

Verdeutschungsbücher  
des  
gemeinen deutschen Sprachvereins.

---

I.

Die Speisefarte.

---

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

---

Ausgabe für die Mitglieder des Vereins.

---

(Mit Vorbehalt aller Rechte.)

---

Braunschweig,  
Verlag des allgemeinen deutschen Sprachvereins.  
1888.

# Allgemeiner deutscher Sprachverein.

(Gestiftet 1885 durch Herman Riegel.)

---

## Ehrenföderung:

Se. Durchlaucht der Erbprinz zu Hohenlohe-Öhringen  
auf Slawentzitz.

Herr Guido Graf Henckel-Donnersmark  
auf Carnowitz-Niedeck, Erbberlandmundschenk von Schlesien,  
erbliches Mitglied des Herrenhauses u. s. w.

Herr Baumeister L. Rutenberg in Bremen.

Herr Oskar von Hoffmann in Leipzig.

Herr Direktor Diederichs auf Leontinenhof bei Görlitz.

Herr Verlagsbuchhändler Arnold Hirt in Leipzig.

Herr Kaufmann K. Schmitz in Elberfeld.

Herr kaiserl. deutscher Konsul M. Fels in Korfu.

Herr Direktor Riegel in Braunschweig.

Se. Erzellenz der großhgl. sächs. Wirkliche Geheimerath  
von Wardenburg zu Freiburg i. Breisgau.

Herr Rittergutsbesitzer Wilh. von Zitzewitz auf Bornzin.

## Ehrenmitglied:

Se. Erzellenz der Herr Staatssekretär Dr. von Stephan  
in Berlin.

---

Die „Zeitschrift des allgemeinen deutschen Sprach-  
vereins“ erscheint zu Anfang jedes Monats.

---

Verdeutschungsbücher  
des  
allgemeinen deutschen Sprachvereins.

---

I.  
Die Speisefarte.

---

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

---

Ausgabe für die Mitglieder des Vereins.

---

(Mit Vorbehalt aller Rechte.)

---

Braunschweig,  
Verlag des allgemeinen deutschen Sprachvereins.  
1888.

Lingz 381.

LANDES-  
UND STADT-  
BIBLIOTHEK  
DÜSSELDORF

05.50



## Vorwort.

---

In der Absicht, durch unmittelbare Einwirkung auf einzelne Berufskreise dem üppig fortwuchernden Fremdwörterunwesen Einhalt zu thun, hat der allgemeine deutsche Sprachverein beschlossen, für die entbehrlichen Fremdausdrücke auf den wichtigsten Gebieten des Lebens deutsche Ersatzwörter aufzustellen und diese Verdeutschungen in Form von Anschlagbogen oder Druckheften in den betreffenden Kreisen möglichst zu verbreiten. Die erste Frucht dieser Thätigkeit des deutschen Sprachvereins liegt hier vor. Der Dresdner Zweigverein hatte schon im Jahre 1886 in Verbindung mit dem Vereine Dresdner Köche und dem Dresdner Gastwirthsvereine eine „Verdeutschung der Speise-Karte sowie der hauptsächlichsten in der Küche und im Gastwirths-Gewerbe vorkommenden Fremdwörter (Verlag der Albanus'schen Buchdruckerei) ausgearbeitet. Dieses Heftchen wurde dem deutschen Gastwirthstage zu Görlitz vorgelegt, welcher nach einem einleitenden Vortrage des Prof. Dr. Dunger aus Dresden den Antrag des Dresdner Gastwirthsvereins „die fremdsprachlichen Bezeichnungen in den Speisefarten möglichst zu entfernen und an deren Stelle deutsche Ausdrücke zu setzen“ einstimmig annahm.

Auf Grund dieses weitverbreiteten Büchleins und mit

Berücksichtigung der in der Presse und namentlich in den Fachblättern veröffentlichten Besprechungen arbeitete der unterzeichnete Ausschuss einen neuen Entwurf für den deutschen Sprachverein aus, welcher an sämtliche Zweigvereine zur Prüfung und Begutachtung versendet wurde. Die von diesen vorgeschlagenen Änderungen und Zusätze wurden gründlich durchgeprüft, und so kam nach eingehenden Berathungen die vorliegende Fassung zu Stande unter der besonders hervorzuhebenden Mitwirkung eines ausgezeichneten Fachmannes, des Herrn Hoffküchenmeisters a. D. Friedrich Baumann. Im Verlaufe der Arbeit stellte es sich als wünschenswerth heraus, eine doppelte Ausgabe zu veranstalten, eine kürzere, nur die Speiseausdrücke enthaltende, in der Gestalt eines Anschlagbogens, der sich bequem in der Küche aufhängen läßt und besonders bei der Abfassung der Speisefarten eine Handhabe bieten soll; und daneben noch eine ausführlichere in der vorliegenden Form, die außer den Küchenausdrücken auch die im Gasthofswesen am häufigsten vorkommenden Fremdwörter enthält.

Denn noch immer giebt es Gasthofsbesitzer, welche für ihre Gäste nicht „Rechnungen“, sondern Notes ausstellen, bei denen man kein Frühstück, kein Abendessen, kein Mittagessen, sei es an der Gasttafel, sei es nach der Karte, erhalten kann, sondern nur Déjeuners, Soupers, Dinners an der table d'hôte oder à la carte. Und was für ein Deutsch weisen oft die Ankündigungen in den Zeitungen auf! „Die elegante Restauration der altrenommirten Lokalitäten“ wird „annoncirt“; nicht „fertige“, sondern „perfekte“ Köchinnen, nicht „gewandte“ Kellner mit guten „Zeugnissen“, sondern „routinirte“ Kellner mit guten „Attesten“ werden — natürlich „per sofort“ — gesucht durch ein „Stellennachweisungs-Bureau“ oder noch besser durch ein „Placirungs-Institut“.

Noch schlimmer sieht es freilich mit den Speisekarten aus, die mit ihrem unverständlichen Küchenkauderwelsch die gerechte Entrüstung eines jeden Deutschen, der seine Muttersprache liebt, hervorrufen müssen. Mit spöttischem Lächeln weisen die Franzosen auf die Sprache der deutschen „Menus“ hin, um zu beweisen, daß trotz den Erfolgen der Jahre 1870 und 1871 Deutschland noch immer unter dem Banne Frankreichs steht. In der That müssen wir ihnen mit Beschämung zugestehen, daß an den meisten deutschen Fürstenhöfen, in vielen vornehmen Kreisen, in zahlreichen Gasthöfen noch immer die Unsitte herrscht, französische Tafelkarten aufzulegen. Und nicht nur die höhere Kochkunst bedient sich der französischen Sprache; nein, auch ganz einfache Speisen, die in jedem bürgerlichen Haushalte auf den Tisch kommen, führen welsche Namen, wie Purée, Bouillon, Aspic, Omelette, Côtelette, Compote, Filet, Haché u. a.

Warum geschieht dies? Ist unsere Sprache so arm, daß sie diese Begriffe nicht ausdrücken könnte? Man braucht nur einen Blick in das folgende Verzeichniß zu werfen, um sich zu überzeugen, daß dies nicht der Fall ist. Oder haben die Deutschen erst von den Franzosen das Kochen gelernt, so daß sie nun gewissermaßen als Dank für die Belehrung die fremden Ausdrücke beibehalten? Es wäre dies allerdings eine wunderliche Art von Dankbarkeit, die bei einem anderen Volke kaum denkbar sein dürfte. Die Sache liegt aber überhaupt nicht so. Die Verwelschung unserer Küchensprache hat ihren Ursprung nicht in der Abhängigkeit der deutschen Kochkunst von der französischen, sondern in der beklagenswerthen Unterjochung des deutschen Geistes durch Frankreich seit dem dreißigjährigen Kriege. Als die deutschen Fürsten und Edlen ihren Stolz darein setzten, französische Sitte und Unsitte nach-

zuäffen, als in Staat und Heer, in Wissenschaft und Kunst, im öffentlichen und im häuslichen Leben alles auf französische 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. Uebrigens entwickelte sich die Ansitte, rein-französische Tafelfarten zu gebrauchen, erst allmählich. Noch unter Friedrich dem Großen finden wir auf den Küchenzetteln Deutsch und französisch gemischt (vgl. E. von Malortie, Das Menu I<sup>8</sup> S. 229).

In den Zeiten vor der großen französischen Sündfluth benannten die deutschen Köche ihre Speisen mit deutschen Namen; und daß es damals wirklich eine deutsche Kochkunst gab, das beweisen die großartigen Gastmähler der älteren Zeit, namentlich des 16. Jahrhunderts, welche in geschmackvoller Anordnung, in Erlesenheit und Fülle der Speisen allem Glanze der späteren Zeit mindestens gleichkamen. Das zeigt uns ferner die Thatfache, daß eine ziemliche Anzahl deutscher Küchenausdrücke in das französische übergegangen ist, die wir später als französische Fremdwörter wieder zurückhalten haben, ganz so wie noch heutigen Tages manches Erzeugniß deutschen Gewerbleißes ins Ausland geschickt wird, um dann als fremde Waare zurückzukehren und von dem guten Deutschen als „weither“ gekommen für schweres Geld gekauft zu werden. Solche ursprünglich deutsche Wörter sind Meringue (deutscher Ortsname), Soupe, Souper (Suppe von supen-saufen), Quenelle (Knödel), Haché (hacken), Pannequet (Pfannkuchen), Ramequin (Rahmchen), Rôt, Rôti (rösten), Rocambole (Rocken-Vollen), Étuvée (stoven von Stube, d. i. geheiztes Zimmer); auch Fricassée, Fricandeau, Gâteau, Hâtelettes,

à la daube, Gigot u. a. werden aus deutschen Wörtern abgeleitet.

Wenn die Deutschen des 17. und 18. Jahrhunderts vor dem französischen Gözen auf den Knien lagen, so ist das zu beklagen, es ist aber aus der Leidensgeschichte unseres Vaterlandes erklärbar. Unwürdig jedoch ist es, wenn noch jetzt, nachdem sich Deutschland von der Vormundschaft Frankreichs befreit hat, französische Tafelfarten zum Gespötte unserer Nachbarn auf deutschen Tischen liegen. Eine solche Geringschätzung unserer Muttersprache sollte der mächtig erwachte nationale Sinn unseres Volkes nicht dulden. Und wenn noch vor kurzem ein so angesehenener deutscher Gelehrter wie Gustav Rümelin die Aeußerung wagen konnte, der Gebrauch von fremdsprachlichen Wörtern belaste sein deutsches (!) Gewissen um kein Haar mehr, als wenn er sich in australische Wolle kleide, chinesisches Thee oder französischen Wein trinke (vergl. H. Dunger, die Sprachreinigung und ihre Gegner, Dresden 1887 S. 26f.), so darf man wohl sagen, daß eine derartige Auffassung der Muttersprache schon jetzt vereinzelt dasteht, binnen kurzem überhaupt nicht mehr verständlich sein wird.

Aber nicht nur unser vaterländisches Gefühl, sondern auch Gründe der Nützlichkeit müssen uns veranlassen, mit der Verdeutschung der Speisefarte Ernst zu machen. Für wen werden die Speisefarten geschrieben? Nicht für den Küchenfachmann, sondern für den Tischgast, dem man nicht zumuthen kann, alle die wunderlichen fremdausdrücke der Küchensprache sich einzuprägen, der aber doch ein gewisses Anrecht hat zu erfahren, was ihm eigentlich vorgesetzt wird. Man wende nicht ein, daß jeder gebildete Deutsche französisch verstehen müsse. Denn es giebt erstens recht viele unserer Landsleute, die dieser Sprache nicht mächtig sind, und zweitens bietet

selbst eine gründliche Kenntniß der französischen Sprache noch keineswegs den Schlüssel zum Verständnisse des Küchenwelsch. Selbst unsere besten Wörterbücher lassen uns vielfach dabei im Stiche. Der Kochverständige wird natürlich wissen, was ein Potage Pärmontier oder à la crécy ist, was man sich unter Filet de bœuf à la Conti, unter Selle de mouton à la Bretonne oder Crème à la Chantilly zu denken hat. Der Nicht-fachmann wird trotz aller französischen Gelehrsamkeit solchen Ausdrücken gegenüber rathlos dastehen. Warum schreibt man nicht klar und deutlich, d. h. deutsch: Kartoffel- oder Möhrensuppe, Rindsleude mit Schotenkernen, Hammelrücken mit braunen Bohnen, Schlagsahne?

