | Swiss Champaign |
| Apfelmost | Cidre | Cider |
| Birnenmost | Poiré | Perry |

Liqueurs — Liqueurs — Liquors

| | | |
|-----------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Branntwein | Eau-de-vie | Brandy |
| Cognac | Cognac | Cognac brandy |
| Alter Cognac | Cognac vieux | Old brandy |
| Ganz alter ff. Cognac | Cognac fin Cham- pagne | Old brandy fine Champaign |
| Jamaica-Rum | Rhum de la Ja- maïque | Jamaica-rhum |
| Arac | Arac | Arac |
| Kirschwasser | Eau de cerises | Cherry-brandy |
| Absynth, Wermuth | Extrait d'absinthe | Worm-wood-extract |
| Anisette | Anisette | Aniseed |
| Curaçao | Curaçao | Curaçao |
| Marasquino | Marasquin | Marasquino |
| Persico | Huile de noyau | Noyau |
| Chartreuse | Chartreuse | Chartreuse |
| Pfeffermünze | Crème de menthe | Peppermint |
| Holländischer Bitter | Elixir de Hollande | Dutch bitter |
| Orangenblüthe | Crème de fleurs d'orange | Cream of orange- flower |
| Kümmel | Allash | Allash |
| Vanille | Crème de vanille | Vanilla |

| | | |
|---|---------------------------------|----------------------------|
| Wachholder-Brannt- wein | Genièvre | Gin |
| Whisky irländischer und schottischer | Whisky irlandais et écossais | Irish and scotch whisky |
| Danziger Brannt- wein | Eau de vie de Dantzick | Dantzick-brandiy |

Biere — De la bière — Beer

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------|
| Weissbier | De la bière blanche | White beer |
| Braunbier | De la bière brune | Brown beer |
| Bairisches Bier | De la bière de Ba- vière | Bavarian beer |
| Böhmisches Bier | Bière de Bohême | Bohemian beer |
| Lichtes englisches Bier | Pale Ale | Pale Ale |
| Dunkles englisches Bier | Porter | Porter |
| Doppeltes dunkles englisches Bier | Double stout | Porter double stout |
| Irländisches Bier | De la bière irlandaise | Irish Ale |
| Schottisches Bier | De la bière écossaise | Scotch Ale |
| Strassburger Bier | De la bière de Strass- bourg | Strassbourg-beer |
| Münchner Bier | De la bière de Munich | Munich-beer |
| Lager-Bier | De la bière de garde | Blink-beer |

Diverse kalte Getränke — Boissons froides diverses
Different cold drinks

| | | |
|-----------------|--------------------|-------------------|
| Ein Glas Sherry | Un verre de Sherry | A glass of Sherry |
| Portwein | Port à port | Portwine |
| Madeira | Madère | Madeira |
| Wermuth | Absinthe | Worm-wood |
| Kalter Punsch | Ponche froid | Cold punch |
| Schwed. Punsch | Ponche suédois | Swedish punch |

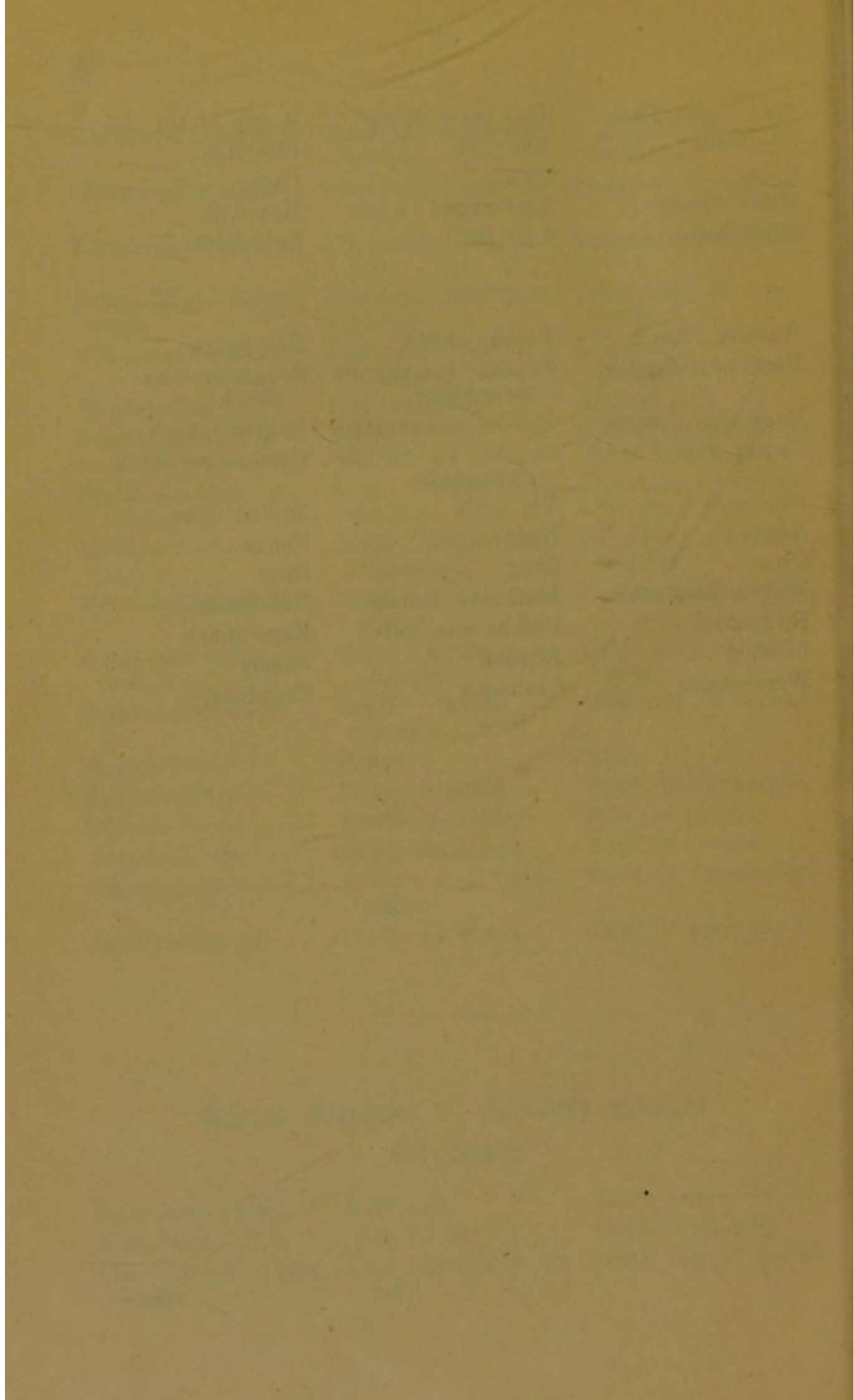
| | | |
|------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Himbeer-Limonade | Limonade aux framboises | Limonade of raspberries |
| Citronen-Limonade | Limonade aux citrons | Limonade of lemons |
| Kirsch-Limonade | Limonade aux cerises | Limonade of cherries |
| Johannisbeer-Limonade | Limonade aux groseilles | Limonade of currants |
| Orangen-Limonade | Limonade aux oranges | Limonade of oranges |
| Mandelmilch | Lait d'amandes | Almond milk |
| Bierkalterschale | Soupe froide à la bière | Cold soup of beer |
| Erdbeeren-Kalterschale | Soupe froide aux fraises | Cold soup of strawberries |
| Himbeeren-Kalterschale | Soupe froide aux framboises | Cold Soup of raspberries |
| Pfirsich-Kaltschale | Soupe froide aux pêches | Cold soup of peaches |
| Aprikosen-Kaltschale | Soupe froide aux abricots | Cold soup of apricots |
| Ananas-Kaltschale | Soupe froide à l'ananas | Cold soup of ananas |
| Punsch-Bowle | Bowle | Bowl |
| Erdbeer-Bowle | Bowle de fraises | Bowl of strawberries |
| Pfirsich-Bowle | Bowle de pêches | Bowl of peaches |
| Ananas-Bowle | Bowle d'ananas | Bowl of ananas |
| Champagner-Bowle | Bowle de Champagne | Bowl of Champaign |
| Aprikosen-Bowle | Bowle d'abricots | Bowl of apricots |

Warme Getränke — Boissons chaudes
Hot drinks

| | | |
|--------------------------|------------------------|---------------------|
| Schwarzer Kaffee | Café noir | Black coffee |
| Kaffee mit Milch | Café au lait | Coffee with milk |
| Eine kleine Tasse Kaffee | Une demi-tasse de café | Small cup of coffee |

| | | |
|-----------------|------------------|--------------|
| Eine Tasse Thee | Une tasse de thé | A cup of tea |
| Chocolade | Chocolat | Chocolate |
| Cacao | Cacao | Cacao |
| Milch warme | Lait chaud | Hot milk |
| Milch kalte | Lait froid | Cold milk |

| | | |
|-------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Warmer Punsch | Ponche chaud | Hot punch |
| Burgunder-Punsch | Ponche au vin de Bourgogne | Burgundy-wine- punch |
| Englischer Punsch | Ponche à l'anglaise | English punch |
| Champagner Punsch | Ponche au vin de Champagne | Champaign-punch |
| Glühwein | Vin brûlé | Mulled wine |
| Negus | Négus | Negus |
| Grog | Grog | Grog |
| Warme Limonade | Limonade chaude | Hot limonade |
| Eierpunsch | Ponche aux œufs | Eggs-punch |
| Bischoff | Bischoff | Bishop |
| Weinschaum | Chaudeau | Chaudeau |



Inhalts-Verzeichniss.

