

Donaco de la aŭtoro.

Separat-Abdruck

aus

„Rund um die Welt.“

Zeitschrift für Volapükisten und solche, die es
werden wollen.

4. Jahrgang. F. SIMON, Berlin, Puttkamerstr. 22.

Volapük

für die

Speise-Karte.

Von

Alexander Sipser

Oberkellner in der Restauration des Herrn
Florian Schiedlbauer (ehemals Streitberger)
Wien I, Köllnerhofgasse 2.

700623-A

— Deutsch —

Speisen-Verzeichniss.

Kalte Bei-Essen. Delikatessen.

Austern mit Citron
 Caviar " "
 Radieschen mit Butter
 Geräucherter Lachs
 " Aal
 Geräucherte Gänsebrust
 Oliven
 Delikatess-Häring
 Hummer mit Mayonnaise
 Gansleber-Pastete
 Sardinen
 Gansleberwurst
 Krebsen
 Krebsenscheeren
 Krebsenschweif
 Westphäler Schinken
 Neunaugen
 Kalbshirn in Gêléé
 Kalte Ochsenzunge mit Kren
 Schinkenbrödchen
 Kaltes Fleisch
 Matjes-Häring

Suppe.

Klare Fleischbrühe mit
 Hühnerklösschen
 Gerstensuppe
 Nudelsuppe
 Gemüsepuréesuppe
 Gemüsesuppe
 Bouillon mit Ei
 Ganssuppe
 Gansleberpuréesuppe
 Krebsensuppe
 Hühnerpuréesuppe
 Supp à la reine
 Kalbfleischpuréesuppe
 Kalbfleischsuppe

— Volapük —

Zibalised.

Läfids kalodik. Ligeds. (Daifins).

Huits ko zied
 Kaef " "
 Räfils ko mileg
 Lagüt pesmököl
 Snekafit "
 Ganablöt "
 Leülüks
 Rün daifinik
 Loset ko mayoned
 Bastet ganafoapa
 Sädüts
 Sosit ganafoapa
 Klafs
 Klafajims
 Klafagöb
 Läm vesfalänik
 Zülalogs
 Smaxolazebüm in bigavaet
 Xolalineg kalodik sa leräf
 Lämabodils
 Mit kalodik
 Matyesarün

Sup.

Mitasup klülik ko glöpinils
 se gokamit
 Zebasup
 Fadasup
 Sup glünedabülik
 Glünedasup
 Mitasup ko nög
 Ganasup
 Sup ganafoapabülik
 Klafasup
 Gokabülasup
 Sup bidü jireg
 Sup smaxolamitabulik
 Smaxolamitasup

Et
So
Fr
K
U
R
A
B
S
P

Pa
Kl
H
A
O
K
O

Fo

Bl

He

For

Rh

See

See

Sto

Kre

Hu

Bar

Ma

Sch

— Deutsch —

Extrasuppe
 Schildkrötsuppe
 Frühlingsuppe
 Kräutersuppe
 Ungarische Krautsuppe
 Russische " "
 Aalsuppe
 Brodsuppe mit Ei
 Schwäbische Brodsuppe
 Paradaissuppe

— Volapük —

Sup patik
 Lejülafasup
 Flolatimasup
 Kebasup
 Fidaplanasup nugänik
 " rusänik
 Snekafitasup
 Bodasup ko nög
 " svabik
 Paladasup

Hors D'oeuvres Chauds.

Warme Bei-Essen.

Pastetchen mit Saft (jus)
 Kleine Pastetchen mit Austern
 Huhn mit Champignons
 Austern gebacken
 Omeletts mit Caviar
 Kiebitzeier aux jus
 Omeletts aux fines-herbes
 (mit feinen Kräuter)

Läfid vamik.

Bastetils ko vai
 Smabastets ko huit
 Gok ko jabins
 Huits pebaköl
 Meled sa kaef
 Kibitanög ko vaet
 Meleds ko kebs feinik

Poissons.

Fische.

Fogosch mit geschmolzener
 Butter und Erdäpfeln
 Blaugekochter Karpfen mit
 Meerrettig
 Hecht mit Sardellen
 Forelle mit Aspic
 Rheinlachs am Rost
 Seefisch
 Seezunge gebacken
 Stockfisch
 Krebsen
 Hummer mit Mayonnaise
 Barbony
 Maqueraux
 Schellfisch

Fits.

Fogoj ko mileg pesmetöl
 e pötets
 Kalep yulibo peküköl ko
 leräf
 Pik ko sädüts
 Taut ko jelin
 Rinalagüt pegrilöl
 Melafit
 Melalineg pebaköl
 Stöküt
 Klafs
 Loset ko mayoned
 Barbony
 Makero
 Müedüt

vaet
leräf

binils
amit

Bœuf.

Rindfleisch.

