Verdeutschungsbücher
des
Allgemeinen Deutschen Sprachvereins

I

Deutsche Speisekarte

Verdeutschung
der in der **Küche** und im **Gasthofswesen**
gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter

Mit einer ausführlichen Einleitung über das
Fremdwort-Unwesen
in der **Küchen- und Gasthofsprache**

Als Beilagen
Verkleinerte Nachbildung einer Tischkarte des Deutschen Kaisers
und Speisekarten-Vordruck für Wirtschaften

5. u. 6. erweiterte Auflage
bearbeitet von
Hermann Dunger und Ernst Lößnitzer

Preis 80 Pf.

Berlin
Verlag des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins
1915

hing 381 (1)

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

„Nachahmend heiliget ein ganzes Volk
die edle Tat der Herrscher zum Gesetz."

Goethe, Iphigenie V 6.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Verdeutschungsbücher
des
Allgemeinen Deutschen Sprachvereins

I

Deutsche Speisekarte

Verdeutschung
der in der **Küche** und im **Gasthofswesen**
gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter

Mit einer ausführlichen Einleitung über das
Fremdwort-Unwesen
in der **Küchen- und Gasthofsprache**

Als Beilagen
Verkleinerte Nachbildung einer Tischkarte des Deutschen Kaisers
und Speisekarten-Vordruck für Wirtschaften

5. u. 6. erweiterte Auflage
bearbeitet von
Hermann Dunger und Ernst Lößnitzer

Preis 80 Pf.

Berlin
Verlag des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins
1915

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

LANDES-
UND STADT-
BIBLIOTHEK
DÜSSELDORF

Ling. 381
2 Bde

15.10 11

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Vorwort 5

I. Fremdwörterei in der Gasthofs- und Küchensprache 10

II. Gründe gegen die Verdeutschung der Speisekarte:

1. Unmöglichkeit der Übersetzung? 15
2. Küchensprache französisch? 18
3. Rücksicht auf Ausländer 22

III. Gründe für die Verdeutschung der Speisekarte 23

1. Recht der deutschen Sprache 24
2. Forderung des guten Geschmacks 25
3. Rücksicht auf Deutlichkeit und Verständlichkeit . 27
4. Kampf gegen Eitelkeit und Vornehmtuerei . . 30
5. Rücksicht auf Sprachrichtigkeit 33

IV. Was ist für die Verdeutschung der Speisekarte bisher geschehen? Was ist noch zu tun? . 39

V. Proben von deutschen Tischkarten:

1. Tischkarten des Deutschen Kaisers 51
2. von anderen fürstlichen Tafeln 54
3. bei sonstigen festlichen Gelegenheiten 60
4. Scherzhafte Tafelkarten (in altdeutscher Sprache, mundartlich, lateinisch, gelehrt, wissenschaftlich usw.) 69

VI. Verdeutschung der in der Küche und im Gasthofswesen gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter . 88

VII. Verzeichnis der gebräuchlichsten Speisen (Suppen, Vorspeisen, Fischgerichte, Haupt- und Mittelgerichte, Braten, Dünstobst, Salat, Gemüse, Zwischenspeisen) 124

VIII. Bildtafeln über die Fleischstücke des Rindes und Kalbes 130

Anhang: Speisekarten-Vordruck für Wirtschaften.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Vorwort.

Die fünfte Auflage der Speisekarten-Verdeutschung ist wieder bedeutend vermehrt worden, ebenso in dem einleitenden Teile wie in dem Wörterverzeichnis. Neue Proben von deutschen Tischkarten sind hinzugekommen, auch eine Anzahl scherzhafter Speisezettel. Neu aufgenommen sind außer einer Reihe französischer Küchenausdrücke besonders auch englische Fremdwörter, die sich leider neuerdings immer mehr in unserer Sprache einnisten.

Die Grundlage der Schrift ist dieselbe geblieben. Sie beruht auf der „Verdeutschung der Speise-Karte", die im Jahre 1886 der Dresdner Zweigverein des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins in Verbindung mit dem Verein Dresdner Köche und dem Dresdner Gastwirtsverein ausgearbeitet hat. Auf Grund dieses Schriftchens und mit Berücksichtigung zahlreicher Besprechungen wurde ein neuer Entwurf für den Deutschen Sprachverein ausgearbeitet, der an sämtliche Zweigvereine zur Prüfung und Begutachtung versandt wurde. Die von diesen vorgeschlagenen Änderungen und Zusätze wurden gründlich durchgeprüft, und so kam nach eingehenden Beratungen unter der besonders hervorzuhebenden Mitwirkung des Königl. Sächs. Hofküchenmeisters a. D. Friedrich Baumann († 1889) die erste Auflage des vorliegenden Verdeutschungsbuches zustande. Sie erschien 1888, die zweite Auflage folgte 1891, die dritte 1897, die vierte 1900. Die Tatsache, daß binnen zwölf Jahren vier Auflagen dieses Schriftchens abgesetzt worden sind, beweist manchem kleinmütigen Zweifler zum Trotz, daß die Verdeutschung der Speisekarte allenthalben Fortschritte

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

macht. Die vierte Auflage erschien in wesentlich veränderter Gestalt: die Einleitung war vollständig neu bearbeitet, das Wörterbuch um ein Dritteil seines früheren Bestandes vermehrt. Neue Proben von deutschen Tischkarten waren hinzugekommen, ebenso zwei Bildtafeln, welche die einzelnen Fleischstücke des Rindes und Kalbes benennen, ein Verzeichnis der gebräuchlichsten Speisen, ferner ein Speisekarten-Vordruck zum Gebrauch für solche Wirte, die nicht täglich besondere Speisekarten drucken lassen, endlich die verkleinerte Nachbildung einer rein deutschen Tischkarte von der Tafel Kaiser Wilhelms II.

Diese wesentliche Vermehrung des Inhalts unseres Büchleins wurde dadurch ermöglicht, daß sich ein hervorragender Sachmann auf dem Gebiete der Kochkunst mit dem Unterzeichneten zu dieser Neubearbeitung vereinigt hatte, der Obermeister der Dresdner Köche-Innung Ernst Lößnitzer, Ehrenmeister der Köche-Innung zu Berlin und Ehrenmitglied der Kochvereine zu Berlin, Breslau, Leipzig und Dresden, Verfasser des „Verdeutschungs-Wörterbuches der Sachsprache der Kochkunst und Küche", (2. Aufl. 1903) und des „Großen deutschen Kochbuchs der feinen und guten bürgerlichen Küche" (2. Aufl. 1905, Heinr. Killinger, Leipzig und Nordhausen). Von ihm stammen die Abteilungen VII, VIII und der Anhang, sowie die neu aufgenommenen Verdeutschungen, er trägt die Verantwortung für alles Sachliche, soweit es in das Kochfach einschlägt.

Bei der Aufstellung der deutschen Ersatzwörter für die fremden Sachausdrücke ist der Grundsatz maßgebend gewesen, daß es weniger darauf ankomme, neue Wörter zu schaffen, als vielmehr die bereits vorhandenen zum Ersatze der fremden heranzuziehen. Daher sind nur in wenigen Fällen Neubildungen gewagt worden. Lange Zusammensetzungen sind nach Möglichkeit vermieden. Der große Vorzug unserer Sprache, Zusammensetzungen aller Art zu gestatten, kann leicht zu einem Mißbrauche verleiten, zumal wenn man den Wunsch hat, möglichst viel mit einem Worte auszudrücken.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Bei den einzelnen Fremdwörtern ist, auch wenn sie nicht mehrdeutig sind, meist mehr als eine Verdeutschung gegeben worden. Es geschieht dies mit Rücksicht auf die Verschiedenheit des Wortgebrauches in den einzelnen Landschaften Deutschlands. Gerade in den Speisebezeichnungen herrscht eine bunte Mannigfaltigkeit. Für »Sahne« sagt man vielfach Rahm (Rohm, Raum), in Österreich Obers, im Niederdeutschen Slott (das Fließende, oben Schwimmende), in der Schweiz Nidel, in Böhmen Schmetten, abzuleiten vom slawischen smetana, das im deutschen Osten als Schmand erscheint. Statt Rindslende heißt es in manchen Gegenden Schlachtbraten, Mürbebraten, Marbraten, Mörbraten, in Österreich Lungenbraten, ein Wort, das mit »Lunge« nichts zu tun hat, sondern von dem lateinischen lumbus Lende abzuleiten ist, wie die Nebenformen Lummel oder Lummer beweisen. Es kommt auch vor, daß dasselbe Wort in der einen Gegend einen anderen Sinn hat als in der anderen, ein Übelstand, der sich oft unangenehm bemerkbar gemacht hat, vgl. unten S. 29f. Man hat deshalb in Sachblättern schon öfter den Gedanken angeregt, eine einheitliche deutsche Speisekarte einzuführen. Aber diese mundartlichen Eigentümlichkeiten haben innerhalb ihres Verbreitungsgebietes volle Berechtigung; man müßte es doch bedauern, wenn alte, echt volkstümliche Benennungen verloren gingen.

Auf dieser Mannigfaltigkeit landschaftlicher Speisenbenennungen beruht der Vorwurf, der unserer Arbeit von einigen Seiten gemacht worden ist, sie sei sächsisch gefärbt. Mancher wohlbekannte, in vielen Gegenden gebräuchliche Ausdruck wurde für sächsisch gehalten, weil er in der engeren Heimat des betreffenden Beurteilers nicht bekannt ist. Auch einige allgemein eingeführte Sachausdrücke der Kochkunst verfielen diesem Schicksale. Wir haben die gebräuchlichsten, in den meisten Gegenden bekannten Bezeichnungen vorangestellt, die nur auf einzelne Landschaften beschränkten Benennungen dagegen in die zweite Linie gerückt. Wer sich

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

davon überzeugen will, wie große Verschiedenheiten auf diesem Gebiete herrschen, braucht nur das von dem Grazer Bürgerverein herausgegebene Verdeutschungsheft »Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche« (Graz 5. Aufl. 1900) zu vergleichen. Hier findet sich eine Menge von Ausdrücken, die bei uns ganz unbekannt sind.

Deutsch gewordene Fremdwörter, sogenannte Lehnwörter, sind natürlich in das Verzeichnis nicht mit aufgenommen worden. Bei einigen allgemein verbreiteten Fremdausdrücken, deren Schreibweise undeutsch ist, haben wir geglaubt, neben den deutschen Ersatzwörtern auch die fremde Form selbst, jedoch in deutscher Schreibung, aufnehmen zu sollen, wie Likör (Liqueur), Bole (Bowle), was ja bei unersetzbaren Fremdwörtern wie Kakao, Schokolade von der neuen Rechtschreibung vorgeschrieben wird. Dieses Verfahren ist auch bei dem viel umstrittenen Worte Sauce anwendbar. In der ersten Auflage wurden dafür die deutschen Bezeichnungen Tunke, Beiguß und Guß vorgeschlagen. Staatssekretär Dr. von Stephan empfahl das in alter Zeit gebrauchte Salse — mit wenig Erfolg: denn Salse ist selbst ein fremder Ausdruck (lat. salsa = gesalzen), und Wendungen wie Erdbeersalse, süße Salse widerstreben unserem Sprachgefühle. Aber auch das gute deutsche Wort Beiguß, das in manchen Gegenden noch im Volksmunde lebendig ist, hat sich nicht eingebürgert, obgleich es zuweilen verwendet wird. Ebenso stößt die an erster Stelle empfohlene Bezeichnung Tunke in manchen Gegenden auf unüberwindliche Abneigung, weil sich mit diesem Worte vielfach ein übler Nebensinn verbindet. Wer also weder diese Ausdrücke gebrauchen will, noch das volkstümlich in diesem Sinne oft verwendete Brühe — der Sachmann macht allerdings einen Unterschied zwischen Brühe und Sauce —, der kann recht wohl Sauce als Lehnwort betrachten und es in eingedeutschter Form als Soße schreiben. Dies ist um so mehr zu empfehlen, als Soße auch bei der Tabaksbereitung ganz gebräuchlich ist und sogar eine Sproßform, das Zeitwort

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

soßen getrieben hat: man soßt den Tabak, man spricht von gesoßten Blättern. Der Gedanke, Soße mit deutschen Buchstaben zu schreiben, ist nicht neu. In einigen alten Kochbüchern kann man schon Sose lesen. Diese Schreibweise ist allerdings nicht richtig, da das S im Inlaut scharf zu sprechen ist. Soße ist also ebenso zu schreiben und zu sprechen wie große, bloße, ich stoße, dem Kloße u. a. Wer sich übrigens weder für Soße noch für die angegebenen deutschen Ersatzwörter erwärmen kann, der braucht nur das Verfahren einzuschlagen, das auf den Tafelkarten des Deutschen Kaisers üblich ist. Hier werden die Soßen gar nicht besonders genannt.

Um die Einbürgerung der deutschen Ersatzwörter zu erleichtern, empfiehlt es sich, in gewissen Fällen die fremdländische Bezeichnung in Klammern hinter die Verdeutschung zu setzen oder, wie es schon jetzt mehrfach geschieht, eine doppelte Speisekarte, in deutscher und französischer Sprache, zu geben. Für manche Kreise wäre es vielleicht angebracht, hierbei eine ähnliche Bemerkung hinzuzufügen, wie sie Staatssekretär Dr. von Stephan einmal auf der Tischkarte eines Mittagsessens in Berlin vorgefunden hat, zu dem lediglich echte Berliner eingeladen waren. Die Tischkarte war deutsch, am Schlusse aber hatte der Hausherr die boshafte Anmerkung beidrucken lassen: »Für diejenigen meiner geehrten Gäste, welche der deutschen Sprache nicht mächtig sind, findet sich die französische Übersetzung auf der Rückseite.«

Daß die vorliegende Arbeit trotz aller aufgewandten Sorgfalt noch immer verbesserungsbedürftig ist, verkennen wir keineswegs. Wir bitten daher, Vorschläge zur Verbesserung und Erweiterung unserer Arbeit an den Unterzeichneten gefälligst einzusenden.

Dresden-Plauen.*)

Studienrat Prof. Dr. H. Dunger.

*) Herr Prof. Dunger ist i. J. 1912 verstorben. Vorschläge usw. wird der Verlag des Buches an die Bearbeiter der neuen Auflage weitergeben.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

I.

Fremdwörterei in der Gasthofs- und Küchensprache.

Der Schöpfer des deutschen Postwesens, der zuerst der Sprachreinigung eine Gasse gebrochen hat, Dr. von Stephan, erzählt in einem Vortrage, welchen Eindruck ein französisch sprechender Belgier bei einem Besuche in Berlin von unserem Deutsch erhalten habe. Dieser fand, daß das Deutsch für diejenigen, welche Französisch sprächen, im Grunde genommen gar nicht schwer zu erlernen sei. »Kaum daß ich einige Stunden« — so berichtet er — »in der Reichshauptstadt verbrachte, so verstand ich schon ohne sonderliche Vorkenntnisse ganz erträglich Deutsch. Der Kutscher hatte mich nach dem Grand Hôtel de Rome gebracht. Dort wurde ich nebst meiner Bagage vermittelst des Elevateur nach den mir zugedachten Appartements der dritten Etage transportiert. ‚Um vier Uhr wird diniert' — sagte mir der Kellner. ‚Dinieren Sie bei der Table d'hôte?' fragte er mich in reinstem Deutsch und fügte auf meine Erkundigung nach der Gesellschaft dienstfertig hinzu: ‚O ganz magnifique, Herren vom Garde du corps, Adjutanten, Redacteurs, Kommerzien- und Legations-Räte. Sie bekommen übrigens auch Dîners à part und à la carte à toute heure serviert; hier das Menu.' Zögernd das Menu entgegen nehmend, weil ich glaubte, Deutsch nicht lesen zu können, fand ich zu meiner großen Überraschung, daß es ganz vortrefflich ging.«

Es ist dies ein beißender Spott gegen das Gasthofs- und Küchendeutsch. Noch immer bekommt man, wenn man im Gasthause seine Rechnung bestellt, eine Nota oder Note des Hôtels. Die Wohnung heißt Logis oder Logement, die Bedienung Service, das Abendessen Souper, und wenn man ärgerlich über eine solche Mißachtung der Muttersprache sein gutes deutsches Geld bezahlt

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

hat, dann schreibt der nichtsnutzige Oberkellner auch noch zum Schlusse statt »erhalten« ein ganz unnötiges per acquit unter die Rechnung. Wozu redet man immer von coulanter Bedienung, während doch aufmerksame, zuvorkommende Bedienung ganz dasselbe ist, aber weit schöner klingt. Warum empfiehlt man seine »prachtvoll dekorierten Lokalitäten« und nicht lieber seine »geschmackvoll eingerichteten Räume«? »Ein routinierter Kellner mit guten Attesten sucht per 1. Oktober Kondition.« So liest man oft in den Anzeigeblättern. Warum nicht deutsch: »Ein gewandter Kellner mit guten Zeugnissen sucht zum 1. Oktober Stellung?« Dann vermeidet man vier völlig überflüssige Fremdwörter, darunter das besonders häßliche italienische per statt »für«, ganz abgesehen davon, daß das französische routiné eine üble Nebenbedeutung hat. Kann jemand an folgender Anzeige Anstoß nehmen: »Ein Gasthaus von bestem Rufe mit vollständiger Einrichtung ist zu Michaelis zu verkaufen. Zahlungsfähige Kauflustige bittet man, ihre Angebote unter den Buchstaben M. D. in dem Anzeigen-Geschäft von N. N. niederzulegen«? Ich glaube, das ist klar und für jeden Deutschen verständlich. Aber in der Gasthofsprache lautet die Anzeige ganz anders: »Ein gut renommiertes Hotel mit komplettem Inventar ist per Michaeli zu verkaufen. Solvente Reflektanten bittet man ihre Offerten sub Chiffre M. D. in dem Annoncen-Bureau von N. N. zu deponieren.« Zwölf entbehrliche Fremdwörter in einem Satze von 28 Wörtern!

Manche Leute scheinen geradezu in Fremdwörtern zu schwelgen — wozu ist man auch »gebildet«? Mir liegt die Anzeige eines Dorfgasthofs in der Nähe von Leipzig aus dem Jahre 1887 vor, die so lautet: »Der Gasthof M. ein in jeder Hinsicht zu empfehlendes Restaurations-Etablissement mit schönem Garten und Park und kann man sich, nachdem man die Denkmäler besichtigt, hier am Besten regalieren, respirieren, recreieren, amüsieren und restaurieren. Hochachtungsvoll E. E.« So schreibt ein Gasthofsbesitzer vom Lande. Das ist nicht etwa eine scherzhafte Verspottung der Fremdwörterei, sondern eine ganz ernsthafte Anzeige; ich besitze selbst das Zeitungs-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

blatt, in dem sie erschienen ist. Jetzt würde wahrscheinlich dieser fremdwortkundige Wirt nicht mehr »Restaurations-Etablissement« schreiben, sondern Restaurant. Denn das gilt seit einiger Zeit für »feiner« und hat schon — auf dem Dorfe seinen Einzug gehalten. Warum gebraucht man nicht deutsche Worte dafür? Wir haben doch Ausdrücke wie Trinkstube, Bier- oder Weinstube, Bierhalle, Bierwirtschaft, Bierkeller, Keller, Krug, Bierhaus, Wirtshaus, Speisehaus, Erfrischungshaus, Schankhaus, Schankhalle, Schankwirtschaft, Schenkwirtschaft oder kurz und anheimelnd Schenke. Diese alte, trauliche Bezeichnung verbreitet sich jetzt mehr und mehr. Bekannt ist z. B. die Königs-Schenke in Kassel, die ihren Namen mit folgendem hübschen Reime verteidigt:

Warum du Schenke bist genannt?
Weil, mitten drinnen im deutschen Land,
Wir leisten Verzicht auf welschen Tand!
Die deutsche Sprache, sei ohne Sorgen,
Braucht von der Fremde nichts zu borgen,
Wem's nicht behagt, der komme morgen!

Auch Hotel halten manche für ein unentbehrliches Fremdwort. Aber haben wir nicht dafür die gut deutschen Ausdrücke Gasthof und Gasthaus und daneben noch das alteingebürgerte Wort Hof (Preußischer Hof, Leipziger Hof, Europäischer Hof), das »an Vornehmheit weit über dem schon recht abgegriffenen und heruntergekommenen Hotel steht.«*) Freilich bilden sich manche Gasthofsbesitzer ein, daß ihr Haus als feiner und vornehmer angesehen würde, wenn sie es als »Hotel« bezeichneten, gerade wie der von Goethe verspottete Wirt in den »Mitschuldigen«, dem der Dichter die Worte in den Mund legt:

Mein Ruf hat lang gewährt und soll noch länger währen;
Es kennt die ganze Welt den Wirt zum Schwarzen Bären.
Es ist kein dummer Bär, er konservtert sein Fell;
Jetzt wird mein Haus gemalt, und dann heiß' ich's Hotel.

Schon der preußische König Friedrich Wilhelm IV. hat sich in einem Erlasse vom 4. Oktober 1847 gegen die damals aufkommende Mode, die Gasthöfe französisch zu benennen, mit

*) Freilich darf man Hof nicht in dem Sinne auffassen, wie ein Gasthofsbesitzer, der seinen Badischen Hof in Hôtel de la Cour de Bade umtaufte (Zeitschrift des A. D. Sprachvereins 1897, Sp. 120).

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

großer Schärfe ausgesprochen. Darin heißt es: »Des Königs Majestät haben mißfällig bemerkt, daß die Sitte wiederum Überhand zu nehmen drohe, die Schilder der Gasthöfe und anderer Erwerbsanstalten prinzipaliter mit französischen Inschriften zu versehen, da es doch die National-Ehre erfordere, auch äußerlich vorzugsweise deutsch zu erscheinen, während den deutschen Inschriften französische und englische Übersetzungen unbedenklich hinzugefügt werden könnten. S. Majestät glauben, daß es nur darauf ankommen werde, die Gewerbetreibenden hierauf aufmerksam zu machen, um eine Abstellung des Mißbrauchs, wo er sich bereits eingeschlichen, herbeizuführen und dessen Verbreitung für die Zukunft vorzubeugen.« Der Mahnruf des deutschgesinnten Königs verhallte ungehört. Die Gasthöfe verwelschten ihre deutschen Namen mehr und mehr, und bald kam es schon soweit, daß sogar Dorfwirtshäuser sich Hotel benannten. In neuester Zeit ist allerdings ein kleiner Rückgang im Gebrauch des Französischen zu beobachten. Aber der Teufel ist mit Beelzebub ausgetrieben worden. An die Stelle des Französischen trat das Englische. Jetzt ist es Mode, den Gasthäusern englische Namen zu geben wie British Hotel, Bristol Hotel, Carlton Hotel, Eden Hotel, Splendid Hotel, Westend Hotel, Grand Union Hotel u. a. Da möchte man allerdings wünschen, daß unsere Behörden dem Beispiel des Stadtrats von Florenz folgten, der im Jahre 1906 einstimmig beschloß, den Gasthofsbesitzern, die sich auf ihren Schildern einer fremden Sprache bedienten, eine Geldstrafe aufzuerlegen; der Ertrag dieser Geldbuße sollte der Dante-Gesellschaft zur Erhaltung der italienischen Sprache im Auslande zugewiesen werden (Zeitschrift des A. D. S. 1906, 76).

Dieses Fremdwörter-Unwesen macht sich besonders breit auf den Speisezetteln und Tafelkarten oder wie man jetzt gut deutsch sagt, Menus. Denn obgleich wir für diesen Begriff eine ganze Anzahl treffender Bezeichnungen haben, wie Tafelkarte, Tischkarte, Mittagskarte, Tageskarte, Speisezettel, Speiseordnung, Speisebericht, Speisenfolge, Küchenzettel, so werden wir doch das französische Menu nicht los, und dabei ist dieses Wort so nichtssagend wie nur möglich. Denn menu (lat. minutus) bedeutet

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

eigentlich nur klein, dünn (menue monnaie Scheidemünze, menue dépense, menus plaisirs). Als Hauptwort bezeichnet es dem entsprechend eine Kleinigkeit, Einzelheit, kleine Wäsche, und erst als menu d'un repas eine kurze Übersicht über ein Essen. Läßt man d'un repas weg, so geht der Hauptbegriff verloren, es bleibt nur etwas »Kurzes« übrig. Und dieses im Grunde genommen sinnlose Wort, das in der Betonung und in der Schreibung durchaus undeutsch ist, wird von vielen Deutschen als unantastbares Kleinod der Küchensprache angesehen! Außerdem hat dieses Fremdwort nicht einmal die Entschuldigung des Alters für sich. Denn es ist erst vor etwa 60 Jahren in unsere Sprache eingedrungen.

Was für ein Deutsch auf diesen »Menus« verbrochen wird, ist bekannt. Es ist ein wunderliches Gemisch von Französisch, Englisch und Deutsch. Doch der Hauptbestandteil ist französisch. Selbst für die gewöhnlichsten Gerichte der bürgerlichen Küche, die nicht aus Frankreich zu uns gekommen sind, wählt man französische Bezeichnungen. Es heißt nicht Eierkuchen, sondern Omelette, nicht Mus oder Brei, sondern Purée, nicht Lende, sondern Filet. Gekochtes Rindfleisch — wie gemein! Auf dem »Menu« erscheint es als Boeuf bouilli oder naturel. Wenn man in einem Speisehaus eine Tasse Fleischbrühe bestellt, so kann man sicher darauf rechnen, daß der Kellner verdutzt zuerst sich besinnt und dann mit einem halb mitleidigen halb verächtlichen Blick erwidert: »Ah — eine Tasse Bouillon!« Ein Seitenstück hierzu liefert die Frankfurter Zeitung (23. 5. 1909). In einem Speisewagen bestellt ein Reisender bei dem Oberkellner Kaffee mit Butter und Brot. Antwort: »Also ein Café cómplet? (Ton auf der ersten Silbe). Reisender: »Nein, Kaffee mit Butter und Brot!« Oberkellner: »Wir haben nur Café cómplet.« Reisender: »Heißt denn Butter und Brot auf Französisch Café complet?« — Schweigen. — »Also Kaffee mit Butter und Brot!« — Oberkellner: »Jawohl, Café cómplet.«

Gewiß lassen sich nicht alle Ausdrücke der Küchensprache verdeutschen. Der Allgemeine Deutsche Sprachverein bekämpft auch nicht alle Fremdwörter, sondern nur die entbehrlichen, getreu dem Grundsatze seines Gründers Hermann Riegel: »Kein Fremdwort

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

für das, was deutsch gut ausgedrückt werden kann!« Es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn die Art und Weise der Zuberettung einer Speise nach dem Französischen durch einen Eigennamen ausgedrückt wird. Aber wozu auf einem deutschen Tischzettel das widerwärtige à la —, Hammelrücken à la Westmoreland, Punsch à la Romaine, Suppe à l'Italienne, Hühnersuppe à la Fleury? Man kann doch gut deutsch sagen: nach Westmoreland, nach Fleury, auf italienische Art, römischer Punsch. Haben denn die Schreiber dieser Speisezettel kein Gefühl für die Geschmacklosigkeit eines solchen Durcheinander von Deutsch und Französisch? Da ist mir eine rein französische Speisekarte lieber. Und in der Tat finden sich noch einige Fürstenhöfe und vereinzelte Gasthäuser, die nur französische Tafelkarten haben. Aber sie werden immer seltener. Obgleich der Deutsche in Sachen der Sprachreinheit noch recht wenig empfindlich ist, — dagegen empört sich doch sein deutscher Sinn. Es erinnert ihn wohl allzusehr an die schmachvollen Zeiten deutscher Ohnmacht und Zerrissenheit, als Deutschland auf den Knien lag vor dem französischen Götzen und alles, was aus Frankreich kam, vergötterte. Die Zeit der rein französischen Speisekarte ist bei uns vorüber, aber die Mischung deutscher und fremder Speisebenennungen steht noch in voller Blüte und wird von vielen eifrig verteidigt, die in unserem Verdeutschungsstreben nichts als eine lächerliche Deutschtümelei sehen.

Betrachten wir im folgenden, welche Gründe sie gegen die deutsche Speisekarte geltend machen. Ich werde dabei namentlich einen gegen unser Büchlein gerichteten Aufsatz berücksichtigen, der in der Wochenschrift des internationalen Vereins der Gasthofsbesitzer (1897, Nr. 48, 49) unter der Überschrift »Die Speisekarte« von einem nicht genannten Verfasser veröffentlicht worden ist.

II.

Gründe gegen die Verdeutschung der Speisekarte.

1.

Unmöglichkeit der Übersetzung?

Als Hauptgrund gegen die Verdeutschung der Küchensprache wird zumeist angeführt, es sei unmöglich die fremdländischen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Ausdrücke zu übersetzen. »Die Namen der Speisen (der höheren Kochkunst) sind französisch und fast (!) unübersetzbar« — so sagt der oben erwähnte Gegner. Er fügt ein »fast« zu dem unübersetzbar hinzu, halb widerwillig wie es scheint, aber notgedrungen. Denn unmittelbar vorher schreibt er über das von ihm zärtlich geliebte halb französische Menu: »Bei patriotischen Festen braucht es nicht auf dem Tisch zu liegen ... Sind wir zu einem vaterländischen Feste vereinigt, sitzen deutsche Männer oder Fürsten bei festlichem Mahle, durch das die Hauptabschnitte des menschlichen Lebens erst die rechte Weihe erhalten (?), dann weg mit dem Kauderwelsch! Dann muß der Speisezettel der Umgebung und der Veranlassung angepaßt sein sowohl in der Sprache als auch in der Ausstattung. Hier wäre ein französisches Menü ebenso wenig stilgerecht und ebenso wenig am Platze, als im gewöhnlichen Hotelleben ein ‚Speisezettel' oder eine ‚Tischkarte'.«

Also bei festlichen Mahlen, wo gerade an die Kochkunst die höchsten Anforderungen gestellt werden, da läßt sich das „Kauderwelsch" der Küche verdeutschen, aber im „Hotelleben" geht es nicht? Ja warum denn nicht? Wenn auf Fürstentafeln deutsche „Speisezettel" gebraucht werden, dann muß es doch wohl möglich sein, daß auch auf der »Table d'hôte« eines deutschen »Hotels« eine deutsche Tafelkarte aufgelegt wird. Sicherlich kann man aber nicht behaupten, daß die Verdeutschung unmöglich sei.

Die Möglichkeit wird bewiesen durch die Wirklichkeit. In dem Kaiserlichen Hofhalte ist die deutsche Speisekarte seit mehr als zwanzig Jahren eingeführt. Im Jahre 1888 verfügte Kaiser Wilhelm II., daß die Benennungen der Speisen auf den Küchenzetteln, soweit es ausführbar sei, deutsch sein oder mit deutschen Buchstaben geschrieben werden sollten. In Bestätigung dieser hocherfreulichen Kunde veröffentlichten bald darauf die Zeitungen die Tischkarte, welche die zu der kaiserlichen Tafel befohlenen Offiziere am 10. September zu ihrem freudigen Erstaunen auf ihren Plätzen fanden. Die mit dem Reichsadler geschmückte goldberänderte Karte enthielt nur deutsche Speisenamen. Sie lautete:

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Berlin, 10. September.

Windsor-Suppe. Zander in Rheinwein gedämpft. Burgunder Schinken mit Gemüsen. Pasteten von Rebhühnern mit Trüffeln. Hummer nach Ostender Art. Pulardenbraten, Salat. Mehlspeise von Äpfeln. Butter und Käse. Gefrorenes. Nachtisch.*)

Die Hoffnung mancher Anhänger des alten Zopfes, daß diese Einrichtung nicht von langer Dauer sein werde, hat sich erfreulicherweise nicht erfüllt. Kaiser Wilhelm II., der vornehmste und kräftigste Träger des neuen deutschen Geistes, gibt den Deutschen ein glänzendes Vorbild, wie sie sich ihrer Muttersprache gegenüber zu verhalten haben. Sein Beispiel muß auch dem eingefleischtesten Zweifler die Überzeugung beibringen, daß es wohl möglich ist, auch in dieser Beziehung deutsch zu sein; dem gegenüber muß das törichte Vorurteil verschwinden, daß es feiner und vornehmer sei, französische Ausdrücke zu gebrauchen.

Auch an anderen deutschen Höfen hat die deutsche Speisekarte Eingang gefunden, so bei den Königen von Sachsen und Württemberg, dem Großherzog von Mecklenburg-Schwerin, dem Herzog-Regenten von Braunschweig, den Herzögen von Altenburg und Meiningen, dem Fürsten von Reuß j. L., dem Prinzen Ludwig von Bayern, dem sächsischen Prinzen Johann Georg, dem Fürsten Bismarck, dem Kaiserlichen Statthalter in den Reichslanden, Fürsten Hohenlohe-Langenburg, wie aus den weiter unten abgedruckten deutschen Tischkarten hervorgeht.

Die eben dort wiedergegebenen Tafelkarten zeigen aber auch, daß schon seit längerer Zeit bei vaterländischen Festen, bei den Hauptversammlungen großer deutscher Vereine fast ausnahmslos deutsche Speisekarten benutzt werden, daß dies auch auf Gast-

*) In der üblichen Küchen-Sprache würde diese Speisenfolge nach einer Übertragung von Ernst Lößnitzer so lauten:

Potage à la Windsor. Sandat oder Sandre au vin du Rhin. Jambon de Bourgogne garni de légumes oder à la jardinière. Pâté de perdreau oder Pâté chaud de perdreau oder Timbale de perdreau aux truffes oder à la Périgueux. Homards à la mode d'Ostende au naturel. Poulardes rôties, Salade. Mets de pommes. Beurre et Fromage. Glace. Dessert.

Weitere Proben von Tafelkarten des kaiserlichen Hofhalts finden sich im Anhang.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

wirtstagen, bei deutschen Kochkunst-Ausstellungen geschieht. Die deutschen Gastwirte haben sich wiederholt auf ihren Verbandstagen für die Einführung der deutschen Speisekarte erklärt. Hätten sie dies tun können, wenn es unmöglich wäre, deutsche Speisebezeichnungen anzuwenden? Sie sind doch in erster Linie Sachverständige für diese Frage. Schließlich brauchen wir doch nur auf eine Reihe von Kochbüchern und auf unser Verdeutschungsheft hinzuweisen, von dem bereits vier starke Auflagen verbreitet sind. Hier findet man fast für jeden fremden Küchenausdruck eine oder mehrere Verdeutschungen, — wenn man überhaupt den guten Willen hat, dem Küchenkauderwelsch zu entsagen.

2.

Küchensprache französisch?

Aber — »die höhere Kochkunst ist eben mal französisch«, so sagt unser geehrter Gegner und mit ihm viele andere, »mit der Sache sind die Namen zu uns gekommen, das ist von alters her immer so gewesen«. Auch dieser Einwurf ist nicht zutreffend. Selbst wenn es wahr wäre, daß wir rein französische Küche hätten, so würde daraus nicht folgen, daß wir alle französischen Ausdrücke mit Stumpf und Stiel übernehmen müßten. Wie machen es denn andere Völker? Auch die Engländer haben manches aus der französischen Küche übernommen, aber es fällt ihnen nicht ein, deshalb die Wörter der eigenen Sprache hinter den französischen zurückzusetzen. Die Russen sind in der Kochkunst Schüler der Franzosen. Trotzdem hat der Stadthauptmann von Petersburg verordnet, daß die Speisekarten der Gasthäuser in russischer Sprache abzufassen seien; eine Übersetzung in eine fremde Sprache dürfe beigefügt werden (Zeitschrift des A. D. Sprachvereins 1898, S. 77). Die Franzosen selbst haben die »Mock-turtle soup« ebenso wie wir von den Engländern übernommen und doch gebrauchen sie nicht den englischen Namen wie wir, sondern sie sagen Potage fausse tortue.

Aber unsere Kochkunst ist gar nicht rein französisch, wie unser Gegner behauptet. Er gibt dies selbst am Schlusse seines Aufsatzes zu, wo er ausspricht, »daß die Speisekarte, wie sie im

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

modernen Hotel vorhanden ist, wie dieses selbst ein Erzeugnis des internationalen Verkehrs ist, wie er sich in der zweiten Hälfte unseres Jahrhunderts entwickelt hat«; und denselben Gedanken drücken seine stolzen Schlußworte aus: »Die Zukunft . . . geht nicht auf Verengerung der Grenzen und Absperrung der Völker, nicht nach dem deutschen Speisezettel, sondern nach dem internationalen weltumspannenden (!) Menü«.

In der Tat, unsere Küchensprache ist mehr und mehr »international« geworden. Man denke nur an italienische Wörter wie Maccaroni, Tutti frutti, Risotto, Frittata, Broccoli, an das ungarische Gulasch und Paprika, an die zahlreichen englischen Ausdrücke, wie Beefsteak, Cakes, Cobbler, Cooler, Corned beef, Curry, Ham and eggs, Hotch-potch, Ice-cream, Irish stew, Jam, Mixed drinks, Mixed pickles, Mock-turtle soup, Natives, Oatmeal, Ox-tail-soup, Quaker-oats, Roastbeef, Rumpsteak, Sandwich, Sangaree, Sherbet, Vealsteak, Welsh-rarebit usw. Wir haben aber auch eine ganze Menge echt deutscher Volksgerichte, die in die höhere Kochkunst ihren Eingang gefunden haben.

»Aber die französischen Küchenausdrücke sind nun einmal von alters her üblich, unsere Väter und Vorväter haben so gesprochen, warum will man an dem uralten Herkommen rütteln?« Gewiß — am guten Alten soll man in Treuen halten. Aber in diesem Falle ist das Alte weder gut noch überhaupt alt. Statt vieler Worte will ich einen Küchenzettel aus alter Zeit hierher setzen, von der Hochzeit Kurfürst Joachims II. von Brandenburg im Jahre 1524 (nach Vehse, Gesch. der deutschen Höfe Bd. 29 S. 314 f.).

