

lieben Personen reservirt ist, kurz, wenn er gleich vom Anfange an fühlt, daß seinen Neigungen möglichst Rechnung getragen ist.

Daß das Gegentheil, eine unordentliche Tafel, eine lärmende oder unsaubere Bedienung, den peinlichsten Eindruck hinterläßt und nicht nur die Stimmung, sondern häufig auch den Appetit verdirbt, braucht wohl kaum besonders hervorgehoben zu werden. Man sage aber nicht, daß solche Mißstände etwa nur in minderwerthigen Gast- und Privathäusern vorkommen; die Erfahrung lehrt vielmehr, daß auch in sog. Hotels ersten Ranges und in Häusern, die auf den Titel „herrschaftlich“ Anspruch machen, in dieser Richtung manchmal arg gesündigt wird. Und gerade diese Thatsache hat den Verfasser veranlaßt, mit seiner Schrift in die Oeffentlichkeit zu treten.

Es fällt ja eigentlich nicht in den Rahmen dieses Buches, auch der Mißstände zu gedenken, die durch ein unangemessenes Verhalten der Gäste bei der Tafel hervorgerufen werden; wer aber viel in der Welt herumgekommen ist und namentlich an Table d'hôtes verkehrt hat, wird gewiß manch unangenehmen Tischgenossen im Gedächtniß behalten haben. Wenig erbaulich sind schon die Herrschaften, die bei Tische unerbittlich das große Wort führen und alles besser wissen, unangenehmer sind jene Unerzogenen, die durch lautes Rauen und Schmägen ihren Nachbarn den Appetit verderben oder bei Tische mit Taschenkamm und Bürste Toilette machen, die Tischtücher beschmutzen, Brodkügelchen fabriziren, die Zahnhöcher betasten und was dergl. Ungezogenheiten mehr sind; der Rücksichtslosen gar nicht zu gedenken, die die besten und seltensten Bissen im Uebermaße auf ihren Tellern aufthürmen ohne Rücksicht auf die Mitgäste. (Schlaue Wirths finden übrigens solche Gäste bald heraus und können dann das Service so einrichten, daß diesen bei feineren Platten immer zuletzt servirt wird.)

Es sind hier einige der augenfälligsten Taktlosigkeiten am Tische aufgezählt, obwohl, wie jeder Hotelier bezeugen kann, mit noch viel kräftigeren Geschichten gedient werden könnte.

Bei den Zusammenstellungen der Speisen in unseren gastronomischen Tabellen sind sämtliche Benennungen in deutscher und französischer Sprache wiedergegeben. Im Texte sind die Ausdrücke möglichst in deutscher Sprache gehalten, bei vielen läßt sich aber ohne sinntestellende oder geradezu lächerliche Uebersetzungen zu wählen, dies nicht machen. Mayonnaise ist einmal mit Eier- oder Oeltunke nicht richtig übersetzt, ebenso wenig wie au gratin mit „gebacken“ oder à la financière mit „nach Geldbeutelart“ übersetzt werden kann oder darf. Die feine Küche stammt aus Frankreich, und deshalb sind die Benennungen der Speisen französische. Es ist übrigens eine ungerechtfertigte Zumuthung an die Hoteliers, welche doch von allen Ständen am meisten mit internationalem Publikum zu verkehren haben, hier reformatorisch vorzugehen. Französisch geschriebene Menüs findet man übrigens in Rußland und Italien, in Oesterreich und England ebensowohl