

## Die deutsche Speisefarte.

Vom Hofkoch Friedrich Sempel, Verfasser des „Zufußus“, ein Handbuch der Wiener Kochkunst, Verlag Lehner (Wilh. Müller) 1913, erhalten wir ein Zuzchrift, in der es heißt:

Die Lösung der heiklen Küchenfrage bereitet nicht wenig Schwierigkeiten. Wiederholt bemühte sich in anerkennender Weise der Allgemeine deutsche Sprachverein, in dieser Sache Ordnung zu schaffen, wobei auch die Wiener Gastwirtschaft den besten Willen gezeigt hat. Lange Beratungen fanden statt, Autoritäten auf dem Gebiete der Fach- und Sprachwissenschaft wurden zugezogen. Auch das Wiener Hotelgremium hat sich bemüht und seine Delegierten gesendet. Es ist bekannt, daß schon im Monat August das Hotel Sacher eine ganz deutsche Speisefarte verfaßt ließ, bevor noch der Aufruf des Sprachvereines bekannt geworden war.

Unter den zahlreichen verdienstlichen „Verdeutschungsbüchern“ ist das beste unbestritten das von Ernst Löbniger, einem bekannten Fachmanne, welcher mit Hilfe des sächsischen Studentrates Professor Dr. S. Dunger ein Büchlein: „Deutsche Speisefarte“ verfaßte und energisch gegen die Verwischung der deutschen Sprachschönheiten Stellung nimmt. Ein zweites Werkchen desselben Autors: „Verdeutschungs-Wörterbuch für Speisefarte und Küche“, versucht die Küchenausdrücke zu ergänzen und die fremden Ausdrücke möglichst eingehend zu behandeln. Ein kleines Büchlein gab der Grazer Bürgerverein: „Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche“ (Graz, 5. Auflage 1900), ein anderes Richard Hering: „Deutsch im Gastgewerbe“ heraus. Ein ähnliches soll demnächst für das Wiener Gastgewerbe erscheinen. Leider versuchen alle diese brauchbaren Werkchen oft die französischen Worte und Namen in gewisser Art nur mechanisch zu übersehen, nicht aber das Wesentliche des Stoffes mit geeigneten, wohlklingenden Namen zu bezeichnen. So finden wir hartnäckig das Wort: „Ragout“ überall als „Mischgericht“ übersetzt, welches vielleicht ganz sachlich, aber gewiß nicht sehr schön klingt. Es ist gar nicht festgestellt, ob „Ragout“ überhaupt ein Gattungsname ist. Es lebt in Ungarn ein Konf. Ragout und die Wahr-

scheinlichkeit ist naheliegend, daß ein Gericht ursprünglich zum Beispiel „Poulet à la Ragout“ geheißen und später vereinfacht: „Ragout“ genannt wurde. Ebenso kann man „Savarin“ nicht übersehen, da es jedenfalls richtig heißen soll: „Gâteau à la Savarin“ und nicht schlechtweg: „Savarin“ (Reisfuchen). „Béchamel“ ist ebenso ein Eigenname, wie „Mirepoix“, welche Namen die Franzosen als Fachausdruck mißbrauchen. „Châteaubriand“ ist kein „doppeltes Beefsteak“, sondern der Name des Schriftstellers und Staatsmannes, der zwar seinerzeit Abgott des jungen Frankreichs und berühmter Dichter der französischen Romantik, aber kein Meister der Kochkunst sein wollte! Ähnlich verhält es sich vielleicht mit dem Namen „Champignon“. Es gibt in Frankreich eine Stadt mit diesem Namen, möglich, daß dort eine berühmte Züchtung dieses Edelpilzes besteht oder bestand, so daß die Franzosen zum Beispiel ehemals schrieben: „Cèpes de champignon“, woraus später wieder die gekürzte Bezeichnung: „Champignon“ entstand. Bouillon hieß ein französisches Grafengeschlecht und heute besteht in Südbelgien noch ein Ort gleichen Namens. Die Annahme, daß die ursprüngliche Bezeichnung: „Potage à la Bouillon“ war, welche in der Fachsprache der Küche nur „Bouillon“ benannt ist, ist daher ebenfalls naheliegend, wenn auch „bouilli“ und „bouillon“ weitere Bezeichnungen darstellen mögen. Anders ist es mit dem italienischen Namen „Risotto“, der sehr gut mit „italienischen Reis“, zum Gegensatz von „türkischen“ oder „persischen“ Reis (Pilaff) umschrieben werden könnte.

Wie sehr die Bewegung für die Reinigung der deutschen Sprache seit langem gefördert wird, beweisen die guten Beispiele vieler großer Gasthöfe und vornehmster Herrschaftshäuser. Es ist ja auch bekannt, daß die tägliche „Speisefarte“ für Kaiser Wilhelm seit dreißig Jahren nur deutsche Ausdrücke enthält.