Wenn die Tischgäste aus Gründen der Verständlichkeit eine deutsche Speisefarte wünschen müssen, so die Wirthe und Köche aus Rücksicht auf die Sprachrichtigkeit. Nicht jeder Koch, nicht jeder Gastwirth ist der französischen Sprache so mächtig, daß er nicht in Gefahr käme, bei dem Schreiben der Speisefarten schlimme Verstöße gegen die Rechtschreibung zu begehen. Es kommen oft recht bedenkliche Fehler vor, wie wenn z. B. auf einer Speisefarte 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.

Man lacht über solche Sprachfehler. Möchten jedoch die höher Gebildeten bedenken, daß gerade ihre Kreise mit ihrer Geringschätzung der Muttersprache und ihrer Vorliebe für das französische die Veranlassung zu solchen Fehlern gegeben haben. Denn es würde wahrlich keinem Koche, keinem Gastwirth einfallen, Ausdrücke einer fremden, ihm nicht geläufigen Sprache zu gebrauchen, wenn er nicht durch die Rücksicht auf

seine Gäste dazu genöthigt wäre. Daß es gerade in den nächst theilhaftigsten Kreisen nicht an gutem Willen fehlt, beweisen der bereits erwähnte Beschluß des deutschen Gastwirthstages zu Görlitz im Jahre 1886 und der schon im Jahre 1875 auf dem Gastwirthstage zu Hannover einstimmig angenommene Antrag „Fremdwörter aus der Geschäftssprache der Gastwirthe möglichst zu verbannen.“

Dieses freundliche Entgegenkommen der Wirthe und der Köche ist in hohem Maße erfreulich, es würde aber falsch sein, wollte man sich davon allein einen wirklichen Erfolg versprechen. Der Wirth thut das, was seine Gäste von ihm wünschen. Findet er, daß die deutsche Speisekarte bei diesen Anklang findet, so wird er gerne bereit sein, sie einzuführen, im umgekehrten Falle wird er sich hüten, bei seinen Gästen Anstoß zu erregen. Daher ist es Aufgabe aller Freunde der Sprachreinigung, in ihren 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 Reinigung unserer Muttersprache in die weitesten 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 immer von neuem richtet sie die Mahnung an die Leser, dem Gözen der Ausländerei zu entsagen und unsere reiche, herrliche Muttersprache wieder in ihr Recht einzusetzen.

Der oft gehörte Einwand, die französischen Speisebezeichnungen seien nun einmal allgemein eingeführt, gegen

eine alte Sitte, selbst wenn es eine Unsitte wäre, sei schwer anzukämpfen, — ist gegenwärtig nicht mehr stichhaltig. Denn thatsächlich giebt es in allen Theilen Deutschlands bereits zahlreiche Gasthöfe und Speisehäuser — und zwar sind es gerade die besseren —, in denen deutsche Speisekarten eingeführt sind. Und auch bei großen Essen ist der Gebrauch deutscher Tafelkarten durchaus nicht mehr ungewöhnlich. Namentlich bei vaterländischen Festen wird kaum irgendwo noch ein französisches „Menu“ vorgelegt. So lautete schon im Jahre 1875 die Tafelkarte des Festmahls, welches bei Eröffnung der internationalen Gartenbau-Ausstellung in Höltn dem Deutschen Kronprinzen zu Ehren gegeben wurde, auf gut Deutsch folgendermaßen:

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.  
Rehrbraten. Französische Kapaune.  
Eingemachte Früchte. Salat. Seekrebse.  
Verschiedenes Eis.  
Backwerk. Kuchen. Obst.  
Aufsätze mit Bonbons.  
Kaffee.

Auch das von dem Deutschen Kronprinzen in dem bekannten Gasthose zu den drei Mohren in Augsburg am 7. September 1878 gegebene Mahl weist eine rein-deutsche Tafelkarte auf: 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.

Die Straßburger Post, die in ihrer Nummer vom 6. Mai 1888 dies mittheilt, fügt noch einen zweiten deutschen Küchenzettel desselben Gasthofs hinzu von einem Essen, zu welchem Herzog Ludwig von Bayern am 27. Aug. 1882 eingeladen hatte, folgenden Inhalts: Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen. Krebspastetchen. Forellen mit Kaperuntke und Kartoffeln. Hammelsrücken nach Godard. Gebäckener Blumenkohl mit gefüllten Kalbschnitzchen. Junge Hähnen auf Marengo-Art. Feldhühner gebraten. Salat und eingemachte Früchte. Eisbombe. Käse und Nachtiſch.

Das Festessen der deutschen Finanzminister am 5. August 1878 im Schloß-Hôtel zu Heidelberg bot folgende „Tafelordnung“: Schildkrötensuppe, 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. Plum pudding mit Vanille-Tunke. Maraschino-Sulz mit Früchten. Verschiedenes Gefrorenes. Aufsätze. Verschiedene Früchte. Nachtiſch.

Bei Einweihung des Kölner Domes am 16. Okt. 1880 veranstaltete die Stadt Köln ein Festbankett, bei welchem eine „Tischkarte“ folgenden Inhaltes auslag: Caviar. Venetianischer Salat. Klare Suppe, Hühnersuppe. Kleines Fleisch in Muscheln. Steinbutt mit Erdschwämmen. Schinken in

Madeira. Fasanen und Sauerfraut. Kleine Erbsen mit Zunge und geräuchertem Lachs. Gänseleber mit Trüffeln. Getrüffelte Kapame. Rehziemer. Eingemachtes Obst, Salat. Seekrebse. Eis, Früchte und Nachtisch. Aufsätze. Kaffee.

Auf der *Hochkunst-Ausstellung* in Leipzig i. J. 1885 wurde der König von Sachsen von den deutschen Köchen zu einem Imbiß geladen, bei dem folgende Tafelkarte vorlag: Fleischbrühe in Tassen mit Pasteten. Rindsleude am Spieß mit jungem Gemüse. Forellen blau mit frischer Butter. Rehcoteletten mit Trüffeln. Mezer Hühner. Zuckerfrüchte, Salat. Frucht-Aufsätze. Nachtisch.

Bei dem Festmahle zu Ehren des deutschen Kaisers in Frankfurt a. M. im Herbst 1883 lautete der Küchenzettel: Königs-Gesfügel-Suppe. Wachteln in Papierkästchen. Garnirte Rindsleude. Getrüffelte Poularde. Pyramide von frischen Hummern. Gebratener Rehrücken, von Rehhühnern umgeben. Römischer Bindsalat. Compote. Stangenspargel. Ananas-pastete. Eis. Nachtisch.

Auch das im Beisein des deutschen Kaisers und vieler Fürsten abgehaltene Festessen zur Feier der Grundsteinlegung des *Nord-Ostsee-Kanals* am 1. Juni 1887 in Kiel hatte eine deutsche „Speisekarte“ mit folgendem Wortlaute: Gemüse-Suppe. Römische Pastetchen. Steinbutte mit Petersilie und Butter. Kalbsrücken mit Madeiraauce. Hummer mit Kräutersauce. Schwejer Ragout. Straßburger Gänseleber-Pastete. Kückenbraten. Kompott und Salat. Stangenspargel. Butter und Käse. Gemischtes Eis. Nachtisch. Kaffee und Eiföre.

Ebenso war in *Stettin* bei dem Essen zu Ehren der Anwesenheit des deutschen Kaisers am 15. Sept. 1887 der „Tischzettel“ in gutem Deutsch abgefaßt. Er lautete: Hühner-

brühe mit Spargelköpfen, Schildkrötensuppe. Gebirgsforellen blau. Lendenbraten mit Caviarbröckchen. Warme Rebhühner-Pastete mit Trüffel. Helgoländer Hummer. Brüsseler Geflügel. Böhmisches Fasanen, Salat. Artischockenböden mit jungen Gemüsen. Pilze in Peterilie. Butter und Käse. Früchte-Eis. Nachtisch.

Von einfacheren Essen seien zwei deutsche Tafelarten erwähnt, die eine von dem Festmahle zur Feier des 90. Geburtstages Kaiser Wilhelms I. am 22. März 1887 in **Zwickau**, die andere von dem Essen bei dem 50 jährigen Jubelfeste der **Stadtverordneten zu Dresden** am 11. Mai 1887. Die erste hatte folgenden Wortlaut: Krebsuppe. Rindsleude mit Steinpilzen und Rosenkohl. Lachs mit holländischem Beiguß. Würzfleisch (Schildkrötengeschmack). Elsäßisches Huhn. Eingemachtes. Salat. Fürst Pückler. Butter und Käse. Die zweite lautete: Klare Suppe. Ostender Steinbutt nach Bearner Art. Hammelrücken nach schottischer Art, umgeben von jungen Gemüsen. Hühnerbrüstchen gebraten mit frischem Spargel und frischen Morcheln. Rehkeule, Salat, Süße Früchte. Gefrorenes von Vanille und Erdbeeren. Butter und Käse.

Von einem „**gesellschaftlichen Vereine**“ zu **Hannover** führt **E. v. Malortie** (Menu I<sup>3</sup> S. 293) folgende zwei Tischzettel an: 1. Hühner-Kraftbrühe. Das Beste vom Ochsen, gebraten, mit kaltem Gemüse und gerösteten Erdäpfeln. Fisch mit zerlassener Butter. Kleine Bissen eines Gemengfels von Kalbsbröckchen mit Pilzen. Gebratener Truthahn mit Krafttunke und Eingemachtem. Rosinen-Hüllkloß mit Glühunke. Butter und Käse. Frauenzimmerkäse. Nachtisch und Obst. 2. Austern in der Schale. Fleischbrühe. Hühnergemengfel mit Krebschwänzen, Klößchen und Blätterteig. Lachs mit Buttertunke. Welschkohl mit Hammel-Rippenstückchen. Reh-

rücken mit ungekochtem Lattich und Apfelsmus. Weißessen mit Sahne. Butter und Käse. Mehrfarbiges Gefrorenes. Naschwerk und Obst.

Wie mächtig die Strömung zu Gunsten der deutschen Speisefarte bereits geworden ist, zeigt ein Aufsatz der Zeitschrift des allgemeinen deutschen Sprachvereins Band I S. 190, in welchem über die Festessen bei der Feier des 90. Geburtstages Kaiser Wilhelms I. berichtet wird. Dies beweist auch der in der Zeitschrift Bd. III 5 S. 73 abgedruckte Brief des Vorstandes des Berliner Union-Klubs an den Küchenmeister des Vereines, in welchem dieser die Weisung erhält, alle französischen und englischen Wörter auf den Tischkarten in Zukunft zu vermeiden. Mit besonderer Genugthuung aber ist hervorzuheben, daß auch in einigen fürstlichen Hofhaltungen seit neuester Zeit deutsche Tafelkarten eingeführt sind; so an dem Fürstlich Reußischen Hofe zu Gera und in der vor kurzem eingerichteten Hofhaltung des zukünftigen Thronfolgers im Königreiche Sachsen, des Prinzen Friedrich August. In der Zeitschrift des deutschen Sprachvereins III 3 S. 42 sind zwei solche Tafelkarten abgedruckt. Die erste vom fürstlich Reußischen Hofe lautet: „Tafel den 16. Januar 1888. Englische Auserw. Hühnersuppe nach fleury. forellen, Bearnergusch. Rehrücken mit Gemüse. Bekrustete Krammetsvögel. Hummerschnitten nach russischer Art. Fasan, Salat, Pflirsche. Feischer Stangenspargel. Gefrorenes von Nüssen und Erdbeeren. Käse. Nachtsch.“ Die Speisefarte von der Tafel des Prinzen Friedrich August von Sachsen hat folgenden Wortlaut: „Tafel am 20. December 1887. Englische Auserw. Sächsische Suppe. Römische Krustchen. Steinbutt mit Bearnergusch. Wildschweinsrücken deutsch. Kalbsrippchen mit feinen Kräutern. Straßburger Gänseleberpastete. Metzger Hühner,

Endiviensalat, Johannisbeeren. Stangenspargel. Pudding von Aprikosen mit Ananasguß. Käse. Apfelsinen und Aufgefrorenes. Nachtisch.“

Auch aus München wurde vor nicht langer Zeit in den Zeitungen gemeldet, daß der Prinz-Regent von Bayern die Anordnung erlassen habe, die Speisezettel zu den königlichen Hofafeln nicht mehr in französischer, sondern in deutscher Sprache und mit deutscher Bezeichnung der Speisen abzufassen, und daß eine ähnliche Verfügung auch von der Königin-Mutter getroffen worden sei.