Gesottenes Rindfleisch
 Gedämpftes
 Beefsteak garnirt mit Gemüsen
 Englisches Roastbeef
 Lungenbraten* mit Reis
 Entre-Côte
 Rindsbraten
 " à la matelot
 Rindsmark
 Beefsteak ausgebraten
 " Englisch

Bubamit.

Bubamit pekuköl
 " pestömöl
 Bifet pebeseitöl dub glünedes
 Bubaloet neljik
 Leunaloet ko leüd
 Bubakoets
 Bubaloet
 " didü melan
 Bubapif
 Bifet peloetöl lölo
 " " lafo

* Soll im Deutschen richtiger Lendenbraten heissen; die Lunge hat damit nichts zu thun. A. S.

Moutons.

Schöpsenfleisch.

Schöpsencoteletts am Rost
 Schöpsenrücken gedünstet
 Steyerisches Schöpsernes Lammfleisch
 Lammscoteletts gebacken
 Lammernes gebacken
 Lammskopf
 Lammsrücken gebraten
 Lammschlegel "

Jüpamit.

Jüpakoet pegrilöl
 Jüpabäk pestömöl
 Jüpamit stiränik
 Liämamit
 Liämakoet pebaköl
 Liämamit "
 Liämakap "
 Liämabäk peloetöl
 Liämatigap "

D'veaux.

Kalbfleisch.

Kalbscoteletts naturell
 Kalbskopf
 Wiener Schnitzl mit Citron
 Kalbsnierenbraten
 Kalbsniere
 Kalbsrücken
 Kalbsbrust gedünst
 Kalbschnitzl panirt

Smaxolamit.

Smaxolakoet oko
 Smaxolakap
 Snits de Vin sa zied
 Loinaloet smaxola
 Smaxolaloin
 Smaxolabäk
 Smaxolablöt pestömöl
 Smaxolamit ko viebodadilils

— Deutsch —

Schweinfleisch.

Schweinsrippen geräuchert
Schweinsrücken gebraten
Schweinscoteletts
Speck
Spanferkel
Gesottenes Schweinfleisch
Bratwurst
Blutwurst
Leberwurst
Schweinsniere
Schweinsleber
Schweinskopf
Schweinschlegel
Schweinsfüsse in Aspic

Wildpret.

Wildschwein
Rehrippchen mit Trüffeln
Rehbraten mit Orangen
Hasenrücken
Hirschrücken
Rebhuhn
Wildente
Wildgans

Geflügel.

Kapaun gebraten
Huhn
 $\frac{1}{4}$ Vorderes " $\frac{1}{4}$ hinteres
Gans, halbe
Ente
Taube
Henne
Hahn

Salate.

Gurkensalat
Erdäpfelsalat
Hauptl- oder Kopfsalat
Bohnensalat (dürre)
Grüner Salat

— Volapük —

Svinamit.

Svinaribils pesmököl
Svinabäk peloetöl
Svinakoets
Pinamit
Smasvin (miligasvin)
Svinamit pekugöl
Loeatasosit
Bludasosit
Foapasosit
Svinaloin
Svinafoap
Svinakap
Tigap svina
Svinafuts in jelin

Foet.

Foetasvin
Smastägaribils ko lespogs
Loet smastäga ko boans
Lievabäk
Stägabäk
Felit
Foetadök
Foetagan.

Bödem.

Ömgok peloetöl
Gok
Foldil bal föik, foldil bal poik
Gan lafik
Dök
Pejin
Jigok
Omgok

Säläds.

Kügasäläd
Pötetasäläd
Kapasäläd
Bonasäläd (sigik)
Säläd glünik

— Deutsch —

Compot.

Stachelbeeren
Birnen
Äpfeln
Kirschen
Weichseln
Honig
Erdbeeren
Ananas
Aprikosen
Pflaumen

Gemüse.

Bohnen durre
" grüne
Frische grüne Bohnen
Conservirte grüne Bohnen
Kohl
Linsen
Spargl à la Hollandaise
Kartoffeln
Erbsen
Artischocken à l'italienne
Artischockenboden in
spanischer Sauce
Blaukohl
Sauerkraut
Blumenkohl mit Butter und
Brösel
Kukurutz
Sauerampfersauce
Pilzling mit Rühreier
Gefüllte Champignons
Trüffeln
Rothe Rüben
Gelbe " Stockrüben
Sauere Rüben
Kohlrüben
Spinat
Reis
Makkaroni

— Volapük —

Kopod.

Stigabäls
Büns
Pods
Cels
Cels züdik
Miel
Talabäls
Nanad
Blikods
Plöms

Glüneds.

Bons sigik
" glünik
" glünik fifik
" " konsefik
Fidaplan
Lenitibs
Spar bidü Nedän
Pötets
Peils
Tijep bidü Talän
Tijepadisdils in vait spänik
Fidaplan yulibik
" züdik
Kaulep ko mileg e vieboda-
dilils
Klen
Züdaplanavait
Spogs ko nögs pekuköl lafo
Jabins pefulöl
Lespogs
Bludaläfs
Golüdaläfs
Stegaläfs
Läfs züdik
Fidaplanaläfs
Pinard
Leüd
Makar

— Deutsch —

Eierspeisen, Mehlspeisen

Omeletts naturell
" mit Schinken
Englischer Plum - Pudding
mit Aprikosensaft
Torte, Nusstorte

Käse.