Index

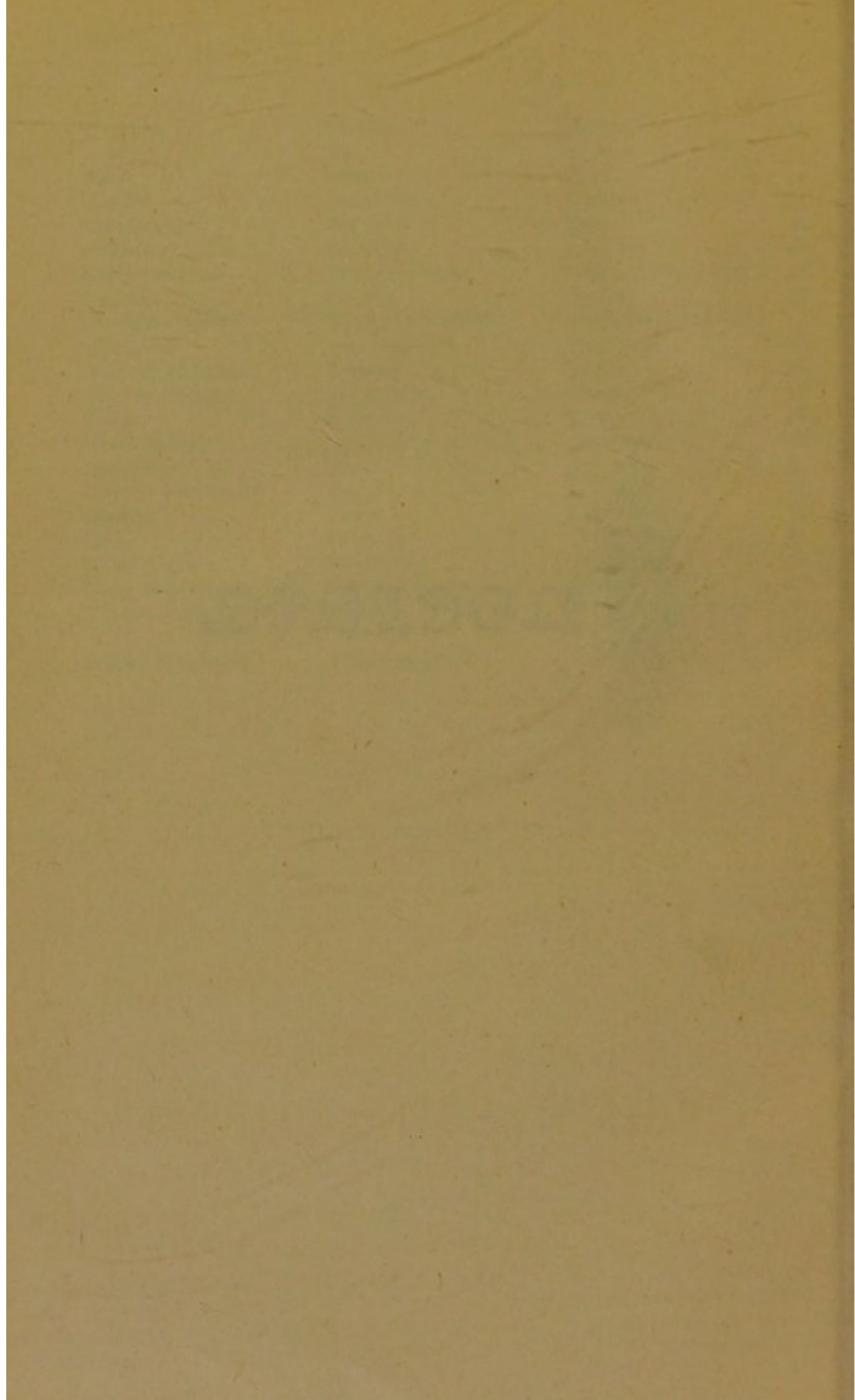
Contents

| | | | Seite |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|-------|
| Suppen | Potages | Soups | 4 |
| Gemüse | Légumes | Vegetables | 8 |
| Salat | Des salades | Salads | 12 |
| Saure Gemüse | Légumes confits au vinaigre | Pickled vegetables | 12 |
| Fluss- oder Süßwasserfische | Poissons de fleuve | River Fish | 13 |
| Seefische | Poissons de mer | Sea Fish | 16 |
| Verschiedenes | Diverses | Diverse | 19 |
| Warme Zwischengerichte | Hors-d'oeuvre chauds | Hot Side-Dishes | 20 |
| Pasteten | Pâtés | Pastry (Pie) | 22 |
| Rindfleisch | Bœuf | Beef | 23 |
| Kalbfleisch | Veau | Veal | 27 |
| Hammelfleisch | Mouton | Mutton | 31 |
| Lamm | Agneau | Lamb | 33 |
| Schweinefleisch | Porc | Pork | 34 |
| Hirsch | Cerf | Deer | 35 |
| Reh | Chevreuil | Roe | 35 |
| Gemse | Chamois | Chamois | 36 |
| Hase | Lièvre | Hare | 36 |
| Kaninchen | Lapin | Rabbit | 37 |
| Wildschwein | Sanglier | Red deer, Wild boar | 37 |
| Rebhuhn (Feldhuhn) | Perdreaux | Partridge | 38 |
| Fasan | Faisan | Pheasant | 38 |
| Auerhahn, Birkhuhn | Coq de bruyère. Coq de bois | Heath-cock. Woodcock | 39 |
| Schnepfen | Bécasses | Snipes | 39 |
| Krammetsvogel | Grive | Field-fare | 39 |
| Wachtel | Caille | Quail | 40 |
| Lerchen | Mauviettes | Larks | 40 |
| Kapaun | Chapon | Capon | 40 |
| Huhn | Poulet | Fowl (Chicken) | 41 |
| Taube | Pigeon | Pigeon | 42 |

| | | | Seite |
|------------------------|--------------------------------|-----------------------|-------|
| Truthahn | Dindon | Turkey | 43 |
| Gans | Oie | Goose | 43 |
| Ente | Canard | Duck | 44 |
| Compot | Compottes | Compots | 44 |
| Eierspeisen | Des œufs | Eggs | 45 |
| Puddings | Poudings | Puddings | 47 |
| Kalte Puddings | Poudings froids | Cold puddings, Pies | 48 |
| Aufläufe | Soufflés | Soufflés | 49 |
| Omelettes soufflées | Omelettes soufflées | Omelettes soufflées | 50 |
| Charlotten | Des charlottes | Charlottes | 50 |
| Beignets (Krapfen) | Beignets | Fritters | 51 |
| Diverse Crêmes | Des crêmes | Creams | 51 |
| Torten | Tourtes | Tarts | 52 |
| Obst-Kuchen | Des Flans aux fruits | Fruit-cakes | 53 |
| Rahm-Eis | Glace à la crème | Ice-cream | 53 |
| Eis von Fruchtsaft | Des glaces de fruits | Fruit-ice | 54 |
| Dessert | Dessert | Dessert | 54 |
| Käse | Fromage | Cheese | 55 |
| Kalte Speisen | Mets froids | Cold dishes | 56 |
| Kalte Getränke | Boissons froides | Cold drinks | 57 |
| Diverse kalte Getränke | Boissons froides di- verses | Different cold drinks | 59 |
| Warme Getränke | Boissons chaudes | Hot drinks | 60 |



Inserate.



Verlag von **Hermann Costenoble** in Jena.

Weinkarte von Europa.

Entworfen und gezeichnet von

Dr. Wilhelm Hamm,

k. k. Ministerialrath und Departements - Chef im Ackerbauministerium zu Wien.

In siebenfarbigem lithographischen Druck ausgeführt.

Neuere, wesentlich verbesserte Ausgabe. 68,6 Cm. breit und 54,7 Cm. hoch. Mit Prospect in Umschlag cartonnirt 4 Mark.

Mit Prospect ungebrochen und gerollt zum Einrahmen 3 Mark 60 Pf.

Die Pilzküche.

Genauere Anweisung zur Vorbereitung, Zubereitung und Aufbewahrung der in Deutschland wachsenden

Speise-Schwämme.

Dargestellt in 241 bewährten und geprüften Recepten für die einfache und feine Küche von Karl Kleber.

In den vorhandenen Kochbüchern findet man wohl einzelne Recepte, aber der Pilzfreund wird nicht genügend befriedigt. Dem Uebelstande abzuhelpen, übergibt der Herausgeber nach jahrelangem Prüfen und Sichten jetzt ein ausführliches Kochbuch, das sowohl der sparsamen Hausfrau wie dem Gourmand die nöthige Unterweisung zur Bereitung der einfachsten wie leckersten Gerichte der Pilzküche bietet. Preis elegant gebunden Mk. 1.50. Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

Verlag von Chr. Fr. Vieweg's Buchhandlung, Quedlinburg.

Durch F. H. Brendel, Buchhandlung, Tharant b. Dresden, ist gegen Einsendung von Postmarken aller Länder zu beziehen:

Die englische Umgangs- (Geschäfts-) Sprache brieflicher Unterricht in 15 Briefen für das Selbst-Studium.

Diese Methode ist speciell für Hôtel- und Restaurations - Angestellte bearbeitet und ist mit Rücksicht auf das Fach in vier Monaten zum Ziele. Die Aussprache ist jedem Worte in deutschen Buchstaben beigefügt; die Conversation beginnt gleich mit erstem Briefe, und ein umfangreicher Briefsteller in deutsch - englisch bildet den Anhang. Junge Leute, welche den Zweck verfolgen, sich in kurzer Zeit mit der englischen Umgangs- (Geschäfts-) Sprache auf dem Wege des Selbststudiums vertraut zu machen, giebt es keine bessere Methode als

H. Brendel's englische Umgangs - Sprache.

in kurzer Zeit die Sprache sprechen, lesen und schreiben zu lernen. Auf die Hôtelgebräuche und Service ist besonders Rücksicht genommen.

Lexicon - Format 240 Seiten gebunden Mk. 8,80; Frcs. 11.—; 9 Sh. 6 d.; Fl. 5,25. Probebriefe (1) Mk. 0,60; Frcs. 0,75; 7 d.; 35 Kr. incl. Schlüssel dazu.

GELBKE & BENEDICTUS

—•— DRESDEN —•—

Fabrik von

Cotillon- & Carneval-Gegenständen,

Witzsprüche, komische Kneipenbilder, Bockbier- u. Schlachtfestplacate, Liedertexte, Saaldecorationen, als: Schilder, lebensgrosse Figuren, Illuminationslaternen etc. etc., Bockmützen und Bockmasken, Knallbonbons mit humoristischen Einlagen, Tafellieder, Menus und Tischkarten, Bonbonnieren, Attrappen etc. etc.

—•— Preis-Courante gratis und franco. —•—

In **F. H. Brendel's** Buchhandlung in **Tharandt** bei **Dresden** ist vorrätbig und gegen Briefmarken aller Länder zu beziehen (10 Pfennige für Porto ist beizufügen, Ausland 20 Pfennige):

Die Einnachekunst

aller Beeren, Obst und Gartenfrüchte. Das Eindunsten der Früchte und der Gemüse. — Die Zubereitung aller Fruchtsäfte und Gelées.

Von **D. Brocke.**

Vierte Auflage. — Preis 1 Mark.

Weber — vollständig erklärendes

Fremdwörterbuch.

14,000 fremde Wörter, welche in Zeitungen und Schriften vorkommen.

Dreizehnte Auflage. — Preis 1 Mark.

Ein nützliches Nachschlagebuch; für Zeitungsleser von dauerndem Werth.

Der Galanthomme, der Gesellschafter wie er sein soll,

enthält 20 Anweisungen für das gesellschaftliche Leben und den feinen Ton. — Ferner 20 Liebesbriefe, 24 Gesellschaftsspiele, 20 komische Vorträge, 30 Anekdoten und 40 Toaste.