Daß der kunstsinige Herzog von Meiningen gleichfalls der deutschen Speisefarte den Vorzug vor der welschen giebt, lehrt das Mittagessen, zu welchem er am Schlusse des diesjährigen Landtages die Abgeordneten des Herzogthums einlud. Die Tafelfarte hatte bei dieser Gelegenheit, wie die Hallische Zeitung vom 16. Mai d. J. meldet, folgenden Wortlaut: „Mittagessen den 2. Mai 1888. falsche Schildkrötensuppe. forellen blau gefotten. Gedämpftes Ochsenchwanzstück mit Gemüse bekränzt. Schneehühner mit Trüffeln. Hummer in Fleischsülze mit Öltunke. Kapaumbraten, Salat, gedünstetes Obst. Stangenspargel mit Buttertunke. Rheinweinsülze mit Früchten. Gefrorenes von gerösteten Mandeln. Käsestangen. Nachtisch.“

Mit wahren Hochgeföhle aber muß es von allen Freunden deutscher Sprache und deutscher Sitte begrüßt werden, daß unser junger Kaiser Wilhelm II. seiner ferndeutschen Gesinnung auch auf diesem Gebiete thatkräftigen Ausdruck verliehen hat. Wie die in Berlin erscheinende Fachzeitung der deutschen Köche, „Die Küche“, in ihrer Nummer vom 9. September 1888 aus sicherer Quelle mittheilt, sollen nach einer Verfügung des Kaisers „die Benennungen der Speisen auf den Küchenzetteln, soweit es ausführbar ist,

deutsch sein oder mit deutschen Buchstaben geschrieben werden“. Zur Bestätigung dieser hoch erfreulichen Kunde veröffentlichte 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:

Berlin, 10. September.

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

Hoffen wir, daß das leuchtende Vorbild unseres erhabenen Kaisers auch in gewissen Kreisen der höheren Gesellschaft Nachahmung finde, welche, noch immer in dem Banne der Ausländerei befangen, sich ihres Deutschthums nicht bewußt werden wollen.

Was die in dem vorliegenden Büchlein gegebenen **Verdeutschungen** selbst anlangt, so hat sich der unterzeichnete Ausschuß in Uebereinstimmung mit den Grundsätzen des allgemeinen deutschen Sprachvereins von dem Gedanken leiten lassen, 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 jeder 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, auch wenn sie nicht mehrdeutig sind, ist meist mehr als eine Verdeutschung gegeben worden. Es geschah dies mit Rücksicht auf die Verschiedenheit des Wortgebrauches in den einzelnen Landschaften Deutschlands. Denn es werden nicht nur oft für dieselbe Sache in verschiedenen Gegenden verschiedene Wörter gebraucht, sondern zuweilen hat auch dasselbe Wort in der einen Gegend einen anderen Sinn als in der anderen. Derartige mundartliche Eigenthümlichkeiten haben ihre Berechtigung und müssen daher auch hier berücksichtigt werden.

Deutsch gewordene Fremdwörter, sogenannte *Lehnwörter*, sind natürlich nicht mit aufgenommen worden. Bei einigen allgemein verbreiteten Fremdausdrücken, deren Schreibweise undeutsch ist, hat der Ausschuß geglaubt, neben den deutschen Ersatzwörtern auch die fremde Form selbst, jedoch in deutscher Schreibung aufnehmen zu sollen, wie *Bisquit* (*Biscuit*), *Likör* (*Liquour*), *Bole* (*Bowle*), ein Verfahren, das auch bei unersetzbaren Fremdwörtern wie *Kakao*, *Hotokolade* u. a. zu empfehlen ist.

Solche fremde Ausdrücke, die in unsere Sprache nicht eingedrungen sind, und daher nur auf rein-französischen Tafelfarten vorkommen, wie *mouton*, *sangler* u. a., sind in dieses Verdeutschungsbüchlein nicht mit aufgenommen worden: jedes französische Wörterbuch bietet ihre Uebersetzung.

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 Speisefarte, in deutscher und französischer Sprache, zu geben. Für manche Kreise wäre es vielleicht angebracht, hierbei eine ähnliche Bemerkung hinzuzufügen, wie sie unser hochverehrtes Ehrenmitglied Staatssekretär von *Stephan* einmal auf der

Tischkarte eines Mittagessens in Berlin vorgefunden hat, zu welchem lediglich echte Berliner eingeladen waren. Die Tischkarte war deutsch, am Schlusse aber hatte der Hausherr die boshafte Anmerkung heidrucken lassen: „für diejenigen meiner geehrten Gäste, welche der deutschen Sprache nicht mächtig sind, findet sich die französische Uebersetzung auf der Rückseite.“

Zum Schlusse sei noch an alle Freunde unserer Sache die Bitte gerichtet, etwaige Berichtigungen und Zusätze zu dieser Arbeit an den Vorsitzenden des unterzeichneten Ausschusses, Prof. Dr. H. Jungfer, Dresden-A., Schnorrstr. 3, einzusenden.

## Zweigverein Dresden des allgemeinen deutschen Sprachvereins.

### Der Ausschuh für Sprachreinigung.

à = zu, für, je; à Pfund = das Pfund, à 1 Mark  
= zu 1 Mark.

Abonnement = feste Abnahme, Vorbestellung, Vor-  
kauf, Bezug; im Abonnement = in fester Ab-  
nahme, für Stammgäste.

Abonnementbillets = Duzendkarten, Duzendmarken.  
Abonnant = Vorbesteller, Bezieher, Vorkäufer,  
Stammgast.

abonniren = zeichnen auf, vorbestellen, beziehen.

abpassiren = gelbrösten.

à la = nach Art, auf . . . Art; Glace à la prince  
Pückler = Fürst Pückler-Eis; à la Hollandaise  
= holländisch.

à la broche = am Spieße gebraten.

à la carte = nach der Karte.

à la daube = gedämpft, geschmort, gedünstet.

à la jardinière = mit (feinen) Gemüsen.

à la Périgord } = mit Trüffeln.  
à la Périgueux }

à la ravigote = mit grünen Kräutern.

Amourettes = Rückenmark, Nierenschnittchen.

Amusement = Unterhaltung, Erheiterung, Kurzweil,  
Vergnügen.

Andouille, -tte = Weißwürstchen.

Annnonce = Anzeige, Ankündigung, Bekanntmachung.

annonciren = anzeigen, ankündigen, bekannt machen.  
à part = einzeln, besonders, gesondert.

Äpfel en surtout = Äpfel im Schlafrock, in Blätterteig, Wickeläpfel.

Apparat = Vorrichtung, Triebwerk, Gerät; Bierapparat = Bierhebewerk.

Appartement = Geleß, Gemach; Abtritt, Abort.

Appetitsbemmchen = Leckerschmitte, Leckerbröddchen, Hamburger Stulle.

Aroma = Duft, Wohlgeruch.

arrangiren = anordnen, einrichten.

Arrowrootnocken = Pfeilwurznocken, Kraftmehlnocken.

Asperge = Spargel.

Asperges en branches = Stangenspargel.

Pointes d'asperge = Spargelköpfe, Spargelgemüse.

Aspic (Gelée d'aspic) = Fleisch-, Fischsulz, -sülze, Gallert.

Aspic de volaille, — d'écrevisses, — de homard = Geflügel-, Krebs-, Hummer in Sulz (Sülze, Gallert).

Assiette = Schüssel, Teller.

Assiette volante = Zwischen-, Nebengericht.

attachiren = anbraten.

Attelet (Hâtelet) = Bierspießchen, Silberspießchen.

Attereau (Hâterau) = Krustenspießchen; Rostschmitte.

au four = (im Ofen) gebraten, gebacken.

au naturel = einfach; Schnitzel au naturel = Naturschnitzel.

- Bain-marie = Heißwasserbad, Kochbad.  
Au bain-marie stellen = (im Wasserbad) wärmen.  
Baiser = Schaumgebäck, Schmäzchen (Sachl.), Bussler  
(Österreich), spanischer Wind.  
Baiser-Torte = Schaumtorte, Windtorte.  
Balomba = Schaumgefrorenes (von Ei), Eisbombe.  
Bankett = Festmahl, Festfeier, Ehrenmahl, Festge-  
lage, Festkneipe.  
barbiren (den Fisch) = abschürfen, schuppen und häuten.  
Barde = Speckscheibe, Speckschnitte.  
bardiren = in Speck hüllen, mit Speck belegen,  
specken.  
Baveuse = Hirnröstschmitte.  
Bécasse = Waldschnepe; merde de bécasse  
= Schnepsendreck.  
Béchamel = weiße Rahmtunke (=guß, -beiguß).  
Beefsteak = Rindstück, Rindschnitte.  
Beefsteak von Lende = Rindstück von Lende,  
(Rinds-) Lendenschnitte.  
Deutsches Beefsteak = Rinds-klops, gehacktes  
Rindstück.  
Beefsteak à la ta(r)tare = rohes Rindstück,  
Ta(r)tarfleisch, rohes Hackfleisch.  
Beignet = Krapsen, Küchel, Schmalzgebäck von —.  
Beurre à la maître d'hôtel = Petersilienbutter.  
Beurre à la ravigote = Kräuterbutter.  
Beurre d'anchois = Sardellenbutter.  
Beurre de Montpellier = Kräuterbutter (mit Öl).  
Bigarade = Pomeranze.  
Billet = Karte, Eintrittskarte, Einlaßschein; Fahrkarte.  
Biscuit = Bisquit, englischer Zwieback.

- Bisque = Kraftsuppe.  
Blanc de volaille = Geflügelbrust.  
blanchiren = wällen, überkochen, abbrühen.  
Blanc-manger = Mandelsuß, Mandelgallert, Nußgallert, Nußuß.  
Blanquette = Weißgericht.  
Blinis = (russische) Plinzen.  
Boeuf à la mode = gewürzter Rinderbraten, Schmorbraten.  
Boeuf bouilli (naturel) = gekochtes Rindfleisch.  
Boeuf braisé = gedämpftes Rindfleisch.  
Boeuf salé = Pökelrindfleisch.  
Bonbon = Zuckerplätzchen, Zuckerle, Leckerle, Zeltchen, Gutzel (rheinisch).  
Bonbonnière = Naschkästchen.  
Bordure = Einfassung, Randverzierung, Kranz.  
Bordure d'aspic, -de gelée = Sulzrand, Gallertrand.  
Bouchée = kleine Pastete.  
Boudin = Wurst, Blutwurst, Rothwurst.  
Boudin blanc = Weißwurst, Leberwurst.  
bouffiren = blasig auflaufen, auseinandergehen, hausehen.  
Bougie = Licht, Kerze.  
Bouillie = Milchbrei.  
Bouillon = Fleischbrühe.  
Boulette = (Gar-) Fleischklößchen.  
Bouquet = Strauß; (des Weines) Blume.  
Boule = Vole, Weintranke, Maitranke, Erdbeertranke; Mischkrug (Gefäß).  
Braise = fette Dämpfbrühe.  
braisiren = dämpfen, dünsten.  
Brioche = Apostelfuchen, Prophetenfuchen.

