

Die Verdeutschung der Speisefarte.

Die deutsche Umgangssprache erfährt durch den Weltkrieg eine ganz wohlthuende Säuberung von den üppig wuchernden Fremdwörtern. Sicherlich wird die Bewegung für eine Reinigung der deutschen Sprache von fremden Beimengungen Erfolg haben. Gewiß so viel Erfolg, daß alle Fremdworte verschwinden werden, an deren Stelle ein gutes, sinngerechtes deutsches Wort gebraucht werden kann. Vielleicht kommt es sogar so weit, daß auch aus den Speisefarten im deutschen Sprachgebiet die meisten fremdländischen Bezeichnungen mit der Zeit verschwinden. Es wird bis dahin bestimmt noch eine gute Weile dauern, denn in den „deutschen“ Speisefarten wimmelt es nur so von Fremdwörtern, die gang und gäbe geworden sind, so

daß die Gasthausbesucher gründlich werden umlernen müssen, wenn sie sich bei der Speisewahl wirklich nur deutscher Worte bedienen wollen. Vielleicht wird sich hier der Gastwirt als Erzieher in einer neuen Eigenschaft zeigen können. Ansätze dazu sind schon vorhanden. Die Gastwirte nehmen die Verdeutschung der Speisefarte sehr ernst. In Wien hat der Sprachverein eine bloß für die Gastwirte bestimmte Versammlung einberufen, die sich mit dieser Angelegenheit beschäftigte. Seitdem tauchten auch in feinen Gasthäusern Speisefarten auf, auf denen deutsche Bezeichnungen zum Vorschein kamen. Jetzt ist in Graz (Verlag Dr. Alfred Höbel) eine Broschüre erschienen, die eine vollständige Verdeutschung der Speisefarte enthält. Die neue Speisefarte räumt sehr gründlich mit den Fremdwörtern auf. Ein Dejeuner, Diner oder Souper kennt sie selbstverständlich nicht. Dafür sind die ebenso guten Bezeichnungen Gabelfrühstück, Mittag- und Abendmahl gesetzt. Auch ein Menü à 2 oder 3 Kronen gibt es nicht mehr, sondern ein Mahl zu 2 oder 3 Kronen. Die Bouillon heißt klare Rindsuppe. Zum Gabelfrühstück bestellt man nicht mehr Ham and Eggs, sondern Brat- schinken mit Ei. Statt eines Rindsgulasch verlangt man Rindspfefferfleisch; man kann aber dazu bemerken, daß auf Grund bundesbrüderlicher Beziehungen auch der ungarische Ausdruck Gulhas (in der Urbedeutung: Viehhirt) erlaubt sein müßte. Die Assietten heißen jetzt Vorspeisen oder Reizbissen. Die Mayonnaise, die bei ihnen eine Hauptrolle spielt, hat den Namen Eiertunke erhalten. Beim Mittagisch gibt es zum Rindfleisch keine Garnierung, sondern eine Randbeilage. Wer Braten bestellen will, hat sich zu merken: Beefsteak heißt jetzt Lendenschmitt, Rumpsteak Rumpstück, ein Entre-côte Zwischenrippenstück, das Roastbeef englisches Hüftstück. Ein Kotelette nennt man Rippchen und ein Schweinskarree Schweinsseite. Warum aber das Wiener Schnitzel plötzlich Brösel Schnitzel heißen soll, ist nicht recht klar. Ein Kalbsfrükandeau nennt die Speisefarte Kalbsnuß. Faschiertes Fleisch wird genau mit Hackfleisch übersetzt, Gaché wird mit Hackfleisch oder Fleischmus übersetzt. Eine Omelette nennt die deutsche Speisefarte Schneepfannkuchen und das Giardinetto einen gemischten Nachtisch mit Obst. Likör wird mit Schnaps übersetzt, und wenn das zu gewöhnlich klingt, darf Geist sagen. Der Damenlikör darf aber nicht Damengeist oder Damenschnaps, sondern Süßschnaps heißen. Schließlich soll man sich im Gasthaus nicht abonnieren, sondern einen „Monatstisch“ bestellen“ oder eine „feste Abnahme“ machen.