Erster Gang: Ein Auerhahn, mit einer gehemmerten süßen Sode [alter Ausdruck für Brühe] — grüne Foren [frische Forellen] — Gebratenes — Mandeltorten mit Confect, ein Schauessen.

Der andere Gang: Schweinen-Wildprett — Gebratenes von Spahn-Ferkeln — wilde Hühner mit gelber Sode, ein Schauessen.

Der dritte Gang: Grüne Hechte — heiße Kuchen mit Oblaten — Pasteten, darinnen eine Rehkeule, vergoldet für ein Schauessen.

Der vierte Gang: Gepreßte Schweinsköpfe mit Äpfeln und

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Weinessig — Birnen in einer süßen Brühe — Gebackenes — eine hohe Galerte von Fischen, vergoldet für ein Schauessen. Summa 16 Essen.

Auf diesem umfangreichen Küchenzettel steht kein einziges französisches Wort. Und so war es überhaupt in der »guten« alten Zeit vor dem dreißigjährigen Kriege, als Deutschland sich eines blühenden Wohlstandes erfreute. Damals wußte man nichts von französischen Speisekarten. Daß es aber gerade damals eine hochentwickelte, echt deutsche Kochkunst gab, das beweisen die großartigen Gastmähler des 16. Jahrhunderts, die in geschmackvoller Anordnung, in Erlesenheit und Fülle der Speisen allem Glanze der späteren Zeit mindestens gleichkamen. Solche Reichhaltigkeit der Speisekarte findet man nicht etwa nur an den Höfen der Fürsten: auch in bürgerlichen Kreisen verstand man kostbare und reiche Mahle zu veranstalten. Dafür will ich nur ein Beispiel anführen, das ich der Güte des Herrn Landgerichtsrats Bruns in Torgau verdanke. Im Jahre 1599 bot der Rat der Stadt Torgau dem Herzog Friedrich Wilhelm von Sachsen-Weimar auf der Rats-Trinkstube eine »Gasterey«, wobei folgende »Essen auf die fürstliche Tafel gespeiset« wurden:

Erster gangk: Salat mit harten Eyern. Kalter Schincken. Gebrathen öhl. Gebraten Kalekutischhan mit Pomeranzen vnd Citronen. Grüne Fohrnunge heis. Gekochte Kapaunen mit Ingber vnd gerosten semmeln. Gebratene Rehkeule vnd Rephüner. Grünen lachs mit essig. Hasen Wilpert in feiner eyp. brühe. Lebern Pasteten. Ellritzen in der Ingber brühe. Mandel Torten. Junge ganz vnd gebraten hasen. Lampfleisch mit Citronen. Gebraten lachsrücken und fors. In Comentgen Citronenblut vnd oliven.

Ander gangk: Gebraten Wildkeule in einer braunen brühe. Schmerlen nunge heis. Schweinskopf in d. Pasteten. Gebraten junge hünner in Citronenbrühe. Ein hirsch vonn mandeln in einem schne. Perschen in butter. Zibilen Torten. Gebraten Rehrücken . . . mit mandeln vnd rosins. Roth. Krebs in pfeffer. Zwey gebraten Lambsviertel an einander. Lachslummel in würz. Capern vnd oliven.

Dritter gangk: Barmesan kes. Creuz Kese. Holendische

Kes. putterwecken. Viererley gebacken Kuchen. Zuckerspan, Zuckernüßken. Zuckerbrot, pinien, pistacien. Macipan, Örtbehr (Erdbeeren), Schoten, Datteln. Leckküchlein. Dreyerley confect. Pomeranzen. Citronen. Getrögte Kirschen. —

Daß auch noch im 18. Jahrhundert in bürgerlichen Kreisen reichliche Gastmähler mit rein deutschen Speisebezeichnungen veranstaltet wurden, kann man aus einem Speisezettel ersehen, den Diehls im 28. Band der Monumenta Germaniae Paedagogica mitteilt. Im Jahre 1764 wurde in dem oberhessischen Städtchen Nidda bei Gelegenheit des Examens der Lateinschule eine Schmauserei abgehalten, bei der folgende Speisen aufgetragen wurden:

I. Eine Suppe nebst Huhn. Wirsing Krauth nebst Brodwürst und spanisch Brod. Sauer Krauth mit schweinen Fleisch. Rindfleisch mit Senfft oder Merretich. Eine Pastete nebst geflügel oder Sauer Fleisch.

II. Carpen mit Brüh oder Blau. Kalb oder eingebeizt Fleisch. Hecht mit Brüh. Gebackenes.

III. Braten mit Salat. Gebratene Hahnen mit Quetschen. Krebs. Dorten. Kringen oder Bretzel. Allerley Obst.

Die Bedeutung der deutschen Kochkunst in jener Zeit geht auch aus der Tatsache hervor, daß eine ziemliche Anzahl deutscher Küchenausdrücke in das Französische übergegangen ist, die wir später als französische Fremdwörter wieder zurückerhalten haben: wie ja noch heutigen Tages manches Erzeugnis deutschen Gewerbfleißes ins Ausland geschickt wird, um dann als fremde Ware zurückzukehren und von dem guten Deutschen als »weither« gekommen für schweres Geld gekauft zu werden. Solche ursprünglich deutsche Wörter sind Soupe, Souper (Suppe von supen = saufen), Quenelle (Knödel), Flan (Fladen), Haché (hacken), Nouilles (Nudeln), Pannequet (Pfannkuchen), Ramequin (Rahmchen), Rôt, Rôti (rösten), Rocambole (Rocken-Bollen), Étuvée (stoven von Stube, d. i. geheiztes Zimmer); auch Fricassée, Fricandeau, Gâteau, à la daube, Gaufre, Gigot, Meringue, Râpure, Rissole, Rissolette u. a. werden aus deutschen Wörten abgeleitet.

Die Verwelschung unserer Küchensprache hat ihren Ursprung

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

nicht in der Abhängigkeit der deutschen Kochkunst von der französischen, sondern in der beklagenswerten Unterjochung des deutschen Geistes durch Frankreich seit dem dreißigjährigen Kriege. Als die deutschen Fürsten und Edlen ihren Stolz darein setzten, französische Sitte und Unsitte nachzuäffen, als in Staat und Heer, in Wissenschaft und Kunst, im öffentlichen und im häuslichen Leben alles auf französischen Fuß gebracht wurde, da mußte natürlich auch die Küche französisch werden. Die deutschen Köche waren gezwungen, dieser Welschsucht nachzugeben und mit französischen »Menus« den deutschen Männern aufzuwarten, die vergessen hatten, daß sie Deutsche waren. Übrigens entwickelte sich die Unsitte, rein französische Tafelkarten zu gebrauchen, erst allmählich. Noch unter Friedrich dem Großen finden wir auf den Küchenzetteln Deutsch und Französisch gemischt (vgl. E. von Malortie, Das Menu I³ S. 229).

Wenn die Deutschen des 18. und 19. Jahrhunderts alles, was französisch war, bewunderten und verehrten, so ist das zu beklagen; es ist aber aus der Leidensgeschichte unseres Vaterlandes erklärbar. Unwürdig jedoch ist es, wenn jetzt, nachdem sich Deutschland von der Vormundschaft Frankreichs befreit hat, noch immer französische Tafelkarten zum Gespött unserer Nachbarn auf deutschen Tischen liegen.

3.

Rücksicht auf Ausländer.

Der dritte Grund, der für die französische Speisekarte geltend gemacht wird, ist die Rücksicht auf die in Deutschland reisenden Ausländer. »Wir haben oft Gelegenheit gehabt Franzosen zu sprechen«, so sagt unser Gegner in der Wochenschrift der Gasthofsbesitzer, »nahmen aber nur große Befriedigung wahr, daß ihnen der Deutsche das Reisen so erleichtere«. Also um die in Deutschland reisenden Franzosen zu befriedigen, muß der Deutsche seine Sprache verleugnen? Wie viele Franzosen und französisch sprechende Ausländer reisen eigentlich in Deutschland? Es ist eine verschwindend kleine Zahl, und deshalb sollen in deutschen Gasthöfen französische Speisekarten auf den Tischen liegen?! Sehr richtig heißt es in einem trefflichen Aufsatze der Zeitschrift »Daheim« (1899, Nr. 43): »Ist in einem Hotel die

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Küche gut, so wird kein Ausländer daran Anstoß nehmen oder gar fortbleiben, wenn — wie sich das gehört — die Speisekarte in der Sprache abgefaßt ist, die die weit überwiegende Mehrzahl aller Gäste versteht und die die schöne Sprache des eigenen Vaterlandes ist.«

Und wenn wir durchaus auf die Fremden Rücksicht nehmen müssen, warum dann nur auf die französisch Sprechenden? Die Zeiten sind vorbei, wo das Französische als Weltsprache angesehen wurde. Es ist nicht einmal mehr Diplomatensprache. Auf der Haager Friedenskonferenz wurde vorwiegend englisch gesprochen. Nach einer neueren Berechnung wird jetzt Französisch nur von 58 Millionen, Englisch dagegen von 116 Millionen Menschen gesprochen. Es läge also für uns viel näher, englische Speisekarten einzuführen, zumal weit mehr Engländer in Deutschland reisen als Franzosen. Doch es reisen auch Magyaren bei uns und Polen und Tschechen und Japaner — müßten wir nicht auch auf sie Rücksicht nehmen? Aber — nehmen denn andere Völker auch solche Rücksichten? Fällt es den Franzosen oder den Engländern auch nur im Traume ein, den Deutschen, die in ihren Gasthöfen verkehren, deutsche Speisekarten vorzulegen?

Indessen Höflichkeit ist eine Tugend (die allerdings auch übertrieben werden kann): mögen immerhin die Gasthofsbesitzer, bei denen viele Ausländer verkehren, ihren fremden Gästen französische Speisezettel in die Hand geben. Kein Verständiger wird ihnen das verübeln. Aber dieselbe Rücksicht, die der Fremde genießt, darf doch wohl der Deutsche in seinem eigenen Lande auch für sich in Anspruch nehmen. Solche Gasthöfe müssen eben eine zweisprachige Tischkarte führen. Doch in der weitaus größten Zahl aller Gasthöfe und Speisehäuser verkehren überhaupt nur Deutsche; hier fällt also diese Ausrede von vornherein weg.

III.

Gründe für die Verdeutschung der Speisekarte.

Die gegen die Verdeutschung der Speisekarte vorgebrachten Gründe haben sich als wenig stichhaltig erwiesen. Sehen wir zu, was für die deutsche Speisekarte spricht.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

1.

Recht der deutschen Sprache.

Die großen Errungenschaften des deutschen Einigungskrieges äußern ihren Einfluß mehr und mehr auch auf die Sprache. Der Deutsche fängt an, sich als Deutscher zu fühlen. Mit dem wachsenden Stolz auf sein Deutschtum kommt er immer mehr zu der Erkenntnis, welch kostbares Kleinod er in seiner Muttersprache besitzt. Wer sein Deutsch liebt, muß Unwillen darüber empfinden, daß diese herrliche, unerschöpflich reiche Sprache noch immer durch eine Menge unnötiger fremder Ausdrücke entstellt ist. Daher erklingt jetzt überall die Losung: »Hinaus mit den entbehrlichen Fremdwörtern!« In der Gesetzgebung, im Post- und Eisenbahnwesen, in der Sprache der Wissenschaft und der Presse, in der Heeresverwaltung, in kaufmännischen Kreisen, allenthalben sucht man die Sprache zu reinigen; alle Stände, alle Berufe wetteifern in diesem Streben, der Kaiser selbst geht mit leuchtendem Beispiele voran — warum sollen wir unser Deutsch gerade auf der Speisekarte verleugnen? Warum sollen die Gastwirte und Köche nicht auch den alten Zopf abschneiden, der ihnen noch im Nacken hängt? Dieser Stand läßt es ja sonst nicht an sich fehlen, wenn es gilt, vaterländische Bestrebungen zu fördern. Soll er hier hinter anderen zurückstehen?

Unser Gegner freilich ist anderer Meinung. Er sagt: »Brauchen und hüten wir unsere Muttersprache, wo es am Platze ist . . . Jetzt heißt es, den übermäßigen Stolz des parvenu, des Emporkömmlings zu unterdrücken und das deutsche Anpassungsvermögen, das deutsche Sprachtalent geschäftlich in vollem Maße auszunutzen.« Also der Deutsche ist ein hochmütiger parvenu, wenn er in Deutschland Deutsch sprechen will?! Kann man sich noch wundern, wenn die Ausländer von deutscher Bedientenhaftigkeit sprechen?

Gegenüber einer solchen undeutschen Anschauung höre man die kräftigen Worte Fritz Zilckens in der Straßburger Post (28. Jan. 1889): »Möge man nicht sagen, das sei im ganzen und großen doch eine bedeutungslose Äußerung des Nationalgefühls. Nein und dreimal nein! Es ist weder bedeutungslos

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

noch kleinlich, daß der in Deutschland reisende Franzose, Engländer, Italiener an der deutschen Gasthaustafel auch eine deutsche Speisekarte findet. Er sieht daraus, daß die Deutschen jetzt in erster Linie für sich leben, nicht für die Fremden. Beklagenswert, ja völlig unverständlich ist es, wie es in unseren Tagen noch deutsche Gasthöfe gibt, die nur französische Tischkarten auflegen . . . Ich bin nichts weniger als ein Chauvinist, und ich nehme es dem Besitzer eines großen deutschen Gasthofes, bei dem Angehörige aller europäischen Nationen absteigen, gewiß nicht übel, wenn er mit der deutschen auch eine französische Tischkarte auflegt. . . . Einem französischen oder englischen Wirt würde so etwas freilich nicht einfallen! Suchen Sie einmal in London oder in Paris eine deutsche Speisekarte! Man wird Sie auslachen. Und doch essen gewiß mehr Deutsche in den großen Restaurants in London oder Paris, als Franzosen zu Berlin. Doch wie gesagt, ich erkenne die Berechtigung der zweisprachigen Tischkarte an. Aber in einem Gasthofe ersten Ranges nur eine französische Speisekarte aufzulegen, das ist eine nationale Entwürdigung und eine Ungehörigkeit. Die deutschen Gäste sollten sich das nicht bieten lassen! Ich möchte den Franzosen sehen, dem man im »Hotel Bristol« in Paris oder den Engländer, den man im »Claridge Hotel« in London eine deutsche Speisekarte zu geben wagte. Donnerwetter, der Wirt würde etwas zu hören bekommen. Nur wir Deutschen sind so gemütlich, uns von den Wirten durch »küchenfranzösische« Speisezettel tyrannisieren zu lassen!«

2.

Forderung des guten Geschmacks.

Die Vermeidung entbehrlicher Fremdwörter ist aber nicht nur eine Forderung des Deutschtums, sondern auch des guten Geschmacks. Das Durcheinandermengen von Wörtern verschiedener Sprachen ist an sich etwas Unschönes. Ist es geschmackvoll, auf einem Rocke allerlei bunte Lappen und Flecken aufzunähen? Die fremden Ausdrücke haben vielfach andere Laute, andere Betonung als die deutschen Wörter. Solche ungleichartige Bestandteile stören die Einheitlichkeit der Rede. Daher

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

kommt es ja, daß die deutsche Dichtung, die vor allem die künstlerische Schönheit der Sprache anstrebt, selbst in den schlimmsten Zeiten der Ausländerei frei von Fremdwörtern geblieben ist. Und wahrhaft unerträglich wird die Geschmacklosigkeit, wenn nicht nur fremde Namen, sondern rein französische Wortformen und Wendungen in die deutsche Rede eindringen. Selbst ein so warmer Verteidiger des Fremdworts wie Otto Gildemeister findet es »verwerflich, ja geradezu scheußlich« von einer Politik à la Bismarck« zu sprechen, »vis à vis von Mainz«, »eine Million per Woche«. Er nennt dies eine Geschmacksroheit, eine Versündigung an der Sprache.

Solche »Geschmacksroheit« finden wir auf Tafelkarten außerordentlich häufig. Das von Gildemeister so schwer gerügte »à la Bismarck« verdankt ja seine Verwendung im Deutschen der Küchensprache. Eine mir vorliegende Speisekarte von dem Feste, das die Stadt Berlin zu Ehren der 59. Versammlung Deutscher Naturforscher und Ärzte gab, enthält unter anderen folgende Speisen: »Frischer Hummer en pyramide. Hummer en mayonnaise. Aal en gelée, Aal en roulade. Wildschweinskopf à la Cumberland. Lachs sauce remoulade. Salade russe (!) und ital. Salat.« Alle diese Speisen ließen sich recht gut auf Deutsch benennen, aber wenn man durchaus die fremden Bezeichnungen beibehalten wollte, so hätte man doch wenigstens die französischen en und à la weglassen sollen. Warum übrigens hier der russische Salat in französischer Form, der italienische dagegen in deutscher erscheint, habe ich nicht ergründen können.

Ähnliche Geschmacklosigkeiten sind es, wenn ein »Menu« »Rheinsalm hollandais und Kartoffeln« aufführt, ein anderes »Punsch romain«, ein drittes »Zander, fines herbes, Kartoffeln«, ein viertes »Straßburger Gänseleber-Pastete en croûte«. Bei letzterem liegt ja die Verdeutschung »in Kruste« (Teigkruste) geradezu auf der Hand. Freilich manche Menschen haben dafür kein Gehör. Unser Gegner findet diesen Mischmasch sogar sehr schön. »Das Küchenkauderwelsch ist für den Wissenden süßer Wohllaut.« Das Kauderwelsch — ein Wohllaut! — »spottet seiner selbst und weiß nicht wie«.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Der brave Deutsche scheint auf demselben Standpunkt zu stehen wie der französische Verfasser eines Aufsatzes der in Grenoble erscheinenden Zeitung La Bataille, der sich über das Küchenfranzösisch in folgender Weise ausspricht: »Das Französisch . . . ist die Sprache der feinen Empfindung. An der Tafel, an die man sich zum Plaudern und zum Essen setzt, erscheint sie als ein liebes Gericht, lieb in doppelter Hinsicht. Die deutsche Sprache ist vielleicht von allen Sprachen der Welt am wenigsten lecker, appetitlich und anregend (!). Da stehen z. B. auf einer Speisekarte die Worte »soupe à la tortue«. — »Weg damit!« wettert der Gouverneur von Berlin, »man setze sofort dafür Schildkrote(!)-Suppe!« Schildkrote-Suppe heißt soviel wie: Suppe von Kröten mit Schildpanzern. Das muß ein Genuß sein, solche Lurche zu schlucken, mitsamt ihrer Brühe! . . . Genug davon! Nur eins noch, das Wort: Champignon! Die deutsche Regierung verordnet, man solle es wiedergeben mit »Pilz«. Ja, dieses Wort heißt doch so viel wie: Faules Zeug, Geschwürchen. (»Brr! eine widerliche Mahlzeit, die einem da vorgesetzt wird« Zeitschr. d. A. D. S. 1909, 365).

Wenn ein Franzose, der unsere Sprache nicht kennt, ein solches Urteil fällt, so muß man es seinem Unverstand zugute halten. Aber ein Deutscher, der den Wohlklang und die Schönheit, die Kraft und Fülle seiner Muttersprache kennt, muß sich gegen eine solche Entstellung seiner Sprache mit aller Entschiedenheit verwahren. Eine Mischung von fremden und heimischen Wörtern ist und bleibt eine Geschmacklosigkeit.

3.

Rücksicht auf Deutlichkeit und Verständlichkeit.

Der Hauptgrund, der gegen die verwelschte Speisekarte spricht, ist die Rücksicht auf die Deutlichkeit und Verständlichkeit. Für wen werden die Speisekarten geschrieben? Nicht für den Küchenfachmann, sondern für den Tischgast, dem man nicht zumuten kann, sich alle die wunderlichen Fremdausdrücke der Küchensprache einzuprägen, der aber doch ein gewisses Anrecht hat zu erfahren, was ihm eigentlich vorgesetzt wird. Greift man bei

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

einem größeren Essen zur Tischkarte, so schwirrt einem ein französischer Ausdruck nach dem anderen vor den Augen, »man ist so klug als wie zuvor«. Man wende nicht ein, daß jeder gebildete Deutsche Französisch verstehen müsse. Denn es gibt erstens recht viele unserer Landsleute, die dieser Sprache nicht mächtig sind, und zweitens bietet selbst eine gründliche Kenntnis der französischen Sprache noch keineswegs den Schlüssel zum Verständnis des Küchenwelsch. Selbst unsere besten Wörterbücher lassen uns vielfach dabei im Stiche. Der Kochverständige wird natürlich wissen, was ein Potage Parmentier oder à la crécy ist, was man sich unter Filet de boeuf à la Conti, unter Selle de mouton à la Bretonne oder Crème à la Chantilly zu denken hat. Der Nicht-Fachmann wird aber trotz aller französischen Gelehrsamkeit solchen Ausdrücken gegenüber ratlos dastehen. Warum schreibt man nicht klar und deutlich d. h. deutsch: Kartoffel- oder Möhrensuppe, Rindslende mit Schotenkernen, Hammelrücken mit braunen Bohnen, Rahmschnee?

Daß auch das Wörterbuch den Uneingeweihten recht irre führen kann, zeigt ein Vorfall, den der Berliner Börsen-Courier (23. Febr. 1910) berichtet. Bei dem Essen einer Gesellschaft von Sprachgelehrten hatte der Koch ein Gericht als ris de veau à la jardinière (Kalbsmilch mit Gemüse) bezeichnet. Das mußte verdeutscht werden! Ein Wörterbuch wurde herbeigeholt und nach längerem Bemühen kam man zu der Übersetzung »das Lächeln des Kalbes an die Gärtnerin«!

Auch die Angestellten des Gastwirtsgewerbes verstehen häufig die fremdländischen Ausdrücke nicht. Davon erzählt Hans Wolff in unserer Zeitschrift (1909, 168) ein bezeichnendes Geschichtchen. In einer Berliner Weinstube fragte er zum Scherz den Kellner, was das auf der Speisekarte stehende Baiser au mocca bedeute. Der Kellner erwiderte, es sei eine Tasse Mokka. Beauftragt dies zu bestellen, kam er sehr verlegen zurück und brachte — das bekannte Schaumgebäck, aber kein Getränk.

Treffend schildert diesen Notstand der oben erwähnte Aufsatz der Zeitschrift Daheim über »Unsere Speise-Karten«: »Ich wünschte, verehrte Herren, Sie könnten einmal hier bei Tische

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die ernsten, wißbegierigen Gesichter sehen, mit denen die Speise-Karte bei Beginn der Tafel betrachtet wird. Gewöhnlich nimmt sie der Herr zuerst in die Hand und überfliegt sie kopfschüttelnd. Darauf reicht er sie, mit einer schönen Gebärde der Zuversicht, seiner besseren Hälfte — sie muß ja als ehemalige höhere Tochter im Französischen »perfekt« sein. In der Tat kommt sie denn auch über Consommé oder Potage, über Saumon, selbst vielleicht über Truite oder Maquereau glatt und stolz fort; dann aber stutzt sie, wird verlegen, gibt die Karte achselzuckend zurück. Meist ist das Drama damit zu Ende, man bescheidet sich. Hartnäckige Gemüter ziehen den Kellner zu Rate, der auch nichts weiß oder aufs Geratewohl eine Auskunft gibt; besonders eigensinnige Charaktere lassen sich aber den Oberkellner kommen, und dieser polyglotte Herr, der wohl intimere Beziehungen zum Küchenchef hat, vermag denn auch wirklich zu helfen. Aber er tut's mit einer Miene, auf der deutlich geschrieben steht: »Aber wie kann man denn nur so töricht sein und nicht wissen, daß aloyau das Lendenstück bedeutet und Rochers de glace aux avelines eine anmutige Umschreibung für »Nußeis« sind«.

Jedoch auch in anderer Beziehung sind die fremden Speiseausdrücke oft unklar und verführen infolgedessen zu Mißverständnissen. Ein Reisender aus Norddeutschland bestellte sich in einer kleinen Stadt Sachsens ein Beefsteak. Als das Beefsteak aufgetragen wurde, rief er in hellem Zorne nach dem Wirt und kam mit diesem in heftigen Streit. Man hatte ihm nämlich gebratenes Hackfleisch vom Rind (Rinderklops) gebracht, ein sogenanntes deutsches Beefsteak, während er ein wirkliches Rindstück nach englischer Art gemeint hatte. Beide streitende Parteien hatten von ihrem Standpunkt aus recht. Hätte man den deutschen Ausdruck gewählt, so wäre der ganze Streit vermieden worden. Dieselbe Unklarheit finden wir bei Cotelette. Auch mit diesem Namen bezeichnen manche gebratenes Hackfleisch, während es doch nach seinem Wesen und Namen so viel ist wie Rippenschnitte, Rippchen. In anderen Fällen haben die französischen Küchenausdrücke im Deutschen eine andere Bedeutung als im Französischen. Hier sind also Sprachkenntnisse geradezu vom Übel. Unter »Huhn mit Potage«

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

versteht man in Sachsen Huhn mit Mischgemüse oder »Allerlei«, wie man es in Leipzig nennt. Im Französischen heißt aber potage nur Suppe. Jeder, der des Französischen mächtig ist, wird sich unter Entrées Vorspeisen, Eingangsgerichte vorstellen, in der Kochkunst sind es aber Mittelgerichte. Als ein guter Deutscher sich einmal in einer Pariser Konditorei von der hübschen Verkäuferin einige Baisers ausbat, das bekannte süße Schaumgebäck, da rief diese, entrüstet über die Frechheit des Deutschen, den Besitzer des Geschäfts zum Schutz ihrer Unschuld herbei. Sie hatte verstanden, daß der Herr einige »Küsse« von ihr haben wollte; denn baiser heißt Kuß, und das, was wir fälschlich Baiser nennen, heißt im Französischen meringue oder meringue à la crème.

So sehen wir, wie das Verlangen nach Klarheit und Deutlichkeit der Speisebenennungen uns zu der deutschen Speisekarte führen muß. Es kommt aber noch ein anderer Grund hinzu.

4.

Kampf gegen Eitelkeit und Vornehmtuerei.

Viele welsche Speisebenennungen verdanken ihr Dasein nur der Eitelkeit und Vornehmtuerei der Köche, die damit den Eindruck besonderer Kunstfertigkeit erregen wollen. Es ist viel Flunkerei dabei. Die Tischgäste, die natürlich von der höheren Kochkunst nichts verstehen, sollen sich einbilden, etwas Besonderes zu essen, wenn sie irgend welche volltönende französische Bezeichnung auf der Tafelkarte lesen. Das gibt die »Internationale Fachzeitschrift für die Gastwirts-Industrie, der Gastronom« (1886 Nr. 25) in einem Aufsatze ihres Herausgebers offen zu: »Es gibt in der französischen Küchensprache eine Menge Ausdrücke, welche nichts als Phantasienamen sind, womit nicht einmal der Fachmann, am allerwenigsten also der Laie, der Gast vertraut sein kann. Welchem Kollegen ist es nicht schon passiert, daß er Speisen serviert hat, von denen er nicht wußte, was es war; die Bezeichnung war ein französischer Phantasiename; — sich vorher zu informieren war keine Zeit; und wenn dann der Gast frug, so stand man da, ebenfalls nicht klüger als der Gast. Eine solche Situation ist nicht angenehm, ist aber, solange die

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

französische Sprache in der deutschen Küche die Herrschaft behauptet, unvermeidlich.«

Dies wird bestätigt durch die Äußerungen eines Kaiserlichen Hofkochs in Berlin gegenüber einem mir bekannten Herrn. Er war mit der am Kaiserlichen Hofe eingeführten deutschen Speisekarte nicht recht einverstanden. Denn mit den deutschen Bezeichnungen werde nur eine Einförmigkeit der Tafelkarte geschaffen. Mit Leichtigkeit entwerfe man wohlklingende, verschiedenartige französische Küchenzettel, während schon bei einer geringen Zahl deutscher Zettel die Gleichförmigkeit des sprachlichen Ausdrucks unangenehm auffalle. Das heißt: dieselbe Speise bringt man bald unter diesem, bald unter jenem französischen Namen auf den Tisch, in der berechtigten Erwartung, daß die Tischgäste es doch nicht verstehen. So entsteht scheinbar eine große Abwechselung von Speisen. Es ist aber nur Schein; der Nichtfachmann, der sich auf das Küchenwelsch nicht versteht, wird — getäuscht. Dazu ist freilich der ehrliche deutsche Ausdruck nicht zu gebrauchen, er ist zu deutsch, zu deutlich. Aber die Zeit ist vorbei, wo der gute Deutsche alles Fremde, bloß weil es »weit her« war, voll Demut anstaunte. Wir wollen keinen blauen Dunst vorgemacht haben, selbst wenn er aus der französischen Küche stammt.

Sehr hübsch spricht sich auch über diesen Punkt der erwähnte Aufsatz im »Daheim« aus: »Wissen Sie, was ein gigot de pré-salé ist? Man versteht darunter nicht etwa eine gepökelte Hammelkeule, sondern ursprünglich die Keule eines Hammels, der auf den salzhaltigen Meerwiesen der Normandie fett gemacht wurde.*) Wir speisen nun wöchentlich einmal solch ein gigot de pré-salé; die Hammel sind ohne Zweifel vortrefflich, salzige Meerwiesen haben sie aber sicher so wenig zu sehen bekommen, wie die Normandie. Die schöne Phrase jedoch vererbt sich trotzdem von Küchenchef zu Küchenchef — von den Gästen freilich weiß der Hundertste, — nein, der Tausendste! — nicht, was eigentlich ein gigot de pré-salé sein soll. Wahrscheinlich weiß es mancher Küchenchef und mancher Hotel-Direktor auch nicht, er schreibt's

*) Pré-salé heißt wörtlich: gesalzene Wiese (pratum salatum).

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

gedankenlos nieder (wo möglich falsch), wobei er aber im Geiste den üblichen Knix vor dem Auslande macht. Denn wie es in einem alten Berliner Singspiel ja wohl hieß, ‚solch bißchen Französisch . . . das ist doch gar zu nett'.« Diese Vorliebe der Wirte und Köche für hochtönende Fremdwörter wird durch die oft beklagte Ausländerei der Deutschen wesentlich gefördert. Denn leider glauben viele unserer Volksgenossen, daß alles, was aus der Fremde kommt, auch wirklich weit her ist, d. h. feiner und besser als das Einheimische. So ist es auch bei den Küchenausdrücken. Wenn eine Speise mit einem fremden Namen benannt wird, dann schmeckt sie manchem Deutschen besser, als wenn sie ihren ehrlichen, deutschen Namen trägt. Ganz richtig heißt es in einem Gedicht der Frankfurter Bürgerzeitung »Sonne« unter der Überschrift »Das Leibgericht« (Zeitschrift 1905, 208):

Eine »Suppe von Ochsenschwanz« mocht' ich niemals essen,
Aber neulich die Oxtail soup werd' ich nie vergessen.
»Hammelfleisch mit Weißkohl« — hu! mich befällt ein Schaudern;
Gibt's hingegen Irish stew, werd' nicht lange zaudern.
»Rinderbraten!« — Mir wird weh, wie ich den schon hasse!
Doch von einem Boeuf braisé ess' ich eine Masse.
Denn es schmeckt doch unbedingt einem deutschen Esser
Alles, was nach Ausland klingt, lieblicher und besser.

Auf diese Schwäche rechnen gewisse Leute, welche bessere Geschäfte zu machen glauben, wenn sie in ihren Ankündigungen mit möglichst vielen Fremdwörtern, nach neuester Mode auch mit englischen um sich werfen. Vor mir liegt ein Rundschreiben des Carlton Hotels in Frankfurt a. M. vom Jahre 1910, das mir ein Mitglied des dortigen Zweigvereins zugesandt hat. Darin lesen wir: »Ew. Hochwohlgeboren beehren wir uns . . . unsere unübertroffenen (!) Festräume in Verbindung mit der großen Halle (Palm Court), welche einen privaten Familien-Charakter (!) haben, zur Abhaltung von Diners, Soirées u. a. in empfehlende Erinnerung (!) zu bringen. Preislisten und Menus stehen jederzeit kostenlos zur Verfügung und können (!) Lieferungen der Stadtküche und Festlichkeiten im Hotel zu den coulantesten Preisen arrangiert (!) werden.« Besonders aufmerksam gemacht wird auf den Grillroom, in welchem ein Luncheon und ein

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Theater-Souper serviert wird: in den Menus ist stets ein Gang von der Grill enthalten.« Empfohlen wird »zum Beginn der gesellschaftlichen Wintersaison unsere bewährte Carlton-Menagère«. Was ist das? Hier stutzt auch ein Kenner des Französischen. Nach Sachs-Villatte ist ménagère: 1. Menagen-Gestell, 2. Papier-Etui mit Nadeln. Es bedeutet daneben auch Haushälterin, Wirtschafterin. Das kann aber hier nicht gemeint sein. Zum Glück fügt das Rundschreiben selbst eine Verdeutschung hinzu: es soll bedeuten »Stadtküche«. Aber warum wird das nicht gleich gesagt, wozu wird an erster Stelle ein französisches Wort gebraucht, das selbst ein Franzose nicht versteht?

Wie unsere Zeitschrift (1903, 349) mitteilt, gebraucht der Berliner Hoflieferant Borchardt in seinen »speziellen Preiscouranten für saisongemäße Delikatessen« eine Masse fremder Namen. Lampreten heißen Lamproies, selbst die gut deutschen Kieler Sprotten erscheinen als Sproots de Kiel à la sauce tomate, die Telegramm-Adresse lautet: »Comestibles«! Glücklicherweise verschwindet diese Mißachtung der eigenen Sprache mehr und mehr. Es gibt viele vornehme und weitbekannte Geschäfte, die durch Reinhaltung ihrer Sprache dieser deutschen Schwäche entgegenarbeiten, wie ein anderer Berliner Hoflieferant, Wilhelm Lindstedt, der in den »Preisverzeichnissen« für seine »Stadtküche«, »Feingerichte« (Delikatessen) und Wein-Großhandlung rein deutsche Ausdrücke gebraucht (vgl. Zeitschrift 1904, 349; 1907, 113 f.).

5.
Rücksicht auf Sprachrichtigkeit.

Wie die Tischgäste aus Gründen der Verständlichkeit eine deutsche Speisekarte wünschen müssen, so die Wirte und Köche aus Rücksicht auf die Sprachrichtigkeit. Nicht jeder Koch, nicht jeder Gastwirt ist der französischen Sprache so mächtig, daß er nicht in Gefahr käme, bei dem Schreiben der Speisekarten schlimme Verstöße gegen die Rechtschreibung zu begehen. Es kommen oft recht bedenkliche Fehler vor, wie wenn z. B. auf einer Speisekarte unschuldig »Rindfleisch mit Kroaten« steht, statt »mit Karotten«, oder wenn der Koch ahnungslos einen wohlschmeckenden

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Fischsalat (Mayonnaise de poisson) in einen Giftsalat (Mayonnaise de poison) verwandelt.

Es gibt gewisse »Märtyrer der Speisekarte«, wie man sie treffend genannt hat, die sich tolle Entstellungen gefallen lassen müssen. Zu ihnen gehören Bouillon, die oft als Boullion oder als Billion, Bolljonn, Bollon erscheint, Mayonnaise, entstellt zu Majonaise, Mayonesse, Roastbeef, mit Vorliebe Rostbeef geschrieben, zuweilen sogar Roßbeef, Beefsteak, wofür man lesen kann Boeufstek, Beufsteack, Beffstick, Beffstück usw., das polnische Zrazy und namentlich das ungarische Gulasch (gulyás), das uns in den Formen Gollasch, Goullasch, Gouillache, Gouillas, Gyulas usw. auf Speisekarten entgegentritt. Viel muß sich auch das englische Rumpsteak gefallen lassen: es erscheint als Rumpfsteak, verliert auch nicht selten sein p und tritt als Rumsteack oder Rumstück auf, — als ob dabei Rum verwendet würde! Eine bayrische Köchin hat daraus sogar Rubenstück gemacht. Sie vermutete jedenfalls, daß Rum (mit langem u) die mundartliche Form für Rüben (Ruben) sei, und wollte sich fein »hochdeutsch« ausdrücken. Mit den französischen Tonzeichen wird oft ein gefährliches Spiel getrieben. Die Zeitschrift des A. D. Sprachvereins (1898 Sp. 171) teilt aus einem Speisezettel folgende Formen mit: Pastetchen á lá reine, pom̄ natüré, Roastbeef jardineré. Auf einem Nürnberger »Menu« fand sich nach derselben Quelle unter anderen wunderlichen Speisenamen auch ein Din de fassèe, was offenbar Dinde farcie, gefüllte Truthenne, heißen sollte, überhaupt liest man oft farcé für farci, z. B. Poulet farcée, wobei obendrein noch poulet als weibliches Hauptwort behandelt wird. Die Grenzboten berichteten 1893 von einer bayrischen Mittagstischkarte, die als ersten Gang bot: Hirn consumé (wahrscheinlich ist Consommé gemeint). Für Baiser fand ich auf der »Speisenfolge« eines feinen Gasthofs Baisseé. Noch schlimmer ist allerdings die Entstellung dieses Namens auf einer sächsischen Speisekarte, wo zu lesen stand Sahnenpesais. Aber auch das ist noch überboten worden durch die Form Sahnenpissees, die ich in einem Städtchen der sächsischen Schweiz gefunden habe. In einem Dresdner Anzeigeblatt veröffentlicht ein

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Gastwirt seine Sonntags-Speisekarte. Auf ihr liest man hinter Hammelcotelettes à la Westmoreland pommes de fruits. Was heißt das? »Äpfel von Früchten« gibt keinen Sinn. Der gute Mann meint natürlich pommes (de terre) frites gebackene Kartoffeln. Auch frites wird oft fritées, frités oder frite geschrieben.

