

Unvergeßlich bleibt dabei das berühmte Restaurant des Chef d'oeuvre im alten Paris, in der Gegend der Morgue, wo der Herr und Meister die Ente in der Luft tranchierte. „C'est mon Canard! c'est le Canard de la maison“, und die kleinen Schlemmerlokale wie „au filet de boeuf“ in den schmalen Seitengassen des Brüsseler Marktplatzes.

In den wenigen Berliner Gaststätten, die die Tradition des perfekten Kellners wahren, sind es meist Vater und Sohn, die sich der Bedienung der Gäste widmen (Horcher, Peltzer, Kannenberg, Pauquet) und die ihre ersten Oberkellner sind.

Paris — das in punkto Essen noch immer unerreichte — nennt bei seiner Fülle von „Freßlokalen“ allerersten Ranges und stets wechselnder Individualitäten besondere Prachtexemplare von Kellnern sein eigen.

So z. B. den Hors d'oeuvres-Verwalter der „Reine Pedauque“, den würdigen „Henry“, den „prêtre Gaston“ oder „Charles“ vom „Griffon“ und all die anderen tausend Oberpriester der heiligen Eßkunst.

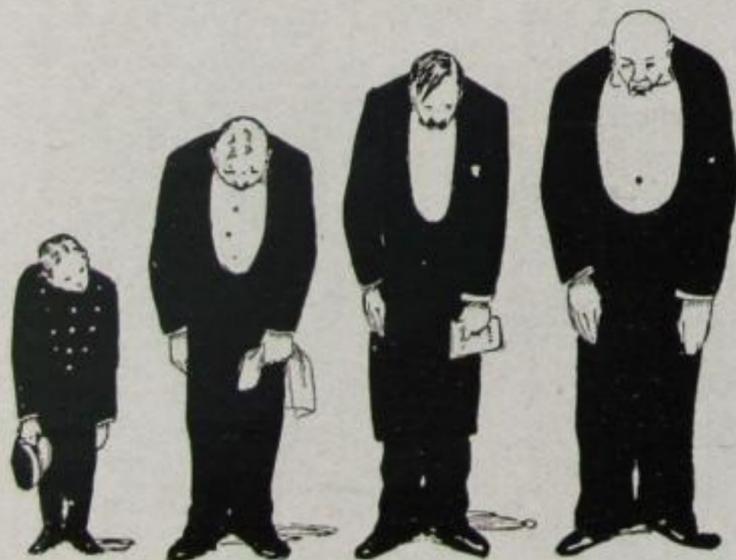
Etwas vom Artisten, vom Jongleur, vom Taschenspieler steckt im vollkommenen Kellner. Er muß, wie jene, das Handgelenk und die Schmiegsamkeit haben, „nicht die Schwere dieser Erden, nur die spielenden Gebärden“.

Und er produziert sich, wenn er, in der rechten Hand Gabel und Löffel mit gewandtem Griff zu einem Werkzeug vereinigend, von den geschnittenen Stücken auslesend, auf den warmen Teller den Gästen vorlegt. Diese Künste zu betätigen gibt es mannigfache Gelegenheit. Es gilt ja, wie schon erwähnt, als gute Überlieferung, viele Gerichte erst am Tisch coram publico fertig zu machen. Zum Beispiel wird die Mayonnaisensauce frisch gemischt, und natürlich auch Salade romaine. Die Crêpes, die mohnblattdünnen Eierkuchen, werden auf dem Réchaud angerührt, und der Demi-Suisse mit einem Tropfen Kirschwasser zu einem alkoholischen Crème modelliert.

Man muß sich klar machen, daß der Gourmet nicht nur mit Zunge und Gaumen schmeckt, sondern auch mit den Augen und daß die Art der Inszenierung eines Gerichts nahezu ebenso wichtig ist, wie dessen Geschmack. „Schmeckt“ denn nicht auch eine Frau ganz anders, die in weichen, schmiegsamen Samt, in knisternde Seide und hauchdünne Spitzen gekleidet ist, als die in frisch gestärktes Linnen gehüllte? Das haben die Meister der Küche verstanden und anzuwenden gelernt. (Womit gar nicht gesagt ist, daß einem nicht ein strammes bürgerliches Stammgericht ab und zu ebenso reizvoll erscheint.)

Und in all diesen Attraktionen, in den Gesten, in dem Beschwingten der Arm-

bewegungen, in der bewußten Sicherheit und Zuverlässigkeit der Funktionen liegt etwas von der amüsanten Präzision des Varietés. Und wenn zum Schluß die hell hölzernen Kisten mit den Früchten — emailleschimmernd in den Cloisonnézellen der Watte — aufgetragen werden, dazu im Kerzenschein jene anderen schmalen Kisten mit den



Bergen von Importen, wenn im runden spiegelnden Glasballon der tief-schwarze Mocca brodelt, dann ist's wie der Schlußaufzug eines Balletts, eines Balletts aus dem Schlafraffenland.