

Die deutsche Speisefarte.

Eine begrüßenswerte Neuerung in den Gasthöfen und Gastwirthschaften.

„Deutsch in den Gaststätten“, so lautet der Titel eines jüngst vom Reichsverbande der gastgewerblichen Genossenschaftsverbände Oesterreichs herausgegebenen Büchleins, in dem sächlich geordnet und in A B C-Folge fast alle der in den Speisefarten der vornehmen Gasthöfe — bisher Hotels genannt — und den Gastwirthschaften (Restaurants) feiner und einfachster Art in Friedenszeit üblichen Fremdwörter verdeutsch sind.

Ueberraschend wirkt die Anführung von weit über 200 Suppen, von denen die gutbürgerliche Küche freilich nur wenige kennt. Eine ähnliche Fülle zeigt sich bei den Vorspeisen, den Fleischspeisen, den Lunken und Soßen, den Zuspeisen oder Beilagen, den Fischen, den verschiedenen Gefronenen und den Dunstobstarten oder Kompotten; von Mehlspeisen, die bekantlich den Stolz der Wiener Küche bilden, sind schier so viel angegeben, als das Jahr Tage hat. Mit stiller Wehmut denkt man an die schöne Zeit vor der Erfindung der Mehl- und Zuckerlarte. Aber auch diese nützliche, wenn auch nicht angenehme Einrichtung wird wieder verschwinden, ohne daß ihr Tränen nachgeweint werden. Damir wird der Gast auch an die neuen deutschen Ausdrücke gewöhnt sein, die zumeist eine klarere Vorstellung geben, als das bisher übliche Fremdwort. Freilich wird der Kellner in der Uebergangszeit nicht selten gefragt werden, was eine „Beiriedschnitte“ oder ein „Kindschlendenstück“ ist (bisher Roastbeef und Beefsteak genannt). Der Ausdruck „Schnitte“ wird angewendet, wenn erst der fertige Braten zerschnitten wird; das „Stück“ des rohen Fleisches wird als solches gebraten. Zu viel an Deutlichkeit darf allerdings nicht verlangt werden, billigerweise nicht viel mehr als vom Fremdwort. Da haben wir zum Beispiel die Omelette; eine Omelette au jambou und eine Omelette soufflée schmecken aber recht verschieden; nun sollen sie „Biergericht mit Schinken“ und „Schneeisraum“ heißen. Wie wenig fremde Ausdrücke besagen, das sieht man auch beim Irish stew; das englische „stew“ bedeutet „dünsten“ und „liederliches Frauenzimmer“; bei der wörtlichen Uebersetzung könnte was Ueberraschendes herauskommen. Es wurde „Hammelfleisch auf irische Art“ oder kurzweg „irisches Hammelgericht“ gewählt. Ein recht abgegriffenes Wort ist „Crème“, das einmal mit Obers, ein andermal mit Gefrorenes (Crème au Café) und auch mit Seim, Schaum, Biermilch verdeutsch wird.

So konnte noch durch viele Beispiele gezeigt werden, welche Schwierigkeiten vorhanden waren. Die wurden aber in vielen Sitzungen eines Ausschusses überwunden, dessen Vorsitzender der Vorsteher der Wiener Gastwirthgenossenschaft Otmar Benz war und dem tüchtigen Damen und Herren angehörten, wie auch Vertreter des Vereines zur Pflege der deutschen Sprache in

Wien. Das eingangs erwähnte Büchlein ist von der Verwaltung der „Allgemeinen Gastgewerbe-Zeitung“, I. Kurrentgasse 5, um 2 Kronen zu beziehen.