Manche Speisekarten strotzen geradezu von Verstößen gegen die Rechtschreibung. Die Zeitschrift Hotel-Revue (19. XI. 1908) teilt in einem Aufsatz über das Speisekarten-Kauderwelsch aus dem Küchenzettel eines mittleren Gasthofs folgende Falschschreibungen mit: Potage Loraine (à la reine) — Truite au bleu au bäure (au beurre) — Chicko de mouton a la Bretagnier (gigot à la printanière) — Poulet at roti. In der Zeitschrift »Woche« (1908, S. 2085—89) veröffentlicht A. Schupp folgende Falschschreibungen, die er »in einem guten historischen Gasthof einer größeren Tiroler Stadt auf einer und derselben Speisekarte gefunden hat«: Englisch Roßpeuff, Beefsteck alla Schardineur (à la jardinière), Kalbskottelet alla prentenier (à la printanière), Kalbs-Eßgalopp (escalope), Kalbskopf alla Tourty (en tortue), Fridattenleber alla Gremm (frittata à la crème), Omlett Saufl (omelette soufflée) u. a.« Diese Bezeichnungen waren nicht geschrieben, sondern gedruckt! Selbst in Kreisen, bei denen man eine saubere Behandlung der Sprache als selbstverständlich voraussetzt, kann man wunderliche Dinge erleben. Vor mir liegt ein Menu der Berliner Literarischen Gesellschaft (Vorsitzender Friedrich Spielhagen) vom 26. Oktober 1893, das ein erzürntes Mitglied an den Vorsitzenden des Sprachvereins eingesandt hat mit der Aufforderung, den Unfug öffentlich zu rügen. Es ist rein französisch abgefaßt — oder richtiger unrein französisch — in folgender Form: Potage à la Reine (statt reine). Zandre (statt sandre oder sandat) de rivière s^ce^ Hollandaise, pommes nature (statt au naturel oder naturelles. Boeuf à la Mode (statt mode) garni de légumes. Poulardes du Mans rôti (statt rôties, denn nicht die Stadt Le Mans wird gebraten, sondern die Masthühner). Salade Compote, Glaçe (statt Glace) panachée, Fromage, Dessert. Wenn deutschen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schriftstellern die deutsche Sprache nicht »fein« genug ist für ihre Tischkarte, so müßten sie wenigstens dafür sorgen, daß ihnen nicht ein derartiges Französisch aufgetischt wird.

In einem flott geschriebenen Aufsatze der Straßburger Post (23. Jan. 1898) versichert der Verfasser, er habe in den Bierhallen und »Restaurationen« Straßburgs selten ein »Menu« oder eine Speisekarte gesehen, wo nicht eine ganze Reihe der dort verwendeten Fremdwörter falsch geschrieben gewesen wäre. »In einer ‚Restauration' — nennen wir sie meinetwegen einmal ‚Zum kauderwelschen Hof', der Name tut nichts zur Sache — ‚präsentierte' uns einmal die Kellnerin das ‚Menu' (gesprochen: Menni mit dem Ton auf der ersten Silbe), auf welchem ‚Purrée' (ausgesprochen wurde ‚Birreh' und gemeint war Kartoffelbrei) und deutsches Beufsteack (!) verzeichnet waren. Der erste Bestandteil dieses Wortes ist also französisch, der zweite englisch, aber beide sind falsch geschrieben. In einer anderen Bierhalle fanden wir ‚Kalbskopf a la Wiener Greth' (soll heißen à la vinaigrette).«

Solche Volks-Umdeutungen (Volksetymologien) sind bei fremden Speisenamen nicht selten. Auf dem »Menu« eines Nordhäuser Gasthofs prangte vor einiger Zeit als erstes Gericht Ochstaille Suppe (Ox-tail-soup Ochsenschwanzsuppe). Das englische Irish stew schrieb eine Berliner Köchin unerschrocken als Eierschuh. Auf österreichischen Speisekarten kann man zuweilen das geheimnisvolle Wort Amulet lesen. Man braucht aber dabei nicht an ein Schutzmittel gegen Zauberei zu denken, es ist ein unschuldiger Eier- oder Pfannkuchen, französisch Omelette. Davon singt die bayrische Dichterin Elise Henle in ihrem Kochbüchlein »Guat is«:

Nur därfst du sie nit »Pfannkuache« nenna,
Sonst tätst' di schon gewalti brenna, —
So hoaßt mer's überall, aa hier:
»An Amulet oh Confitür!«
Denn d' Speiskarte san alle gleich
Im ganzen großen Deutschen Reich —
Altdeutsch gemalen, französisch g'schrieb'n,
So war's von eh' und so is' blieb'n.
Selm auf der Post von Miesbach steht
Statt Pfannkuache: »Amulet«.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Dees wenn der Stephi* wüßt, o weh,
Den reißet's bis in d' große Zeh!

Größere Sprachkenntnisse, wenn auch nicht am rechten Orte, besitzen offenbar die Speisekarten-Schreiber, welche statt Chaudeau (Weinschaum) Château (Schloß) schreiben. Dies Wort kommt ja in Weinkarten öfter vor. So steht auf einer mir vorliegenden Speisekarte aus Herford »Reis-Pudding mit Châteausauce«. Daneben kommt freilich auch öfter Chadeausauce vor, ja sogar Scho do und Schotto.

Ähnliche Schreibungen nach dem bloßen Klang des Fremdworts sind Kägs (cakes), Viants frottes (viande froide kaltes Fleisch), Beefsteack ala dada (Beefsteak à la tatare), Filèt à la Chartingere (à la jardinière).

Die guten Leute, die diese Schreibweisen verbrachen, hatten offenbar ebensowenig eine Ahnung vom Französischen, wie der Unglückliche, der auf seiner Tischkarte schrieb: »Ölsardinen à l'huile«. Ein ergötzliches Seitenstück hierzu lieferte ein biederer Bahnhofswirt im sächsischen Erzgebirge, der eine öffentliche Einladung zu seinem »Five o'clock thea« (statt tea) erließ und in Klammern das englische Wort erklärte als — »Damen-Kaffee!« Zuweilen steht man geradezu vor Rätseln. Was ist Puleori? Ein Gericht muß es sein, denn es stand seiner Zeit auf einem Tischzettel. Es ist auch ein ganz richtiger Ausdruck, nur nicht fehlerlos geschrieben: es soll heißen Poulet au riz, junges Huhn mit Reis! Ein ähnliches Rätselwort ist Hemetex, von dem ein Berichterstatter über mein Schriftchen »Wider die Engländerei in der deutschen Sprache« in der Deutschen Zeitschrift (2. Jahrg. S. 359) erzählt. Er fand diesen merkwürdigen Ausdruck auf einer Speisekarte in dem kleinen Städtchen Kitzbühel im Salzburgischen harmlos neben dem ehrlichen deutschen Lendenbraten und Kalbshaxn verzeichnet. Nach einigem Nachdenken ging ihm ein Licht auf. Das konnte nur Ham and eggs (Schinken mit Eiern) bedeuten, das neuerdings aus dem Englischen bei uns eingedrungen ist.

---

* Staatssekretär Dr. von Stephan.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Ähnliche Verstümmelungen dieses Wortes, die mir von Mitgliedern des Sprachvereins mitgeteilt wurden, sind Hmendex und Hemmentechs. Zu den Speisekarten-Rätseln gehören auch die Wörter Antokot, Singminit und Ofenserb. Was sollen sie bedeuten? Antokot ist Entre-côte Zwischenrippe, Mittelrippenstück, Rindsrippe; Singminit, das ein Dresdner Speisewirt auf einer Speisefolge verbrochen hat, ist das französische cinq minutes Fünfminutenfleisch; Ofenserb wird etwas verständlicher in der Verbindung »Kalbsnieren Ofenserb«; es ist Nierenbraten aux fines herbes. Ein Gegenstück hierzu fand Ernst Lößnitzer auf der Tischkarte eines Elbdampfschiffes: Omelettes fin a serf.

Man lacht über solche Sprachfehler. Möchten jedoch die höher Gebildeten bedenken, daß gerade ihre Kreise mit ihrer Geringschätzung der Muttersprache und ihrer Vorliebe für die Fremdwörter die Veranlassung zu solchen Fehlern gegeben haben. Denn es würde wahrlich keinem Koch, keinem Gastwirt einfallen, Ausdrücke einer fremden, ihm nicht geläufigen Sprache zu gebrauchen, wenn er nicht durch die Rücksicht auf seine Gäste dazu genötigt wäre. Unter allen Umständen aber ist es bedauerlich, daß durch diese törichte Ausländerei wackere Männer, bei denen man eine genauere Kenntnis fremder Sprachen gar nicht erwarten kann, immer wieder der Gefahr ausgesetzt werden, sich durch solche Fehler lächerlich zu machen.

Wir haben aus dem Vorstehenden gesehen, daß die gegen die deutsche Speisekarte erhobenen Einwände nicht stichhaltig waren. Denn 1. es gibt gute deutsche Ausdrücke für die verschiedenen Speisen; 2. unsere Kochkunst war weder von jeher französisch noch ist sie gegenwärtig rein französisch; und wenn wir auch ganz französische Küche hätten, so brauchten wir doch ebensowenig wie andere Völker deshalb die französischen Benennungen zu übernehmen; 3. die Rücksicht auf die in Deutschland reisenden Ausländer kann nicht ins Gewicht fallen.

Für die Verdeutschung der Speisekarte sprachen erstens das Gebot der Selbstachtung, das den Deutschen verpflichtet, in Deutschland Deutsch zu sprechen, ferner die Rücksicht auf den guten Geschmack, der sich gegen diesen sprachlichen Mischmasch empören

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

muß, die Rücksicht auf die Verständlichkeit für den Nicht-Fachmann, auf die Klarheit der Bezeichnungen, die von der Flunkerei der Köche nichts wissen will, endlich die Rücksicht auf die Sprachrichtigkeit.

Man sollte meinen, daß diese Gründe für einen jeden genügen müßten, — der überhaupt für Gründe zugänglich ist.

IV.
Was ist für die Verdeutschung der Speisekarte bisher geschehen? Was ist noch zu tun?

Schon in früheren Zeiten erhoben sich vereinzelte Stimmen gegen die französische Küchensprache. Allgemein wurde der Unwille während des deutsch-französischen Krieges, wo sich die Erbitterung gegen die Franzosen in einem heftigen Sturme gegen die französische Speisekarte Luft machte. Damals wurden die Speisekarten verdeutscht, so gut oder schlecht es ging. Unter dem Eindruck dieser Volksstimmung erklärte sich der Deutsche Gastwirtstag zu Hannover im Jahre 1875 dafür, daß die Gastwirte sich bemühen sollten, in ihren Geschäften die Fremdwörter möglichst auszuschließen und die Muttersprache mehr und mehr zu pflegen.

Aber die Flamme der Begeisterung erlosch bald wieder, die Macht der Gewohnheit behauptete ihr altes Recht. Da gab der Allgemeine Deutsche Sprachverein neue Anregung. Das erste Verdeutschungsheft, das er herausgab, war die Deutsche Speisekarte. Der Entwurf hierzu, den der Zweigverein Dresden in Verbindung mit Fachleuten bearbeitet hatte, wurde dem Deutschen Gastwirtstag in Görlitz 1886 vorgelegt. Dieser nahm nach einem begründenden Vortrage des Unterzeichneten einstimmig den von dem Dresdner Gastwirtsverein gestellten Antrag an: »Der Gastwirtstag wolle beschließen, daß der Deutsche Gastwirtsverband dahin strebe, die fremdsprachlichen Bezeichnungen in den Speisekarten möglichst zu entfernen und an deren Stelle deutsche Ausdrücke zu setzen.«

Ein ähnlicher Beschluß wurde auch auf dem 5. Verbandstag

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

des Mitteldeutschen Gastwirtevereins in Schmalkalden am 24. Mai 1898 gefaßt. Der Kasseler Wirteverein hatte in Verbindung mit dem Kasseler Zweigverein des Deutschen Sprachvereins einen für Wirtschaften bestimmten Speisekarten-Vordruck in geschmackvoller Ausstattung herstellen lassen, der unter den Anwesenden verteilt wurde. Der Berichterstatter, Herr Kröger, stellte den Antrag: »Der Mitteldeutsche Gastwirteverband beschließt die Einführung einer deutschen Speisekarte und bittet den Bund der deutschen Gastwirte um Verfolg dieser Angelegenheit.« Der Antrag fand einstimmige Annahme. Im Jahre 1904 ließ der Kasseler Wirteverein mit Beihilfe des dortigen Sprachvereins eine deutsche Speisekarte für Gasthäuser mittleren Umfangs bearbeiten und verbreiten.

Der Verband Sächsischer Gastwirte beschloß 1905 auf seiner Tagung in Zittau einstimmig, aus der Speisekarte »die entbehrlichen Fremdwörter nachdrücklich und zielbewußt zu entfernen und bei allen gastwirtschaftlichen Bestrebungen die Muttersprache vorbildlich durch Wort und Schrift zu fördern«. Der Berichterstatter Kämpf aus Leipzig erklärte, daß der Gastwirtsverein nur dem Zuge der Zeit folge, wenn er gegen die Fremdwörter auftrete, und er wies besonders hin auf die große Zahl von Angestellten des Gastwirtsgewerbes und von Gästen, die nicht imstande seien, die Fremdwörter richtig zu verstehen, richtig zu schreiben und richtig anzuwenden. Ebenso wurde auf dem 19. Zonentage des Deutschen Gastwirteverbandes in Ilmenau eine ähnliche Anregung beifällig aufgenommen.

Auch sonst haben Wirte und Köche den guten Willen, dem Welschtum ihrer Fachsprache zu entsagen, durch die Tat bekundet. Auf ihren Verbandstagen und bei anderen gemeinsamen Veranstaltungen wurden deutsche Tischkarten verwendet. Bei der Kochkunst-Ausstellung auf den Terrassen am Halensee-Berlin 1907 wurde ausdrücklich verlangt, daß die Bezeichnungen der einzelnen Schüsseln und sonstige Inschriften in deutscher Sprache abgefaßt seien; doch dürfe eine Übersetzung in einer Fremdsprache beigefügt werden. Auch auf der Dresdner Ausstellung für Deutsche Kochkunst und verwandte

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Gewerbe im Jahre 1909 gab es rein deutsche Bezeichnungen; nur vereinzelt sah man einige französische Benennungen in Klammern hinzugesetzt.

Im Sommer 1904 sprach der Vorstand der Wiener Fleischhauer-Genossenschaft öffentlich sein Bedauern darüber aus, daß die verschiedenen Arten des Wiener Rindfleisches nicht mit ihren ehrlichen deutschen Namen, sondern mit französischen und englischen Bezeichnungen benannt würden wie Boeuf à la Vienne, Boeuf à la mode, Beefsteak u. a.; das Wiener Rindfleisch sei in seinen verschiedenen Formen geradezu eine »Spezialität«, es werde in allen Ländern gern nachgeahmt, aber nicht erreicht; und doch schienen sich die Wiener Wirte zu schämen, es mit seinen deutschen Namen wie Kochfleisch, Saftfleisch, Beiriedschnitzel*) usw. zu bezeichnen (Neue Freie Presse v. 27. August 1904).

Der Deutsche Sprachverein begnügte sich nicht mit der Herausgabe seines Verdeutschungsbuches, das jedem Mitgliede unentgeltlich übergeben wurde. Er ließ 1904 einen Auszug aus dem Verdeutschungsbuche in Form einer dreiteiligen, auf Steifpapier gedruckten Karte herstellen, welche 450 der gebräuchlichsten Küchenausdrücke mit ihren Verdeutschungen enthält. Diese sogenannte »kleine Speisekarte«, die mit der Nachbildung einer Tischkarte des Deutschen Kaisers geziert ist, wird an die Mitglieder des Vereins unentgeltlich zur Verteilung an Wirte und Köche abgegeben. Sie fand großen Beifall; im ersten Jahre wurden 10 000 Stück verteilt, bis 1910 wurden im ganzen 41 000 Stück abgesetzt.

Auch in anderer Richtung war der Deutsche Sprachverein eifrig bemüht, seinen Vorschlägen Eingang zu verschaffen. Im Jahre 1896 richtete er an die Vorsitzenden des Bundes der deutschen Gastwirte und des Deutschen Gastwirtverbandes die Bitte, auf ihren Hauptversammlungen in unserem Sinne zu wirken. Auf der Stuttgarter Hauptversammlung des Sprachvereins 1897 wurde auf Antrag des Schriftleiters Wappenhans

*) Unter Beiried versteht man in Wien das Hüftstück des Rindes (roastbeef).

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

beschlossen, eine Liste derjenigen Gasthöfe und Wirtschaften zu veröffentlichen, deren Besitzer sich bereit erklärten, überflüssige fremde Wörter zu vermeiden und namentlich deutsch abgefaßte Speisekarten und Rechnungen zu führen. Für diesen Zweck hatte ein nicht genanntes Mitglied des Vereins 200 ℳ zur Verfügung gestellt. Die Liste wurde im Mai 1898 mit der Zeitschrift zusammen herausgegeben; sie enthält 255 Namen. Ein Neudruck im September fügte noch 50 Namen hinzu. Ebenso wurden in der Januar-Nummer 1900 die Namen von 23 Gasthofsbesitzern in den Vogesen öffentlich empfohlen, die sich verpflichtet hatten, nach Anleitung unseres Verdeutschungsbüchleins deutsche Speisenfolgen aufzulegen.

Im Jahre 1909 versandte der Deutsche Sprachverein ein Rundschreiben an 1100 Gasthofsbesitzer im Deutschen Reich und in Österreich mit der Bitte, die deutsche Speisekarte einzuführen oder, wenn sie dies wegen ihrer ausländischen Gäste nicht tun wollten, neben der französischen Tischkarte für ihre deutschen Gäste deutsche Tischkarten aufzulegen. Beigelegt war ein Abdruck unserer kleinen Speisekarte. Das Rundschreiben hat folgenden Wortlaut:

»Sehr geehrter Herr! Der unterzeichnete Verein, der sich die Pflege unserer schönen, reichen Muttersprache zur Aufgabe gemacht hat, wendet sich an Sie mit einer herzlichen Bitte. Sie betrifft die viel erörterte Frage der Speisekarten-Verdeutschung.

Die französischen Speiseausdrücke, die noch immer auf deutschen Tischkarten die Herrschaft behaupten, sind ein Überrest aus der Zeit, wo unser Vaterland, in sich zerrissen und machtlos, unter der geistigen Vormundschaft Frankreichs stand. Der Deutsche steht jetzt auf eigenen Füßen und bemüht sich, die Spuren der alten Geistesknechtung, die entbehrlichen Fremdwörter, von seiner Sprache abzuschütteln. Auf allen Gebieten des Lebens werden die unnötigen Fremdausdrücke verdrängt. Die Post fing damit an, die Eisenbahn folgte nach; in der Gesetzgebung, in der Sprache des Rechts, des Heerwesens, der Presse, des Handels beeifert man sich, die deutsche Sprache wieder in ihr Recht einzusetzen, die leitenden Kreise unseres Volkes gehen mit gutem Beispiel voran —

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

soll die Küchensprache allein an dem alten Kauderwelsch festhalten?

Wir verkennen nicht, daß die französischen Speisebezeichnungen auf alter Überlieferung beruhen, daß eine Änderung der Schreibweise anfänglich etwas Mühe macht, daß in den Gasthöfen auch Angehörige anderer Völker verkehren, auf die man Rücksicht zu nehmen hat. Und wir finden es ganz richtig, wenn in den Gasthöfen, wo viele Ausländer verkehren, neben der deutschen Speisekarte auch eine französische aufgelegt wird. Dies geschieht ja vielfach bereits in den großen Badeorten; und auf den großen Schiffen des Norddeutschen Lloyds und der Hamburg-Amerika-Linie findet man neben den deutschen Tischkarten auch englische. Aber die meisten Gäste sind doch Deutsche, und wir Deutschen brauchen uns wahrhaftig unseres Deutschtums nicht zu schämen. Ist es unbescheiden, wenn ein Deutscher in einem deutschen Gasthof eine deutsche Speisekarte verlangt? Tausende ärgern sich, wenn ihnen statt dessen ein französisches »Menu« in die Hand gegeben wird. Dazu kommt, daß viele französische Speisebenennungen selbst einem Kenner des Französischen unbekannt sind; auch gibt es ja manchen ehrenwerten Gast, der des Französischen unkundig ist. Und doch hat jeder den berechtigten Wunsch zu wissen, was ihm vorgesetzt wird; aber danach sich zu erkundigen, scheut sich gar mancher — wer hat Lust, als »ungebildet« zu erscheinen? Und wer es trotzdem tut, erhält oft auch bei dem Kellner keine genügende Auskunft.

Der oft gehörte Einwand, daß es uns an entsprechenden deutschen Ausdrücken fehle, ist nicht stichhaltig. Auf der Tafel des Deutschen Kaisers gibt es seit 1888 nur deutsche Tischkarten, und viele andere Fürsten, wie die Könige von Sachsen und Württemberg, Prinz Ludwig von Bayern u. a. sind dem Beispiel des Kaisers gefolgt. Bei großen öffentlichen Festlichkeiten werden jetzt fast immer deutsche Speisenfolgen aufgelegt. Geschieht dies einmal nicht, dann erfolgen unfehlbar scharfe Angriffe in der Presse. Was aber auf fürstlichen Tafeln, bei großen Gastmählern geschieht, soll das im gewöhnlichen Tagesbetriebe nicht möglich sein? Auch die deutschen Gastwirte, die gewiß in

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

diesem Punkte Sachverständige sind, haben sich wiederholt auf ihren Tagungen für Einführung der deutschen Speisekarte erklärt. Hätten sie das tun können, wenn das Küchenwelsch nicht zu verdeutschen wäre?

Wir möchten Ihnen vorschlagen, es einmal mit einer deutschen Speisekarte zu versuchen. Sie erfüllen damit eine Pflicht gegen unsere Muttersprache und werden vielen Deutschen eine Freude bereiten. Für diejenigen aber, die an die deutschen Ausdrücke noch nicht gewöhnt sind, können ja die fremdländischen Benennungen in Klammern dahinter gesetzt werden, wie dies auch sonst bei Einführung neuer Verdeutschungen öfter geschieht. So bekommen alle ihr Recht. Wenn Ihre Angestellten deutsche Bezeichnungen zu schreiben haben, so laufen sie auch nicht mehr Gefahr, sich und Ihr Haus durch Sprach- und Schreibfehler bloßzustellen und französischen Zeitungen Stoff zu Spötteleien zu geben.

Um Ihnen die Verdeutschungsarbeit zu erleichtern, überreichen wir Ihnen als kleines Hilfsmittel die von unserem Verein herausgegebene »Deutsche Speisekarte«. Es ist dies ein kurzer Auszug aus unserem Verdeutschungsbuche I.: Die Deutsche Speisekarte, Verdeutschung der in der Küche und im Gasthofswesen gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter; Berlin, F. Berggold; Preis 80 Pf. Dieses Schriftchen, an dem hervorragende Fachleute der Küche und des Gasthofswesens mitgearbeitet haben, enthält nicht nur eine Übersetzung aller entbehrlichen Küchenfremdwörter, sondern auch eine eingehende Abhandlung über die Verdeutschung der Küchensprache und zahlreiche Proben von Speisekarten verschiedenster Art.

In der Hoffnung, daß Sie unsere Bitte, die lediglich aus Liebe zu unserer Muttersprache hervorgegangen ist, in derselben Gesinnung aufnehmen werden, begrüßt Sie

in vorzüglicher Hochachtung
der Vorstand
des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins.
gez.: Dr. O. Sarrazin, Geheimer Oberbaurat,
Vorsitzender.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Auch die Zweigvereine wirkten in ihren örtlichen Kreisen für diese Sache. Schon im Juni 1886 hatte der Zweigverein Hannover ein sauber gedrucktes Verzeichnis von 32 Fremdwörtern mit ihren Verdeutschungen an die Gastwirte der Stadt versandt, mit der Aufforderung, sie möchten bei den in ihrem Geschäftsbetriebe vorkommenden Rechnungen und Speisekarten, sowie bei Bekanntmachungen in öffentlichen Blättern statt der üblichen französischen Ausdrücke deutsche Wörter wählen; so könnten sie auch »ihrerseits dazu beitragen, unsere schöne und herrliche deutsche Sprache von den fremden Verunzierungen zu befreien, welche in den Zeiten unserer staatlichen Erniedrigung und Zersplitterung bei uns eingedrungen sind und welche jetzt nach unserer Erstarkung eine Schmach für uns bilden, die uns dem Spotte des Auslandes aussetzt«.

Im Jahre 1887 verfaßte der eifrige Vorkämpfer für das Deutschtum in Österreich, Dr. Hans Stingl in Krems an der Donau, für das dort abgehaltene Kreis-Turnfest einen »Deutschen Speise- und Getränke-Zettel«, der auf der Rückseite ein Verzeichnis von Küchenverdeutschungen enthielt. Nach diesem Muster ließ der Zweigverein Krems Speisekarten-Vordrucke herstellen, auf denen die Wirte nur die Preise auszufüllen haben. Es gelang ihm, sämtliche Druckereien der Stadt dafür zu gewinnen.

Der Zweigverein Koblenz ließ auf steifes Papier ein Verzeichnis von 63 verdeutschten Fremdwörtern des Gastwirtsgewerbes drucken, das er in Stadt und Umgebung verbreiten ließ. Dasselbe tat 1897 der Zweigverein Reichenberg, der nahezu 200 fremde Ausdrücke der Küchensprache mit ihren Verdeutschungen zusammenstellte und alle deutschen Gastwirte der Gegend aufforderte, »durch Auflegen nur deutscher Speisekarten, durch Verwendung deutscher Rechnungen und nur deutscher Bezeichnungen zu zeigen, daß auch an ihnen der nationale Strom echter Begeisterung nicht umsonst vorüberrauscht«.

In Graz ließ 1899 der Bürgerverein unter Führung des Rechtsanwalts Dr. Gödel eine deutsche Speisekarte in größerer und kleinerer Ausgabe zusammenstellen und dazu ein Ver-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

deutschungsbüchlein »Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche« herausgeben. Beides kostet nur 30 Heller (30 Pf.). Eine in markigen Worten geschriebene Einleitung fordert die Deutschen Österreichs auf, ihr Deutschtum auch auf diesem Gebiete zu bewähren und in jedem deutschen Gasthause die Speisen nur mit deutschen Benennungen zu bestellen. Das Büchlein hatte einen überraschenden Erfolg. Es ist bereits in fünfter Auflage erschienen. Viele Wirte Steiermarks führen die deutsche Speisekarte, und der Gemeinderat von Graz hat beschlossen, daß in Zukunft bei Verpachtung städtischer Wirtschaften jeder Wirt verpflichtet werden solle, deutsche Speisebezeichnungen anzuwenden.

Der Hamburger Zweigverein versandte 1910 einen »Aufruf an unsere Mitbürger«, in welchem er auf die überhandnehmende Sprachverseuchung im Gasthofs- und Vergnügungswesen hinwies und alle, die diese Ausländerei mißbilligten, aufforderte, eine beiliegende Zustimmungserklärung zu unterzeichnen.

Auch der neue Deutschschweizerische Sprachverein betätigte sich in dieser Richtung. Er erließ 1908 ein Rundschreiben an die Gasthofsbesitzer der deutschen Schweiz mit der Bitte, deutsche Speisenamen anzuwenden oder wenigstens neben der französischen Tischkarte auch eine deutsche zu führen.

Eine wesentliche Förderung erhalten unsere Bestrebungen jetzt auch durch die neueren Kochbücher, die meist neben den fremdländischen Bezeichnungen auch deutsche Namen aufführen. Hier sind in erster Linie zwei Schriften von Ernst Lößnitzer zu nennen: sein Großes Deutsches Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche, mit 2537 Bereitungsvorschriften (2. Aufl. 1905, Heinrich Killinger) und sein Verdeutschungswörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche (2. Aufl. 1903, Heinrich Killinger), in dem über 9000 fremde Ausdrücke verdeutscht sind. Auch das weit verbreitete »Praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche« von Henriette Davidis, jetzt herausgegeben von Luise Holle (45. Aufl. 1910, Velhagen und Klasing) sucht »den berechtigten Bestrebungen der neueren Zeit nach Möglichkeit Rechnung zu tragen« und bevorzugt dementsprechend die deutschen Ausdrücke, »die in vielen Fällen sogar besser und zutreffender sind als die fremden«.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Alle diese Bemühungen sind nicht vergeblich gewesen. In der öffentlichen Meinung hat sich ein Umschwung vollzogen. Während man früher diese Bestrebungen gleichgültig ansah oder sie geradezu verlachte, betrachtet man jetzt die deutsche Speisekarte als eine selbstverständliche, zeitgemäße Forderung. Dafür will ich nur ein Beispiel anführen, das mir mein Freund Bibliotheksdirektor Dr. Lohmeyer in Kassel mitgeteilt hat. In dem Roman von Bernh. Schulze-Smidt »Wenn man liebt« sagt die Tochter zu ihrem Vater: »Hör' noch einmal zu, Vater: Den Speisezettel schreiben wir hinter jedes Namenskärtchen, aber richtig, wie's jetzt bei Hof Mode ist. Nicht etwa ‚sauce jardinière' und ‚Compote', sondern Kräutertunke und Eingesottenes«.

Bei vaterländischen Festen, bei der Feier fürstlicher Geburtstage, bei den Hauptversammlungen großer deutscher Vereine ist es geradezu Sitte geworden, rein deutsche Tafelkarten zu verwenden. Selbst unser oben behandelter Gegner mußte anerkennen, daß, »wenn deutsche Männer oder Fürsten bei festlichem Mahle sitzen, ein französisches Menu nicht stilgerecht sei«. Erscheint doch einmal eine französische Tischkarte, so kann man sicher sein, daß dies in den Zeitungen gerügt wird. Als bekannt wurde, daß der deutsche Bundesrat im Jahre 1896 bei dem Festmahl zur Erinnerung an seine erste Sitzung im Jahre 1871 eine französische Tafelkarte gehabt hätte, ging ein Sturm der Entrüstung durch die ganze deutsche Presse. Gegen die französischen Speisezettel auf der Düsseldorfer Ausstellung 1902 erhob sich vielfacher Widerspruch. Ebenso wurde heftiger Unwille laut, als 1910 bei dem Festessen der Lehrerversammlung in Straßburg eine französische Tischkarte aufgelegt wurde. Es stellte sich aber heraus, daß der Wirt dies gegen den Willen der Versammlungsleiter auf eigene Faust getan hatte. Unser Volk ist in dieser Hinsicht empfindlicher und feinfühliger geworden. Sobald irgendwo bei öffentlichen Veranstaltungen französische Tischkarten erscheinen, tut sich die Entrüstung kund durch Einsendungen an den Deutschen Sprachverein oder an die Schriftleitungen der Zeitungen.

Selbst an den Fürstenhöfen, wo man ja sonst mit be-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

sonderer Zähigkeit an den alten Gebräuchen festhält, hat, wie schon erwähnt, die deutsche Speisekarte ihren Einzug gehalten. Unser Kaiser ging damit voran; seinem glänzenden Vorbilde folgten andere nach. Die in dem folgenden Abschnitte abgedruckten Tafelkarten fürstlicher Hofhaltungen müssen auch den eingefleischtesten Verteidiger der französischen Küchensprache davon überzeugen, daß sich selbst die feinsten Erzeugnisse der Kochkunst in deutscher Sprache ausdrücken lassen.

Aber wenn auch schon viel erreicht ist, so bleibt doch noch weit mehr zu tun übrig. Es gilt, eine alte schlechte Gewohnheit abzulegen. Das ist leichter gesagt als getan. Da genügt es nicht, jemand zu überzeugen, daß er sich ändern müsse: da heißt es, immer wieder ermahnen und antreiben und auf den alten Fehler aufmerksam machen. Bei den meisten fehlt es ja nicht an gutem Willen: der Geist ist willig, nur das Fleisch ist schwach.

Daher ergeht an alle Freunde der Sprachreinheit der Ruf, nach dieser Richtung hin unablässig zu wirken, sich die Arbeit im Kleinen nicht verdrießen zu lassen. Sehr richtig sagt Karl Bruns in unserer Zeitschrift (1896, 204): »Den Haupterfolg in allen diesen Dingen erringt nur die Einzelarbeit. Wie ein Gärtner das Ungeziefer von seinen Pflanzen einzeln absuchen muß, so müssen auch wir Sprachreiniger die Fremdwörter nicht nur durch allgemeine Mahnungen, sondern auch durch persönliche Bearbeitung der einzelnen bekämpfen. Meist findet man ein geneigtes Ohr, wenn man nicht nur Vorhaltungen macht, sondern dem angegangenen Volksgenossen einen Teil oder die ganze Verdeutschungsarbeit abnimmt.« Man folge dem Beispiele jener Offiziere, die nach einem Zeitungsbericht an der »Table d'hôte« eines Frankfurter Gasthofs statt der französischen Speisekarte eine deutsche verlangten. Als ihnen achselzuckend von dem »Garçon« bedeutet wurde, daß das Hotel französische Küche führe, bemerkte der eine der Herren ziemlich laut und mit großem Unmut, daß es eine Rücksichtslosigkeit sei, in einer deutschen Stadt und in einem deutschen Gasthof nicht wenigstens neben der französischen eine deutsche Mittagskarte zu führen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Ein gutes Wort findet meist auch eine gute Statt. Unser rühriger Zweigverein Wiesbaden wandte sich an das bekannte Schaumweinhaus Henckell & Ko. in Mainz mit der Bitte, auf den von ihm herausgegebenen und an die Wirte verteilten Speisekarten-Vordrucken das Fremdwort Menu durch einen deutschen Ausdruck zu ersetzen. Bald darauf kam die Antwort, daß in Zukunft »Speisenfolge« oder »Tischkarte« aufgedruckt werden solle (Zeitschrift 1907, 26). Dasselbe Entgegenkommen zeigte die Hochseefischerei-Gesellschaft in Geestemünde, die gleichfalls Menu durch Speisefolge ersetzte (Zeitschrift 1909, 340). Ein Mitglied unseres Vereins, Oberst S., fand 1908 in dem ersten Gasthof Stuttgarts, dem Hotel Marquardt, eine ganz französische Speisekarte. Er richtete unter Übersendung unseres Verdeutschungsbuches an den Besitzer die Bitte, deutsche Speisenamen einzuführen, und fand im nächsten Jahre zu seiner Freude rein deutsche Tischkarten (Zeitschrift 1909, 44). Ein anderes Mitglied beschwerte sich an amtlicher Stelle darüber, daß eine Bahnhofswirtschaft Zettel mit folgender Mitteilung in dem Eisenbahnzuge verteilen ließ: »Diners à ℳ 1,50 werden in die Coupés gereicht«. (Bekanntlich sind die Bahnhofswirtschaften angewiesen, deutsche Ausdrücke zu gebrauchen.) Die Eisenbahndirektion dankte für diese Anregung und erklärte: »Wir werden dafür sorgen, daß der Gebrauch von Fremdwörtern im Bahnhofswirtschaftsbetrieb vermieden wird« (Zeitschrift 1909, 171).

Auch die Presse kann für diesen Zweck mit Nutzen verwendet werden, wie ein lehrreicher Vorgang in Bonn beweist. Dort hatte sich ein Gasthofsbesitzer den kerndeutschen Vater Arndt als Aushängeschild erkoren, trotzdem aber an der Vorderseite seines Hauses die Aufschrift anbringen lassen: »Hôtel-Restaurant. Vater Arndt. Pension.« Dies wurde von einem Studenten in dem Sprechsaal einer dortigen Zeitung gerügt. Es erfolgten mehrere Entgegnungen, unter anderen von einer Französin, die für die Schönheit ihrer Muttersprache eintreten zu müssen glaubte, auch von einem Wirte, der die Fremdwörter in Schutz nahm, während dagegen zahlreiche andere Einsendungen, namentlich von Studenten, mit aller Kraft die Rechte der Muttersprache verfochten.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Dieser Federkrieg hatte den Erfolg, daß der Gasthofsbesitzer die Aufschrift entfernen und durch die deutschen Worte »Gasthof zum Vater Arndt« ersetzen ließ.

Das freundliche Entgegenkommen der Wirte und Köche ist in hohem Maße erfreulich; es würde aber falsch sein, wollte man sich davon allein einen wirklichen Erfolg versprechen. Der Wirt tut das, was seine Gäste von ihm wünschen. Sieht er, daß die deutsche Speisekarte bei diesen Anklang findet, so wird er gern bereit sein, sie einzuführen; im umgekehrten Falle wird er sich hüten, bei seinen Gästen Anstoß zu erregen. Daher ist es unsere Aufgabe, in allen Kreisen für die Verdeutschung der Speisekarte nach Kräften zu wirken. Man glaube nicht, daß dies eine geringfügige Sache sei, daß nicht viel darauf ankomme. Wenn der Deutsche Sprachverein darnach strebt, die Bewegung für die Reinigung unserer Muttersprache in die weiteren Kreise des Volkes eindringen zu lassen, so kann er kaum ein besseres Mittel für diesen Zweck finden. Die Speisekarte kommt in tausend und abertausend Hände, und, was besonders wichtig ist, sie wird nicht nur einmal gelesen, wie etwa eine Schrift, die diesen Gegenstand behandelt, sondern immer und immer wieder wird sie zur Hand genommen. Und so richtet sie immer von neuem die stumme Mahnung an die Leser, dem Götzen der Ausländerei zu entsagen und unsere reiche, herrliche Muttersprache wieder in ihr Recht einzusetzen. Sie gibt auch häufig Veranlassung zu einem Meinungsaustausch über die Berechtigung der Sprachreinigung. Solche Auseinandersetzungen sind für unsere Sache von großer Wichtigkeit; man muß jede Gelegenheit benutzen, sie herbeizuführen. Denn wer nur einmal über diese Frage ernstlich nachdenkt, wird, wenn er nicht in vorgefaßten Meinungen befangen ist, sicher für das gute Recht der Muttersprache gewonnen werden.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

V.

