

für das, was deutsch gut ausgedrückt werden kann!« Es ist nichts dagegen einzumenden, wenn die Art und Weise der Zubereitung 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 Deutschümelei 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 Küchen Sprache wird zumeist angeführt, es sei unmöglich die fremdländischen

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 verdeutschern, 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 hochehrfurchlichen 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 Speisennamen. Sie lautete:

Berlin, 10. September.

Windsor-Suppe. Zander in Rheinwein gedämpft. Burgunder Schinken mit Gemüse. Pasteten von Nebhühnern mit Trüffel. Hummer nach Ostender Art. Poulardenbraten, 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 einflussreichsten 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 Böhniger 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.

wirtstagen, bei deutschen Kochkunst-Ausstellungen geschieht. Die deutschen Gastwirthe haben sich wiederholt auf ihren Verbandstagen für die Einführung der deutschen Speisefarte 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 Küchenkanderwelsch 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 Speisefarten der Gasthäuser in russischer Sprache abzufassen seien; eine Übersetzung in eine fremde Sprache dürfe beigefügt werden (Zeitschrift des N. D. Sprachvereins 1898, S. 77). Die Franzosen selbst haben die »Moulturtle 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 Speisefarte, wie sie im

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, Sealsteak, 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 Behse, 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 Schaeffsen.

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

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

Der vierte Gang: Gepreszte Schweinsköpfe mit Äpfeln und

Weineßig — Birnen in einer süßen Brühē — Gebackenes — eine hohe Galerte von Fischen, vergoldet für ein Schaulessen. 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 Speisefarten. 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 Speisefarte 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 Schinken. Gebrathen öhl. Gebraten Kalekutischhan mit Pomeranzen vnd Citronen. Grüne Johrnunge heiß. Gefochte Kapauen mit Ingber vnd gerosten semmeln. Gebratene Rehkeule vnd Reyhüner. Grünen lachs mit eßig. Hasen Wilpert in feiner eyp. brühē. Lebern Pasteten. Ellritzen in der Ingber brühē. Mandel Torten. Junge ganz vnd gebraten hasen. Lampfleisch mit Citronen. Gebraten lachsrücken und fors. In Comentgen Citronenblut vnd oliven.

Under gangk: Gebraten Wildkeule in einer braunen brühē. Schmerlen nunge heiß. Schweinskopf in d. Pasteten. Gebraten junge hünner in Citronenbrühē. Ein hirsch vonn mandeln in einem schne. Perschen in butter. Ziblen Torten. Gebraten Reh-rücken . . . mit mandeln vnd roßins. Roth. Krebs in pfeffer. Zwey gebraten Lambsviertel an einander. Lachskummel in würz. Capern vnd oliven.

Dritter gangk: Barmesan keß. Kreuz Reße. Holendische

Keß. putterwecken. Viererley gebaden Kuchen. Zuckerspan, Zuckernüßkn. Zuckerbrot, pinien, pistacien. Macipan, Örtbehr (Erdbeeren), Schoten, Datteln. Leckfischlein. Dreyerley confect. Pomeranzen. Citronen. Getrögte Kirschcn. —

Daß auch noch im 18. Jahrhundert in bürgerlichen Kreisen reichliche Gastmähler mit rein deutschen Speisebezeichnungen veranstaltet wurden, kann man aus einem Speisezettel ersehen, den Dießls im 28. Band der Monumenta Germaniae Paedagogica mittheilt. 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 Senff oder Merretich. Eine Pastete nebst geflügel oder Sauer Fleisch.

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

III. Braten mit Salat. Gebratene Hahnen mit Quetschen. Krebs. Dorten. Kringen oder Bregel. 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 zurückhalten haben: wie ja noch heutigen Tages manches Erzeugnis deutschen Gewerbleißes 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 (Pladen), Haché (Hacken), Nouilles (Nudeln), Pannequet (Pfannkuchen), Ramequin (Rahmchen), Rôt, Rôti (rösten), Rocambole (Rochen-Wollen), Étuvée (stoven von Stube, d. i. geheiztes Zimmer); auch Fricassée, Fricandean, Gâteau, à la daube, Gaultre, Gigot, Meringue, Râpure, Rissole, Rissolette u. a. werden aus deutschen Wörtern abgeleitet.

Die Verwelschung unserer Küchen Sprache hat ihren Ursprung

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 Welschjucht 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. C. von Malortie, Das Menu I<sup>o</sup> 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 Aufsatz der Zeitschrift »Daheim« (1899, Nr. 43): »Ist in einem Hotel die



Küche gut, so wird kein Ausländer daran Anstoß nehmen oder gar fortbleiben, wenn — wie sich das gehört — die Speisefarte 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 Speisefarten 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 Speisefarten 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 Speisefarte.

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