



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.

Verdichtungsbücher

des

allgemeinen deutschen

Sprachvereins

TX

728

D8

UC-NRLF



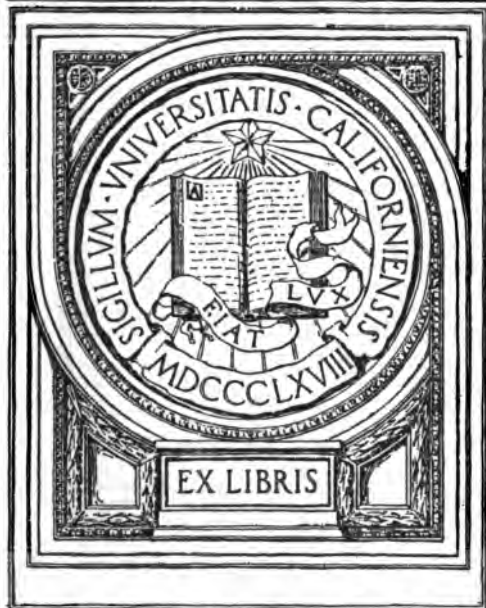
\$B 276 286

Deutsche Speisefarte.



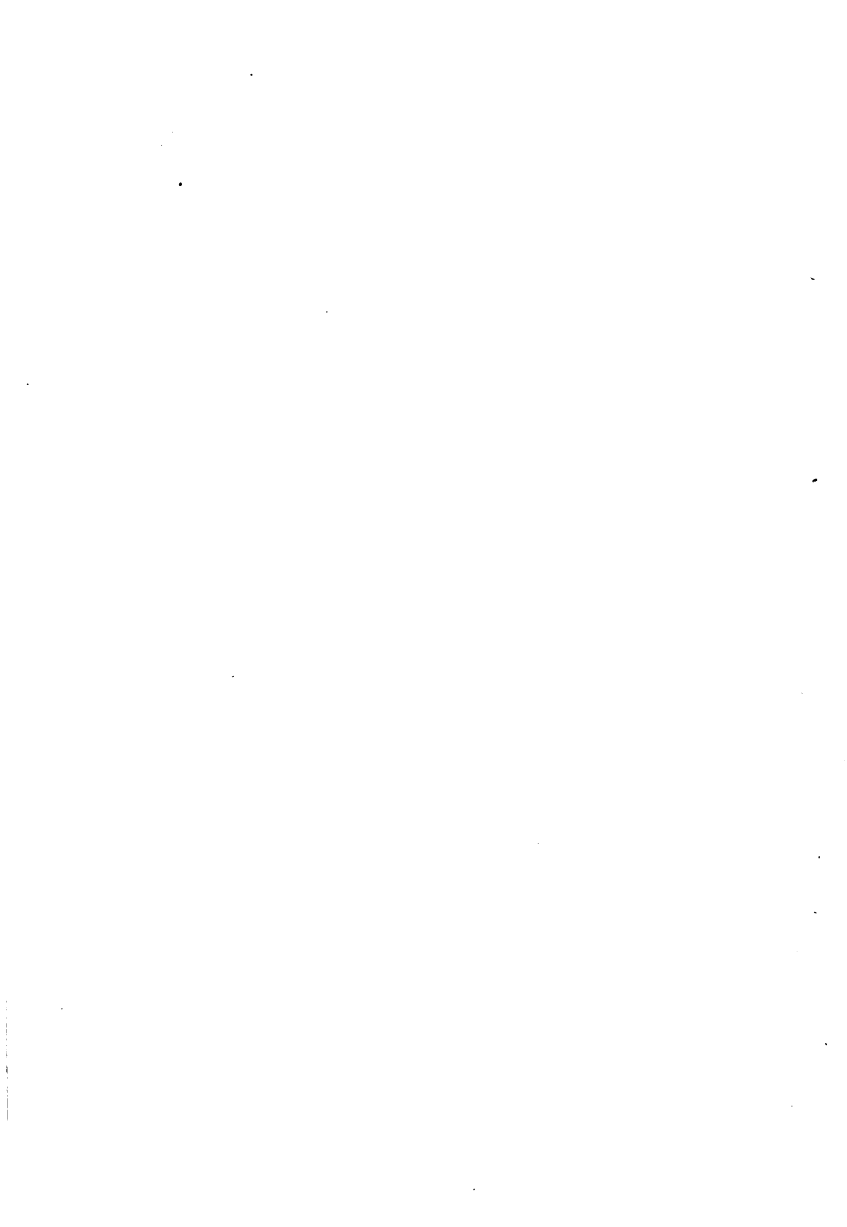
YB 15172

EXCHANGE
U.C.L.A.



EX LIBRIS

Herrn Prof. Dr. Kluge
in nehmlicher Verehrung
J. Kluge.



THE UNIVERSITY OF
MICHIGAN LIBRARY



Jugendschiff Gesell.
am 2. November 1883.

Königlicher Oberhof.

- Auflagen
- Femmerische Püggel
- Jahrbuch der Savellen
- Felal Rinderbüsch mit
- Vollmar Küchler
- Wagner Hummer, Königst. Polst
- Lösung, Königst. Polst
- Lösung gegen Barzelletzen
- mit Verfall
- Lösung des Kaffeehauses
- Kaufmann
- Kaufhof

Verdeutschungsbücher
des
Allgemeinen Deutschen Sprachvereins.

I.
Deutsche Speisefarte.

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

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

Als Beilage
Verkleinerte Nachbildung einer Tischkarte des Deutschen Kaisers.

Vierte, stark vermehrte Auflage
bearbeitet von
Prof. Dr. Hermann Dunger und Ernst Löhniger.
//
Preis 60 Pf.

Berlin,
Verlag des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins
(F. Berggold).
1900.

TX 728
D8

TO : [illegible]
FROM : [illegible]

[illegible]

Vorwort.

Die vierte Auflage der Speisekarten-Verdeutschung erscheint in wesentlich veränderter Gestalt. Die Einleitung ist vollständig neu bearbeitet, das Wörterbuch ist um ein Drittel seines früheren Bestandes vermehrt worden. Neue Proben von deutschen Tischkarten sind hinzugekommen, ebenso zwei Bildtafeln, welche die einzelnen Fleischstücke des Rindes und Kalbes mit den in Deutschland üblichen Benennungen enthalten, ein Verzeichnis der gebräuchlichsten Speisen (Suppen, Vorspeisen, Fischgerichte, Haupt- und Mittelgerichte, Braten, Dünstobst, Salate, Gemüse, Zwischenspeisen), ferner ein Speisekarten-Vordruck mit Aufführung der am häufigsten vorkommenden Gerichte zum Gebrauch für solche Wirte, welche nicht täglich besondere Speisekarten drucken lassen, endlich die verkleinerte Nachbildung einer Tischkarte von der Tafel Kaiser Wilhelms II., der bekanntlich seit langen Jahren nur deutsche Tischkarten in deutscher Schreibschrift verwenden läßt.

Diese wesentliche Vermehrung des Inhalts unseres Büchleins wurde dadurch ermöglicht, daß sich ein hervorragender Sachmann auf dem Gebiete der Kochkunst mit dem Unterzeichneten zu der notwendig gewordenen Neubearbeitung vereinigt hat. Es ist dies Herr Ernst Löfgniker, der Verfasser des bei A. Reinecke 1889 in Berlin erschienenen „Verdeutschungs-Wörterbuches der Sächsprache der Kochkunst und Küche“, Ehrenmitglied des Vereins der Köche zu Berlin, Breslau, Leipzig und Dresden und Ehrenmeister der Köche-Innung zu Berlin. Von ihm stammen die Abteilungen VII,

VIII und der Anhang, sowie die neu aufgenommenen Verdeutschungen, er trägt die Verantwortung für alles Sachliche, soweit es in das Kochfach einschlägt.

Die Grundlage der Schrift ist dieselbe geblieben. Sie beruht auf der „Verdeutschung der Speise-Karte“, die im Jahre 1886 der Dresdner Zweigverein des Allgemeinen Deutschen Sprachvereins in Verbindung mit dem Verein Dresdner Köche und dem Dresdner Gastwirtsverein ausgearbeitet hat. Auf Grund dieses Schriftchens und mit Berücksichtigung der in der Presse und namentlich in den Sachblättern veröffentlichten Besprechungen wurde ein neuer Entwurf für den Deutschen Sprachverein ausgearbeitet, der an sämtliche Zweigvereine zur Prüfung und Begutachtung versendet wurde. Die von diesen vorgeschlagenen Änderungen und Zusätze wurden gründlich durchgeprüft, und so kam nach eingehenden Beratungen unter der besonders hervorzuhebenden Mitwirkung des von seinen Sachgenossen hochverehrten Königl. Sächf. Hofküchenmeisters a. D. Sriedrich Baumann († 1889) die erste Auflage des vorliegenden Verdeutschungsbuches zu stande. Sie erschien 1888, die zweite Auflage folgte 1891, die dritte 1897. Die Thatfache, daß binnen zwölf Jahren vier Auflagen dieses Schriftchens veröffentlicht worden sind, beweist manchem kleinmütigen Zweifler zum Troß, daß die Verdeutschung der Speisekarte allenthalben Sortschritte macht. Streilich bleibt immer noch recht viel zu thun.

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

Bei den einzelnen Fremdwörtern, 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 Eigentümlichkeiten mußten daher auch hier berücksichtigt werden. Sie haben innerhalb ihres Verbreitungsgebietes volle Berechtigung, und man müßte es bedauern, wenn alte, echt volkstümliche Benennungen verloren gingen.

Auf dieser Mannigfaltigkeit landschaftlicher Speisenbenennungen beruht der Vorwurf, der unserer Arbeit von einigen Seiten gemacht worden ist, sie sei sächsisch gefärbt. Mancher wohlbekannte, in den meisten Gegenden gebräuchliche Ausdruck wurde für sächsisch gehalten, weil er in der engeren Heimat des betreffenden Beurteilers nicht bekannt ist. Auch einige allgemein eingeführte Sachausdrücke der Kochkunst verfielen diesem Schicksale. Wir haben die gebräuchlichsten, in den meisten Gegenden bekannten Bezeichnungen vorangestellt, die nur auf einzelne Landschaften beschränkten Benennungen dagegen in die zweite Linie gerückt. Wer sich davon überzeugen will, wie große Verschiedenheiten auf diesem Gebiete herrschen, braucht nur das von dem Grazer Bürgerverein herausgegebene Verdeutschungsheft »Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche« (Graz 1899) zu vergleichen. Hier finden sich eine Menge von Ausdrücken, die bei uns ganz unbekannt sind.

Deutsch gewordene Fremdwörter, sogenannte Lehnwörter, sind natürlich in das Verzeichnis nicht mit aufgenommen worden. Bei einigen allgemein verbreiteten Fremdausdrücken, deren Schreibweise undeutsch ist, haben wir geglaubt, neben den deutschen Ersatzwörtern auch die fremde Form selbst, jedoch in deutscher Schreibung, aufnehmen zu

sollen, wie Bisquit (Biscuit), Likör (Liqueur), Bole (Bowlle), was ja auch bei unersehbaren Fremdwörtern wie Kakao, Schokolade von der neuen Rechtschreibung vorgeschrieben wird. Dieses Verfahren ist auch bei dem viel umstrittenen Worte Sauce anwendbar. In der ersten Auflage wurden dafür die deutschen Bezeichnungen Tunke, Beiguß und Guß vorgeschlagen. Staatssekretär Dr. von Stephan empfahl das in alter Zeit gebrauchte Salse — mit wenig Erfolg: denn Salse ist selbst ein fremder Ausdruck (lat. salsa = gesalzen), und Wendungen wie Erdbeersalse, süße Salse widerstreben unserem Sprachgeföhle. Aber auch das gute deutsche Wort Beiguß, das in manchen Gegenden noch im Volksmunde lebendig ist, hat sich nicht eingebürgert, obgleich es zuweilen verwendet wird. Ebenso stößt die an erster Stelle empfohlene Bezeichnung Tunke in manchen Gegenden auf unüberwindliche Abneigung, weil sich mit diesem Worte vielfach ein übler Nebenfinn verbindet. Wer also weder diese Ausdrücke gebrauchen will, noch das volkstümlich in diesem Sinne oft verwendete Brühe — der Sachmann macht allerdings einen Unterschied zwischen Brühe und Sauce —, der kann recht wohl Sauce als Lehnwort betrachten und es in eingedeutschter Form als Soße schreiben. Dies ist um so mehr zu empfehlen, als Soße auch bei der Tabaksbereitung ganz gebräuchlich ist und sogar eine Sproßform, das Zeitwort soßen getrieben hat: man soßt den Tabak, man spricht von gesoßten Blättern. Der Gedanke, Soße mit deutschen Buchstaben zu schreiben, ist nicht neu. In einigen alten Kochbüchern kann man schon Sose lesen. Diese Schreibweise ist allerdings nicht richtig, da der S laut scharf zu sprechen ist. A. Hausding schlägt in seiner Schrift »Die Fremdwortfrage . . . nebst Verdeutschungswörterbuch«, Berlin 1897, Soöze vor. Aber die Verdoppelung des o ist unnötig, da das folgende ß die Länge des vorausgehenden Selbstlautes anzeigt; vgl. Maße und Masse, Süße und Stüße, des Grusses und des Kusses u. a. Soße ist also ebenso zu schreiben und zu sprechen wie große, bloße, ich stoße, dem Kloße u. a.

Wer sich übrigens weder für Sofje noch für die angegebenen deutschen Ersatzwörter erwärmen kann, der braucht nur das Verfahren einzuschlagen, das gegenwärtig auf den Tafelkarten des Deutschen Kaisers üblich ist. Hier werden die Sofjen gar nicht besonders genannt.

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

Für freundliche Unterstützung bei der Durchsicht der Druckbogen sind wir Herrn Oberlehrer Wappenhans in Gr.-Lichterfelde-Berlin zu besonderem Danke verpflichtet.

Herrn Museumsdirektor Geheimrat Dr. Riegel in Braunschweig haben wir für die Überlassung seiner umfangreichen Sammlung von Tischkarten zu danken.

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

Dresden A., Schnorrstraße 3.

Professor Dr. B. Dunger.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
I. Fremdwörterei in der Gasthofs- und Küchen- sprache	1
II. Gründe gegen die Verdeutschung der Speise- karte	5
III. Gründe für die Verdeutschung der Speise- karte	12
IV. Was ist für die Verdeutschung der Speisekarte bisher geschehen? Was ist noch zu thun? .	23
V. Proben von deutschen Tischkarten:	
1. Von fürstlichen Tafeln	29
2. Bei festlichen Gelegenheiten	36
3. Scherzhafte Tafelkarten (in altdeutscher Sprache, mundartlich, lateinisch usw.)	41
VI. Verdeutschung der in der Küche und im Gast- hofsweesen gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter	51
VII. Verzeichniß der gebräuchlichsten Speisen (Suppen, Vorspeisen, Fischgerichte, Haupt- und Mittelgerichte, Braten, Dünstobst, Salat, Gemüse, Zwischen Speisen)	79
VIII. Bildtafeln über die Fleischstücke des Rindes und Kalbes	86
Anhang: Speisekarten-Bordrud für Wirtschaften.	

I.

Fremdwörterei in der Gasthofs- und Küchen-sprache.

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

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

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

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

blatt, in dem sie erschienen ist. Jetzt würde wahrscheinlich dieser fremdwortkundige Wirt nicht mehr »Restaurations=Ettablissement« schreiben, sondern Restaurant. Denn das gilt seit einiger Zeit für »feiner« und hat ebenio wie das angeblich vornehme »Hôtel«*) schon — auf dem Dorfe seinen Einzug gehalten. Warum gebraucht man nicht deutsche Ausdrücke dafür? Für Hôtel haben wir, abgesehen von Gasthaus und Gasthof, namentlich das alt-eingebürgerte Wort Hof (Preußischer Hof, Leipziger Hof, Europäischer Hof), das »an Vornehmheit weit über dem schon recht abgegriffenen und heruntergekommenen Hôtel steht.«**) Und für Restaurant hat man eine ganze Menge guter deutscher Ausdrücke: Trinkstube, Bier- oder Weinstube, Bierhalle, Bierwirtschaft, Bierkeller, Keller, Bierhaus, Wirtshaus, Speisehaus, Erfrischungshaus, Schankhaus, Schankhalle, Schankwirtschaft, Schenkwirtschaft oder kurz und anheimelnd Schenke. Diese alte, trauliche Bezeichnung verbreitet sich jetzt mehr und mehr. Bekannt sind z. B. die Deutsche Schenke in Dresden und die Königs-Schenke in Kassel, welche letztere ihren Namen mit folgendem hübschen Reime verteidigt:

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

*) Schon der preußische König Friedrich Wilhelm IV. hat sich in einem Erlasse vom 4. Oktober 1847 gegen die damals aufkommende Mode, die Gasthöfe französisch zu benennen, mit großer Schärfe ausgesprochen. Darin heißt es: »Des Königs Majestät haben mißfällig bemerkt, daß die Sitte wiederum Überhand zu nehmen drohe, die Schilder der Gasthöfe und anderer Erwerbsanstalten prinzipaliter mit französischen Inschriften zu versehen, da es doch die National-Ehre erfordere, auch äußerlich vorzugsweise deutsch zu erscheinen, während den deutschen Inschriften französische und englische Übersetzungen unbedenklich hinzugefügt werden könnten. S. Majestät glauben, daß es nur darauf ankommen werde, die Gewerbetreibenden hierauf aufmerksam zu machen, um eine Abstellung des Mißbrauchs, wo er sich bereits eingeschlichen, herbeizuführen und dessen Verbreitung für die Zukunft vorzubeugen.«

**) Freilich darf man Hof nicht in dem Sinne auffassen, wie, nach der Mitteilung der Zeitschrift des N. D. Sprachvereins vom Jahre 1897 Sp. 120, ein Gasthofbesitzer, der seinen Badischen Hof in Hôtel de la Cour de Bado umtaufte!

Dieses Fremdwörter-Unwesen macht sich besonders breit auf den Speisezetteln und Tafelkarten oder, wie man gut deutsch sagt, Menus. Denn obgleich wir für diesen Begriff eine ganze Anzahl treffender Bezeichnungen haben, wie Tafelkarte, Tischkarte, Mittagskarte, Tageskarte, Speisezettel, Speiseordnung, Speisebericht, Speisefolge, Küchenzettel, so werden wir doch das französische Menu nicht los, und dabei ist dieses Wort so nichtsagend wie nur möglich. Denn menu (lat. minutus) bedeutet eigentlich nur klein, dünn (menue monnaie Scheidemünze, menu de pense, menus plaisirs). Als Hauptwort bezeichnet es dem entsprechend eine Kleinigkeit, Einzelheit, kleine Wäsche, und erst als menu d'un repas eine kurze Übersicht über ein Essen. Läßt man d'un repas weg, so geht der Hauptbegriff verloren, es bleibt nur etwas »Kurzes« übrig. Und dieses im Grunde genommen sinnlose Wort, das in der Betonung und in der Schreibung durchaus undeutsch ist, wird von vielen Deutschen als unantastbares Kleinod der Küchensprache angesehen!

Was für ein Deutsch auf diesen »Menu« verbrochen wird, ist bekannt. Es ist ein wunderliches Gemisch von Französisch und Deutsch, dem sich in neuerer Zeit namentlich noch englische Wörter zugesellen. Doch der Hauptbestandteil ist französisch. Selbst für die gewöhnlichsten Gerichte der bürgerlichen Küche, die nicht aus Frankreich zu uns gekommen sind, wählt man französische Bezeichnungen. Es heißt nicht Eierkuchen, sondern Omelette, nicht Mus oder Brei, sondern Purée, nicht Lende, sondern Filet. Gekochtes Rindfleisch — pfui, wie gemein! Auf dem »Menu« erscheint es als Boeuf bouilli oder naturel. Wenn man in einem Speisehaus eine Tasse Fleischbrühe bestellt, so kann man sicher darauf rechnen, daß der Kellner zuerst verdußt sich besinnt und dann mit einem halb mitleidigen halb verächtlichen Blick erwidert: »Ah — eine Tasse Bouillon!«

Gewiß lassen sich nicht alle Ausdrücke der Küchensprache verdeutschten. Der Allgemeine Deutsche Sprachverein bekämpft auch nicht alle Fremdwörter, sondern nur die entbehrlichen, getreu dem Grundsatz seines Gründers, Herman Meigel: »Kein Fremdwort für das, was deutsch gut ausgedrückt werden kann!« Es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn die Art und Weise der Zubereitung

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

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

II.

Gründe gegen die Verdeutschung der Speisekarte.

1.