Proben von deutschen Tischkarten.

1. Tischkarten des Deutschen Kaisers.

Mittagsmahl im Kaiserlichen Schlosse zu Berlin am Neujahrstage 1889.

Frische Austern. Kraftbrühe mit grünem Spargel. Kästchen mit Parmesanauflauf. Lachsscheiben, Bearnaiser Sauce. Rindslende in Madeira, Gemüse. Rehschnitten mit Kastanienmus. Sooleier von der Salzwirker Brüderschaft. Französische Hühner; Salat, eingemachte Früchte. Genueser Kuchen mit Pfirsichen. Käsekuchen.

Bei dem Besuche des Königs Humbert von Italien im Mai 1889.

Frühlingssuppe. Steinbutte mit Anchovis-Sauce. Rinderfilet mit Gemüse. Metzer Hühner mit indischer Sauce. Hummer in Gallert. Rehrücken, Früchte, Salat. Stangenspargel. Punschkuchen mit Ananas. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei dem Prunkmahle zu Ehren des österreichischen Kaisers im August 1889.

Austern. Kraftbrühe mit Tapioca. Rheinlachs mit Kräutersauce. Rindslendchen mit Gemüse. Metzer Hühner mit indischer Sauce. Hummer-Roulade. Rehrücken mit saurer Sahne. Früchte und Salat. Sellerie mit geröstetem Brot. Englischer Pudding. Erdbeerspeise. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei dem Georgsritterfest im Königl. Schlosse zu Berlin 1889.

Austern. Ochsenschweifsuppe. Steinbutte mit Petersilientunke. Hirschkalbrücken auf deutsche Art. Indian mit Gemüsen. Schnepfenpastete mit Trüffeln. Seekrebse mit kalter Kräutertunke. Fasanen gebraten mit italienischem Salat. Artischocken mit Buttertunke.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schokoladen-Pudding mit Weichseltunke. Kalte Rahmspeise nach Villain. Gefrorenes: Vanille, Erdbeeren. Kaffee.

Königliche Mittagstafel
Koblenz, den 1. September 1893.

Hühnersuppe. Seezungen mit Edelpilzen. Kalbsrücken mit Gemüse. Rehschnitten mit Morcheln. Hummern in Gallert. Puten, Früchte, Salat. Sellerie mit Mark. Pfirsiche mit Reis. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Königliche Frühstückstafel
Neues Palais, den 22. Oktober 1893.

Austern. Kraftbrühe mit Einlage. Forellen mit frischer Butter. Yorker Schinken mit Gemüse. Kalbsmilch mit frischen grünen Spargelspitzen. Wachteln, Früchte, Salat. Frische grüne Bohnen. Schokoladensahnenspeise. Käsestangen. Nachtisch.

Königliche Abendtafel
Jagdschloß Göhrde, den 24. November 1893.

Austern. Pommersche Suppe. Gebackene Forellen. Pökel-Rinderbrust mit Teltower Rübchen. Warme Hummern. Fasanen, Früchte, Salat. Frische grüne Spargelspitzen mit Trüffeln. Englische Apfelspeise. Käsestangen. Nachtisch.

Königliches Schloß zu Stettin
bei den Herbstübungen 1895.

Windsorsuppe. Gedämpfte Steinbutten. Rindslende, garniert. Getrüffelte Wachteln. Hummern. Metzer Hühner, Früchte, Salat. Stangenspargel. Erdbeer-Charlotte. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei der Einweihung des Kaiser-Wilhelm-Kanals
im Juni 1895.

An dem ersten Tage: Frühlingssuppe. Vorgericht. Stein-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

butt. Rehrücken. Zwischengericht. Hummer. Poularden. Salat, eingemachtes Gemüse. Butter und Käse. Gefrorenes. Nachtisch. Früchte.

Am anderen Tage: Klare Hühnerbrühe. Heidelberger Forellen. Lendenbraten mit Perigord-Trüffeln. Rehschnittchen mit Oliven. Hummern auf Gloucester Art. Brüsseler Geflügel. Römischer Salat. Artischockenböden gebacken. Junge Schoten. Gefrorenes. Chesterstangen. Früchte. Nachtisch.

Bei der Hundertjahrfeier des Geburtstags Kaiser Wilhelms I.
am 22. März 1897.

Kraftbrühe. Steinbutten. Prager Schinken, garniert. Hühner-Auflauf mit Trüffeln. Hummern. Renntier-Rücken, Früchte, Salat. Stangenspargel. Biskuitspeise. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Königliche Mittagstafel bei der Feier der Großjährigkeit des Kronprinzen Wilhelm
am 6. Mai 1900.

Frühlingssuppe. Steinbutten. Prager Schinken, garniert. Auflauf nach Dreux. Krebsschwänze auf italienische Art. Rehrücken, Früchte, Salat. Frische grüne Bohnen. Ungarischer Pudding. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Königl. Mittagstafel bei dem Krönungs- und Ordensfeste
1900.

Kraftbrühe. Gedämpfter Zander. Schmorfleisch mit Gemüsen. Rehschnitten auf italienische Art. Trüffelpudding. Metzer Hühner, Früchte, Salat. Schokoladen- und Sahnenspeise. Nachtisch.

Königliche Mittagstafel, Berlin, Neues Palais
am 24. Dezember 1909.

Kraftbrühe. Milchreis. Karpfen. Lammrücken mit grünem

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Spargel. Wildschweinskopf. Puten nach Barby, Früchte, Salat. Mince-pies, Mohnpielen. Käsestangen. Nachtisch.

Königliche Mittagstafel auf Schloß Cadinen am 8. Oktober 1910.

Gemüsesuppe. Warme Hummern. Kalbskoteletten mit jungen Schoten. Hamburger Gänse. Früchte, Salat. Schokoladenpudding. Obst.

---

2. Von anderen fürstlichen Tafeln.

Festmahl des **Königs von Sachsen** auf Schloß Albrechtsburg in Meißen zur Jubelfeier der Universität Leipzig am 31. Juli 1909.

Klare Suppe Talleyrand. Türkische Pastetchen. Rheinlachs auf Moskowiter Art. Gedünstetes Rindstück. Rehschnitten mit Orangen. Französische Hühner, Salat, Früchte. Gefrorenes nach Montmorency. Käsespeise. Nachtisch.

Frühstückstafel im Königlichen Schloß zu **Dresden** zur Eröffnung der Internationalen Hygiene-Ausstellung am 6. Mai 1910.

Klare Suppe, Rohan. Schnepfengericht mit Kaviar. Lammschnitten, westfälisch. Französische Hühner, Salat, Früchte. Gefrorenes nach Maria Theresia. Käsetörtchen. Nachtisch.

Königlich **Württembergischer** Hof zu Stuttgart. Tafel den 11. März 1900.

Austern. Königinsuppe. Steinbutte auf Bearnerart. Schinken, Umlagen. Artischocken auf Lyonerart. Hummer, verkrustet. Schnepfenschaumspeise. Kapaunenbraten, Salat und Dunstobst. Kalter Pudding nach Chateaubriand. Käse, Früchte und Nachtisch.

Tafel den 18. März 1900.

Austern. Windsorsuppe. Sahnschnitten auf russische Art. Wildschafrücken nach Pilaw. Bohnen, geräucherte Zunge. Kram-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

metsvögel im Neste. Indianbraten, Salat und Dunstobst. Erdbeereis in Merinkenbecher. Käse, Früchte und Nachtisch.

Tafel den 15. April 1900.

Austern. Kalbskopfsuppe. Ostereier. Ochsenzunge, Umlagen. Spargeln, Buttertunke. Schnepfenbrüstchen mit Trüffeln. Lammbraten, Salat und Dunstobst. Merinken. Käse, Früchte und Nachtisch.

Frühstück, den 12. Mai 1900.

Fleischbrühe, Pastetchen, Steinbutte, Bearner Tunke. Lendenbraten mit Umlagen. Spargeln, Buttertunke. Fasanen auf böhmische Art. Langousten, Öltunke. Kapaunenbraten, Salat, Dunstobst. Früchte in Sulz. Käse, Früchte und Nachtisch.

Abendessen, den 15. Februar 1900.

Fleischbrühe. Kaviar. Damwildnuß auf Schildkrötenart. Gänseleberpastete. Masthuhnbraten, Salat und Dunstobst. Kalter Pudding mit Früchten. Früchte und Nachtisch.

Tafelkarte bei der Vermählung der Prinzessin Pauline von Württemberg mit dem Erbprinzen von Wied 1898.

Für den Königstisch:

Fleischbrühe. Gebackene Seezunge mit Kräutertunke. Damschlegel gedünstet. Bayerisches Kraut mit Bratwürstchen. Hühnerstückchen nach Chaufroix. Gänsebraten, Salat, und Dunstobst. Savarins mit Aprikosentunke. Käse, Früchte und Nachtisch.

Für die Marschallstafel:

Austern. Windsorsuppe. Forellen mit holländischer Tunke. Damziemer mit Gemüsen. Champignons mit Krusteln. Fasanen nach Londonderry. Hummer mit Sulz und Öltunke. Indianbraten, Salat und Dunstobst. Neluscocrème. Ananas-Eis. Käse und Nachtisch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mittagsmahl des **Deutschen Kronprinzen**, des späteren Kaisers Friedrich, in dem Gasthofe zu den drei Mohren in Augsburg
am 7. September 1878.

Schildkrötensuppe. Forellen mit holländischer Tunke und Kartoffeln. Lendenbraten mit jungem Gemüse. Feldhühner mit Trüffeln und Erdschwammtunke. Truthahnbraten. Salat und Dunstobst. Blumenkohl mit heißer Butter. Schaumweinsulz mit Früchten. Nachtisch.

Tafel zum goldenen Regierungsjubelfest des Herzogs Ernst von **Sachsen-Altenburg**
am 4. August 1903.

Marksuppe. Steinbutte. Rehrücken, garniert. Hummer in Reis. Fasanen-Pastete. Metzer Hühner, Salat, Kompott. Artischocken. Frucht-Eis. Käse, Butter. Obst. Nachtisch.

Festmahl des Herzogs Johann Albrecht von Mecklenburg-Schwerin auf Schloß **Wiligrad** i. M.
am 31. August 1903.

Gebundene Solferinosuppe. Seezungen nach Demidoff. Schinken, garniert. Ente auf holländische Art. Rehrücken, Salat, Kompott. Halbgefrorenes nach Dinair. Käsebrötchen. Früchte

---

Mittagstafel auf Schloß **Wiligrad** i. M.
am 30. Oktober 1910.

Klare Ochsenschwanzsuppe. Hummer, kalt. Hasenrücken, Rotkohl. Maronenbrei. Perlhühner, Salat, Kompott. Ananas-Sahnenspeise. Fastenbrezeln. Früchte.

Frühstückstafel am 31. Oktober 1910.

Graupenschleim. Mecklenburger Klöße mit Birnen und Speck. Lammschnitten, Bohnen. Kompott. Schokoladen-Windbeutel. Käse. Früchte.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Großherzoglich Schweriner Hof.
Festmahl bei dem Einzug des neuvermählten Regenten am 6. Juli 1904.

Kraftbrühe auf königliche Art. Russische Pastetchen. Lachsforellen mit Krabben aus Wismar. Rehrücken provenzalisch. Schaumbrot mit Oliven auf Marseiller Art. Schnepfenbrüstchen mit Trüffeln. Hühner aus Metz, Salat. Grüne Bohnen, englisch. Tausendblätterkuchen. Käsekästchen. Früchte.

Gastmahl Herzog Ludwigs von Bayern am 27. August 1882.

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen. Krebspastetchen. Forellen mit Kaperntunke und Kartoffeln. Hammelrücken nach Godard. Gebackener Blumenkohl mit gefüllten Kalbsschnitzchen. Junge Hahnen auf Marengo Art. Feldhühner gebraten. Salat und eingemachte Früchte. Eisbombe. Käse und Nachtisch.

Mittagessen des Herzogs von Meiningen für die Abgeordneten am Schlusse des Landtages 1888.

Falsche Schildkrötensuppe. Forellen blau gesotten. Gedämpftes Ochsenschwanzstück mit Gemüse bekränzt. Schneehühner mit Trüffeln. Hummer in Fleischsulze mit Öltunke. Kapaunbraten, Salat, gedünstetes Obst. Stangenspargel mit Buttertunke. Rheinweinsulze mit Früchten. Gefrorenes von gerösteten Mandeln. Käsestangen. Nachtisch.*)

---

*) In der üblichen Küchen-Sprache würde diese Speisefolge nach einer Übertragung des Hofküchenmeisters Baumann so lauten:

Potage à la tortue oder fausse tortue. Truites au bleu oder au naturel. Culotte de boeuf braisée aux légumes oder à la jardinière. Poules de neige oder Grousses aux truffes. Aspic de homard à la mayonnaise. Chapon rôti, Salade, Compote. Asperges en branche, sauce au beurre. Macédoine de fruits à la gelée au vin du Rhin. Glace d'amandes pralinées. Bâtons au fromage. Dessert.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mittagstafel am Fürstlich Reußischen Hofe zu Gera am 16. Januar 1888.

Englische Austern. Hühnersuppe nach Fleury. Forellen, Bearnerguß. Rehrücken mit Gemüse. Bekrustete Krammetsvögel. Hummerschnitten nach russischer Art. Fasan, Salat, Pfirsiche. Frischer Stangenspargel. Gefrorenes von Nüssen und Erdbeeren. Käse. Nachtisch.

Tafel des Prinzen (jetzigen Königs) Friedrich August von Sachsen am 20. Dezember 1887.

Englische Austern. Sächsische Suppe. Römische Krustchen. Steinbutt mit Bearnerguß. Wildschweinsrücken deutsch. Kalbsrippchen mit feinen Kräutern. Straßburger Gänseleberpastete. Metzer Hühner, Endiviensalat, Johannisbeeren. Stangenspargel. Pudding von Aprikosen mit Ananasguß. Käse. Apfelsinen- und Nußgefrorenes. Nachtisch.

Tafel des Prinzen Friedrich August von Sachsen vom 29. November 1887.

Englische Austern. Klare Suppe mit Gemüse. Zander mit Krebssoße. Rehrücken mit Cumberlandsoße. Gansleberschnitten mit Trüffeln. Metzer Hühner, grüner Salat, Kirschen. Carden mit Rindsmark. Fruchtpudding. Käse. Nußgefrorenes. Nachtisch.

Mittagstafel des Prinzen Johann Georg von Sachsen 1894.

Austern. Sächsische Suppe. Italienische Pastetchen. Forellen blau mit frischer Butter. Wildschweinsrücken auf deutsche Art. Gefüllte Wachteln mit Trüffeln. Hummer nach Brentano. Französische Hühner. Salat. Aprikosenkompott. Frischer Stangenspargel. Pudding von Haselnüssen. Butter und Käse. Gefrorenes in Biskuit. Nachtisch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Tafel am 11. Dezember 1899.

Austern. Klare Suppe. Vorgericht von Gänseleber. Rheinlachs mit Kaviar. Rindsrücken auf englische Art. Schnepfenmus mit Musselin-Beiguß. Hummer nach Carnot. Getrüffelte französische Hühner, Salat, Kirschen. Gefüllte Artischocken. Kronprinzen-Pudding. Käsestangen. Gefrorener Auflauf von Ananas. Nachtisch.

Tafel am 29. November 1909.

Klare Suppe, Clavel. Medicis-Schnepfenbrötchen. Steinbutt, Roubert. Kalbsrücken auf piemontesische Art. Hummer nach Carignan. Junge Enten, Salat, Pfirsiche. Frische grüne Bohnen. Navara-Biskuitspeise. St. Martin-Käsegericht. Quitten-Gefrorenes. Nachtisch.

Tafel am 24. Januar 1911.

Klare Suppe, St. Marceaux. Vanderbilt-Krusteln. Fogas. Rehrücken auf Sardinische Art. Chalons-Ganslebergericht. Truthahn, Salat, Erdbeeren. Englischer Sellerie. Genueser Aprikosenspeise. Révigny-Käsepastetchen. Korneliuskirschen-Bombe. Nachtisch.

Tafel am 1. Februar 1911.

Lyoner Suppe. Gansleberschnitten nach Luynes. Steinbutt, Valois. Prager Schinken, Chablis-Beiguß. Zwischengericht von Truthahn auf Moskowiter Art. Französische Rebhühner, Salat, Aprikosen. Italienischer Fenchel. La Valière-Mandelspeise. Gloucestershire Käsekuchen. Erdbeerbombe. Nachtisch.

Mittagsessen des **Fürsten Bismarck** für die Reichstagsabgeordneten
im Mai 1889.

Austern. Ochsenschwanzsuppe. Kleine Pasteten. Forellen blau mit frischer Butter. Frischlingsrücken. Rinderfilet. Kram-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

metsvögelspeise mit Trüffeln. Hummer. Französische Hühner und Enten sowie Wachteln. Eingemachte Früchte und Salat. Straßburger Gänseleberpastete. Frischer Stangenspargel. Savarinkuchen. Eis, Früchte, Nachtisch.

Festmahl bei **Fürst Bismarck**, zu dem der Kaiser und die Kaiserin erschienen,
im Mai 1889.

Schildkrötensuppe. Trüffeln. Forellen blau mit frischer Butter. Prager Schinken in Burgunder. Gefüllte Wachteln. Französische Enten und Puter. Eingemachte Früchte und Salat. Frischer Stangenspargel. Königin-Pfirsiche. Pistazien- und Bananen-Eis. Nachtisch.

Tafelkarte eines parlamentarischen Essens bei **Fürst Bismarck**
im Februar 1890.

Kaviar. Fasanensuppe. Trüffeln mit frischer Butter. Rheinlachs. Schlesischer Karpfen. Prager Rauchfleisch. Rehschnitten mit Artischocken. Wildschweinskopf mit Cumberlandsauce. Französische Masthühner. Stangenspargel. Aprikosenauflauf. Eis. Käsestangen.

---

3. Tafelkarten bei sonstigen festlichen Gelegenheiten.

»Tischzettel« bei dem Essen der Stadt **Stettin** zu Ehren der Anwesenheit Kaiser Wilhelms I.
am 15. September 1887.

Hühnerbrühe mit Spargelköpfen, Schildkrötensuppe. Gebirgsforellen blau. Lendenbraten mit Kaviarbrötchen. Warme Rebhühner-Pastete mit Trüffeln. Helgoländer Hummer. Brüsseler Geflügel. Böhmische Fasanen, Salat. Artischockenböden mit jungen Gemüsen. Pilze in Petersilie. Butter und Käse. Früchte-Eis. Nachtisch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Festmahl der Stadt **Frankfurt a. M.**
bei der Anwesenheit Kaiser Wilhelms I.
im Herbst 1883.

Königs-Geflügel-Suppe. Wachteln in Papierkästchen. Garnierte Rindslende. Getrüffelte Poularde. Pyramide von frischen Hummern. Gebratener Rehrücken, von Rebhühnern umgeben. Römischer Bindsalat. Kompotte. Stangenspargel. Ananaspastete. Eis. Nachtisch.

»Speisekarte« bei dem Festessen zur Feier
der Grundsteinlegung des **Nord-Ostsee-Kanals**
am 1. Juni 1887 in Kiel.

Gemüse-Suppe. Römische Pastetchen. Steinbutte mit Petersilie und Butter. Kalbsrücken mit Madeirasauce. Hummer mit Kräutersauce. Schweser-Ragout. Straßburger Gänseleber-Pastete. Kückenbraten. Kompott und Salat. Stangenspargel. Butter und Käse. Gemischtes Eis. Nachtisch. Kaffee und Liköre.

»Speise-Zettel« bei der Festtafel zu Kaisers-Geburtstag
im Jahre 1889 im Roten Hause zu **Straßburg.**

Schildkrötensuppe. Gesottener Rheinsalm mit Austerntunke und Fischkartoffeln. Geschmorte Ochsenlende mit Edelpilzen und allerlei Gemüsen. Gedämpfte Hühner mit Trüffeln. Hummer mit Essigfrüchten. Gebratener Fasan, Kopfsalat mit Eiern, eingemachtes Obst. Junge Zuckererbsen. Gefrorenes mit Kuchen. Mandelberg. Käse mit Butter. Obst und Süßigkeiten. Kaffee.

»Speisenfolge« bei dem Festessen zur Feier
des Geburtstages Kaiser Wilhelms II.
1898 in der Gesellschaft der Reserve- und Landwehr-Offiziere
zu **Straßburg i. E.**

Ochsenschwanzsuppe. Steinbutte nach Cardinalart. Hammelrücken und Gemüse. Straßburger Gänseleber in Sülze. Böhmische Fasanen. Salat, eingemachte Früchte. Fürst Pückler-Eis. Nachtisch und Obst. Käse, Butter.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Abendessen zur Feier des Geburtstages
S. M. des Kaisers Wilhelm II. im **Kimberley**-Klub
am 27. Januar 1892.

Geräucherter Lachs. Fürstensuppe. Gekochte Fische mit Berliner Soße. Polnische Tauben. Gespickter Lendenbraten. Tiroler Vogelnester. Rumänischer Punsch. Truthahn mit Gewürztunke. Straßburger Gänseleber-Pastete mit russischem Salat. Spargel mit Viktoria-Tunke. Nußtörtchen. Kaiser Apfelschaum. Früchte.

Kaiser-Frühstück
bei den Leibkürassieren in Kleinburg-**Breslau**
am 29. November 1910.

Windsorsuppe. Schlesisches Himmelreich. Lachsforelle mit Kaviarsoße. Rogauer Masthühner, kalt. Früchte. Artischockenböden mit grünen Spargelspitzen. Schokoladeneis.

»Speisenfolge« der Landwehroffiziere zu **Nürnberg**
bei der Geburtstagsfeier des Prinzregenten von Bayern
im Jahre 1892.

Frühlings-Suppe. Rheinsalm mit Kartoffeln, Öl- und Essig-Tunke. Ochsenlende mit Madeira-Tunke, Maccaroni und Mixed Pickles. Spargelgemüse und gebackene Brieschen. Straßburger Gänseleber-Pastete in Sülze. Steyerischer Kapaunenbraten, Salat und Dunstobst. Nesselrode-Eis. Käse und Butter. Nachtisch.

Speisenfolge bei dem Festessen höherer Beamten **Berlins**
bei der Hundertjahrfeier zu Ehren Kaiser Wilhelms I.
am 23. März 1897.

Windsorsuppe. Donauzander mit Kräutersauce. Lachs mit Kardinalsauce. Rindslende mit Gemüse. Prager Schinken in Burgunder. Pastete von Haselhühnern mit Trüffeln. Helgoländer Hummern. Junge Pute, gefüllt. Elen-Rücken. Salat und eingemachte Früchte. Nuß- und Ananas-Eis. Gefrorenes von Erdbeeren. Käsebrötchen. Kaffee.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

»Tafelordnung« bei dem Festessen
der deutschen Finanzminister
am 5. August 1878 im Schloß-Hôtel zu **Heidelberg.**

Schildkröten-Suppe. Kraftbrühe von Hühnern. Forellen mit zerlassener Butter, Erdäpfel. Steinbutten mit holländischer Tunke. Rehrücken mit französischen Erdschwämmen. Lendenbraten mit Kaisertunke und Beilage. Kalbsmilchner mit Trüffeln. Hummer mit Tartarentunke. Feldhühner mit neuem Sauerkraut. Schinken in Burgunder gekocht. Artischocken mit geräuchertem Rhein-Lachs. Französisches Geflügel, Salat, verschiedenes eingekochtes Obst. Plumpudding mit Vanille-Tunke. Maraschino-Sulz mit Früchten. Verschiedenes Gefrorenes. Aufsätze. Verschiedene Früchte. Nachtisch.

Gabelfrühstück zu Ehren des Deutschen Kronprinzen
in Stadt Hamburg zu **Lübeck**
am 5. Juli 1909.

Kraftbrühe mit Rindermark. Steinbutt mit Bearner Tunke. Nudeln mit Schinken, überkrustet. Schmorstück mit jungen Gemüsen. Salat in Sahne. Prinzeß-Birnen. Auflauf mit Himbeer-Tunke. Käse. Erdbeeren mit Schlagsahne. Kaffee.

am 6. Juli 1909.

Riesenkrebse in Dill. Klare Schildkrötensuppe. Rheinlachs, kalt mit Kräutertunke. Rehrücken mit Rahmtunke. Salat. Pfirsich-Eingemachtes. Schokoladenauflauf, Weintunke. Käse. Früchte. Kaffee.

Festmahl des Deutschen Gesandten
Baron von Waldhausen in **Buenos Aires**
am 2. April 1908.

Hühnerpastetchen. Kraftbrühe nach Königin-Art. Pejerry-Schnitte auf Gräfin-Art. Schinken in Burgunder. Gänseleber nach Lucullus. Maraschino-Punsch. Junger Truthahn, Salat. Stangenspargel. Schokoladenspeise. Füllgefrorenes nach Marie Luise. Nachtisch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Festmahl des Schillervereins von St. Louis am 12. November 1909.

Schildkrötensuppe, Dillgurken. Austern in der Schale. Krautsalat, Oliven. Junger Mürbebraten mit Pilzen. Grüne Erbsen. Gebräunte Kartoffeln. Backhähnchen mit Rahmtunke. Maisküchlein, Kartoffelmus, Sellerie. Apfeltorte. Kaffee. Amerikanischer Käse.

Tischkarte des Festbanketts der Stadt Köln bei der Einweihung des Kölner Domes am 16. Oktober 1880.

Kaviar. Venetianischer Salat. Klare Suppe, Hühnersuppe. Kleines Fleisch in Muscheln. Steinbutt mit Erdschwämmen. Schinken in Madeira. Fasanen und Sauerkraut. Kleine Erbsen mit Zunge und geräuchertem Lachs. Gänseleber mit Trüffeln. Getrüffelte Kapaune. Rehziemer. Eingemachtes Obst, Salat. Seekrebse. Eis, Früchte und Nachtisch. Aufsätze. Kaffee.

Festmahl der Stadt Leipzig bei der Grundsteinlegung des Reichsgerichtsgebäudes am 31. Oktober 1888.

Frische Austern. Hühnersuppe. Spießerrücken mit Oliven und Kastanien. Frischer Rheinlachs. Schnepfen-Pastete. Arrak-Auflauf. Metzer Hühner mit Schmorfrüchten und Salat. Stangenspargel und Zuckererbsen. Nachtisch.

Festmahl des Teltower Landwirtschaftlichen Vereins im Englischen Haus, Berlin am 7. Dezember 1909.

Austern auf Eisblock mit Chesterbrötchen. Frühlingssuppe. Englischer Hammelrücken nach Huster, Bearner Soße. Gebirgsforelle blau, in der Brühe. Frische Butter, neue Kartoffeln. Getrüffeltes Königsgericht von Krammetsvögeln. Gefüllter junger Puter. Eingelegte Früchte, Salat. Eis. Überraschungen. Käsebrötchen, Gebäck. Baumkuchen. Obst.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mittagstafel der Brandenburgischen Gesellschaft am 16. März 1889.

Frühlings-Suppe. Steinbutte, französische Sauce. Rinderbrust auf Bürger-Art. Schinken in Burgunder. Kaltes Zwischengericht. Pute. Renntierrücken, Salat, Eingemachtes. Viererlei Gemüse. Wiener Eis mit Schokolade. Butter und Käse. Nachtisch.

Festessen bei der Eröffnung der Internationalen Gartenbau-Ausstellung in Köln im Jahre 1875.

Hühner-Suppe. Schildkröten-Suppe. Salat von Rheinkrebsen. Trüffelpastetchen. Salm nach holländischer Art. Lendenbraten mit Morcheln und Trüffeln. Gefüllter Wirsingkohl. Sauerkraut mit Feldhühnern. Getrüffelte Gänseleber-Pastete. Rehbraten. Französische Kapaune. Eingemachte Früchte. Salat. Seekrebse. Verschiedenes Eis. Backwerk. Kuchen. Obst. Aufsätze mit Bonbons. Kaffee.

Festmahl bei der Eröffnung der Internationalen Kunstausstellung zu Dresden am 3. Mai 1897.

Ochsenschwanzsuppe. Bachforelle, blau, mit Kaviar und Maltakartoffeln. Rindslende, umlegt mit Kalbsbröschen, Kartoffelkrusteln, Steinpilzen, Wildschnittchen und Trüffelguß. Schüsselpastete, gefüllt mit Erdschwämmchen, Hahnenkämmen, Krebsschwänzen, Fischklößchen und Kalbszunge. Hamburger Kücken mit Dunstobst und Salat. Stangenspargel mit Butter. Gemischtes Eis in Figuren. Käse. Nachtisch. Kaffee. Liqueure.

Festmahl zur Einweihung des neuen Rathauses zu Dresden am 30. September 1910.

Malassol Beluga im Eisblock. Kraftbrühe nach Schloßherrin-Art. Seezungenschnitten, Valeska. Lammrücken, Metternich.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schnepfenbrüste mit Trüffeln. Französische Masthühner. Römischer Salat. Artischocken mit Spargelspitzen. Gefrorene Birnen, Alexandra. Käseplatte.

Frühstückskarte für den König von Sachsen auf der Kochkunst-Ausstellung in **Leipzig** 1883.

Fleischbrühe in Tassen mit Pasteten. Rindslende am Spieß mit jungem Gemüse. Forellen blau mit frischer Butter. Rehkoteletten mit Trüffeln. Metzer Hühner. Zuckerfrüchte, Salat. Frucht-Aufsätze. Nachtisch.

Mittagessen des Deutschen Gastwirtstages in **Dresden** am 7. Juni 1899.

Kraftbrühe. Hammelrücken nach schottischer Art mit jungen Gemüsen. Gebirgsforellen mit frischer Butter. Junge Gans, Salat, Früchte. Stangenspargel mit zerlassener Butter. Erdbeer- und Vanilleeis. Butter und Käse.

Tischkarte bei der zweiten Säkularfeier der vereinigten Friedrichs-Universität **Halle-Wittenberg** 1894.

Kraftbrühe. Schleie mit Dillsauce. Kalbsrücken mit Champignons. Grüne Bohnen mit geräuchertem Lachs und Schinken. Artischocken mit grünen Erbsen. Helgoländer Hummer. Masthühner, Rehrücken, Salat, eingekochte Früchte. Gefrorenes, Hohenzollernspeise, Baumkuchen. Nachtisch. Kaffee.

»Speisenfolge« bei dem Essen zur Einweihung des Kranken- und Genesungshauses Bergmannstrost in der Sektion IV **Halle a. S.** der Knappschafts-Berufsgenossenschaft. 1894.

Rebhühnersuppe. Lammrücken auf Westmoreland-Art mit verschiedenen Gemüsen. Seezungenröllchen mit Tafelpilzen. Rehkoteletts nach Montgelas. Junge Hühner, Dunstobst, Salat. Gefrorenes. Käse, Pumpernickel, Radieschen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

82. Versammlung deutscher Naturforscher und Ärzte
in **Königsberg i. Pr.**
am 21. September 1910.

Kraftbrühe mit Rindermark. Prager Schinken in Burgunder. Rheinlachs auf holländische Art. Hamburger Enten. Verschiedene Früchte. Gefrorenes nach Fürst Pückler. Käsegebäck. Radieschen.

Festessen der Lehrerschaft
der Herzogl. Technischen Hochschule **Carolo-Wilhelmina**
am 10. März 1894.

Schildkröten-Suppe. Gefüllte Muscheln mit Austern. Mürbebraten mit Schwämmen. Steinbutt mit holländischer Tunke. Spargel mit Schnitzel und Zunge. Wildschweinskopf mit gewürzter und Cumberland-Tunke. Gemästete Hähnchen mit Salat und eingemachten Früchten. Eis. Butter und Käse. Nachtisch.

Fest-Essen zu Ehren des Herrn Kapitän H. Christoffers
an Bord des Schnelldampfers »Trave«
aus Anlaß der 200. Rundreise über den Ozean
am 1. Dezember 1900.

Speisenfolge: Krebssuppe. Kraftbrühe, Gärtnerin-Art. Seezungen-Schnitten, Bearner Soße. Hammelrücken, russische Art. Puter mit Würstchen garniert. Stangenspargel, Schaumsoße. Junge Erbsen mit Blätterteig. Gebackene Kalbsmidder nach Villeroi. Gebratene böhmische Fasanen, Kompott, Salate. Victoria-Becherpastete. Fürst Pückler-Bombe. Mandelaufsatz. Nachtisch. Kaffee.

Speisenfolge
an Bord des Schnelldampfers **»Fürst Bismarck«**
den 17. Juni 1899.

Kaviar im Eisblock. Victoriasuppe. Gerösteter Rheinlachs mit Kräuterbutter. Englischer Hammelrücken mit Gemüsebeilagen. Hummer auf Kaiserart. Gedämpfte Gänseleber. Wachteln aus Capri. Kompott, Salat. Gefülltes Erdbeer-Gefrorenes. Nachtisch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Fünfundzwanzigjahr-Feier der »Täglichen Rundschau«
Berlin, am 2. Januar 1906.

Schwedisches Vorgericht. Ochsenschwanzsuppe. Steinbutt auf Diepper Art. Rinderfilet nach Bordelaiser Art. Gänseleberpastete in der Kruste. Junge Hühner in der Kasserolle, Salat. Artischocken mit Mousselinsoße. Verschiedene Eisspeisen. Butter und Käse. Bleichsellerie. Nachtisch.

Frühstücksmahl
bei dem Besuche des Königs Friedrich August
auf der Dresdner Kochkunst-Ausstellung
am 9. Januar 1909.

Kraftbrühe. Rindertafelstück auf Mailänder Art. Rheinlachs nach Chantilly. Französische Hühner, Salat, Früchte. Plumpudding. Kleine Käseaufläufe. Nachtisch.

Festmahl zur Eröffnung der Ausstellung für deutsche Kochkunst und verwandte Gewerbe in Dresden
am 9. Januar 1909.

Klare Suppe. Ostender Steinbutt. Lammrücken, venetianisch. Hasenpastete in Sulz. Gefüllter Truthahn, Salat, Früchte. Gefrorenes. Käsebäckerei. Nachtisch.

Festmahl zur Feier des Geburtstags des
Deutschen Kaisers
im Hotel Beauregard-Continental zu Lugano
am 27. Januar 1902.

Kaiser-Suppe. Ostender Steinbutt, Krebstunke, Salzkartoffeln. Metzer Masthuhn auf Landesherren-Art. Fasanenpastete in Madeira-Sulz. Gebratener Rehrücken, Salate. Kaiserin-Bombe. Kleines Backwerk. Nachtisch. Früchte.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

4. Scherzhafte Tafelkarten (in altdeutscher Sprache, mundartlich, lateinisch, gelehrt-wissenschaftlich usw.).

Tischkarten des Großherzogs von Weimar bei dem Besuche des Deutschen Kaisers auf der Wartburg am 21. und 22. April 1896.

Auff vnseres gnedigsten Herrn des Landtgraven czu Duringen Taffel auff dem Palas wird auffgetragen am Dienstage nach Misericord. domini a. S. MDCCCXCVI: Ain Suppen mit ainer Coullige von Kalbsbrissen. — Pasteten von Hunern mit Weinbeer vnd Gewurtz. — Ain Minutal nach alter Römer Art, aws mancherlei Fleisch gehackt, mann giebt etwas Coriander darezu. — Ain Dutzend vergüldete Seekrebse. Hiernach Fasanen gespickt, warmb, vnd Sallat von Keimgen. — Ain Seleri-Gemües, gantz mit dem Hertzschoß wie die Spargen. — Ain Tractament gefroren, auff das köstlichste in Silbernen Gefässen präsentiret. — Schwedischer Pott-Käse, milde vnd krümelig. — Von allerhandt Früchten, sofern die Jahrs-Zeit czvlässet. — Den Awsgang des Banquetts machen allerlei Confituren vnd verwunderlich Backwerk, mann schmecke auch Lufft aws dem Föhrenwalde am wart Berk. — Auff dem Schawtisch siehet mann ain Pfawen, so Rosin tregit. Des Banquetts Ende.

Die Karte für den 22. April lautete:

Des Dvrchlauchtigsten Herrn Landtgraven Bankett avff Schloss Wartburg, am Mittwochen, so ist der 22te tag des Abrellen anno domin. MDCCCXCVI. — Ain Indianisch Mangoes-Suppen. — Alsdann fain blaw gesotten Foren, so in des gnedigsten Herrn Fischereyen gezogen. — Nach Duringer Artt ain Lendenstuck von aim Jütländischen Ochßen. — Gehackts von aim Kappawnen, warmb, ein Welsch gericht. — Ain Rückbrätleyn vom wildt-Schwein in burgundter-Win vnd geziehret mit Blumen, Grenaten-Körnleyn, Citronen-Scheiben vnd gehackt Petersilie. — Aspargus sylvestris, zv Dewtsch Spargen benennet, in bündleyn fain schicklich zvgestutzet. — Ain Mehlspis, nach dem grossen Fass zv Heidelbereg geträwlich formbt, gefüllt mit aim Fruchtgallrat. — Zvm Nach-Essen wohlschmeckende Käs aws dene nider-Landen. —

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Beym Beschliess fürnehmbe Confecte, geschmücket mit des Burgkherrn Namen vnd Schildt, avch wird dargestellet avff dem Credentztisch ain ritterlich Waffenspiel. Der Kuchenmeister.