Von **F. Schuster**, Professor.

Achtzehnte Auflage. — Preis 2 Mark 50 Pf.

Um in allen Lebensverhältnissen besser fortzukommen und den Anstand zu beobachten:

neues Complimentirbuch.

Enthaltend: 94 Glückwünsche bei Neujahrs-, Namens- und Geburtstagen, 15 Liebesbriefe, 20 Gedichte bei Geburtstags-Feierlichkeiten und 20 belehrende Abschnitte über Anstand, Feinsitte und den gesellschaftlichen Umgang.

Fr. Meyer.

Dreissigste Auflage. — Preis 1 Mark 25 Pf.

Die Kunst ein vorzügliches Gedächtniss

zu erlangen, so dass man Alles, was man hört und liest, besser behalten kann. — Auf Wahrheit, Vernunft und Erfahrung begründet. Von **Dr. Hartenbach.**

13. Auflage. Preis 1 Mark.

Der industriöse Geschäftsmann,

oder 400 Anweisungen zur Fabrikation vieler Handels-Artikel, als:

- 1) Künstliche Weine, Rume, Aquavite, Essige,
- 2) Delikatesswaaren, Extracte,
- 3) Chocoladen, Hefen, Mostriche, Stiefelwachsen,
- 4) 36 Geheimmittel, als: Universalpflaster, Leichdornpflaster, Gichtpapier, Schwedische Lebensessenz.

Von **Alb. Simon.**

Zwölfte Auflage. — Preis 3 Mark.

72 deutsche und französische

Kartenspiele,

als: Scat, L'hombre, Whist, Boston, Piquet, Sechsendsechzig, Solo, Schafskopf, Imperial, Casino, Rabouge, Commerce u. s. w. nach den besten Regeln spielen zu lernen.

Nebst 50 Kartenkunststücken.

Von **Posert.** — Preis 1 Mark 50 Pf.

100 Polterabendscherze

zum Vortrage für einzelne Damen und Herren und zur Aufführung von zwei und mehreren Personen. Von **Alvensleben.**

Vierte Auflage. — Preis 1 Mark 50 Pf.

Lehrbuch zum kaufmännischen

Briefschreiben,

enthaltend:

Geschäftsaufsätze aller Art, 125 kaufmännische Musterbriefe und statistische Tabellen über 100 der grössten Städte Deutschlands. Von **Wilh. Trempenaum.**
Zweite verbesserte Auflage. — Preis 2 Mark.

== Der praktische ==

Gartenfreund

Ein sehr nützliches Buch für Gärtner und Gartenbesitzer, enthaltend Cultur der Gemüse und Blumen-Samenzucht, Obstbaum- und Weinzucht, Erdbeer- und Champignon-Cultur. Von **Fr. Fahldieck**, Obergärtner.
Zweite verbesserte Auflage. — Preis 3 Mark.

NB. Dies Buch ist unbedingt eines der besten Gartenbücher und enthält das Ganze der Gartenwirthschaft.

Ueber den Umgang mit dem weiblichen Geschlecht

oder: die Kunst, wie sich junge Männer die Neigung des weiblichen Geschlechts erwerben und dauernd erhalten können.

Von **A. Eberhard**, Professor.

Ein Rathgeber für Heirathskandidaten in 10 belehrenden Aufsätzen. Zehnte Auflage.
Preis 2 Mark.

Der Mensch und sein Geschlecht

oder Belehrungen über die Geheimnisse der menschlichen Natur, über physische Liebe, Naturzweck, Schwangerschaft, eheliche Geheimnisse und die Wiederherstellung der geschwächten Manneskraft.

Von **Dr. Albrecht.** Sechzehnte Auflage.
Preis 1 Mark 50 Pf.

Erste Darmstädter Herd-Fabrik und Eisengiesserei
GEBRÜDER RÖDER IN DARMSTADT

empfehlen ihre
 rühmlichst bekannten schmiedeeisernen Kochherde
 in jeder Grösse und Ausstattung.

Grösste und leistungsfähigste
 Fabrik Deutschlands.



Täglicher Consum 40 Kochherde.

Patent-Saalwachs,

bereits auf über 4000 Sälen eingeführt, für jedes Tanz-Local (gleichviel ob harter oder weicher Fussboden) mit Nutzen anwendbar. Grosse Ersparniss an Arbeit und Geld, einfache Anwendungsweise. Billigster Ersatz für die bisherigen Glättemittel.

Pro 100 □m $\frac{1}{3}$ k nöthig, zu Anwendung nur 10 Min. Zeit erforderlich, hält 4—5 Tanzabende glatt. Preis pro k M. 4,00, bei Entnahme von mindestens 10 k à M. 3,25.

Jedem Inhaber eines mit hartem oder Parkett-Fussboden versehenen Saales sende Gebrauchs-Anweisung, auch behufs Prüfung auf Wunsch $\frac{1}{2}$ k gratis und franco. Vertreter, namentlich im Ausland gesucht.

C. W. OEHLER, Patent-Wachs-Fabrik
 Meerane in Sachsen.

Keine geflickte Wäsche mehr!

Es ist mir gelungen, einen Apparat zu construiren, mittelst welchen man bei aller schadhafte Wäsche etc. den Schaden mit der Nähmaschine schnell und so schön zuweben kann, dass man hievon nicht das Mindeste bemerkt. — Dieser Apparat ist an jeder Nähmaschine, gleichviel welchen Systems, anzubringen und nach der ihm beigegebenen Anweisung so leicht zu gebrauchen, dass selbst im Maschinnähen Mindergeübte sofort den gewünschten Erfolg erzielen.

Preis fl. 1.50 — Mk. 2.50 per Nachnahme, bei Voreinsendung des Betrages (auch in Briefmarken aller Länder.) Zusendung franco.

Georg Grasser, Graz

Malgasse 15 (Steiermark).

**Wertmarken,
Bier- u. Speisemarken,**

Brennstempel etc. etc.

liefert billigst

die Gravir- und Präge-Anstalt

von

Robert Tümmler,

Döbeln.

(Preis-Courant gratis und franco.)

Specialität:

Conditor- und Koch-Jacken,

Mützen und Schürzen

in allen Grössen und jeder Art von
Stoffen vorräthig bei

H. Arenberg,

Berlin C,

Alexanderplatz 70.

Nach Ausserhalb Versandt gegen
Nachnahme.

**Verlangen Sie
gratis**

meinen Special-Catalog über
Gastwirthschafts- und Küchen-
Literatur

F. H. Brendel, Buchhdlg..

Tharandt b. Dresden.

Westfälische

Schinken

nur hochfeine Waare, garantirt
trichinenfrei, Wachholder-Räuche-
rung, empfiehlt stets zum billigsten
Preise

Neuenkirchen, R.-B. Minden,
Westfalen.

L. S. Porta.

Meine eigene praktische

Blätterteig- (Splitter-) Methode,

in welcher mir bis jetzt kein Fachgenosse
nachgekommen ist, dürfte sich wohl kaum ein
Freund oder eine Freundin der Küche ent-
sagen. Dieser Blätterteig eignet sich nament-
lich für

hohle Pasteten und Pastetenränder.

Genauere Anweisung ertheile ich gegen Ein-
sendung von einer Mark in Briefmarken.

Auch halte ich Garnirdilleu für Zucker- und
Fettverzierungen bestens empfohlen. Ein
Sortiment von 15 Stück für 3 Mark versende
ich gegen Einsendung oder Nachnahme.

Julius Laqua,
praktischer Conditor.
Beuthen i. Oberschl.

**Thee,
echt russischer,**

direct aus Moskau bezogen, à Pfund
6, 4,50 und 3 Mk. Von Theekenneren
als etwas ganz Vorzügliches empfohlen.

Zu beziehen von

**V. Schroeder,
Gotha.**

Die Stellenvermittlungs-Abtheilung

des

Wiener Kellner-Vereins

I Bankgasse 2

empfehltsich den Herren Hôteliern, Restaurateuren und Gastwirthen zur
Uebnahme von Aufträgen jeder Art, unter Garantie einer prompten und
reellen Ausführung mit soliden Leuten bei strengster Discretion.

Ein Handbuch für den Verkehr in der Familie, in der Gesellschaft und im öffentlichen Leben.

Unter Mitwirkung erfahrener Freunde herausgegeben von
Franz Ebhardt.

Achte, um die Abtheilung „Der gute Ton in besonderen Lebenslagen“ vermehrte Auflage.

55 Bogen Lex.-8^o. Zweifarbiger Druck
auf Velinpapier, geschmückt durch
zahlreiche Kopfvignetten und
Schlussstücke. Preis eleg.
geb. mit Goldschnitt
10 M. Franco p. Post
50 Pf., Ausland
1 M. mehr.

Der gute Ton in allen Lebenslagen.

Inhalts-Verzeichniss.

I. Der gute Ton in Haus u. Familie.

1. Die Wohnung.
2. Die Kinder.
3. Die junge Welt.
4. Der Hausherr.
5. Die Gattin und Mutter.
6. Die Hausfrau.
7. Das Familienleben.
8. Die Dienstboten.

II. Die Lebensabschnitte in der Familie.

1. Geburt.
2. Taufe.
3. Confirmation.
4. Verlobung u. Brautstand.
5. Ausstattung, Polterabend.
6. Hochzeit.
7. Besondere Familienereignisse.
 - a) Geburtstage, Geschenke Blumen.
 - b) Krankheit, Unglücksfälle.
 - c) Tod, Begräbniss und Trauer.

III. Der gute Ton in und mit der Gesellschaft.

1. Der gute Ton und die Gesellschaft.
2. Der Eintritt in die Welt und das Vorstellen.
3. Die Haltung i. Allgemein.

4. Ein Kapitel vom Reden u. Schweigen. — Die Kunst zu schweigen. Zwei Worte über das Plaudern. Titulaturen, Anrede u. Redeformen.
5. Ueber den Verkehr zwischen Herren u. Damen.
6. Vom Grüßen.
7. Der Besuch, Visitenkart.
8. Der Empfang.
9. Einladungen.
10. Wirth und Gast.
11. Bei Tafel.
12. Gesellschaftl. Unterhaltungen. Die Musik in der Gesellschaft. Declamat. Vorträge. Lebend. Bilder.
13. Thee- und Abendgesellschaften.
14. Tanz und Ball.
15. Der Maskenball.
16. Tanzkatalog.
17. Das Spiel in der Gesellschaft. Gesellschaftsspiel.
18. Die alleinstehend. Dame.
19. Die Toilette.
20. Wetten, Vielliebchen u. Geschenke.

IV. Der gute Ton im öffentlichen und geschäftlichen Leben.

1. In der Kirche.
2. Auf der Strasse u. Promenade.
3. Im Concert u. Theater.
4. Im Caffeehause.
5. Auf Ausflügen ins Freie.
6. Der Verkehr a. d. Jagd.

