

immer das richtige getroffen haben, so sind wir für Vorschläge aus den Reihen der deutschen Fachleute sehr dankbar und werden solche bei einer Neuauflage gerne verwerten.

Wir sind aber mit vielen anderen Fachleuten der Ansicht, daß man Wörter wie Sauce, Ragout, Mayonnaise, Creme oder dergleichen nicht zu übersetzen versuchen soll, da dieselben längst in die deutsche Sprache übergegangen und den Gästen verständlicher sind, als die an den Haaren herbeigezogenen Uebersetzungen.

Im übrigen stehen wir aber auf dem Standpunkt, daß man in den feineren Häusern mit internationalem Publikum die Speisekarte sowohl als die Menüs nur französisch abfassen soll. Die französische Sprache ist die klassische Sprache der Gastronomie, und dem gebildeten reisenden Publikum sind die französischen Originalbezeichnungen auch verständlicher als die vielfach verstümmelten Verdeutschungen. Der Deutsche kann in einem feinen Hotel, in dem vielleicht nur 30 Prozent Deutsche, aber 40 Prozent Engländer und Amerikaner wohnen, nicht verlangen, daß man ihm zu Liebe ein deutsches Menü auflegt. Denn mit demselben Recht könnte auch der Engländer ein englisches Menü verlangen. Anders liegt die Sache natürlich in solchen Hotels und Restaurants, in denen fast ausschließlich Deutsche verkehren. In diesen Häusern gehört ein deutsches Menü und eine deutsche Speisekarte auf die Tafel, in denen man jedoch ruhig die bereits obengenannten Worte wie Ragout, Mayonnaise usw. beibehalten soll.

Da das vorliegende Werk nur für Fachleute bestimmt ist, sind wir auch in der Verdeutschung der aus dem Französischen übernommenen technischen Ausdrücke vorsichtig gewesen. Die meisten von ihnen lassen sich nur durch eine umständliche Umschreibung derartig verdeutschen, daß sie richtig verstanden werden, und in allen diesen Fällen zogen wir es vor, diese Ausdrücke beizubehalten. Eine Erläuterung der technischen Ausdrücke findet sich am Schluß des Buches.

Trotz der großen Eile, mit der das Buch sowohl aus praktischen Gründen als auch infolge des Drängens der Fachwelt fertiggestellt werden sollte, haben wir sowohl die Uebersetzung als auch die Druckkorrekturen mit peinlichster Sorgfalt vorgenommen. Wir haben uns aber dabei nicht in kleinliche Nebensächlichkeiten verloren, sondern stets das Hauptziel im Auge behalten, das auch den Verfasser leitete, nämlich: ein praktisches Hand- und Nachschlagebuch zu schaffen.

Wie es für uns eine Ehre und ein Vergnügen war, dieses modernste und beste aller kulinarischen Werke ins Deutsche zu übersetzen, so hoffen wir, daß es auch jedem Kollegen, der es in Gebrauch nimmt, Freude machen und nützlich sein wird.

Die Uebersetzer.