

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 einmisten.

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 Trost, daß die Verdeutschung der Speisekarte allenthalben Fortschritte

macht. Die vierte Auflage erschien in wesentlich veränderter Gestalt: die Einleitung war vollständig neu bearbeitet, das Wörterbuch um ein Drittel 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 Lößnitzner, 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. Hillinger, 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 Ersatz 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.

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 Sließende, oben Schwimmende), in der Schweiz Nidel, in Böhmen Schmetten, abzuleiten vom slavischen smetana, das im deutschen Osten als Schmand erscheint. Statt Rindsleude 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 Leude 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 mußte es doch bedauern, wenn alte, echt volkstümliche Benennungen verloren gingen.

Auf dieser Mannigfaltigkeit landschaftlicher Speisebenennungen 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 verfälen 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

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 (Bowl), was ja bei unersehbaren 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 Sprachgefühl. 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 Nebenstimm 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 Tabakbereitung ganz gebräuchlich ist und sogar eine Sproßform, das Zeitwort

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 Soße 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 Mittagessens in Berlin vorgefunden hat, zu dem lediglich echte Berliner eingeladen waren. Die Tischkarte war deutsch, am Schlusse aber hatte der Kaiserherr 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. B. Dungen.

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