7. In Sommerwohnung und im Bade.
8. Auf der Reise.
9. Rangverhältnisse zwischen Militär u. Civil.
10. Bei Hofe, Orden.
11. Verkehr zwischen Vorgesetzten und Untergebenen im Dienst und im Privatleben.
12. Beziehungen zwischen Wirth und Miether.

V. Der gute Ton in besonderen Lebenslagen.

1. Stelle- u. Beschäftigungsuchende.
2. Stellung in Privathäusern und Geschäften.
3. Das Kaufen in Läden und Geschäften.
4. Kaufen durch Correspondenz.
5. Fordern u. Zahlen zwischen Fachleuten und Publikum.
6. Die äussere Haltung der Dienstboten.
7. Internationales.

VI. Der gute Ton im schriftlichen Verkehr.

1. Allgemeines.
2. Der Inhalt. Anzeigen u. Berichte. Bittschriften und Bittgesuche. Danksagungen. Einladungen. Empfehlungen. Entschuldigungen. Erinnerungen u. Mahnungen. Glückwünsche. Beileidsschreiben.
3. Aeusserlichkeiten im Briefverkehr. Die Form. Ort u. Datum. Die Anrede. Der Eingang Anredewörter. Der Schluss. Die Nachschrift, das Postscriptum. Aeusserlichkeit in der Versendung. Die Adresse.

Sachregister.

Zu beziehen durch **F. H. BRENDEL's Buchhdlg. Tharandt b. Dresden.**

F. V. Grünfeld, Leinenfabrik

Landeshut in Schlesien.

!Gelegenheits-Angebot!

So lange der Vorrath reicht, empfehle:
Türkischroth-weisse

Damast-Caffee-Tischtücher

für täglichen Gebrauch, Restaurants etc.
Grösse: 130 cm., per Stück M. 3,50

Weissereinl. Jacquard-Tischtücher

Grösse: 138 cm., per Stück M. 2,60.

Weisse reinleinene Jacquard-Frühstücks-Servietten

Grösse: 50 cm., per Dtzd. M. 4,00.

Weisse reinl. Drell- und Jacquard-Handtücher

in div. streifigen Mustern, fertig genäht,
mit Band

Grösse: 46,125 cm., per Dtzd. M. 9,00.

„ 55,132 „ „ „ „ 11,00.

Grauweisse reinlein. starkgarnige Handtücher

für Küche, Comptoir, Anstalten etc.,
fertig genäht, mit Band

Grösse: 49 — 110 cm., per Dtzd. M. 5,00.

Weisse halblein. Taschentücher

mit kleinen kaum merklichen Webfehlern.
mit farb. Borden, für Damen und Herren,
Grösse: 60 cm., per Dtzd. M. 3,50.

Weiss baumwoll. Hemdentuch

(Stuhl-Creas), vorzüglich dauerhaft, für jede
Art Wäsche geeignet.

Breite: 84 cm. Stückl. 20 Meter.

No. 25 mittelstarkf. . . . per Stück M. 9,40.

No. F feinfädig „ „ „ 10,30.

No. CV starkfädig „ „ „ 10,90.

Weisse Flachsgarn-Halblein.,

vorzüglich dauerhaft, für jede Art Wäsche
geeignet.

Stücklänge 18 Meter.

Breite: 75 cm., Preis per Stück M. 10,50.

„ 83 „ „ „ „ 12,00.

Weisse reinleinene Creas

(gekrumpfen, nicht mehr einlaufend).

Stück 33 bis 31 Meter.

Breite: 81 cm., Stück 22,40 25,40 28,35.

„ 86 „ „ 26,00 28,70 32,00.

Versandt gegen Einsendung oder Nachnahme
des Betrages. Von 30 M. an franco inner-
halb Deutschland, Oesterreich-Ungarn; nach
dem übrigen Ausland franco Landesgrenze.

Preislisten und Muster portofrei.

F. V. GRÜNFELD, Landeshut i. Schl.

Kaiserl. Kgl. und Grosshzgl. Hoflieferant.

Leinen- & Tischwäsche-Fabrikant.

Prämiirt

mit Staats-, silbernen u. bronzen. Medallen.

Papier-Servietten

mit gedruckter Firma oder Bild
gefalzt bei 1 Mille à 6,00 Mark,

„ „ 3 „ „ 5,50 „

„ „ 5 „ „ 5,00 „

ganz glatt ohne Druck
gefalzt bei 1 Mille à 4,50 Mark,

„ „ 5 „ „ 4,00 „

Servietten-Seidenpapier

weisses prima per Ries 3,50 Mark,

Bockmützen, Bocklieder, Orden,

Knallbonbons mit komischen Kopf-

bedeckungen etc. in grösster Aus-

wahl zu billigsten Preisen.

Heinr. Ritter & Kallenbach

Papierhandlung u. Contobücher-Fabrik

BRESLAU,

Nicolaistrasse No. 12.

Durch jede Buchhandlung zu beziehen

Neuester

französisch sprechender Kellner

nebst vollständ. Pariser Hôtel-Service

Enthaltend eine reiche Wörtersammlung mit

Aussprache, Reise- u. Hôtelgespräche. Kurze

Grammatik mit Uebungstücken.

Fünfte, vollständig umgearbeit. Auflage

nebst Mieths-Rechnungen und Münz-Tabellen

Herausgegeben unter Mitwirkung von

FRANZ VOLLBORTH,

Herausgeber des deutschen Gastwirth- und

Kellner-Kalenders, Mitarbeiter des Fachorgans

„Der Kellner Freund“ und verschiedene

Fachsachen etc. etc.

Preis 1 Mark.

Verlag der

Friedr. Korn'schen Buchhandlung

in Nürnberg.

Für

Köche und Patissiers

Kochjacken (Vestes)

Hosen (Pantalons)

Mützen (Bérets)

liefert billigst in nur solider Waare

J. Kauffmann,

Strassburg i. E., Steinstrasse 53.

Auf Verlangen stehen Preis-Courants
gratis und franco zur Verfügung.

Restaurant-

KOSMOPOLITEN

Kosmopolitische Wochenschrift

für

Gäste, Wirte, Hôtel- und Restaurant-Personal.

Offizielles Organ des deutschen Kellnerbundes.

Herausgegeben von

Dr. P. M. Blüher in Leipzig.

Gegründet anfangs 1878. Nobles Format, schöne Ausstattung.

Bedeutende Auflage, über die ganze Erde verbreitet.

Erstes und grösstes

Fachblatt für die Hôtel- und Restaurant-Industrie

==== aller Länder. ====

Korrespondenten in allen Kultur-Ländern, nur Fachleute, fast nur Original-Artikel: Ueber **Reise- und Verkehrs-Verhältnisse**, Erfindungen auf dem einschl. Gebiete, **Neuigkeiten**, **Vereinswesen**, pikantes **Gasthaus-Feuilleton**, **Standes- und Familien-Nachrichten**, Entstehung neuer Hôtels, Beschreibung grosser Etablissements mit Abbildungen, Verkäufe, Verpachtungen, Besitzwechsel, Konkurse, Vakanzen, Auskünfte aller Art, bringt **Biographien** bedeutender Fachleute und **Aviso** aller **Hôtel-schwindler** und **Hochstapler**, daher hochwichtig für alle **Hôteliers**, das **Gasthaus-Personal**, Behörden etc.

Administration: Leipzig, Lange Strasse No. 35.

Abonnementspreis: M. 2,25, für Oesterreich - Ungarn: fl. 1,35;
für das Ausland: M. 3,00 pro Vierteljahr.

In- u. ausländische Wertzeichen werden in Zahlung genommen.

Probenummer und Prospekt gratis und franko.

Vorzügliches Insertions-Organ

für einschlägige Offerten etc. etc.

Vertreter an allen grösseren Plätzen der Erde, liegt in vielen Etablissements öffentlich aus, wird in Tausenden von Exemplaren gratis versandt.

Massive Restaurationsgeschirre

offerire als Specialität zu folgenden Preisen:
in bestem Porzellan

| | |
|---|---------|
| Teller , flach oder tief ca. 22 cm Durchmesser pro Dutzd. . . . | M. 4.20 |
| Dessertteller , flach " 19 " " " " " " " " " " " " | 3.60 |
| Platten , oval, flach, Durchmesser 21" 23" 25" 28" 31" 33 cm | |
| pro Stück 40 50 60 80 100 150 Pfd. | |
| Saucieren mit 2 Ausguss, Inhalt $\frac{1}{8}$ $\frac{1}{4}$ $\frac{3}{8}$ $\frac{1}{2}$ Liter | |
| — .75 1.— 1.50 2.— Mk. | |
| Terrinen mit Deckel, Inhalt $\frac{3}{4}$ 1 1 $\frac{1}{2}$ 2 $\frac{1}{2}$ 3 $\frac{1}{2}$ 4 $\frac{1}{2}$ 6 Liter | |
| 1 1.40 1.80 2.30 3.— 4.— 6.— Mk. | |
| Tassen , verschiedene Formen, klein 30 Pf., mittel 40 Pf., gross 60 Pf. | |
| Alles übrige im Verhältniss, Muster auf Wunsch. Mit Rand oder Monogramm 50 bis 60% höher, mit Rand und Monogramm 50%, über weiss nur für jedes anzubringende Monogramm 15 Pf. extra. | |

Marburg i. Hessen.

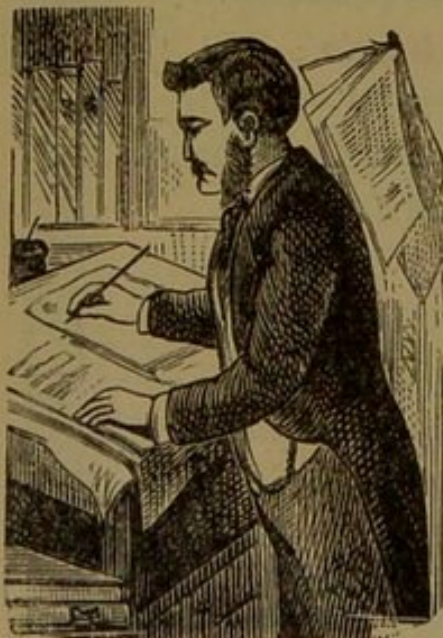
Porzellan-Manufactur
von Conrad Schäfer.

Die I. Badische Geflügelzucht & Mäst-Anstalt von K. Rau in Leopoldshafen a. Rhein

empfiehlt

aus eigener Mästerei, nach franz. Methode gemästet,
ächt franz. Poularden, Brüsseler Poularden, italien.
Poularden, gemäst. Truten, Capaunen, Enten, Poulets
und Hahnen.