Bei dem Aufenthalte des Deutschen Kaisers auf der **Wartburg**
am 19. April 1899.

Zu ehren der glücklichen Ankunfft Hoher Gäste am 19ten Tage des Abrillen=Monds ao MDCCCIC. Also man speyßet: Ein Irisch Suppen / so man dortselbsten benamset Balnomon schink. — Forellen / die in einer Pfanne Wasser blaw gesotten / mit etwas grünen awsgezieret seyn. — Ein ansehnlich Stück Fleysch vom Ochßen / imbrochieret vnd gebratten / auch mit Augurken umbleget. — Ein Schawessen / als ein tewtscher Rittersmann auf ihren Possamenten stehend / ist in Wax possieret / darumb gestecket ein Waldschnepffen=Gallrat. — 6 junge Boullards-Hüner / weyß und sawber an ein Spyß gebratten / so ist es recht vnd gutt. — Bohnen=Gemüs / in Striemeln geschnitten / darneben Caviaro auf geröstet Brodt. — Ein Prang=Torten von pürem Rohm / nach fürtrefflicher Regula bereitt. — Kees in mancherley Artten / fürnehmblich Schwytzerische / Schwedische und Texelische. — Zur Collation dienen Weynbeeren / so frisch aws Burgundterland gekommen / Pomosinen vnd vnterschiedliche Früchte. — Hiernach Confecte vnd Heroldtsfähnleyn mit des Hohen Burgherrn Wappen gezieret. — Man credentzet hiezv ein Süßwein / so mit kräutleyn gewurtzet / selbiges allhiero Wald=Meyster benennet wird. — Des Gastmales Ende.

Bei dem Besuche des Deutschen Kaisers auf der **Wartburg**
den 21. April 1900.

Das erste Hawbtmahl / so werckstellig gemachet am Sunnabendt nach dem Heyl. Oster=Feste / by dem einzuge vnd willkommung / awch zvr ehr des Hohen Gastes vnsers gned. HERRN Landtgraven von Duringen awff dem Palaß zv Warttburgk / es ist der 21te tag des Abrillenmonds a. dom. MCM.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Ain Nordlandtisch Suppen mit Kruspeln awff ain guldten Blatt sehr höflich praesentiret.

Vnd so ferne von Fischwerck / seyn awserwehlete Fohren / in diesser Zeytt aws aim Wasser-Bach / drunten am Bergk / geankelt / dann abgewurget vnd nachmals gesüdet.

Das beste Stuck von aim feysten Oxen / geröst am Spiessen / mit ainer wohlerdachten Umblag.

Ain Köstleyn / nach Epeus zvgericht von aim Frischling / Porcellus sylvestris vel infans aws ainem tewtschen Eychen-Geholtze.

Indianische Haanen / delicat gebrahden / solche nach Coleri Berick / die einsmahls vor dreyen hundert vnd etzlichen Jahren nach Europam gebracht / ist keyn uneben Essen / darzv ain Gehack von Aepffeln vnd dergleychen Zuthat.

Ain gemüs von Spargen / zv Brawnschweyg gerad für hewt erzogen.

Ain kawkasisch gericht / Nahmens Dratschena / in Eißen geformbt vnd bestrewet mit geschabsel von Pommerantzen.

Nachspeyß / als Käßleyn von mancherley Gestallt.

Hernachen gar vielle anschawliche Stücke / als Wartt-Thurm formiret / ain jedes $1^1/_2$ Spanne hoch / awff würcklichen Felsen stehendt.

Bey Handten ain erquicklicher Trunk / gewürtzet mit frisch-grunen Kreuttleyn / awch Buchwaldts-Meyster benennet.

Hier gehet das Mahl zu end.

Kaiserbesuch auf der Wartburg
am 26. August 1905.

Banket zur Einkehr Allerdurchläuchtigster Gäste an unsers gnäd. Landgraven Hoffe zu Warttburgk am Sunnabend da man zählet den 26ten tag d. Erndtemondts Mcmv.

Ein Liquor aus Fleisch-Brüh zu annehmblicher Consistenz bereitt und kalt gereychet.

Eine Dähnische Mahlzeit Meer-Fohren gehaissen / dabey eine weisse Coullige in einer besunderen Schaale.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Den Rückgrad von eim Hamel / am Spiesse gebrahten und nach der Zerlegung mit Gemues umbschlossen.

Eine zermalmung von Endten / in scharfer Hitze auffgetrieben.

Große See=Krebße / in ihren gantzen Cörpern vorgetragen / mit ein Büschleyn Petrosilie ausgeziehret.

Danach ein Königlich gericht Repp-Hünner / in breitt geschnittenem Speck gewunden und gedünstet / dabey Apffel=Mueß od. Römische Salate.

Erd=Schwämme mit ein Gefülsel / gut zu behalten.

Gefrohrener Auflieger / dazu Backwerck in ziehrlicher Formb.

Käß=gebackels in einer schönen gelbligten Farbe.

Kostbahr Obß nach der Jahrs=zeitt / und zur Beschliessung ein meysterlich gemodelt Bildnuß der Warttburgk auff Marzepan gefestigt.

Küchenzettel bei einer »Tagsatzung« des Vereins für Thüringische Geschichte und Altertumskunde in Eisenach.

Landgrafensuppe, schon am Hofe Hermanns I. sehr beliebt. Blau gesottene Forellen, aus des Urgebirgs krystallnem Quell, der Altertumskunde wohlbekannt; dazu Butter der Neuzeit, frisch vom heutigen Tage. Ein Rostbraten von Ochsenrippe, stolz ausstaffieret mit allerlei Gemüs, eingemacht und gebacken, nach Küchenart der Herzogin Sophia von Brabant. Von welschen Hahnen eine kostliche Speis', wie Graf Ernst von Gleichen sie in Welschland entdeckt. Ein Rücken vom Rehwildpret der Geschlechtsnachfolge des Wildstandes Ludwigs des Eisernen. Sothanen Braten geleiten süße Früchte, würzige Salate und, in besonderem Aufzuge, in feine Krusten gehüllte Erbsen; Lieblingsgerichte vom tugendhaften Schreiber. Ein lieblich Schaumgericht nach Russischer Weis'; Süßes aller Art, kunstvoll aufgebaut; Frisch gereifte Früchte aus Thüringens goldnen Auen, sehr verlockend, schon von Eva von Buttler erprobt. Die Schlußwürze des Mahles: Einfach erquickende Gabe im Gedanken der frommen Elisabeth: Schwarzbrod mit Butter und Käse.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Altdeutscher Küchenzettel bei einer Hochzeit in **Berlin** am 20. Mai 1899.

Von Essen. Erstlich eyne Suppen, wohlschmeckend und stärkend, mit frischen Kräutern. (Ist unschwer zu essen!) — Item eyn Fischleyn, so man Steinbutt benamset und in der Nordsee findet, mit Fleyß gesotten und würziger Tunke. (Darzur trink' ein guet Glas!) — Item eyn saftigk Stückleyn vom Rehwild, auf teutsche Art sehr lecker zubereytet. (Nimm ein guet Stückleyn!) — Item eyn Scheerenthier vom Helgoländ'schen Eyland, auf fürstliche Art gar schmackhaft gesotten. (Eyn königlich' Essen!) — Item eyn junger Gansvogel, mit löblicher Kunst gepraten, darzur welschen Sallat (Hierzur gehöret eyn gueter Trunk!) — Item Spargelstangen, gar lang und dick, mit großer Fuersicht gekochet. (Die Köpf' müssen dran bleyben!) — Item eyn delikat Gefrorenes, den liebwerten Frawen insonderheyt zugedacht. (Ihr Mannesleut' möget auch zugreyffen!) — Item Allerley überzogen Backwergk und Früchtʼ, mancherley, so man erdenken kann. (Ist mit Verwunderung zu sehen!).

Gastmahl des **Wiener Bürgermeisters von Hewald** zu Ehren des Malers Makart am 30. April 1879.

Ain nahrhaftige Kaiser-Fleischbruehe. Ain feiner Lachs aus dem Rhein mit Tunke und Erdäpfel. Ain gespickter Ochsenbraten mit menigerlei Zugehör. Kalte Schnepfen mit Sulz. Eybenschnetzer Spargel. Junge Huehner und Gaense sambt allerley Salat. Gefrorene Schmetten durchmischet mit Fruechtensaft. Käse und Obst. Unterschiedliches sueßes Andenken. Kaffee und Likoer (nach Blasendorff, Das Fremdwörterunwesen S. 7).

Altdeutsches Speisenverzeichnis für das Festmahl des Hansischen Geschichtsvereins und des Vereins für niederdeutsche Sprachforschung in **Magdeburg** 1903.

Volget was vor essen die herrn henser gespeyset:

Supffe dareyn schiltkrotten gesotten, ist manchem ein sonderbarer schläck. Schunck auff pragische weyß samt burgundischer

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

salsen. Buttvisch gevangen im niderland in gebraden butter. Gebraden genslein, dazu in comentgen sallat von gurken, allerley frucht vnd berleyn. Sparge von newen jar in alamodischer salsen, die welschen heysens mouszline. Eysliken kalde speyß, so der Pueckler auffbracht. Butter vnd kes, so eynem noch der atzung not wer.

Festmahl auf einem deutschen Schiffe in **Ostafrika** zur Feier des Geburtstages der Kaiserin
(nach der National-Zeitung vom 25. November 1901).

Zettel der Speysen

so da werden gereychet werden am Banquette zu Ehren Ihrer Majestät am zweiundzwanzigsten des Weinmonds 1901.

Um den Appetit zu reyzen, wird zuvörderst präsentir-et werden:

geröstet Wecken mit Eiern vom Stöhr,

so da kummet us dem Lande derer Reußen. Darnach wird uff den Tisch gesetzet eyn gar lieblich Gericht, so man benahmset:

Ochsenschwanzbrühe mit Marckklößen.

Sodann wird uffgetragen werden als Fürgericht:

Huchem us dem Hafen

von Dar-es-Salâm, gefischt in der Mondnacht von einem braven Waidmann.

Auch servir-et man Weißstengelein aus der Erden, mit geschlagenen Eyern.

Jetzo schärfet die Messer, denn jetzo reychet man dar:

Schweinslende,

gesulzen und gepöhkelt, mit Sauce, gar lieblich versetzet mit wälschem Weyn; auch sollen Erdäpfel und teutsche Schohten Euren Gaumen letzen.

Weß Sinn aber gewitzet ist, der hat sich noch etlich Raum in seinem Mahgen uffgesparet, sintemahlen nun daß Haubtgericht wird unsere Tafel zieren nämlich:

Endte mit Welschkraut und gar mancherley teutschen und wälschen Früchten.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Darzu sollt Ihr prav trinken teutschen Weyn, denn der Weyn ist ein gar lieblich Ding in guter Cumpaney.

Weß Hertz aber noch mehr begehret, dem soll man:

ein süß Speys us Brot und Eyern und Milch

fürsetzen, uff daß er nicht uns schmähe und sage: »sie haben mich gelahden, aber bey ihnen ist Schmahlhanns Küchenmeyster und werde ich über Nacht schier Hungers sterben.« — Es ist auch wegen deren lieben Frawen, denn ihr Sinn stehet nach Süßem.

So aber Eyner des Guten fast zu viel genossen, der mag etlich

Sorten Käs und Butter

zu sich nehmen; denn solches thuet wohl. Zum Beschluß bringet man dar:

verschieden Obst aus dem Morgenlande, so die Mohren nennen:

majungwa und nanasi.

So Euch alles hat geschmeckt und Euer Sinn ist guter Ding, sollt Ihr auch noch ein arabisch Gebräu us Mokkabohnen bekommen,

auch scharf und süß »Aquavit«.

Dazu wird erklingen ein gar lieblich Getöhn von Zinken und Schalmeyen, wobei ihr solltet lustig seyn und fein artig, wie es in Gegenwart von denen holden Frawen sich ziemet.

Altdeutsche Speisekarte
bei der »Versammlung deutscher Salinen«
am 20. August 1892 zu Halle a. S.

Den woledlen / wolgelehrten vnd großmächtigen herren / so das köstliche saltz zu sieden sich befleyßigen / vnd so allhiero in der guten stadt Halle sich festlich vereynigt haben / soll zur letzung vnd sterkunge gereychet und fürgesetzet werden / was man vmbstehend verzeychnet findt.

Erstlich. Eyn köstlich krafftsuppen / nach der hertzogin art.

Darnach. Eyn wolgewürtzte krustelspeys / von käs vnd andern guten dingen künstlich zubereytet / nach Mayländer art.

Item. Ein safftig rükkenstukk von eynem kälbleyn / gläntzend gebraten / sambt allerhandt grün muesz. (Nimm nit ze vil das best kombt hernach.)

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Ferner. Lekkere fischleyn / so man schleye nennet / benebenst eynem Beyguß von kaviar. (Nun trink eyns mer / dem saltz zu ehr.)

Darnach. Eynes zarten rehes saftige rippenstukkleyn, nach der feynschmekker vnd schlekker art köstlich zubereytet. (eyn gute zwischenlagen.)

Item. Eyn junges / lekkeres feldhühnleyn / dazu allerley eyngelegt früchte / auch lattich in essig vnd baumoley. (laß nit vorbeygehn.)

Ferner. Eyn eiskalt speys / doch lieblich zu essen / auch köstlich kuchen vnd allerhand zu knuspern. (labet menleyn vnd frewleyn.)

Zu guterletzt. Satt prodt vnd käs. (eyn guter dekkel im magen.)

Eyn mereres nit.

Altdeutsche Speisenfolge
bei dem Stiftungsfest der studentischen Verbindung
Friedericiana
in Leipzig 1900.

O wê der grôzen nôt!
manch tierlein ist nun tôt:
ein schildkrôt muost ir leben lân,
daz wir ein würzig suppen hân;
dazu wol von dem Rheine
ein fischlein zart und feine;
und ob diu guote kuh
ir butter gap dazu,
man gap ir keinen dank zurück
unde nam ir noch daz lendenstück;
unde nam der erde ir sprozzen
mit oel und saurem wîn begozzen,
nam süeze früchte, gar unde kalt,
gereifte milch vil wochen alt;
waz sind wir arge schlemmer!

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Tafelkarte der Kneipe alter Nikolaitaner
(früherer Schüler des Nicolai-Gymnasiums in Leipzig)
in mittelhochdeutscher Sprache (nach Blüher, Rechtschreibung der Speisen und Getränke, 2. Aufl., S. 441).

Der spîsen ordenunge zuom Festmâl der K. a. N.
am 27. Maien / anno Domini 1885.

Swaz vrumt nû iuwern magen / sul iu ditz brievlîn sagen:
Ich künd iu vrôe maere: ein brüe vom gartenaere.
dan müget ir wol vreischen pastêt gefült mit vleischen.
ouch hammelrükke ûz Engellant mit jungen bônen kumt zehant /
darzuo noch ertbirn und zuom wîn vil scharpfe ezzich-frühtelîn.
dan schouwet ir in sînem prunke Rhînlahs in remolâdentunke.
nû merket: Lipzker allerlei mit einer poekelzungen! hei!
vom gansenvogel ietzt ein brâten mit süezen frühten unt salâten.
dan künstlich îs von guotem smac / sô in vürst Pückler gerne mac.
unt butter / kaes' unt zuospîs muoz iu geben guoten magensluoz.

Tageskarte des Gemeindehauses im Thüringer Dörfchen
auf der Sächsisch-Thüringischen Ausstellung in Leipzig
in Thüringer Mundart (nach Blüher a. a. O. S. 495).

Ä Keppchen Fleeschbrühe und ä Ei drinne. Ä Teller Suppe un was drinne. Was gänz feines Fleeschges in äner Muschel drinne. Steife Nudeln met Schinken. Braune Titsche met feinen Fleeschstückchen drinne. Kalbfleesch met ruten Fäffer. Gesuttne Nieren. Kleegehacktes Rindfleesch, gebratt. Ä Räben-Stickchen vun Kalbe. Gebratte Kälber-Läber. Äne ächte Bratworscht. Ä Räben-Stickchen vun Schweine. Ä Stickchen vun Kalbe aus der Keile. Äne Räbe von ä Schofe, gebratt. Ä Flaten Uchsenfleesch us der Länge. Ä tichtigen Flaten Uchsenfleesch. Gänz grußen Spargel met feinem Kalbfleesch, gebratt. Schweinefleesch, gebratt. Kalbfleesch, gebratt. Eier in der Fonne (Pfanne). Eier met Butter neingerihrt. Dasselbe met Schinken odder Worscht.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schlesische Speisekarte bei einem Festessen in Beuthen (Oberschlesien) 1901.

Woas ber, und ber schnabelierens hinte Oms, ein Schneider Juljis seiner Zelinder-Destille! Zeirschte sittes tälsches Zeug, ich gleebe se dernennens Kavejahr; nu doas Ding wird gutt! s'sitt aus a su wie Woanschmiere sitt's aus. Daderzune an ahlen gezirten Tokkeier; nu doas Ding wird gutt! — Dernochert anne Briehe vum Uckse seim Schwoanze; na s'is mer's egal! Wenn's ock und's schmeckt! — Daderdruf Furelle Fisch'l, ock blusich gekucht; derzune frische Putter vum John — Oberoamtmoan aus Leschkewitz! Doas luß ich mer gefoll'n; adderscf s'beste kimmt no: A goar a siehr feiner Trupp'n a aller Schluß Johannisberger, wos de a Geweckse vom Ferschten Metternich is. Ja, ja, wir loss'n uns nie lump'n! — Nu kummt goar no a Buckel vu am Koalbe; Triffeln han se au no neigestackt, doas sein sitte schwoarze Pilze sein's; aus'm Französ'schen, aus Perlegont, kümm se har; nu doagigen läßt sich nischte nich sa'n. Adder nu! Satt ock! Satt ock! Spoargelstang'n! Doas is au kee schlecht's Futter! Nee, nee, do lang'n ber feste zune und nie zu knopp. — O du mein! Siste siech, ha ich mersch nich bale geducht? Nu gibbt's gor Grußvögel (Krammetsvögel) mit Schlämpancherkraut. Jusef, Jusef! Is duas a Assen; doa kennt ehm ja bale dar Buck vor lauter Freede stußen! Und no werklich'n natürlichen Schloampancher derzune; vum Mersch'che (Mercier) is er, woas au kenne tumme Marke nich is. — Itzend ploatzt die Bumbe mitt'n nei ei de Gesellschofft! Olle neune! Mit Anna-naß is se zusamm'n gemoanscht; adder schmeck'n thutt's daderwegen doch gutt! — Nu gibbt's noch an ahlen Landbriefträger (Käse); su an richt'chen ahlen Moan, und au noch andern Quark ei Silberpapierdln und grubis Brudt; na mer wern's schun no ahinger krieg'n. — Zuguderletzt werd no anne gude Toasse Koffe geschloampoamt und derweil's a su Mude is: a ticht'cher Schnoaps derzune. Su, nu sein ber fartich dermiete und desderwegen: Wollgespeiß'am! Wollgespeiß'am; Und nahm se ock nischte nich fer ungutt!

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schlesische Tischkarte bei dem Stiftungsfest des Riesengebirgsvereins, Ortsgruppe Leipzig 1902.

Zuirschte anne Briehe vom Ucksen, wu er am längsten ihs, drinne ihs ärndt nischte nich. Hernachert Karpe ei pulscher Tunke, ader den han ber nich, daderfür Schleie miet Puttertunke und Kartuffeln. Dadruff a Brinkel Rückenfleesch vum Hamburger Mastkalbe, miet allerhand Gemansche aus em Garten. A Brinkel Ente gepruzelt, ader kaum kunfermirt, da derbeine wiel se schund Vier-Länder bereest han, ach du meines nee neee! Whas sießes neigemachtes kriegen Se derzune un oh Sillate. Nun han ber blussich noch anne Schlitterbahne uhfm Teller, e genennes Nus-Eis, dee tälschen Kerle, ne ader a su wahs! Itze zieht a Watschker, nu heest's berappen. Hernachert ricken se irschte a Quarg raus, ohne ader Riehrdelzwiebeln, sun richtigen alen »Landbriefträger«, dän de schund am Siegesdenkmal richst; na, bis ack milde, schmecken tutt a. Un nu Mahlzeit, Mahlzeit, meine Herrschaften! Nischte fer ungut!

Alemannische Tischkarte zum »**Fescht-Esse**« des Deutschen Müllerbundes bei seinem 31. Verbandstage in Freiburg i. B. 1903.

Leitspruch: Hoch Mühlirad! Hoch Wasserreecht!
E Esse, e guets, isch au nit schleecht.

Was m'r usdische:

Ihr Müllermaischder un Fraue mitnand,
Jetzt nemme z'erscht d'r Löff'l in d'Hand.
's git Künniginsuppa; i will hoffe,
Daß m'r e guedi Wahl hen troffe.

Hütt wurd nit knickert un nit g'spart:
Rhisalme git's uf Holländerart
Un Salz-Erdöpfili d'rzue.
Druf los, ihr Lütt; m'r hen jo g'nue.

E Ochsebrodis mit G'müesli drum rum
Isch au nit dumm.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Druf git's ebbis Fürnehms under d'Zähnli:
Brodini Maschthähnli.
E Kopfsalat d'rzue, e g'schlaachde,
Isch au nit z'v'raachde.
Oder wenn liawer Opf'lmues witt,
Griff zue! Schiniar di nit.

Druf kummt e küehli, e köstligi Spis:
Is.
Im Winder hen d'Müller als drüwer z'flueche;
Hütt, denk i, werre si 's gern v'rsueche.

Un wenn's v'rbi isch mit em Süeße,
Nor düen m'r mit Käs des Essili b'schliaße.

Düen sell nit v'rgesse
Bim Esse;
Hebe au 's Gläsli
Under 's Näsli.

Auf der »Wi-Karda mi Tröpfli vun allerlai Arda« waren angeführt:

Wissi Sorde
Us mängerlai Orde.

Rodi Badischi hem m'r do,
Holla, die derfe sich sehne lo!

Au fehlt's nie an famose
Rode Franzose.

Au hem m'r, wo so sölli knallt
Un triebt un schiaßt mit Deif'lsg'walt.

Und zum Schluß gibt der Verfasser dieser Tischkarte, A. Ganther, den Festgästen den Rat:

's Wasser triebt d' Mühli;
D'r Wi, der triebt's Bluet,
Mach d' Auge uf, Müller,
Un wehl d'r recht guet!

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

»Spysezeddel« bei dem Festmahl zur Einweihung des neuen Lehrerseminars in Wolfenbüttel am 9. Oktober 1879 in altniederdeutscher Sprache.

De erste schottel: Eyne zuppen, von den Franschen ghenomet »Bouillon«. De tweite schottel: Bake von eynem ossen (he is koket), darto erdeppel, ok eyne tunke von pilssen. De drudde schottel: Zander mit botteren unde erdeppelen (lavet sik sülven). De veerde schottel: Arsten unde blaumenkohl mit bylagen. De feste schottel: Melspyse (is wat for soytmuyler). De seste schottel: Brade vam kalve mit velen snitzelen. De sevende schottel: Brade vam ossen, de lach uppe der gloinighen rusten, darto soyt ovest. De achte schottel: Kese ut Switzerland mit brod unde botteren. We noch hungrich is, make sik wohl darby! De negende schottel: Mandelen unde rosynen gewassen jeghen middach, appele, nötte un beeren gewassen jeghen middernacht.

Vor der Benennung der verschiedenen Schüsseln steht die weise Mahnung: »Naber, et langsam, du wetst nicht, wat man denne byslan kann!« (Nachbar, iß langsam, du weißt nicht, was man dann fertig bringen kann!) Am Schlusse folgt ein Segenswunsch: »Wy wünschet juw, dat spys un de wyn Juw mogen recht ghesegnet syn.«

Festmahl des Deutschen Sprachvereins und der plattdeutschen Vereine bei der Fritz-Reuter-Feier in Philadelphia am 8. November 1910.

Spies'kort'.

Sardellensneden. Hamburger Krewtsupp'. Brad'n Bütt. — Kartüffeln. — Pommerscher Gans'brad'n — Rotkohl — Stampkartüffeln. — Holsteiner Schinken — Düpplerschanzen Sauß' — Salat — Fritz Reuter Kes' — Swartbrod — Gefrorenes — Kauken — Kaffee — Deutschen Win vom Rhin.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

Lateinische Tischkarte
bei dem Festessen eines militär-ärztlichen Kurses in Halle a. S. 1893.
in Form eines ärztlichen Rezeptes.

Rp.

Iur. caudae bovinae.
Tergi agni Westmorlandis.
Rhomb. maxim.
Tetraonis Tetricis.
Asparagi gigant.
Butyr. Kasei.
Fructuum var. aliarumque rerum
q. sat.
Macera in ventriculo per horas III aut IV cum vino
bono Rhenano et Gallico.
Colaturae adde pocula nonnulla cerevisiae bavaricae.
Proficiat sitque saluti
viro humanissimo . . . . . .

Dr. Cursus
medicus militaris 93.

Tafelkarte bei der Jahresversammlung des Sächsischen Gymnasiallehrer-Vereins in Grimma in lateinischen Hexametern am 25. März 1902.

Ordo epularum: Ius. In Conchis multa minutim.
Pulpa Boum, asparagi, boleti, pisa fabaeque.
Rhombus habens lapides unguendus more Batavo,
Cui pariter nil suave putavit Horatius, Atta-
gen, Fructus dulces, Apii radix, Cichorea.
Casea, Butyrum, Raphani cum Pane Cherusco.
Jamque Lucerna ardens veniet fumantis amica.

Praegustator.*)

---

*) Deutsche Übersetzung:
Speisenfolge: Suppe. Feines Würzfleisch in Muscheln.
Rindslende mit Spargel, Pilzen, Erbsen und Bohnen.
Steinbutt mit holländischem Beiguß,
das Lieblingsgericht des Horaz.
Haselhuhn mit süßen Früchten, Sellerie, Salat.
Verschiedene Käse, Butter, Radieschen mit westfälischem Pumpernickel.
Dann wird erscheinen das brennende Licht, dem Raucher willkommen.
Der Vorkoster.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Lateinische Speisekarte
bei dem Festmahl zu Ehren des neu ernannten Weihbischofs Freiherrn von Ow im bischöflichen Palast zu Regensburg 1902.

Epulum paratum die Consecrationis A. R. D. Baronis de Ow Episcopi auxil. Ratisbonnensis in aula Episcopali.

Sorbitio cum globulis jecoralibus et lucanicis. Jus ex linguis bovinis factum cum panificio. Caro bovina cum brassica capitata. Assum vitulinum cum lactuca. Coffea. Potabimus cerevisiam ex hordeo bavarico coctam in officina cerevisiae Episcopali. Sit saluti!*)

Tafelkarte bei dem Ausfluge des Geologen-Kongresses nach Staßfurt,
wo die Teilnehmer 1000 Fuß unter der Erdoberfläche auf Stühlen aus Steinsalz Platz nahmen und auf Steinsalz-Tischen nach folgender Karte speisten:

Gastronomische Leitfossilien. 1. Hydatopyrogene Sedimentärbrühe mit Primordial-Fauna, letztere teilweise metamorphosiert. Erstarrungskruste fehlt. 2. Erstes Auftreten des gemeinen Hausrindes (bos taurus L.) in guten Exemplaren. Dazu jung-quartäre Vegetabilien. 3. Platysomus urfidelis mit geschmolzenen Kohlenwasserstoffen, dazu frische Cellulose-Knollen mit Amylum-Einschlüssen. 4. Blätter von Brassica oleracea, in Moselsäuerling gekocht, mit farciertem Rhizocorallium Jenense, Zenk. 5. Gebr. Archaeopterix anseriformis nebst eingem. Früchten aus dem sächsischen Mittel-Oligocän. Recente Rahm- und Süßmilchbildungen aus Pfahlbauten der Schweiz und den niederländischen Alluvionen. Früchte von Iuglans regia, Pirus malus und communis, sowie Vitis vinifera L. Die Glaseinschlüsse entstammen zum Teil dem Moseltale, zum Teil rheinischen und mittelfranzösischen Lagen.

---

*) Übersetzung:

Festmahl am Tag der Weihe des hochwürdigen Herrn Baron von Ow, Regensburger Weihbischofs, im Bischofspalaste. Suppe mit Leber- und Wurstklößchen. Suppe aus Ochsenzungen mit Brot. Rindfleisch mit Kopfkohl. Kalbsbraten mit Lattichgemüse. Kaffee. Getränk: bayrisches Gerstenbier aus der bischöflichen Brauerei. Wohl bekomm's!

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

Schichtenfolge des Festessens der Deutschen Geologischen Gesellschaft in Halle am 6. Oktober 1901.

g) Gerölle von Caseophyrmandelstein und Butyrolith. f) Steineis der jüngsten Eiszeit. e) Ablagerungen der älteren Eiszeit mit Ovibos Halensis u. sp. (Rückenstücke junger Exemplare), nordischen Pflanzenresten (Blätter mit Säure präpariert) und Karpolithen. d) Zone des Archaeophasianus herbae acidae Fr. c) Zone des Sus antediluvianus W. Proximale Teile der Hinterextremitäten in schwimmendem Gebirge. b) Zone des Palaeoniscus sandrus Sc. in Fleischbreccie (= Sandrus auforicatus auct.), a) Älteste Schichten mit Resten aus der Caudalregion von Bos primigenius Boj. — Zwischen den einzelnen Schichten, auch auf Spalten in diesen, treten kohlen- und weinsäurehaltige Quellen zu Tage, die zum Teil mit Erdbeben in Verbindung stehen.

Zoologische Tischkarte bei einem Festessen im Berliner Zoologischen Garten (nach einer Zeitungsmitteilung).

Kraftbrühe mit Büffelmark; grönländische Stachelrochen mit Edelpilzensauce; Lamarücken mit Kaktus und echtem Yams garniert; Schaltiere vom Nordkap mit Lebertrantunke; junge türkische Schwäne, am Spieß gebraten; Savannengrassalat und eingemachte Mangos; Bananenbrei-Bombe auf William Schönlank-Art; schwedische Meiereibutter und Renntierkäse.

Scherzhafte Tischkarte bei einem Festmahl zu Ehren des Generalfeldmarschalls Grafen von Blumenthal im September 1895.

Deutsche Kraftbrühe aus längst gepflückten Hühnchen mit frisch gebackenen Klößen. Klare Suppe von Wappenschildkröten. — Flintenläufe mit Kalbsmilch. Edelwildpuree mit Nudelrandglossen. — Schnitten von deutschem Rheinlachs mit französischer Rotweinsauce. Filets von Nord-Ostsee-Zungen mit Holländer Austern. — Geduldiger Hammelrücken à la Weißenburg. Diplomaten-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schmorstück mit Pariser Belagerungs-Ragout. — Bitschsche Rebhühner mit gemischten Gemüsen à la Werder. — Straßburger Poularden am Ulanen-Spieß. Dreibund-Salat. Fein gemischtes Kompot. — Blaue Bohnen, grün angelaufen. Cardi mit Ochsenmarknoten. Feines Back- und Knackwerk à la Benedetti. Ducrot-Belagerungsbombe in der Pickelhaube. — Reichsländer Käse mit obligater Butter. — Trauben, die sehr hoch gehangen haben. — Turkos-Kaffee. Fremdländische Liköre. Friedenspfeife!

Scherzhafte Speisekarte
bei dem Abschiedsessen für einen nach **Südwestafrika**
abgehenden Offizier in Metz 1904.

Hereroschinken, Büffel-Brustkern, Kakteen-Spinat, kleine Straußeneier, Gnubraten, Buschsalat à la Karibib, Groß-Windhuk-Kartoffeln, Grund-Eis, Neger-Zungen, Kolonial-Kaffee.

»Speisenfolge zum **Erdgleicher-Mittagessen**«
(Überschreitung des Äquators)
auf dem Dampfer der Hamburg-Südamerikanischen
Dampfschiffahrts-Gesellschaft »Kap Frio«
am 4. September 1905.

Kraftsuppe auf Nixenart (Sturmvogelsuppe). Gebackene Seeschlange mit Quallentunke. Nilpferdrücken auf Tritons herrliche Art, Meerkohlsprossen. Frau Neptuns Lieblingsgetränke. Rasierter Albatros mit Schwimmflossen. Seerosensalat — Quabben-Eingemachtes. Seetang mit Krokodiltränen. Eisberg in Flammen, Najadengebäck. Meerschaumbutter und Seekuhkäse. Meridiankugeln. Seeteufelsaugen. Kap-Frio-Kaffee mit La-Plata-Wasser.

»**Gerichtsordnung**« bei dem
Liebesmahl der Herren des Berliner Kammergerichts
im Jahre 1901.

1. Das erste Gericht (Gerichtsstand der Niederlassung): Schildkrötensuppe; 2. Ein hochnotpeinliches Halsgericht (forum

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

rei sitae): Schlei in Dill; 3. Ein Herrschaftsgericht (jurisdictio patrimonialis): Kalbsrücken mit Edelpilzen; 4. Ein Beschwerdegericht (mit plures conformes): Hummer warm, mit Remoulade; 5. Das Gericht der Hauptsache (Wechsel-Ordinarium): Junges Huhn, Rehrücken mit Kompott und Salat; 6. Ein Land-Gericht (mit Hauptintervention): Riesenspargel; 7. Appetit-Nachlaßgericht: Ananas-Eis; 8. Dorfgerichte: Butter und Käse; 9. Ab-Schiedsgericht: Nachtisch. Schluß der mündlichen Verhandlung. Alsdann noch ein Kolonialgericht: Kaffee, und schließlich das Vollstreckungsgericht: Gerichtskostenbeitreibung.

Tischkarten für Bismarck-Feiern,
entworfen von der Zeitschrift »Küche und Keller« (1901, Nr. 6). Die Anfangsbuchstaben (einmal auch die Endbuchstaben) bilden den Namen Bismarck.

Blumenkohlsuppe.
Jambon à la Chipolata.
Seezungenstücke gebacken mit Remoulade und Kartoffelsalat.
Masthühner mit Kopfsalat.
Ananasscheiben von frischen Früchten, gezuckert, und eingemachte Früchte.
Rahmschnee, gefroren, nach Fürst Pückler.
Camembert-Käse.
Kaffee.

Blumenkohl-Suppe mit	Käsecroutons.
Julienne in Muscheln von	Riesenkrebsen.
Schulter vom Lamm auf	Artischockenböden.
Madui-	Maränen.
Am Spieß gebratene	Schwanengänse.
Reisspeise nach Art der	Indier.
Käsekrapfen in	Biskuitform.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Bouillon mit Rindermark.
Im Ofen gebackener Zander.
Schinken nach Chipolata.
Masthühner mit Kopfsalat in Süßrahm.
Artischockenböden nach St. Hubertus.
Rahmschnee nach Sanssouci.
Käsebiskuit nach Art des Jockey-Klub.

Botschafter-Suppe.
Italienischer Salat.
Seezungenfilets nach Bismarck.
Mittelschwanzstück mit Gemüse.
Am Spieß gebratene junge Hühner.
Rotes Champagnergelée.
Käsestangen.

Speisezettel bei dem Festessen der Shakespeare-Gesellschaft in Philadelphia 1902
mit Anführung von Stellen aus »König Lear«.

Soupe à la reine. »Wie heiß sie ist. Sie dampft«. (Edelmann.) — Austern in der Schale. »Kannst Du mir sagen, wie die Auster ihre Schale macht?« (Narr). — Pâté à la financière. »Ich bin Größ'res als mein äußerer Schein«. (Kent). — Fricassée. »Zerhackt zur Karbonade ihre Beine«. (Kent). — Kartoffeln. »Der Erde arme Kreatur«. (Edgar). — Schloß Johannisberger 1859er. — Steinberger Kabinett 1857er. »Den beiden Schwestern schwur ich meine Liebe. Welche soll ich nehmen? Beide?« (Edmund). — Schnepfen. »Bringt her die braunen Kerle«. (Lear). — Salat. »Ich will es glatt und ölig haben«. (Cornwall). — Limburger Käse. »Gewiß, unter zwanzigen ist eine Nase, die den nicht röche, der stinkt«. (Narr). — Zigarren. »Seht, hier kommt ein wandelndes Feuer«. (Narr). — Kaffee. »Das Schlechteste nicht, wenn auch das Letzte«. (Lear.)

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Gereimte Speisekarte bei der Sitzung des Brandenburger Städtetags in Rathenow 1885.

Der Rathenower Speisezettel
Geht nicht ins Ausland auf den Bettel,
Wir sind hier Deutsche voll und ganz,
Drum heißt es Suppe von Ochsenschwanz
Und Rindfleisch in einer Kapernbrühe,
Das liest und versteht sich ohne Mühe.
Hierauf ein rechtes Herrenfutter
Ein Zander in zerlassner Butter,
Kein Fisch von den Weithergereisten;
Wir können uns das selber leisten.
Und ist uns mal nach Zandern weh',
So greifen wir in den Wolzensee.
Dann Schoten mit Würstchen ohne Trichinen,
Wir können mit dem Schauschein dienen;
Für Zweifler, die sich gar nicht geben,
Noch Spargel mit Zunge und Lachs daneben,
Rehbraten jetzt; die märk'sche Heide
Ist ja fürs Wild die beste Weide.
Nur fragt nicht, wo der Bock geschossen —
Jägersleute sind leicht verdrossen
Und mögen in ihrem bewegten Leben
Nicht über alles Auskunft geben.
Zum Braten Salat und Eingemachtes,
Das ist einmal Althergebrachtes,
Nun Erdbeerspeise nicht bloß zur Betrachtung
Im Monat September — alle Achtung!
Butter und Käse, — wer noch nicht zufrieden,
Dem ist auch Allerlei Naschwerk beschieden.
So langt frisch zu; denkt nicht der Zahlzeit,
Ihr Herren vom Städtetage: Mahlzeit!