Harzer Käse
Emmenthaler Käs
Butter und Käs

Gefrornes.

Erdbeeren- und Ananas-Eis

Aprikosen-Eis (Gefrornes)

Citronen- " "
Orange- " "
Chocolade- " "
Café- " "
Vanille- " "

Dessert (Nachtisch.)

Obst- und Südfrüchten
Birnen
Trauben
Kirschen
Marillen
Pflaumen
Datteln
Feigen
Mandeln
Melonen
Orangen
Haselnüsse
Maulbeeren
Nüsse, Stachelbeeren

Eine Tasse schwarzen Café
Eine Tasse Café mit Milch
Café- oder Thee complet
Liqueure.

— Volapük —

Nögazibs, Meilazibs.

Meled oko
" ko läm
Rosiklopin nelijik ko vait
blikodik
Toed, Nötatoed

Fömad.

Fömad de Harz
" de Emental
Mileg e fömad

Glad.

Glad se vaet talabälik e
nanadik
" " " blikodik
" " " ziedik
" " " boanik
" de jokolad
" " kaf
" " vanül

Bostab.

Pom e sulüdafluks
Büns
Lufs
Cels
Plikods
Plöms
Daets
Tigs
Lamatuks
Meots
Boans
Moganöts
Mubs
Nöts, Stigabäls

Bovil bal kafa blägik
" " kafa ko milig
Kaf bal u tied bal lefulnik
Likör.

Menu — Speisenkarte.

Kalte Bei-Essen.

Caviar, Sardinen, Radischen, frische Butter, Delikatess-Häring etc.

Suppe.

Klare Fleischbrühe mit Hühnerklösschen.

Warme Beiessen.

Kleine Pasteten mit Austern.

Fische.

Hummer mit Mayonnaise.

Rindfleisch.

Roastbeef garnirt mit Gemüse.

Zwischenspeise von Wild.

Rehcoteletts mit Trüffeln.

Braten.

Steierischer Kapaun (gebraten)
Salat und Compot.

Zwischenspeise von Gemüse.

Artischokenböden in Spanischer Sauce.

Mehlspeise.

Englischer Plum-Pudding mit Aprikosensaft.

Käse.

Käs, verschiedene.

Gefrornes.

Erdbeer- und Ananas-Eis.

Nachtisch.

Früchte.

— Volapük —

Menu — Zibalised.

Läfid kalodik.

Kaef, sädüts, räfls, mileg flifik, rün daifinik e l.

Sup.

Mitasuep klülik sa klöpinils se gokamit.

Läfid vamik.

Smabastets ko huits.

Fit.

Losed ko mayoned.

Bubamit.

Bubamit bidü Nelijän pebeseitöl dub glüneds.

Bevüzibem de foet.

Smastägaribils ko lespogs.

Loet.

Ömgoks stiränik (peloetöl)
Säläd e kopod.

Bevüzibem de glüned.

Tijepadisdils in vait spänik.

Meilazib.

Rosiklopin neljik sa vait blikodik.

Fömad.

Fömads difik.

Glad.

Glad se vait talabälik e nanadik.

Bostab.

Fluks.

— Deutsch —

Menu — Speisenkarte.

Suppe.

Kraftsuppe.

Fische.

Rheinlachs mit Butter und Kartoffeln.

Rindfleisch.

Gedämpftes Rindfleisch garnirt mit Gemüsen.

Gericht von Geflügel.

Hühnerbrust mit Champignons.

Zwischenspeise.

Gansleber-Pastete.

Braten.

Rehrücken (gebraten)
Salate und Compôt.

Zwischenspeise von Gemüse.

Spargel à la Hollandaise.

Mehlspeise.

Reisauflauf mit Erdbeerensaft.

Käse.

Käs und Butter.

Gefrornes.

Eis à la Venedig

Nachtisch.

Früchte und Bäckerei.

Menu — Zibalised.

Sup.

Sup nämik.

Fit.

Rinalagüt ko mileg e pötets.

Bubamit.

Bubamit pestömol pebeseitöl dub glüned.

Bevüzibem de bödem.

Gokablöts sa jabins.

Bevüzibem kalodik.

Bastet ganafoapa.

Loet.

Smastägabäk (peloetöl)
Säläd e kopod.

Bevüzibem de glüned.

Spar bidü nedänik.

Meilazib.

Leüdakek ko talabälavaet.

Fömad.

Fömad e mileg.

Glad.

Glad bidü Venezia.

Bostab.

Fluks e bakots.

~~~~~  
B. HELLER, MÜNCHEN.  
~~~~~