- Brisolette = (Roh-) Fleischlößchen.  
broche, à la = am Spieße gebraten.  
Broccoli = (italienischer) Blumenkohl.  
Buffet = Bier- (Speisen-)Ausgabe, Urliche, Tisch-  
schrank, Schanktisch, Speiseschrein.  
Hamburger Buffet = Speiseauslage.  
Kaltes Buffet = kalte Küche.  
Buffetier = Bier-(Speisen-)Ausgeber, Schenk.  
Buffetière, Buffetmamsell = (Speisen-)Ausgeberin,  
Schenkin, Schaffnerin.  
Buisson (en) = in Pyramiden- (Busch-) Form.  
Bureau = Geschäftsstelle, Schreibzimmer, Schreibstube.
- Cabaret = Theebrett, Kaffeebrett, Fächerhüßel.  
Cabinet = Gemach, Nebenzimmer.  
Cabinet séparé = besonderes Zimmer, Sonder-  
gemach, Sondergelaß.  
Café = Kaffee; Kaffeehaus.  
Café à discrétion = Kaffee nach Belieben.  
Café complet = Kaffee mit Zubehör, Kaffeeerfrühstück.  
Caisse = Papierkästchen.  
Cake = englischer Zwieback.  
Canapé = Blätterkuchen.  
Canapé russe = belegtes Röstbrot.  
candiren = überzuckern.  
Cannelle = Zimmt.  
Cannelon = Hohlhippe, Röhrchen, Röllchen (gefüllt  
mit —).  
Cantine = Schenke; Flaschenbehälter.  
Capisanti = Muschel, Schale.

- Caramel = Zuckerplätzchen, gebrannter Zucker, Würz-  
zucker; Zuckerfarbe.
- Carbon(n)ade = Rückenstück, Nierenstück.
- Carcasse = Gerippe (von Geflügel u. a.).
- Cardi, Cardonen = Karden, spanische Artischocken.
- Cardons à la moelle = Artischockenrippen,  
Karden mit Rindsmark.
- Carotten = Goldrübchen, Mohrrübchen, Zwergmöhren.
- Carré = Rippenstück, Rücken, Rückenstück; Rippe-  
speer (beim Schwein).
- Carviol = Blumenkohl.
- Casserolle = Kochpfanne, Reindl (Österreich).
- Casserolle au riz = Reiskruste.
- Champagner = (französischer) Schaumwein, Sekt.
- Champignon = Edelpilz, Tafelpilz.
- Charlotte = Krustenpudding von —; — in Kruste.
- Chartreuse = Karthäuser.
- Chartreusen = gestürzte Gemüse-, gestürzte Früchte  
in Sulz (Gallert).
- Chaudéau = Weinschaum, warmer Eierwein, Warmbier.
- Chaufroix (Chaud-froid) = Fleisch-, Geflügel-, Wild  
mit Guß (kalt).
- Chef de cuisine = Küchenmeister, Oberkoch.
- Chicorée = Endivie.
- Chiffonnade = zerschnittene Suppenkräuter, Kräuter-  
gehack.
- Chocolat = Schokolade.
- Cimier = Ziemer, Rücken.
- Cimier de cerf, — de chevreuil = Hirsch-,  
Rehziemer.

- Civet von Wild = Wildpfeffer, Schwarzfauer von Wild, schwarzeingemachtes Wild.  
Colonnade = Säulengang, Laubengang.  
Commers = Festkneipe.  
Commissionär = Fremdenführer, Lohndiener.  
complet = vollständig, vollzählig.  
Compote = Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dünstobst, Schmorobst, Weisatz (nordöstl. Deutschland).  
Compotier = Fruchtgeschüssel.  
Concassé = grob gestoßener Pfeffer, Pfefferschrot.  
Concurrenz = Wettbewerb, Mitbewerbung; ohne Concurrenz = ohne Gleichen, unvergleichlich.  
condensirte Milch = eingedampfte Milch.  
Condition = Stellung, Dienst, Dienstverhältniß.  
Conditor = Zuckerbäcker.  
Conditorei = Zuckerbäckerei.  
Confect = Zuckerwerk, Zuckergebäck, Naschwerk.  
Confituren = Zuckerfrüchte, Süßigkeiten.  
Conserve = Büchsenfleisch, = gemüse, = obst, Dauerspeise.  
Conserve von Hummer = Büchsenhummer, eingelegter Hummer.  
conserviren = haltbar machen, gut erhalten, frisch erhalten.  
Consommé = Kraftbrühe, klare Suppe.  
Consum = Verkauf, Bedarf.  
Contre = französischer Reigen, Gegentanz.  
Coquille = Muschel.  
Corned beef = amerikanisches Büchsenfleisch.  
Cornichon = Pfeffergurke, kleine Gurke.  
Côtelette = Rippchen, Rippenschnitte.  
Cotillon = Gabentanz.

- coulant = aufmerksam, gefällig, zuvorkommend.  
Coulis = gebundene Kraftbrühe, Mussuppe.  
coupiren = zuschneiden, stugen.  
court bouillon = Fischbrühe, Weinbrühe zu Fischen.  
Couvert = Bedeck.  
Craquelin = Brezel.  
Credenz = Anrichte, Anrichtetiisch, Speiseschrein.  
Crème = Sahne, Rahm, Obers (Österreich), Schmand  
(Ostdeutschl.).  
Crème à la Chantilly = geschlagener Rahm,  
Schlagsahne.  
Crème bavaroise (Fromage bavarois) = bai-  
rischer Rahmsturz.  
Crème d'orge = Gerstenschleim.  
Crème française = Rahmsülz, Rahmsturz.  
Crème Plombières = Sprudlerahm.  
Crème Plombières glacée = Eierschaumgefrorenes  
(mit Schlagahne); Halbgefrorenes.  
crémeux = feinig, rahmartig.  
Crépinette = Negerwürstchen.  
Crevette = Seekrabbe.  
croquant = spröde, rösch, knusprig.  
Croquante = Krachfuchen.  
Croquembouche = Hohlkruste.  
Croquettes = Krusteln.  
Croustade = Krustenpastete, Kruste.  
Croustade de riz, — de pain = Reis-, Brodkruste.  
Croûton = geröstetes Schnittchen, Röstischnittchen.  
Croûton von Gelée (Aspic) = Sülzschmitte.  
Cuisse, Cuissot = Keule, Stoß, Schlegel.  
Curry = indisches Gewürzpulver.

Damenengagement = Damenwahl, Damentanz.

Dariole = Becherpastetchen.

Dariole à la crème = Rahmtörtchen.

Darne = Fischschnitte.

decorirt = geschmückt, geziert.

degorgiren = wässern, auswässern, entschleimen.

degraissiren = absetzen, entfetten, abschäumen.

Déjeuner = Frühstück.

Déjeuner à la fourchette = Gabelfrühstück.

Déjeuner dinatoire = Mittagsfrühstück, Klein-  
Mittag.

delicat = wohlgeschmeckend, lecker.

Delicatesse = Leckerei, Leckerbissen.

Delicatesse-Hering = Leckerhering, Fetthering.

Delicatessenhandlung = Feinkosthandlung.

Demaskirung = Maskenabnahme, Entmummung.

Demi-glace = Halbgefrorenes; eingekochte Fleisch-  
brühe, Fleischsaft.

Demi-glace à la prince Pückler = Fürst  
Pückler-Eis.

Dépendance = Nebenhaus.

Dépôt = Niederlage, Lager.

desossiren = ausbeinen, entknochen.

Dessert = Nachtisch.

Distillation = Branntweinschenke, Branntweinverkauf,  
Schnapsausjauk.

destilliren = abziehen.

Diät = Schmalzkost.

Diner = Mittag(s)essen, Mittagsmahl; Tafel, Fest-  
tafel, Festmahl.

- Diner à part = Sondermahl, Einzelessen.  
Diner de garçons = Herreneffen.  
diniren = speisen, zu Mittag essen.  
Direktion = Leitung, Verwaltung.  
Direktor, Dirigent = Leiter.  
dirigiren = leiten.  
Dosis = Gabe.  
Douceur = Trinkgeld, Erkenntlichkeit.  
dressiren = zurichten.
- Échaudé = Brühküchel.  
Éclair = Blitzkuchen.  
Éclairage = Beleuchtung.  
Écossaise = Schottischer Tanz, Schottisch.  
elegant = geschmackvoll, fein, hochfein, vornehm, gefällig.  
Elevator = Fahrstuhl, Aufzug.  
Émincé = (Fleisch-) Schnittchen, Schnittfleisch.  
Engagement = Aufforderung (zum Tanze); Anstellung, Einstellung.  
engagiren = auffordern (zum Tanze); anstellen, einstellen, in Dienst nehmen.  
Entre-côte = Rippe, Zwischenrippe, Mittelrippenstück (vom Rind).  
Entrée = Mittelgericht, Vorspeise; Eingang, Einlaß; Eintrittsgeld.  
Entremets = Zwischenschüssel, Zwischengericht, Zwischenpeise.  
Equipage = Wagen und Pferde, Geschirr.  
Escalier volant = Aufzug, Fahrstuhl.  
Escalope = Rundschnittchen, Schnitzel.  
Espagnole = braune Tunke (Fuß, Weigüß).

- Essenz = Geist, Auszug.  
Punschessenz = Punschsirup.  
Estomac = Geflügelbrust.  
Estragon = Bertram.  
etabliren, sich = sich niederlassen, sich selbständig machen.  
Etablissement = Anlage, Anwesen, Geschäftsanwesen,  
Wirthschaft, Niederlassung.  
Etagé = Stockwerk, Stock, Obergeschoß.  
Étagère = Glaschrank, (Stufen-) Gestell.  
Etiquette = Auszeichnung, Marke, Aufschrift,  
Schildchen.  
Étouffade = Schmorfleisch, (braunes) Dampffleisch.  
Étuve = Wärmischrank.  
Étuvée = Gedämpftes, Gedünstetes.  
exclusive = ausschließlich, mit Ausschluß von —,  
nicht eingerechnet.  
Export = Ausfuhr, Versand.  
Exportbier = Versandbier.  
exquisit = ausgefucht, vorzüglich, auserlesen.  
Extraconcert = außerordentliches Concert (Musik=  
aufführung).  
Extract = Auszug, Ausjud.  
Fleisch-Extract = Fleischsaft.  
façonniren = gestalten, Form geben, zurechtschneiden.  
Façonnudeln = Formnudeln.  
Fanchonette = Rahmtörtchen (mit Zuckerguß).  
Farce = Fülle, Füllsel.  
Farce-Braten = Wiegebraten, falscher (polnischer)  
Hase, Hackebraten.  
Farce-Côtelette = Wiegeschnitzel, Klops, Hacke=  
schnitzel.

fareiren = jüllen.

Filet = Lende, Rückenstück, Geflügelbrust; (längliches)  
Schnitzel von Fleisch, Fisch usw.

Filet de boeuf = Rindsleude, Lendenbraten,  
Würbebraten, Lummer, Lummel, Marbraten.

Filet mignon = Lendchen (von Kalb, Wild usw.).

Filet sauté = geschwungene (geschmorte) Schnitte.

filtriren = durchgießen, seihen, filtern.

Fines herbes = feine Kräuter, Gartenkräuter.

Firma = Geschäftsname, Schild; Geschäftshaus.

Fisolen = grüne Bohnen.

flambiren, flammiren = absengen.

Flammeri = kalter Pudding, Backepeter.

Flan = gefüllte Torte, Rahmtorte, Fladen.

Flanc de semoule = Grießauflauf.

fleuriren, floriren = aufgehen (vom Blätterteige).