VI.

Verdeutschung der in der Küche und im Gasthofswesen gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter.

à zu, für, je; **à Pfund** das Pfund, **à 1 Mark** zu 1 Mark, **à Person** jede Person, die Person.

Aal in Gelée Sulzaal, gesulzter Aal.

Abonnement feste Abnahme, Vorbestellung, Vorkauf, Bezug.

im Abonnement in (bei) fester Abnahme, für Stammgäste, für regelmäßige Tischgäste.

Abonnementbillet Dutzendkarte, Dutzendmarke, Dauerkarte, Zeitkarte.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Abonnent Vorbesteller, Bezieher, stehender Abnehmer; Stammgast.
abonnieren zeichnen auf=, vorbestellen, beziehen, eine Dauerkarte nehmen.
abonniert sein auf eine Zeitung, eine Zeitung halten.
abpassieren gelbrösten, gelbschwitzen.
Abricotine Aprikosen=Branntwein.
Abstinent Enthaltsamer, Mäßigkeitsanhänger, Enthaltsamkeitsfreund.
Abstinenz Enthaltsamkeit, Mäßigkeit.
Agneau Lamm.
Aide Hilfskoch, Unterkoch, Beikoch.
Aide d'étage Hilfszimmerkellner.
Aide de salle Saalkellner.
à la nach Art, auf ... Art, nach; **Glace à la prince Pückler** Fürst Pückler=Eis; **à la hollandaise** holländisch, auf holländische Art; **à la Richelieu** nach Richelieu.
à la broche am Spieße gebraten.
à la carte nach der Karte, nach Wahl.
à la daube gedämpft, geschmort, gedünstet.
à la gelée gesulzt, in (mit) Sulz.
à la glace gefroren, geeist.
à la jardinière mit (feinen, grünen) Gemüsen.
à la maître d'hôtel auf Haushofmeister=Art.
à la Périgord } mit Trüffeln.
à la Périgueux }
à la poulette weiß eingemacht.
à la ravigote mit grünen Kräutern.
à l'eau de sel in Salzwasser (gekocht).
Allemande weiße Soße (Tunke, Beiguß).
Aloyau Schoßstück (vom Rind), englischer Braten (mit der Lende).
Amourettes Rückenmark; Nierenschnittchen.
Amusement Unterhaltung, Erheiterung, Kurzweil, Vergnügen, Zerstreuung, Belustigung.
Andouille, -tte Weißwürstchen, Kuttelwurst (Straßburg), Gekröse=wurst (Hamburg).
Anguille Flußaal.
Annonce Anzeige, Ankündigung, Bekanntmachung.
annoncieren anzeigen, ankündigen, bekannt machen, einrücken.
à part einzeln, besonders, gesondert.
Äpfel en surtout Äpfel im Schlafrock, Äpfel in Blätterteig, Wickeläpfel.
Apparat Vorrichtung, Triebwerk, Gerät, Einrichtung.
Bierapparat Bierhebewerk, Bierdruckwerk.
Appartement Gelaß, Gemach; Abtritt, Abort.
Appetitsbemmchen, -brot Leckerschnitte, Leckerbrötchen, Hamburger Stulle.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Aroma Duft, Wohlgeruch, Würze, Blume.
aromatisch gewürzreich, würzig, duftig.
Arrangement Anordnung, Einrichtung, Vorkehrung; Vergleich, Übereinkunft.
Blumen-Arrangement Blumengebinde, Blumengewinde, Blumenkorb.
Arrangeur Ordner, Tanzordner, Festordner, Veranstalter.
arrangieren anordnen, einrichten, veranstalten.
Arrowrootnocken Pfeilwurznocken, Kraftmehlnocken.
Asperge Spargel.
Asperges à la crème Spargel in Rahm.
Asperges au gratin überkrusteter Spargel.
Asperges en branches Stangenspargel.
Asperges friest gebackener Spargel.
Asperges vertes grüner Spargel.
Pointes d'asperges Spargelköpfe, Spargelspitzen.
Aspic (Gelée d'aspic) Fleisch-, Fischsulz, Gallert(e).
Aspic de volaille, - d'écrevisses, - de homard Geflügel-, Krebse-, Hummer in Sulz (Sülze, Gallert).
assaisonnieren würzen, Geschmack geben.
Assiette Schüssel, Teller; Vorspeise (Österreich).
Assiette volante Zwischen-, Nebengericht.
attachieren anbraten.
Attelet (Hâtelet) Zierspießchen, Silberspießchen.
Attereau (Hâtereau) Krustelspießchen, Rostschnitte.
Aubergine Eierapfel.
au four (im Ofen) gebraten, gebacken.
au gratin mit Kruste, bekrustet.
au naturel einfach.
Schnitzel au naturel Naturschnitzel, Saftschnitzel.
Automat Selbstverkäufer.
Musik-Automat Selbstspieler.
Automaten-Restaurant Speisehaus mit Selbstbedienung.
automatisch selbsttätig.

Baba Napfkuchen, Gugelhopf, Aschkuchen.
Baba chaud warmer Gugelhopf.
Bain-marie Heißwasserbad, Kochbad(-pfanne).
au bain-marie stellen im Wasserbad wärmen.
Baiser Schaumgebäck, Schmätzchen (Sachs.), Busserl (Österreich), Schaumnocke.
Baiser-Torte Schaumtorte, Windtorte.
Bal masqué Maskenball.
Balomba Schaumgefrorenes (von Ei), Eisbombe.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Bankett Festmahl, Festfeier, Ehrenmahl, Festkneipe.
bankettieren schmausen, tafeln.
Bar Schenkstand, Schenktisch, Stehbier-Halle, Trinkstube.
barbieren (den Fisch) abschürfen, schuppen und häuten.
Barde Speckscheibe, Speckschnitte.
bardieren in Speck hüllen, mit Speck belegen.
Batterie de cuisine Küchengeschirr.
Bavaroise gestürzter Rahmschaum, gestürzter Rahmschnee, Rahmschaumsulz, Bayrischer Rahmsturz.
Baveuse Hirnröstschnitte.
Béarnaise Bearner Soße, (- Tunke).
Bécasse Waldschnepfe.
Merde de bécasse Schnepfendreck, Schnepfenbrötchen.
Bécassine Sumpfschnepfe, Moosschnepfe.
Béchamel weiße Rahmsoße, (-tunke, -beiguß), Rahmbrei.
Beefsteak Rindstück, Rindschnitte.
Beefsteak à la ta(r)tare geschabtes Rindfleisch, Ta(r)tarfleisch, rohes Hackfleisch.
Beefsteak von Lende Rindstück von Lende, (Rinds-) Lendenschnitte, Lendenstück.
Deutsches Beefsteak Rinderklops, gehacktes Rindstück.
Beef-tea Rindfleisch-Tee.
Beignets Krapfen, Küchel, Schmalzgebäck von -, Kräppelchen (Leipzig), Strauben (Bayern).
Beignets farcis gefüllte Krapfen.
Beignets soufflés Brandteigkrapfen.
Beurre à la maître d'hôtel Petersilienbutter.
Beurre à la ravigote Kräuterbutter.
Beurre d'anchois Sardellenbutter.
Beurre d'écrevisses Krebsbutter.
Beurre de Montpellier Kräuterbutter (mit Öl).
Beurre de moutarde Senfbutter.
Beurre fondu zerlassene Butter.
Beurre frais frische Butter.
Beurre noir braune (gebräunte) Butter.
Bierapparat Bierhebewerk, Bierdruckwerk.
Bigarade Pomeranze.
Billet Karte, Eintrittskarte, Einlaßschein; Fahrkarte, Fahrschein.
Biscuit Biskuit, englischer Zwieback, feiner Zwieback.
Bisque Kraftsuppe.
Blackberry-brandy Brombeerschnaps.
Blanc de volaille Geflügelbrust.
blanchieren wällen, überkochen, abbrühen.
Blanc-manger Mandelsulz, Mandelgallert; Nußgallert, Nußsulz; Weißessen, Weißgallert(e).

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Blanquette Weißgericht.
Blanquette de mouton Weißgericht von Hammelfleisch.
Blinis (russische) Plinsen.
Boarding-house Verpflegungshaus, Fremdenheim, Wohn- und Kosthaus.
Bodega (italienische, spanische) Weinstube, Weinschenke.
Boeuf à la mode gewürzter Rinderbraten, Schmorbraten.
Boeuf bouilli (naturel) gekochtes Rindfleisch.
Boeuf braisé gedämpftes Rindfleisch.
Boeuf en surprise gefülltes Rinds-Tafelstück.
Boeuf fumé geräuchertes Rindfleisch, Rauchfleisch.
Boeuf salé Pökelrindfleisch.
Bombe gefüllte Speise; Füllgefrorenes.
Bombe à l'orientale morgenländisches Füllgefrorenes.
Bombe de chou blanc gefüllter Weißkohl (-kopf).
Bombe variée gemischtes Füllgefrorenes.
Bonbon Zuckerplätzchen, Zeltchen, Zuckerle (Schwab.), Leckerle (Frank.), Gutsel (Rheinland), Boltchen (Norddeutschland), Zuckersteinchen (Kassel), Zuckerbohnen (Elsaß).
Bonbonnière Naschkästchen, Naschwerkdose, Naschdose, Zuckerschachtel.
bordelaise, à la auf Bordeaux-Art, braune Soße mit Bordeaux-Wein.
Bordure Einfassung, Randverzierung, Kranz.
Bordure d'aspic, - de gelée Sulzrand, Gallertrand, **- d'argent** silberner Schüsselrand, **- de riz** Reisrand.
Bouchée kleine Pastete.
Boudin Wurst, Blutwurst, Rotwurst.
Boudin blanc Weißwurst, Leberwurst.
bouffieren blasig auflaufen, auseinandergehen, bauschen.
Bougie Licht, Kerze.
Bouillie Milchbrei, Milchmus, Kindsbrei (süddeutsch).
Bouillon Fleischbrühe, Kraftbrühe.
Bouillonkartoffeln Brühkartoffeln, Kartoffelstückchen.
boulangère, à la auf Bäckerin-Art.
Boulette (Gar-) Fleischklößchen, Knopf, Knöpflein (süddeutsch).
Bouquet Strauß, Blumenstrauß; Blume (Wein).
Bouquet garni Würzbüschel, Würzbündel.
Bowle Bole, Weintrank, Würzwein, Maitrank, (Erdbeer-, Pfirsich-) Trank, Maiwein, Pfirsichwein; (Punsch-) Napf, Schale, Mischgefäß.
Boy Bursche, Laufjunge.
Liftboy Fahrstuhldiener, Aufzugdiener.
Braise fette Dämpfbrühe; **- saft** Bratensaft, Dünstsaft.
Braisière Schmorpfanne, Dünstpfanne.
braisieren dämpfen, dünsten.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Brandy Branntwein, Franzbranntwein, Schnaps.
Breakfast erstes Frühstück, Früh-Kaffee.
bridieren zurichten, in Form bringen.
Brioche Apostelkuchen, Prophetenkuchen.
Brisolette (Roh-) Fleischklößchen.
Broccoli (italienischer) Blumenkohl, Sprossenkohl, Spargelkohl.
broche, à la am Spieß gebraten.
Brochet Hecht.
Brocheton Grashecht, junger Hecht.
Buffet Bier- (Speisen-) Ausgabe, Anrichteraum; Anrichtetisch, Anrichteschrank, Anrichte, Schanktisch; lose Tafel (Ostpreuß.), fliegender Tisch (Sachs.), Schenke (Ostpreußen), Büffett.
Hamburger Buffet Speiseauslage.
Kaltes Buffet kalte Küche.
Buffetier Bier-, Speisenausgeber, Schenk.
Buffetière, Buffetmamsell (Speisen-) Ausgeberin, Schenkin, Schaffnerin.
buisson, en in Pyramiden- (Busch-) Form.
Bureau Geschäftsstelle, Geschäftszimmer; Schreibzimmer, Schreibstube, Schreibtisch, Schreibpult, Kanzlei.
Buvette Erfrischungszimmer, Erfrischungsraum.

Cabaret Teebrett, Kaffeebrett, Fächerschüssel; Singspielhalle, Überbrettl, Tingeltangel.
Cabinet Gemach, Nebenzimmer.
Cabinet séparé Einzel-Zimmer.
Café Kaffee; Kaffeehaus.
Café à discrétion Kaffee nach Belieben.
Café complet Kaffee mit Zubehör, Kaffeefrühstück.
Café glacé Eiskaffee.
Café-restaurant Kaffeehaus (mit Bierwirtschaft).
Cafetier Kaffeewirt, Kaffeehausbesitzer; Kaffeekoch.
Caille Wachtel.
Caisse Papierkästchen, **en -** in Papierkästchen.
Cake englischer Zwieback, Knusperchen, Reschling, Keeks; **Christmas cake** Weihnachtskuchen.
Canapé Blätterkuchen, belegtes Butterbrot.
Canapé russe belegtes Röstbrot.
Canard Ente.
Canard sauvage Wildente.
Caneton junge Ente.
Cannelle Zimt, Zimmet.
Cannelon Hohlhippe, Röhrchen, Röllchen (gefüllt mit -).
Cantine Schenke, Wirtschaft (für Soldaten); Flaschenbehälter.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Capisanti Muschel, Schale.
Carafe Flasche, Fläschchen.
Caramel Zuckerplätzchen, gebrannter Zucker, Gerstenzucker, Würzzucker; Zuckerfarbe, Färbzucker.
Carbon(n)ade Rückenstück, Nierenstück.
Carcasse Gerippe (von Geflügel u. a.).
Cardi, Cardonen Karden, spanische Artischocken.
Cardons à la moelle Karden mit Rindsmark.
Carotten Goldrübchen, Mohrrübchen, Zwergmöhren.
Carpe Karpfen.
Carpe au bleu Karpfen blau.
Carré Rippenstück, Rücken, Rückenstück; Rippespeer (beim Schwein).
Carrelet Glattbutt.
carte, à la nach der Karte, nach Wahl.
Carviol Blumenkohl.
Casserolle Kochpfanne, Schmorpfanne, Reindl (Österreich).
Casserolle au riz Reiskruste.
Cerf Hirsch.
Cervelatwurst Schlackwurst.
Chambres séparées Einzel-Zimmer, Sonderzimmer, besondere Zimmer, getrennte Zimmer.
Chamois Gemse, Gams.
Champagner (französischer) Schaumwein, Sekt.
Champagner frappé geeister Schaumwein, — Sekt.
Champagner rosé roter Schaumwein, — Sekt.
Champignon Edelpilz, Tafelpilz.
Chantilly, Crème à la geschlagener Rahm, Rahmschnee.
Chapon Kapaun.
Charlotte Krustenpudding von -; - in Kruste.
Chartreuse Kartäuser.
Chartreusen gestürzte Gemüse-, gestürzte Früchte in Sulz (Gallert), Kartäuser Gemüse.
Chasse royale Königliche Jagd (verschiedenes Wildgeflügel, auf einer Schüssel angerichtet).
Chateaubriand Doppel-Rindslendenschnitte.
Chaudeau Weinschaum, warmer Eierwein, Warmbier.
Chaufroix (Chaud-froid) kaltes Fleisch-, Geflügel-, Wild mit Guß.
Chef de cuisine Küchenmeister, Oberkoch.
Chef de fourneau Herdkoch.
Chef directeur (oberster) Küchenmeister.
Chef de salle Saal-Oberkellner.
Chef-Saucier Soßenmeister.
Cherry-brandy Kirschwasser, Kirschbranntwein.
Chevreau Ziege.
Chevrette Rehziege, Ricke.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Chevreuil Reh, Rehbock.
Chicorée Endivie, Bleichsalat.
Chiffonnade zerschnittene Suppenkräuter, Kräutergehäck.
Chocolat Schokolade.
Chou blanc Weißkohl, Weißkraut.
Chou-fleur Blumenkohl.
Choucroute Sauerkohl, Sauerkraut.
Chou-rave Kohlrabi.
Chou-rouge Rotkohl, Rotkraut, Blaukohl, Blaukraut.
Chou-vert Grünkohl, Schnittkohl, Federkohl, Braunkohl.
Cimier Ziemer, Rücken.
Cimier de cerf, - de chevreuil Hirsch-, Rehziemer, **- de daim** Damhirschrücken.
Cinq minutes Fünfminutenfleisch, geschmortes Würfelfleisch, Würfelwürzfleisch.
ciselieren einschneiden, formschneiden.
Civet von Wild Wildpfeffer, Schwarzsauer von Wild, schwarzeingemachtes Wild, Klein, z. B. Hasenklein (Norddeutschl.).
civile Preise mäßige Preise.
clair klar, hell; **Potage clair** klare Suppe.
clarificieren klären, abklären, läutern.
Cobbler amerikanischer Mischtrank.
Cochon de lait Milchschwein, Spanferkel.
Cocktail amerikanischer Branntwein.
Cognac Franzbranntwein.
Colonnade Säulengang, Laubengang, Lauben, Halle, Wandelbahn (österr.).
colorieren färben.
Commerce Festkneipe, Festtrunk, (studentisches) Gelage, Männertrunk.
Commis Hilfskoch, zweiter Koch.
Commissionär Fremdendiener, Lohndiener.
complet vollständig, vollzählig.
Compote Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dünstobst, Schmorobst, Beisatz (nordöstl. Deutschland).
Compote de homard Hummersalat.
Compote mêlée / **Compote-mélange** } Mischfrüchte, gemischte Früchte, gemischtes Dünstobst.
Compotier Fruchtschüssel, Fruchtschale.
Comptoir Geschäftszimmer, Schreibstube, Geschäftsstelle, Buchhalterei, Kanzlei.
Concassé grob gestoßener Pfeffer, Pfefferschrot.
Concierge Pförtner, Türhüter, Torwart, Hausmeister.
Concurrenz Wettbewerb, Mitbewerbung.
ohne Concurrenz ohne Gleichen, unvergleichlich.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

condensierte Milch eingedampfte Milch.
Condition Stellung, Dienst, Dienstverhältnis.
Conditor Zuckerbäcker, Feinbäcker, Schweizerbäcker, Küchler.
Conditorei Zuckerbäckerei, Feinbäckerei.
Confect Zuckerwerk, Zuckergebäck, Feingebäck, Naschwerk.
Confiseur Zuckerbäcker, Feinbäcker, Küchler.
Confituren Zuckerfrüchte, Süßigkeiten, Naschwerk.
Congre Meeraal, Seeaal.
Conserve Büchsenfleisch, -gemüse, -obst, Dauerspeise.
Conserve von Hummer Büchsenhummer, eingelegter Hummer.
conservieren haltbar machen, gut erhalten, frisch erhalten.
Consommé Kraftbrühe, klare Suppe, Kraftsuppe.
Consommé à la Capri Kraftsuppe mit Wachtelbrüstchen.
Consommé à la Clermont Kraftsuppe mit (gebackenen) Zwiebelringen.
Consommé à la Marigny Kraftsuppe mit Schnepfenbrötchen.
Consommé aux biscottes Kraftsuppe mit Mehlpfanzeln.
Consum Verbrauch, Bedarf, Absatz.
Contre französischer Reigen, Gruppentanz.
Contremarke Gegenmarke, Rückmarke.
Cooler Kühltrank.
Coq de bruyère Auerhahn, Waldhahn.
Coq des bois Birkhahn, Spielhahn.
Coquille Muschel, Schale, Muschelschale.
Corned beef amerikanisches Büchsenfleisch, gesalzenes Rindfleisch.
Cornichon Pfeffergurke, kleine Gurke.
Corridor Flur, Gang, Flurgang, Vorsaal.
Côte Rippe; **- de boeuf** Rindsrippenstück.
Côtelette Rippchen, Rippenschnitte (Kalbsrippchen, Schweinsrippchen usw.), Kotelett.
Côtelette d'agneau Lammrippchen.
Côtelette de mouton Hammelrippchen.
Côtelette de veau Kalbsrippchen.
Cotillon Gabentanz.
coulant aufmerksam, gefällig, zuvorkommend.
Couleur Farbe, Bräunung.
Coulis gebundene Kraftbrühe, Mussuppe.
Coulis blanc weiße Grundsoße.
Coulis brun braune Grundsoße.
Coulis maigre Fasten- (Fisch-) Suppe.
coupieren zuschneiden, stutzen.
court bouillon Fischbrühe, Weinbrühe zu Fischen.
Couvert Gedeck.
Craquelin Brezel, **- de carême** Fastenbrezel.
Crécy Möhrensuppe.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Credenz Anrichte, Anrichtetisch, Speiseschrein.
Crème Sahne, Rahm, Obers (Österreich), Schmetten (Böhmen), Schmand (Ostdeutschland).
Crème à la Chantilly geschlagener Rahm, Schlagsahne, Rahmschnee.
Crème à l'anglaise Milch-, Rahmbecher, Rahmgallert.
Crème bavaroise (Fromage bavarois) bayrischer Rahmsturz.
Crème d'avoine Haferschleim.
Crème d'orge Gerstenschleim, Gerstel (Reichenberg i. B.).
Crème fouettée Rahmschnee, geschlagener Rahm.
Crème française Rahmsulz, Rahmsturz.
Crème plombière Sprudelrahm.
Crème plombière glacée Rahmschaumgefrorenes, Eierschaumgefrorenes (mit Schlagsahne), Halbgefrorenes.
crémeux seimig, rahmartig.
Crépinette Netzwürstchen.
Crêtes de coqs Hahnenkämme.
Crevette Seekrabbe.
croquant spröde, rösch, knusprig.
Croquante Krachkuchen.
Croquembouche Hohlkruste.
Croquette Krustel.
Croquettes de riz Reiskrusteln.
Crosnes Knollenziest.
Croustade Krustenpastete, Kruste.
Croustade de riz, - de pain Reis-, Brotkruste; **Petites croustades** Krustenpastetchen.
Croûte Krustenspeise, Krustenrand, Kruste, Teigkruste, Rinde.
Croûte au pot Brotrindensuppe.
Croûton gebackene Brotkruste, Röstschnittchen.
Croûton de bécasse Schnepfenbrötchen.
Croûton von Gelée (Aspic) Sulzschnitte.
Cuisine Küche; Kochkunst.
Cuisinier Koch.
Cuisse, Cuissot Keule, Stoß, Schlegel.
culinarische Genüsse Tafelfreuden, Gaumengenüsse.
Culotte de bœuf Ochsen-Schwanzstück.
Cup Bole, Weintrank, Würzwein; Napf, Schale, Mischgefäß.
Curry Karri, indisches Gewürzpulver; Karrispeise.

Daim Damhirsch.
Damenengagement Damenwahl.
Dariole Becherpastetchen.
Dariole à la crème Rahmtörtchen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Darne Mittelstück (vom Fisch).
Darne de saumon Lachs-Mittelstück.
daube, à la gedämpft, geschmort, gedünstet.
daubieren dämpfen, schmoren, dünsten.
decoupieren trennen, zerlegen.
degarnieren abtrennen, entblößen.
degorgieren wässern, auswässern, entschleimen.
degraissieren abfetten, entfetten, abschäumen.
Déjeuner Frühstück, Frühmahl.
Déjeuner à la fourchette Gabelfrühstück.
Déjeuner dînatoire Mittagsfrühstück, warmes Frühstück.
Dekoration Schmuck, Verzierung, Aufputz.
dekoriert geschmückt, geziert.
delikat wohlschmeckend, lecker, köstlich.
Delikatesse Leckerei, Leckerbissen.
Delikatesse-Hering Würzhering, Fetthering.
Delikatessenhandlung Feinkosthandlung.
deliziös wohlschmeckend, köstlich.
Demaskierung Maskenabnahme, Entmummung.
Demi-glace Halbgefrorenes; eingekochte Fleischbrühe, Fleischsaft.
Demi-glace à la prince Pückler Fürst Pückler-Eis.
Dépendance Nebenhaus.
Dépôt Niederlage, Lager.
desossieren ausbeinen, entknochen, ausgräten.
Dessert Nachtisch; **Dessertwein** süßer Wein, Süßwein.
Destillation Branntweinschenke, -verkauf, -geschäft, Schnapsausschank, »Giftbude« (an der See).
destillieren abziehen, überdampfen.
Dinde Truthenne, Pute, Welschhuhn.
Dindon Truthahn, Puter.
Dindonneau junger Truthahn, junger Puter.
Dîner Mittag(s)essen, Mittag(s)mahl, Hauptmahl, Essen, Tafel, Festtafel, Festmahl, Festessen.
Dîner à part Einzelessen, Mittag(s)mahl an einzelnen Tischen, Essen an kleinen Tischen.
Dîner de garçons Herrenessen.
dinieren speisen, zu Mittag essen.
Direktion Leitung, Verwaltung.
Direktor, Dirigent Leiter, Vorsteher, Vorstand.
Directrice Buchhalterin, Aufseherin, Leiterin.
dirigieren leiten.
Dosis Gabe.
doublieren verdoppeln.
Douceur Trinkgeld, Erkenntlichkeit.
dressieren zurichten, formen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Drops Zuckerplätzchen, Fruchtplätzchen.
dry trocken, herb.

Échaudé Brühküchel, Brühkuchen.
Éclair Blitzkuchen.
Éclairage Beleuchtung.
Écossaise Schottisch, schottischer Tanz.
Écrevisse Krebs.
effektvoll wirkungsvoll, erfolgreich.
egouttieren abtropfen lassen.
elegant geschmackvoll, fein, vornehm, gefällig, gewählt.
Elevator Fahrstuhl, Aufzug.
embrochieren anspießen, aufspießen.
Émincé (Fleisch-)Schnittchen, Schnittfleisch, geblättertes Fleisch.
Émincé de cerf geblättertes Hirschfleisch.
emincieren blättrig schneiden.
Engagement Aufforderung (zum Tanze); Anstellung, Einstellung.
engagieren (zum Tanze) auffordern, bitten, wählen; anstellen, einstellen, in Dienst nehmen.
engagiert sein versagt sein (beim Tanze).
Entre-côte Rippe, Zwischenrippe, Mittelrippenstück (vom Rind).
Entre-côte grillé geröstete Rindsrippe.
Entrée Mittelgericht, Eingang (nach Rumohr); Eintritt, Einlaß, Eingangsraum; Eintrittsgeld.
Entremets Zwischenschüssel, Zwischengericht, Zwischenspeise.
Épaule Schulter, Blatt.
Épigramme Reimgericht von . . .
Equipage Wagen und Pferde, Geschirr.
Escalier volant Aufzug, Fahrstuhl.
Escalope Rundschnittchen, Schnitzel.
Escargot Weinbergsschnecke.
Escarole Endivie, Bleichsalat.
Espagnole braune Soße (Tunke, Guß, Beiguß).
Essenz Geist, Auszug.
Punschessenz Punschsirup.
Estomac Geflügelbrust.
Estragon Bertram, Dragun.
etablieren, sich sich niederlassen, sich selbständig machen.
Etablissement Anlage, Anwesen, Geschäftshaus, Wirtschaft, Niederlassung, Anstalt.
Etage Stockwerk, Stock, Obergeschoß.
Étagère Glasschrank, (Stufen-)Gestell, Wandbrett.
Étamine Haartuch, Siebtuch, Seihebeutel.
Etikette Auszeichnung, Marke, Aufschrift, Schildchen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Étouffade Schmorfleisch, (braunes) Dämpffleisch.
etouffieren dämpfen, schmoren.
Étuve Wärmschrank.
Étuvée Gedämpftes, Gedünstetes.
exclusive ausschließlich, mit Ausschluß von -, ohne, nicht eingerechnet.
Export Ausfuhr, Versand.
Exportbier Versandbier.
exquisit ausgesucht, vorzüglich, auserlesen.
Extrakonzert außerordentliches, großes Konzert (Musikaufführung).
Extrakt Auszug, Kraftauszug.
Fleisch-Extrakt (eingekochter) Fleischsaft.

façonnieren gestalten, Form geben, zurechtschneiden.
Façonnudeln Formnudeln.
Faisan Fasan.
Faisandeau junger Fasan.
Fanchonnette Rahmtörtchen (mit Zuckerguß).
Faon Hirschkalb.
Farce Fülle, Füllsel.
Farce-Braten Wiegebraten, falscher (polnischer) Hase, Hackbraten.
Farce-Côtelette Wiegschnitzel, Klops, Hackschnitzel.
farcieren füllen.
Farinage Mehlspeise.
Fausse tortue falsche Schildkröten-Suppe, (braune) Kalbskopfsuppe.
Festivität Freudenfest, Festlichkeit, Feier.
Fête Fest, Festlichkeit, Gastmahl, Schmaus.
Feuilleté Blätterteig, kleiner Blätterteig-Kuchen.
Filet Lende, Rückenstück, Geflügelbrust; (längliches) Schnitzel von Fleisch, Fisch usw.
Filet de bœuf Rindslende, Lendenbraten, Mürbebraten, Lummer (Kassel, Münster i. W.), Lummel (Posen), Marbraten (Görlitz), Lungenbraten (Österreich), Schlachtbraten (Stuttgart).
Filet mignon Lendchen (von Kalb, Wild usw.).
Filet sauté geschwungene (geschmorte) Schnitte, Schmorschnitte.
filtrieren durchgießen, seihen, filtern.
financière, à la auf reiche Art, mit reichem Mischgericht.
fines herbes feine Kräuter, Würzkräuter.
Firma Geschäftsname, Schild; Geschäftshaus, Handelshaus, Haus.
Fisolen grüne Bohnen, Schnittbohnen.
Five o'clock tea Fünfuhr-Tee, Nachmittagstee.
Flacon Fläschchen, Riechfläschchen.
Flageolets grüne Bohnenkerne.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

flamande, à la flämisch, auf flämische Art.
flambieren, flammieren absengen.
Flammeri kalter Pudding, Wackelpeter, kalte Mehlspeise.
Flan gefüllte Torte, Rahmtorte, Fladen, Wähe (Schweiz).
Flan à la semoule Grieskuchen.
Flan aux pommes Apfelkuchen.
Fleisch-Extrakt (eingekochter) Fleischsaft.
Flétan Heilbutt, Riesenscholle.
fleurieren, florieren aufgehen (vom Blätterteige).
Fleurons Blätterteigröschen, Blätterschnittchen.
Fleurs d'oranger Pomeranzenblüten.
Flip Warmbier.
Flûtes Blätterteig-Knüppel, Blätterteig-Stangen.
Fogas, Fogasch (ungarischer) Zander.
Foie gras (d'oie) Gänseleber.
Fond Fleischkraft, Fleischsaft, Dämpfsatz; Boden.
Fond d'artichaut Artischockenboden.
Fondant (gefülltes) Zuckerzeltchen, Zuckerwerk.
Fondue Käseauflauf, Rührei mit Käse.
four, au (im Ofen) gebraten, gebacken, geröstet.
Française französischer Reigen, Gruppentanz, Gegentanz.
française, à la französisch, auf französische Art.
frappieren gefrieren lassen, eisen.
frequentieren oft besuchen, viel benutzen.
Frequenz Besuch, Verkehr.
Friandise Feinschmeckerei, Leckerbissen.
Fricadelle Klopfschnitzel, Wiegeschnitzel (Berlin), Fleischklößchen (Heidelberg), Fleischküchlein (Stuttgart).
Fricandeau Keulenstück, Nuß (von Kalb, Wild).
Fricandelle Dämpfschnitte, Klops (Braunschweig).
Fricassée (Weiß-) Eingemachtes (von Huhn, Fisch u. a.), Schnittfleisch, Weiße Schüssel (Braunschweig).
fricassieren einhacken.
frit gebacken.
Friteau de poulet Backhuhn.
Frittata Eierkuchen.
Frittatanudeln Eierkuchen-Nudeln.
Friture Backfett; Schmalzgebäck.
Fromage Käse.
Fromage bavarois bayrischer Rahmsturz.
Fromage d'Italie Schweinsleberkäse.
Fromage de porc (Schweins-) Preßkopf.
Fromage moscovite gestocktes Haselhuhnmus.
Fromage vert grüner Käse, Kräuterkäse.
Fruchtmelange Fruchtgemisch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

frugal einfach, schlicht.
Fruits Früchte.
Fumet Duft, Auszug, Blume (des Weins).
Fumet de gibier Wildgeschmack, Wildauszug.

Gala-Dîner Festmahl, Prunkmahl.
Gala-Tafel Festtafel, Prunktafel.
Galantine Rollpastete, kalte Fleischrolle, Geflügelrolle, Aalwurst usw.
Galerie Empore, Umgang.
Galette Fladen, Flachkuchen.
Galop Galopp, Rutscher.
Garantie Gewähr, Gewährleistung, Bürgschaft.
Garçon Kellner, Aufwärter, Diener, Laufbursche; Junggeselle.
Garçon-Logis Herrenwohnung, Junggesellenwohnung.
Garde-manger Speisegewölbe, Speiseschrank; Speisekämmerer.
Garden-party Gartengesellschaft, Gartenfest.
Garderobe Kleiderablage, Kleiderwarte, Kleiderkammer, Ablegezimmer, Kleiderausgabe, Kleiderraum; Kleidervorrat, Kleidung.
Garderobier Kleiderbewahrer, Kleiderwart, Kleiderausgeber; Gewandmeister.
Garderobière Kleiderausgeberin, Kleiderfrau.
Gardine Vorhang.
garnieren einfassen, umlegen, verzieren, bekränzen.
garniert mit Zutaten, mit Hindernissen.
Garnituren Umlagen, Ausputz, Verzierungen.
Gastronom Feinschmecker, Speisekenner, Kunstkoch.
Gâteau Kuchen.
Gâteau-arbreux Baumkuchen.
Gâteau en étages Turmkuchen.
Gâteau fondant Sandkuchen.
Gâteau Savarin Savarin-Kuchen.
Gaufres Waffeln.
Gélatine Trockengallert.
gélatineux gallertartig.
Gelée Gallert(e), Sulz, Gallerich (Schweiz).
Gelée aux violettes Veilchen-Sulz.
Gelée d'aspic Fleisch-, Fischsulz, Gallert.
Gelée (en) rubanée gestreifte Sulz.
Gelée fouettée geschlagene Sulz.
Gelée marbrée Marmel-, gemarmelte Sulz.
gelieren (in Kälte) erstarren, sulzen.
genévoise, à la genferisch, auf Genfer Art.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Gelinotte Haselhuhn.
Genièvre Wacholderbranntwein, Wacholder.
génoise, à la genuesisch, auf genuesische Art.
Gibier Wild, Wildbret.
Gigot Keule, Schlegel, Stoß.
Gigot de mouton Hammelkeule.
Gin Wacholderbranntwein, Wacholder.
Ginger-beer Ingwerbier.
Glace Gefrorenes, Eis.
Glace, Glasur Fleischglanz, Zuckerguß, Glanz.
Glace à la neige Eischaum-Zuckerguß.
Glace au four gebackenes Eis.
Glace fondante Zuckerschmelz.
Glace moulée Formeis, Gefrorenes in Formen.
Glace royale gerührter Zuckerguß.
glacieren überglasen, Glanz geben, überglänzen.
Glanis Wels.
godard, à la auf Feinschmecker Art.
Godiveau Kalbfleischfülle (mit Rindsmark).
Gourmand Feinschmecker, Leckermaul.
Gourmandise Leckerei, Leckerbissen.
Gradin Stufenbau, stufenförmiger Aufbau, Aufsatz.
Grahambrot Schrotbrot.
Gramolata Frucht-Eistrank.
Granito Frucht-Eistrank, Halbgefrorenes.
gratin, au mit Kruste, bekrustet, überkrustet.
gratinieren überkrusten, ankrusten, überbacken.
gratis unentgeltlich, kostenfrei, umsonst.
Grenadin Spickschnitte, gespickte (Fleisch-, Fisch-) Schnitte.
Grenouille Froschkeule.
Grenouille frite gebackene Froschkeule.
Griblette Fleischklößchen, Wiegeschnitzel, gespickte Röstschnitte.
Grill Bratrost.
Grillade Rostschnitte.
Grillage d'amandes geröstete Mandeln.
Grillardin, Grillier Rost-Bratmeister.
grillieren auf dem Rost braten, rösten.
Grillroom Frühstücks-Stube.
Grives en caisses Krammetsvögel im Kästchen, im Neste.
Grosse pièce Großstück, großes Voressen, Hauptschüssel.
Grondin Knurrhahn, Seehahn.
Guirlande Laubgewinde, Blumengewinde, Gewinde, Blumengehänge, Ranke.
Gulyas, Gulasch (ungarisch) Pfefferfleisch, Paprikafleisch, Gulasch.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

habillieren ausschlachten, ausnehmen, zurichten.
Haché Gehacktes, Hackfleisch, Hacksel (Thüringen).
Haché-Croquettes Hackfleisch-Krusteln.
Haché von Lunge Lungenmus.
Hachékrapfen Wickelkrapfen.
hachieren fein hacken, wiegen.
Hachis siehe **Haché.**
Half-and-half halb und halb (Ale und Porter).
Ham and eggs Schinken mit Eiern.
Hammelsteak Hammelschnitzel.
Haricots Bohnen.
Haricots de mouton brauneingemachtes Schöpsenfleisch mit Rüben.
Haricots flageolets grüne Bohnenkerne.
Haricots panachés gestreifte Bohnen, gemischte Bohnen.
Haricots princesses Zwergböhnchen, Prinzeßbohnen.
Haricots verts grüne Bohnen.
Hâtelet (Attelet) Zierspießchen, Silberspießchen, Bratspießchen.
Hâtelettes Rostschnittchen.
Hâtereau (Attereau) Krustelspießchen; Rostschnitte.
Haut-goût Wildgeruch, Wildgeschmack, starker Geschmack.
Helianthus Sonnlinge.
hermetisch luftdicht.
hollandaise, à la holländisch, auf holländische Art.
Homard Hummer.
Hors-d'œuvre Eingangsgericht, Nebengericht, Vorspeise.
Hors-d'œuvre à la diplomate gemischte Vorspeise.
Hotch-potch Würzfleisch mit Gemüse.
Hôtel Gasthof, Gasthaus (ersten, zweiten ... Rangs), Hof.
Hôtel de Russie Russischer Hof.
Hôtel garni Gastwohnung, Fremdenheim.
Hôtelier Gasthofsbesitzer, Gastwirt.
Huile Öl; **à l'huile** in Öl.
Huile-vierge Jungfernöl.
Huilier Ölständer, Essig und Öl, Würzständer.
Huîtres Austern.
humoristisch launig, heiter.
Hure de sanglier } gefüllter (Wild-) Schweinskopf.
Hure en galantine }

Ice-cream Rahm-Gefrorenes.
Illumination Festbeleuchtung.
illuminieren festlich beleuchten.
Illustriertes Brötchen Leckerbrötchen, Ausstattungs-Brötchen, Schmuckbrötchen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

impériale, à l' kaiserlich, auf kaiserliche Art.
Import Einfuhr.
Importen ausländische Zigarren, überseeische Zigarren.
importiert eingeführt, ausländisch, überseeisch.
inclusive einschließlich, eingerechnet, mit Einschluß, mit -.
Indian Truthahn, Puter.
Ingredienzien Zutaten, Bestandteile.
Inserat (Zeitungs-) Anzeige, Ankündigung, Veröffentlichung.
inserieren anzeigen, bekanntmachen, einrücken.
Insertionsgebühren Druckkosten, Einrückungsgebühren.
intelligent klug, verständig, geschickt, anstellig.
Irish stew Irisch-Hammelfleisch.