Als Hauptgrund gegen die Verdeutschung der Küchen Sprache wird zumeist angeführt, es sei unmöglich die fremdländischen Ausdrücke zu übersetzen. »Die Namen der Speisen (der höheren

Dieses Fremdwörter-Unwesen macht sich besonders breit auf den Speisezetteln und Tafelkarten oder, wie man gut deutsch sagt, Menus. Denn obgleich wir für diesen Begriff eine ganze Anzahl treffender Bezeichnungen haben, wie Tafelkarte, Tischkarte, Mittagskarte, Tageskarte, Speisezettel, Speiseordnung, Speisebericht, Speisefolge, Küchenzettel, so werden wir doch das französische Menu nicht los, und dabei ist dieses Wort so nichtsagend wie nur möglich. Denn menu (lat. minutus) bedeutet eigentlich nur klein, dünn (menue monnaie Scheidemünze, menue dépense, menus plaisirs). Als Hauptwort bezeichnet es dem entsprechend eine Kleinigkeit, Einzelheit, kleine Wäsche, und erst als menu d'un repas eine kurze Übersicht über ein Essen. Läßt man d'un repas weg, so geht der Hauptbegriff verloren, es bleibt nur etwas »Kurzes« übrig. Und dieses im Grunde genommen sinnlose Wort, das in der Betonung und in der Schreibung durchaus undeutsch ist, wird von vielen Deutschen als unantastbares Kleinod der Küchensprache angesehen!

Was für ein Deutsch auf diesen »Menu« verbrochen wird, ist bekannt. Es ist ein wunderliches Gemisch von Französisch und Deutsch, dem sich in neuerer Zeit namentlich noch englische Wörter zugesellen. Doch der Hauptbestandteil ist französisch. Selbst für die gewöhnlichsten Gerichte der bürgerlichen Küche, die nicht aus Frankreich zu uns gekommen sind, wählt man französische Bezeichnungen. Es heißt nicht Eierkuchen, sondern Omelette, nicht Mus oder Brei, sondern Purée, nicht Lende, sondern Filet. Gekochtes Rindfleisch — pfui, wie gemein! Auf dem »Menu« erscheint es als Boeuf bouilli oder naturel. Wenn man in einem Speisehaus eine Tasse Fleischbrühe bestellt, so kann man sicher darauf rechnen, daß der Kellner zuerst verdußt sich besinnt und dann mit einem halb mitleidigen halb verächtlichen Blick erwidert: »Ah — eine Tasse Bouillon!«

Gewiß lassen sich nicht alle Ausdrücke der Küchensprache verdeutschten. Der Allgemeine Deutsche Sprachverein bekämpft auch nicht alle Fremdwörter, sondern nur die entbehrlichen, getreu dem Grundsatz seines Gründers, Herman Meigel: »Kein Fremdwort für das, was deutsch gut ausgedrückt werden kann!« Es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn die Art und Weise der Zubereitung

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

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

II.

Gründe gegen die Verdeutschung der Speisefarte.

1.

Als Hauptgrund gegen die Verdeutschung der Küchen Sprache wird zumeist angeführt, es sei unmöglich die fremdländischen Ausdrücke zu übersetzen. »Die Namen der Speisen (der höheren

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

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

Die Möglichkeit wird bewiesen durch die Wirklichkeit. In dem Kaiserlichen Hofhalte ist die deutsche Speisefarte seit zwölf Jahren eingeführt. Wie die Fachzeitung der deutschen Küche, »Die Küche«, in ihrer Nummer vom 9. September 1888 mitteilt, verfügte Kaiser Wilhelm II. im Jahre 1888, daß die Benennungen der Speisen auf den Küchzetteln, soweit es ausführbar sei, deutsch sein oder mit deutschen Buchstaben geschrieben werden sollten. In Bestätigung dieser hocherfreulichen Kunde veröffentlichten bald darauf die Zeitungen die Tischkarte, welche die zu der kaiserlichen Tafel befohlenen Offiziere am 10. September zu ihrem freudigen Erstaunen auf ihren Plätzen fanden. Die mit dem Reichsadler geschmückte goldberänderte Karte enthielt nur deutsche Speisennamen. Sie lautete:

Berlin, 10. September.

Windsor=Suppe. Lander in Rheinwein gedämpft. Burgunder Schinken mit Gemüse. Pasteten von Rebhühnern mit Trüffeln. Hummer nach Ostender Art. Poulardenbraten, Salat. Mehlspeise von Äpfeln. Butter und Käse. Gefrorenes. Nachtsch. *)

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

Auch an anderen deutschen Höfen hat die deutsche Speisekarte Eingang gefunden, so bei dem König von Württemberg, dem Herzog von Meiningen, dem Fürsten von Reuß j. L., dem Prinzen Ludwig von Bayern, den sächsischen Prinzen Friedrich August und Johann Georg, dem Fürsten Bismarck, dem Kaiserlichen Statthalter in den Reichslanden, Fürsten Hohenlohe=Langenburg, wie aus den weiter unten abgedruckten deutschen Tischkarten hervorgeht.

Die eben dort wiedergegebenen Tafelkarten zeigen aber auch, daß schon seit längerer Zeit bei vaterländischen Festen, bei den Hauptversammlungen großer deutscher Vereine fast ausnahmslos deutsche Speisearten benutzt werden, daß dies auch auf Gastwirthstagen, bei deutschen Kochkunst=Ausstellungen geschieht. Die deutschen Gastwirte haben sich wiederholt auf ihren Verbands=

*) In der üblichen Küchen=Sprache würde diese Speisensolge nach einer Übertragung von Ernst Löbniß so lauten:

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

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

tagen für die Einführung der deutschen Speisefarte erklärt. Hätten sie dies thun können, wenn es unmöglich wäre, deutsche Speisebezeichnungen anzuwenden? Sie sind doch in erster Linie Sachverständige für diese Frage. Schließlich brauchen wir doch nur auf das Vorhandensein unseres Verdeutschungshäftes hinzuweisen, von dem bereits drei starke Auflagen abgesetzt sind. Hier findet man fast für jeden fremden Küchenausdruck eine oder mehrere Verdeutschungen, — wenn man überhaupt den guten Willen hat, dem Küchenkauderwelsch zu entsagen.

2.

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

Aber unsere Kochkunst ist gar nicht rein französisch, wie unser Gegner behauptet. Er giebt dies selbst am Schlusse seines Aufsatzes zu, wo er ausspricht, »daß die Speisefarte, wie sie im modernen Hdtel vorhanden ist, wie dieses selbst ein Erzeugnis des internationalen Verkehrs ist, wie er sich in der zweiten Hälfte unseres Jahrhunderts entwickelt hat«; und denselben Ge-

danken drücken seine stolzen Schlußworte aus: »Die Zukunft . . . geht nicht auf Verengerung der Grenzen und Absperrung der Völker, nicht nach dem deutschen Speisezetteln, sondern nach dem internationalen weltumspannenden (!) Menü«.

In der That, unsere Küchen Sprache ist mehr und mehr »international« geworden. Man denke nur an italienische Wörter wie Maccaroni, Tutti frutti, Risotto, Frittata, Broccoli, an das ungarische Gulasch, Paprika, an die zahlreichen englischen Ausdrücke, wie Beefsteak, Roastbeef, Rumpsteak, Bealsteak, Trishstem, Welsh rarebit, Hotch-potch, Ham and eggs, Sandwich, Cornedbeef, Oxtail-soup, Cakes usw. Wir haben aber auch eine ganze Menge echt deutscher Volksgerichte, die in die höhere Kochkunst ihren Eingang gefunden haben.

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

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

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

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

Der vierte Gang: Gepreßte Schweinsköpfe mit Äpfeln und Weineßig — Birnen in einer süßen Brühe — Gebäckenes — eine hohe Galerte von Fischen, vergoldet für ein Schaeffen. Summa 16 Essen.

Auf diesem umfangreichen Küchenzettel steht kein einziges französisches Wort. Und so war es überhaupt in der »guten«

alten Zeit vor dem dreißigjährigen Kriege, als Deutschland sich eines blühenden Wohlstandes erfreute. Damals wußte man nichts von französischen Speisefarten. Daß es aber gerade damals eine hochentwickelte, echt deutsche Kochkunst gab, das beweisen die großartigen Gastmähler des 16. Jahrhunderts, die in geschmackvoller Anordnung, in Erlesenheit und Fülle der Speisen allem Glanze der späteren Zeit mindestens gleichkamen. Das zeigt uns ferner die Thatsache, daß eine ziemliche Anzahl deutscher Küchenausdrücke in das Französische übergegangen ist, die wir später als französische Fremdwörter wieder zurück-erhalten haben, ganz so wie noch heutigen Tages manches Erzeugnis deutschen Gewerbsleißes ins Ausland geschickt wird, um dann als fremde Ware zurückzukehren und von dem guten Deutschen als »weither« gekommen für schweres Geld gekauft zu werden. Solche ursprünglich deutsche Wörter sind Soupe, Souper (Suppe von supen = saufen), Quenelle (Knödel), Flan (Fladen), Haché (hacken), Pannequet (Pfannkuchen), Ramequin (Rahmchen), Rôt, Rôti (rösten), Rocambolo (Roden-Bollen), Étuvée (stoven von Stube, d. i. geheiztes Zimmer); auch Fricassée, Fricandeau, Gâteau, à la daube, Gigot, Meringue, Râpure u. a. werden aus deutschen Wörtern abgeleitet.

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

Wenn die Deutschen des 17. und 18. Jahrhunderts alles, was französisch war, bewunderten und verehrten, so ist das zu beklagen, es ist aber aus der Leidensgeschichte unseres Vaterlandes erklärbar. Unwürdig jedoch ist es, wenn jetzt, nachdem sich Deutschland von der Vormundschaft Frankreichs befreit hat, noch immer französische Tafelarten zum Gespötte unserer Nachbarn auf deutschen Tischen liegen.

3.

Der dritte Grund, der für die französische Speisefarte geltend gemacht wird, ist die Rücksicht auf die in Deutschland reisenden Ausländer. »Wir haben oft Gelegenheit gehabt Franzosen zu sprechen«, so sagt unser Gegner in der Wochenschrift der Gasthofbesitzer, »nahmen aber nur große Befriedigung wahr, daß ihnen der Deutsche das Reisen so erleichtere«. Also um die in Deutschland reisenden Franzosen zu befriedigen, muß der Deutsche seine Sprache verleugnen? Wie viele Franzosen und französisch sprechende Ausländer reisen eigentlich in Deutschland? Es ist eine verschwindend kleine Zahl, und deshalb sollen in deutschen Gasthöfen französische Speisefarten auf den Tischen liegen?! Sehr richtig heißt es in einem trefflichen Aufsatze der Zeitschrift »Daheim« (1899, Nr. 43): »Ist in einem Hôtel die Küche gut, so wird kein Ausländer daran Anstoß nehmen oder gar fortbleiben, wenn — wie sich das gehört — die Speisefarte in der Sprache abgefaßt ist, die die weit überwiegende Mehrzahl aller Gäste versteht und die die schöne Sprache des eigenen Vaterlandes ist.«

Und wenn wir durchaus auf die Fremden Rücksicht nehmen müssen, warum dann nur auf die französisch Sprechenden? Die Zeiten sind vorbei, wo das Französische als Weltsprache angesehen wurde. Es ist nicht einmal mehr Diplomatensprache. Auf der Haager Friedenskonferenz wurde vorwiegend englisch gesprochen. Nach einer neueren Berechnung wird jetzt Französisch nur von 58 Millionen, Englisch dagegen von 116 Millionen Menschen gesprochen. Es läge also für uns viel näher, englische Speisefarten einzuführen, zumal weit mehr Engländer in Deutschland reisen

als. Franzosen.*) Doch es reisen auch Magyaren bei uns und Polen und Tschechen und Japaner — müßten wir nicht auch auf sie Rücksicht nehmen? Aber — nehmen denn andere Völker auch solche Rücksichten? Fällt es den Franzosen oder den Engländern auch nur im Traume ein, den Deutschen, die in ihren Gasthöfen verkehren, deutsche Speisefarten vorzulegen?

Indessen Höflichkeit ist eine Tugend (die allerdings auch übertrieben werden kann): mögen immerhin die Gasthofbesitzer, 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 für sich auch in Anspruch nehmen. Solche Gasthöfe müssen eben eine zweisprachige Tischkarte führen. Doch in der weitaus größten Zahl aller Gasthöfe und Speisehäuser verkehren überhaupt nur Deutsche; hier fällt also diese Ausrede von vornherein weg.

III.

Gründe für die Verdeutschung der Speisefarte.

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

1.

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

*) Leider geschieht dies auch z. B. auf den Schiffen der Hamburg-Amerikanischen Paketfahrt A. G. Vor mir liegt eine Tischkarte des Schiffes Fürst Bismarck, die wörtlich lautet: Menu T. S. S. Fürst Bismarck. February 10. 1894. Beef Tea with Nocks. Boiled Salmon Sauce Colbert. Roastbeef. String Beans, Carrots. Roast Turkey. Compot, Salad. Almond Pudding with Chateau (so!) Sauce. Strawberry Ice Cream. Wafers & Puff-Pastes. Butter, Cheese. Fruit, Coffee. Eine andere Tischkarte desselben Schiffes vom 6. März 1894, die ich gesehen habe, bietet in zwei Spalten neben den englischen Speisebenennungen auch deutsche, — wie sich das wohl für ein deutsches Schiff gehört, das den Namen Fürst Bismarck führt.

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, uner schöp flich reiche Sprache noch immer durch eine Menge unnötiger fremder Ausdrücke entstellt ist. Daher erklingt jetzt überall die Losung: »Hinaus mit den entbehrlichen Fremdwörtern!« In der Gesetzgebung, im Post- und Eisenbahnwesen, in der Sprache der Wissenschaft und der Presse, in der Heeresverwaltung, 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 Speisefarte verleugnen? Warum sollen die Gastwirte und Köche nicht auch den alten Zopf abschneiden, der ihnen noch im Nacken hängt? Dieser Stand läßt es ja sonst nicht an sich fehlen, wenn es gilt vaterländische Bestrebungen zu fördern. Soll er hier hinter anderen zurückstehen?

Unser Gegner freilich ist anderer Meinung. Er sagt: »Brauchen und hüten wir unsere Muttersprache, wo es am 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 hochmütiger parvenu, wenn er in Deutschland deutsch sprechen will?! Kann man sich noch wundern, wenn die Ausländer von deutscher Bedientenhaftigkeit sprechen?

Gegenüber einer solchen undeutschen Anschauung höre man die kräftigen Worte Fritz Bildens in der Straßburger Post (28. Jan. 1889): »Wöge man nicht sagen, das sei im ganzen und großen doch eine bedeutungslose Äußerung des Nationalgefühl's. 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 Speisefarte findet. Er sieht daraus, daß die Deutschen jetzt in erster Linie für sich leben, nicht für die Fremden. Beklagenswert, ja völlig unverständlich ist es, wie es in unseren Tagen noch deutsche Gasthöfe giebt, die nur französische Tischarten auf-

legen . . . 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 Speisefarte! Man wird Sie auslachen. Und doch essen gewiß mehr Deutsche in den großen Restaurants in London und Paris, als Franzosen zu Berlin. Doch wie gesagt, ich erkenne die Berechtigung der zweisprachigen Tischkarte an. Aber in einem Gasthose ersten Ranges nur eine französische Speisefarte 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, dem man im »Claridge Hotel« in London eine deutsche Speisefarte zu geben wagte. Donnerwetter, der Wirt würde etwas zu hören bekommen. Nur wir Deutschen sind so gemüthlich, uns von den Wirten durch »küchenfranzösische« Speisezetteln tyrannisieren zu lassen!«

2.

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 reine französische Wortformen und Wendungen in die deutsche Rede eindringen. Selbst ein so

warmer Verteidiger des Fremdworts wie Otto Gildemeister findet es »verwerflich, ja geradezu scheußlich« von einer »Politik à la Bismarck« zu sprechen, »vis à vis von Mainz«, »eine Million per Woche«. Er nennt dies eine Geschmacksroheit, eine Ver- sündigung an der Sprache.

Solche »Geschmacksroheit« finden wir auf Tafelkarten außer- ordentlich häufig. Das von Gildemeister so schwer gerügte »à la Bismarck« verdankt ja seine Verwendung im Deutschen der Küchen- sprache. Eine mir vorliegende Speisefarte von dem Feste, das die Stadt Berlin zu Ehren der 59. Versammlung Deutscher Naturforscher und Ärzte gab, enthält unter anderen folgende Speisen: »Frischen Hummer en pyramide. Hummer en mayon- naise. Hal en gelée, Hal en roulade. Wildschweinstopf 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 Geschmackslosigkeiten sind es, wenn ein »Menu« »Rheinsalm hollandais und Kartoffeln« aufführt, ein anderes »Bunsch romain«, ein drittes »Zander, fines herbes, Kartoffeln«, ein viertes »Straßburger Gänseleber-Pastete en Croûte«. Bei letzterem liegt ja die Verdeutschung »in Kruste« geradezu auf der Hand. Freilich manche Menschen haben dafür kein Gehör. Unser Gegner findet diesen Mischmasch sogar sehr schön. »Das Küchen- kauderwelsch ist für den Wissenden süßer Wohl laut.« Das Kauderwelsch — ein Wohl laut! — »spottet seiner selbst und weiß nicht wie«.

3.

Der Hauptgrund, der gegen die verwelschte Speisefarte spricht, ist die Rücksicht auf die Deutlichkeit und Verständlichkeit. Für wen werden die Speisefarten geschrieben? Nicht für den Küchenfachmann, sondern für den Tischgast, dem man nicht zu-

muten kann, sich alle die wunderlichen Fremdausdrücke der Küchen-
sprache einzuprägen, der aber doch ein gewisses Anrecht hat zu
erfahren, was ihm eigentlich vorgefetzt wird. Greift man bei
einem größeren Essen zur Tischkarte, so schwirrt einem ein fran-
zösischer Ausdruck nach dem anderen vor den Augen, »man ist
so klug als wie zuvor«. Man wende nicht ein, daß jeder gebil-
dete Deutsche Französisch verstehen müsse. Denn es giebt 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 Ver-
ständnisse 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 Gelehr-
samkeit 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, Schlagsahne?

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 ernstesten, wißbegierigen Gesichter sehen, mit denen die Speise-
Karte bei Beginn der Tafel betrachtet wird. Gewöhnlich nimmt
sie der Herr zuerst in die Hand und überfliegt sie kopfschüttelnd.
Darauf reicht er sie, mit einer schönen Gebärde der Zuversicht,
seiner besseren Hälfte — sie muß ja als ehemalige höhere Tochter
im Französischen »perfekt« sein. In der That 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, giebt die Karte achselzuckend zurück.
Meist ist das Drama damit zu Ende, man bescheidet sich. Hart-
näckige Gemüter ziehen den Kellner zu Rate, der auch nichts
weiß oder aufs Geratewohl eine Auskunft giebt; besonders eigen-
sinnige 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 thut's mit einer Miene, auf der deutlich geschrieben steht: »Aber wie kann man denn nur so thöricht sein und nicht wissen, daß aloyau das Lendenstück bedeutet und Rochers de glace aux avelines eine anmutige Umschreibung für »Ruheis« sind«.

Aber auch in anderer Beziehung sind die fremden Speisenausdrücke oft unklar und verführen insolgedessen 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 Rippschnitte, Rippschen. 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« versteht man in Sachsen Huhn mit Mischgemüse oder »Allerlei«, wie man es in Leipzig nennt. Im Französischen heißt aber potage nur Suppe. Jeder, der des Französischen mächtig ist, wird sich unter Entrées Vorspeisen, Eingangsgericht vorstellen. In der Kochkunst sind es aber Mittelgerichte oder, genau bezeichnet, mittlere Vorspeisen. Als ein guter Deutscher sich einmal in einer Pariser Konditorei von der hübschen Verkäuferin einige Baisers ausbat, das bekannte süße Schaumgebäck, da rief diese, entrüstet über die Frechheit des Deutschen, den Besitzer des Geschäfts zum Schutze ihrer Unschuld herbei. Sie hatte verstanden, daß der Herr einige »Küsse« von ihr haben wollte; denn baisser heißt Kuß, und das, was wir fälschlich Baiser nennen, heißt im Französischen *maringue* oder *maringue 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.

Viele weltliche Speisebenennungen verdanken ihr Dasein nur der Eitelkeit und Vornehmthuerei der Köche, die damit den Eindruck besonderer Kunstfertigkeit erregen wollen. Es ist viel Flunkerei dabei. Die Tischgäste, die natürlich von der höheren Kochkunst nichts verstehen, sollen sich einbilden, etwas Besonderes zu essen, wenn sie irgend welche volltönende französische Bezeichnung auf der Tafelkarte lesen. Das giebt die »Internationale Fachzeitschrift für die Gastwirts-Industrie, der Gastronomie« (1886 Nr. 25) in einem Aufsatze ihres Herausgebers offen zu: »Es giebt 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 Phantasiename; — sich vorher zu informieren war keine Zeit; und wenn dann der Gast frug, so stand man da, ebenfalls nicht klüger als der Gast. Eine solche Situation ist nicht angenehm, ist aber, solange die französische Sprache in der deutschen Küche die Herrschaft behauptet, unvermeidlich.«

Dies wird bestätigt durch die Äußerungen eines Kaiserlichen Hofkochs in Berlin gegenüber einem mir bekannten Herrn. Er war mit der am Kaiserlichen Hofe eingeführten deutschen Speisekarte nicht recht einverstanden. Denn mit den deutschen Bezeichnungen werde nur eine Einförmigkeit der Tafelkarte geschaffen. Mit Leichtigkeit entwerfe man wohlklingende, verschiedenartige französische Küchenzettel, während schon bei einer geringen Zahl deutscher Zettel die Gleichförmigkeit des sprachlichen Ausdrucks unangenehm auffalle. Das heißt: dieselbe Speise bringt man bald unter diesem, bald unter jenem französischen Namen auf den Tisch, in der berechtigten Erwartung, daß die Tischgäste es

doch nicht verstehen. So entsteht scheinbar eine große 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 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'.

