

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 Speisezetteln 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.

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 Seeeresverwaltung, 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 Pops 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 Plage 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 hochmüthiger 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 Zilkens 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

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. Beklagenwert, 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 gemüthlich, 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

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 Geschmackroheit, eine Verfündigung an der Sprache.

Solche »Geschmackroheit« finden wir auf Tafelkarten außerordentlich häufig. Das von Gildemeister so schwer gerügte »à la Bismarck« verdankt ja seine Verwendung im Deutschen der Küchen-sprache. 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. Mal en gelée, Mal 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 »Kunsth romaine«, ein drittes »Bander, 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 Kükendawerwelsch ist für den Wissenden süßer Wohl-laut.« Das Kauderwelsch — ein Wohlklang! — »spottet seiner selbst und weiß nicht wie«.

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 Französische . . . 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!« wettet der Gouverneur von Berlin, »man setze sofort dafür Schildkröte (!) = Suppe!« Schildkröte = 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: Fauler Zeug, Geschwürchen. (»Vrr! eine widerliche Mahlzeit, die einem da vorgesetzt wird« *Zeitschr. d. N. 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 verwelichte 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 Küchenprache einzuprägen, der aber doch ein gewisses Anrecht hat zu erfahren, was ihm eigentlich vorgesetzt wird. Greift man bei

einem größeren Essen zur Tischkarte, so schwört 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, Rindsleude 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 verdeutschelt werden! Ein Wörterbuch wurde herbeigeht 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 Speisefarte 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

die ersten, wißbegierigen Gesichter sehen, mit denen die Speisekarte 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 auf's 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 »Ruheis« sind«.

Jedoch auch in anderer Beziehung sind die fremden Speiseausdrücke oft unklar und verführen insolge dessen 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«

verstehet 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 Vorpeisjen, Eingangsgerichte vorstellen, in der Kochkunst sind es aber Mittelgerichte. Als ein guter Deutscher sich einmal in einer Pariser Konditorei von der hübschen Verkäuferin einige Baijers ausbat, das bekannte süße Schaumgebäck, da rief diese, entrüstet über die Frechheit des Deutschen, den Besitzer des Geschäfts zum Schuß ihrer Unschuld herbei. Sie hatte verstanden, daß der Herr einige »Küsse« von ihr haben wollte; denn baisier 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 Plunkerei 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 Aufsatz ihres Herausgebers offen zu: »Es gibt in der französischen Küchen Sprache 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 Phantasienamen; — 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

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 bringe 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 Abwechslung 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 (pratium salatum).

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 Ochsenchwanz« mocht' ich niemals essen,
Aber neulich die Oxtail soup werd' ich nie vergessen.
»Hammelfleisch mit Weißkohl« — hu! mich befällt ein Schaudern;
Wibr's hingegen Irish stew, werd' nicht lange zaubern.
»Kinderbraten!« — Mir wird weh, wie ich den schon habe!
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 Familiencharakter (!) haben, zur Abhaltung von Dinners, 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

Theater=Souper serviert wird: in den Menus ist stets ein Gang von der Grill enthalten.« Empfohlen wird »zum Beginn der gesellschaftlichen Winterseason unsere bewährte Carlton-Menagère«. Was ist das? Hier stutzt auch ein Kenner des Französischen. Nach Sachs=Billatte ist ménagère: 1. Menagen=Gesfell, 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 Preis=couranten für saisongemäße Delikatessen« eine Masse fremder Namen. Lampreten heißen Lamproies, selbst die gut deutschen Kieler Sprossen 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

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

Es gibt gewisse »Martyrer der Speisefarte«, 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 Rößbeef, Beefsteak, wofür man lesen kann Boeufsteak, Beufsteak, Bessstück, Bessstück usw., das polnische *Brazy* und namentlich das ungarische *Gulasch* (*gulyás*), das uns in den Formen Gollasch, Goullasch, Gouillache, Gouillas, Ghyulas usw. auf Speisefarten entgegentritt. Viel muß sich auch das englische Rumpsteak gefallen lassen: es erscheint als Rumpfstek, verliert auch nicht selten sein *p* und tritt als Rumpsteak oder Rumpstück 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 sein »hochdeutsch« ausdrücken. Mit den französischen Tonzeichen wird oft ein gefährliches Spiel getrieben. Die Zeitschrift des N. D. Sprachvereins (1898 Sp. 171) teilt aus einem Speisezettel folgende Formen mit: *Pastetchen á la reine, poñ natüéré, Roastbeef jardinoré*. Auf einem Nürnberger »Menu« fand sich nach derselben Quelle unter anderen wunderlichen Speisennamen auch ein *Din de fassée*, was offenbar *Dinde farcie*, gefüllte Truthenne, heißen sollte, überhaupt liest man oft *farcé* für *farei*, 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 Speisefarte, wo zu lesen stand *Sahnenpefais*. Aber auch das ist noch überboten worden durch die Form *Sahnenpiffes*, die ich in einem Städtchen der sächsischen Schweiz gefunden habe. In einem Dresdner Anzeigebblatt veröffentlicht ein