Fleurons = Blätterteigröschen, Blätterschnittchen.

Fleurs d'oranger = Pomeranzenblütthen.

Foie gras (d'oie) = Gänseleber.

Fond = Fleischkraft, Fleischsaft, Dampfsatz, Boden.

Fond d'artichaut = Artischockenboden.

Fondue = Käseauflauf, Nührei mit Käse.

Française = französischer Reigen, Segentanz.

frappiren = gefrieren lassen, eisen.

frequentiren = oft besuchen, viel benutzen.

Frequenz = Besuch, Verkehr.

Fricadelle = Klopfschnitzel.

Fricandéau = Keulensstück, Ruß (von Kalb, Wild).

Fricandelle = Dampfschnitte.

Fricassée = (Weiß-) Eingemachtes (von Huhn, Fisch  
u. a.), Schnittfleisch.

fricassiren = einhacken.

Friteau de poulet = Backhühnchen.

Frittata = Eierfuchen.

Frittatanudeln = Eierfuchennudeln.

Friture = Backfett, Schmalzgebäck.

Fruchtmelange = Fruchtgemisch.

frugal = einfach, schlicht.

Fumet = Duft.

Fumet de gibier = Wildgeschmack.

Gala-Tafel = Festtafel.

Galantine = Rollpastete; kalte Fleischrolle, Geflügelrolle, Kalbwurst usw.

Galerie = Empore, Umgang.

Galop = Galopp, Rutscher.

Garantie = Gewähr, Gewährleistung.

Garçon = Kellner; Junggeselle.

Garçon-Logis = Wohnung für einen einzelnen Herrn, Junggesellenwohnung.

Garderobe = Kleiderablage, Ablegezimmer, Kleiderausgabe.

Garderobier = Kleiderbewahrer, Kleiderwart, Kleiderausgeber.

Garderobière = Kleiderausgeberin.

Gardine = Vorhang.

garniren = einfassen, umlegen, verzieren.

garnirt = mit Zuthaten, mit Hindernissen.

Garnituren = Umlagen, Auspuß, Verzierungen.

Gâteau = Kuchen; gâteau en étages = Thurm Kuchen.

Gélatine = Trockengallert, Speisenseim.

Gelée = Gallert(e), Sulz.

- geliren = (in Kälte) erstarren, fulzen.  
Glace = Gefrorenes, Eis.  
Glace, Glasur = Fleischglanz, Zuckerguß, Glanz.  
glaciren = überglasen, Glanz geben, überglänzen.  
Godiveau = Kalbfleischfülle (mit Rindsmark).  
Gradin = Stufenbau, stufenförmiger Aufbau, Aufsatz.  
Gramolata = Frucht-Eisstrank.  
Granito = Frucht-Eisstrank, Halbgefrorenes.  
Gratin (au) = mit Kruste, bekrustet.  
gratiniren = überkrusten, ankrusten, überbacken.  
gratis = unentgeltlich.  
Grenadin = Spießschnitte.  
Griblette = Fleischklößchen, Wiegeschnitzel.  
Grillade = Rostschnitte.  
Grillage = geröstete Mandeln.  
grilliren = auf dem Roste braten, rösten.  
Grives en caisses = Krammetsvögel im Kästchen,  
im Neste.  
Guirlande = Laubgewinde, Blumengewinde, Blumen-  
gehänge, Ranke.  
Gulasch = (ungarisches) Pfefferfleisch, Paprika-  
fleisch, Gulasch.  
Haché = Gehacktes, Hackfleisch, Hackel (Thüring.).  
Haché von Lunge = Lungenmus.  
hachiren = fein hacken, wiegen.  
Haricots = Bohnen.  
Haricot de mouton = brauneingemachtes  
Schöpfensfleisch mit Rüben.  
Haricots flageolets = grüne Bohnenkerne.  
Haricots panachés = gestreifte Bohnen.  
Haricots verts = grüne Bohnen.

- Hâtelettes = Rostschnittchen.  
Haut-goût = Wildgeschmack, starker Geschmack.  
hermetisch = luftdicht.  
Hors-d'œuvre = Nebengericht, Vorspeise.  
Hotch-potch = Würzfleisch mit Gemüse.  
Hôtel = Gasthof, Gasthaus.  
Hôtel de Russie = Russischer Hof.  
Hôtel garni = Gastwohnung.  
Hôtelier = Gasthofbesitzer, Gastwirth.  
Huilier = Öständer, Essig und Öl, Würzständer.  
Hure en galantine = gefüllter (Wild-) Schweinskopf.  
  
Illumination = Festbeleuchtung.  
iluminiren = festlich beleuchten.  
Import = Einfuhr.  
importirt = eingeführt, ausländisch.  
inclusive = einschließlich, eingerechnet, mit Einschluß.  
Ingredienzien = Zuthaten, Bestandtheile.  
Inserat = (Zeitung-)Anzeige, Ankündigung.  
inseriren = anzeigen, bekannt machen, einrücken.  
Insertionsgebühren = Druckkosten.  
intelligent = klug, anständig, geschickt, anständig.  
Irish stew = Irisch-Hammelfleisch.  
  
Jalousie = Wettervorhang, Stellladen, Zugladen.  
Jus = Saft, Fleischsaft, Bratenbrühe.  
  
Kalbskopf en tortue = Kalbskopf nach Schildkröten-  
art; — en vinaigrette = in Essigbrühe.  
Karaffe = Flasche.  
Knallbonbon = Knallplätzchen.

- Kostümball = Trachtenball, Mummienchauz.  
kulinarisch = die Kochkunst betreffend.  
kulinarische Frage = Küchenfrage.  
kulinarische Genüsse = Tafelfreuden, Gau-  
mengenüsse.
- Lambrequins = Bogenbehänge, Fensterbehänge, Quer-  
vorhänge.  
Lancier = höfischer Reigen.  
Latus = Seitenbetrag, Seite.  
legiren = binden, abziehen.  
Leguminose = Hülsenfruchtmehl.  
Liaison = Verbindung, Bindemittel.  
Limonade = Limonade, Fruchttrank, Saftwasser,  
Himbeer-, Citronenwasser, Citrontränk.  
Liqueur = Feinschnaps, Likör.  
Logis = Wohnung, Behausung, Zimmermiete, Zimmer.  
Lokal = Wirthschaft, Zimmer, Gelaß; Vereinslokal  
= Vereinsstelle, Vereinszimmer, Vereinsräume.  
Lokalitäten = Räumlichkeiten, Räume.  
Longe de veau = Kalbsnierenbraten.
- Maccaroni = italienische Nudeln, Röhrnudeln.  
Macédoine = Mischgemüse, gemischte Gemüse, Misch-  
früchte.  
Maizena = Maismehl, Maisauszug.  
Marinade = Beize, Würzbrühe.  
mariniren = einlegen, einsäuern, beizen, mürbe  
machen, würzen.  
Marinirter Hering = saurer Hering, Würzhering.  
Marmelade = Fruchtmus.

- Marquise = Sonnenvorhang, Außenschirm, Zeltbach,  
Sonnendach; Sommerbau.
- Marzipan = Mandelzuckerbrod.
- maskiren = vermunnen, verkleiden; überziehen, über-  
kleiden, überdecken.
- Matelote = Matrosengericht, Fisch-Allerlei.
- Matjeshering = neuer Hering, Junghering.
- Mayonnaise = saure Ötunke, Ölguß.  
Hummermayonnaise = Hummeralat, Hummer  
mit saurem Ölguß.
- Mélange = Gemisch; Milchkaffee.
- Ménage = Öständer, Würztänder, Essig und Öl;  
Einsatzschüsseln, Schüsseltorb.
- Menu = Tafelkarte, Tischkarte, Speisensolge, Speise-  
zettel, Küchenzettel, Tischzettel.
- Meringue = Meringel, Schaumzucker, spanischer Wind.  
Meringue à la crème = Meringel mit Schlag-  
sahne.  
Tourte de meringue = spanische Windtorte.
- mijotiren = langsam kochen, schwach kochen.
- Mille-feuilles = Blättergebäckenes, Blätterteig.  
Tourte mille-feuilles = (Tausend-) Blättertorte,  
Blätterteigkuchen.
- Mirliton = Haselnuß- (Mandel-)würthen.
- Miroton = Rindfleischschnitte mit Zwiebelstunke (=guß,  
=beiguß).
- Miroton (en) = franzörmig, im Kranze angerichtet.
- Mixed pickles = gemischte Essigfrüchte, englische  
Essigfrüchte, scharfes Allerlei.
- Mock-turtle-soup = falsche Schildkrötensuppe, Kalbs-  
kopfsuppe.

modern = neu, neuzeitlich, modisch, zeitgemäß, in  
neuestem Geschmacke.

Mondamin = Maismehl (entölt).

mortificiren = mürbe werden.

mortificirt = altschlachten, altgeschlachtet, abgehangen.

Mouillette = Arme Ritter.

Mousse = Schaum-Eis, Schaum-Gefrorenes.

Mousseron = Knoblauchpilz, Blätterpilz.

Mousseux = Schaumwein.

moussiren = schäumen, brausen.

Moutardier = Senfbüchse.

nappiren = überdecken, überziehen (mit Saft oder  
Sulz), übersulzen.

naturel = frisch (z. B. Hummer); einfach (z. B.  
Eierfuchen).

Nectarine = glatter (nackter) Pfirsich.

Negus = (Würz-) Glühwein.

Neroli = Orangenblüthenöl.

Note = Rechnung, Berechnung.

Nougat = Mandelkruste.

Oeufs à la coque = weiche Eier, Eier in Schale.

Oeufs brouillés = Rührei.

Oeufs sur plat = Spiegeleier, Eier auf Butter.

offeriren = anbieten.

Offerte = Anerbieten, Angebot.

Omelette naturelle, au naturel = Eierfuchen, Pfann-  
fuchen (Süddeutschl.).

Omelette aux confitures = Eierfuchen mit Ein-  
gemachtem, Fruchtteierfuchen.

- Omelette aux fines herbes = Eierkuchen mit feinen Kräutern.  
Omelette soufflée = aufgelaufener Eierkuchen, Eierauslauf, Auflauf.  
Orchester = Musik, die Musiker; Musikraum, Musikbühne.  
Orgeade = Gerstenwasser.  
Orgeat = Mandelmilch.  
Oxtailsoup = Ochsenchwanzsuppe, Ochsenfleppsuppe (Österr.).
- Pain = Fruchtbrot, Fleischbrot, Fleischkäse.  
Panade = Semmelbrei, Weißbrodbrei, Semmelkoch.  
Panadensuppe = (verkochte) Weißbrodsuppe, Semmel-  
suppe, Brodmüschen.  
paniren = einkrusten, einbröseln.  
panirte Schnitzel = Krustenschnitzel.  
Panirmehl = Semmelbrösel.  
Pannequet = (dünner) Eierkuchen, Eierflädchen,  
Eierplinse.  
Papillote = Papierkrause.  
pariren = zurecht schneiden, zuschneiden.  
Parquet = getäfelter Fußboden, Tafelboden.  
Parterre = Erdgeschoß, zu ebener Erde.  
Parures = Abgänge, Abpuß, Abschnitte.  
Passagier = Reisender, Fahrgast.  
Passepartout = Freipaß, Durchgangskarte, Frei-  
karte, Dauerkarte; Hauptschlüssel.  
passiren = durchsehen, durchreiben, durchschlagen,  
abschwitzen.  
Passirstuhl(-tuch) = Seihgestell, Seih Tuch, Saartuch.

