

* (Aus der deutschen Speisekarte.) Unter dem Eindruck des Krieges und des dadurch erwachten deutschen Selbstgefühls sind viele Gastwirte dazu übergegangen, die englischen und französischen Bezeichnungen für Speisen zu verdeutschern. Um bei der Benennung dem Wirrwarr und der Willkür vorzubeugen sowie der Einheitlichkeit und Allgemeinverständlichkeit des Weg zu bahnen, empfiehlt es sich, die Aenderungen nach der „Deutschen Speisekarte“ vorzunehmen, die der Allgemeine Deutsche Sprachverein in Berlin herausgegeben hat. Eine Auswahl solcher Verdeutschungen folgt hier: Statt Croquettes Krusteln; Déjeuner Frühstück; Delicatessen Feinstoft, Lederbissen; Delicatessen-Hering Würzhering, Fetthering; Demi-Glace Halbgefrorenes; eingelegte Fleischbrühe, Fleischsaft; Diner à part Sondermahl, Einzessehen; Entrecôte Rippe, Zwischenrippe, Mittelrippenstück (vom Rind); Farce Füllsel; Fines Herbes Feine Kräuter, Würzkräuter; Gelée Gallert (e), Sulz; gratin, au mit Kruste, bekrustet; Gulasch Pfefferfleisch, Paprikafleisch, Gulasch; Haché, Gehacktes, Hackfleisch, Hackel; Hammel-steak Hammel Schnitzel; Kalbskopf en tortue, Kalbskopf nach Schilkrötenart, — à la vinaigrette in Essigbrühe; Matjeshering neuer Hering, Junghering; Mayonnaise Mayonäse, saucer Delguß; Hummermayonnaise Hummersalat, Hummer mit saurem Delguß; Mixed Pickles gemischte Essigfrüchte; Mock-turtle-soup falsche Schildkrötensuppe, Kalbskopfsuppe; Mousse Schaumweiss, Schaumspeise; Pailles au fromage, au parmesan Käsestangen, Käsestroh; Pâte Pâtété; Plombière Schaumgefrorenes, Halbgefrorenes; Ponche à la glace gefrorene Wunsch Eispunsch; Potage Suppe; Poularde Kapphuhn, Masthuhn, Mezer Huhn; Poupiettes Rößchen, gefüllte Fleischröllchen; Purée Mus, Brei; Ragoût Würzfleisch, Wischgericht; Ragout fin en coquilles feines Würzfleisch in Muscheln; Ravigote-sauce scharfe Kräutersoße, -tunke; Remouladensauce Del-Sen-soße, -tunke; Roastbeef Rostbraten, englischer Rinderbraten; Rouladen Röllchen von Rostfleisch; Rumpsteak Rumpstück; Salmi, Salmy Würzfleisch von Wildgeflügel; Sandwich englisches Fleischbrötchen; Sardines à l'huile Delfardinen; Sauce Tunke, Guß, Beiguß.