Jacobin Eierstand, Eierstich.
Jalousie Wettervorhang, Rolladen, Stelladen, Zugladen.
Jam (engl.) Fruchtmus, Quitten-Apfelsinenmus.
Jambon Schinken.
Jambon cru roher Schinken.
Jambon cuit gekochter Schinken.
Jambon fumé geräucherter Schinken.
Jambonneau kleiner Schinken.
Jardinière Blumenschale.
jardinière, à la mit Gemüse (= Umkränzung).
jour fixe Empfangstag, Empfangsabend, offenes Haus.
julienne, à la mit Gemüsefäden.
julienne, en in Streifen (Fäden) geschnitten.
Jus Saft, Fleischsaft, Bratenbrühe.

Kabarett Teebrett, Kaffeebrett, Fächerschüssel; Singspielhalle, Überbrettl.
Kabinett Gemach, Nebenzimmer.
Kalbskopf en tortue Kalbskopf nach Schildkrötenart; — **à la vinaigrette** in Essigbrühe.
Kalbssteak Kalbsstück, Saftschnitzel.
Kandelaber Standleuchter, Armleuchter, Lichtständer.
kandieren überzuckern.
Kantine Schenke, Wirtschaft (für Soldaten usw.); Flaschenbehälter.
Karaffe Flasche, Fläschchen.
Karbon(n)ade Rückenstück, Nierenstück.
Karotten Goldrübchen, Mohrrübchen, Zwergmöhren.
Karri indisches Würzfleisch (vgl. Curry).
Kefir, Kefyr Milchwein.
klarifizieren klären.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Klosett Spül-Abort, Abtritt, Bedürfnisanstalt, Für Männer, Für Frauen, Austritt, Hier.
Knallbonbon Knallplätzchen, Knallboltchen (Norddeutschland), Knallschote (Münster).
Kolonnade Säulengang, Laubengang, Lauben, Halle, Wandelbahn (Österr.).
Komfort Behaglichkeit, Bequemlichkeit, Wohnlichkeit, behagliche Einrichtung.
komfortabel behaglich, anheimelnd, bequem, wohnlich.
Kommers Festkneipe, Festtrunk, (studentisches) Gelage, Männertrunk.
Kommissionär Fremdendiener, Lohndiener.
komplett vollständig, vollzählig.
Kompott Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dünstobst, Schmorobst, Beisatz (nordösil. Deutschland).
kondensierte Milch eingedampfte Milch.
Kondition Stellung, Dienstverhältnis, Dienst.
Konditor Zuckerbäcker, Feinbäcker, Schweizerbäcker, Küchler.
Konditorei Zuckerbäckerei, Feinbäckerei.
Konfekt Zuckerwerk, Zuckergebäck, Feingebäck, Naschwerk, Zuckerwaren.
Konfitüren Zuckerfrüchte, Süßigkeiten.
Konserve Büchsenfleisch, -gemüse, -obst, Dauerspeise.
konservieren haltbar machen, gut erhalten, frisch erhalten.
Konsum Verbrauch, Bedarf, Absatz.
Kontor Geschäftszimmer, Schreibstube, Geschäftsstelle, Buchhalterei, Kanzlei.
Korridor Flur, Gang, Flurgang, Vorsaal.
Kostümball Trachtenball, Mummenschanz.
Kotelett Rippchen, Rippenschnitte (Kalbsrippchen, Schweinsrippchen usw.), Kotelett.
Kredenz Anrichte, Anrichtetisch, Speiseschrein.
kulinarisch die Kochkunst betreffend.
  kulinarische Frage Küchenfrage.
  kulinarische Genüsse Tafelfreuden, Gaumengenüsse.
Kumys Steppenmilch, Milchwein.

Lagopède Schneehuhn.
Lambrequin Behang, Simsbehang, Fensterbehang, Bogenbehang, Quervorhang.
Lammsteak Lammsschnitzel.
Lamprete Neunauge, Bricke.
Lanciers höfischer Reigen, Hofreigen, Lanzenreiter.
Lapereau junges Kaninchen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Lapin Kaninchen.
Lasagna, Lasagnes Bandnudeln.
Latus Seitenbetrag, Seite.
Lèchefrite Bratspießpfanne, Tropfpfanne (für Spießbrater).
legieren binden, abziehen.
Légume Gemüse.
Légumes mêlés gemischtes Gemüse, Mischgemüse.
Légumier Gemüsekoch.
Leguminose Hülsenfruchtmehl.
Levraut junger Hase.
Liaison Verbindung, Bindemittel, Bindung.
lié abgezogen, gebunden.
Lièvre Hase.
Râble de lièvre Hasen-Rückenstück.
Lift Fahrstuhl, Aufzug.
Liftman Aufzugdiener, Fahrstuhldiener.
Limonade Limonade, Fruchttrank, Saftwasser, Himbeer-, Zitronenwasser, Zitronentrank.
Limonade gazeuse Himbeer-(Zitronen-)Brausewasser, Schaumwasser.
Liqueur Likör, Feinschnaps, Feinbranntwein.
Lobster Hummer.
Lobster-Essenz Hummersaft, Hummerauszug.
Logis Wohnung, Behausung, Zimmer, Zimmermiete.
Lokal Wirtschaft, Zimmer, Gelaß, Raum.
Vereinslokal Vereinsstelle, -zimmer, -saal, -räume; Vereinshaus.
Lokalitäten Räumlichkeiten, Räume.
Longe de veau Kalbsnierenbraten.
Lotte Aalraupe, Quappe.
Lunch, Luncheon warmes Frühstück, Mittagsfrühstück, Gabelfrühstück.
Lunch-room Frühstücksraum, Frühstücksstube.
lyonnaise, à la auf Lyonner Art.

Maccaroni Röhrnudeln, italienische Nudeln, Hohlnudeln.
Macédoine Mischgemüse, gemischte Gemüse, Mischfrüchte.
macerieren einweichen, beizen, einwässern, auswässern.
Macis Muskatblüte, Muskatblume.
Macisnüsse Muskatnüsse.
maigre mager; **Potage maigre** Fastensuppe.
Maître-Butter Petersilien-Butter.
Maître-d'hôtel Haushofmeister, Oberkellner.
Maïzéna Maismehl, Maisauszug.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Manager Leiter, Vorstand, Vorsteher.
Manchette Papierkrause, Manschette.
Mandarine Zwerg-Apfelsine.
Maquereau Makrele.
Marcassin Frischling, junges Wildschwein.
Margarine Kunstbutter.
Marinade Beize, Würzbrühe.
marinière, à la auf Seemanns Art.
marinieren einlegen, einsäuern, beizen, mürbe machen, würzen.
marinierter Hering eingelegter Hering (Katerhering).
Marmelade Fruchtmus.
Marmite Fleischtopf.
Marqueur Kellner, Kaffeekellner (Wien), Zahlkellner.
Marquise Sonnenvorhang, Leinendach, Zeltdach, Sonnendach; Sommerbau, Sommerhaus.
Marzipan Mandelzuckerbrot, Markusbrot, Marzipan.
maskieren vermummen, verkleiden; überziehen, überkleiden, (über-) decken.
Matelote Matrosengericht, Fisch-Allerlei.
Matinée Morgenunterhaltung, Vormittags-(Mittags-)aufführung, -theater, -musik.
Matjeshering Jungfernhering, Junghering.
Mauviette Lerche.
Mayonnaise Mayonner Soße.
Hummermayonnaise auch Hummersalat.
Mazurka Masurisch, masurischer Tanz.
Meat-pie Fleischpastete.
Mélange Gemisch; Milchkaffee.
Mélange-Eis gemischtes Eis, Mischeis.
melangieren, melieren mischen, vermischen, mengen.
Ménage Ölständer, Würzständer, Essig mit Öl; Einsatzschüsseln, Schüsselkorb.
Ménage-Train Feldküche.
Mendiant Studentenfutter (Knackmandeln, Traubenrosinen und Feigen).
Menu Tafelkarte, Tischkarte, Speisenfolge, Speisezettel, Tafelordnung, Küchenzettel, Tischzettel, Speisen, Mittagskarte.
Meringue Meringel, Schaumzucker, Eischaum-Nocke.
Meringue à la crème Meringel mit Schlagsahne.
Tourte de meringue spanische Windtorte, Eischaumtorte.
Merlan Weißling, Wittling.
Merluche Stockfisch.
meunière, à la auf Müllerin Art.
mijotieren langsam kochen, schwach kochen.
milanaise, à la mailändisch, auf Mailänder Art.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mille-feuilles Blättergebackenes, Blätterteig.
Tourte mille-feuilles (Tausend-) Blättertorte, Blätterteigkuchen.
Mince-meat Hackfleisch, Fleischgehäck.
Mince-pie Hackfleisch-Pastete.
Mirabelle Wachspflaume.
Mirepoix Fleischwürze, Soßenwürze, trockene Beize.
Mirliton Haselnuß-, (Mandel-) törtchen.
Miroton Rindfleisch mit Zwiebeln.
en miroton kranzförmig, im Kranze angerichtet.
mitonnieren einkochen, verkochen.
Mixed drinks gemischte (amerikanische) Getränke, Schnäpse, Mischgetränke.
Mixed pickles gemischte Essigfrüchte, englische Essigfrüchte, scharfes Allerlei.
Mixed spice gemischtes Gewürz.
Mock-turtle soup Kalbskopfsuppe, falsche Schildkrötensuppe.
modellieren formen, abformen, nachbilden.
modern neu, neuzeitlich, modisch, zeitgemäß, in neuestem Geschmacke.
Moelle Mark, Knochenmark.
Moelle de bœuf Rindermark.
Mondamin (entöltes) Maismehl, Maisstärke.
Morceau de résistance Hauptgericht, Großstück.
mortificieren mürbe werden; **mortificiert** altschlachten, altgeschlachtet, abgehangen.
Moscovite gefrorene Sulz.
moscovite, à la moskowitisch, auf Moskowiter Art.
Mouette Möve; **Oeufs de mouette** Möveneier.
Mouillette Arme Ritter.
Moules Miesmuscheln, Pfahlmuscheln.
Mousse, Mousseline Schaum-Eis, Schaum-Gefrorenes, Schaumspeise.
Mousse de gelinottes Schaumspeise von Haselhühnern.
Mousseron Knoblauchpilz, Blätterpilz, Moosschwamm.
Mousseux Schaumwein.
moussieren schäumen, brausen.
Moutarde Senf, Mostrich.
Moutardier Senfbüchse, Mostrichbüchse.
Mouton, Mutton Hammel.
Mutton-chop Hammelrippchen (-kotelett).
Mutton-pie Hammelfleisch-Pastete.

napolitaine, à la auf Neapler Art.
nappieren überdecken, überziehen (mit Saft oder Sulz), übersulzen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Natives englische Austern.
naturel frisch (z. B. Hummer); einfach (z. B. Eierkuchen), **Schnitzel naturel** Saftschnitzel.
Navarin Hammelfleisch mit Rüben.
Nectarine glatte (nackte) Pfirsich, Honigpfirsich.
Negus (Würz=) Glühwein.
Neroli Orangenblüten=Öl.
Nivernaise Rüben=Mischgericht.
Nivette Sammetpfirsich.
Nonnette Nonnen=Brötchen.
normande, à la normännisch, auf normännische Art.
Note (Nota) Rechnung, Berechnung.
Nougat Mandelkruste.

Oatmeal Hafermehl, Hafergrütze.
obstacles, aux mit Hindernissen, z. B. **Beefsteak aux —.**
Oeufs à la coque weiche Eier, Eier in Schale.
Oeufs à la neige Schneeeier.
Oeufs au miroir Spiegeleier, Setzeier.
Oeufs brouillés Rühreier.
Oeufs de vanneau Kiebitz=Eier.
Oeufs farcis gefüllte Eier.
Oeufs frits gebackene Eier.
Oeufs mollets weiche Eier.
Oeufs moulés Spiegeleier, Setzeier.
Oeufs pochés verlorene Eier.
Oeufs sur le plat Spiegeleier, Eier auf Butter, Ochsenaugen, Schüsseleier.
offerieren anbieten.
Offerte Anerbieten, Angebot.
Office Geschäftszimmer, Geschäftsstelle, Geschirrkammer, Dienerstube.
Oie Gans.
Oie en gelée Gänseweißsauer.
Oie sauvage Wildgans, Graugans.
Ökonom Verwalter, Hausverwalter, Haushalter, Wirtschaftsverwalter, Speisewirt.
Ombre Äsche.
Ombre bleu Renke, Blaufelchen, Bläuling, Rheinauge.
Ombre de mer Umbersisch, Schattenfisch.
Omelette naturelle, au naturel Eierkuchen, Pfannkuchen (Süddeutschland).
Omelette aux confitures Eierkuchen mit Eingemachtem, mit Fruchtfüllung, Fruchteierkuchen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Omelette aux fines herbes Eierkuchen mit feinen Kräutern.
Omelette soufflée Eierkuchen-Auflauf, Eierauflauf, Auflauf.
Omnibus Gasthofswagen, Hauswagen, Stellwagen.
opulent reich, ansehnlich, glänzend, prächtig.
Orangeade Apfelsinenwasser.
Orchester Musik, die Musiker; Musikraum, Musikbühne.
Orgeat Mandelmilch.
orientale, à l' morgenländisch, auf morgenländische Art.
Original Pilsner echt Pilsner Bier.
Ortolan Fettammer.
Osteria (ital.) Gasthof, Schenke.
Oublies Hohlhippen, Hippen.
Outarde Trappe.
Ox-tail soup Ochsenschwanzsuppe, Ochsenschweissuppe, Ochsenschleppsuppe (Österr.).
Ox-tail-Ragoût gewürzter Ochsenschweif.

Page Laufbursche, Türöffner.
Pailles au fromage oder **au parmesan** Käsestangen, Käsestroh.
Pain Fruchtbrot, Fleischbrot, Fleischkäse.
Pain bis Schwarzbrot.
Pain blanc Weißbrot, Semmel.
Pain de coings Quittenbrot.
Pain d'épice Lebkuchen, Pfefferkuchen.
Pain noir Schwarzbrot.
Pale ale helles Ale (englisches Bier).
panaché buntstreifig, buntfarbig.
Bavaroise panachée gestreifte Rahmsulz.
Panade Semmelbrei, Weißbrotbrei, Semmelkoch (süddeutsch).
Panadensuppe (verkochte) Weißbrotsuppe, Semmelsuppe, Brotmüschen.
panieren einkrusten, einbröseln.
panierte Schnitzel Krustenschnitzel, Bröselschnitzel, Wiener Schnitzel.
Paniermehl Semmelbrösel, Weck(en)mehl (Süddeutschl.).
Pannequet, Pannekoek (holländ.) (dünner) Eierkuchen, Eierfladen, Eierplinse, Pfannkuchen.
Pannequets soufflés Eierplinsen-Auflauf.
Pantry Speisekammer, Speiseschrank.
Papillotte Papierkrause, Papierhülle; **en** — in Papierhülle.
Paprika Ungarpfeffer, roter Pfeffer, Paprika.
Parfait Halbgefrornes; Feinbranntwein.
Parforce-Kohl Schmorkohl.
parieren zurecht schneiden, zuschneiden.
Parkett, Parquet getäfelter Fußboden, Täfelboden, Riemenboden.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Parterre Erdgeschoß, zu ebener Erde; ebenerdig.
Parures Abgänge, Abputz, Abschnitte.
Pas de quatre Schnittertanz.
Passagier Reisender, Fahrgast.
Passepartout Freipaß, Durchgangskarte, Freikarte, Dauerkarte; Hauptschlüssel.
passieren durchseihen, durchreiben, durchschlagen, abschwitzen, einrösten.
Passierstuhl (-tuch) Seihgestell, Seihtuch, Haartuch.
Pastille Zeltchen, Plätzchen.
Pâté Pastete.
  Pâté chaud warme Pastete.
  Pâté de foie gras Gänseleberpastete.
  Pâté de grives Krammetsvögel-Pastete.
  Pâté froid kalte Pastete.
Pâte Teig; Paste, Fruchtpaste, getrocknetes Fruchtmus.
  Pâte à chou Brandteig.
  Pâte à frire Backteig, Backklare.
  Pâte à levure Hefenteig.
  Pâte brisée Mürbeteig, Bröselteig.
  Pâte d'abricots Aprikosenpaste.
  Pâte de coings Quittenpaste.
  Pâte d'Italie Formnudeln.
  Pâte d'office harter Zuckerteig.
  Pâte sableuse Sandmasse, Sandteig.
Pâtisserie kleines Backwerk, Gebäck, Pastetenbäckerei.
Pâtissier Pastetenbäcker, Backmeister.
Paupiettes Röllchen, gefüllte Fleischröllchen.
Pavesen Schildkuchen.
Pavillon Lust-, Garten-Haus, Sommerhäuschen.
  Konzert-Pavillon Musikhalle.
Pêche Pfirsich.
Pension Fremdenheim, Verpflegung, Kost und Wohnung; Pflegegeld; Ruhegeld, Ruhegehalt, Jahrgeld.
Pensionär Kostgänger, Kostschüler, Pflegling, Haus-Zögling.
per acquit empfangen, Betrag erhalten, beglichen.
  per comptant bar, in Barzahlung.
  per Dutzend für das Dutzend, das Dutzend.
  per sofort sofort, zu sofortigem Antritte.
Perche Barsch.
  Perche de mer Seebarsch.
  Perche dorée Goldbarsch, Kaulbarsch.
Perdreau junges Rebhuhn, Feldhuhn.
  Perdreau rouge junges Rothuhn.
Perdrix Rebhuhn, Feldhuhn.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Perdrix de neige Schneehuhn.
Perdrix rouge Rothuhn, rotes Rebhuhn.
perfekt fertig, vollkommen, tüchtig.
Périgord, Périgueux, à la mit Trüffeln.
Petit-lard Brustspeck.
Petit-salé Pökelfleisch.
Petits choux Hohlküchel, Windbeutel, Brandteig-Krapfen.
Petits fours Teegebäck, Backwerk.
Piccolo Kellnerlehrling, Bursche, Kellnerjunge.
Pickles Essigfrüchte, Essiggemüse.
Pièce Raum, Zimmer, Stück.
Pièce de résistance Hauptgericht, Grundlage, Großstück, Hauptschüssel.
Pièce montée Tafelaufsatz von Gebackenem.
piémontaise, à la piemontesisch, auf piemontesische Art.
Pigeon Taube.
Pigeonneau junge Taube.
Pigeon-pie Taubenpastete.
Pigeon sauvage Wildtaube.
pikant beißend, scharf, gewürzt; prickelnd, anregend.
Pilau, Pilaw türkischer Reis (mit Hammelfleisch).
Piment Nelkenpfeffer, Neuwürze, englisches Gewürz.
Pintade Perlhuhn.
piquer spicken.
Pissoir Bedürfnisanstalt, Pißanstalt. Hier! Für Herren, Abstand (Ludwigsburg).
Plafond Schüsselblech, Schüsselpfanne, Randblech.
Plat à rôti Bratenschüssel.
Plat de ménage Ölständer, Würzständer, Essig und Öl.
Plat du jour Stammgericht, Stammfrühstück, Stammabendbrot, Stamm, Tagesschüssel, Tagesplatte.
Plateau Tafelaufsatz (von Metall, Glas usw.), Auftragbrett.
Plie Scholle, Goldbutt.
Plombière (Rahm-)Schaum-Gefrorenes, Halbgefrorenes.
Plum-cake Rosinenkuchen.
Plumb-cake Bleikuchen.
Plum-pudding englischer Rosinenkloß, Rosinenpudding.
pochieren stocken lassen, steif machen.
pochierte Eier verlorene Eier.
Podium Tritt, Bühne, erhöhter Fußboden.
Poêlon Zuckerpfanne.
Pointes d'asperges Spargelköpfe, Spargelspitzen.
Poire Birne.
Pois Erbse.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Pois verts, Petits pois verts Pflückerbsen, Schoten(kerne), Brockelerbsen.
Poisson Fisch.
Poissonier Fischkoch.
Poitrine Brust; **-de bœuf** Rinderbrust.
Poivrade Pfeffersoße, Pfefferbrühe.
Polonaise Eröffnungstanz, Begrüßungsreigen, Rundgang, Aufzug, Begrüßungszug.
Pommes (de terre) à la maître d'hôtel Petersilienkartoffeln.
Pommes (de terre) bouillies Salzkartoffeln, Brühkartoffeln.
Pommes (de terre) frites gebackene Kartoffeln, Backkartoffeln, Strohkartoffeln (Münster).
Pommes (de terre) sautées Schmorkartoffeln, Bratkartoffeln, in Butter geschwenkte Kartoffeln, Schwingkartoffeln.
Pommes (de terre) soufflées aufgelaufene (aufgegangene) Kartoffelscheiben.
Pommes en surtout Äpfel in Blätterteig, im Schlafrock.
Ponche à la glace gefrorener Punsch, Eispunsch.
Ponche à la romaine römischer Eispunsch.
Ponche à l'impériale Kaiser-Punsch.
Ponche au lait Milchpunsch.
Ponche royal Königs-Punsch.
Porc Schwein.
Porree Lauch.
Portier Pförtner, Türhüter, Torwart, Hausmeister, Hauswart, Beschließer.
Portière Türvorhang.
Portion Gericht, Teller.
Portion Suppe einmal Suppe, Teller Suppe.
Portion Tee Kanne Tee.
portugaise, à la portugiesisch, auf portugiesische Art.
Potage Suppe; (mißbräuchlich:) Allerlei, Mischgemüse.
Potage à la chasseur Jägersuppe.
Potage (à la) crème Schleimsuppe.
Potage à la duchesse Herzogin-Suppe.
Potage à la reine Hühner-, Königinsuppe.
Potage à l'impériale Kaisersuppe.
Potage aux fines herbes Kräutersuppe.
Potage bisque Krattsuppe.
Potage bisque d'écrevisses Krebssuppe.
Potage brunoise Herbstsuppe.
Potage chiffonade (aux herbes) Kräutersuppe, Sauerampfersuppe (Süddeutschland).
Potage clair klare Suppe.
Potage crécy Möhrensuppe.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Potage crème d'avoine Haferschleimsuppe.
Potage crème de blé vert Grünkernsuppe.
Potage crème d'orge Gersten (Graupen=) schleimsuppe.
Potage de choucroute Sauerkohlsuppe.
Potage de homard Hummersuppe.
Potage de pain bis Schwarzbrotsuppe.
Potage fausse tortue falsche Schildkrötensuppe, Kalbskopf=suppe.
Potage julienne Gemüsesuppe.
Potage lié gebundene (abgezogene) Suppe.
Potage maigre Fastensuppe.
Potage panade (Weiß=) Brotsuppe, Semmelsuppe, Brotmüschen.
Potage Parmentier Kartoffelsuppe.
Potage (à la) printanière Frühlingssuppe.
Potage (à la) purée durchgestrichene Suppe, Mussuppe.
Potage purée de perdreaux durchgestrichene Rebhühnersuppe.
Potage tortue (à l'anglaise), Real turtle-soup (echte) Schild=krötensuppe.
Potage à la (en) tortue, Mock-turtle-soup falsche Schildkröten=suppe, Kalbskopfsuppe.
Potager, Potagier Suppenkoch.
Pot au feu französische Gemüsesuppe.
Poudre-Zucker Staubzucker, Mehlzucker.
Poularde Kapphuhn, Masthuhn, Metzer Huhn.
Poulet Hähnchen.
Poulet de Hambourg Hamburger Huhn, Kücken.
Poulette Hühnchen, junges Huhn.
poulette, à la weiß eingemacht, mit Eier= oder Buttersoße.
Poulpeton Fleischklößchen.
Poupiettes Röllchen, gefüllte Fleischröllchen.
Poupiettes de filets de sole gerollte Seezungen=Schnitten.
Poussin Kücken, Küchlein.
pralinieren in Zucker rösten.
Chocolat-praliné gefüllte Schokoladenzeltchen, =plätzchen, =küchel.
Prämie Geschenk, Preis, Auszeichnung, Ehrengabe.
Prämienkegeln Preiskegeln.
Versicherungsprämie Versicherungsgebühr.
prämiiert preisgekrönt, ausgezeichnet bei- (mit-).
präparieren vorbereiten, zubereiten, zurichten, herrichten.
Präsent Gabe, Geschenk.
präsentieren darbieten, herumreichen, anbieten.
Präsentierbrett Kaffeebrett, Teebrett, Auftragbrett.
Pré-salé Hammelfleisch.
Primeurs Frühobst, Frühgemüse, Erstlingsobst, Erstlinge.
Profiterole gefülltes Brötchen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Programm Ordnung, Vortragsordnung, Vorträge, Tanzordnung, Tänze; Festordnung, Spielordnung, Spielfolge, Zettel.
prompt rasch, flink, pünktlich, aufmerksam, unverzüglich.
provençale, à la provenzalisch, auf provenzalische Art.
Proviant Mundvorrat, Zehrung, Verpflegung, Lebensmittel.
Prunelle Preßpflaume.
Purée Mus, Brei, Mauke (Lausitz).
Kartoffel-Purée Kartoffelmus, =brei, Quetschkartoffeln (Köln).

Quadrille Viererreigen, Vierpaartanz.
Quadrille à la cour höfischer Reigen, Hofreigen.
Quaker-oats Hafermehl, Hafergrütze.
Qualität Güte, Beschaffenheit, Eigenschaft.
Prima Qualität erster Güte, erster Wahl, ersten Ranges.
Qualitätszigarren hochfeine Zigarren, Feinschmecker=, Kenner=Zigarren.
Quantität Menge, Zahl, Größe.
Quartier Wohnung, Herberge, Unterkunft, Unterkommen.
Quartier d'agneau Lamm=Viertel.
Quartier d'agneau à la Salvandy Lamm=Viertel mit gefülltem [Kohl.
Quartier d'artichauts Artischocken=Viertel.
Quatre-épices gemischtes Gewürz.
Quatre-mendiants gemischter Nachtisch, Nachtischfrüchte, Studenten=[futter.
Quenelle Knödel, Klößchen, Nocke, Knöpfe (Schwaben).
Quenelles à la Dauphin Kronprinz=Nocken.
Quenelles de foie Leber=Nocken.
Quenelles de volaille Geflügel= (Hühner=) Nocken.
Queue Billardstock, Stoßstock, Spielstock; Schweif, Schwanz.
Queue de bœuf Ochsenschweif, Ochsenschwanz, Ortel (südd.), Schlepp (österr.).
Queues d'écrevisses Krebsschwänzchen.
Queues de mouton Hammelschwänze.
Queues de mouton braisées gedämpfte Hammelschwänze.
Queues de veau Kalbsschwänze.
Queues de veau frites gebackene Kalbsschwänze.

Rabatt (Preis=) Nachlaß, Ermäßigung, Abzug.
Radfahrer-Station Radfahrerstand, =Standort, =Halt.
Raffinade Feinzucker.
rafraichieren abschrecken, abkühlen.
Ragoût Würzfleisch, Mischgericht; Eingemachtes (Baden, Österr.), Einmachfleisch (Süddeutschl.), Beiessen (Hessen), Braune Schüssel (Braunschweig).

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Ragoût fin en coquilles feines Würzfleisch (Mischgericht) in Muscheln.
Ragoût (à la) financière reiches Mischgericht.
Ragoût (à la) macédoine Mischgemüse, Mischfrüchte.
Ragoût (à la) matelote Seemanns-Mischgericht.
Ragoût (à la) Toulouse Toulouser Mischgericht.
Raie Rochen, Stachelrochen.
Raifort Rettig, Meerrettig.
Ramequins Käsekrapfen, Käsetörtchen.
rapieren abreiben, abschaben, ausschaben.
Râpure Abfälle, Abgeriebenes, Abgeschabtes.
rasieren abschälen, häuten (der Fische).
Ravigotesauce scharfe (saure) Kräutersoße, -tunke, -guß, -beiguß.
Raviolen gefüllte Nudelfleckel; Mundtäschchen, Maultaschen (Straßburg, Stuttgart), Schlickkrapfen.
Real turtle-soup echte Schildkrötensuppe.
Réchaud Kohlenbecken, Wärmpfanne, Schüsselwärmer, Tellerwärmer.
rechauffieren aufwärmen, wiedererwärmen.
Réchauffoir Wärmofen, Warmhalter.
reducieren einkochen.
reell zuverlässig, ehrlich, redlich, preiswürdig.
Reflektant Kauflustiger, Bewerber, Liebhaber, Abnehmer.
regalieren bewirten, auftischen.
régence, à la auf Regentschafts-Art.
Reglement Ordnung, Verfügung, Vorschrift.
reine, à la auf Königin-Art.
Reine-Claude Edelpflaume, Königspflaume, grüne Pflaume.
Reklame Anpreisung, Kundenwerbung, Geschäftsempfehlung, Marktschreierei.
Relevé Voressen, Ersatzschüssel.
Remouladensauce Kräutersoße, -tunke, -guß.
Rémoulade verte grüne Kräutersoße.
Rendez-vous der fashionablen Welt Stelldichein, Sammelpunkt, Treffpunkt der feinen Welt.
Renne Renntier.
Renommée Ruf, Namen, Verühmtheit, Ansehen.
renommiert namhaft, anerkannt, bewährt.
renoviert erneuert, neu vorgerichtet.
rentabel einträglich, gewinnbringend, lohnend, ergiebig.
Reparatur Ausbesserung, Instandsetzung, Erneuerung, Wiederherstellung.
repariert ausgebessert, instandgesetzt, wieder vorgerichtet, erneuert.
Repräsentant Vertreter, Stellvertreter, Abgeordneter.
repräsentieren vertreten, darstellen, vorstellen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

reserviert belegt, bestellt, vorbehalten, zurückbehalten, zurückgelegt, Stammtisch!

Réservoir Behälter, Sammelbecken, Becken, Behältnis.

Restaurant, Restauration Schenke, Schankhalle, Gastwirtschaft*), Schankwirtschaft, Bierstube(n), Weinstube(n), Trinkstube(n), Einkehrhaus, Wirtshaus, Krug, Speisehaus, Erfrischungshaus, Erfrischungen, Bierhaus, Bierkeller.

Restaurateur Wirt, Schankwirt, Gastwirt, Speisen-Ausgeber.

Restaurations-Lokalitäten Bewirtungsräume, Schankräume, Erfrischungsräume.

Retirade Abtritt, Abort, Bedürfnisanstalt, Für Männer, Für Frauen, Austritt, Hier!

retour zurück.

Réunion Abendunterhaltung, Gesellschaftsabend, Gesellschaft, Vereinigung, Verein.

Rezept Vorschrift, Anweisung (zur Herstellung von -).

Ris de veau Kalbsmilch, Kalbsbriesen, Bröschen.

Ris de veau à la Villeroi Kalbsmilch nach Villeroi.

Ris de veau frits gebackene Kalbsmilch.

Ris de veau piqués gespickte Kalbsmilch.

Risotto, Risot italienischer Reis, Käse-Reis.

rissoler scharf braten, braun braten.

Rissolen gebackene Mundtäschchen, Krapfen.

Rissoletten gefüllte Röstbrotschnitten.

Riz Reis; **- au lait** Milchreis.

roast rösten, braten.

Roastbeef Rostbraten, englischer Rinderbraten.

Rocambole Rockenbolle, Schlangenknoblauch, Graslauch, Roggenzwiebel.

Rocks Zuckersteinchen, Zuckerplätzchen, Fruchtplätzchen.

Rognons Nieren, Nierchen.

Rognons de cochon Schweins-Nierchen.

Rognons de coq Hahn-Nierchen.

Rognons de mouton Hammel-Nierchen.

Rognons de veau Kalbs-Nieren.

Romaine römischer Bindsalat; **-, à la** römisch, auf römische Art.

Rosette Röschen, **Papier-** Papierröschen.

Rôt, Rôti Braten.

