

## Die deutsche Speisefarte.

Das Präsidium des Reichsverbandes der Gastwirte und die Vorsteherung der Genossenschaft der Wiener Gastwirte haben unter Vorsitz des Reichsverbandspräsidenten und Vorstehers Othmar Benz die durch ein Sachverständigenkomitee durchgeführten Beratungen der neuen deutschen Speisefarte fortgesetzt und die Arbeiten bereits zum großen Teile vollendet. Viele Hunderte von fremdländischen Namen von Suppen, Vor- und kleinen Fleischspeisen wurden bereits übersetzt und nunmehr gelangten Gemüseramen französischer Herkunft zur Uebertragung. Die Bezeichnungen für Fische und der reichen Zahl von Mehlspeisen werden nun gleichfalls übertragen werden. In den vom Komitee festgestellten Leitfäden wird hervorgehoben, daß die deutsche Speisefarte deutsch sein müsse. Lokale, die der Fremden wegen auch einer doppel-sprachigen Speisefarte bedürften, könnten eine solche nach Belieben mehrsprachig auflegen. Keineswegs solle fremden Gästen der Aufenthalt im Lande erschwert oder unheimlich gemacht werden. Der vorbereitende Ausschuß ließ sich von dem Grundsatz leiten: „Mein Fremdwort für das, was im Deutschen gut ausgedrückt werden kann.“ Die endgiltige Festsetzung wird in einem herauszugebenden Werke erfolgen. Vorher wird der Entwurf allen Landes-Fachverbänden, Fach- und Gehilfenvereinigungen zur Begutachtung und endgiltigen Beschlusfassung zugehen. Das fortsetzungsweise zu publizierende Speisenverzeichnis soll es den vornehmen Gasthöfen und Speisehäusern, die unbedingt auch der französischen Speisenbezeichnung bedürfen, ermöglichen, die allbekanntesten und Welttruf genießenden Gerichte der Wiener Küche auch in einer den Fremden verständlichen Sprache in ihre französische Speisefarte aufzunehmen und dadurch zur weiteren Verbreitung des Rufes der Wiener Küche beizutragen. Die „Ausländerei“ habe die Wiener Küche in ihrer naturgemäßen Entwicklung gehemmt. Daran seien die Wiener aber zum Teile selbst schuld, weil ihre Küche bisher unter französischer Flagge segelte. Die früher pompös „Consommé au riz et au chou“ benannte Suppe heißt nun einfach „Reiskohluppe“, „Consommé à la Crecy“ „Kraftbrühe mit Goldrübenstreifen“. In der neuen Wiener deutschen Karte sind auch die „Oeufs“ durch einfache „Eier“ ersetzt worden. Statt „Sausages“ wird es nur mehr „Würstel“ heißen, statt „Omelette“ heißt es fortan nur „Eiergericht“. „Epinards à la Polonoise“ wird dem Gaste ohne weiteres als „Spinat mit Butter und Bröseln“ verständlich. „Hachis“ ist mit „Hackfleisch“, „Croquettes“ mit „Würstchen“ übersetzt. Statt der fremdländischen „Rissoles“ ist das Wiener Wort „Latscherl“ zu verwenden. Auch „Ragout“ ist endgiltig durch „Mischgericht“ ersetzt worden. „Goualash de porc à la chouroute“ ist mit „Szekely-Gulyas“ übersetzt. Sämtliche „Rouladen“ sind gleichfalls verschwunden und durch „gerollt“ ersetzt. Auch „Côtelettes“ kennt die neue Karte nicht mehr, sondern bloß „Rippen“. Die Bezeichnungen „Querelles“ (Knödel), „Noques“ (Köderl), „Nouilles“ (Nudeln), „Stroudel“ (Strudel) erinnern daran, daß der Franzose genötigt gewesen sei, zur Ergänzung seiner Speisefarte die Erzeugnisse der Wiener Küche heranzuziehen. Nach französischem Muster seien gewisse Soßen, die durch rötliche Farbe an Blut erinnerten, nach blutigen Schlachten benannt worden, wie „à la Marengo“. Ebenjowenig sei es sinnig gewesen, einen Schöpfenbraten nach berühmten Männern zu betiteln. Meist handelte es sich nur um die Kellameabsicht, durch prunkhafte Namen auf den Besteller einzuwirken.

Die neuen deutschen Namen wurden so gewählt, daß sie beim Lesen der Karte sofort die Art der Zubereitungsweise der Speise erkennen lassen.