5.

Wenn 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 läme, 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

*) Pré-salé heißt wörtlich: gefalzene Wiese (pratium salatum).

Speisefarte unschuldig »Hindfleisch mit Proaten« steht, statt »mit Karotten«, oder wenn der Koch ahnungslos einen wohlschmeckenden Fischsalat (Mayonnaise de poisson) in einen Giftsalat (Mayonnaise de poison) verwandelt.

Es giebt gewisse »Märtyrer der Speisefarte«, wie man sie treffend genannt hat, die sich tolle Entstellungen gefallen lassen müssen. Zu ihnen gehört Bouillon, die so oft als Boullion erscheint, Roastbeef, mit Vorliebe Roistbeef geschrieben, Beefsteak, das unglaublich oft falsch geschrieben wird, das polnische Czapy und namentlich das ungarische Gulasch (gulyás), das uns in den Formen Gollasch, Goullasch, Gouillache, Gouillasz, Ghulas usw. auf Speisefarten entgegentritt.

Mit den französischen Accenten wird oft ein gefährliches Spiel getrieben. Die Zeitschrift des A. D. Sprachvereins (1898 Sp. 171) teilt aus einem Speisezettel folgende Formen mit: Pastetchen à la reine, pom̄ nature, Roastbeef jardineré. Auf einem Nürnberger »Menu« fand sich nach derselben Quelle unter anderen wunderlichen Speisennamen auch ein Din de fassée, was offenbar Dinde farcio gefüllter Truthahn heißen sollte. 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: Sahnenpessais. Aber auch das ist noch überboten worden durch die Form Sahnenpiffees, die ich in einem Städtchen der sächsischen Schweiz gefunden habe. In einem Dresdner Anzeigebblatt veröffentlicht ein Gastwirt seine Sonntagsspeisefarte. Auf ihr liest man hinter Hammelcotelettes à la Westmoreland pommes de fruits. Was heißt das? »Äpfel von Früchten« giebt keinen Sinn. Der gute Mann meint natürlich pommes (de terre) frites gebackene Kartoffeln.

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 Litterarischen Gesellschaft (Vorsitzender Friedrich Spielhagen)

vom 26. Oktober 1893, daß ein erzürntes Mitglied an den Vorsitzenden des Sprachvereins eingesandt hat mit der Aufforderung, den Unfug öffentlich zu rügen. Es ist rein französisch abgefaßt — oder richtiger unrein französisch — in folgender Form: Potage à la Reine (statt reine). Zandre (statt sandre oder sandat) de rivière s^o 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 Verf., er habe in den Bierhallen und »Restaurationen« Straßburgs selten ein »Menu« oder eine Speisekarte gesehen, auf denen nicht eine ganze Reihe der dort verwendeten Fremdwörter falsch geschrieben gewesen wäre. »In einer ‚Restauration‘ nennen wir sie meinetwegen einmal ‚Zum lauderwelschen Hof‘, der Name thut nichts zur Sache — ‚präsen-tierte‘ uns einmal die Kellnerin das ‚Menu‘ (gesprochen: Menni mit dem Ton auf der ersten Silbe), auf welchem ‚Purrés‘ (ausgesprochen wurde ‚Birreh‘ und gemeint war Kartoffelbrei) und deutsches Beufsteak (!) 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 Gretch‘ (soll heißen à la vinaigrette).«

Der Schreiber dieser Speisekarte hatte offenbar eben so wenig Ahnung von dem Französischen, wie der Unglückliche, der nach einer Mitteilung Rud. Kleinpauls (Grenzboten 1900 S. 260) auf seiner Tischkarte eintrug: »Ol sardinen à l'huile«. Bisweilen 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 ganz fehlerlos geschrieben: es soll heißen Poulet au riz, junges Huhn mit Reis!

Ein ähnliches Rätselwort ist Hemetex, von dem ein Bericht-erstatte über mein Schriftchen »Wider die Engländerei in der deutschen Sprache« in der Deutschen Zeitschrift (2. Jahrg. S. 359) erzählt. Er fand diesen merkwürdigen Ausdruck auf einer Speisekarte in dem kleinen Städtchen Kitzbühel im Salburgischen harmlos neben dem ehrlichen deutschen Lendenbraten und Kalbszahn verzeichnet. Nach einigem Nachdenken ging ihm ein Licht auf. Das konnte nur Ham and eggs (Schinken und Eier) bedeuten, das neuerdings aus dem Englischen bei uns eingedrungen ist.

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 gekaufigen 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 thörichte Ausländerei der Deutschen wackere Männer, bei denen man eine genauere Kenntnis fremder Sprachen gar nicht erwarten kann, immer wieder der Gefahr ausgesetzt werden, sich durch solche Fehler lächerlich zu machen.

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

Für die Verdeutschung der Speisekarte sprachen erstens das Gebot der Selbstachtung, das den Deutschen verpflichtet, in Deutschland deutsch zu sprechen, ferner die Rücksicht auf den guten Geschmack, der sich gegen diesen sprachlichen Wischmasch empören muß, die Rücksicht auf die Verständlichkeit für den Nicht-Fachmann, auf die Klarheit der Bezeichnungen, die von der

Flunkerei 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 thun?

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 verdeutsch, so gut oder schlecht es ging. Unter dem Eindruck dieser Volksstimmung erklärte sich der Deutsche Gastwirstag 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 Zweiverein Dresden in Verbindung mit Fachleuten bearbeitet hatte, wurde dem Deutschen Gastwirstag in Görlitz 1886 vorgelegt. Dieser nahm nach einem begründenden Vortrage des Unterzeichneten einstimmig den von dem Dresdner Gastwirtsverein gestellten Antrag an: »Der Gastwirstag 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 des Mitteldeutschen Gastwirtevereins in Schmalkalden am 24. Mai 1898 gefaßt. Der Kasseler Birteverein hatte in Ver-

bindung mit dem Kasseler Zweigverein des Deutschen Sprachvereins einen für Wirtschaften bestimmten Speisefarten-Vordruck in geschmackvoller Ausstattung herstellen lassen, der unter den Anwesenden verteilt wurde. Der Berichterstatter, Herr Kröger, stellte den Antrag: »Der Mitteldeutsche Gastwirteverband beschließt die Einführung einer deutschen Speisefarte und bittet den Bund der deutschen Gastwirte um Verfolg dieser Angelegenheit.« Der Antrag fand einstimmige Annahme.

Auch sonst haben Wirte und Köche den guten Willen, dem Welschlum ihrer Fachsprache zu entsagen, durch die That bekundet. Auf Kochkunst-Ausstellungen, auf Verbandstagen und anderen gemeinsamen Veranstaltungen wurden deutsche Tischkarten verwendet.

Der Deutsche Sprachverein begnügte sich nicht mit der Herausgabe seines Verdeutschungsbuches, das jedem Mitgliede unentgeltlich übergeben wurde, sondern er war auch später fortgesetzt bemüht, seinen Vorschlägen Eingang zu verschaffen. Er verteilte Abzüge des Hefchens an Wirte und Köche und richtete im Jahre 1896 an die Vorsitzenden des Bundes der deutschen Gastwirte und des Deutschen Gastwirtverbandes die Bitte, auf ihren Hauptversammlungen in unserem Sinne zu wirken. Auf der Stuttgarter Hauptversammlung des Sprachvereins 1897 wurde auf Antrag des Schriftleiters Oberlehrers Wappenhans beschlossen, eine Liste derjenigen Gasthöfe und Wirtschaften zu veröffentlichen, deren Besitzer sich bereit erklärten, überflüssige fremde Wörter in ihren Häusern zu vermeiden und namentlich deutsch abgefaßte Speisefarten und Rechnungen zu führen. Für diesen Zweck hatte ein nicht genanntes Mitglied des Vereins 200 M zur Verfügung gestellt. Die Liste wurde im Mai 1898 mit der Zeitschrift zusammen herausgegeben; sie enthält 255 Namen. Ebenso wurden in der Januar-Nummer 1900 die Namen von 23 Gasthofbesitzern in den Vogesen öffentlich empfohlen, die sich verpflichtet hatten, nach Anleitung unseres Verdeutschungsbüchleins nur deutsche Speisenfolgen aufzulegen.

Auch die Zweigvereine wirkten in ihren örtlichen Kreisen für diese Sache. Im Juni 1886 versandte der Zweigverein Han-

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

Im Jahre 1887 verfaßte der eifrige Vorkämpfer für das Deutschtum in Oesterreich, Dr. Hans Stingl in Krems an der Donau, für das dort abgehaltene Kreis=Turnfest einen »Deutschen Speise= und Getränke=Zettel«, der auf der Rückseite ein Verzeichnis von Küchenverdeutschungen enthielt, während auf der Vorderseite einige Sinnsprüche standen, z. B.:

»Sag mir, was Du ißt?«

Kann's nicht sagen — wenn ich's deutsch nur wüßt!

Guter Deutscher soll's nicht leiden,

Daß sie »Beefsteaks« aus deutschen Ochsen schneiden.

Nach diesem Muster ließ der Zweigverein Krems Speisefarten=Vordrucke herstellen, auf denen die Wirte nur die Preise auszufüllen haben. Es gelang ihm, sämtliche Druckereien der Stadt dafür zu gewinnen, so daß in Krems nur rein deutsche Speisefarten=Vordrucke zu kaufen sind. Wollte ein Wirt wieder die verwelste Karte einführen, so müßte er sie besonders drucken lassen, was natürlich größere Kosten verursachen würde. Dieses Vorgehen des rührigen Zweigvereins verdient Nachahmung.

Der Zweigverein Coblenz ließ auf steifes Papier ein Verzeichnis von 63 verdeutschten Fremdwörtern des Gastwirtsgewerbes drucken, das er in Stadt und Umgebung verbreiten ließ. Dasselbe that 1897 der Zweigverein Reichenberg, der nahezu 200 fremde Ausdrücke der Küchen Sprache mit ihren Verdeutschungen zusammenstellte und alle deutschen Gastwirte der Gegend auf-

forderte, »durch Auflegen nur deutscher Speisefarten, durch Verwendung deutscher Rechnungen und nur deutscher Bezeichnungen zu zeigen, daß auch an ihnen der nationale Strom echter Begeisterung nicht umsonst vorüberauscht«.

In neuester Zeit hat der Bürgerverein in Graz unter Führung des Rechtsanwalts Dr. Gödel eine deutsche Speisefarte in größerer und kleinerer Ausgabe zusammengestellt und dazu ein Verdeutschungsbüchlein »Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche« herausgegeben. Beides kostet nur 15 Kreuzer (30 Pf.). Eine in marktigen Worten geschriebene Einleitung fordert die Deutschen Österreichs auf, ihr Deutschtum auch auf diesem Gebiete zu bewähren und in jedem deutschen Gasthause die Speisen nur mit deutschen Benennungen zu bestellen. Das Büchlein hatte einen überraschenden Erfolg. Es ist bereits in dritter Auflage erschienen. Viele Wirte Steiermarks führen jetzt die deutsche Speisefarte, und der Gemeinderat von Graz hat beschlossen, daß in Zukunft bei Verpachtung städtischer Wirtschaften jeder Wirt verpflichtet werden solle, deutsche Speisebezeichnungen anzuwenden.

Eine wesentliche Förderung erhalten unsere Bestrebungen jetzt auch durch die neueren Kochbücher, die meist neben den fremdländischen Bezeichnungen auch deutsche Namen auführen. Besonders hervorzuheben ist in dieser Beziehung der Fachschriftsteller Dr. P. Blüher in Leipzig, der in seinen trefflichen Büchern, namentlich in der Rechtschreibung der Speisen und Getränke (2. Aufl. 1899) und in seinem Meisterwerk der Speisen und Getränke (1892) mit Wärme für die Verdeutschung der Küchensprache eintritt.

Alle diese Bemühungen sind nicht umsonst gewesen. In der öffentlichen Meinung hat sich ein gewisser Umschwung vollzogen. Während man früher diese Bestrebungen gleichgültig ansah oder sie geradezu verhöhnte, mehrt sich jetzt von Jahr zu Jahr die Zahl der Verdeutschungsfreunde. Es ist geradezu Sitte geworden, daß bei vaterländischen Festen, bei der Feier fürstlicher Geburtstage, bei Hauptversammlungen großer deutscher Vereine rein deutsche Speisezetteln gebraucht werden. Geschieht es einmal nicht, so kann man sicher sein, daß dies in den Zeitungen gerügt

wird. Als bekannt wurde, daß der deutsche Bundesrat im Jahre 1896 bei dem Festmahl zur Erinnerung an seine erste Sitzung im Jahre 1871 eine französische Tafelkarte gehabt hätte, ging ein Sturm der Entrüstung durch die ganze deutsche Presse. Selbst unser oben behandelter Gegner mußte anerkennen, daß, wenn »deutsche Männer oder Fürsten« bei festlichem Mahle sitzen, ein französisches Menu nicht stilgerecht sei.

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

Aber wenn auch schon viel erreicht ist, so bleibt doch noch weit mehr zu thun übrig. Es gilt, eine alte schlechte Gewohnheit abzulegen. Da genügt es nicht, jemand davon zu überzeugen, daß er sich ändern müsse — wer überhaupt guten Willen hat, kann sich dieser Einsicht nicht verschließen —, da heißt es, immer wieder ermahnen und antreiben und auf den alten Fehler aufmerksam machen. Bei den meisten fehlt es ja nicht an dem guten Willen: der Geist ist willig, nur das Fleisch ist schwach.

Daher ergeht, an alle Freunde der Sprachreinheit der Ruf, nach dieser Richtung hin unablässig zu wirken, sich die Arbeit im Kleinen nicht verdrücken zu lassen. Sehr richtig sagt Karl Brunz in unserer Zeitschrift (XI, 204): »Den Haupterfolg in allen diesen Dingen erringt nur die Einzelarbeit. Wie ein Gärtner das Ungeziefer von seinen Pflanzen einzeln abfuchen muß, so müssen auch wir Sprachreiner die Fremdwörter nicht durch allgemeine Mahnungen, sondern auch durch persönliche Bearbeitung der einzelnen bekämpfen. Meist findet man ein geeignetes Ohr, wenn man nicht nur Vorhaltungen macht, sondern dem angegangenen Volksgenossen einen Teil oder die ganze Verdeutschungsarbeit abnimmt.« Man folge dem Beispiele jener Offiziere, die nach

einem Zeitungsbericht an der »Table d'hôte« eines Frankfurter Gasthofs statt der französischen Speisekarte eine deutsche verlangten. Als ihnen achselzuckend von dem »Garçon« bedeutet wurde, daß das Hotel eine französische Küche führe, bemerkte der eine der Herren ziemlich laut und mit großem Unmut, daß es eine Rücksichtslosigkeit sei, in einer deutschen Stadt und in einem deutschen Gasthof nicht wenigstens neben der französischen eine deutsche Mittagskarte zu führen.

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

Das freundliche Entgegenkommen der Wirte und Küche ist in hohem Maße erfreulich; es würde aber falsch sein, wollte man sich davon allein einen wirklichen Erfolg versprechen. Der Wirt thut das, was seine Gäste von ihm wünschen. Findet er, daß die deutsche Speisekarte bei diesem Anklang findet, so wird er gern bereit sein, sie einzuführen; im umgekehrten Falle wird er sich hüten, bei seinen Gästen Anstoß zu erregen. Daher ist es unsere Aufgabe, in allen Kreisen für die Verdeutschung der Speisekarte nach Kräften zu wirken. Man glaube nicht, daß dies eine geringfügige Sache sei, daß nicht viel darauf ankomme. Wenn der Deutsche Sprachverein darnach strebt, die Bewegung für die Reinigung unserer Muttersprache in die weitesten Kreise des Volkes eindringen zu lassen, so kann er kaum ein besseres Mittel für

diesen Zweck finden. Die Speisefarte kommt in tausend und aber-tausend Hände, und, was besonders wichtig ist, sie wird nicht nur einmal gelesen, wie etwa eine Schrift, die diesen Gegenstand behandelt, sondern immer und immer wieder wird sie zur Hand genommen. Und so richtet sie immer von neuem die stumme Mahnung an die Leser, dem Gößen der Ausländerei zu entsagen und unsere reiche, herrliche Muttersprache wieder in ihr Recht einzusetzen.

V.

Proben von deutschen Tischkarten.**1. Von fürstlichen Tafeln.**

Tischkarte für das Mittagmahl im Kaiserlichen Schlosse zu Berlin
am Neujahrstage 1889.

Frische Austern. Kraftbrühe mit grünem Spargel. Kästchen mit Parmesanaufschlag. Lachscheiben, Bearnaiser Sauce. Rinds-lende in Madeira, Gemüse. Rehschnitten mit Kastanienmus. Sooleier von der Salzwirker Brüderschaft. Französische Hühner; Salat, eingemachte Früchte. Genueser Kuchen mit Pfirsichen. Käsekuchen.

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

Frühlingsuppe. Steinbutte mit Anchovis-Sauce. Rinder-filet mit Gemüse. Mezer Hühner mit indischer Sauce. Hummer in Gallert. Rehrlücken, Früchte, Salat. Stangenspargel. Punsch-kuchen mit Ananas. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

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

Austern. Kraftbrühe mit Tapioca. Rheinlachs mit Kräuter-sauce. Rindslemdchen mit Gemüse. Mezer Hühner mit indischer

Sauce. Hummer-Koulade. Rehbrüden mit saurer Sahne. Früchte und Salat. Sellerie mit geröstetem Brot. Englischer Pudding. Erdbeerspeise. Käsestangen. Gefrorenes. Nachtisch.

Bei dem Georgsritterfest im Königl. Schlosse zu Berlin
1889.

Austern. Ochsenfleischsuppe. Steinbutte mit Petersilientunke. Hirschkalbrüden auf deutsche Art. Indian mit Gemüse. Schneepastete mit Trüffeln. Seekrebse mit kalter Kräutertunke. Fasanen gebraten mit italienischem Salat. Artischocken mit Buttertunke. Schokoladen-Pudding mit Weichselstunke. Kalte Rahmspeise nach Villain. Gefrorenes: Vanille, Erdbeeren. Kaffee.

Königliche Mittagstafel
Coblenz, den 1. September 1893.

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

Königliche Frühstückstafel
Neues Palais, den 22. Oktober 1893.

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

Königliche Abendtafel
Jagdschloß Gührde, den 24. November 1893.

Austern. Pommerische Suppe. Gebadene Forellen. Pöbel-Rinderbrust mit Teltower Rübchen. Warme Hummern, Früchte, Salat. Fasanen, Früchte, Salat. Frische grüne Spargelspitzen mit Trüffeln. Englische Apfelspeise. Käsestangen. Nachtisch.

Königliches Schloß zu Stettin
bei den Herbstübungen 1895.

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

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

Am dem ersten Tage: Frühlingsuppe. Vorgericht. Stein-
butt. Rehriicken. Zwischengericht. Hummer. Boularden. Salat,
eingemachtes Gemüse. Butter und Käse. Gefrorenes. Nachtisch.
Früchte.

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

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

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

Königl. Mittagstafel bei dem Krönungs- und Ordensfeste
1900.

Kraftbrühe. Gedämpfter Zander. Schmorfleisch mit Gemüse.
Rehschnitten auf italienische Art. Trüffelpudding. Mezer Hühner,
Früchte, Salat. Schokoladen- und Sahnenpeise. Nachtisch.

Königlich Württembergischer Hof zu Stuttgart.

Tafel den 11. März 1900.

Auflern. Königinnsuppe. Steinbutte auf Bearnerart. Schinken, Umlagen. Artischocken auf Lyonerart. Hummer, verkrustet. Schnepfenschaumspeise. Rapaunenbraten, Salat und Dunstobst. Kalter Pudding nach Châteaubriand. Käse, Früchte und Nachtisch.

Tafel den 18. März 1900.

Auflern. Windsornsuppe. Sahnschnitten auf russische Art. Wildschajrücken nach Pillaw. Bohnen, geräucherte Zunge. Krammetzvögel im Neste. Indianbraten, Salat und Dunstobst. Erbweereis in Merinkenbecher. Käse, Früchte und Nachtisch.

Tafel den 15. April 1900.

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

Frühstück, den 12. Mai 1900.

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

Abendessen, den 15. Februar 1900.

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

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

Für den Königstisch:

Fleischbrühe. Gebackene Seezunge mit Kräutertunke. Damschlegel gedünstet. Bayerisches Kraut mit Bratwürstchen. Hühner-

stüchchen nach Chaufroix. Gänsebraten, Salat und Dunstobst. Savarins mit Aprikosentunke. Käse, Früchte und Nachtisch.

Für die Marschallstafel:

Auftern. Windsorjuppe. Forellen mit holländischer Tunke. Damziemer mit Gemüse. Champignons mit Krusteln. Fasanen nach Londonderry. Hummer mit Sulz und Öltunke. Indianbraten, Salat und Dunstobst. Meluscocrème. Ananas-Eis. Käse und Nachtisch.

Mittagsmahl des deutschen Kronprinzen, des späteren Kaisers Friedrich, in dem Gasthose zu den drei Mohren in Augsburg
am 7. September 1878.

Schildkrötenjuppe. Forellen mit holländischer Tunke und Kartoffeln. Lendenbraten mit jungem Gemüse. Feldhühner mit Trüffeln und Erbschwammtunke. Truthahnbraten. Salat und Dunstobst. Blumentohl mit heißer Butter. Schaumweinsulz mit Früchten. Nachtisch.

Gastmahl Herzog Ludwigs von Bayern
am 27. August 1882.

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen. Krebspastetchen. Forellen mit Kaperntunke und Kartoffeln. Hammelrücken nach Godard. Gebädener Blumentohl mit gefüllten Kalbschnitzchen. Junge Hahnen auf Marengo-Art. Feldhühner gebraten. Salat und eingemachte Früchte. Eisbombe. Käse und Nachtisch.

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

Falsche Schildkrötenjuppe. Forellen blau gesotten. Gedämpftes Ochschwanzstück mit Gemüse bekränzt. Schneehühner mit Trüffeln. Hummer in Fleischsulze mit Öltunke. Kapaunbraten, Salat, ge-

dünstetes Obst. Stangenspargel mit Butterlunte. Rheinweinsulze mit Früchten. Gefrorenes von gerösteten Mandeln. Käsestangen. Nachtisch.*)

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

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

Tafel des Prinzen Friedrich August von Sachsen
am 20. Dezember 1887.

Englische Austern. Sächsische Suppe. Römische Krustchen. Steinbutt mit Bearnerguß. Wildschweinsrüden deutsch. Kalbsrippchen mit feinen Kräutern. Straßburger Gänseleberpastete. Mezer Hühner, Endivienalat, Johannisbeeren. Stangenspargel. Pudding von Aprikosen mit Ananasguß. Käse. Apfelsinen und Rußgefrorenes. Nachtisch.

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

Englische Austern. Klare Suppe mit Gemüse. Zander mit Krebssoße. Rehrüden mit Cumberlandssoße. Gansleberschnitte mit Trüffel. Mezer Hühner, grüner Salat, Kirichen. Carden mit Rindsmark. Fruchtpudding. Käse. Rußgefrorenes. Nachtisch.

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

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

Mittagstafel des Prinzen Johann Georg von Sachsen
1894.

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

Tafel am 24. April 1898.

Klare Suppe. Lerchenpastetchen. Forellen auf amerikanische Art. Hammerrücken mit Gemüse. Getrüffelte Hühnerbrüstchen. Zwischengericht von Hummern. Junge Gans, Pfirsiche, Salat. Frischer Stangenspargel. Süße Speise auf Königl. Art. Käsestangen. Hohenzollern-Eis. Nachtisch.

Tafel am 11. Dezember 1899.

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

Mittagsessen des Fürsten Bismarck für die Reichstags-
abgeordneten
im Mai 1889.

Auftern. Ochenschwanzsuppe. Kleine Pasteten. Forellen blau mit frischer Butter. Frischlingsrücken. Rinderfilet. Krametsvögelspeise mit Trüffeln. Hummer. Französische Hühner und Enten sowie Wachteln. Eingemachte Früchte und Salat. Straßburger Gänseleberpastete. Frischer Stangenspargel. Savarinchen. Eis, Früchte, Nachtisch.

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

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

Tafelkarte eines parlamentarischen Essens bei Fürst Bismarck
im Februar 1890.

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

2. Tafelkarten bei sonstigen festlichen Gelegenheiten.

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

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

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

Königs=Geflügel=Suppe. Wachteln in Papierkästchen. Garnierte Rindslende. Getrüffelte Poularde. Pyramide von frischen

Hummern. Gebratener Rehrlücken, von Rebhühnern umgeben. Römischer Bindsalat. Kompotte. Stangenspargel. Ananaspastete. Eis. Nachtisch.

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

Gemüse-Suppe. Römische Pastetchen. Steinbutte mit Peterzilie und Butter. Kalbsrücken mit Madeirasaucce. Hummer mit Kräuter-saucce. Schweser-Ragout. Straßburger Gänseleber-Pastete. Rückenbraten. Kompott und Salat. Stangenspargel. Butter und Käse. Gemischtes Eis. Nachtisch. Kaffee und Viköre.

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

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

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

Ochsen-schwanzsuppe. Steinbutte nach Cardinalart. Hammelrücken und Gemüse. Straßburger Gänseleber in Sülze. Böhmisches Fasänen. Salat, eingemachte Früchte. Fürst Bückler-Eis. Nachtisch und Obst. Käse, Butter.

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

Frühlings-Suppe. Rheinsalm mit Kartoffeln, Öl- und Essig-Tunke. Ochsenlende mit Madeira-Tunke, Macaroni und

Mixed Pickles. Spargelgemüse und gebackene Brieschen. Straßburger Gänseleber-Pastete in Sülze. Steyerischer Kapapunenbraten, Salat und Dunstobst. Kesselrode = Eis. Käse und Butter. Nachtisch.

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

Windsoruppe. Donauzander mit Kräutersauce. Lachs mit Kardinalsauce. Rindsleude mit Gemüse. Prager Schinken in Burgunder. Pastete von Haselhühnern mit Trüffeln. Helgoländer Hummern. Junge Putz, gefüllt. Elen-Rücken. Salat und eingemachte Früchte. Ruz- und Ananas = Eis. Gefrorenes von Erdbeeren. Käsebrötchen. Kaffee.

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

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

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

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

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

FrISChe Austern. Hühnersuppe. Spießerrücken mit Oliven
und Kastanien. Frischer Rheinlachs. Schnepfen-Pastete. Arrat-
Aufsaut. Mezer Hühner mit Schmorfrüchten und Salat. Stangen-
spargel und Zuckererbsen. Nachtisch.

Mittagstafel der Brandenburgischen Gesellschaft
am 16. März 1889.

Frühlings-Suppe. Steinbutte, französische Sauce. Rinder-
brust auf Bürger-Art. Schinken in Burgunder. Kaltes Zwischen-
gericht. Putz. Renttierrücken, Salat, Eingemachtes. Biererlei
Gemüse. Wiener Eis mit Schokolade. Butter und Käse. Nachtisch.

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

Hühner-Suppe. Schildkröten-Suppe. Salat von Rhein-
krebse. Trüffelpastetchen. Salm nach holländischer Art. Lenden-
braten mit Morcheln und Trüffeln. Gefüllter Wirsingkohl. Sauer-
kraut mit Feldhühnern. Getrüffelte Gänseleber-Pastete. Reh-
braten. Französische Kapaune. Eingemachte Früchte. Salat.
Seekrebse. Verschiedenes Eis. Badwerk. Kuchen. Obst. Auf-
sätze mit Bonbons. Kaffee.

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

Ochsenchwanzsuppe. Bachforelle, blau, mit Kaviar und
Maltakartoffeln. Rindskende, umlegt mit Kalbsbröschchen, Kartoffel-
krusteln, Steinpilzen, Wildschmittchen und Trüffelguß. Schüssel-
pastete, gefüllt mit Erdschwämmchen, Hahnenkämmen, Krebs-
schwänzen, Fischklößchen und Kalbszunge. Hamburger Rücken
mit Dunstobst und Salat. Stangenspargel mit Butter. Gemischtes
Eis in Figuren. Käse. Nachtisch. Kaffee. Liqueure.

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

Fleischbrühe in Tassen mit Pasteten. Rindsleide am Spieß
mit jungem Gemüse. Forellen blau mit frischer Butter. Reh-
koteletten mit Trüffeln. Mezer Hühner. Zuckerfrüchte, Salat.
Frucht-Aufsätze. Nachtisch.

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

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

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

Kraftbrühe. Schleie mit Dillsauce. Kalbsrücken mit Cham-
pignons. Grüne Bohnen mit geräuchertem Lachs und Schinken.
Artischocken mit grünen Erbsen. Helgoländer Hummer. Mast-
hühner, Rehkrücken, Salat, eingefochte Früchte. Gefrorenes,
Hohenzollernspeise, Baumkuchen. Nachtisch. Kaffee.

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

der Knappschafts-Verufsgenossenschaft. 1894.

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

Fest-Tafelkarte des Kurhauses in Wiesbaden
(nach Blüher, Rechtschreibung der Speisen und Getränke² S. 433,
Gedeck zu 30 Mk. ohne Wein).

Schwedische Vorspeise. Englischer Sellerie. — Echte Schild-
kröten-Suppe. Käse-Stangen. — Krebsragout in Papier-Kästchen.

— Große Heidelberger Forellen blau, Batel- und Genfer-Soße. — Englischer Hammel-Rücken in Gemüse-Bechern. — Getrüffelte Masthähnchen nach der Prinzessin Victoria. — Langusten auf Pariser Art. — Punsch von Clicquot-Champagner. — Frische Feldhühner mit Wachteln umlegt, neues Magdeburger Sauertraut, Feinschmeder-Salat, ausgewähltes Dunstobst. — Gefüllte Paradies-äpfel auf amerikanische Art. — Ganze Ananas nach Frankfurter Art. — Rahm-Schwan. — Eisbuttert. — Rougatkorb. Tafelauffsatz. — Französische Früchte und Nachtisch. — Verschiedene Käse. Mokka.

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

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

Auff unseres gnedigsten Herrn des Landtgraven zu Düringen Taffel auff dem Palas wird auffgetragen am Dienstage nach Misericord. domini a. S. MDCCCXCVI: Ain Suppen mit einer Coullige von Rälbsbrissen. — Pasteten von Hunern mit Weinbeer vnd Gewurz. — Ain Minutal nach alter Römer Art, aus mancherlei Fleisch gehackt, man giebt etwas Coriander dazuzu. — Ain Duzend vergöldete Seekrebie. Hiernach Fasanen gespiet, warm, vnd Sallat von Keimgen. — Ain Seleri-Gemües, ganz mit dem Herpschoß wie die Spargen. — Ain Tractament gefroren, auff das köstlichste in Silbernen Gefässen präsentiret. — Schwedischer Pott-Käse, milde vnd krümelig. — Von allerhandt Früchten, sofern die Jahrs-Zeit zvlässet. — Den Awsgang des Banquetts machen allerlei Confituren vnd verwunderlich Backwerk, man schmede auch Lustt aus dem Föhrenwalde am wart Berk. — Auff dem Schawntisch siehet man ain Pfawen, so Rosin tregit. Des Banquetts Ende.

Die Karte für den 22. April lautete:

Des Durchlauchtigsten Herrn Landtgraven Bankett avff Schloss Wartburg, am Mittwoch, so ist der 22te tag des Abrellen anno

domin. MDCCCXCVI. — Ein Indianisch Mangoes-Suppen. — Alsdann sein blaw gesotten Foren, so in des gnedigsten Herrn Fischereyen gezogen. — Nach Düringer Artt ein Lendenstuck von aim Sütländischen Ochsen. — Gehackts von aim Kappawnen, warmb, ein Welsch gericht. — Ein Rükbrätleyn vom wildt-Schwein in burgundter-Win vnd geziehret mit Blumen, Grenaten-Körnleyn, Citronen-Scheiben vnd gehackt Peterfilie. — Asparagus sylvestris, zu Dewtsch Spargen benennet, in bündleyn sein schidlich zugestuzet. — Ein Mehlspis, nach dem grossen Fass zu Heidelberg geträmlich formbt, gefüllt mit aim Fruchtgallrat. — Zum Nach-Essen wohltschmeckende Käs aus dene nider-Landen. — Beym Beschließ fürnehmbe Confecte, geschmücket mit des Burgtherrn Namen vnd Schildt, auch wird dargestellet auff dem Credenztisch ain ritterlich Waffenspiel. Der Kuchenmeister.

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

Zu ehren der glücklichen Ankunfft Hoher Gäste am 19ten Tage des Aprilen-Monds ao MDCCCIC. Also man speyhet: Ein Frisch Suppen / so man dortselbsten benamset Balnomon schink. — Forellen / die in einer Pfanne Wasser blaw gesotten / mit etwas grünen ausgezieret seyn. — Ein ansehnlich Stück Fleisch vom Ochsen / imbrochieret vnd gebratten / auch mit Augurten umbleget. — Ein Schawessen / als ein tewtscher Rittersmann auf ihren Possamenten stehend / ist in Was possieret / darumb gesteket ein Waldschneppen-Gallrat. — 6 junge Boullards-Hüner / wehß und sawber an ein Spieß gebratten / so ist es recht vnd gutt. — Bohnen-Gemüs / in Striemeln geschnitten / darneben Caviaro auf geröstet Brodt. — Ein Prang-Lorten von pürem Rohm / nach fürtrefflicher Regula bereitt. — Rees in mancherley Artten / fürnehmlich Schwyzerische / Schwedische und Tezelische. — Zur Collation dienen Weynbeeren / so frisch aus Burgundterland gekommen / Pomosinen vnd vnterschiedliche Früchte. — Hiernach Confecte vnd Heroldtsfähnleyn mit des Hohen Burgtherrn Wappen gezieret. — Man credenget hiezv ein Süßwein /

so mit kräutleyn gewürzet / selbiges allhiero Wald=Meyster benennet wird. — Des Gastmales Ende.

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

Das erste Hauptmahl / so werckstellig gemachet am Sonnabend nach dem Hehl. Oster=Feste / by dem einzuge vnd willkommung / awch zur ehr des hohen Gastes vnserß gned. HERM Landtgraven von Düringen awff dem Palaß zu Wartburg / es ist der 21te tag des Abriillenmonds a. dom. MCM.

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

Vnd so ferne von Fischwerck / seyn awserwehlete Föhren / in dießer Beytt awß ain Wasser=Bach / drunten am Berg / geankelt / dann abgewurget vnd nachmals geübet.

Das beste Stuck von ain feynten Dgen / geröht am Spieffen / mit ainer wohlbedachten Umblag.

Ain Röstleyn / nach Epous zugericht, von ain Frischling / Porcellus sylvestris vel infans awß ainem tewtschen Eychen=Geholze.

Indianische Paanen / delicat gebrahden / solche nach Coler Berick / die einmahls vor dreyen hundert vnd ephlichen Jahren nach Europam gebracht / ist feyn uneben Essen / darzu ain Gehack von Apffeln vnd bergleychen Zuthat.

Ain gemüs von Spargen / zu Braunschweg gerad für hewt erzogen.

Ain kawkasisch gericht / Nahmens Dratschona / in Eissen geformt vnd bestrewet mit geschabtel von Pommeranzen.

Nachspieß / als Röstleyn von mancherley Gestalt.

Hernachen gar viele anschawliche Stücke / als Wartt=Thurm formiret / ain jedes 1½ Spanne hoch / awff würcklichen Felsen stehendt.

By Handten ain erquidlicher Trunk / gewürzet mit frischgrünen Kreuttleyn / awch Buchwaldts=Meyster benennet.

Hier gehet das Mahl zu end.

Rüchenzettel bei einer »Tagſagung« des Vereins für
Thüringiſche Geſchichte und Altertumskunde
in Eifenach.

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

Einen andren altdeutſchen Rüchenzettel teilt Blüher in ſeiner Rechtschreibung der Speißen und Getränke 2. Aufl. S. 442 mit.

Alhie folget der Thuchen-Zettul benebeſt Ordnung der Getraenke, ſo im Herrenhaus zu Schlettaw uffn 12. des Monats Hornung ANNO DOM. 1888 furgesezt worden.

1. Der Meerſchneck us Engelland; etwelche Dußend, mit teutſchem Schaumwein.

2. Aine köſtliche, nahrhaftige Suppen von Haſelhubn uf Königlische Art; dazu rothen Hiſpaniſchen Wein von Taragona.

3. Ain Turbotfiſch uf Admiralsweiß mit gebehte Schnitter; dazu ain fein Salätlein und Rheinwein vom Johannißberg Gott erhalten!

4. Ain Faſſan mit Sauerkraut in ſchäumenden Wein gefotten, wohl zu ſchawen und zu ſchmeden; dazu Hungariſcher Wein us Erlau.

5. Hummer in Sawerſooß, ſchön ufgebawet und verzieret.

6. Epliche Kalbsbries in brauner Tunke, mit allerley Würz bestrewet; dazu ein zahn Getraenk von der Mosel, auch eins us Hungaria.

7. Gemüs von Aspergs aus Thüringen mit brühset darub gossen.

8. Ain feist Rüdbrätlein von einem Hirschen, fein gespickt und warm uffn Tisch geben mit menigerley Gemüs und Frucht in Zucker; dazu Burgundischer Wein, so mit Vernunft zu trinken, maßē selbiger An. Dom. 1862 eingethan worden.

9. Butter und Käß.

10. Ain gefroren Schlüssel mit neue Waffeln; dazu Schaumwein der verwittibten Pommerichin us Rheims.

11. Rosinen, Mandelkern und ingber von India dem Lande in Honig, sampt allerley überzogen Konfect, so man erdenken kann, und süß Andenken vor die Frauenslüüt.

Gesegn die Mahlzeit!

Altdeutsche Speisefarte

bei der Versammlung deutscher Salinen-
am 20. August 1892 zu Halle a. S.

Den wolgeden / wolgelehrten vnd großmächtigen herren / so das köstliche salt zu fieden sich beslehigen / vnd so allhiero in der guten stadt Halle sich festlich vereynigt haben / soll zur lezung vnd sterfunge gerechset vnd fürgefeset werden / was man vmbstehend verzechnet findt.

Erstlich. Eyn köstlich krafftsuppen / nach der herzogin art.

Darnach. Eyn wolgewürzte krustelspeys / von käs vnd andern guten dingen künstlich zuberehet / nach Mayländer art.

Item. Eyn safftig rückenstuck von eynem kälbleyn / glänzend gebraten / sambt allerhandt grün muesz. (Nimm nit ze vil das best kombt hernach.)

Ferner. Bekkere fischleyn / so man schleye nennet / benebenst eynem beyguß von kaviar. (Nun trink eyns mer / dem salt zu ehr.)

Darnach. Eynes zarten rehes safftige rippenstuckleyn, nach der feynschmecker vnd schlecker art köstlich zuberehet. (eyn gute zwischenlagen.)

Item. Eyn junges / leckeres feldhühnleyn / dazu allerley ehngelegt fruchte / auch lattich in essig vnd baumoley. (laß nit vorbegehñ.)

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

Zu guterlezt. Satt probt vnd kās. (eyn guter beffel im magen.)

Eyn mereres nit.

Tafelkarte der Kneipe alter Nikolaitaner
(Schüler des Nicolai-Gymnasiums in Leipzig)
in mittelhochdeutscher Sprache (nach Blüher a. a. O. S. 441).

Der spisen ordenunge zuom Festmål der K. a. N.
am 27. Maien / anno Domini 1885.

Swaz vrunt nû iuvern magen sul iu ditz brievlîn sagen:
Ich künd iu vrôe maere: ein brüe vom gartenaere.
dan müget ir wol vreisichen pastêt gefült mit vleischen.
ouch hammelrücke ûz Engellant mit jungen bônen kumt
zehant /

darzuo noch ertbirn und zuom wîn vil scharpfe ezzich-frühtelîn.
dan schouwet ir in sînem prunke Rhînlahs in remolâdentunke.
nû merket: Lipzker allerlei mit einer poekelzungen! hei!
vom gansenvogel ietzt ein brâten mit süezen frühten unt
salâten.

dan künstlich is von guotem smac / sô in vürst Pückler
gerne mac.
unt butter / kaes' unt zuospîs muoz iu geben guoten magen-
sluoz.

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

Û Reppchen Fleischbrühe und ã Ei drinne. Û Teller Suppe
un was drinne. Was gänz feines Fleischgeß in äner Muschel

drinne. Steife Nudeln met Schinken. Braune Litsche met feinen
Fleeschstückchen drinne. Kalbfleesch met ruten Zäffer. Gefuttne
Nieren. Kleegehacktes Rindfleesch, gebratt. Ä Råben=Stückchen
vun Kalbe. Gebratte Råber=Låber. Åne åchte Bratworcht.
Ä Råben=Stückchen vun Schweine. Ä Stückchen vun Kalbe aus
der Keile. Åne Råbe von ä Schofe, gebratt. Ä Flaten Uchsen-
fleesch us der Länge. Ä lichtigen Flaten Uchsenfleesch. Gång
grußen Spargel met feinem Kalbfleesch, gebratt. Schweinesfleesch,
gebratt. Kalbfleesch, gebratt. Eier in der Fonne [Pfanne]. Eier
met Butter neingerührt. Dasselbe met Schinken, odder Worscht.

»Spyszeddel« bei dem Festmahl zur Einweihung des
neuen Lehrerseminars in Wolfenbüttel

am 9. Oktober 1879

in altniederdeutscher Sprache.

De erste schottel: Eyne zuppen, von den Franschen ghenomet
»Bouillon«. De tweite schottel: Bafe von eynem offen (he is
loket) darto erdeppel, of eyne tunke von pilssen. De drubde
schottel: Zander mit botteren unde erdeppelen (lavet sik silven).
De veerde schottel: Arsten unde blaumentol mit bylagen. De
feste schottel: Nelspyse (is wat for soytmuylter). De feste schottel:
Brade vam kalve mit velen snitzelen. De sevende schottel: Brade
vam offen, de lach uppe der gloinighen rusten, darto soyt ovest.
De achte schottel: Kefe ut Swizerland mit brod unde botteren.
We noch hungriich is, make sik wol darby! De negende schottel:
Mandelen unde roshnen gewassen jeghen middach, appele, nütte
un beeren gewassen jeghen middernacht.