---

*) In Preußen darf allerdings nach einer Entscheidung des Ober-Verwaltungsgerichts v. J. 1894 Gastwirtschaft nur im Sinne einer »Wirtschaft mit Fremdenbeherbergung«, also für Gasthof, Hôtel gebraucht werden. Vgl. Zeitschrift des A. D. Sprachvereins 1894, Spalte 37 f.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Rôtie Röstbrot (mit Sardellen usw.).
Rôtisseur Bratkoch, Bratmeister.
Rouget Rotbarbe, Rotbart.
Rouladen Röllchen von -, Rollfleisch.
Schinken-Roulade Schinkenröllchen, Schinkenrolle.
routiniert gewandt, geübt, geschäftskundig.
Roux blanc weiße Mehlschwitze.
Rux brun braune Mehlschwitze.
Rumpsteak Rumpfstück.
russe, à la russisch, auf russische Art.
Sabayon Weinschaum, Weinsoße, =tunke, =guß, =beiguß, Eierwein.
Saison Jahreszeit, Geschäfts=, Reise=, Gesellschafts=, Kur=, Badezeit.
Saladier Salatkorb, Salatschwenke.
Saladière Salatschüssel.
Salmi, Salmy Würzfleisch von Wildgeflügel, Brauneingemachtes (süddeutsch), Braune Schüssel (Braunschweig).
Salon Saal, Gesellschafts=, Empfangszimmer.
Salpicon (gewürfeltes) Würzfleisch, Würfelfülle.
Salsifis Schwarzwurzel, Bocksbart.
Sandat / **Sandre** Zander, Sander, Hechtbarsch; **- à l'eau** gekochter Zander, **- farci** gefüllter Zander, **- au four** (im Ofen) gebratener Zander, **- piqué** gespickter Zander.
Sandwich englisches Fleischbrötchen.
Sangaree Rotwein=Punsch.
Sanglier Wildschwein.
Sarcelle Krieke=nte, Knä(c)kente.
Sardines à l'huile Öl=Sardinen.
Saturei Bohnenkraut, Pfefferkraut.
Sauce Soße, Tunke, Beiguß, Guß, Brühe.
Sauce à l'ail Knoblauchsoße, =tunke.
Sauce à l'ambassadrice Geflügelmus=Soße, -Tunke.
Sauce à l'aneth Dillsoße, =tunke.
Sauce allemande deutsche Soße, -Tunke.
Sauce Béchamel Rahmsoße, =tunke.
Sauce (à la) béarnaise Bearner Soße, -Tunke.
Sauce (au) beurre Buttersoße, =tunke.
Sauce (à la) bigarade Pomeranzensoße, =tunke.
Sauce blanche weiße Soße, -Tunke.
Sauce brune braune Soße, -Tunke.
Sauce (aux) cerises Kirschsoße, =tunke, Kirschsaft.
Sauce (à la) Chantilly Ölschaumsoße, =tunke.
Sauce (à la) chaud-froid Sulzsoße Auflegsoße, =tunke.
Sauce (à la) crème Rahmsoße, =tunke.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Sauce (à la) crème aigre Sauerrahmsoße, =tunke.
Sauce curry indische Würzsoße, =tunke.
Sauce douce süße Soße, -Tunke.
Sauce espagnole spanische Soße, -Tunke.
Sauce froide kalte Soße, -Tunke.
Sauce hachée gehäckelte Soße, -Tunke.
Sauce (à la) hollandaise holländische Soße, -Tunke.
Sauce (aux) huîtres Austernsoße, =tunke.
Sauce (au) lard Speecksoße, =tunke.
Sauce mint (englische) Pfefferminzsoße, =tunke.
Sauce (à la) peluche Petersiliensoße, =tunke.
Sauce (à la) Périgueux Trüffelsoße, =tunke.
Sauce (à la) poivrade Pfeffersoße, =tunke.
Sauce (au) raifort Meerrettigsoße, =tunke.
Sauce (à la) ravigote scharfe Kräutersoße, =tunke.
Sauce rémoulade Kräutersoße, =tunke.
Sauce rémoulade verte grüne Kräutersoße.
Sauce (à la) Robert braune Zwiebelsoße, Robertsoße, =tunke,
Sauce (à la) royale Königssoße, =tunke. [=beiguß.
Sauce (à la) Soubise weiße Zwiebelsoße, =tunke.
Sauce (au) suprême weiße Kraftsoße, =tunke.
Sauce (à la) ta(r)tare Tatarensoße, =tunke.
Sauce (à la) Valois braune Bertramsoße, =tunke.
Sauce (à la) vénitienne Venedigersoße, =tunke, =beiguß.
Sauce (à la) Villeroi Auflegsoße, =tunke.
Sauce (à la) vinaigrette (Gewürz=)Essigsoße, =tunke.
Sauce (au) vin blanc Weißweinsoße, =tunke.
Saucier Soßenkoch, Soßenmeister.
Saucière Soßennapf, =schale, Brühgießer.
saucieren soßen, decken, übergießen, überziehen.
Saucisschen (Brüh=, Brat=) Würstchen, kleine Selchwurst (Österr.).
Saumon Lachs, **- entier** ganzer Lachs.
Saumon fumé geräucherter Lachs, Räucherlachs.
sauté geschwungen, geschmort, geschwenkt.
sautieren in Butter schmoren, schwenken, steifen.
Sautoir Schmorpfanne, Stielpfanne.
Schnitzel naturel Saftschnitzel.
Scorsonère, Scorzonera Schwarzwurzel.
Selle Rücken, Sattel; **- d'agneau** Lammrücken.
Sensation Aufsehen, Aufmerksamkeit, Eindruck, Bewegung.
sensationell Aufsehen erregend, überraschend.
separat getrennt, besonders, abgesondert, einzeln.
Servante Beitisch, Nebentisch, stummer Diener.
Service Bedienung, Aufwartung, Trinkgeld.
Tafelservice Tafelgeschirr.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

servieren (Tisch) decken, auftragen, anrichten; bedienen, aufwarten.
Servierbrett Auftragbrett, Platte.
Serviertisch Anrichtetisch, Beitisch, stummer Diener.
Serviette Mundtuch, Vortuch, Tellertuch (südd.).
Serviettenring Gedeckring.
sicilienne, à la sizilisch, auf sizilische Art.
Sherry spanischer Wein, Xereswein.
Siphon Selbstschenker, Spritzkrug, Spritzerl (Bayern).
Sirloin Schoßstück, englischer Braten.
Slibowitz Pflaumen-(Zwetschen-)Branntwein.
Soirée Abendgesellschaft, Abendunterhaltung, Abendfest.
Sole Seezunge.
Sole frite gebackene Seezunge.
solenn feierlich, festlich.
solide Preise angemessene, mäßige, billige Preise.
Sorbet Kühltrank, Eistrank, Scherbett.
Sorbétière Gefriergefäß, Gefrierbüchse, Kühlgefäß, Eismaschine.
Sortiment Auswahl.
Soubise (sauce) weiße Zwiebelsoße, -tunke.
Soudac (russischer) Zander.
Soufflé Auflauf.
Soufflé glacé gefrorener Rahmschaum, gefrorener Auflauf.
Soupe Suppe, **- froide** kalte Suppe, Kaltschale.
Souper Abendessen, Abendbrot, Abendtafel, Nachtessen, Nachtmahl (Österr.).
Soupière Suppenschüssel.
soupieren zu Abend speisen, das Abendessen einnehmen, zu Nacht speisen, nachtmahlen (Österr.).
Souterrain Kellergeschoß, Kellerwohnung, Untergeschoß.
Spezial-Ausschank Hauptausschank, Sonderausschank.
Spezialität Besonderheit, Eigenheit, Hauptzweig, Hauptgeschäft, Hauptfach; Sondergericht, Sonderzweig, Liebhaberei.
splendid prachtvoll, prächtig, glänzend, reich ausgestattet, freigebig.
Srászy polnisches Würzfleisch.
Ssamowar russischer Teekocher, Teemaschine.
Stachys Knollenziest.
Station für Radfahrer Radfahrerstand, -Standort, -Halt.
Steak Stück, Fleischschnitte, Schnitzel.
Stellage Gestell, Ständer, Gerüst, Geschirrbrett.
Stout starkes Porterbier.
suédoise, à la schwedisch, auf schwedische Art.
Suédoise de pommes gefüllte Apfel-Sulz.
Sultane Zuckerhaube (von gesponnenem Zucker).
Sülzkotelett Sulzrippchen, gesulztes Rippchen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Suprême (de volaille) Königsgericht (von Geflügel); **- de fruits** von Früchten.
Surtout Tafelaufsatz.
Sweet potatoes Bataten, süße Kartoffeln.
Szrászy polnisches Würzfleisch.

Taberne Schank, Schenke, Gasthaus.
Table d'hôte Wirtstafel, Gasttafel, Haustafel, Mittagstafel, gemeinsame Tafel.
Table d'hôte speisen an der Wirts-(Gast-)tafel speisen.
Tablette Täfelchen, Kaffeebrett, Teebrett, Auftragbrett, Platte.
Tablette de bouillon Fleischbrühtafel.
Tanche Schleie; **- à l'aneth** Schleie mit Dillsoße.
Tapioka Sagogries, Flockensago.
Tarif Preisverzeichnis, Preisliste, (Fracht-)Sätze, Preise, Gebühren.
Ta(r)tar-Beefsteak geschabtes Rindfleisch, Ta(r)tarfleisch, rohes Hackfleisch.
Tarte Fruchtkuchen, Fladen, Torte.
Tartelette Fruchttörtchen, Törtchen; **- fondante** Sandtörtchen.
Tartine belegte Butterschnitte, Stulle.
Telephon Fernsprecher.
Temperanz Enthaltsamkeit, Mäßigkeit.
Temperenzler Enthaltsamer, Mäßigkeitsanhänger, Enthaltsamkeitsfreund.
Tendrons Brustknorpel (von Kalb oder Lamm), **- de choux** Kohlsprossen.
Terrine (tiefe) Suppenschüssel, (Punsch-)Schale, (Pasteten-)Napf.
Terrinen-Pastete Napfpastete.
Tête Kopf; **- de veau (tortue)** Kalbskopf (auf Schildkröten-Art).
Thé dansant Tanzgesellschaft, Tanzkränzchen, Tanzabend, Tänzchen, Tee-Tanz.
Timbale gestürzte Pastete, Becherpastete.
Tirolienne Tiroler, Ländler.
Toast (englisches) Röstbrot, gebähtes Brot (Bayern); Trinkspruch, Tischrede.
Toilette Kleidung; Putztisch; Ankleidezimmer, Waschraum; Abort.
Tomaten Paradiesäpfel, Liebesäpfel, Paradeiser (Österreich).
Topinambour Erdbirne, Erdartischocke, Jerusalem-Artischocke.
Tortue Schildkröte; **en-** auf Schildkröten-Art.
Tour Runde, Gang, Tanz, Teil (bei Reigentänzen).
Tourne-dos gebeizte (Rinds-)Lendenschnitte.
Tourist Vergnügungsreisender, Ausflügler, Wanderer, Bergsteiger.
tournieren drehen, abdrehen (Gemüse, Obst); gerinnen (Soße, Milch).
Tourniquet Drehtür, Drehkreuz, Zählkreuz.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Tourte Torte.
Traiteur Speisewirt, Feinkoch, Kunstkoch, Stadtkoch.
Tranche Schnitte, Scheibe, Scheibchen.
tranchieren zerlegen, vorschneiden.
Tranchierbrett Vorschneidebrett, Anrichtebrett.
Tranchiermesser Vorschneidemesser, Bratenmesser.
Transparent Leuchtbild.
transparent durchscheinend, durchleuchtend.
Transport Übertrag, Vortrag (bei Rechnungen); Beförderung, Versendung, Überführung, Fortschaffung.
Tribüne Empore, Umgang, Redebühne, erhöhter Platz.
Tronchines gebackene Schaumnocken.
Truite Forelle; **-au bleu** Forelle blau (gesotten).
Truite saumonée Lachsforelle.
Turbot Steinbutt.
Turbotière Steinbuttpfanne.
Turtle-soup Schildkrötensuppe; **-meat** Schildkrötenfleisch.
Tutti frutti Fruchtallerlei, Mischfrüchte, russischer Topf (Blankenburg).

Vacherin Eischaumtorte (mit Rahmschnee).
Vanneau Kiebitz; **œufs de-** Kiebitz-Eier.
Vealsteak (engl.) Kalbsschnitzel, Saftschnitzel, Kalbsstück.
Veau Kalb; **-bouilli** gekochtes Kalbfleisch.
Vegetarier, Vegetarianer Pflanzen(kost)esser, Fleischgegner.
Velouté weiße Stammsoße.
Venaison Wild, Wildgeruch.
vénitienne, à la venezianisch, auf venezianische Art
Veranda Hauslaube, Sommerhalle, Gartenhalle, offene Halle.
Vermicellen, Vermicelli Fadennudeln.
vert-cuit im Saft gebraten, halbgebraten.
Viande Fleisch; **-froide** kaltes Fleisch, kalte Küche, **-fumée** Rauchfleisch, **-salée** Pökelfleisch.
Victualien Lebensmittel, Eßwaren.
viennoise, à la wienerisch, auf Wiener Art.
Vin blanc Weißwein, **-brûlé** Glühwein, **-rouge** Rotwein.
Vinaigre Essig; **-à l'estragon** Bertram-Essig, Dragun-Essig.
Vinaigrette Fleisch-, Fischsalat, Sauerfleisch.
vinaigrette, à la in Essigsoße (Essigbrühe).
Volaille Geflügel.
Vol-au-vent Blätterpastete, Hohlpastete.
Volontaire unbesoldeter Hilfsarbeiter, Freiwilliger.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Water-Kloset Spül-Abort, Abtritt, Bedürfnisanstalt, Hier! Für Männer, für Frauen.
Welsh-rarebit, Welsh-rabbit Röstbrot mit Chesterkäse, heißes Käsebrot, Walliser Leckerbissen.
Whisky Branntwein, Schnaps.

Zephyr(e) Schaumpudding, Schaumspeise.
Zervelatwurst Schlackwurst.
Zrázy polnisches Würzfleisch.
Zuckercouleut Färbzucker.

VII.

Verzeichnis der gebräuchlichsten Speisen.

Kraftsuppen (Consommés) — **Klare Suppen** (Potages clairs).

Kraftsuppe mit Butternocken.
Kraftsuppe mit Rindermark.
Kraftsuppe mit Einlauf.
Kraftsuppe mit Gemüsefäden.
Kraftsuppe mit gebackenen Zwiebelringen.
Kraftsuppe mit verlorenen Eiern.
Kraftsuppe mit Mundtäschchen.
Kraftsuppe mit Eierstich.
Kraftsuppe mit Bandnudeln.
Kraftsuppe mit Geflügelbrötchen.
Kraftsuppe mit Mehlpfanzeln.
Kraftsuppe mit gebackenen Erbsen.
Kraftsuppe mit Leberknödeln.
Kraftsuppe mit Wachtelbrüstchen.
Kraftsuppe mit Hühnerklößchen.

Gebundene (abgezogene) Suppen (Potages liés).

Entensuppe.
Griessuppe.
Herzogin-Suppe.
Kerbelsuppe.
Krebssuppe.
Windsor-Suppe.
Spargelsuppe.
Graupenschleim-Suppe.
Kräutersuppe.
Italienische Reissuppe.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Flämische Suppe.
Blumenkohl-Suppe.
Röhrnudel-Suppe.
Maismehlsuppe.
Austernsuppe.

Durchgestrichene (Mus-) Suppen (Potages [à la] purée).

(Durchgestrichene) Krebssuppe.
(Durchgestrichene) Weißbrotsuppe.
(Durchgestrichene) Erbssuppe.
(Durchgestrichene) Salatsuppe.
(Durchgestrichene) Lauchsuppe.
(Durchgestrichene) Taubensuppe.
(Durchgestrichene) Wurzelsuppe.
(Durchgestrichene) Sauerampfer-Suppe.
(Durchgestrichene) Möhrensuppe.
(Durchgestrichene) Kartoffelsuppe.
(Durchgestrichene) Hühnersuppe.
(Durchgestrichene) Schotensuppe.
(Durchgestrichene) Spargelsuppe.
(Durchgestrichene) Gurkensuppe.
Königin-Suppe (à la reine).

Braune Suppen (Potages bruns — Potages à l'espagnole).

Schildkrötensuppe (Turtle-soup).
Kalbskopfsuppe (Mock-turtle-soup — Fausse tortue)
Ochsenschwanz-Suppe (Ox-tail-soup).
Rebhühnersuppe.
Hasensuppe.
Wildsuppe.
Jägersuppe.
Gänsekleinsuppe.

Vorspeisen (Hors-d'oeuvre).

Hummerkrusteln (Croquettes).
Kiebitzeier.
Netzwürstchen (Crépinettes).
Krammetsvögel in Kästchen.
Kalbshirn gebacken (Friture).
Römische Pastetchen.
Walliser Leckerbissen (Welsh-rarebit).
Geschwungene Hammel-Nierchen (Sautés).

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Polnische Röhrchen (Cannelons).
Lerchenpastetchen.
Gebackene Austern.
Röstbrot mit Sardellen (Rôties).
Sulz-Rippchen.
Feines Mischgericht in Muscheln (Ragoût fin en coquilles).
Gänseweißsauer.

Fisch-Gerichte (Mets de poissons).

Forellen blau.
Steinbutte mit Bearner Soße.
Rheinlachs holländisch.
Gefüllter Zander.
Hecht mit feinen Kräutern.
Gerösteter Aal.
Lachsforellen mit Austern.
Aalraupe in Weißwein.

Schleie mit Dillsoße.
Karpfen polnisch, — in Bier, — gespickt.
Wels mit Rahmsoße.
Schellfisch mit Senfbutter.
Gebackene Seezunge mit kalter Kräutersoße (Remoulade).
Steinbuttschnitten mit Hummer.
Gerollte Zanderschnitten mit Tafelpilzen.

Großstücke — Hauptgerichte.
(Grosses pièces. — Pièces de résistance.)

Englischer Hammelrücken auf Westmoreland-Art.
Lammviertel mit jungen Gemüsen (à la jardinière).
Getrüffelte Rindslende in Madeira.
Gedämpftes Ochsenstück nach Palffy.
Geröstete Rindsrippe mit Bearner Soße.
Gedämpfte Rinderbrust.
Hamburger Rauchfleisch mit Meerrettig.
Gespickte Kalbskeule mit Rahmsoße.
Gefüllte Kalbsbrust.
Kalbsrücken mit gemischter Beilage.
Rehrücken auf Jäger-Art.
Wildschweinsrücken, verkrustet.
Frischling am Spieß (gebraten).
Schinken in Burgunder.
Truthahn auf Feinschmecker-Art.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Warme Mittelgerichte (Eingangs-Gerichte) (Entrées chaudes).

Kalbskopf auf Schildkröten-Art (en tortue).
Gespickte Kalbsmilchner mit Trüffeln.
Geblätterte Kalbsmilch in Reisrand.
Gebackene Kalbsbrustknorpel (Tendrons).
Geröstete Lammrippchen (Côtelettes).
Hammelrippchen mit Zwiebelmus (à la Soubise).
Fasanen mit Sauerkohl und Austern.
Junge Ente mit Oliven.
Geflügel-Auflauf (Soufflé).
Weiß eingemachte Hühner (Fricassée).
Toulouser Blätterteig-Pastete (Vol-au-vent).
Schaumspeise von Haselhühnern (Mousse).
Kruste von Hummer.
Hasenpfeffer (Civet).
Geschwungene Gänseleberschnitten (Sautés).

Kalte Mittelgerichte (Eingangs-Gerichte) (Entrées froides).

Gefüllter Wildschweinskopf.
Rollpastete von Truthahn (Galantine).
Gesulzte Ente.
Überzogene Hühnerbrüste (Chaud-froid).
Gesulztes Kalbsgehirn.
Krammetsvögel mit braunem Guß (Chaud-froid).
Frischer Hummer mit kalter Kräutersoße (Remoulade).
Gesulzter Hummer (en belle vue).
Hummersalat (Mayonnaise).
(Straßburger) Gänseleber-Pastete.
Gänseleberschnitten in Rheinweinsulz.
Gesulzte Schaumspeise von Gänseleber.
Rebhühner- (Krammetsvögel-) Pastete.
Spargelsalat mit Krebsschwänzchen.
Gesulztes Hasenbrot (Pain).

Braten (Rôts).

Metzer Huhn (Poularde).
Truthahn.
Kapaun.
Junges Huhn.
Junge Ente (Gans).
Rindslende (Filet).
Englischer Rinderbraten (Roast-[beef).
Schmorbraten.
Kalbsniere.
Lammkeule.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Junge Taube.
Fasan.
Rebhuhn.
Birkhuhn.
Haselhuhn.
Perlhuhn.
Schnepfe.
Krammetsvögel.
Lerchen.
Wachteln.

Schweinsrippenstück (Carré).
Rippespeer.
Spießerrücken.
Renntierrücken.
Hirschlendchen.
Hasenbraten.
Rehkeule.
Wildschweinskeule.
Frischling.
Spanferkel.

Dünstobst (Compotes).

Ananas.
Äpfel.
Aprikosen.
Backpflaumen.
Birnen.
Edelpflaumen (Reine-Claude).
Erdbeeren.
Heidelbeeren.

Johannisbeeren.
Kirschen.
Pfirsiche.
Preßpflaumen (Prunellen).
Preißelbeeren.
Stachelbeeren.
Weinbeeren.

Salate (Salades).

Artischokensalat.
Bohnensalat.
Bleichsalat (Chicorée).
Brunnenkressensalat.
(römischer) Bindsalat (Romaine).
Gemüsesalat.
Gurkensalat.
Kartoffelsalat.

Stauden-, Kopfsalat.
Krautsalat.
Liebesäpfelsalat (Tomates).
Rapünzchensalat.
Rotrübensalat.
Selleriesalat.
Spargelsalat.

Gemüse (Légumes).

Artischockenböden mit Pilzgehäck.
Überkrusteter Blumenkohl (au gratin).
Grüne Erbsen (Schoten), französisch.
Gefüllte Edelpilze (Champignons).
Gefüllte Gurken.
Karden mit Rindermark.
Gefüllte Liebesäpfel (Tomates).
Morcheln in Rahm (à la crème).

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Prinzeßbohnen, englisch.
Rosenkohl, weiß eingemacht (à la poulette).
Gebackene Schwarzwurzeln.
Stangenspargel mit Buttersoße.
Trüffeln in Schaumwein.
Zwergmöhren, überglänzt (Carottes).
Gefüllte Zwiebeln.

Warme süße Zwischenspeisen (Entremets de douceur chauds).

Aprikosenkrapfen (Beignets).
Bayrischer Kirschpudding.
Englischer Rosinenkloß (Plum-pudding).
Gestürzte Fruchtpastete (Timbale).
Kammer-Pudding.
Kirschröster.
Kruste von Ananas.
Krustenpudding von Äpfeln (Charlotte).
Mandel-Auflauf (Soufflé).
Neapler Kuchen.
Palffy-Nudeln.
Pfirsiche in Reisrand.
Rahmmus-Krusteln (Crème frite).
Reisbirnen mit Himbeersaft.
Savarin (-Kuchen) mit Mischfrüchten (macédoine de fruits).

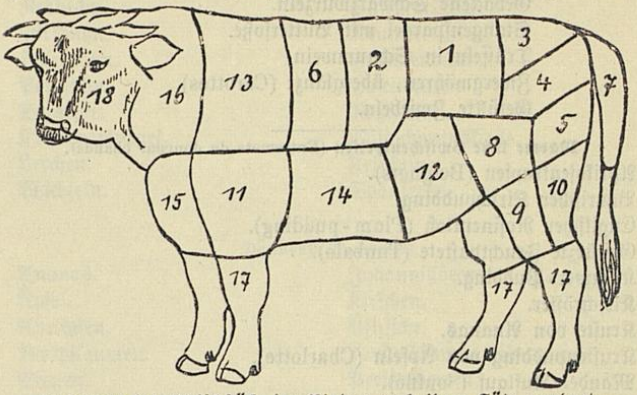
Kalte süße Zwischenspeisen (Entremets de douceur froids).

Bayrischer Rahmsturz von Kaffee (Bavaroise).
Becherpastetchen mit Aprikosen (Timbales).
Füllgefrorenes von Haselnüssen (Bombe).
Gebänderte Mandel (-milch) sulz (Blanc-manger).
Gefüllte Schaumnocken (Baisers).
Himbeerbrot (Pain).
Malteser Sulz.
Nesselroder Pudding.
Pfirsiche in Reis (-rand).
Rahmbecher von Schokolade (Crème à l'anglaise).
Rote Grütze mit Schlagsahne.
Schaumspeise von Ananas (Mousse).
Schlagrahm mit Erdbeeren.
Schneeeier.
Schwedische Apfelspeise (Suédoise).

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

VIII.

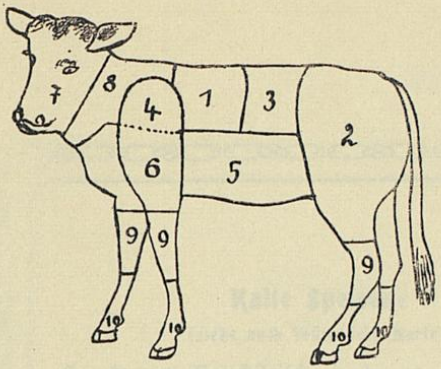
Bildtafeln über die Fleischstücke des Rindes und Kalbes.



Einteilung der Fleischstücke des Rindes, nach ihrer Güte geordnet.

Lende, Lungenbraten (Filet) liegt innerhalb 1 und 2.
1 Nierenstück, Schoß, Englischer Braten (Roastbeef, Aloyau).
2 Mittelrippe (Entre-côte).
3 Schwanzstück (Culotte, Round).
4 Hüftenstück.
5 Hinterschenkelstück, Hinterlende.
6 Vorderrippe (Côte).
Oberschale liegt innerhalb 5, 8, 9, 10.
Zunge (Langue).
7 Schweif (Ox-tail, Queue).
8 Oberes Weichenstück.
9 Unteres Weichenstück.
10 Wadenstück.
11 Oberarmstück, Schulter, Bug (Épaule).
12 Flankenstück, Bauchstück (Flanchet).
13 Schulterblatt, Bug.
14 Brustkern (Poitrine).
15 Wamme.
16 Hals.
17 Beine (Jarrets).
18 Kopf.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf



Einteilung der Fleischstücke des Kalbes, nach ihrer Güte geordnet.

1 Rippenstück (Carré, Côtelette).
2 Keule, Schlegel, Stoß (Cuisse).
3 Nierenstück (Longe).
4 Schulterstück.
5 Brust- oder Bauchstück (Poitrine).
6 Oberarmstück.
4 und 6 Vorderkeule, Schulter, Blatt, Bug (Épaule).
Zunge.
7 Kopf.
8 Hals.
9 Beine, Hachsen, Hechsen (Jarrets).
10 Füße.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Buchdruckerei des Waisenhauses in Halle a. d. S.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kalte Speisen:

(siehe auch Frühstücks-Karte)

		Pf.
Hamburger Rauchfleisch	mit Butter und Brot	
Schweinsrücken		
Gemischter Aufschnitt		
Bratwurst		
Frische Sülze mit Kräutersoße (Remoulade)		
Hummer in Mayonäse		
Ochsenmaul-Salat		
Schweinsknochen (gefulzt)		
Gänseleber-Pastete		
Hamburger Stulle		
Brabanter Brötchen		
Zungen-Brötchen		
Lachs-Brötchen		
Ta(r)tar-Brötchen		
Käse-Brötchen		
Kater-Brötchen		
Sardellen-Brötchen		
Gansfett-Bemmchen		
Brathering		
Saurer Hering (mariniert)		
Rollmops		
Senfhering		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Speisekarte

.....

(Name des Gasthofes oder Wirtshauses)

.....

(Name des Inhabers)

.....

(Ort)

.....

(Tag) (Monat) 19.....

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Holländische Austern, Dutzend: ℳ ____

Rot- oder Weisswein, Schoppen (Fläschchen): ____ Pf.

Frühstücks-Karte.

Warm:

	Pf.
Rindslendenschnitte (Beefsteak)	
„ mit Ei und Sardellen	
„ mit Eselspitzen	
Rumpfstück (Rumpsteak)	
Rinderklops	
Wiener Schnitzel	
Holsteiner Schnitzel	
Gebäckene Kalbsleber mit Kartoffelmus	
Gebackenes Kalbsgehirn	
Lammrippchen (Côtelette)	
Geschmungene Hammelnierchen	
Schweinsrippchen (Côtelette)	
Frankfurter Wurst mit Meerrettich	
Bratwurst mit Sauerkraut	
Ungarisch Pferdefleisch (Gulasch)	

Kalt:

	Pf.
Englischer Rinderbraten (Roastbeef)	
Kalbsbraten	
Pökelzungen	
Pökelzunge	
Schinken roh oder gekocht	
Schlachtwurst (Zervelat)	
Thüringer Knackwurst	
Frische Blut- oder Leberwurst	
Sülzrippchen (Côtelette)	
Gänsewildpfauen	
Sülzaal	
Fischsalat	
Russischer Salat	
Geräucherte Gänsebrust	
Tatarfleisch (Beefsteak à la tartare)	
½ frischer Hummer mit Kräutersoße	

(mit Butter und Brot)

Mittags- und Abend-Karte.

Suppen:

	Pf.
Kraftbrühe (Bouillon)	
„ mit Ei	
Ochsensuppe mit Schweinsohren	
Krebssuppe	
Kraftsuppe (Consommé) mit Markklößchen	

Fische:

Karpfen in Mehl	
Seezunge in Weißwein	
Gebackene Rinderschnitten mit Sauerkraut	
Schleie blau mit Butter	
Frische Ober-Krebse ..... Stück	
Krebsschwänze in Dill	

Zwischenspeisen:

	Pf.
Doppelte Rindslendenschnitte (Chateaubriand)	
Rinderbrust mit Meerrettich	
Gerollte Rinderrippe (Entre-côte)	
Gewürzter Ochsenschwanz (Ox-tail-Ragoût)	
Pökelzunge mit gemischtem Gemüse	
Wiener Rollbraten	
Hammelbeuchen mit grünen Bohnen	
Hammelschulter mit Rosenkohl	
Kalbsrippchen (Côtelette) mit Eselspitzen	
Deutsches Würzfleisch (Zrizy)	
Kalbskopf auf Schildkröten-Art (en tortue)	
Gespickte Kalbsmilch mit Schoten	
Schweinsrippchen (Côtelette) mit Rotkohl	
Pökelknochen mit Sauerkraut	
Kuhn mit Mischgemüse	

Stamm:

	Pf.
Königsberger Klopse	
Sauerbraten mit Klößen	
Schweinsknöchchen mit Erbsmus	
Regensburger Würstchen	
Schweinsnieren mit feinen Kräutern	
Backfische mit Salat	
Gedämpfte Leber	
Wiegebraten	

Von abends 7 Uhr an

Sonder-Gerichte:

(Spezialitäten)

Kalbsbacken	mit Kartoffelsalat
Schinken in Brot	
Gebackene Kalbsleber	

Braten:

	Pf.
Englischer Rinderbraten (Roastbeef)	
Kalbsbraten	
Hammelkeule	
Schweinsrücken	
Kasseler Rippespeer	
Rehrücken	
Junge Gans	
½ junge Ente	
Gefüllte Taube	
½ Rebhuhn	
½ Schnepfe	
2 Stück Krammetsvögel	

Gemüse:

Stangenspargel mit Butter	
Teltower Rüben	
Frische Morcheln	
Rosenkohl	
Grüne Bohnen	
Steinpilze	
Schoten	
Zwergzwiebeln (Carotten)	
Rotkohl	
Sauerkraut	
Gemischtes Gemüse	
Röhrennudeln (Maccaroni)	

Salate:

Grüner Salat	
Kartoffelsalat	
Selleriesalat	
Gemischter Salat	

Dünstobst (Compote):

Birnen	
Wachspflaumen (Mirabellen)	
Apfelmus	
Gedünstete Pflaumen	

Eierspeisen:

	Pf.
Weiche Eier ..... Stück	
„ mit grünem Salat	
Rührei mit Wurst oder Schinken	
„ mit Schnittlauch	
Spiegel-(Setz-)Eier ..... Stück	
Eierkuchen (Omelette) einfach	
„ mit feinen Kräutern	
„ mit Spargelspitzen	
Fruchteierkuchen (aux confitures)	

Mehlspeisen:

Dampfnudeln mit Vanillesoße	
Äpfel im Schlafrock	
Grießpudding mit Fruchtsoße	

Käse:

Limburger	
Emmenthaler Schweizerkäse	
Deutscher Käse	
Holländer	
Harzer Käse	
Neufchâteller	
Brie	

Früchte (Obst):

Knackmandeln und Traubenrosinen	
Äpfel und Nüsse	
Apfelsinen	
Gemischtes Obst	

Weine nach besonderer Karte.

Kalte Speisen umstehend.

Löwenbräu (Münchener) ⊗ Kulmbacher Versandbier ⊗ Echt Pilsener.

Lagerbier a. d. Brauerei ⊗ Berliner Weissbier von ⊗ Döhlitzer Gose.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kalte Speisen:

(siehe auch Frühstücks-Karte)

		Pf.
Hamburger Rauchfleisch	mit Butter und Brot	
Schweinsrücken	mit Butter und Brot	
Gemischter Aufschnitt	mit Butter und Brot	
Bratwurst	mit Butter und Brot	
Frische Sülze mit Kräutersoße (Remoulade)		
Hummer in Mayonäse		
Ochsenmaul-Salat		
Schweinsknochen (gefulzt)		
Gänseleber-Pastete		
Hamburger Stulle		
Brabanter Brötchen		
Zungen-Brötchen		
Lachs-Brötchen		
Ta(r)tar-Brötchen		
Käse-Brötchen		
Kater-Brötchen		
Sardellen-Brötchen		
Gansfett-Bemmchen		
Brathering		
Saurer Hering (mariniert)		
Rollmops		
Senfhering		
Sardellen mit Essig und Öl		
Herings-Salat		
Sol-Eier	Stück	
Radieschen mit Butter		
Saure Gurke		
Pfeffergurke		
Senfgurke		

Warme Getränke:

		Pf.
Kaffee	die Kanne	
„	die Tasse	
Milch	„	
Schokolade	„	
Kakao	„	
Tee	das Glas	
Glühwein	„	
Burgunder-Punsch	„	
Schlummer-Punsch	„	
Grog von Rum oder Arrak	„	
„ von Kognak	„	
Eierpunsch	„	
Warmbier	„	

Kalte Getränke:

Schwedischer Punsch	das Glas
Eis-Punsch	„
Römischer Punsch	„
Scherbett (Sorbet)	„
Frucht-Eistrank (Granito)	„
Mandelmilch	„
Himbeer- oder Zitronen-Wasser (Limonade)	„
Eis-Kaffee	„
Zuckerwasser	„
Brause-Limonade (Limonade gazeuse)	die Flasche

Mineralwässer:

Selterswasser	die Flasche
Harzer Sauerbrunnen	„
Biliner „	„

Dieser Platz kann für besondere Empfehlungen benutzt werden, wie z. B.:

1. Warme Frühstücks-(Déjeuners), Mittags-(Diners) und Abendessen (Soupers), sowie einzelne Schüsseln — auch außer dem Hause — werden bei vorheriger Bestellung auf das pünktlichste und beste ausgeführt.
2. Empfehlung von Sälen zur Abhaltung von Familien-Festlichkeiten, Bällen, Musikaufführungen und dergleichen.
3. Empfehlung der Zimmer oder Gastwohnungen (Hôtel garni) im Hause, mit oder ohne Angabe der Bequemlichkeiten wie: Wagen (Hausdiener) am Bahnhof, Fahrstuhl, Bäder im Hause usw.

Buchdruckerei des Waisenhauses, Halle a. d. S.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Warme Getränke:

		Pf.
Kaffee	die Kanne	
"	die Tasse	
Milch	"	
Schokolade	"	
Kakao	"	
Tee	das Glas	
Glühwein	"	
Burgunder-Punsch	"	
Schlummer-Punsch	"	
Grog von Rum oder Arrak	"	
" von Kognak	"	
Eierpunsch	"	
Warmbier	"	

Kalte Getränke:

Schwedischer Punsch	das Glas	
Eis-Punsch	"	
Römischer Punsch	"	
Scherbett (Sorbet)	"	
Frucht-Eistrank (Granito)	"	
Mandelmilch	"	
Himbeer- oder Zitronen-Wasser (Limo-		

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kaffee . .
" . .
Milch . .
Schokolade .
Kakao . .
Tee . . .
Glühwein .
Burgunder-Pu
Schlummer-Pu
Grog von Ru
" von Ko
Eierpunsch .
Warmbier .

Schwedischer
Eis-Punsch.
Römischer Pu
Scherbett (Sor
Frucht-Eistra
Mandelmilch
Himbeer-oder

Inches
Centimetres
TIFFEN® Color Control Patches
© The Tiffen Company, 2007
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Im Verlage des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins in Berlin erschienen:

Zur Schärfung des Sprachgefühls.

200 fehlerhafte Sätze

mit Verbesserungen und sprachlichen Bemerkungen,

geprüft von einem Ausschusse

des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins.

Mit einer einleitenden Abhandlung:

Was ist Sprachgefühl? Warum soll es geschärft werden?

Von

Hermann Dunger.

Vierte Auflage, 9. bis 12. Tausend, in steifem Umschlag, Ladenpreis ℳ 1,60.

Verstöße gegen die Reinheit, Richtigkeit und Schönheit der Sprache, wie sie auch bei gebildeten Deutschen vorkommen, werden seit längerer Zeit von der Zeitschrift des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins in den „Sätzen zur Schärfung des Sprachgefühls" vorgeführt. Zugleich wird gezeigt, wie diese Sätze in gutes Deutsch verwandelt werden können. Da aber die Ansichten über Richtig und Falsch, über Schön und Häßlich auch in sprachlichen Dingen weit auseinandergehen, so werden diese Verbesserungen und die beigegebenen sprachlichen Bemerkungen vorher von einem Ausschusse des Deutschen Sprachvereins geprüft. Diese Sätze haben sehr freundliche Aufnahme gefunden, und so ist auf vielseitigen Wunsch eine Sammlung von 200 Sätzen veranstaltet worden. Der Bearbeiter der Sätze weist in der vorausgeschickten Abhandlung nach, daß das natürliche Sprachgefühl, das jeder Deutsche hat, keineswegs genügt, um ihn vor sprachlichen Fehlern zu schützen, daß es der Schärfung durch Beispiel und Belehrung bedarf, daß man aber sehr vorsichtig sein muß in der Wahl seiner Lehrer, da sonst das Sprachgefühl leicht irregeführt werden kann. Daher die Einrichtung eines Prüfungsausschusses, der aus 15 bis 17 sprachkundigen Herren aus den verschiedenen Teilen des deutschen Gebietes besteht. Es befinden sich darunter neun Universitätsprofessoren und angesehene Verfasser von Schriften über deutsche Sprachlehre. Die Schrift bietet allen Freunden der deutschen Sprache ein ebenso bequemes wie zuverlässiges Hilfsmittel, um das eigene Sprachgefühl zu schärfen und sich über zweifelhafte sprachliche Fragen Rats zu erholen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Festschrift

zur

Fünfundzwanzigjahrfeier des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins,

10. September 1910:

»Die deutsche Sprachbewegung und der Allgemeine Deutsche Sprachverein, 1885—1910.

Von Hermann Dunger.

Gr. 8. VI u. 142 S. mit Buchschmuck in steifem Umschlag und mit einer Karte der Zweigvereine des A. D. Sprachvereins.

Preis 2 Mark.

Engländerei in der deutschen Sprache

von Hermann Dunger.

Zweite, umgearbeitete und stark vermehrte Auflage des Vortrags

Wider die Engländerei in der deutschen Sprache.

Preis 1 ℳ 20 Pf.

Von Jahr zu Jahr mehren sich die englischen Fremdwörter in unserer Sprache. Englisch ist leider immer noch Trumpf. Wie in früheren Jahrhunderten unter dem Einfluß der »galanten Mode« französische Wörter massenhaft in unser Deutsch eindrangen, so erleben wir jetzt eine Überschwemmung unserer Muttersprache durch englische Ausdrücke. Solchem Übel zu wehren, veröffentlichte vor zehn Jahren H. Dunger einen sehr freundlich aufgenommenen Vortrag: Wider die Engländerei in der deutschen Sprache. Jetzt erscheint von diesem eine völlig umgearbeitete und vierfach vermehrte Auflage unter obigem Titel. Der Verfasser führt alle Gebiete des Lebens, in denen sich die neumodische Engländerei breit macht, einzeln vor, mit besonderer Berücksichtigung des Sports. Die Ursache dieser beklagenswerten Erscheinung findet er in dem alten Erbfehler der Deutschen, der unbegrenzten Hochschätzung alles Ausländischen und dem Mangel an deutschem Selbstbewußtsein. Das Buch ist frisch und lebendig geschrieben und verdient von allen, die ihre Muttersprache lieben, gelesen und beherzigt zu werden; der Inhalt ist zu Vorträgen sehr geeignet.

Buchdruckerei des Waisenhauses in Halle a. d. S.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf