



Die drei Speisewagen-Stewards schöpfen frische Luft.

Sie müssen ständig darauf gefaßt sein, sozusagen aus ihrer Bahn geschleudert zu werden und ihre ganze Existenz kann an einem umgeschlagenen Teppichende oder an einem vorstehenden Stuhlbein scheitern. Weniger gefährdet, aber darum nicht weniger verantwortungsvoll, ist der Beruf des Küchenchefs in einem modernen Speisewagen. In ihren Miniaturküchen, die ein wahres Wunder an Reinlichkeit und praktischer Einteilung sind, bereiten sie sämtliche Gabelfrühstücke der Welt mit improvisierter Schnelligkeit. Auch in diesen Küchen spiegelt sich das Tempo des Reisens unserer schnellebigen Epoche. Und wenn das saubere Küchenmädchel noch Zeit hat an ihren Löckchen zu zupfen, so tut es damit auch nichts anderes als das, was

die moderne Dame tut, wenn sie zwischen Vorspeise und Suppe Puderdöschen und Lippenstift zückt...

Sie alle aber, der Gentleman, der durch die Welt fährt, die Dame, die allein nach fernen Zielen reist, der Oberkellner, der den Zahlblock in der Hand hält, der Steward, der 10 Tassen auf einem Tablett jongliert, und der Chef, der das Fleisch in zarte Scheiben schneidet, sie alle müssen in jenem Augenblick daran denken, daß die Bewegung im Speisewagen etwas Relatives ist, und daß die stille Mahnung, Achtung Kurve, für jeden gilt, der nicht mehr festen Boden, sondern das teppichbelegte Rechteck eines luxuriösen, fahrenden Restaurants unter den Füßen fühlt.

*Walter Bing.*