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

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

Rp.

Iur. caudae bovinæ.

Tergi agni Westmorlandis.

Rhomb. maxim.

Tetraonis Tetricis.

Asparagi gigant.

Butyr. Kasei.

Fructuum var. aliarumque rerum

q. sat.

Macera in ventriculo per horas III aut IV cum vino
bono Rhenano et Gallico.

Colaturæ adde pocula nonnulla cerevisiæ bavaricæ.

Proficiat sitque saluti

viro humanissimo

Dr. Coursus

medicus militaris 93.

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

. Gastronomische Leitfossilien. 1. Hydatorphyrogene Sedimen-
tärbrühe mit Primordial-Fauna, letztere teilweise metamorpho-
siert. Erstarrungskruste fehlt. 2. Erstes Auftreten des gemeinen
Hausrindes (*bos taurus* L.) in guten Exemplaren. Dazu
jung-quartäre Vegetabilien. 3. *Platysomus urfidelis* mit ge-
schmolzenen Kohlenwasserstoffen, dazu frische Cellulose-Knollen
mit Amylum-Einschlüssen. 4. Blätter von *Brassica oleracea*,
in Moselsäuerling gekocht, mit farcirtem *Rhizocorallium Jenense*,
Zenf. 5. Gebr. *Archaeopterix anseriformis* nebst eingem.
Früchten aus dem sächsischen Mittel-Digocän. Recente Ra h m =

und Süßmilchbildungen aus Pfahlbauten der Schweiz und den niederländischen Alluvionen. Früchte von *Juglans regia*, *Pirus malus* und *communis*, sowie *Vitis vinifera* L. Die Glaseinschlüsse entstammen zum Teil dem Moseltale, zum Teil rheinischen und mittelfranzösischen Lagen.

Zoologische Tischkarte

bei einem Festessen im Berliner Zoologischen Garten
(nach einer Zeitungsmittelung).

Kraftbrühe mit Büffelmark; grönländische Stachelrochen mit Edelpilzensauce; Lamerücken mit Kaktus und echtem Dams garniert; Schaltiere vom Nordkap mit Leberthrantunke; junge türkische Schwäne, am Spieß gebraten; Savannengrassalat und eingemachte Mangoß; Bananenbri-Bombe auf William Schönlanf-Art; schwedische Meiereibutter und Renntierkäse.

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

Deutsche Kraftbrühe aus längst gepflückten Hühnchen mit frisch gebackenen Klößen. Klare Suppe von Wappenschildkröten. — Flintenläufe mit Kalbsmilch. Edelwildpuree mit Nudelrandglossen. — Schnitten von deutschem Rheinlachs mit französischer Rotweinsauce. Filets von Nord-Ostsee-Zungen mit Holländer Austern. — Geduldiger Hammelrücken à la Weissenburg. Diplomaten-Schmorstück mit Pariser Belagerungs-Magout. — Bitschke Rebhühner mit gemischten Gemüsen à la Werder. — Straßburger Poularden am Ulanen-Spieß. Dreibund-Salat. Fein gemischtes Kompot. — Blaue Bohnen, grün angelauten. Cardi mit Ochsenmarknoten. Feines Bad- und Knackwerk à la Benedetti. Ducrot-Belagerungsbombe in der Pickelhaube. — Reichsländer Käse mit obligater Butter. — Trauben, die sehr hoch gegangen haben. — Turkos-Kaffee. Fremdländische Vitöre. Friedensspeise!

**Speisenfolge in Form eines Rundreise-Fahrscheinhestes
bei einer Hochzeitfeier in Halle a. S.**

Zusammengestelltes Fahrscheinheft.

Nr. 1893. Ausgabestelle Halle a. S. (Jägerberg). Gültig 1 Tag (bis einschl. 12 Uhr Mitternacht) zu allen fahrplanmäßigen Gängen. Nicht übertragbar. Mit Freigebäd. [Die einzelnen Gänge waren nach dem Muster der Fahrscheinhefte auf einzelne Abschnitte gedruckt, voran die Hauptspeise, dahinter als »Aufenthalts-Stationen« die Weine, die Soßen, Salat und sonstige Zuthaten.]

**Gereimte Speisefarte bei der Sitzung
des Brandenburger Städtetags in Rathenow 1885.**

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

VI.

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

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

Abonnement feste Abnahme, Vorbestellung, Vorkauf, Bezug.
im Abonnement in (bei) fester Abnahme, für Stammgäste, für regelmäßige Tischgäste.

Abonnementbillet Dugendkarte, Dugendmarke, Dauerkarte, Zeitkarte.

Abonnent Vorbesteller, Bezieher, stehender Abnehmer; Stammgast.
abonnieren zeichnen auf-, vorbestellen, beziehen, eine Dauerkarte nehmen.

abonniert sein auf eine Zeitung, eine Zeitung halten.

abpassieren gelbrösten, gelbschwitzen.

à la nach Art, auf . . . Art, nach; **Glace à la prince** Pücker Fürst Pücker-Eis; **à la Hollandaise** holländisch, auf holländische Art; **à la Richelieu** nach Richelieu.

à la broche am Spieße gebraten.

à la carte nach der Karte.

à la daube gedämpft, geschmort, gedünstet.

à la gelée gesulzt, in (mit) Sulz.

à la glace gefroren, geeist.

à la jardinière mit (feinen, grünen) Gemüsen.

à la maître d'hôtel auf Haushofmeister=Art.

à la Périgord } mit Trüffeln.

à la Périgoux }

à la poulette weiß eingemacht.

à la ravigote mit grünen Kräutern.

à l'eau de sel in Salzwasser (gekocht).

Allemande weiße Soße (Lunke, Weiguß).

Aloyau Schößstück (vom Rind), englischer Braten (mit der Lende).

Amourettes Rückenmark; Nierenschnittchen.

Amusement Unterhaltung, Erheiterung, Kurzweil, Vergnügen, Zerstreuung, Belustigung.

Andouille, -tte Weißwürstchen, Ruttelwurst (Straßburg), Gekrösewurst (Hamburg).

Annonce Anzeige, Ankündigung, Bekanntmachung.

annoncieren anzeigen, ankündigen, bekannt machen, einrücken.

**Speisenfolge in Form eines Rundreise-Fahrtscheinheftes
bei einer Hochzeitsfeier in Halle a. S.
Zusammengestelltes Fahrtscheinheft.**

Nr. 1893. Ausgabestelle Halle a. S. (Jägerberg). Gültig 1 Tag (bis einschl. 12 Uhr Mitternacht) zu allen fahrplanmäßigen Gängen. Nicht übertragbar. Mit Freigebäd. [Die einzelnen Gänge waren nach dem Muster der Fahrtscheinhefte auf einzelne Abschnitte gedruckt, voran die Hauptspeise, dahinter als »Aufenthalts-Stationen« die Weine, die Soßen, Salat und sonstige Zuthaten.]

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

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

VI.

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

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

Abonnement feste Abnahme, Vorbestellung, Vorkauf, Bezug.
im Abonnement in (bei) fester Abnahme, für Stammgäste, für regelmäßige Tischgäste.

Abonnementbillet Dupendkarte, Dupendmarke, Dauerkarte, Zeitkarte.

Abonnet Vorbesteller, Bezieher, stehender Abnehmer; **Stammgast**.
abonnieren zeichnen auf-, vorbestellen, beziehen, eine Dauerkarte nehmen.

abonniert sein auf eine Zeitung, eine Zeitung halten.

abpassieren gelbrösten, gelbschwitzen.

à la nach Art, auf . . . Art, nach; **Glace à la prince** Pücker Fürst Pücker-Eis; **à la Hollandaise** holländisch, auf holländische Art; **à la Richelieu** nach Richelieu.

à la broche am Spieße gebraten.

à la carte nach der Karte.

à la daube gedämpft, geschmort, gedünstet.

à la gelée gefulzt, in (mit) Sulz.

à la glace gefroren, geeist.

à la jardinière mit (feinen, grünen) Gemüsen.

à la maître d'hôtel auf Haushofmeister-Art.

à la Périgord } mit Trüffeln.

à la Périgoux }

à la poulette weiß eingemacht.

à la ravigote mit grünen Kräutern.

à l'eau de sel in Salzwasser (geocht).

Allemande weiße Soße (Tunke, Weiguß).

Aloyau Schoßstück (vom Rind), englischer Braten (mit der Lende).

Amourettes Rückenmark; Nierenschnittchen.

Amusement Unterhaltung, Erheiterung, Kurzweil, Vergnügen, Zerstreuung, Belustigung.

Andouille, -tte Weißwürstchen, Ruttelwurst (Straßburg), Gefrösewurst (Hamburg).

Annonce Anzeige, Ankündigung, Bekanntmachung.

annoncieren anzeigen, ankündigen, bekannt machen, einrücken.

à part einzeln, besonders, gesondert.

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

Apparat Vorrichtung, Triebwerk, Gerät, Einrichtung.

Bierapparat Bierhebewerk.

Appartement Gelaß, Gemach; Abtritt, Abort.

Appetitsbismchen, -brot Lederstücke, Lederbrötchen, Hamburger Stulle.

Aroma Duft, Wohlgeruch, Würze, Blume.

aromatisch gewürzreich, würzig, duftig.

arrangieren anordnen, einrichten, veranstalten.

Arrowrootnocken Pfeilwurznocken, Kraftmehlnocken.

Asperge Spargel.

Asperges à la crème Spargel in Rahm.

Asperges au gratin überkrusteter Spargel.

Asperges en branches Stangenspargel.

Asperges frites gebackener Spargel.

Asperges vertes grüner Spargel.

Pointes d'asperges Spargelköpfe, Spargelgemüse.

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

Aspic de volaille, - d'écrevisses, - de homard Geflügel-, Krebse-, Hummer in Sülz (Sülze, Gallert).

assaisonnieren würzen, Geschmack geben.

Assiette Schüssel, Teller; Vorspeise (Österreich).

Assiette volante Zwischen-, Nebengericht.

attachieren anbraten.

Attolet (Hätolet) Zierspießchen, Silberspießchen.

Attereau (Hätereau) Krustelspießchen, Rosßschnitte.

au four (im Ofen) gebraten, gebacken.

au gratin mit Kruste, bekrustet.

au naturel einfach.

Schnitzel au naturel Naturschnitzel, Saftschnitzel.

Baba Napfkuchen, Gugelhopf, Aschkuchen.

Baba chaud warmer Gugelhopf.

Bain-marie Heißwasserbad, Kochbad (=pfanne).

au bain-marie stellen im Wasserbad wärmen.

Baiser Schaumgebäck, Schmäßchen (Sach.), Bussjerl (Österreich), Schaumnocke, spanischer Wind.

Baiser-Torte Schaumtorte, Windtorte.

Bal masqué Maskenball.

Balomba Schaumgefrorenes (von Ei), Eisbombe.

Bankett Festmahl, Festfeier, Ehrenmahl, Festkneipe.

bankettieren schmausen, tafeln.

- barbieren** (den Fisch) abschürfen, schuppen und häuten.
Barde Speckscheibe, Speckschnitte.
bardieren in Speck hüllen, mit Speck belegen, spicken.
Batterie de cuisine Küchengefähr.
Bavaroise gestürzter Rahmschaum, gestürzter Rahmschnee, Rahmschaumfulz, Bayerischer Rahmschurz.
Baveuse Hirnröstschnitte.
Bécasse Waldschneepfe.
Merde de bécasse Schneepfendred.
Béohamel weiße Rahmsöße, (=tunke, =beiguß), Rahmbrei.
Beefsteak Rindstück, Rindschnitte.
Beefsteak von Lende Rindstück von Lende, (Rinds=) Lendenschnitte.
Deutsches Beefsteak Rinderklops, gehacktes Rindstück.
Beefsteak à la ta(r)tare geschabtes Rindfleisch, Ta(r)tarfleisch, rohes Hackfleisch.
Beignets Krapsen, Küchel, Schmalzgebäck von -, Kräppelchen (Leipzig).
Beignets farcis gefüllte Krapsen.
Beignets soufflés Brandteigkrapsen.
Beurre à la maître d'hôtel Peterfilienbutter.
Beurre à la ravigote Kräuterbutter.
Beurre d'anchois Sardellenbutter.
Beurre d'écrevisses Krebsbutter.
Beurre de Montpellier Kräuterbutter (mit Öl).
Beurre de moutarde Senfbutter.
Beurre fondu zerlassene Butter.
Beurre frais frische Butter.
Beurre noir braune (gebräunte) Butter.
Bigarade Pomeranze.
Billet Karte, Eintrittskarte, Einlaßschein; Fahrkarte, Fahrchein.
Biscuit Bisquit, englischer Zwieback, feiner Zwieback.
Bisque Kraftsuppe.
Blanc de volaille Geflügelbrust.
blanchieren wässern, überkochen, abbrühen.
Blanc-manger Mandelfulz, Mandelgallert; Nußgallert, Nußfulz.
Blanquette Weißgericht.
Blanquette de mouton Weißgericht von Hammelfleisch.
Blinis (russische) Plinjen.
Boeuf à la mode gewürzter Rinderbraten, Schmorbraten.
Boeuf bouilli (naturel) gekochtes Rindfleisch.
Boeuf braisé gedämpftes Rindfleisch.
Boeuf en surprise gefülltes Rinds=Tafelstück.
Boeuf fumé geräuchertes Rindfleisch, Rauchfleisch.
Boeuf salé Pökelrindfleisch.

- Bombe** gefüllte Speise; Füllgefrorenes.
Bombe à l'orientale morgenländisches Füllgefrorenes.
Bombe de chou blanc gefüllter Weißkohl (=Kopf).
Bombe variée vermischtes Füllgefrorenes.
Bonbon Zuderplätzchen, Zeltchen, Zuderle (Schwab.), Lederle (Frank.), Gutsel (Rheinland), Voltchen (Norddeutschland), Zudersteinchen (Kassel).
Bonbonnière Naschkästchen, Naschwertdose, Naschdose, Zuder-schachtel.
Bordure Einfassung, Randverzierung, Kranz.
Bordure d'aspic, - **de gelée** Sulzrand, Gallerttrand, - **d'argent** silberner Schüsselrand, - **de riz** Reisrand.
Bouchée kleine Pastete.
Boudin Wurst, Blutwurst, Rotwurst.
Boudin blanc Weißwurst, Leberwurst.
bouffieren blasig auflaufen, auseinandergehen, bauschen.
Bougie Licht, Kerze.
Bouillie Milchbrei, Milchmus, Kindsbrei (südd.).
Bouillon Fleischbrühe, Kraftbrühe.
Boulette (Gar-) Fleischklößchen, Knopf, Knöpflein (süddeutsch).
Bouquet Strauß, Blumenstrauß; Blume (Wein).
Bouquet garni Würzbüschel, Würzbündel.
Bowle Bole, Weintrank, Würzwein, Maitränk, (Erdbeer-, Pfirsich-) Trank, Maiwein, Pfirsichwein; (Punsch-) Napf, Schale, Mischgefäß.
Braise fette Dämpfbrühe; - **saut** Bratenjast, Dunstjast.
Braisière Schmorpfanne, Dünstpfanne.
braisieren dämpfen, dünsten.
bridieren zureichten, in Form bringen.
Brioche Apostelkuchen, Prophetenkuchen.
Brisolette (Koh-) Fleischklößchen.
broche, à la am Spieß gebraten.
Broccoli (italienischer) Blumenkohl, Sprossenkohl, Spargelkohl.
Buffet Bier- (Speisen-) Ausgabe, Anrichterraum; Anrichtetiisch, Anrichteschrank, Anrichte, Schanktiisch; lose Tafel (Ostpreuß.), fliegender Tisch (Sachf.), Schenke (Ostpreußen), Büffett.
Hamburger Buffet Speiseauslage.
Kaltes Buffet kalte Küche.
Buffetier Bier-, Speisenausgeber, Schenk.
Buffetière, **Buffetmamsell** (Speisen-) Ausgeberin, Schenkin, Schaffnerin.
Bulsson, en in Pyramiden- (Busch-) Form.
Bureau Geschäftsstelle, Geschäftszimmer; Schreibzimmer, Schreibstube, Schreibtisch, Schreibpult.

- Cabaret** Theebrett, Kaffeebrett, Fächerschüssel.
- Cabinet** Gemach, Nebenzimmer.
- Cabinet séparé** besonderes Zimmer, Sondergemach, Sondergelaß.
- Café** Kaffee; Kaffeehaus.
- Café à discrétion** Kaffee nach Belieben.
- Café complet** Kaffee mit Zubehör, Kaffeefrühstück.
- Café glacé** Eiskaffee.
- Café-restaurant** Kaffeehaus (mit Bierwirtschaft).
- Cafetier** Kaffeewirt, Kaffeehausbesitzer, Kaffeeschent.
- Caisse** Papierkästchen, on - in Papierkästchen.
- Cake** englischer Zwieback, Keeks; **Christmas cake** Weihnachtskuchen.
- Canapé** Blätterkuchen, belegtes Butterbrot.
- Canapé russe** belegtes Röstbrot.
- Candelaber** Standleuchter, Armleuchter, Lichtständer.
- candieren** überzuckern.
- Cannelle** Zimt, Zimmet.
- Canneton** Hohlhuppe, Röhrchen, Röllchen (gefüllt mit-).
- Cantine** Schenke, Wirtschaft (für Soldaten); Flaschenbehälter.
- Capisanti** Muschel, Schale.
- Caramel** Zuckerplätzchen, gebrannter Zucker, Gerstenzucker, 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; Rippespeer (beim Schwein).
- Carviol** Blumentohl.
- Casserolle** Kochpfanne, Schmorpfanne, Reindl (Österreich).
- Casserolle au riz** Reiskruste.
- Champagner** (französischer) Schaumwein, Sekt.
- Champagner frappé** geistiger Schaumwein.
- Champagner rosé** roter Schaumwein.
- Champignon** Edelpilz, Tafelpilz.
- Charlotte** Krustenspudding von -; - in Kruste.
- Chartreuse** Kartäuser.
- Chartreusen** gestürzte Gemüse-, gestürzte Früchte in Sulz (Gallert),
Kartäuser Gemüse.
- Chasse royale** königliche Jagd (verschiedenes Wildgeflügel auf
einer Schüssel angerichtet).
- Chateaubriand** Doppel-Rindslendenschnitte.
- Chaudéau** Weinschaum, warmer Eierwein, Warmbier.
- Chaufroid (Chaud-froid)** kaltes Fleisch-, Geflügel-, Wild mit Guß.
- Chef de cuisine** Küchenmeister, Oberkoch.
- Chicorée** Endivie, Bleichsalat.

- Chiffonnade** zerschnittene Suppenkräuter, Kräutergehackt.
- Chocolat** Schokolade.
- Chou blanc** Weißkohl, Weißkraut.
- Chou-fleur** Blumenkohl.
- Choucroute** Sauerkohl, Sauerkraut.
- Chou-rave** Kohlrabi.
- Chou-rouge** Rotkohl, Rotkraut, Blaukohl.
- Chou vert** Grünkohl, Schnittkohl, Federkohl, Braunkohl.
- Cimier** Ziemer, Rücken.
- Cimier de cerf**, - **de chevreuil** Hirsch-, Rehziemer, - **de daim** Damhirschrücken.
- Cinq minutes** Fünfminutenfleisch, geschmortes Würselfleisch, Würselfwürzfleisch.
- cisellieren** einschneiden, formschneiden.
- Civet von Wild** Wildpfeffer, Schwarzpfeffer von Wild, schwarz-
eingemachtes Wild, klein, z. B. Hasentlein (Norddeutschl.).
- civile Preise** mäßige Preise.
- clair** klar, hell; **Potage clair** klare Suppe.
- clarificieren** klären, abklären, läutern.
- Cochon de lait** Milchschwein, Spanferkel.
- Colonnade** Säulengang, Laubengang, Lauben, Halle, Wandel-
bahn (österr.).
- colorieren** färben.
- Commerce** Festkneipe, Festtrunk, (studentisches) Gelage, Männer-
trunk.
- Commissionär** Fremdenhändler, Lohnhändler.
- complet** vollständig, vollzählig.
- Compote** Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dünstobst, Schmor-
obst, Beisaß (nordöstl. Deutschland).
- Compote de homard** Hummersalat.
- Compote mêlée** } Mischfrüchte, gemischte Früchte, gemischtes
Compote-mélange } Dünstobst.
- Comptoir** Fruchtschüssel, Fruchtchale.
- Comptoir** Geschäftszimmer, Schreibstube, Geschäftsstelle; Buch-
halterei.
- Concassé** grob gestoßener Pfeffer, Pfefferströter.
- Concurrenz** Wettbewerb, Mitbewerbung.
- ohne Concurrenz** ohne Gleichen, unvergleichlich.
- condensierte Milch** eingedampfte Milch.
- Condition** Stellung, Dienst, Dienstverhältnis.
- Conditior** Zuckerbäcker, Feinbäcker, Schweizerbäcker, Küchler.
- Conditorei** Zuckerbäckerei, Feinbäckerei.
- Confect** Zuckerverk, Zuckergebäck, Feingebäck, Naschwerk.
- Confituren** Zuckerfrüchte, Süßigkeiten, Naschwerk.