- Pastille = Zeltchen, Plätzchen.  
Pâté = Pastete.  
Pâte d'Italie = Formmudeln.  
Pension = Fremdenheim, Verpflegung, Kost und Wohnung; Pflegegeld; Ruhegeld.  
per acquit = empfangen, Betrag erhalten, beglichen.  
per comptant = baar, in Baarzahlung.  
per sofort = sofort, zu sofortigem Antritte, zu sofortigem Kaufe.  
perfekt = fertig, vollkommen, tüchtig.  
Périgord, Périgueux, à la = mit Trüffeln.  
Petit-lard = Brustspeck.  
Petit-salé = kleines Pöfelsfleisch.  
Petits choux = Hohlküchel, Windbeutel.  
Petits fours = Theegebäck, Backwerk.  
Pièce = Raum, Zimmer, Stück.  
    Pièce de résistance = Hauptgericht, Grundlage.  
    Pièce montée = Tafelaufsatz von Gebackenem; Wiener Torte.  
pikant = heißend, scharf, gewürzt; prickelnd.  
Pilau, Pilaw = türkischer Reis (mit Fleisch).  
Piment = Nelkenpfeffer, Neuwürze, englisches Gewürz.  
Plat du jour = Stammgericht, Stammfrühstück, Stammabendbrod, Stamm, Tageschüssel.  
Plat de ménage = Ölständer, Würzständer, Essig und Öl.  
Plateau = Tafelaufsatz (von Metall, Glas usw.); Auftragebrett.  
pochiren = stocken lassen, steif machen.  
    pochirte Eier = verlorene Eier.

- Poëlon = Zuckerpfanne.  
Pokal = Humpen.  
Polonaise = Eröffnungstanz, Begrüßungsreigen,  
Polnisch.  
Pommes (de terre) à la maître d'hôtel = Peter-  
silienkartoffeln.  
Pommes (de terre) bouillies = Salzkartoffeln.  
Pommes (de terre) frites = gebackene Kar-  
toffeln, Backkartoffeln.  
Pommes (de terre) sautées = in Butter ge-  
schwenkte Kartoffeln, Schwingkartoffeln.  
Ponche à la romaine = römischer Eispunsch.  
Porree = Lauch.  
Portier = Thürhüter, Pförtner, Thorwart.  
Portière = Thürvorhang.  
Portion = Gericht.  
Portion Suppe = einmal Suppe, Teller Suppe.  
Portion Thee = Kanne Thee.  
Potage = Suppe; (fälschlich) Allerlei, Mischgemüse.  
Potage à la crécy = Möhrensuppe.  
Potage à la reine = Hühner-, Königinnsuppe.  
Potage bisque d'écrevisses = Krebsuppe.  
Potage brunoise = Herbstsuppe.  
Potage chiffonnade (aux herbes) = Kräutersuppe.  
Potage Julienne = Gemüsesuppe.  
Potage panade = (Weiß-) Brodsuppe, Brod-  
müschchen.  
Potage Parmentier = Kartoffelsuppe.  
Potage tortue (à l'anglaise), real turtle-soup  
= (echte) Schildkrötensuppe.

- Potage à la (en) tortue, mock-turtle-soup ==  
falsche Schildkrötensuppe, Kalbskopfsuppe.  
Poularde == Kapphuhn, Masthühnchen, Meber Huhn.  
Poulette, à la == weiß eingemacht.  
Poupiettes == Röllchen, gefüllte Fleischröllchen.  
praliniren == in Zucker rösten.  
Chocolat praliné == gefüllte Schokoladenzeltchen,  
(=plätzchen, =küchel).  
Prämie == Geschenk, Preis.  
Prämienkegeln == Preiskegeln.  
Versicherungsprämie == Versicherungsgebühr.  
prämiirt == preisgekrönt, ausgezeichnet bei —.  
Präsent == Gabe, Geschenk.  
présentiren == darbieten, darreichen, anbieten.  
Präsentirteller == Kaffeebrett, Theebrett, Auftragebrett.  
Pré-salé == Hammelfleisch.  
Profiterole == gefülltes Brödchen.  
Programm == Ordnung, Tanzordnung, Tänze, Fest-  
ordnung.  
prompt == unverzüglich, flink, aufmerksam.  
Purée == Mus, Brei.  
  
Quadrille == Gevierttanz, Viererreigen.  
Quadrille à la cour == höfischer Reigen.  
Qualität == Güte, Beschaffenheit, Eigenschaft.  
Qualitätszigarren == hochfeine Zigarren.  
Quantität == Menge, Zahl, Größe.  
Quartier == Wohnung, Herberge, Unterkunft.  
Quenelle == Knödel, Klößchen, Nocke.  
Queue == Billardstock.  
Rabatt == (Preis-) Nachlaß, Ermäßigung.

Ragoût = Würzfleisch, Mischgericht; Eingemachtes (Österr.); Beieffen (Hessen); Pfeffer von —.

Ragoût fin en coquilles = feines Würzfleisch in Muscheln.

Ramequins = Käseohrküchel, kleine Käsekrapfen.

rapiren = abreiben, abschaben, ausschaben.

Ravigotesauce = scharfe (saure) Kräutertunke, =guß, =beiguß.

Raviolen = gefüllte Nudelflecken; Mundtäschchen.

Recept = Vorschrift.

Réchaud = Kohlenbecken, Wärmepfanne, Schüsselwärmer.

rechauffiren = aufwärmen, wiedererwärmen.

Reclame = Anpreisung, Marktchreierei.

reduciren = einkochen.

reell = zuverlässig, ehrlich, redlich.

Reflectanten = Kauflustige, Bewerber, darauf Rechnende.

Relevé = Voressen.

Remouladensauce = Öl = Senftunke (=guß, =beiguß).

Rémoulade verte = Öl = Senftunke mit grünen Kräutern, Teufelstunke (=beiguß, =guß).

Renommée = Ruf, Berühmtheit.

renommirt = namhaft, anerkannt, bewährt.

renovirt = erneuert, neu vorgerichtet.

rentabel = einträglich, gewinnbringend.

Reparatur = Ausbesserung, Instandsetzung.

reparirt = ausgebessert, in Stand gesetzt, wieder vorgerichtet.

Repräsentant = Vertreter.

repräsentiren = vertreten, darstellen.

reservirt = belegt, bestellt, vorbehalten.

- Réservoir = Behälter, Sammelbecken, Becken.  
Restaurant, Restauration = Schenke, Schankhalle,  
Gastwirthschaft, Schankwirthschaft, Bierstube(n),  
Weinstube, Einkehrhaus, Wirthshaus, Krug,  
Trinkstube(n), Speisehaus.  
Restaurateur = Wirth, Schänkwirth, Gastwirth.  
retour = zurück.  
Risotto, Risot = italienischer Reis.  
rissolé = scharf gebraten, braun gebraten.  
Rissolen = gebackene Mundtäschchen, Krapfen.  
Roastbeef = Roftbraten, englischer Rinderbraten.  
Rocambole = Schlangenknolauch, Graslauch.  
Romaine = römischer Bindsalat, Spargelsalat.  
Rôt, Rôti = Braten.  
Rôtie = Rôstbrod (mit Sardellen usw.).  
Rouladen = Röllchen von —, Röllfleisch.  
routinirt = gewandt, geübt, geschäftskundig.  
Rumpsteak = Rumpfstück.  
  
Sabayon = Weinschaum, Weintunke, =guß, =beiguß.  
Saison = Jahreszeit, Geschäftszeit, Reisezeit, Badezeit.  
Saladier = Salatforb, Salatschwenke.  
Saladière = Salatschüssel.  
Salmi = Würzfleisch von Wildgeflügel, Braunein-  
gemachtes.  
Salon = Saal, Gesellschaftszimmer.  
Salpicon = (gewürfeltes) Würzfleisch, Würzfülle.  
Sandwich = englische Fleischbröddchen.  
Sardines à l'huile = Öl-Sardinen.  
Sauce = Tunke, Beiguß, Guß.  
Sauce allemande = weiße Tunke.

- Sauce Béchamel = Rahmtunke.  
Sauce espagnole = braune Tunke.  
Sauce Périgueux = Trüffeltunke.  
Sauce ravigote = scharfe Kräutertunke.  
Sauce rémoulade = Öl-Senftunke.  
Sauce rémoulade verte = Kräuter-Senftunke,  
Teufelstunke.  
Sauce Robert = braune Zwiebeltunke, Robert-  
beiguß.  
Sauce Soubise = weiße Zwiebeltunke.  
Sauce suprême = weiße Krafftunke.  
Sauce vénitienne = Benedigertunke, Benediger-  
beiguß.  
Saucière = Tunnennapf, -schale, Beigußschale, Brüh-  
gießer.  
Saucischen = (Brüh-, Brat-) Würstchen, kleine Selch-  
wurst (Österreich.).  
sauté = geschwungen, geschmort, geschwenkt.  
sautiren = in Butter schmoren, steifen.  
Sensation = Aufsehen.  
sensationell = Aufsehen erregend.  
separat = getrennt, besonders, abge sondert, einzeln.  
Service = Bedienung, Aufwartung, Trinkgeld.  
Tafelservice = Tafelgeschirr.  
Serviette = Mundtuch, Vortuch, Teller tuch (Südd.).  
Servirbrett = Auftragebrett, Platte.  
serviren = (Tisch) decken, auftragen, anrichten, be-  
dienen, aufwarten.  
Servirtisch = Unrichtetisch, stummer Diener.  
Soirée = Abendgesellschaft, Abendunterhaltung.  
Sole = Seezunge.  
Sorbet = Kühltrank, Eistränk, Scherbet.

- Sortiment = Auswahl.  
Soufflé = Auflauf.  
Souper = Abendessen, Abendbrod, Nachtessen, Nachtmahl, Abendtafel.  
souponiren = zu Abend speisen, das Abendessen einnehmen, zu Nacht speisen.  
Souterrain = Kellergeschoß, Kellerwohnung.  
Specialität = Besonderheit, Eigenheit, Hauptzweig, Hauptgeschäft.  
Srászy = polnisches Würzfleisch.  
Steak = Stück, Fleischschnitte.  
Stellage = Gestell, Ständer, Geschirrbrett.  
Sultane = Zuckerhaube (von gesponnenem Zucker).  
Suprême (de volaille) = Königsgericht (von Geflügel).  
  
Table d'hôte = Wirthstafel, Gasttafel, Mittagstafel.  
Table d'hôte speisen = an der Wirths-(Gast-)tafel speisen.  
Tablette = Täfelchen, Kaffeebrett, Theebrett, Handbrett, Platte.  
Tapioka = Sagogries.  
Tarif = Preisverzeichnis, Preise.  
Tarte = Fruchtkuchen, Fladen, Torte.  
Tartelette = Fruchtörtchen, Örtchen.  
Tendron = Brustknorpel (von Kalb oder Lamm).  
Terrine = (tiefe) Suppenschüssel, Punschschale, Pastetennapf.  
Terrinen-Pastete = Napfpastete.  
Thé dansant = Thee mit Tanz.  
Timbale = gestürzte Pastete, Becherpastete.  
Tirolienne = Tiroler.

Toast = (englisches) Röstbrot; Trinkspruch, Tischrede.

Toilette = Kleidung, Putztisch.

Tomaten = Paradiesäpfel, Liebesäpfel.

Topinambour = Erdbirne, Erdartischocke, Jerusalem-  
Artischocke.

Tour = Umgang, Kunde, Tanz.

tournairen = drehen, abdrehen (Gemüse, Obst); ge-  
rinnen (Tunke).

Tourte = Torte.

Traiteur = Speisewirth, Feinkoch, Kunstkoch.

Tranche = Schnitte, Scheibe, Scheibchen.

tranchiren = zerlegen, vorschneiden.

Tranchirbrett = Vorschneidebrett, Anrichtebrett.

Tranchirmesser = Vorschneidemesser, Braten-  
messer.

Transparent = Leuchtbild.

transparent = durchscheinend.

Transport = Uebertrag.

Tribune = Bühne, Empore.

Turbot = Steinbutt.

Tutti frutti = Fruchttallerlei, Mischfrüchte.

Vealsteak = (englisches) Kalbssteak.

Venaison = Wild, Wildgeruch.