Preise billigst. — Aufträge auf jedes grössere Quantum können
prompt ausgeführt werden.



Hôtelbuchführung

von L. Kaatz.

Leitfaden zur praktischen und theoretischen Selbst-
erlernung der doppelten und einfachen Buchführung
für Hôtels und Restaurants. Preis: M. 5.20, Ausl.
6 Frcs. 80 ct., 5 Sh. 6 d.

Briefsteller

von G. W. Campe enthält 230 Musterbriefe für alle
Fälle des Lebens. 100 Formulare zu Gesuchen,
Eingaben, über die Titulatur etc. (291 Seiten.) Preis
Franco M. 1.70 Ausl. 2 Frcs. 25 ct. 1 Sh. 10 d. in
Briefmarken aller Länder durch F. H. Brendels Buch-
handlung, Tharant b. Dresden.

Aepfelwein-Champagner

vorzügl. Qualität aus bestem Borsdorffer Aepfelwein bereitet, — ein gesundes, angenehm erfrischendes Getränk, liefert à M. 15 p. Kiste v. 12/1 Flaschen und à M. 8 p. Kiste v. 6/1 Fl. gegen Nachnahme ab Sachsenhausen

J. G. Bauer,

Frankfurt a. M. — Sachsenhausen.

Thüringer

Holländer Käse

Schmack und Form wie Schweizerkäse, St. packet 5—10 Pfd., reife Waare 60 Pf., halbreife 55 Pf., feinste **Apfelbutter** à Pfd. 1 M. 30 Pf. erirt unter Nachnahme die

Käse-Fabrik Clingen

bei **Greussen**, Thüringen.

Braunschw. Wurst-Export von **E. Blumenberg & Co.,** Braunschweig.

Off. delic. ff. ger. **Cervelatwurst** à 1 M. frei pr. Nachnahme.

Wiederverkäufer n. regelm. u. gr. Arbeit. gew. Ziel u. Rabatt.

Preisliste gratis.

Trichinenfrei amtl. garantirt. ==

Leipziger Gose

von

NICKAU & CO.

Dieses erfrischende, erquickende, der Gesundheit sehr zuträgliche Spezial-Bier wird nach allen Gegenden wohl im Fass, als auch in Flaschen versandt.

Probekiste 5 Mark.

Für

Küchen & Hausfrauen

zur Selbstanfertigung von Theebackwerk versende gegen Nachnahme oder Einsendung von 3 Mark 6 Stück verschiedene Ausstecher nebst Recept und Anweisung, sehr leicht verständlich, unter Garantie des Gelingens.

Julius Laqua, Conditior.

Bauthen O.-Schl.

Göggingen an Augsburg.

Held'sche Export-Brauerei

(Held & Co.)

zum Bezuge von vorzüglichen

Bock-, Export- und Versandtbieren

in Flaschen und Gebinden von 20 Liter aufwärts bestens empfohlen.

Waschechte Tinte

zum Zeichnen der Wäsche, als unvergänglich und beste aller Wäschetinten von uns erprobt.

Metallschablonen

zum bequemen Selbstzeichnen der Wäsche in geschmackvollster Ausführung, empfiehlt den Herren Hôteliere und Restaurateuren

die **Schablonenfabrik von Gebr. Protzen**

Dresden, Landhausstr. 6.

A. Bertuch

Klempnerei & Conservebüchsenfabrik

BERLIN, Behrenstrasse 12,

Fabrik und Lager sämtlicher Formen und Geräte

für Küche u. Conditorei.

== Illustrierte Preiscourante gratis. ==

Zum Vortrage in geselligen Kreisen

sehr geeignet:

Eine Million Dummheiten.

Neueste Sammlung
pikanter
Bonmots, Witzfunken, Potpourris
etc.
Der klugen Welt gewidmet
vom
Verein der alten und jungen Esel.
3 Bände à 1 Mark.

Grobian in der Westentasche.

Anekdoten, Witze etc.
Preis 75 Pfg.

Siegme y, Gulasch.

Pikantes Wiener Frühstück. 3 Mark.

Siegme y, Päpstin.

Höchst seltsame Historie, so im
9. Jahrhundert passieret war.
3 Mark.

Siegme y, Ritterschnurren vom Rhein.

Reich illustriert. 3 Mark.

Schönstein,

Deklamatoren - Album.

Sammlung
vorzüglicher Gedichte
ernsten und heiteren Inhaltes.
Gebunden 4 Mark.

Humoristischer Omnibus

Neueste Sammlung
der besten komischen Vorträge
in Poesie und Prosa.
Für alle Lachlustigen herausgegeben
von der
Redaktion des Omnibus.
3 Bände à 1 Mark.

Gesellschafter, der angenehme Gesellschaftsspiele u. Belustigungen

Preis 1 Mark.

Schmidt, Wenn Frauen lächeln

3 Mark.
Cabanis, Buntes Nichts. 2 Mark.

Schmidt, Veilchen u. Meerrettich

Cabanis, 3 Mark.

Siegme y, Fächer-Bibliothek

Moderne Badekuren, Où est la femme
Lehmans auf der Rigi.
3 Hefte à 50 Pfg.

Vacano, Künstlerbilder

Indiskretionen
aus dem Theaterleben.
2 Mark.

Wickede, Essbouquet

Parfümierte Stimmungsbilder
Mark 1,50.

Preis nur 1 Mark.

In neuer sechster Auflage,
in neuer Orthographie erschien soeben:

Sie oder Ihnen? Mir oder Mich? Dativ oder Accusativ?

Anweisung sich des **Mir** und **Mich**, **Dir** und **Dich**, **Sie** und **Ihnen** am rechten
Orte zu bedienen.

Ein alphabetisch geordnetes Wörterbuch durch Beispiele erläutert für Jeden, der richtig
deutsch schreiben und sprechen will.

Nebst Anhang:

Die Grundregeln der deutschen Sprache.

Gebunden, 206 Seiten.

von J. C. HEINSEN.

1 Mark

Dou you speak English? Parlez-vous français?

Er ächte kleine **Engländer**, die Kunst, die **englische** Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
Er ächte kleine **Däne**, die Kunst, die **dänische** Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
Er ächte kleine **Italiener**, die Kunst, die **italienische** Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
Er ächte kleine **Schwede**, die Kunst, die **schwedische** Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
Er ächte kleine **Spanier**, die Kunst, die **spanische** Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
Er ächte kleine **Franzose**, die Kunst, die **französische** Sprache in 8 Tagen fertig zu erlernen.
Jedes dieser, in vielen Auflagen erschienenen Sprachbücher kostet 60 Pfg.

BOSCO Enthält 200 der überraschendsten Kunststücke, alle von Dilettanten ohne Instrumente leicht ausführbar.
in der **Westentasche**.
Preis 50 Pfg.

Hermann, 425 neue, von den bedeutendsten Künstlern ausgeübte Kunststücke, nach den neuesten Erfahrungen und eigenen Experimenten von **Bosco, Döbler, Robin, Philadelphia**.
Der Zauberstab.
Preis 4 Mark.
Mit 108 Abbildungen.

BOSCO Leichtfassliche Anweisung, selbst die schwierigsten Karten-Kunststücke ohne Mühe ausführen zu können.
als **Kartenkünstler**.
Preis 75 Pfg.

Montag, 220 Neck-Aufgaben u. Vexirräthsel. Zur Unterhaltung für gesellige Zirkel.
Arithmet. u. geomet.
Belustigungen.
Preis 1 Mark.

Louise Richter u. Soph. Charl. Hommer,

Illustriertes Hamburger Kochbuch.

Auflage.

Preis 6,50 Mark.

5. Auflage.

Maria Wurm,

Die Speisetafel und ihr Arrangement.

Ein praktischer Ratgeber für alle, die der Küche und dem Serviren sich widmen.
Eleg. geb. 3,50 Mark.

Nigge, Buch des feinen Tons. Anstandslehre im Eintritt in die Welt.
Preis 3 Mark.

Honoratiorentisch in Dingsda.
Eine fröhliche Geschichte aus dem Ratskeller von **Harbert Harberts**.
Mit Illustrationen. Preis 1 Mark.

Hoffmann. Meister in allen Kartenspielen.
Praktische Anleitung zur schnellen Erlernung aller beliebten Kartenspiele.
Preis 3 Mark.

Zur gefl. Beachtung!

Zum geneigten Glücksversuche empfehle meine vom Glücke beson-
begünstigte Lotterie-Collecte der vom Staate genehmigten und garanti-

Braunschweigischen & Hamburgische Staats-Klassen-Lotterien

unter Zusicherung prompter und reeller, sowie diskreter Bedienung.

Hochachtungsvoll

H. Langenhahn

Philosophenweg 30.

NB. Bemerke, dass ich nur Original-Loose führe und werden gefäll
Aufträge schnell effectuirt.

**Preise der Braunschweiger und Hamburger Lotterie durch
alle Classen:**

Per $\frac{1}{1}$ Loos Mk. 126,00; per $\frac{1}{2}$ Loos Mk. 63,00; per $\frac{1}{4}$ Loos Mk. 31,50

RESTAURANT A. HIRRSCHOFF

DRESDEN

46 Pirnaische Strasse 46

franz. Billard.

Pianin

empfehl seine

vollständig neu renovirten Localitäten auf's Angelegentlichst

Ausser einem

**Echt Bairisch (Culmbacher), ff. Lager, gutem Einfach, Berlin
Weissbier und div. Weinen**

empfehle mein

Stammfrühstück, kräftigen Mittagstisch

von 35 Pfennig an;

billige Abendkarte — Abends Appetitsportionen à 25 Pfg.

A. Hirschhoff,

Koch und Restaurateur, Mitglied des Genfer Vere

Genfer Verein der Hôtel-Angestellten.

Devise:

Freundschaft, Belehrung, Solidarität.

Gegründet 1877.

Zweck: Vermittelung und Anbahnung eines freundschaftlichen geselligen Verkehrs unter den Standesgenossen. Geistige und moralische Hebung und Veredelung der Vereinsmitglieder. **Unterstützung** in Krankheits- und Sterbefällen, sowie in Fällen unverschuldeter Nothlage. **Stellenvermittlung** zu **sehr ermässigten Procentsätzen** durch eigens vom Verein angestellte und besoldete Beamte. **Mitgliederzahl** 3500. **Sectionen** 38 in Belgien, Deutschland, England, Frankreich, Italien und in der Schweiz.

Centralsitz Frankfurt a/M.

Placirungs-Bureaux:

Brüssel, Rue d'or 13. Dresden, Rampeschestrasse 12I. Florenz, Via della Vigna nuova 26. Frankfurt a. Main, Gr. Hirschgraben 19. Genf, Rue Bonivard 12. Halle a. S. Adresse: C. Gothke, Köln, Comödienstrasse 109. London, Charlotte-Street 107. Fitzroy Square. Paris, Rue St. Hyacinthe 8. St. Honoré.