Conserve Büchsenfleisch, = Gemüse, = Obst, Dauerspeise.

Conserve von Hummer Büchsenhummer, eingelegter Hummer.
conservieren haltbar machen, gut erhalten, frisch erhalten.

Consommé Kraftbrühe, klare Suppe, Kraftsuppe.

Consommé à la Capri Kraftsuppe mit Wachtelbrüstchen.

Consommé à la Clermont Kraftsuppe mit (gebackenen) Zwiebelringen.

Consommé à la Marigny Kraftsuppe mit Schneepfenbrütchen.

Consommé aux bliscottes Kraftsuppe mit Mehlsplanzeln.

Consum Verbrauch, Bedarf, Absatz.

Contre französischer Reigen, Gruppentanz.

Contremarke Gegenmarke.

Coquille Muschel, Schale, Muschelschale.

Corned beef amerikanisches Büchsenfleisch.

Cornichon Pfeffergurke, kleine Gurke.

Corridor Flur, Gang, Flurgang, Vorfaal.

Côte Rippe, - **de boeuf** Rindsrippenstück.

Côtelette Rippchen, Rippenschnitte (Kalbsrippchen, Schweinsrippchen usw.), Kotelett.

Côtelette d'agneau Lammrippchen.

Côtelette de mouton Hammelrippchen.

Côtelette de veau Kalbsrippchen.

Cotillon Gabentanz.

coulant aufmerksam, gefällig, zuvorkommend.

Couleur Farbe, Bräunung.

Coulis gebundene Kraftbrühe, Mushsuppe.

coupleren zuschneiden, stutzen.

court bouillon Fischbrühe, Weinbrühe zu Fischen.

Couvert Bedeck.

Craquelin Brezel, - **de carême** Fastenbrezel.

Credenz Anrichte, Anrichtetisch, Speiseschrein.

Crème Sahne, Rahm, Obers (Österreich), Schmetten (Böhmen), Schmand (Süddeutschland).

Crème à l'anglaise Milch-, Rahmbecher, Rahmgallert.

Crème à la Chantilly geschlagener Rahm, Schlagrahne, Rahmschnee.

Crème bavaoise (Fromage bavaois) bayrischer Rahmsturz.

Crème d'avoine Haferschleim.

Crème d'orge Gerstenschleim, Gerstel (Reichenberg i. B.).

Crème fouettée Rahmschnee, geschlagener Rahm.

Crème française Rahmsulz, Rahmsturz.

Crème plombière Sprudelrahm.

Crème plombière glacée Eierschaumgefrorenes (mit Schlagrahne), Halbgefrorenes.

crémoux feimig, rahmartig.

- Crépinette** Regwürstchen.
Crêtes de coqs Hahnenkämme.
Crevette Seekrabbe.
croquant spröde, rösch, knusprig.
Croquante Krachfuchen.
Croquembouche Hohlkruste.
Croquettes Krusteln.
Croquettes de riz Reiskrusteln.
Croustade Krustenpastete, Kruste.
Croustade de riz, - de pain Reis-, Brotkruste; **Petites croustades** Krustenpastetchen.
Croûte Krustenspeise, Krustenrand, Kruste, Rinde, Ranzf.
Croûte au pot Brotkrindensuppe.
Croûton gebackene Brotkruste, Röstschmittchen.
Croûton von Gelée (Aspic) Sulzschmitte.
Cuisine Küche; Kochkunst.
Cuisinier Koch.
Cuisse, Cuissot Keule, Stoß, Schlegel.
culinarische Genüsse Tafelfreuden, Gaumengenüsse.
Culotte de bœuf Ochsen-Schwanzstück.
Curry Karri, indisches Gewürzpulver.

- Damenengagement** Damenwahl.
Dariole Becherpastetchen.
Dariole à la crème Rahmtörtchen.
Darne Fischschmitte.
daube, à la gedämpft, geschmort, gedünstet.
daubieren dämpfen, schmoren, dünsten.
Decoration Schmuck, Verzierung, Ausputz.
decoriert geschmückt, geziert.
decouplieren trennen, zerlegen.
degarnieren abtrennen, entblößen.
degorgieren wässern, auswässern, entschleimen.
degraisseren abfetten, entfetten, abschäumen.
Déjeuner Frühstück, Frühmahl.
Déjeuner à la fourchette Gabelfrühstück.
Déjeuner d'intoire Mittagsfrühstück, warmes Frühstück.
delicat wohlnehmend, lecker, köstlich.
delicatesse Ledererei, Lederbissen.
Delicatesse-Hering Würzhering, Fettbering.
Delicatessenhandlung Feinkosthandlung.
deliciös wohlnehmend, köstlich.
Demaskierung Maskenabnahme, Entnummung.

- Demi-glace** Halbgefrorenes; eingefochte Fleischbrühe, Fleischsaft.
Demi-glace à la prince Pückler Fürst Pückler = Eis.
Dépendance Nebenhauß.
Dépôt Niederlage, Lager.
desossieren ausbeinen, entknochen, ausgräten.
Dessert Nachtisch; **Dessortwein** süßer Wein.
Distillation Branntweinschente, =verkauf, =geschäft, Schnapsaus-
 schank, »Giftbude« (an der See).
destillieren abziehen, abdampfen.
Dîner Mittag(§)essen, Mittag(§)mahl, Hauptmahl, Essen; Tafel,
 Festtafel, Festmahl, Festessen.
Dîner à part Sondermahl, Einzelessen.
Dîner de garçons Herrenessen.
dinieren speisen, zu Mittag essen.
Direktion Leitung, Verwaltung.
Direktor, Dirigent Leiter, Vorsteher, Vorstand.
dirigieren leiten.
Dosis Gabe.
doublieren verdoppeln.
Douceur Trintgeld, Erkenntlichkeit.
dressieren zurichten, formen.
- Échaudé** Brühküchel, Brühkuchen.
Éclair Blitzkuchen.
Éclairage Beleuchtung.
Écossaise Schottisch, schottischer Tanz.
effektiv wirkungsvoll, erfolgreich.
égouttieren abtropfen lassen.
elegant geschmackvoll, fein, vornehm, gefällig, gewählt.
Elevator Fahrstuhl, Aufzug.
embrochieren anspießen, aufspießen.
Emincé (Fleisch-) Schnittchen, Schnittfleisch.
Emincé de corf geblättrtes Hirschfleisch.
Engagement Aufforderung (zum Tanze); Anstellung, Einstellung.
engagieren auffordern (zum Tanze), wählen; anstellen, einstellen,
 in Dienst nehmen.
engagiert sein versagt sein (beim Tanze).
Entre-côte Rippe, Zwischenrippe, Mittelrippenstück (vom Rind).
Entre-côte grillé geröstete Rindsrippe.
Entrée Mittelgericht, Vorspeise, Eingang (nach Rumohr); Eintritt,
 Einlaß, Eingangsraum; Eintrittsgeld.
Entremets Zwischenschüssel, Zwischengericht, Zwischenspeise.
Épaule Schulter, Blatt.
Equipage Wagen und Pferde, Geschirr.

Escalier volant Aufzug, Fahrstuhl.

Escalope Rundschnitzchen, Schnitzel.

Espagnole braune Soße (Lunke, Guß, Weiguß).

Essenz Geist, Auszug.

Punschessenz Punschsirup.

Estomac Geflügelbrust.

Estragon Bertram, Dragun.

etablieren, sich sich niederlassen, sich selbständig machen.

Etablissement Anlage, Anwesen, Geschäftshaus, Wirtschaft, Niederlassung, Anstalt.

Etag Stockwerk, Stock, Obergeschöß.

Étagère Glaschrant, (Stufen-) Gestell, Wandbrett.

Étamine Haartuch, Siebtuch, Seihebeutel.

Étiquette Auszeichnung, Marke, Aufschrift, Schildchen.

Étouffade Schmorfleisch, (braunes) Dämpffleisch.

étouffieren dämpfen, schmoren.

Étuve Wärmeschrant.

Étuvée Gedämpftes, Gedünstetes.

exclusive ausschließlich, mit Ausschluß von -, ohne, nicht eingerechnet.

Export Ausfuhr, Versand.

Exportbier Versandbier.

exquisit ausgefucht, vorzüglich, außerlesen.

Extraconcert außerordentliches, großes Konzert (Musikaufführung).

Extract Auszug, Krautauszug.

Fleisch-Extract Fleischsaft.

façonneren gestalten, Form geben, zurechtschneiden.

Façonnudeln Formnudeln.

Fanchonnette Rahmtörtchen (mit Zuckerguß).

Farce Fülle, Füllsel.

Farce-Braten Wiegebraten, falscher (polnischer) Gase, Hackbraten.

Farce-Côtelette Wiegschnitzel, Klops, Hackchnitzel.

farcieren füllen.

Fausse tortue falsche Schildkröten=Suppe, (braune) Kalbskopf=suppe.

Festivität Freudenfest, Festlichkeit, Feier.

Fête Fest, Festlichkeit, Gastmahl, Schmauß.

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

Filet de bœuf Rindslende, Lendenbraten, Mürbebraten, Lummel (Kassel, Münster i. W.), Lummel (Posen), Marbraten (Börlitz), Lungenbraten (Österreich), Schlachtbraten (Stuttgart).

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

Filet sauté geschwungene (geschmorte) Schnitte, Schmor-
schnitte.

filtrieren durchgießen, seihen, filtern.

Fines herbes feine Kräuter, Würzkräuter.

Firma Geschäftsname, Schild; Geschäftshaus, Handelshaus, Haus.

Fisolen grüne Bohnen, Schnittbohnen.

Fiacon Fläschchen, Niechfläschchen.

Flageolets grüne Bohnenkerne.

flambieren, flammieren abfengen.

Flammeri kalter Pudding, Wackelpeter, kalte Mehlspeise.

Flan gefüllte Torte, Rahmtorte, Fladen.

Flan à la semoule Grieskuchen.

Flan de pommes Apfelmuchen.

fleurieren, florieren aufgehen (vom Blätterteige).

Flourons Blätterteigröschen, Blätterchnittchen.

Fleurs d'oranger Pomeranzenblüten.

Flip Warmbier.

Foie gras (d'oie) Gänseleber.

Fond Fleischkraft, Fleischsaft, Dampfsatz; Boden.

Fond d'artichaut Artischockenboden.

Fondant (gefülltes) Zuderzeltchen, Zuderwerk.

Fondue Käseauflauf, Nührei mit Käse.

Four, au (im Ofen) gebraten, gebacken, geröstet.

Française französischer Reigen, Gruppentanz, Schäfertanz.

frappieren gefrieren lassen, eisen.

frequentieren oft besuchen, viel benutzen.

Frequenz Besuch, Verkehr.

Fricadelle Klopfschnitzel, Wiegeschnitzel (Berlin), Fleischklößchen
(Heidelberg), Fleischküchlein (Stuttgart).

Fricandeau (gespitztes) Keulenstück, Ruß (von Kalb, Wild).

Fricandelle Dampfschnitte, Klops (Braunschweig).

Fricassée (Weiß-) Eingemachtes (von Huhn, Fisch u. a.), Schnitt-
fleisch.

fricassieren einhacken.

frit gebacken.

Friteau de poulet Backhuhn.

Frittata Eierkuchen.

Frittatanudeln Eierkuchen = Nudeln.

Friture Backfett; Schmalzgebäck.

Fromage bavarols bayrischer Rahmsturz.

Fruchtmelange Fruchtgemisch.

frugal einfach, schlicht.

Fumet Duft.

Fumet de giblier Wildgeschmack.

Gala-Dîner Festmahl, Brunkmahl.

Gala-Tafel Festtafel, Brunktafel.

Galantine Kollpastete; kalte Fleischrolle, Geflügelrolle, Kalwurst usw.

Galerie Empore, Umgang.

Galop Galopp, Rutscher.

Garantie Gewähr, Gewährleistung, Bürgschaft.

Garçon Kellner; Junggefelle.

Garçon-Logis Herrenwohnung, Junggesellenwohnung.

Garde-manger Speisegewölbe, Speiseschrank.

Garderobe Kleiderablage, Ablegezimmer, Kleiderausgabe, Kleideraum; Kleidung.

Garderobier Kleiderbewahrer, Kleiderwart, Kleiderausgeber.

Garderobière Kleiderausgeberin.

Gardine Vorhang.

garnieren einfassen, umlegen, verzieren, befränzen.

garniert mit Zuthaten, mit Hindernissen.

Garnituren Umlagen, Auspuß, Verzierungen.

Gastronom Feinschmecker.

Gâteau Kuchen.

Gâteau arboreux Baumkuchen.

Gâteau en étages Turmkuchen.

Gâteau fondant Sandkuchen.

Gâteau Savarin Savarin-Kuchen.

Gélatine Trodengallert, Speijenseim.

gélatineux gallertartig.

Gelée Gallert(e), Sulz.

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

Gelée aux violettes Beilchen=Sulz.

Gelée (en) rubanée gestreifte Sulz.

Gelée fouettée geschlagene Sulz.

gellieren (in Kälte) erstarren, sulzen.

Genièvre Wacholderbranntwein, Wacholder.

Gigot Keule, Schlegel, Stoß.

Gigot de mouton Hammelkeule.

Glace Gefrorenes, Eis.

Glace, Glasur Fleischglanz, Zuckerguß, Glanz.

Glace à la neige Ei Schaum, Zuckerguß.

Glace au four gebackenes Eis.

Glace fondante Zuckerschmelz.

Glace moulée Formeis, Gefrorenes in Formen.

Glace royale gerührter Zuckerguß.

glacieren überglasen, Glanz geben, überglänzen.

Godiveau Kalbfleischfülle (mit Rindsmark).

Gourmand Feinschmecker, Ledermaul.

- Gourmandise** Leckerei, Leckerbissen.
Gradin Stufenbau, stufenförmiger Aufbau, Auffaß.
Gramolata Frucht-Eisstrank.
Granito Frucht-Eisstrank, Halbgefrorenes.
gratin, au mit Kruste, bekrustet.
gratinieren überkrusten, ankrusten, überbaden.
gratis unentgeltlich, kostenfrei, umsonst.
Grenadin Speckschnitte.
Griblette Fleischklößchen, Wiegechnitzel, gespicede Röstschmitte.
Grill Bratrost.
Grillade Rostschmitte.
Grillage d'amandes geröstete Mandeln.
grillieren auf dem Rost braten, rösten.
Grives en caisses Krammetzögel im Kästchen, im Neste.
Grosse pièce Groß=Stück, großes Boreissen, Hauptschüssel.
Guirlande Laubgewinde, Blumengewinde, Gewinde, Blumen-
 gehänge, Kante.
Gulasch (ungarisch) Pfefferfleisch, Paprikafleisch, Gulasch.

- habillieren** ausschachten, ausnehmen, zurichten.
Haché Gehacktes, Hackfleisch, Hackel (Thüringen).
Haché-Croquettes Hackfleisch-Krusteln.
Haché von Lunge Lungenmus.
Hachékrapfen Wicelkrapfen.
hachieren fein hacken, wiegen.
Hammel-steak Hammelschnitzel.
Haricots Bohnen.
Haricots de mouton brauneingemachtes Schöpfensfleisch mit Rüben.
Haricots flageolets grüne Bohnenkerne.
Haricots panachés gestreifte Bohnen, gemischte Bohnen.
Haricots verts grüne Bohnen.
Hâtelet (Attolet) Zierpießchen, Silberpießchen, Bratpießchen.
Hâtoreau (Attoreau) Krustelpießchen; Rostschmitte.
Hâtelettes Rostschmittchen.
Haut-goût Wildgeschmack, starker Geschmack.
hermetisch luftdicht.
Homard Hummer.
Hors-d'œuvre Nebengericht, Vorspeise.
Hors-d'œuvre à la diplomate gemischte Vorspeise.
Hotch-potch Würzfleisch mit Gemüse.
Hôtel Gasthof, Gasthaus (ersten, zweiten . . . Rang), Hof.
Hôtel de Russie Russischer Hof.
Hôtel garni Gastwohnung.
Hôtelier Gasthofbesitzer, Gastwirt.

Hulle Öl; à l'huile in Öl.

Hulle-vierge Jungfernl.

Huiler Öständer, Essig und Öl, Würzständer.

Huitres Austern.

humoristisch launig, heiter.

Hure de sanglier

Hure en galantine

} gefüllter (Wild-) Schweinskopf.

Illumination Festbeleuchtung.

illuminieren festlich beleuchten.

Indian Truthahn, Puter.

Import Einfuhr.

importiert eingeführt, ausländisch, überseeisch.

inclusive einschließlich, eingerechnet, mit -.

Ingredienzien Zutaten, Bestandteile.

Inserat (Zeitung-) Anzeige, Ankündigung, Veröffentlichung.

inserieren anzeigen, bekannt machen, einrücken.

Insertionsgebühren Druckkosten, Einrückungsgebühren.

intelligent klug, verständig, geschickt, anständig.

Irish stew Irisch = Hammelfleisch.

Jacobin Eierstand, Eierstich.

Jalousie Wettervorhang, Rollläden, Stellläden, Zugläden.

Jambon Schinken.

Jambon cru roher Schinken.

Jambon cuit gekochter Schinken.

Jambon fumé geräucherter Schinken.

Jardinière Blumenschale.

Jour fixe Empfangstag, Empfangsabend, offenes Haus.

Jus Saft, Fleischsaft, Bratenbrühe.

Kalbskopf en tortue Kalbskopf nach Schildkrötenart; - à la vinaigrette in Essigbrühe.

Kantine Schenke, Wirtschaft (für Soldaten usw.); Flaschenbehälter.

Karaffe Flasche.

Karri indisches Würzfleisch (vgl. Curry).

klarificieren klären.

Knallbonbon Knallplätzchen, Knallboltchen (Norddeutschland), Knallschote (Münster).

Kolonnade Säulengang, Laubengang, Lauben, Halle, Wandelbahn (Österr.).

Kommers Festkneipe, Festtrunk, (studentisches) Gelage, Männertrunk.

Kommissionär Fremddiener, Lohndiener.
Kompott Eingemachtes, eingemachte Früchte, Dünstobst, Schmor-
 obst, Beisaß (nordöstl. Deutschland).
Kondition Stellung, Dienstverhältnis, Dienst.
Konditor Zuckerbäcker, Feinbäcker, Schweizerbäcker, Küchler.
Konfekt Zuckerverk, Zuckergebäck, Feingebäck, Naschwerk.
Konsum Verbrauch, Bedarf, Abfaß.
Kontor Geschäftszimmer, Schreibstube, Geschäftsstelle, Buchhalterei.
Kostümball Trachtenball, Mummenschanz.
Kotelett Rippen, Rippenstücke (Kalbsrippchen, Schweins-
 rippen usw.), Kotelett.
kulinarisch die Kochkunst betreffend.
kulinarische Frage Küchenfrage.
kulinarische Genüsse Tafelfreuden, Gaumengenüsse.
Kumys Steppenmilch, Milchwein.

Lambrequin Behang, Simsbehang, Fensterbehang, Bogenbehang,
 Quervorhang.

Lammsteak Lammschnitzel.

Lamprete Neunauge, Brücke.

Lanciers höfischer Reigen, Hofreigen.

Lapin Kaninchen.

Lasagna, Lasagnes Bandnudeln.

Latus Seitenbetrag, Seite.

Lêchefrite Bratpfanne.

Légume Gemüse.

Légumes mêlés gemischtes Gemüse, Mischgemüse.

legieren binden, abziehen.

Leguminose Hülsenfruchtmehl.

Liaison Verbindung, Bindemittel.

lié abgezogen, gebunden.

Lift Fahrstuhl, Aufzug.

Limonade Limonade, Fruchttrank, Saftwasser, Himbeer-, Zitronen-
 wasser, Citronentrunk.

Liqueur Likör, Feinschnaps, Feinbranntwein.

Lobster Hummer.

Lobster-Essenz Hummerjaft, Hummerauszug.

Logis Wohnung, Behausung, Zimmer, Zimmermiete.

Lokal Wirtschaft, Zimmer, Geläß, Raum.

Vereinslokal Vereinsstelle, =zimmer, =saal, =räume; Vereins-
 haus.

Lokalitäten Räumlichkeiten, Räume.

Longe de veau Kalbsnierenbraten.

Lunch, Luncheon warmes Frühstück, Mittagsfrühstück.