Vermicellen = Fadennudeln.

vert-cuit = im Saft gebraten, halbgebraten.

Vinaigrette = Fleisch-, Fischsalat.

Vol-au-vent = Blätterpastete, Hohlpastete.

Welsh-rarebit, Welsh-rabbit = Röstbrot mit Chester-  
käse, heißes Käsebrod, Walliser Leckerbissen.

---

# A u f r u f

des  
allgemeinen deutschen Sprachvereins.  
(Gestiftet 1885 durch Herman Riegel.)

„Der „allgemeine deutsche Sprachverein“ ist ins Leben getreten, um

- 1) die Reinigung der deutschen Sprache von unnützhigen fremden Bestandtheilen zu fördern, —
- 2) die Erhaltung und Wiederherstellung des echten Geistes und eigenthümlichen Wesens der deutschen Sprache zu pflegen — und
- 3) auf diese Weise das allgemeine nationale Bewußtsein im deutschen Volke zu kräftigen. (§ 1 der Satzungen.)

Er will das sprachliche Gewissen im Volke schärfen und wecken, auf daß ein jeder Deutscher im berechtigten Stolze auf seine Muttersprache eine Ehre darein setze, möglichst rein und möglichst gut deutsch zu reden und zu schreiben. Wir wollen keine gelehrten, sprachwissenschaftlichen Ziele verfolgen, sondern wir wollen im Dienste des vaterländischen Gedankens arbeiten, damit möglichst überall und immer unsere Sprache mit Wohlankündigung und Schicklichkeit behandelt werde. Unsere Sprache ist zu Anfang dieses Jahrhunderts, als das tausendjährige Reich in Scherben ging und die alten Staaten ausgelöscht wurden, als unser nationales Dasein völlig in Frage stand und die Fremden unsern Boden weit und breit überflutheten, das letzte Band gewelen, welches uns noch zusammenhielt, — ja, nicht allein zusammenhielt, nein, als Form, in der die Werke unserer großen Dichter und Weisen gerade damals Gestalt annahmen, die Seele der Nation zu neuem Leben entzündete. Und ist es nun anständig und schicklich in dieses unschätzbare und edelste Gut des deutschen Volkes fortwährend fremde Lappen einzuslicken, als wäre es ein Hanswürstleind? Und doch geschieht's. In unserm Sprachschage wuchert als wildes Unkraut ein fremdes, eingeschlepptes Siebentel. Und es giebt Leute, bei denen nicht bloß jedes stehente, nein jedes zweite und dritte Wort ein fremdes ist. Sind das noch Deutsche? Ist jene Mischsprache noch die deutsche?

Wie das Uebel gekommen und wie das Uebel gewachsen, das lehrt die Geschichte ganz genau. Es ist der Begleiter und das sprachliche Widerspiel unseres nationalen Verfalles gewesen. Aber tapfere deutsche Männer haben die Schmach immer empfunden und seit Jahrhunderten gekämpft, leider — bis auf die neueste Zeit vergeblich. Sollte nun aber nicht endlich mit dem Aufschwunge des deutschen Volkes auch das Sprachgewissen wieder lebendiger werden, und die Sprache ihrerseits diesen Aufschwung durch Rückkehr zu ihrem wahren Wesen und echten Geiste widerspiegeln? Wir glauben's. Und darum haben wir Hand angelegt in der Hoffnung, daß der Erfolg mit uns sein werde.

Manches ist ja schon erreicht. In den Verwaltungen des neu erstandenen Reiches und einiger Einzelstaaten ist manches altgewohnte fremde Wort verboten worden, und man begreift heute kaum noch, wie es möglich gewesen, es so lange zu ertragen. Viele Einzelne bemühen sich redlich in Sprache und Schrift, sich von der schlechten Angewöhnung frei zu machen

und sich durchaus wohlankündig auszudrücken. Es hat ja an Anregungen, Vorkäufen und Mahnungen nicht gefehlt, besonders seit der Zeit als unser Ehrenmitglied Herr Staatssekretär Dr. von Stephan, Excellenz, in dem weiten Bereiche des Postwesens die Reinigung der Dienstsprache unternommen hatte. Nun aber, da diese Rufer so vielfachen Widerhall gefunden haben, hat der allgemeine deutsche Sprachverein diese Bemühungen zusammengefaßt, und will durch das große Gewicht des gemeinsamen Bestrebens und Wollens; so Vieler der guten Sache dienen. Denn nur mit vereinten Kräften ist der Sieg zu gewinnen. Viel geistige That und viel Geld ist erforderlich, um das Ziel zu erreichen: deshalb kann der Einzelne nur wenig, ein einheitlicher Verein aber Vieles und Großes erringen. Die Mittel, die derselbe hierbei anzuwenden gedenkt, sind in seinen „Satzungen“ genau bezeichnet; unter denselben steht die Vereins-Zeitschrift obenan.}

Wie schon bemerkt, handelt es sich aber durchaus nicht allein um den Kampf gegen die unnüthigen und entstellenden Fremdwörter, sondern überhaupt um die Pflege und die Hebung der deutschen Sprache: um Stellung der Entartungen und Veräppelungen, um Abwerfung von Künsteleien und Bizerereien, um Anregung zum richtigen, sachgemäßen Denken im Zusammenhang mit dem richtigen, treffenden Ausdrücke. }

Auf allen diesen Gebieten werden vaterländisch gesinnte Männer und Frauen sich einmüthig die Hand reichen.

Mit nicht minderm Nachdrucke aber muß die hauptsächlichste Klippe vermieden werden, an der unsere Bestrebungen ganz sicher scheitern würden: die blinde Reinigungswuth, die unvernünftige Liebertreibung, die alte verblendete Deutschhümelei. Wir wollen keineswegs die Fremdwörter mit Stumpf und Stiel ansrotteten, denn das wäre ein ganz tödliches Beginnen, das uns schwere geistige Fesseln auferlegen und uns mit Recht der Lächerlichkeit preisgeben müßte. Wir wollen mit Vernunft und Maaß, aber auch mit Thatkraft und Beharrlichkeit vorgehen. Vornehmlich wollen wir jener Kluth lateinischer und noch mehr französischer Ausdrücke einen Damm entgegensetzen, mit der wir sprachlich überschwemmt sind. Wir huldigen dabei dem Grundsätze:

„Kein Fremdwort für das, was deutsch gut ausgedrückt werden kann!“

Möchte doch jeder deutsche Mann und jede deutsche Frau, und jeder deutsche Knabe und jedes deutsche Mädchen es voll und tief im Herzen empfinden, welche Schande es ist, immer die wässrigen Mischwörter im Munde zu führen, wo doch der Schatz unserer unermesslich reichen Sprache in Hülle und Fülle giebt und wiederum giebt. Möchte jeder Deutsche das Wort eines seltenen Mannes tief in die Seele sich schreiben, welches dieser vor mehr als zwei Jahrhunderten mitten im tiefsten Elende des deutschen Volkes sprach, jenes Wort, welches der große Kurfürst, Friedrich Wilhelm von Brandenburg, in einem öffentlichen Auftrufe an die deutsche Nation und jedes einzelne Glied derselben im Jahre 1658 richtete:

„Gedenke, daß du ein Deutscher bist!“

Möchte Jeder dessen eingedenk sein, daß er ein Deutscher ist, nicht bloß nach der Geburt und der Staatsangehörigkeit, nicht bloß nach den verfassungsmäßigen Pflichten und Rechten, die er hat, nicht bloß mit Fleisch und Bein, sondern auch von ganzer Seele mit Allem, was er empfindet und denkt, was er thut und — spricht.

„Gedenke auch, wenn du die deutsche Sprache sprichst, daß du ein Deutscher bist!“

Wir fordern nun hierdurch alle Freunde der guten Sache in allen deutschen Vänden auf, sich unsern Bestrebungen anzuschließen und als Mitglieder in den allgemeinen deutschen Sprachverein einzutreten. Abzüge der Satzungen und einzelne Nummern der Vereinszeitschrift, die regelmäßig zu Anfang jedes Monats jedem Mitgliede unentgeltlich zugestellt wird, stehen auf Anfordern bei dem mitunterzeichneten I. Vorsitzenden, zur Verfügung.

## Der Gesamt-Vorstand des allgemeinen deutschen Sprachvereins.

**Dr. Hermann Riegel,**  
Museumsdirektor u. Professor  
zu Braunschweig.  
I. Vorsitzender.

**Dr. Otto von Leizner**  
zu Groß-Vichterfelde bei Berlin.  
Schriftführer.

**Dr. Waldener,**  
Geh. Med.-Rath u. Professor  
zu Berlin.

II. Vorsitzender.

**Carl Magnus,**  
(Bankhaus Lehmann, Oppenheimer  
und Sohn) in Braunschweig.  
Schahmeister.

Oberpräsident **H. v. Bennigsen**, Hannover. — Hoftheater Intendant **J. D. Friedr. v. Bodestedt**, Wiesbaden. — Geheimrath Professor **Dr. Felix Dahn**, Breslau. — Konrektor Professor **Dr. S. Dünker**, Dresden. — Geheimrath Professor **Dr. med. v. Esmarch**, Kiel. — Professor **Dr. Gallenkamp**, Direktor der Friedrichswerderschen Oberrealschule, Berlin. — Geheimrath **Häpe**, Dresden. — **Dr. Hans Herrig**, Friedenau bei Berlin. — Professor **Dr. H. Hilbrand**, Leipzig. — **Christian Kraft Gröprinz zu Hohenlohe-Öhringen** auf Elawentzig. — Oberlandesgerichtsrath **Keller**, Kolmar i. Elz. — Professor **Franz Kern**, Direktor des Königl. Gymnasiums, Berlin. — Generalklientenant **von Lattre**, Direktor der Kriegsakademie, Berlin. — Geheimrath Professor **Launhardt**, Hannover. — **Dr. Wilhelm Lauser**, Wien. — Bibliothekar **Dr. E. Lohmeyer**, Rassel. — Rektor **Dr. Pressel**, Heilbronn. — Baumeister **L. Rutenberg**, Bremen. — Gymnasial-Oberlehrer **Dr. Saalfeld**, Blankenburg a. H. — Professor **Dr. Daniel Sanders**, Altirelitig. — Regierungs- und Baurath **O. Sarrazin**, Friedenau bei Berlin. — Regierungs- und Schulrath **Scheffer**, Nachen. — Sanitätsrath **Dr. Schlemm**, Berlin. — **Dr. S. Sedlak**, Reichenberg i. B. — Rechtsanwalt **Dr. S. Stingl**, Krems a. d. D. — Generalmajor **Sucro**, Bosen. — **J. Trojan**, Leiter des Kladderadatsch, Berlin. — Freiherr **von Ungern-Sternberg**, Berlin. — Professor **Dr. Wackernell**, Innsbruck. — Professor **Dr. Wachholdt**, Direktor der I. Elisabethschule, Berlin. — Großh. sächs. Wittl. Geh.-Rath **von Wardenburg**, Freiburg i. Br.

Denjenigen Freunden der deutschen Sprache, welche die vom allgemeinen deutschen Sprachvereine getragene Bewegung fördern und ausbreiten wollen, stehen besondere Abzüge des Aufrufes und der Satzungen, sowie einzelne Nummern der „Zeitschrift“ unentgeltlich zur Verfügung, wenn sie dieselben beim Vorsitzenden, Herrn Museumsdirektor Prof. Dr. Riegel in Braunschweig, anfordern.

Dr. ...  
 au ...  
 heit ...  
 der ...  
 der ...

