

Die Verdeutschung der Speisefarte.

Die in den nächsten Tagen erscheinende Nummer der Allgemeinen Gastgewerbezeitung wird die von der Genossenschaft der Gastwirte angekündigten Verdeutschungsvorschläge für ungefähr 200 Suppen enthalten, denen alsbald Vorschläge für die übrigen Speisen folgen werden. Es wird unter anderem konstatiert, daß ein großer Teil derjenigen Speisen, ohne die auch ein echt französisches Diner nicht zusammengestellt werden kann, nicht französischen, sondern österreichischen oder deutschen Ursprunges ist, so daß die Franzosen für viele Speisen überhaupt genötigt waren, die Bezeichnungen aus dem Deutschen zu entlehnen. Erwähnt seien nur die Bezeichnungen Nouille (Nudel), Quenelle (Knödel), Noque (Nockerl), Strouzel (Strudel). Im nachstehenden seien mehrere der Verdeutschungen herausgegriffen: Bouillon blanc (Weiße Rindsuppe), Bouillon nature (Rindsuppe), Consommé (Kraftbrühe, Kraftsuppe), Consommé aux légumes (Feine Gemüsesuppe), Consommé au riz (Reisuppe), Consommé au vermicelle (Nudelsuppe), Consommé aux noques de farine (Rindsuppe mit Mehlnockerln), Consommé aux pains de biscuit de farine (Rindsuppe mit Mehlschöberln), Consommé aux pains de biscuit à la pâte de strouzel (Rindsuppe mit Strudelteigschöberln), Consommé au soufflé aux oeufs (Rindsuppe mit Eierdunstloch), Consommé à la pâte de jambon (Rindsuppe mit Schinlendunstloch), Consommé au strouzel d'épinards (Rindsuppe mit Spinatstrudel), Consommé à la moëlle (Kraftbrühe mit Mark), Risottosuppe (Welsche Reisuppe), Potage de cervelle (Hirnsuppe), Potage aux abattis d'oie (Gansesuppe), Potage au lait (Milchsuppe), Potage à la purée de pommes de terre (Kartoffelsuppe), Potage de pois (Erbsensuppe), Potage à la farine grillée au cumin (Embrennsuppe), Potage de farine (Einmachsuppe) usw.