- Maccaroni** Röhrnudeln, italienische Nudeln.
Macédoine Mischgemüse, gemischte Gemüse, Mischfrüchte.
Macis Muskatblüte, Muskatblume.
Macisnüsse Muskatnüsse.
maigre mager; **Potage maigre** Fastensuppe.
Maizéna Maismehl, Maisauszug.
Manchette Papierkrause, Manjchette.
Margarine Kunstbutter.
Marinade Beize, Würzbrühe.
marinieren einlegen, einsäuern, beizen, mürbe machen, würzen.
marinierter Hering eingelegter Hering (Katerhering).
markieren vorbereiten, mischen, bezeichnen; anschreiben.
Marmelade Fruchtmuß.
Marmite Fleischtopf.
Marqueur Kellner, Kaffeekellner (Wien), Zahlkellner.
Marquise Sonnenvorhang, Leinendach, Zeltdach, Sonnendach; Sommerbau, Sommerhaus.
Marzipan Mandelzuckerbrot, Marcusbrot, Marzipan.
maskieren ver mummen, verkleiden; überziehen, überkleiden, (über-)decken.
Matelote Matrosengericht, Fisch=Allerlei.
Matjeshering neuer Hering, Junghering.
Mayonnaise Mayonnäse, saurer Ölguß.
Hummermayonnaise Hummersalat, Hummer mit saurem Ölguß.
Mélange Gemisch; Milchcaffee.
Mélange-Eis gemischtes Eis, Mischeis.
melangieren mischen, vermischen.
Ménage Ölständler, Würzständler, Essig mit Öl; Einsatzschüsseln, Schüsselkorb.
Ménage-Train Feldküche.
Menu Tafelkarte, Tischkarte, Speisensolge, Speisezettel, Tafelordnung, Küchenzettel, Tischzettel, Speisen, Mittagskarte.
Meringue Meringel, Schaumzucker, spanischer Wind.
Meringue à la crème Meringel mit Schlagrahme.
Tourte de meringue spanische Windtorte.
mijotieren langsam kochen, schwach kochen.
Mille-feuilles Blättergebäckenes, Blätterteig.
Tourte mille-feuilles (Tausend=) Blättertorte, Blätterteigkuchen.
Mince-meat Hackfleisch, Fleischgebäck.
Mince-pie Hackfleisch=Pastete.
Mirabelle Wachspflaume.
Mirepoix Fleischwürze, Soßenwürze, trockene Beize.
Mirliton Haselnuß=, (Mandel=) törtchen.
Mirotton Rindfleisch mit Zwiebeln.
en mirotton französisch, im Kranze.

mitonnieren einföchen, verköchen.

Mixed pickles gemischte Essigfrüchte, englische Essigfrüchte, scharfes Allerlei.

Mixed spice gemischtes Gewürz.

Mock-turtle-soup falsche Schildkrötensuppe, Kalbsstopfsuppe.

modellieren formen, abformen, nachbilden.

modern neu, neuzeitlich, modisch, zeitgemäß, in neuestem Geschmade.

Moelle Mark, Knochenmark.

Moelle de boeuf Rindermark.

Mondamin (entöltes) Maismehl, Maisstärke.

Morceau de résistance Hauptgericht, Großstück.

mortificieren mürbe werden; **mortificiert** altschlachten, altgeschlachtet, abgehangen.

Moscovite gefrorene Sulz.

Mouette Möve; **Oeufs de mouette** Mövенеier.

Mouillette Arme Ritter.

Mousse Schaum = Eis, Schaum = Gefrorenes, Schaumspeise.

Mousse de gelinottes Schaumspeise von Haselhühnern.

Mousseron Knoblauchpilz, Blätterpilz.

Mousseux Schaumwein.

moussieren schäumen, brausen.

Moutarde Senf, Mostrieh.

Moutardier Senfbüchse, Mostriehbüchse.

Mouton Hammel.

nappieren überbeden, überziehen (mit Saft oder Sulz), überfulzen.

naturel frisch (z. B. Hummer); einfach (z. B. Eierkuchen).

Navarin Hammelfleisch mit Rüben.

Nectarine glatter (nackter) Pfirsich, Honigpfirsich.

Negus (Wurz =) Glühwein.

Neroli Orangenblüten = Öl.

Nivernaise Rüben = Milchgericht.

Nivette Sammetpfirsich.

Nonnette Nonnen = Brötchen.

Note (Nota) Rechnung, Berechnung.

Nougat Mandelkruste.

Oat meal Hafermehl.

Oekonom Verwalter, Hausverwalter.

Oeufs à la coque weiche Eier, Eier in Schale.

Oeufs à la neige Schneeeier.

Oeufs au miroir Spiegeleier, Sezeier.

Oeufs brouillés Rührei.

Oeufs de vanneau Kiebiß-Eier.

Oeufs farcis gefüllte Eier.

Oeufs frits gebadene Eier.

Oeufs mollets weiche Eier.

Oeufs moulés Spiegeleier, Sezeier.

Oeufs pochés verlorene Eier.

Oeufs sur le plat Spiegeleier, Eier auf Butter, Ochsenaugen, Schüfjeleier.

offerieren anbieten.

Offerte Anerbieten, Angebot.

Omelette naturelle, au naturel Eierkuchen, Pfannkuchen (Süddeutschland).

Omelette aux confitures Eierkuchen mit Eingemachtem, mit Fruchtfüllung, Fruchtteierkuchen.

Omelette aux fines herbes Eierkuchen mit feinen Kräutern.

Omelette soufflée Eierkuchen-Auflauf, Eierauflauf, Auflauf.

Omnibus Gasthofswagen, Hauswagen, Stellwagen.

opulent reich, ansehnlich, glänzend, prächtig.

Orchester Musik, die Musiker; Musiktraum, Musikbühne.

Orgeat Mandelmilch.

Ortolan Fettammer.

Oublies Hohlhippen, Hippen.

Ox-tail-soup Ochsenchwanzsuppe, Ochsenfleischsuppe, Ochsenfleischsuppe (Österr.).

Ox-tail-Ragoût gewürzter Ochsenfleisch.

Pailles au fromage oder **au parmesan** Käsestangen, Käsestroh.

Pain Fruchtbrot, Fleischbrot, Fleischkäse.

Pain bis Schwarzbrot.

Pain blanc Weißbrot, Semmel.

Pain de coings Quittenbrot.

Pain d'épice Lebkuchen, Pfefferkuchen.

Pain noir Schwarzbrot.

Panade Semmelbrei, Weißbrotbrei, Semmelkoch (Süddeutsch).

Panadensuppe (verkochte) Weißbrotsuppe, Semmel-suppe, Brotpanieren eintrufen, einbröseln. [müschchen.]

panierte Schnitzel Krustenschnitzel, Wiener Schnitzel.

Paniermehl Semmelbrösel, Weck(en)mehl (Süddeutschl.).

Pannequet (dünner) Eierkuchen, Eierfladen, Eierplinsje, Pfann-
Pannequets soufflés Eierplinsen-Auflauf. [kuchen.]

Papillotte Papierkrause, Papierhülle; **en** — in Papierhülle.

Paprika Ungarpfeffer, roter Pfeffer, Paprika.

Parfait Halbgefrorenes; Feinbranntwein.

Parforce-Kohl Schmorkohl.

parieren zurecht schneiden, zuschneiden.

Parquet getäfelter Fußboden, Täfelboden, Riemenboden.

Parterre Erdgeschöß, zu ebener Erde; ebenerdig.

Parures Abgänge, Abpuß, Abschnitte.

Passagier Reisender, Fahrgast.

Passépartout Freipaß, Durchgangskarte, Freikarte, Dauerkarte; Hauptschlüssel.

passieren durchsehen, durchreiben, durchschlagen, abschwizen, einrösten.

Passierstuhl (-tuch) Seihgestell, Seih Tuch, Haartuch.

Pastille Zeltchen, Plätzchen.

Pâté Pastete.

Pâté chaud warme Pastete.

Pâté de foie gras Gänseleberpastete.

Pâté froid kalte Pastete.

Pâté de grives Krammetsvögel = Pastete.

Pâte Teig.

Pâte à choux Brandteig.

Pâte à frire Backteig, Backflare.

Pâte à levure Hefenteig.

Pâte brisée Mürbeteig, Bröfelteig.

Pâte d'Italie Formnudeln.

Pâte d'office harter Zuckerteig.

Pâte sableuse Sandmasse, Sandteig.

Pâtisserie Backwerk, Gebäck, Pastetenbäckerei.

Pâtissier Pastetenbäcker, Backmeister.

Pavesen Schildtuchen.

Pêche Pfirsich.

Pension Fremdenheim, Verpflegung, Kost und Wohnung; Pflegegeld; Ruhegeld, Ruhegehalt.

per acquit empfangen, Betrag erhalten, beglichen.

per comptant bar, in Barzahlung.

per Dutzend für das Duzend, das Duzend.

per sofort sofort, zu sofortigem Antritte.

perfekt fertig, vollkommen, tüchtig.

Périgord, Périgueux, à la mit Trüffeln.

Perdreau Rebhuhn.

Petit-lard Brustspeck.

Petit-salé Bötelfleisch.

Petits choux Hohlküchel, Windbeutel, Brandteig = Krapfen.

Petits fours Theegebäck, Backwerk.

Pièce Raum, Zimmer, Stück.

Pièce de résistance Hauptgericht, Grundlage, Großstück, Hauptschlüssel.

Pièce montée Tafelaufsatz von Gebäckem.

- Pigeon** Taube.
Pigeon - pie Taubenpastete.
piquer spicken.
pikant beißend, scharf, gewürzt; prickelnd, anregend.
Pilau, Pilaw türkischer Reis (mit Hammelfleisch).
Piment Nelkenpfeffer, Neuwürze, englisches Gewürz.
Pissoir Bedürfnisanstalt, Pißanstalt. Hier! Für Herren! Abstand (Ludwigsburg).
Plafond Schüsselblech, Schüsselpfanne, Randblech.
Plat à rôti Brateneschüssel.
Plat de ménage Ölstände, Würzstände, Essig und Öl.
Plat de résistance Ersatzschüssel.
Plat de jour Stammgericht, Stammfrühstück, Stammabendbrot, Stamm, Tageseschüssel, Tagesplatte.
Plateau Tafelaufsatz (von Metall, Glas usw.), Auftragsbrett.
Plombière (Rahm) Schaum=Gefrorenes, Halbgefrorenes.
Plum-cake Rosinentuchen.
Plumb-cake Bleituchen.
Plum-pudding englischer Rosinenloß, Rosinenpudding.
pochieren stocken lassen, steif machen.
pochierte Eier verlorene Eier.
Podium Tritt, Bühne, erhöhter Fußboden.
Poëlon Zuckerpfanne.
Pointes d'asperges Spargelköpfe, Spargelgemüse.
Poire Birne.
Pois Erbse.
Pois verts, Petits pois verts Pflückerbisen, Schoten(terne), Brodel-erbisen.
Poitrine Brust, -de boeuf Rinderbrust.
Poivrade Pfeffersoße, Pfefferbrühe.
Polonaise Eröffnungstanz, Begrüßungsreigen, Ballmarsch, Rundgang.
Pommes (de terre) à la maître d'hôtel Petersilienkartoffeln.
Pommes (de terre) bouillies Salzkartoffeln, Brühkartoffeln.
Pommes (de terre) frites gebadene Kartoffeln, Backkartoffeln, Strohkartoffeln (Münster).
Pommes (de terre) sautées Schmorkartoffeln, Bratkartoffeln, in Butter geschwenkte Kartoffeln, Schwingkartoffeln.
Pommes en surtout Apfel in Blätterteig, im Schlafrock.
Ponche à la glace gefrorener Punsch, Eispunsch.
Ponche à la romaine römischer Eispunsch.
Ponche à l'impériale Kaiser-Punsch.
Ponche au lait Milchpunsch.
Ponche royal Königs-Punsch.
Porree Lauch.

Portier Pförtner, Thürhüter, Thorwart, Hausmeister.

Portière Thürvorhang.

Portion Gericht, Teller.

Portion Suppe einmal Suppe, Teller Suppe.

Portion Thee Kanne Thee.

Potage Suppe; (mißbräuchlich:) Allerlei, Mischgemüse.

Potage à la chasseur Jägersuppe.

Potage (à la) crème Schleimsuppe.

Potage à la duchesse Herzogin=Suppe.

Potage à la reine Hühner=, Königin=suppe.

Potage à l'impériale Kaiser=suppe.

Potage aux fines herbes Kräutersuppe.

Potage bisque Krastsuppe.

Potage bisque d'écrevisses Krebs=suppe.

Potage brunoise Herbst=suppe.

Potage chiffonade (aux herbes) Kräutersuppe, Sauerkraut=suppe (Süddeutschland).

Potage clair klare Suppe.

Potage crécy Möhrensuppe.

Potage crème d'avoine Haferschleimsuppe.

Potage crème de blé vert Grüntorn(schleim)suppe.

Potage crème d'orge Gersten(Graupen=)schleimsuppe.

Potage de choucroute Sauerkrautsuppe.

Potage de homards Hummersuppe.

Potage de pain bis Schwarzbrot=suppe.

Potage fausse tortue falsche Schildkrötensuppe, Kalbstopfsuppe.

Potage julienne Gemüsesuppe.

Potage lié gebundene (abgezogene) Suppe.

Potage maigre Fastensuppe.

Potage panade (Weiß-) Brotsuppe, Semmelsuppe, Brotmüschen.

Potage Parmentier Kartoffelsuppe.

Potage (à la) printanière Frühlings=suppe.

Potage (à la) purée durchgestrichene Suppe, Mus=suppe.

Potage purée de perdreaux durchgestrichene Rebhühner=suppe.

Potage tortue (à l'anglaise), real turtle-soup (echte) Schildkrötensuppe.

Potage à la (en) tortue, mock-turtle-soup falsche Schildkrötensuppe, Kalbstopfsuppe.

Pot au feu französische Gemüsesuppe.

Poularde Kapphuhn, Masthuhn, Meßer Huhn.

Poulet junges Huhn.

Poulet de Hambourg Hamburger Huhn, Rüden.

Poulette, à la weiß eingemacht, mit Eier= oder Buttersoße.

Poumpeton Fleischklößchen.

Pouquettes Röllchen, gefüllte Fleischröllchen.

Poupiettes de filets de soles gerollte Seezungen-Schnitten.
pralinieren in Zucker rösten.

Chocolat-praliné gefüllte Schokoladenzeltchen, =plätzchen, =küchel.
Prämie Geschenk, Preis, Auszeichnung, Ehrengabe.

Prämienkegeln Preiskegeln.

Versicherungsprämie Versicherungsgebühr.

prämiiert preisgekrönt, ausgezeichnet bei-

präparieren vorbereiten, zubereiten, zureichten, herrichten.

Präsent Gabe, Geschenk.

présentieren darbieten, herumreichen, anbieten.

Präsentierbrett Kaffeebrett, Theebrett, Auftragsbrett.

Pré-salé Hammelfleisch.

Profiterole gefülltes Brötchen.

Program Ordnung, Vortragsordnung, Vorträge, Tanzordnung,

Tänze; Festordnung, Spielordnung, Spielfolge, Zettel.

prompt rasch, flink, pünktlich, aufmerksam, unverzüglich.

Proviand Mundvorrat, Zehrung, Verpflegung, Lebensmittel.

Prunelle Preispflaume.

Purée Mus, Brei, Maufe (Lausitz).

Kartoffel-Purée Kartoffelmus, =brei, Quetschkartoffeln (Köln).

Quadrille Biererreigen, Bierpaartanz.

Quadrille à la cour höfischer Reigen, Hofreigen.

Qualität Güte, Beschaffenheit, Eigenschaft.

Prima Qualität erster Güte, erster Wahl, ersten Rangs.

Qualitätscigarren hochfeine Cigarren.

Quantität Menge, Zahl, Größe.

Quartier Wohnung, Herberge, Unterkunft, Unterkommen.

Quartier d'agneau Lamm=Viertel.

Quartier d'agneau à la Salvandy Lamm=Viertel mit gefülltem

Quartier d'artichauts Artischocken=Viertel.

[Kohl.

Quatre-épices gemischtes Gewürz.

Quatre-mendiants gemischter Nachtisch, Nachtschfrüchte, Studenten=

Quenelle Knödel, Klößchen, Nocke, Knöpfe (Schwaben).

[Lutter.

Quenelles à la Dauphin Kronprinz=Knocken.

Quenelles de foie Leber=Knocken.

Quenelles de volaille Geflügel= (Hühner=) Knocken.

Queue Billardstock, Spielstock; Schweif, Schwanz.

Queue de boeuf Ochsen Schweif.

Queues d'écrevisses Krebschwänzchen.

Queues de mouton Hammelschwänze.

Queues de mouton braisées gedämpfte Hammelschwänze.

Queues de veau Kalbschwänze.

Queues de veau frites gebackene Kalbschwänze.

Rabatt (Preis-) Nachlaß, Ermäßigung, Abzug.

Raffinade Feinzucker.

rafraichieren abschrecken, abkühlen.

Ragoût Würzfleisch, Mischgericht; Eingemachtes (Baden, Österr.), Einmachfleisch (Süddeutschl.), Beiefen (Hessen).

Ragoût fin en coquilles feines Würzfleisch in Muscheln, Muschelfleisch.

Ragoût (à la) financière reiches Mischgericht.

Ragoût (à la) Macédoine Mischgemüse, Mischfrüchte.

Ragoût (à la) matelote Seemanns-Mischgericht.

Ragoût (à la) Toulouse Toulouser Mischgericht.

Raifort Rettig, Meerrettig.

Ramequins Käsekrapsen, Käsetörtchen.

rapieren abreiben, abschaben, ausschaben.

Râpüre Abfälle, Abgeriebenes, Abgeschabtes.

rasieren abschälen, häuten (der Fische).

Ravigotesauce scharfe (saure) Kräutersoße, = tunke, = guß, = beiguß.

Raviolen gefüllte Nudelflecken; Mundtäschchen, Maultaschen (Straßburg, Stuttgart), Schladkrapsen.

Real turtle-soup echte Schildkrötensuppe.

Recept Vorschrift, Anweisung (zur Herstellung von -).

Réchaud Kohlenbeden, Wärmepfanne, Schüsselwärmer, Tellerwärmer.

rechauffieren aufwärmen, wiedererwärmen.

Réchauffoir Wärmosen, Warmhalter.

Reclame Anpreisung, Marktschreierei.

reduzieren einfachen.

reell zuverlässig, ehrlich, redlich, preiswürdig.

Reflectant Kauflustiger, Bewerber, Liebhaber, Abnehmer.

regalieren bewirten, aufstischen.

Reine-Claude Edelpflaume, Königsplfume, grüne Pflaume.

Relevé Boreffen, Erstaßschüssel.

Remouladensauce Remuladensoße, Öl=Senfsoße, = tunke, = guß.

Rémoulade verte Öl=Senfsoße mit grünen Kräutern, grüne Remuladensoße.

Renommée Ruf, Namen, Berühmtheit, Ansehen.

renommiert namhaft, anerkannt, bewährt.

renoviert erneuert, neu vorgerichtet.

rentabel einträglich, gewinnbringend, lohnend, ergiebig.

Reparatur Ausbesserung, Instandsetzung, Erneuerung, Wiederherstellung.

repariert ausgebessert, instandgesetzt, wieder vorgerichtet, erneuert.

Repräsentant Vertreter, Stellvertreter, Abgeordneter.

repräsentieren vertreten, darstellen, vorstellen.

reserviert belegt, bestellt, vorbehalten; zurückbehalten, zurückgelegt.

- Réservoir** Behälter, Sammelbecken, Becken, Behältnis.
- Restaurant, Restauration** Schenke, Schenkhalle, Gastwirtschaft*), Schankwirtschaft, Bierstube(n), Weinstube(n), Trinkstube(n), Einkehrhaus, Birtshaus, Krug, Speisehaus, Erfrischungshaus, Erfrischungen, Bierhaus, Bierkeller.
- Restaurateur** Wirt, Schenkwirt, Gastwirt.
- Retirade** Abtritt, Abort, Bedürfnisanstalt, Für Männer, Für Frauen.
- retour** zurück.
- Réunion** Abendunterhaltung, Gesellschaftsabend, Gesellschaft, Vereinigung, Verein.
- Rezept** Vorschrift, Anweisung (zur Herstellung von -).
- Ris de veau** Kalbsmilch, Kalbsbriesen, Bröschchen.
Ris de veau à la Villeroi Kalbsmilch nach Villeroi.
Ris de veau frits gebackene Kalbsmilch.
Ris de veau piqués gespickte Kalbsmilch.
- Risotto, Risot** italienischer Reis, Käse-Reis.
- rissoler** scharf braten, braun braten.
- Rissolen** gebackene Mundtäschchen, Krapsen.
- Rissoletten** gefüllte Röstbrotsschnitten.
- Riz** Reis; - **au lait** Milchreis.
- Roastbeef** Roibraten, englischer Rinderbraten.
- Rocamboles** Rockenbolle, Schlangentknoblauch, Graslauch, Roggenzwiebel.
- Rognons** Nieren, Nierchen.
Rognons de cochon Schweins-Nierchen.
Rognons de coq Hahnen-Nierchen.
Rognons de mouton Hammel-Nierchen.
Rognons de veau Kalbs-Nieren.
- Romaine** römischer Bindsalat, Spargelsalat; -, **à la** römisch, auf römische Art.
- Rosette** Rösschen, Papier - Papierrösschen.
- Rôt, Rôti** Braten.
- Rôtie** Röstbrot (mit Sardellen usw.).
- Rôtisseur** Bratfisch, Bratmeister.
- Rouladen** Röllchen von -, Roßfleisch; **Schinken-Roulade** Schinkenröllchen, Schinkenrolle.
- routiniert** gewandt, geübt, geschäftskundig.
- Roux blanc** weiße Mehlschwitze.
Roux brun braune Mehlschwitze.
- Rumpsteak** Rumpfstück.

