

Veränderung der Speisekarte.

Unter vielen anderen Bezeichnungen gibt auch das Wort Omelette zu denken. An Stelle desselben sollen, wie ich höre, die Bezeichnungen treten: „Gerolltes Rührei“ oder „Eierauslauf“. Man gibt es aber nur eine Art Omelette, die nur aus Eiern besteht, und füglich als gerolltes Rührei bezeichnet werden könnte, aber gerade diese Art ist der deutschen Hausmannskost ziemlich unbekannt, während sie zum eisernen Bestande der einfach bürgerlichen wie der luxuriösen Küche des Auslandes gehört. Diese Omelette enthält häufig Fleisch-, Gemüse-, Käse- oder Pilzzutaten und wird auf offener Flamme zubereitet, unter ständigem Rühren, das erst kurz vor dem Anrichten aufhört. Was aber soll es heißen, an Stelle von Omelette Eierauslauf zu setzen? Es heißt alle Regeln und Begriffe der Kochkunst mißachten. Für den mit der Kochkunst Vertrauten verbindet das Wort Auslauf die Vorstellung von einem Gericht, das, gleichviel, ob die Bestandteile Fische, Gemüse oder süßer Art sind, im Rohr gebaden wird. Es heißt nicht umsonst „Auslauf“, denn es „läuft auf“, anders gesagt: es steigt im Rohr in die Höhe. Auch das Wort Omelette stellt ebenso wie Mayonnaise oder Sauce eine Art Solapikausdruck dar, der überall dort, wo dieses Gericht überhaupt erhältlich ist, verstanden wird; soll es aber durchaus verdeutsch werden, dann wäre es besser, beim alten deutschen Eierkuchen zu bleiben und diesem Hauptwort näher beschreibende Adjektiva anzuhängen. Man würde also z. B. von „dünn gegossenem Milcheierkuchen“ reden, in Oesterreich „Fritatten“ genannt, die sich ohnehin der Bezeichnung Omelette nur in Deutschland erfreuen. In Frankreich heißen sie „crêpes“ (von crêper, etwas das sich kränzelt, runzelt), und ebenso in Belgien, wo sie dick mit Zucker bestreut viel gegessen werden. Wie aber steht es mit der „Omelette soufflée“? Es hieße wahrlich alle Regeln und Begriffe der Kochkunst mit Füßen treten, zu sagen „gerolltes Rührei“. Viele werden nun einwerfen, hier sei die Bezeichnung „Auslauf“ am Platz. Nein, sie ist es nicht, denn die Kochkunst macht einen großen Unterschied zwischen soufflé, Auslauf und Pudding. Dem Franzosen ist der eigentliche „Auslauf“ unbekannt. Die zahlreichen beifakten Ausläufe sind ureigenstes Besitztum der Wiener Küche, und zwar gehören sie zum eisernen Bestand der Hausmannskost. Unmöglich könnten Soufflés sie hier vertreten, denn erstens erfordert ihre Herstellung größere Aufmerksamkeit, zweitens sind sie viel weniger ausgiebig und drittens in Anbetracht der großen Anzahl der erforderlichen Eier viel kostspieliger. Die Omelette soufflée könnte allenfalls zum Unterschied von anderen Omelettes als ein „im Rohr gebadener Schaum-Eierkuchen“ bezeichnet werden, denn sie besteht nur aus Eigelb, Zucker und zu Schnee geschlagenem Eiweiß und steht zu der Eieromelette nur insofern in verwandtschaftlichen Beziehungen, als sie auf der gleichen Pfannenart gebaden werden kann.

Wie aber sollen beispielsweise Zitronen- oder Schokoladensoufflés heißen? Hossentlich nicht Zitronen- beziehungsweise Schokoladenauslauf? Derlei Oberflächlichkeit stünde dem gründlichen Deutschen schlecht an — ich sagte es bereits: Soufflé und Auslauf sind ganz verschiedene Dinge, um recht deutlich zu sein: das Schokoladensoufflé enthält nur Schokolade, Zucker und Eier, der Auslauf dagegen ist gebunden, sei es durch einen Mehlsbrei, sei es durch Semmelbrösel. Und wie endlich soll es mit dem Pudding gehalten werden? Soll es heißen: „Im Wasserbade gekochte Schokoladenspeise“? Oder an anderer Stelle: „Im Dampfe gekochtes Spinatgericht“? Denn bekanntlich kommt kein Pudding aus dem Rohr. Ach wahrlich, hier paßt einerseits das Wort: „Tant de bruit pour une omelette“ und andererseits erhellt schon aus diesen wenigen Beispielen, die sich darauf beschränken müssen, nur in ganz großen, flüchtigen Zügen anzudeuten, um was es sich handelt, daß die Verdeutschung der Speisekarte nicht so leicht geschehen ist, als mancher meint. Es sind dazu nicht nur kulturgeschichtliche, sondern auch Sprach- und gründliche Kochkenntnisse erforderlich. Wenn Wörter wie Omelette, das, wie ich mir sagen lasse, aller Wahrscheinlichkeit nach vom lateinischen ovum molle abgeleitet wird, von heute auf morgen von der Speisekarte verschwinden soll, so bedeutet das vorschnelle Willkürlichkeit.