Vereins-Organ:

DER VERBAND

Eigenthum und Selbstverlag des Vereins,
erscheint jeden Donnerstag.

Redacteur **H. Wayand**, Gr. Gallusstrasse 5, Frankfurt a/M.

Abonnementspreis für Mitglieder gratis, Nichtmitglieder 10 Mark jährlich.

Central-Bureau in Frankfurt a/M.

Grosse Gallusstrasse 5.

General-Secretär **H. Wayand**.

Zweite bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage.

Universal-Lexikon der Kochkunst.

Wörterbuch

aller in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst vorkommenden Speisen und Getränke, deren Naturgeschichte, Zubereitung, Gesundheitswerth und Verfälschung.

— **Mit Illustrationen, Initialen und Vignetten.** —

Zwei Bände: 10,000 Recepte enthaltend.

Erster Band: A bis K mit Universal-Küchenzettel für alle Tage des Jahres in dreifacher Auswahl und Menus für besondere Gelegenheiten.

Zweiter Band: L bis Z mit Anhang: Die Tranchierkunst mit 19 Illustrationen, und Sachregister des ganzen Werkes.

Stimmen der Presse über das Universal-Lexikon der Kochkunst.

„Dieses Buch ist eine gute That, die uns sicherlich in dieser oder jener Welt angerechnet werden wird“, sagte der berühmte Baron de Brise von einem seiner Kochbücher. Der Gedanke an dieses bekannte Bonmot steigt jetzt in uns unwillkürlich wieder auf, wo das „Universal-Lexikon der Kochkunst“ in zweiter, vielfach vermehrter u. verbesserter Auflage mit seinen mehr als 10,000 Recepten fertig vor uns liegt. Wir glauben diesem zweibändigen, prächtig ausgestatteten Werke keine bessere Empfehlung aussprechen zu können, als die Worte der Vorrede, mit welcher vor nunmehr 20 Jahren der englische Dichter Shirley eines seiner Bücher in die Welt schickte: Lies, und fürchte nicht, dass dieses Buch deinem Verständniss zu Schwieriges zumuthen werde; es soll dir im Gegentheile alles klar und leicht machen, und wenn du deinen Einkauf näher ansiehst, so wirst du den dafür bezahlten Preis als eine Mildthätigkeit gegen dich selbst betrachten.

Ein gediegenes Werk, wie die deutsche Kochkunstliteratur ein zweites nicht aufzuweisen hat! Das Werk verdient das Prädikat „universal“ mit vollstem Rechte, es macht hauptsächlich alle anderen Hilfsmittel entbehrlich. Hier einige Beispiele aus dem reichen Inhalte: Der Apfel in seinen verschiedenen Verwendungen hat 84, Brod 43, Butter 68, das Ei 114, die Ente 34, Erbse 38, Erdbeeren 75, die Gans 67, Graupen und Gries 65, Gurke 43, Huhn 66, Kaffee 27, die Kartoffel 152 Artikel und so fort; dann finden wir noch Abhandlungen über: Abendessen, Anrichten der Speisen, Aufbewahrung von Fleisch etc., Regeln beim Backen, Decken einer Tafel etc. Die stilistische Behandlung ist bei möglichster Kürze elegant und von grosser Klarheit, so dass auch der Anfänger und in der Küchensprache noch Unbewanderte sich sofort zurechtfinden, eine Eigenschaft, die dem Werke zum ganz besonderen Verdienste angerechnet werden muss.

Wir haben einen vollen Einblick in diese lexikographische

Arbeit der Gastronomie thun und uns überzeugen können, wie gut der Plan angelegt, wie sorgfältig er ausgeführt ist. Dass der Rezepte nicht weniger als 10,000 mitgetheilt werden sollten, schien uns anfangs etwas zu viel versprochen, nun aber sehen wir, dass das Ganze das Versprochene gehalten hat. Die Rezepte selbst sind klar und verständlich gegeben, die Einheitlichkeit des Maasses macht das Buch für ganz Deutschland gleich brauchbar, und der Herausgeber war mit Raffinement darauf bedacht, das Unternehmen so interessant wie möglich zu machen. So erhalten wir Biographien berühmter Gourmands und Kenner, ferner als sehr praktische Beigabe den Küchenzettel für höhere und geringere Ansprüche, für alle Tage des Jahres, und eine Auswahl von Menus zu besonderen Gelegenheiten: grössere und kleinere Diners und Soupers, Herrenfrühstücke, Damenkaffees und Thees, Hochzeits-, Jagd- und Gabelfrühstücke, Familienball-Bufferets u. s. w.

Von der fürstlichen Küche bis zu der des Handwerkers sind alle denkbaren Ansprüche berücksichtigt, das Lexikon ist kein neues „Kochbuch“, es enthält die Quintessenz aller existirenden Kochbücher, es wird der deutschen, französischen und englischen Küche gerecht, es behandelt die bürgerliche, die feine, die Vegetarianer-, die Kranken- und die Israelitische Küche, es ist mit einem Worte wirklich ein „Universal-Lexikon“ der Kochkunst.

Die einzelnen Artikel sind mit der schon mehrmals gerühmten Gründlichkeit verfasst, und gewissenhafte wie erprobte Hausfrauen versichern, dass das Universal-Lexikon ganz geeignet sei, alle älteren Kochbücher aus der Küche und Hausfrauenbibliothek zu verdrängen.

Das in Form und Vollständigkeit ausgezeichnete Sammelwerk bietet für alle Haushaltungen eine unerschöpfliche Fülle von Anweisungen, die so klar und fasslich gehalten sind, dass sie jedem leicht verständlich werden, ein Vorzug, den man nicht jedem derartigen Buche nachrühmen kann.

Dieses Werk ist wohl das umfangreichste und ausführlichste Kochbuch, welches unsere darin so reiche Literatur besitzt. Nicht weniger als 10,000 Rezipie enthalten die zwei stattlichen Bände, und zwar dürfte diese Sammlung ausreichen vom einfachsten Mittagessen bis zum kaiserlichen Diner, für alle Geschmacksarten, für alle Jahreszeiten. Wir finden in diesem Universalkochbuche sämtliche Küchen Europas in ihren Spezialitäten vertreten. Der schöne Druck, die hübschen Vignetten zu Anfang und Ende jedes Buchstabens, die kleinen historischen oder kulinarischen Essays, die das Werk enthält, machen es zu einem ebenso eleganten wie nützlichen Geschenk höchst passend. Es dürfte für die Salondame wie für Köche u. Köchinnen gleich werthvoll sein.

Ein Universal-Lexikon der Kochkunst, welches so zu sagen den Extrakt aller vorhandenen tausend Kochbücher in gedrängter Kürze und doch in gleich anregender, unterhaltender und belehrender Form bringt, das ist unseres Wissens noch eine ganz neue Idee, die schon um ihrer Originalität willen die Aufmerksamkeit erregen dürfte.

..... wo man das Buch aufschlägt und liest, da ist es interessant. Wir wünschen für Frauen und Jungfrauen kein neues Werk, das praktischen Zielen folgt, welches mehr zu empfehlen wäre, als das „Universal-Lexikon der Kochkunst“.

==== **Preis: In engl. Original-Einband 20 Mark.** =====

Verlag von J. J. WEBER in LEIPZIG.

Buchhandlung

für

Gasthaus- und Küchen-Litteratur

Specialität.

Alle irgend existirenden größeren und kleineren in- und ausländischen Werke über Gastronomie, Hotel- und Restaurant-Wesen, Speisen, Wein, Bier, Liqueur etc., Kellerwesen, Hotel-Adressbücher, sowie die verwandte und Hilfs-Litteratur (Lexika, Grammatiken, Fremdwörterbücher, Sprach-Unterrichts-Briefe, Serviettenbrechen, Nahrungsmittel, Getränke, Konditorei etc.) sind vorrätzig oder werden baldigst geliefert zu Original-Preisen, broschirt, einfach und elegant gebunden.


Immer vorrätzig

die besten Kochbücher zu allen Preisen.

Eleganter Bücher-Katalog, Auskunft gratis und franko.

P. M. Blüher,

Leipzig, Lange Straße 35.

 In der Kochkunst-Ausstellung zu Leipzig (1883) mit dem goldenen Ehrendiplom ausgezeichnet.

Oberhemden nach Mass

von bester Qualität und anerkannt gutem Sitz
empfiehlt

H. SCHLESINGER, WÄSCHE-FABRIK
BERLIN C.,

Rosenthalerstrasse No. 63—64

Bei Nachbestellungen bitte ich, die in den Hemden eingezeichnete No. anzugeben.

Gebrannte Kaffee's

jeder Preislage liefern, nach ihrem renommirten Verfahren geröstet in unübertrefflichen Qualitäten und jeder Packungsart (Blechbüchsen elegant. Cartons, Papierbeutel und Säcke)

Anton Haasen Söhne,
Elberfeld

Kaffee-Import-Geschäft u. Kaffee-Rösterei.

Preislisten und Referenzen angesehener Hôtels zu Diensten.

Robert Rahn, Danzig

Fischconserven-Fabrik und Räucherei

Prämiirt Edinburgh 1882

empfiehlt

Fischconserven, sowie Delicatessen

aller Art zu den niedrigsten Preisen.

Preis-Courant gratis auf Anfrage.

Jedem Restaurant, jedem Haushalt empfehlenswerth!

Haltbare konzentrirte Citronen-Essenz

vollständiger Ersatz frischer Citronen überall da, wo bisher frische Früchte unentbehrlich waren: in der Haushaltung, auf Reisen, wie am Krankenbett, Aus frischen Citronen bereitet. 6 Fl. frei gegen 3 M. Nachnahme.

Echter China-Bitter, feinster Dessert-Liqueur,

reell und erprobt, von angenehmem Geschmack. Magenstärkend und die Verdauung kräftigend. 1 ganze und 2 halbe Flaschen frei gegen 3 M. Nachnahme.

Bei Originalkiste von 25 Flaschen bedeutender Rabatt.

Bohrau, Kr. Strehlen (Schles.)

W. Tscheuschner, Apotheker.

Dresden Gebrüder Eberstein Altmarkt 12

==== Königl. Hoflieferanten ====

Alle Maschinen, sowie alle Utensilien
für den Küchengebrauch.

Eisschränke, Eismaschinen, Formen.

Preise und Zeichnungen franco.