*) In Preußen darf allerdings nach einer Entscheidung des Ober-Vermögensgerichts v. J. 1894 Gastwirtschaft nur im Sinne einer »Wirtschaft mit Fremdenbeherbergung«, also für Gasthof, Hôtel gebraucht werden. Vgl. Zeitschrift des A. D. Sprachvereins IX Spalte 87 f.

Sabayon Weinschaum, Weinsoße, = tunke, = guß, = beiguß, Eierwein.
Saison Jahreszeit, Geschäfts-, Reise-, Gesellschafts-, Kur-, Badezeit.
Saladier Salatkorb, Salatschwenke.

Saladière Salatkrüssel.

Salmi, Salmy Würzfleisch von Wildgeflügel, Brauneingemachtes.

Salon Saal, Gesellschafts-, Empfangszimmer.

Salpicon (gewürfeltes) Würzfleisch, Würzfülle.

Salsifis Schwarzwurzel, Bocksbart.

Sandat { Zander, - à l'eau gekochter Zander, - farci gefüllter Zander,
Sandre { - au four (im Ofen) gebratener Zander, - piqué ge-
 spidter Zander.

Sandwich englisches Fleischbrötchen.

Sangler Wildschwein.

Sardines à l'huile Öl-Sardinen.

Sauce Soße, Tunke, Beiguß, Guß, Brühe.

Sauce à l'ail Knoblauchsoße, = tunke.

Sauce à l'ambassadrice Geflügelmus-Soße, = Tunke.

Sauce à l'aneth Dillsoße, = tunke.

Sauce allemande deutsche Soße, -Tunke.

Sauce Béchamel Rahmsoße, = tunke.

Sauce (à la) béarnaise Berner Soße, -Tunke.

Sauce (au) beurre Buttersoße, = tunke.

Sauce (à la) bigarade Pomeranzensoße, = tunke.

Sauce blanche weiße Soße, -Tunke.

Sauce brune braune Soße, -Tunke.

Sauce (aux) cerises Kirchssoße, = tunke, Kirchsfaß.

Sauce (à la) Chantilly kalte Olschaumssoße, = tunke.

Sauce (à la) chaud-froid Sulzsoße, Auflegsoße, = tunke.

Sauce (à la) crème Rahmsoße, = tunke.

Sauce (à la) crème aigre Sauerrahmsoße, = tunke.

Sauce curry indische Würzsoße, = tunke.

Sauce douce süße Soße, -Tunke.

Sauce espagnole spanische Soße, -Tunke.

Sauce froide kalte Soße, -Tunke.

Sauce hachée gehäkelte Soße, -Tunke.

Sauce (à la) hollandaise holländische Soße, -Tunke.

Sauce (aux) huîtres Austersoße, = tunke.

Sauce (au) lard Specksoße, = tunke.

Sauce mint (englische) Pfefferminzsoße, = tunke.

Sauce (à la) peluche Petersiliensoße, = tunke.

Sauce (à la) Périgueux Trüffelsoße, = tunke.

Sauce (à la) poivrado Pfeffersoße, = tunke.

Sauce (au) raifort Meerrettigsoße, = tunke.

Sauce (à la) ravigote scharfe Kräutersoße, = tunke.

Sauce rémoulade Remuladenssoße, Öl-Senfsoße, = tunke.

- Sauce rémoulade verte** grüne Remuladensoße.
- Sauce (à la) Robert** braune Zwiebelsoße; Robertsoße, =tunke, [=beiguß.
- Sauce (à la) royale** Königssoße, =tunke.
- Sauce (à la) Soubise** weiße Zwiebelsoße, =tunke.
- Sauce (au) suprême** weiße Kraftsoße, =tunke.
- Sauce (à la) ta(r)tare** Tatarensoße, =tunke.
- Sauce (à la) Valois** braune Vertramsoße, =tunke.
- Sauce (à la) Villeroi** Auflegsoße, =tunke.
- Sauce (à la) vénitienne** Benedigersoße, =tunke, =beiguß.
- Sauce (à la) vinaigrette** (Gewürz=) Essigsoße, =tunke.
- Sauce (au) vin blanc** Weißweinssoße, =tunke.
- Saucière** Soßennapf, =schale, Brühgießer.
- saucieren** soßen, decken, übergießen, überziehen.
- Saucisson** (Brüh=, Brat=) Würstchen, kleine Selchwurst (Österr.)
- Saumon** Lachs, - **entier** ganzer Lachs.
- Saumon fumé** geräucherter Lachs, Räucherlachs.
- sauté** geschwungen, geschmort, geschwenkt.
- sautieren** in Butter schmoren, steifen.
- Selle** Rücken, Sattel; - **d'agneau** Lammrücken.
- Sensation** Aufsehen, Aufmerksamkeit, Eindruck, Bewegung.
- sensationell** Aufsehen erregend, überraschend.
- separat** getrennt, besonders, abgefordert, einzeln.
- Servante** Beittisch, Nebentisch, stummer Diener.
- Service** Bedienung, Aufwartung, Trinkgeld.
- Tafelservice** Tafelgeschirr.
- servieren** (Tisch) decken, auftragen, anrichten; bedienen, auf= [warten.
- Servierbrett** Auftragsbrett, Platte.
- Serviertisch** Anrichtetisch, Beittisch, stummer Diener.
- Serviette** Mundtuch, Vortuch, Tellertuch (Südd.).
- Sirloin** Schoßstück, englischer Braten.
- Soirée** Abendgesellschaft, Abendunterhaltung, Abendfest.
- Sole** Seezunge.
- Sole frite** gebadene Seezunge.
- solenn** feierlich, festlich.
- solide Preise** angemessene, mäßige, billige Preise.
- Sorbet** Kühltrank, Eisstrank, Scherbet.
- Sorbetière** Gefriergefäß, Kühlgefäß, Eismaschine.
- Sortiment** Auswahl.
- Soubise (sauce)** weiße Zwiebelsoße, =tunke.
- Soufflé** Auflauf.
- Soupe** Suppe, - **froide** kalte Suppe, Kaltschale.
- Souper** Abendessen, Abendbrot, Abendtafel, Nachtessen, Nachtmahl (Österr.).
- soupiere** zu Abend speisen, das Abendessen einnehmen, zu Nacht speisen, nachtmahlen (Österr.).

Souterrain Kellergeschoß, Kellerwohnung, Untergeschoß.
Specialität Besonderheit, Eigenheit, Hauptzweig, Hauptgeschäft,
 Hauptfach, Sondergericht, Sonderzweig, Liebhaberei.
splendid prachtvoll, prächtig, glänzend, reich ausgestattet, freigebig.
Szászy polnisches Würzfleisch.
Ssamowar russischer Theekocher, Theemaschine.
Steak Stück, Fleischsmitte, Schnitzel.
Stollage Gestell, Ständer, Gerüst, Geschirrbrett.
Suédolse de pommes gefüllte Apfel=Salz.
Sultane Zuckerhaube (von gesponnenem Zucker).
Suprême (de volaille) Königsgericht (von Geflügel); - (de fruits)
 von Früchten.
Surtout Tafelaufsatz.
Szászy polnisches Würzfleisch.

Taberne Schank, Schenke, Gasthaus.
Table d'hôte Wirtstafel, Gasttafel, Haustafel, Mittagstafel.
Table d'hôte speisen an der Wirts=(Gast=)tafel speisen.
Tablette Täfelchen, Kaffeebrett, Theebrett, Auftragsbrett, Platte.
Tablette de bouillon Fleischbrühtafel.
Tanche Schleie; - à l'aneth Schleie mit Dillsoße.
Tapioka Sagogries.
Tarif Preisverzeichnis, Preisliste, (Fracht=)Sätze, Preise, Gebühren.
Tarte Fruchtkuchen, Fladen, Torte.
Tartelette Fruchttörtchen, Törtchen, - fondante Sandtörtchen.
Tartine belegte Butterschnitte, Stulle.
Telephon Fernsprecher.
Tendrons Brustknorpel (von Kalb oder Lamm), - de choux,
 Kohlsprossen.
Terrine (tiefe) Suppenschüssel, (Bunsch=)Schale, (Pasteten=)Napf.
Terrinen-Pastete Napfpastete.
Tête Kopf; - de veau (à la tortue) Kalbskopf (auf Schildkröten=Art).
Thé dansant Tanzgesellschaft, Tanzkränzchen, Tanzabend, Tänzchen.
Timbale gefüllte Pastete, Becherpastete.
Tirolienne Tiroler, Ländler.
Toast (englisches) Röstbrot; Trinkspruch, Tischrede.
Toilette Kleidung; Pußtisch; Ankleidezimmer, Waschraum; Abort.
Tomaten Paradiesäpfel, Liebesäpfel, Paradeiser (Österreich).
Topinambour Erdbirne, Erdartichoke, Jerusalem=Artichoke.
Tortue Schildkröte, en - auf Schildkröten=Art.
Tour Kunde, Gang, Tanz, Teil (bei Reigentänzen).
Tourno-dos gebeizte (Rinds=) Lendenschnitte.
Tourist Bergnützungsbereisender, Ausflügler, Wanderer, Bergsteiger.
turnieren drehen, abdrehen (Gemüse, Obst); gerinnen (Soße).

Tourte Lorte.

Traiteur Speisewirt, Feinkoch, Kunstkoch, Stadtkoch.

Tranche Schnitt, Scheibe, Scheibchen.

tranchieren zerlegen, vorschneiden.

Tranchierbrett Vorschneidbrett, Anrichtebrett.

Tranchiermesser Vorschneidmesser, Bratenmesser.

Transparent Leuchtbild.

transparent durchscheinend, durchleuchtend.

Transport Übertrag, Vortrag (bei Rechnungen); Beförderung, Versendung, Überführung, Fortschaffung.

Tribüne Empore, Umgang, Redebühne, erhöhter Platz.

Tronchines gebadene Schaumnocken.

Truite Forelle; - **au bleu** Forelle blau (gesotten).

Truite saumonée Lachsforelle.

Turbot Steinbutt.

Turbotière Steinbuttpfanne.

Turtle-soup Schildkrötensuppe, - **meat** Schildkrötenfleisch.

Tutti frutti Fruchtallerlei, Mischfrüchte, russischer Topf (Blanken-
burg).

Vanneau Riebiß; **oeufs de** - Riebiß = Eier.

Vealsteak (englisches) Kalbssteak.

Veau Kalb, - **bouilli** gekochtes Kalbfleisch.

Vegetarier, Vegetarianer Pflanzen(kost)esser, Fleischgegner.

Venaison Wild, Wildgeruch.

Vermicellen, Vermicelli Fadennudeln.

vert-cuit im Saft gebraten, halbgebraten.

Viande Fleisch, - **froide** kaltes Fleisch, kalte Küche, - **fumée** Rauch-
fleisch, - **salée** Pökelfleisch.

Victualien Lebensmittel, Eßwaren.

Vin blanc Weißwein, - **brûlé** Glühwein, - **rouge** Rotwein.

Vinalgre Essig, - **à l'estragon** Bertram = Essig, Dragun = Essig.

Vinalgrette Fleisch-, Fischsalat, Sanerfleisch.

Vol-au-vent Blätterpastete, Hohlpastete.

Welsh-rarebit, Welsh-rabbit Röstbrot mit Käse, heißes
Käsebrot, Walliser Lederbissen.

Zrazy polnisches Würzfleisch.

Zuckercouleur Zuckerfarbe.

VII.

Verzeichniss der gebräuchlichsten Speisen.

Kraftsuppen (Consommés).	Klare Suppen (Potages clairs).
------------------------------------	--

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

Gebundene (abgezogene) Suppen (Potages liés).

Entensuppe.	Windsor = Suppe.
Griessuppe.	Spargelsuppe.
Herzogin = Suppe.	Graupenschleim = Suppe.
Kerbelsuppe.	Kräutersuppe.
Krebsuppe.	Italienische Reissuppe.
Flämische Suppe.	Maismehlsuppe.
Blumenkohl = Suppe.	Aufternsuppe.
Röhrnudel = Suppe.	

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

(Durchgestrichene)	Krebsuppe.
(Durchgestrichene)	Weißbrotsuppe.
(Durchgestrichene)	Erbsuppe.
(Durchgestrichene)	Salatsuppe.
(Durchgestrichene)	Lauchsuppe.
(Durchgestrichene)	Taubensuppe.

- (Durchgestrichene) Wurzelsuppe.
 (Durchgestrichene) Sauerampfer = Suppe.
 (Durchgestrichene) Möhrensuppe.
 (Durchgestrichene) Kartoffelsuppe.
 (Durchgestrichene) Hühnersuppe.
 (Durchgestrichene) Schotensuppe.
 (Durchgestrichene) Spargelsuppe.
 (Durchgestrichene) Gurkensuppe.
 Königin = Suppe (à la reine).
-

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

- Schildkrötensuppe (Turtle-soup).
 Kalbskopfsuppe (Mock-turtle-soup — Fausse tortue).
 Ochsen Schweif = Suppe (Ox-tail-soup).
 Rebhühnersuppe.
 Hasensuppe.
 Wildsuppe.
 Jägersuppe.
 Gänselein = Suppe.
-

Vorspeisen (Hors-d'oeuvre).

- | | |
|----------------------------------|--|
| Hummerkrusteln (Croquettes). | Römische Pastetchen. |
| Kiebißeier. | Walliser Lederbissen (Welsh-rarebit). |
| Nezwürstchen (Crépinettes). | Geschwungene Hammel = Nierchen (Sauté). |
| Krammetzsvögel in Rüstchen. | Sulz = Nippchen. |
| Kalbshirn gebacken (Friture). | Feines Mischgericht in Muscheln (Ragoût fin en coquilles). |
| Polnische Röhrchen (Cannelons). | Gänseweißsauer. |
| Verchenpastetchen. | |
| Gebadene Auster. | |
| Röstbrot mit Sardellen (Rôties). | |
-

Fisch-Gerichte (Mets de poissons).

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| Forellen blau. | Secht mit feinen Kräutern. |
| Steinbutte mit Bearner Soße. | Gerösteter Aal. |
| Rheinfisch holländisch. | Lachsforellen mit Auster. |
| Gefüllter Zander. | Aalraupe in Weißwein. |

Schleie mit Dillsoße.
 Karpfen polnisch, — in Bier, — gespickt.
 Wels mit Rahmsoße.
 Schellfisch mit Senfbutten.
 Gebadene Seezunge mit kalter Kräutersoße (Rémoulade).
 Steinbuttschnitten mit Hummer.
 Gerollte Bander schnitten mit Tafelpilzen.

Großküche — Hauptgerichte

(Grosses pièces. — Pièces de résistance).

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

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

Kalbskopf auf Schildkröten = Art (en tortue).
 Gespickte Kalbsmilchner mit Trüffeln.
 Geblättern Kalbsmilchner in Reisrand.
 Gebackene Kalbsbrustknorpel (Tendrons).
 Geröstete Lammrippchen (Côtelettes).
 Hammelrippchen mit Zwiebelmus (à la Soubise).
 Fasanen mit Sauerkohl und Austern.
 Junge Ente mit Oliven.
 Geflügel = Auflauf (Soufflé).
 Weiß eingemachte Hühner (Fricassée).
 Toulouser Blätterteig = Pastete (Vol-au-vent).

Schaumspeise von Haselhühnern (Mousse).
 Kruste von Hummer.
 Hasenpfeffer (Civet).
 Geschwungene Gänseleberschnitten (Sauté).

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

Gefüllter Wildschweinskopf.
 Rollpastete von Truthahn (Galantine).
 Gefülzte Ente.
 Überzogene Hühnerbrüste (Chaud-froid).
 Gefülztes Kalbsgehirn.
 Krametsvögel mit braunem Guß (Chaud-froid).
 Frischer Hummer mit kalter Kräutersoße (Rémoulade).
 Gefülzter Hummer (en belle vue).
 Hummersalat (Mayonnaise).
 (Straßburger) Gänseleber-Pastete.
 Gänseleberschnitten in Rheinweinsulz.
 Gefülzte Schaumspeise von Gänseleber.
 Rebhühner- (= Krametsvögel-) Pastete.
 Spargelsalat mit Krebschwänzchen.
 Gefülztes Hasenbrot (Pain).

Braten (Rôts).

Mezer Huhn (Poularde).	Rindsfilet (Filet).
Truthahn.	Englischer Rinderbraten (Roast- Schmorbraten. [beef].
Kapaun.	Kalbsniere.
Junges Huhn.	Lammkeule.
Junge Ente (Gans).	Schweinsrippenstück (Carré).
Junge Taube.	Rippespeer.
Fasan.	Spießerrücken.
Rebhuhn.	Kenttierrücken.
Wirkhuhn.	Hirschlendchen.
Haselhuhn.	Hasenbraten.
Berlhuhn.	Rehkeule.
Schnepfe.	Wildschweinskeule.
Krametsvögel.	Früschling.
Verchen.	Spanferkel.
Wachteln.	

Dünnsobst (Compotes).

Ananas.	Johannisbeeren.
Äpfel.	Kirschen.
Aprikosen.	Pflirsche.
Bachpflaumen.	Preßpflaumen (Prunellen).
Birnen.	Preißelbeeren.
Edelpflaumen (Reine-Claude).	Stachelbeeren.
Erdbeeren.	Weinbeeren.
Heidelbeeren.	

Salate (Salades).

Artischockenalat.	Stauben-, Kopfsalat.
Bohnensalat.	Krautsalat.
Bleichsalat (Chicorée).	Liebesäpfelsalat (Tomates).
Brunnenkressensalat.	Kapuzinensalat.
(römischer) Bindsalat (Romaine).	Rotrübensalat.
Gemüsesalat.	Selleriesalat.
Gurkensalat.	Spargelsalat.
Kartoffelsalat.	

Gemüse (Légumes).

Artischockenböden mit Pilzgehäck.
 Überkrusteter Blumenkohl (au gratin).
 Grüne Erbsen (Schoten), französisch.
 Gefüllte Edelpilze (Champignons).
 Gefüllte Gurken.
 Karden mit Rindermark.
 Gefüllte Liebesäpfel (Tomates).
 Morcheln in Rahm (à la crème).
 Prinzessbohnen, englisch.
 Rosenkohl, weiß eingemacht (à la poulette).
 Gebadene Schwarzwurzel.
 Stangenspargel mit Buttersoße.
 Trüffeln in Schaumwein.
 Zwergmöhren, überglänzt (Carottes).
 Gefüllte Zwiebeln.

Warme süße Zwischenspeisen (Entremets de douceur chauds).

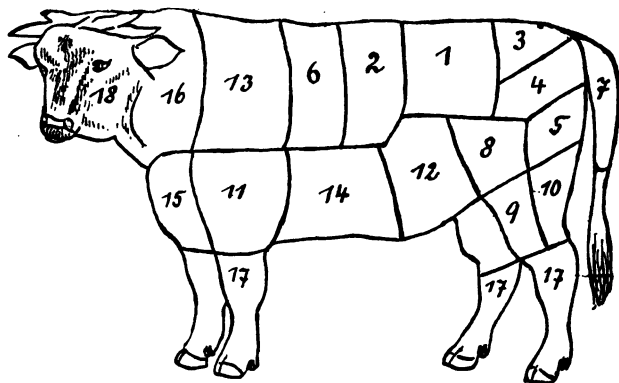
- Aprikosentrapsen (Beignets).
 Bayrischer Kirschpudding.
 Englischer Rosinenloß (Plum-pudding).
 Gestürzte Fruchtpastete (Timbale).
 Kammer = Pudding.
 Kirchröster.
 Kruste von Ananas.
 Krustenpudding von Äpfeln (Charlotte).
 Mandel = Auflauf (Soufflé).
 Neapler Kuchen.
 Paffy = Nudeln.
 Pfirsiche in Reisrand.
 Rahmmus = Krusteln (Crème frite).
 Reiskbirnen mit Himbeerjast.
 Savarin (= Kuchen) mit Mißchfrüchten (Macédoine de fruits).
-

Kalte süße Zwischenspeisen (Entremets de douceur froids).

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

VIII.

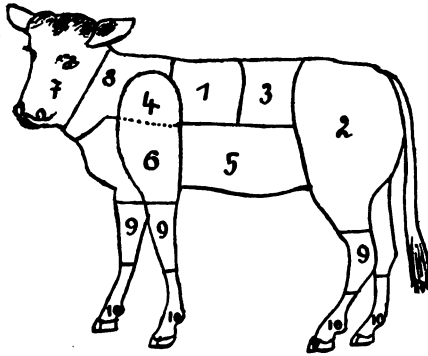
Bildtafeln über die Fleischstücke des Rindes und Kalbes.



Einteilung der Fleischstücke des Rindes, nach ihrer Güte geordnet.

Lende, Lungenbraten (Filet) liegt innerhalb 1 und 2.

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



Einteilung der Fleischstücke des Kalbes, nach ihrer Güte geordnet.

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

14 DAY USE
RETURN TO DESK FROM WHICH BORROWED

This book is due on the last date stamped below, or
on the date to which renewed.

Renewed books are subject to immediate recall.

28 Aug 58 MF

IN STACKS

RECEIVED BY

AUG 14 1958

MAR 11 1987

CIRCULATION DEPT.

REC'D LD

FEB 2 1958

4 Aug 64

REC'D LD

JUL 21 '64 - 4 PM

ONLY
MAR 11 1987
DEPT.

General Library
University of California
Berkeley

72

