

A' nevezetesebb Ételek Nevei,
 a' mint azokat a' Vendégfogadókban nevezik, és az Étellaistromokon
 (Speisezettel) előadják.

Jegyzés. A' Vendégfogadóbéli Kellnerek vagy Kultsárok ritkán tudják jól leírni az ételek neveit; a' honnan az olyan idegen Utazók, kik még a' Németételek neveit nem ismerik, az Étellaistromokkal és az ételeket előhadarászó Kellnerekkel gyakran úgy megakádnak, hogy alig tudnak magoknak sok ételek közül is parantsolni. Még azt sem szükségtelen megjegyezni, hogy a' Kellnert nem kell így szólítani: Sie, és így: ich bitte bringen Sie, vagy: haben Sie die Güte bringen Sie mir; mert ez által csak a' tapasztalatlanságát árulja el az utazó; és az ilyen helytelen beszédadásnak drágán megveszti az árát a' fortélyos Kellner; 's még azt a' kárát is vállalja az ember, hogy nem tesz olyan szolgálatot, mintha ő vele csak a' maga érdeme és hivatala szeréat bánván, ötet így szólítjuk: Kellner! Kommen her! Was gib's da zu essen? Was ist da zu essen? Bring du mir Suppen, 's a' t. — A' rekelezbe zárt szók a' hibás kimondást és írást mutatják.

Speisezettel.

Suppen, leves.

Flecksuppen, (Flekel) tésztapatzal, kotzkás tészta.

Nudeln, metélt v. laska leves.

Rocken, (Rock) felvert galuska.

Reissuppen, rizsleves.

Seriebenes, (Grüns) Gerstel, felfelt tészta.

Ulmergerstel, aprókása.

Schäberl, (Schörrl) tejtelen piteleves

Kräutersuppen, turbulya leves.

Kindfleisch, mit Gurken, marhahús v. darabhús ugorkával; mit Soos, mártással; mit Essigkren, etzetes tormával; mit Rotherüben, zék-lával; mit Mandelkren, mondolás tormával; mit Paradiessoos, paraditsomalma mártással, mit Sardellen, apróheringlé mártással.

Zuspeis, Főzelék.

Sauerkraut mit Braten, savanyúkáposzta 's kolbász rajta.

Spenat mit gebackener Eyer, páréj rántott māj rajta.

Gelberüben mit Pofesen, sárgarépá rántott zsemlye rajta.

Kohl (Köhl) mit Kalberfuß, olajkáposzta rántott borjú lábbal.

Eingemachtes. Betsinált.

Kälbernes mit Champignon (Champion) borjúhús tsiperke gombával.

Polardel mit Reiss, tyúkhús riskásával.

Gullaschfleisch gulyásos hús.

Beuf a la Mode (Böf a la Mott) marhahús frantziásan betsinálva.

Ohsen Schweif mit Erdäpfel, ökör-fark barna lével 's krumplival.

Magout (Magu) vagdalt aprólek.

Kalbskopf mit Limoniasaft, borjúsó tztitrommal.

Lungenbratet, vesepetsenye barnalével.

Faschirtes Rostbratet, rostélyos petsenye frantziásan.

Pohlische Zunge, marhanyelv mondolavát malozsával.

Pöckelzungen, páztolt nyelv.

Mehlspeisen. Tésztás ételek.

Abgeschmalzene Nudeln, száraz metélt v. laska.

Schunkenfleckerl, sonkás patzal.

Reisskuch, felsujt tejes riskása.

Grieschmorn, darakeverék.

Reissmeridon, kifőzött riskása.

Budin mit Chadeau, (Schatoh) borzsulás gombótz.

Topfenstrudel, túrós rétes.

Wespennest, (Wepennest) darázsretes

Kugelhöp, kevertkalás.

Maftoni mit Käse, olajmetélt relett sajtal.

Braten (Bratet) Sült v. Petsenye.

Kälbernes, borjúhús petsenye.

Schweine Carbonadel, hátszel süldő petsenye.

Gebackene Händel, rántott tsibe v. tsirke.

$\frac{1}{2}$ Ganz, egy lüdfertály, $\frac{1}{3}$ lüd.

Häupel-Salat, sejes saláta.

Endivie (Entife) Salat, kötözött saláta