

Der Gast verlangt recht schnell bedient zu werden, und wir haben keine andere Wahl, als seinem Wunsch nachzukommen oder ihn zu verlieren. Denn was wir nicht tun, bietet ihm unter Umständen der Konkurrent. Wir müssen daher, wenn unsere seitherige Arbeits- und Service-Methode zur Befriedigung dieser Ansprüche ungeeignet sind, diese umändern. Dies darf aber keinesfalls auf Kosten der Qualität und der Schmackhaftigkeit geschehen. Wir haben daher schon seit Jahren mit den Reformen im Service begonnen. Manches hinderliche ist verschwunden, manches wird noch verschwinden, und außer den bereits fast völlig abgeschafften Sockeln, Bordüren und Silberspießen wird noch manches dieser Reform weichen müssen. Wir werden die Vereinfachung des Anrichtens und Servierens soweit nur irgend möglich weiterführen, aber gleichzeitig auch die Schmackhaftigkeit und den Nährwert der Gerichte auf die höchste Stufe zu bringen suchen, wobei wir jedoch danach trachten, die Speisen leichter und für den durch den modernen Lebenskampf geschwächten Magen leichtverdaulicher zu machen. Kurz gesagt: die Kochkunst wird sich, ohne ihren Charakter als Kunst einzubüßen, zur Wissenschaft erheben, und ihre Rezepte, die oft noch zu empirisch sind, einer Methode und Präzision unterwerfen, welche jeden unliebsamen Zufall ausschließt.

Gegenwärtig befindet sich die Kochkunst natürlich noch in der Uebergangsperiode. Die alten Methoden haben noch ihre Anhänger, die wir wohl verstehen und deren Ansichten wir im Grunde auch teilen. Denn wer sehnte nicht die Zeiten herbei, wo die Mahlzeit eine Zeremonie und gleichzeitig ein Fest bildete, wo unsere alte französische Küche zum Entzücken der Feinschmecker ihre Kunstwerke aufstellen konnte!

Aus diesem Grunde behielten wir auch in der neuen Auflage unseres Werkes, das im ganzen genommen eher eine Sammlung von Ueberlieferungen der französischen Küche als eine persönliche Arbeit ist, eine große Anzahl Gerichte bei, die zwar in einem modernen Repertoire keinen Platz mehr haben, die aber ein Koch, der dieses Titels würdig ist, kennen soll, damit er bei Gelegenheit sowohl den fürstlichen Gast wie den bescheidenen Bürger, sowohl den verwöhnten Feinschmecker, der sich zum Zeitvertreib und in aller Gemütsruhe zu Tisch setzt, als auch den Geschäftsmann, dem die Zeit alles ist, zufriedenstellen kann.

Man kann uns mithin nicht vorhalten, daß wir ausschließlich den neuen Methoden huldigen. Wir wollen lediglich in unserer Kunst mit der Zeit vorwärtsgehen und dem dahinzielenden Anspruch der Gäste und der Gastgeber Rechnung tragen.

Wir glauben unseren Kollegen einen Dienst zu erweisen, wenn wir ihnen die Anregung geben, willig und entschlossen — ohne ihre persönlichen Bevorzugungen preiszugeben — geeignete Verbesserungen zur Beschleunigung des Services zu suchen, die der Güte der Gerichte nicht schaden. Im allgemeinen sind unsere Methoden noch zu viel von der