

Berühmte Desserts

Mit Photos von dem Atelier Rembrandt

Man lebt — wer wollte es leugnen! — heutzutage in materieller Hinsicht unvergleichlich viel besser als früher. Die Ansprüche an das Dasein haben sich gesteigert, der Geschmack hat sich verfeinert. Austern und Kaviar, Hummern und Seefische, amerikanisches Obst und indische Früchte, die früher schon der hohen Transportkosten wegen für mittlere und kleine Geldbeutel unerschwinglich waren, sind jetzt zu verhältnismäßig geringen Preisen in tadelloser Qualität überall erhältlich und kommen für den verwöhnten Gourmand, den Schlemmer, nur noch in Betracht, wenn sie auf recht raffinierte Art zubereitet werden. Aber die Krönung eines exklusiven Dinners bildet



Schillerlocken



Pfirsich-Melba

ein erlesenes Dessert, das bei keinem Festmahl fehlen darf. Wahre Meistererschöpfungen sind im Laufe der Zeit entstanden, und viele große Restaurants, Hotels usw. haben einen Extra-Koch, resp. einen Konditor, dessen Aufgabe es ist, die jeweilig passende Süßspeise für den Nachtschisch eines Schlemmermahles zu bereiten.

Wer kennt die Namen aller jener herrlichen Dinge, die von Zeit zu Zeit auf den Speisekarten der Luxusrestaurants auftauchen. Manchmal sind es einfache Bezeichnungen, wie Zitronen- oder Vanillencreme mit Früchten, oder etwa Apple- und Frucht-Pie mit Chaudeausauce oder die diversen Puddings und Cups. Oft aber tragen diese raffinierten Süßigkeiten gar stolze Namen, wie z. B. die be-