

Die anglo - amerikanische Küche und Speisekarte.

Bill of Fare (Billo'fähr) ist die Speisekarte. — Beefsteak (Biffstähf), wenn inwendig noch blutig, so ist es „rear“ (rähr), will man es gut durchgebraten haben, verlange man es vom Waiter, „Wähter“ (Kellner, [Auf-]Wärter) „well dohn“.

— Roasted ist gebraten (roasted) — boiled ist gesotten, z. B. soft boiled eggs = weichgesottene Eier, „freied“ in der Pfanne gebraten. — Rindschmalz giebt es in der amerikanischen Küche nicht, man verwendet dafür Butter, entweder frische (fresh butter), oder gesalzene (Salt-Butter), oder Schweinefett (Lard).

— Corned ist Pöfelsfleisch. — Smoked, geräuchert, z. B.: a smoked tongue (Zohnf), eine geräucherte Zunge. — Beef ist Rindfleisch, — Pork, Schweinefleisch, — Veal (Wiehl) Kalbfleisch, — Mutton, Hammelfleisch, a Mutton-Chop, (ä Möttntschopp), ein schöpfernes Schnitzl. — Fried Liver, gebackene Leber. — Ham and Eggs (Hämm änd Ecks), Schinken-Schnitten mit Ei (Ochsenaugen). — A Bowl of Soup (ä Bohlw'supp), eine Portion Suppe. — Pudding ist Auflauf, z. B. Reispudding, Plommpudding. — Apple-Dumpling (Äppl-dömbing), Apfel in Teigumhüllung mit süßer Sauce. — Cake (kähf), Kuchen. — a Pie (ä Peih), ist eine Buttermteigpastete in Pfannkuchenform und mit einer Lage von Obst oder an-