

Die verdeutschte Speisefarte.

Die einsichtigen Leute, die unsere Speisefarte verdeutschen wollen, haben, damit wir nicht langen Zweifeln über die Bedeutung dieses oder jenes Wortes ausgesetzt sind, kurz vor Weihnachten ein kleines Büchlein, in den deutschen Reichsfarben gedruckt, erscheinen lassen. Es enthält die Verdeutschung der Speisefarte. (Verlag: Oberbayerisches Institut Werdenfels-Partenkirchen.) Das Fremdwörterwesen in Küche und Gasthof ist darin einer eingehenden Musterung unterzogen.

Mit dem Einfachsten beginnt es. Aus unserer beliebtesten Karbonade ist ein „gutes Rücken- oder Nierenstück“ geworden und das Kompott werden wir in Zukunft „Eingemachtes“ oder, wie es zum Beispiel in Ostpreußen schon lange gebräuchlich ist, „Beisatz“ nennen. Für die Delikatessen wird man uns künftig „Leckereien“ reichen und die Melange werden wir „Milchlässee“ nennen. Da ist nun das Gebiet der Suppen. Für den bürgerlichen Mittagstisch war es ja nicht allzu schwer, das richtige Wort zu finden, denn allzu viel Fremdes hatte sich da nicht eingeschlichen. Die Bouillon wurde schon früher ganz gut mit Fleischbrühe übersetzt und Consummé war für „Kraftbrühe“ nicht allzu gebräuchlich. Für die ewige Nockentlesuppe hat man jetzt den richtigen Namen gefunden, sie heißt „eingemachte Kalbskopf- oder falsche Schildkrötensuppe“. Fische wurden von jeher gut deutsch benannt. Desto schlimmer stand es aber mit den Saucen — bitte „Tunken oder Beigüssen“ — denn Beiguß ist Sauce. Aus der Frikasséesauce wird ein „weißer Hühner- oder Kalbsbeiguß“ und wünschen wir eine Champignonsauce, so sollen wir sie wohl oder übel mit „Edelepilzbeiguß“ bezeichnen. Sauce fines d'herbes ist „Kräuterbeiguß“, und Sauce bordelaise ist „Rotweinbeiguß“. Der laftige Braten schwimmt auch nicht mehr in delikatem Jus, sondern wir begnügen uns mit „Fleischsaft“, Rindsbraten, Schweinebraten 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 entschleiert sich als ein „Johannisbeerbeiguß“.

Ueberhaupt zieht diese Verdeutschung Enthüllungen nach sich. Wir werden beim Studium der Karte wissen, was wir essen möchten, und nicht ratlos bei schwierigen Dingen französische Vokabeln zu wälzen brauchen. Der Typ des raslosen Gastes, der eine französische Speisefarte studiert und, um nicht unwissend zu erscheinen, Choux de Bruxelles — das ist „Kohlkohl“ — bestellt, wenn er vielleicht ganz gern Kohlkohl essen möchte, wird verschwinden. Man wird jetzt ganz einfach „Huhn mit Edelepilzbeiguß“ 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 Zusammenfassung des betreffenden Gerichts. Mit den Ragouts ist es nun so eine eigene Sache. Man hat sie mit „Würzfleisch, Mischgericht, Einmachfleisch“ in Süddeutschland und Baiern in Hessen übersetzt. Danach ist Ragout fin en coquilles „feines Würzfleisch

in Muscheln“. Vol-au-vent, der Mantel, in dem sich das feine Würzfleisch präsentiert, ist eine große Blätterteigpateste. Croquettes sind „gebakene Fleischkrusteln“. Ähnlich ist es mit den Hors d'oeuvre froids, den „kalten Vorgerichten“. Das Allerweltsgericht jeder Speisefarte, das Boeuf à la mode, ist, damit wir es nun endlich einmal wissen, nichts weiter als ein guter „Sauerbraten“. Kalbsfriskanbeau ist ein ebenso bestimmliches Gericht, wenn wir es „Kalbschlegelspiz“ nennen. Und Mouton chop ist „doppeltes Hammelrückenstück“. Schwierigkeiten dürfte uns aber das umfangreiche Gebiet der Zwischengerichte bereiten. Gerade hier feierte die fremdländische Bezeichnung Triumphe. Das Entro odte ist ein „Dhienjaststück“, und unser deutsches Beefsteak ein „hahsirtles Lendenstück“, wobei das Fremdwort eben auch nicht ganz vermieden ist. Unsere Rindsroulade sollen wir mit „Wiener Rindfleisch“ bezeichnen, während andererseits, zum Beispiel bei den Tournedos à la portugaise, 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 „Kalbsfleischobgel“ und das Irish stow „Hammelfleisch im Topf auf bürgerliche Art“. Eine gründliche Umwandlung muß sich auch die Omelette gefallen lassen, denn es sind „gerollte Rührer“. Sehr geheimnisvoll klang ferner stets die aus fein geschneiderten Kartoffeln bestehende Putat 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“, „Rührrahmsulz“, „Vanillerahmsulz“, das sind unsere Schokoladen-, Rühr- und Vanillecrèmes.

Aber auch die Schöpfer dieser Herrlichkeiten, die Größen der Küchen, müssen sich die Uebersetzung ihres Standes gefallen lassen. Wo ist der hochmögliche 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 Kaltpeifenkoch. Und die alte Mamzell ist nichts als eine „Kaltpeiferin“ 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.