

## Verdeutschung der Speisekarte.

Zu diesem Thema schreibt Margarete v. Suttner in der „Voss. Zeitung“:

Auf dem Programm der Bewegung „Los vom Fremdländischen“ steht auch die Verdeutschung der Speisekarte sowie die Benennung der einzelnen Fleischstücke vorgemerkt. Zweifellos entspringt das Bestreben sehr lobenswerten Beweggründen, aber: Ist es auch praktisch? Ist es durchführbar, ohne Verwirrungen anzurichten, ohne weder geschmacklos noch für den Phonetiker ärgerlich zu werden, ohne gewaltsame Uebergriffe in das Sprachrecht zu tun, noch kulturhistorische Tatsachen zu mißachten? Nein, es ist nicht möglich, und es ist auch meiner Ansicht nach nicht nötig. Das große, so überwältigend groß bestehende Deutschland hat es nicht nötig, sich mit solcherlei Kleinkram abzugeben, und wenn andere Nationen sich in läppiſchen, böswilligen Altwewibernörgelien überbieten, so sollte uns das nur ein abschreckendes Vorbild sein. Die gleich einer festgeformten Erzmasse bestehende deutsche Armee ist geworden mitsamt den Anhängseln wie „Gardebataillon, à la suite, Portepée, Chevaulegers, Bataillon, pour le mérite, Bajonett, General-Inspekteur, Leutnant, Armeekorps“ usw. usw., die teils Lehnwörter, teils offenskundige Fremdwörter sind, und obendrein solcher Art, wie sie ohne die allergeringste Schwierigkeit durch deutsche Wörter ersetzt werden könnten. Warum also gerade diese militärische Strenge den weichlichen Genüssen des Gaumens gegenüber? Ist es erfahrungswert, daß die Gebildeten es dem Franzosen oder Engländer nachtun, der häufig genug außerstande ist, die allerlandläufigsten deutschen Wörter aus dem Küchenreiche auszusprechen? Der es fertig bringt, jahrelang im Lande zu leben und zu sagen: Avelstrübähl = Apfelstrudel, und Gährfüden = Eierkuchen? Niemand erblickte darin jemals Lobenswertes, und es ist Hinstenweisheit, festzustellen, daß Eigenbrötelei weder auf den einzelnen noch den Gesamtorganismus übertragen, den Weg zu reicher Entfaltung weist.

Unbedingt wird jeder einverstanden sein, wenn Bezeichnungen, die reistlos übersehbar sind, übersetzt werden, wie z. B. „cotelette“, „à la paysanne“, „au jus“, „à la moelle“, „crème d'orge“ usw. Neben ihnen jedoch gibt es zahlreiche Benennungen, die mit der Sache selber entstanden sind, und wo diese fremdländischen Ursprunges ist, da ist es natürlich auch ihr Name. Es müßte also so ziemlich mit demselben Recht, wie der Name, auch die Sache abgelehnt werden, und wer dem Worte Kaviar den Krieg macht — das, nebenbei bemerkt, nicht etwa russisch ist — der sollte auch die schlüpfrigen, grauen Körnchen verschmähen. Nur leider: Patriotismus, der Opfer verlangt, schwerer als schwingvolle Reden — und seien sie auch nur so schwer wie ein Pfund Besugakaviar — der ist auch schwerer geübt. Was auf das Wort Kaviar zutrifft, das trifft auch auf alle jene Bezeichnungen zu, die in enger Beziehung zu einer Person, und zwar der des Erfinders stehen. Hier einige Beispiele: „filets de volaille à la Bellevue.“ Die Pompadour erfand sie für die intimen Soupers mit dem rühmlichst bekannten „Tischlein deck dich“; „Hühner à la Villeroz“ verdanken ihre Schöpfung der Marschallin von Luxemburg, Herzogin von Villeroz, einer der größten Feinschmeckerinnen und lusternsten Frauen am Hofe Ludwigs XV. Ich nenne weiter „Mayonnaise“, die mit zu den wichtigsten Wörtern auf der Speisekarte zählt. Man will Mayonnaise in „weißen Delbeiguß“ oder „Eier-Delunte“ umtaufen. Schon der Umstand allein, daß diese Worte dem Phonetiker so überaus übelklingen, sollte eigentlich genügen, um den Bestrebungen, ihnen Verbreitung zu verschaffen, abgeneigt zu sein. Aber das ist nicht alles. Es heißt in der Küchenſprache eine Fisch-, eine Hühner- oder Gemüse-Mayonnaise, und man versteht darunter Gerichte, die eine innige Vermengung dieser Grundbestandteile mit einer zähen Mayonnaise darstellen. Hier zu sagen „Gemüse mit weißem Delbeiguß“ wäre ein lächerlicher Notbehelf, und es müßte noch ein zweites, vielleicht auch nicht wohlklingender Ausdruck gefunden werden, wo wir in dem Wort „Mayonnaise“ eine Art Volapük-Ausdruck haben, den man vom Nordbis zum Südpol versteht, sofern dieses Gericht überhaupt erhältlich ist.

Im übrigen sind Wörter wie Mayonnaise und Sauce nicht als Fremdwörter, sondern als Lehnwörter anzusprechen, und diese durchflechten die deutsche Sprache in so übergroßer Anzahl, daß an ein radikales Ausmerzen derselben durch Gewaltmaßregeln nicht zu denken ist — es wird immer bei halben Maßregeln bleiben.

Wenn ein Uebersetzen des Wortes Mayonnaise also unmöglich ist, so kann das Wort Sauce zweifellos mit Tunke übersetzt werden, nicht mit Beiguß, denn dieser stellt — wie aus dem Worte erhellt — etwas dar, das beigegeben, beigegeben oder übergossen wird. Sämtliche Ragouts aber, oder wie es in der österreichischen Hausmannskost heißt „eingemachte Fleische“, werden von Anfang an, zum mindesten aber eine Zeitlang, in der Sauce selber gebüñet. Wie auch sollen die Abarten der Mayonnaise heißen, zum Beispiel „sauce tartare“, oder die legendäre „sauce verte“, vielleicht „Tataren-Tunke“ oder „weißer Delbeiguß mit gesalzenem Fischrogen“ und „grüner, weißer Delbeiguß“? Es ist nicht auszubedenken. Ich glaube, es wäre das weitaus Beste, sich allgemein auf die deutsche Schreibweise des Wortes Sauce zu einigen, also „Sose“ zu schreiben, was, da dieses Wort keinen fremdsprachlichen Speziallaut enthält und wir überdies seit altersher gewöhnt sind, es zweifelslos auszusprechen, nur als eine vernünftige Maßregel anzusehen wäre. An Stelle von „Saus“ kann immer „Sall“ gesetzt werden, dieses Wort erickt das französische Wort vollkommen.