Durch jede Buchhandlung oder direct (gegen Einsendung in Briefmarken) ist zu beziehen:

Unser Standpunkt

zur

— **Trinkgeld-Frage** —

von **J. ALBRECHT.**

— Preis 60 Pfennige. —

Der gewandte Kellner oder das Tischdecken u. Serviren

mit einer Anleitung zum Serviettenbrechen
und 40 in den Text gedruckten Figuren von **L. H. FRITZSCHE.**

Preis: Mark 1,50.

Adolf Detloff, Buchhandlung in Frankfurt a. M.

Perl-Zwiebeln,

wovon in diesem Jahre bedeutend
eingelegt, offerire für den herabge-
setzten Preis von 45 Mark per Ctr.
netto, also ohne Essig gewogen, in
 $\frac{1}{2}$ Ank.- und $\frac{1}{2}$ Ctr.-Fässern incl.
Fass. **Probe-Dosen** à M. 4,50 per
Post franco (incl. Essig) gegen Nach-
nahme.

Gewürzgurken

in **Weinessig** m. **Perlzwiebeln**
eingelegt, empfehle als besonders
geschmackhaft à Dose Brutto 5 Kilo
Mk. 4,50 franco per Post

Achtungsvoll

W. Bremer,

Quedlinburg a/H.

== Referenzen erbeten ==

Praktischer Unterricht in der ein-
fachen und doppelten

Buchführung

nach einem neuen System, für Kauf-
leute und Gewerbetreibende, um
ihre Geschäftsbücher vereinfacht,
übersichtlich und allgemein ver-
ständlich zu führen. Nebst Anwei-
sungen zur richtigen Ausstellung von
Wechseln, Verträgen, Contracten
und zur gerichtlichen Einklagung von
Buchschulden.

Von Wilh. Trempenau. 8. Auflage.

Preis 3 Mark 50 Pf.

Das Fundament eines jeden kaufmännischen
Geschäfts ist eine gute Buchführung, und
hierzu giebt dies Buch die beste Anweisung
und ist Allen, die mit Einrichtung, Führung
und Abschlüssen der Handlungsbücher zu
thun haben, als ein Musterbuch zu em-
pfehlen.

Vorräthig in **F. H. Brendel's**
Buchhandlg. **Tharandt** b. Dresden.

Die
Hôtel-Buchführung.

Praktische Unterweisung zur Selbsterlernung der auf kaufmännischen Grundsätzen beruhenden Buchführung für Hôteliers, Gastwirthe, Restaurateure, Cafetiers, Oberkellner, Kellner etc. Nebst Belehrungen über Wechsel- und Münzkunde.

Von **W. Trempenau**,
pract. Buchhalter u. Verf. der „Buchführung für Kaufleute“.
Zweite Auflage. Preis Mk. 3,20. Ausl.
4 Frc. 25 ct., 3 Sh. 6 d.

Vorlagen zu
Torten - Verzierungen

in gewöhnlich anzufertigender
Tortengrösse

für Conditoren, deren Gehilfen und
Lehrlinge.

Entworfen und herausgegeben von
F. A. Borst, Hof-Conditor in Arnstadt.
Dreissig Tafeln. Zweite Auflage.
Preis: Mk. 7,20; Ausl. 9 Frcs. 50 ct.
7 Sh. 6 d.

Kartenspieler, der perfekte,
von Baron

von Thalberg. Enthaltend 86 Kartenspiele, wie Boston, Scat, Whist, L'Hombre, Preference, 66, Dreiblatt, Casino, Mariage, Schafkopf, Piquet, Patience, Ecartee, Bassette, Tarok, Elfern, Imperial, Briskon, Solo, Alliance, Tritrille, Fünfsatzspiel, Basadewitz, Gillet, Commerce, Süsmilch, Pharao, Rabouge, onze et demie, vingt et un, Lanzknecht, Piquemadrille, trente et quarante etc. Preis: M. 2,20; Ausl. 3 Frcs., 25 Sh. 4d.

100 Visitenkarten

Lithographie liefere von 2 Mark an franco per Post überall hin (Briefmarken aller Länder als Zahlung).

F. H. Brendel,
Tharant b. Dresden.

Die
Kellerwirthschaft,

oder die Behandlung des Weines und des Bieres in Gebinden und Flaschen im Keller. Nebst einer kurzen Anleitung zur Zucht und Pflege des Weinstockes, sowie zur Bereitung des Weines und des Bieres.

Von **Dr. N. Graeger**.
Dritte, gänzlich umgearbeitete Auflage.
Mit 17 Abbildungen.
Preis: M. 3,20; Ausl. 4 Frcs. 25 ct.,
3 Sh. 6 d.

Der beste Ton,

von **Karl Lindau**.

Regeln des Anstandes und Anleitung, durch ein anständiges und gesittetes Benehmen sich im gesellschaftlichen Leben angenehm u. beliebt zu machen.
Vierte Auflage, Octav-Format.

Preis:
M. 1,70 (1 fl. ö. W.), Ausland M. 1,80
(2,25 Frcs.; 1 Sh. 10 d.; 1,05 fl. holl.,
1,65 Kr. skand).

(Bester Briefsteller in 26. Auflage).

**W. Campe's vollständiger
Briefsteller**

oder: 25 Anweisungen, Briefe und Geschäftsaufsätze aller Art nach den besten Regeln des guten Styls schreiben und einrichten zu lernen, mit 230 Musterbriefen für alle Vorkommnisse und 100 Formularen zu Geschäftsaufsätzen. Preis M. 1,70; Ausl. 2 Frcs. 20 ct., 1 Sh. 9 d. in Briefmarken aller Länder.

Orthographischer Wegweiser

von **Dr. Conrad Duden**

enthält 40,000 Wörter nach der neuen Orthographie. Sehr handliches Taschenbuch. Preis M. 1,60; Ausl. 2 Frcs. 10 ct., 1 Sh. 8 d.

Gedieg. Küchenchefs, jüngere Köche, Oberkellner
empfehlen und Kellner für Hôtels und
Restaurants, Hôtel-Portiers

F. A. C. Guthjahr & Sohn,
Berlin W., Behrenstr. 12.

Placirungs-Bureau

für
Hôtel-Angestellte

H. FEHR, 15 RUE GEVRAY, GENÈVE

besorgt Stellen nach der Schweiz, Frankreich und Italien.
(Maison de Confiance).

Conservirungs-Salz-Fabrik Wittenberg

(Inhaber: **Theodor Heydrich & Co.,** Wittenberg Pr./Sachsen)
offerirt ihre hochfeinen Conservirungs-Salze (1 fach und 3 fach) zum Con-
serviren von Milch, Käse, Butter, Viehfutter, Fleisch, Wildpret, Geflügel,
Fischen, Därmen, Fellen u. s. w. **Sichere Wirkung** garantirt! Zahlreiche
Gutachten vorhanden. Gebrauchsanweisungen u. Preiscourante gratis u.
franco. Bei Bestellungen wird gebeten, auf den „Gastronom“ Bezug z. nehmen.

Maiwein-Essenz

aus frischem Waldmeister, mit und ohne Apfelsinen bereitet, 1 Theelöffel
voll genügt auf 1 Fl. Wein. Unbedingt haltbar. Von vorzüglichem Aroma.
Literweise und in eleganten Flaçons zu je 10—12 Fl. Wein. Vorzugspreise
auf Verlangen franco. Bequemer und von angenehmeren Geschmack als
frische Kräuter.

Dingelstädt (Thüringen).

H. Schweikert.

Fussboden-Glanzlack

in verschiedenen Nuancen, pro 100 Kilo M. 180, bei Quantum M. 170 pro
100 Kilo. Aufstrichmuster werden auf Verlangen franco zugesandt. Probe-
kännchen von 2 $\frac{1}{2}$ Kilo Inhalt unter Nachnahme von M. 5.20 franco pr. Post.
Für Hôtels sehr zu empfehlen!

Friedrich Kaysser,
Firnis-Fabrik Frankfurt a. M.

100 Briefbogen und 100 Couverts

mit zwei verschlungenen Buchstaben
in 5 Farben geprägt und in einer eleganten Cassette
verpackt M. 4.50. — 50 Stück desgl. do. M. 2.50.

F. H. Brendel's

Monogramm-Präge-Anstalt
Tharant b. Dresden.



Fischwaaren- und Krebs-Export.

Krebs-Conserven-Fabrik

LUDWIG FREYHOFF

**CAVIAR-
Versand.**

Hoflieferant

**Neunaugen-
Rösterei.**

Inhaber

der silbernen Verdienst-Medaille

SCHWEDT a/O.

prämiirt auf verschiedenen Ausstellungen,
empfiehl zu streng reellen Notirungen fast ununterbrochen

lebende vollsaftige Krebse

in gut gemästetem Zustande von 2 bis 12 Mark das Schock.

Krebs-Schwänze, Krebs-Butter,
Krebs-Nasen,

Krebs-Scheeren in Gläsern haltbar conservirt,

Frische Fische

je nach deren Fangzeit,

Caviar in verschiedenen Marken

von 3 bis 6 Mark das Pfund,

**Marinirte Neunaugen
(Bricken)**

von 7 bis 14 Mark das Schock,

Geräucherte Lachse

à Pfund von Mark 2.50 bis 2.75.

Anchovis, Bratheringe, Rollheringe, Kaiserheringe,
Sardinen, Matjesheringe, Sardellen, Sardellenheringe,
naturell und russisch marinirt, geräucherte Aale, Aal
in Gelee und Rollaal, Lachs,

sowie

viele andere Delicatessen

und versichere prompte Bedienung.

FISCHWAAREN-MARINIR-ANSTALT.

FISCH-RÄUCHEREI.

Telegramm-Adresse: **Freyhoff-Schwedt.**

Illustriertes Kochbuch.

Im Verlage von **Braun & Schneider** in **München** ist erschienen und in allen Buchhandlungen Deutschlands und des Auslandes vorrätig:

Nene vollständige theoretisch-praktische **Anweisung in der feinern Kochkunst**

mit besonderer Berücksichtigung der
herrschaftlichen und bürgerlichen Küche

von

J. Rottenhöfer

königl. Haushofmeister und vorher erstem Mundkoch, weiland Sr. Majestät des Königs Maximilian II. von Bayern.

Mit über 300 prachtvollen Illustrationen von Emil Doepler.