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 8

Centimetres

**TIFFEN** Color Control Patches © The Tiffen Company, 2007

| Blue    | Cyan    | Green   | Yellow  | Red     | Magenta | White   | 3/Color | Black   |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| [Patch] |

Sache in allen  
 und als Mit-  
 ein einzun-  
 Vereinszeit-  
 de unentgeltlich  
 z eich neten

**deutschen**

er,  
 Professor

nder.

us,  
 Oppenheimer  
 unshweig.  
 ter.

tendant z. D.  
 or Dr. Felix  
 resden. — Ge-  
 or Dr. Gallen-  
 Berlin. — Ge-  
 au bei Berlin.

raft Groppinz  
 desgerichtsra-  
 des Kölnischen  
 Direktor der  
 bi. Hannover.  
 meyer, Kassel.  
 berg, Bremen.  
 — Professor

D. Sarrazin,  
 er, Aachen. —  
 schenberg i. D.  
 major Suero,  
 Freiherr von  
 Jmsbrud. —  
 Berlin. —  
 burg i. Br.

e, welche die  
 e Bewegung  
 Abzüge des  
 e Nummern  
 wenn sie die-  
 rektor Prof.

## Verzeichniß der Zweigvereine,

nebst Angabe der Mitglieder, welche Anmeldungen u. Zuschriften annehmen.

|                        |   |
|------------------------|---|
| Nachen.                | Herr Postdirektor Paul.   |
| Altona.                | Herr Oberlehrer Dr. Nehmel, Bahnhofsstr. 22.                                  |
| Andernach a. Rh.       | Herr Gerichtsrath Dr. Meyer.  |
| Arnstadt.              | Herr F. Federer, Professor am Gymnasium.                                      |
| Augsburg.              | Herr Lehrer Schübert.   |
| Ballenstedt.           | Herr Kammerherr von Welsa.  |
| Bari (Italien).        | Herr Professor Dr. G. Rechenberg.   |
| Berlin.                | Herr Hofbuchhändler R. Wilhelm (Behr's Buchhandlung), W. Unter den Linden 21. |
| Bernburg.              | Herr Dr. E. Benghorn, S. Alexandrinenstr. 94.                                 |
| Blankenburg a. H.      | Herr Oberlehrer Dr. Alsch, Sedanstr.  |
| Boypard a. Rh.         | Herr Gymnasialoberlehrer Dr. Saalfeld.  |
| Braunschweig.          | Herr Lehrer Keller.   |
| Bremen.                | Herr Banquier Carl Magnus.  |
| Dresden.               | Herr Realg.-Lehrer Dr. Brenning, Besselfstr. 53.                              |
| Bromberg.              | Herr Buchhändler Schüttert, Neumarkt 19.                                      |
| Budweis (Böhmen).      | Herr Seminardirektor Dr. Rohrer.  |
| Bunzlau i. Schlef.     | Herr Hof. Tschet.   |
| Burtebude.             | Herr Rechtsanwalt und Notar Schulz.   |
| Chemnitz.              | Herr Dr. B. Pansch, Rector des Realprogymn.                                   |
| Eßslein.               | Herr Gymnasial-Oberlehrer Dr. Richter.  |
| Darmstadt.             | Herr Seminarlehrer Grade.   |
| Demmin.                | Herr Hauptmann Bernin.  |
| Dresden.               | Herr Gymnasialdirektor Schmuckebier.  |
| Eger.                  | Herr Geheimrath H. Häbe, Chemnitzstr. 3, 1.                                   |
| Eisleben.              | Herr Prof. Dr. Jg. Santenheider.  |
| Elberfeld.             | Herr Postdirektor Persuhn.  |
| Elbingerode.           | Herr Schulinспекtor Dr. Goodstein.  |
| Frankfurt a. M.        | Herr Maske, Regierungsreferendar.   |
| Freiburg i. S.         | Herr Dr. Ballmann, Buchgasse 13.  |
| Freiburg i. Br.        | Herr M. Raugel, Professor.  |
| Gablonz i. Böhmen.     | Herr R. H. Fischer, Schwarzwaldftr. 14.                                       |
| Greifswitz i. Schlf.   | Herr Oberlehrer F. Mücke.   |
| Götha.                 | Herr Oberlehrer Dr. Otto Arndt.   |
| Görlitz.               | Herr Verlagsbuchhändler Emil Behrend.   |
| Graz i. Steierm.       | Herr Dr. med. W. Freise, Mollstr. 29.   |
| Greiz.                 | Herr Professor Aur. Polzer, Radekystr. 7.                                     |
| Grimma.                | Herr Gymnasiallehrer L. Hertel.   |
| Gumbinnen.             | Herr Seminar-Oberlehrer Max Höpfer.   |
| Halle a. d. S.         | Herr Gymnasialoberlehrer Dr. Nieder.  |
| Hamburg.               | Herr Dr. C. Schulz, Inspektor des Kadagogiums.                                |
| Hannover.              | Herr Gymn.-Dir. Dr. Düssel, Grindelberg 7b.                                   |
| Hann. Münden.          | Herr Geh. Regierungsrath, Prof. Laubardt.                                     |
| Hasselfelde.           | Herr Gymnasiallehrer Dr. V. Cascorbi.   |
| Heidelberg.            | Herr Superintendent Kellner.  |
| Heilbronn a. N.        | Herr Karl Überle (Überle & Ribhaupt).   |
| Hildesheim.            | Herr Gymnasialrector Dr. Brüssel.   |
| Horn in Nied.-Osterr.  | Herr Lehrer A. Trapp, Kläberbagen 470.  |
| Jamsbrud.              | Herr Gymnasialprofessor Franz Meindlhummer.                                   |
| Jserlobn.              | Herr Professor Dr. Wackernell.  |
| Kassel.                | Herr Gymnasialoberlehrer Dr. Julius Köfer.                                    |
| Koblenz.               | Herr Realgymnasiallehrer Dr. Quiehl, Königsthor 5.                            |
| Kolmar i. Els.         | Herr Prof. Dr. Jansen.  |
| Köln a. Rh.            | Herr Augustin Trapet, Gymnasialstr. 1.  |
| Königsberg i. Pr.      | Herr Oberlandesgerichtsrath Keller.   |
| Königsfeld i. B.       | Herr Kris Böniq, Appellhofplatz 20 A.   |
| Königsbütte i. Schlef. | Herr Polizeipräsident v. Brandt.  |
| Köthen i. Anh.         | Herr cand. theol. Max M. Meyer.   |
|                        | Herr Gymnasialoberlehrer Dr. Maif.  |
|                        | Herr Rentant Schilling.   |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Krefeld.                  | Herr Direktor Dr. Buchner.                        |
| Krems a. d. Donau.        | Herr Joh. Wisner, k. k. Professor.                |
| Krotoschin.               | Herr Gymnasial-Direktor, Prof. Dr. Jonas.         |
| Kuzhaden.                 | Herr Georg Kaufmannplatt.                         |
| Laband i. D. = Schlef.    | Herr Apothekenbesitzer Hahn.                      |
| Leipzig.                  | Herr Oberlehrer Dr. Beer, Leisn. str. 32.         |
| Liegnitz.                 | Herr Seminaroberlehrer Waeber.                    |
| Lohr a. M.                | Herr Amtsrichter E. Niehm.                        |
| Magdeburg                 | Herr Gynn.-Lehrer Dr. Knoche, Bismarckstraße 18.  |
| Mainz                     | Herr Realg.-Lehrer Dr. F. Keller, Rheinstr. 5.    |
| Marburg a. d. Drau        | Herr Stadtarzt Dr. A. Mally.                      |
| Mailand (Italien).        | Herr F. Eckhardt, Consolato germanico.            |
| Memel.                    | Herr Dr. Karstens, Marktstr. 19.                  |
| Mühlhausen i. Els.        | Herr Gymnasial-Oberlehrer Helmbold.               |
| Mülheim a. Rh.            | Herr Stabsarzt Dr. Schmeltzopf.                   |
| München.                  | Herr Dr. F. Schniger, Herzog Rudolfstr. 7.        |
| Münster i. Westf.         | Herr Intendant-Sekretär Kloninger, Piusstr. 1.    |
| Neunfitzen (B. Tr.).      | Herr Lehrer J. Braun.                             |
| Nürnberg.                 | Herr Buchhändler Barbet, Winklerstr.              |
| Nürnberg i. Sachl.-Mein.  | Herr Lehrer Eduard Müller.                        |
| Nürnberg.                 | Herr Oberkammerherr, Freiherr v. Aken, Excellenz. |
| Nypln.                    | Herr Buchhändler Georg Maske.                     |
| Ochersleben.              | Herr Rechtsanwält und Notar Ghaus.                |
| Panna.                    | Herr Realchuldirektor Dr. Nuth.                   |
| Pflanen i. B.             | Herr Musikdirektor F. Lohse.                      |
| Pöln i. Holstein.         | Herr Professor Dr. Richard Haupt.                 |
| Pöten.                    | Herr Generalmajor Suro.                           |
| Prag.                     | Herr Schriftsteller H. Teweles, Langegeasse 41.   |
| Brenzlau.                 | Herr Gymnasiallehrer B. Rietzig, Steinstr.        |
| Pyris i. P.               | Herr Gymnasial-Oberlehrer Dr. Blasendorff.        |
| Quedlinburg               | Herr Postdirektor Lohmann.                        |
| Rasthof.                  | Herr Gynn.-L. J. Engemann, Zwinglerstr. 22, II.   |
| Reichenberg i. Böhme.     | Herr Franz Dwidz, Eisenbahnbeamter.               |
| Saarlouis.                | Herr Realgymnasiallehrer H. Kemmes.               |
| Schleuditz.               | Herr Direktor Germer.                             |
| Schlawentzig i. D.-S.     | Herr Kandidat B. Mattern.                         |
| Sobernheim.               | Herr Gymnasiallehrer Budgrüder.                   |
| Sonneberg i. Sachl.-Mein. | Herr Reallehrer Dr. Th. Stord.                    |
| Stargard i. P.            | Herr Buchhändler Weber.                           |
| Stettin.                  | Herr Paul Zemde, Lindenstraße 8.                  |
| Stoly i. P.               | Herr Rektor Heder.                                |
| Stroßburg i. Els.         | Herr Fr. Full, C. F. Schmidt's Univ.-Buchh.       |
| Stuttgart.                | Herr Oberstudienrath Sterle.                      |
| Tenitz i. Böhmen.         | Herr Dr. Jul. Schmeltzer.                         |
| Tilsit.                   | Herr Oberlehrer Knaake, Hohestr. 38.              |
| Torgau                    | Herr Amtsrichter Bruns.                           |
| Ulm a. D.                 | Herr Dr. Wolff, Hauptleiter des Ulmer Tagebl.     |
| Verden                    | Herr Gymnasiallehrer B. Kühn.                     |
| Wandsbeck.                | Herr Gymnasiallehrer Dr. Wald.                    |
| Groß-Wartenberg.          | Herr Kreisbauinspektor Bernicke.                  |
| Wermelskirchen            | Herr Rektor Wilt, Idel.                           |
| Wernshausen i. S. Mein.   | Herr Lehrer Bröschold.                            |
| Wesel.                    | Herr Gymnasiallehrer Dr. Glöel.                   |
| Wetzlar.                  | Herr Gymnasial-Oberlehrer Neuber.                 |
| Wien.                     | Herr Dr. Dem Kolbe, IV. Wiedener Hauptstr. 22.    |
| Wiesbaden.                | Herr Gymnasiallehrer Dr. D. Weddigen.             |
| Wolfenbüttel.             | Fräulein Minna Niebour, Lehrerin.                 |
| Worbis.                   | Herr Kreischnul-Inspector Polack.                 |
| Zanow i. Pomme. n.        | Herr Lehrer Lau.                                  |
| Zerbft.                   | Herr Stabsarzt Dr. Matthäi.                       |
| Zwidau.                   | Herr Rektor Prof. Dr. Lippold.                    |

Anmeldungen unmittelbarer Mitglieder sind an den Schatzmeister des Gesamtvereins, Herrn Carl Magnus in Braunschweig, Breitestr. 2, unter Beifügung von mindestens 5 M. zu richten. — Neu eintretenden Mitgliedern wird die Zeitschrift 1886/87 u. 1888 gegen Zahlung von 6 M. nachgeliefert.