

Die deutsche Speisefarte.

Das Fremdwörterwesen hat besonders in Küche und Gasthof einen beschämenden Umfang angenommen, dem die nun einsetzende Bewegung zur Verdeutschung deutschen Wesens baldigst ein Ende setzen soll. Dabei soll ein Büchlein behilflich sein, daß die Verdeutschung der Speisefarte fordert (Verlag Oberbayrisches Institut Werdensfels in Bartenkirchen) und auf das ein Plauderei von F. K. im „Verl. Tzbl.“ aufmerksam macht. Das Büchlein beginnt mit den Grundlagen. Aus unserer beliebten Karbonade ist ein „gutes Rücken- oder Nierenstück“ geworden und das Kompott werde wir in Zukunft „Eingemachtes“ oder, wie in Ostpreußen, „Beisatz“ nennen. Für die Delikatessen wir man uns künftig „Leckereien“ servieren, und die Melange werden wir „Milchkläffer“ nennen. Die Bouillon wurde schon früher ganz gut mit Fleischbrühe übersetzt. Connummé war für „Krautbrühe“ nicht allzu gebräuchlich. Für die ewige Mockturlejuspe hat man jetzt den richtigen Namen gefunden, sie heißt „eingemacht Kalbskopf- oder falsche Schildkrötensuppe“. Fische wurde von jeher gut deutsch benannt. Desto schlimmer stand es aber mit den Saucen — bitte „Lunken oder Beigüssen“ — denn Beiguß ist Sauce aus der Fritassensauce wird ein „weißer Hühner- oder Kalbsbeiguß“ und wünschen wir eine Champignon-sauce, so sollen wir sie wohl oder übel mit „Edelpilzbeiguß“ bezeichnen. Sauce de fines herbes ist „Kräuterbeiguß“, und Sauce bordelaise ist „Rotweinbeiguß“. Der saftige Braten schwimmt auch nicht mehr in delikatem Jus, sondern wir begnügen uns mit „Fleischsaft“; Rindsbratensaft, Schweinebratensaft und was dergleichen Säfte für Wild und Geflügel noch mehr sind. Und nun die Mayonnaise. Die Worte „weißer Delbeiguß“ oder „Deltunke“ dafür kommen uns zurzeit noch recht fremd vor. Auch die Sauce Cumberland entschleierte sich als ein pikanter „Johannisbeerbeiguß“.

Wir werden beim Stadium der Karte wissen, was wir essen möchten und nicht ratlos bei schwierigen Dingen französische Vokabeln zu wälzen brauchen. Der Typ des ratlosen Gastes, der eine französische Speisefarte studiert und, um nicht unwissend zu erscheinen, Choux de bruxelles — das ist „Rosenkohl“ — bestellt, wenn er vielleicht ganz gern Rotkohl essen möchte, wird verschwinden. Man wird jetzt ganz einfach „Huhn mit Edelpilzbeiguß“ sagen, ohne daß man sich den Kopf zu zerbrechen braucht, was wohl das Poulet à la chasseur, wörtlich das „Huhn nach Jägerart“ enthalten mag. Die Uebersetzung kennzeichnet, was ein schätzenswerter Vorteil ist, in sehr vielen Fällen die Zusammensetzung des betreffenden Gerichts. Mit den Ragouts ist es nun so eine eigene Sache. Man hat sie mit „Würzfleisch, Mischgericht, Einmachfleisch“ in Süddeutschland und „Beieffen“ in Hessen übersetzt. Danach ist Ragout fin en couquilles „feines Würzfleisch in Muscheln“. Vol-ou-vent, der Mantel, in dem sich das feine Würzfleisch präsentiert, ist eine große Blätterteigpastete. Croquettes sind „gebackene Fleischkrusteln“. Ähnlich ist es mit den Hors d'oeuvre froids, den „kalten Vorgerichten“. Da wird uns besonders schwer die „Schweinsrippensulze“ fallen, so heißt nämlich unser beliebtes Sulzotelett. Das Allerweltsgeschicht jeder Speisefarte, das Boeuf à la mode, ist, damit wir es nun endlich mal wissen, nichts weiter als ein guter „Sauerbraten“. Kalbsfrilandeau ist ein ebenso bekömmliches Gericht, wenn wir es „Kalbsjählegespig“ nennen. Und Mutton chop ist „doppeltes Hammelrückenstück“. Schwierigkeiten dürfte uns aber das umfangreiche Gebiet der Zwischengerichte bereiten. Gerade hier feierte die fremdländischen Bezeichnung

Triumphe. Das Entrecôte ist ein „Ochsenaststück“, und unser deutsches Beefsteak ein „hachiertes Lendenstück“, wobei das Fremdwort eben auch nicht ganz vermieden ist. Unsere Rindsroulade sollen wir mit „Berliner Rindfleisch“ bezeichnen, während andererseits, zum Beispiel bei den Tournedos à la portougaise, uns die Uebersetzung recht zustatten kommt, da sie erkennen läßt, daß es sich dabei um ein „Lendenschnittchen mit Perlzwiebeln und Tomaten“ handelt. Kalbsragout sollen wir „brauneingemachtes Kalbsfleisch“ nennen, die Kalbsfleischroulade „Kalbsfleischvögel“ und das Irish stew „Hammelfleisch“ im Topf auf bürgerliche Art“. Eine gründliche Umwandlung muß sich auch das Omelette gefallen lassen, denn es sind „gerollte Rühreier“. Sehr geheimnisvoll klang ferner stets die aus fein geschneizelten Kartoffeln bestehende Zutat zu irgendwelchen Gerichten, genannt Pommes paille, wörtlich übersetzt „Kartoffelstroh“. Und dann sind da die ganz erlesenen Pommes en Robes de chambre. Enttäuscht werden sich viele finden, wenn sie hören, daß es nur „Kartoffeln in der Schale“ sind. „Schokoladenrahmsulz“, „Nussrahmsulz“, „Vanillerahmsulz“, das sind unsere Schokoladen-, Nuss- und Vanillecrèmes.

Aber auch die Schöpfer dieser Herrlichkeiten, die Größen der Küchen müssen sich die Uebersetzung ihres Standes gefallen lassen. Wo ist der hochmögende Chef

de cuisine, der Chef de partie, der Saucier, der Gardemanger! Nun heißen sie ganz nüchtern und ohne jeden schönen Nimbus Küchenmeister, Oberkoch, zweiter Koch und Kaltspeisenkoch. Und die kalte Mamsell ist nichts als eine „Kaltspeiserin“ und der Kasserollier Kupferputzer und der Plangieur Abwäscher. Sie alle sollen daran glauben, und sie werden sich wohl bald mit den genannten deutschen Titeln zufriedengeben.