— **Fünfte Auflage.** —

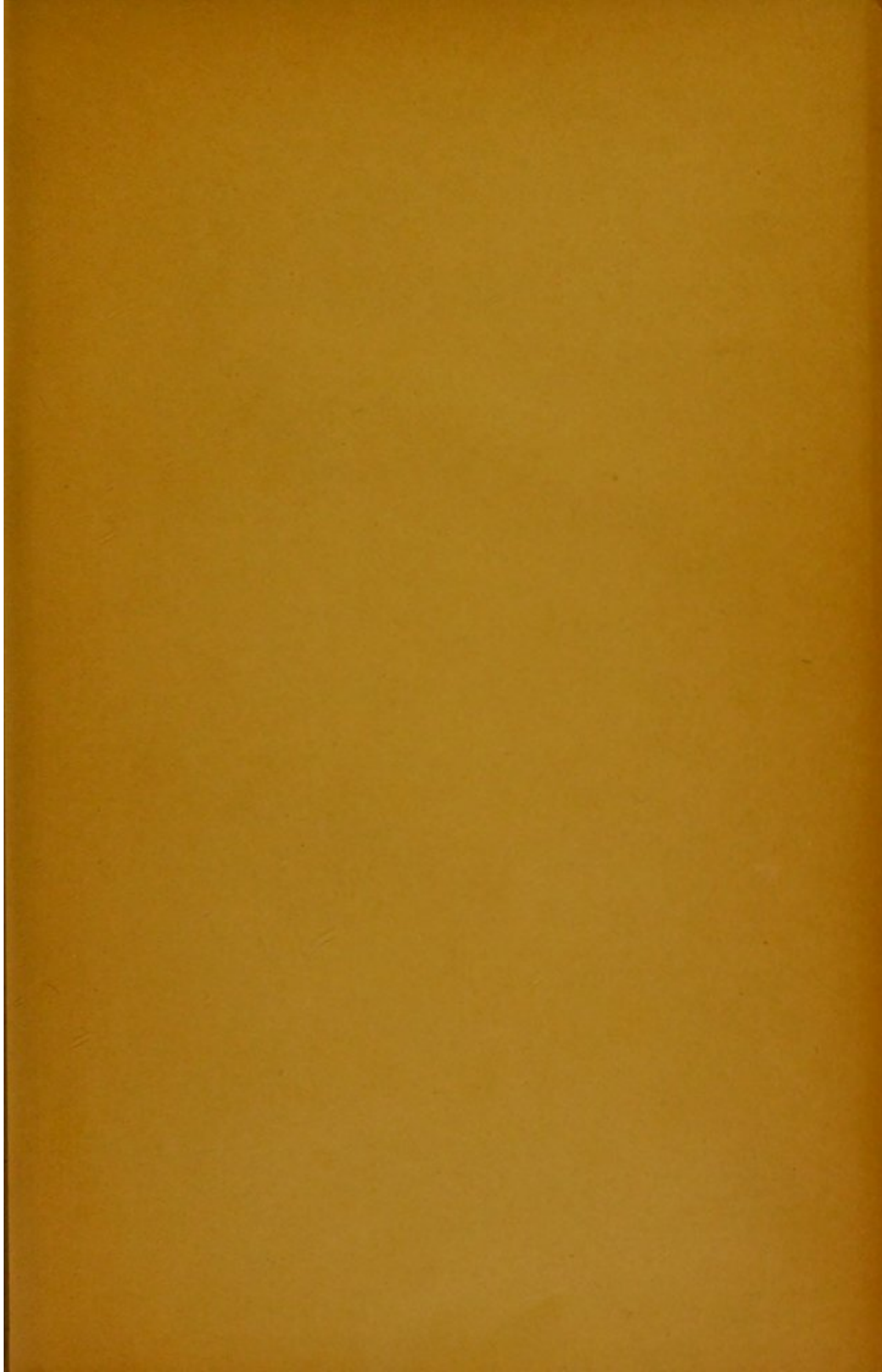
Preis complet prachtvoll gebunden Mk. 14.10 Pf.

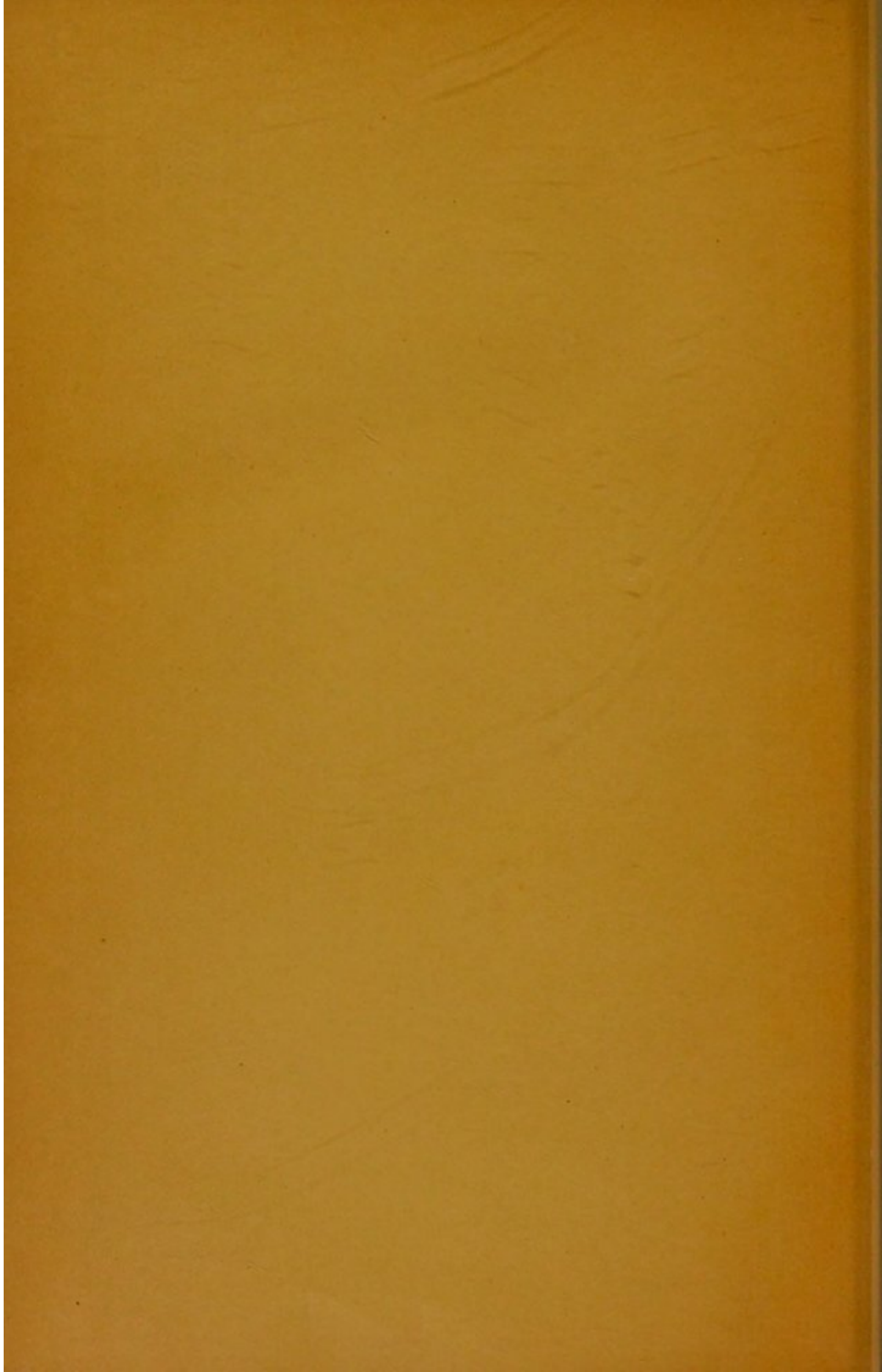
Die fünfte Auflage von Rottenhöfer's illustriertem Kochbuch ist vom Verfasser in allen Abschnitten auf das Sorgfältigste revidirt und mit mehr als 150 neuen Recepten vermehrt. Dadurch um ca. 5 Druckbogen stärker soll der Preis derselbe der ersten Auflage sein. Eine durchaus neue glänzende Erscheinung auf dem Gebiete der gesammten Kochkunst bietet es nunmehr in mehr als **2326 Recepten** in 81 Abschnitten die vollständigste Anleitung zur Kochkunst, von der einfachen bürgerlichen Küche an bis zur herrschaftlichen Hofhaltung. Die verschiedenartigsten Suppen, Fleisch- und Fischspeisen, kalte und warme Hors d'œuvres, Gemüse, die gesammte Pastetenbäckerei, Mehlspeisen, Cremes und Gefrornes etc. etc., sind in reichster Abwechslung, wie sie kein anderes Werk bietet, aufgeführt. Das jedem Recepte beigefügte metrische Gewicht und Maass, sowie die einfache, klare, verständliche, von allen Provinzialismen freie Schreibart, machen es der einfachsten Hausfrau und Köchin möglich, sofort, und ohne alles Studium, das Kochbuch zu verstehen. Für Herrschaftsköche und die Köche und Köchinnen der Gasthäuser wird abgesehen von der erhöhten Brauchbarkeit des Werkes, diedurchweg beigegebene correcte französische Bezeichnung der Recepte höchst willkommen für die Herstellung der Speisezettel sein.

Was nun die prachtvollen Bilder betrifft, so dienen dieselben nicht nur zum Schmucke des Werkes, sondern auch ganz besonders zur Belehrung und zur Hebung und Bildung des Geschmacks beim Anrichten des Speisen. Mit den gleichen Kosten wird eine gut bereitete Speise geschmacklos oder gut angerichtet, allein Niemand wird läugnen, dass bei festlichen Tagen im Familienkreise, bei grössern Dinern in guten Gasthäusern und bei den reichen Tafeln herrschaftlicher Häuser die emsige Hausfrau, Koch und Köchin ängstlich bedacht sind, die mühselig bereiteten Gerichte auch schön geziert zur Tafel zu bringen. Noch hat ihnen aber bisher kein Werk einen genügenden Anhaltspunkt geboten, während Rottenhöfer's Kochbuch in Hunderten von Bildern die fasslichste Anleitung giebt, selbst die verschiedensten Gerichte schön geschmückt, je nach Umständen mit grösseren oder geringeren Mitteln zur Tafel zu bringen. Wie jetzt immer mehr und mehr ein künstlerischer Geschmack alle Schichten der Bevölkerung durchdringt, wie das Spielzeug der Kinder, der einfache Bilderbogen eine veredelte Form erhält, so wird auch das neue Werk durch seine Bilder den Reichthum des grossen Gebietss der Kochkunst den weitesten Kreisen erschliessen und von den traulichen Kreisen des Bürgerhauses bis in die glänzenden Räume reicher Herrenhäuser zur Bildung und Hebung des künstlerischen Geschmacks seinen entschiedenen Theil beitragen.

Zu beziehen durch:

F. H. BRENDEL, THARANDT B. DRESDEN.





RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4186

Microfilm No:

| Date | Particulars |
|--------|-----------------------|
| DEC 08 | Chemical Treatment |
| | Fumigation |
| | Deacidification |
| | Renaissance HA liquid |
| | Lamination |
| | Solvents |
| | Leather Treatment |
| | Adhesives |
| | Remarks |

to