Gastwirt seine Sonntags-Speisefarte. Auf ihr liest man hinter Hammelcotelettes à la Westmoreland pommes de fruits. Was heißt das? »Apfel 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 Speisefarten strogen geradezu von Verstößen gegen die Rechtschreibung. Die Zeitschrift *Hotel-Revue* (19. XI. 1908) teilt in einem Aufsatz über das Speisefarten-Kauderwelsch aus dem Küchenzettel eines mittleren Gasthofs folgende Falschreibungen mit: Potage Loraine (à la reine) — Truite au bleu au bäure (au beurre) — Chicco de mouton a la Bretagnier (gigot à la printanière) — Poulet at roti. In der Zeitschrift »Woche« (1908, S. 2085—89) veröffentlicht A. Schupp folgende Falschreibungen, die er »in einem guten historischen Gasthof einer größeren Tiroler Stadt auf einer und derselben Speisefarte gefunden hat«: Englisch Rosppeuff, Bessfed alla Schardineur (à la jardinière), Kalbskottelet alla prentenier (à la printanière), Kalbs-Eggalopp (escalope), Kalbskopf alla Tourty (en tortue), Fribattenseber 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 eingekandt hat mit der Aufforderung, den Anflug 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, Glace (statt Glace) panachée, Fromage, Dessert. Wenn deutschen

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 ‚Purréo‘ (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 (Volksätiologien) sind bei fremden Speisenamen nicht selten. Auf dem »Menu« eines Nordhäuser Gasthofs prangte vor einiger Zeit als erstes Gericht Ochstaile Suppe (Ox-tail-soup Ochsenchwanzsuppe). Das englische Irish stew schrieb eine Berliner Köchin unerschrocken als Eierjuh. 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 darfst du sie nit »Pfannkuache« nenna,
 Sonst läßt' dt schon gewalt' breinna, —
 So hoast mer's überall, aa hier:
 »An Amulet oh Konfliktir!«
 Denn d' Speiskarte san alle gleich
 Im ganzen großen Deutschen Reich —
 Umdeutsch gemalen, französisch g'schrieb'n,
 So war's von eh' und so is' blieb'n.
 Selm auf der Post von Wiesbad steht
 Statt Pfannkuache: »Amulet«.

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

Größere Sprachkenntnisse, wenn auch nicht am rechten Orte, besigen offenbar die Speisefarten-Schreiber, welche statt Chateau (Weinschaum) Château (Schloß) schreiben. Dies Wort kommt ja in Weinfarten öfter vor. So steht auf einer mir vorliegenden Speisefarte aus Herford »Reis-Pudding mit Chateau sauce«. Daneben kommt freilich auch öfter Chadeau sauce vor, ja sogar Scho do und Schotto.

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

Die guten Leute, die diese Schreibweisen verbrachten, hatten offenbar ebensowenig eine Ahnung vom Französischen, wie der Unglückliche, der auf seiner Tischkarte schrieb: »Ösardinen 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 Puloori? 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 Hometex, 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 Speisefarte in dem kleinen Städtchen Kitzbühel im Salzburgerischen harmlos neben dem ehrlichen deutschen Lendenbraten und Kalbsbraten 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 eingebredungen ist.

* Staatssekretär Dr. von Stephan.

Ähnliche Verstümmelungen dieses Wortes, die mir von Mitgliedern des Sprachvereins mitgeteilt wurden, sind Hmendex und Hemmentechs. Zu den Speisefarten-Rätseln gehören auch die Wörter Antokot, Singminit und Ofenserb. Was sollen sie bedeuten? Antokot ist Entro-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 Böhniger auf der Tischkarte eines Eldampfschiffes: 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 Speisefarte 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 Küchen 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 Speisefarte 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 Mißgeschmack empören

muß, die Rücksicht auf die Verständlichkeit für den Nicht-Fachmann, auf die Klarheit der Bezeichnungen, die von der Plunzerei der Küche 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 vereinzelt 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 verdeutschert, so gut oder schlecht es ging. Unter dem Eindruck dieser Volksstimmung erklärte sich der Deutsche Gastwirtsstag 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 Gastwirtsstag in Görlitz 1886 vorgelegt. Dieser nahm nach einem begründenden Vortrage des Unterzeichneten einstimmig den von dem Dresdner Gastwirtsverein gestellten Antrag an: »Der Gastwirtsstag 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