Die gleiche Popularität genießt „Hamburger" (in Berlin heißt es Deutsches Beefsteak), ebenfalls in einer (diesmal runden) Semmel serviert. Serviert ist eigentlich zu viel gesagt, es wird verkauft. Immer, wenn mich ein proletarisches Gefühl anwandelt und ich ein Hamburger Steak hier esse, werde ich für Stunden an Paul Morgan erinnert: „. . . und das Beefsteak immer vor mir her . . . !"

Und nun zum Dessert. Die reine amerikanische Küche hat keine handfesten, schmackhaften Kuchen, wie wir sie in Dresden finden, keine Mehlspeisen, die der Wiener vergöttert, keine pikanten Törtchen und kein Halbgefrorenes, für die die Franzosen berühmt sind, aber ihr Ice Cream ist unübertrefflich. Da gibt es Torten mit Ice Cream-Füllung; frisch gebackene Waffeln mit einer Lage Ice Cream drauf; auf einer flockigen Kuchenunterlage Ice Cream mit eingemachten Früchten garniert usw. Die mehr volkstümliche Art des Ice Cream-Konsums sind die „Sundays", d. i. zum Beispiel Vanille-Eis mit Schokoladensauce begossen oder Erdbeer-Eis mit Fruchtsauce und Früchten, garniert mit etwas Schlagsahne und gestoßenen Nüssen oder Mandeln.

Es gibt noch ein paar bemerkenswerte Unterschiede zwischen amerikanischer und europäischer Eßweise, die ständig Anlaß zu mehr oder weniger persönlichen und öffentlichen Kontroversen bilden:

Die amerikanische korrekte Form ist: mit dem Messer in der rechten Hand schneiden, das Messer zur Seite legen, die Gabel von der linken zur rechten Hand wechseln, die linke Hand in den Schoß legen und mit der rechten essen. Genau so langwierig, wie diese Beschreibung klingt, ist der Vorgang auch in Wirklichkeit. Die amerikanische Begründung ist, daß diese Form graziöser ist und daß die europäische Weise den Eindruck von Gefräßigkeit mache. Für unsere Begriffe sieht diese westliche Art schrecklich unbeholfen aus und bringt das Essen schließlich kalt in den Magen.

Nur in besonders europäisch angehauchten Restaurants werden zum Fisch zwei Gabeln serviert. In einigen gut-amerikanischen Restaurants ißt man den Fisch korrekterweise mit dem Messer. Dabei ist allerdings ein Punkt zu berücksichtigen, der das Entsetzen, das uns bei diesem Gedanken befällt, grundlos macht: amerikanische Messer sind nicht aus Stahl, sondern stumpf und versilbert. Ich bewundere heute noch meine täglichen Weggenossen, daß sie überhaupt irgend etwas damit „schneiden" können. Ich muß mir jedesmal extra ein Stahlmesser fordern. Selbstverständlich bekommt man in guten erstklassigen Restaurants ein Stahlmesser zum Fleischgang mitserviert.

In amerikanischen Privathäusern und Restaurants serviert man nicht auf Tabletts. Das gilt hier als unfein. Außerdem erfordert die gute Sitte der Privathäuser, daß jeder Gast mit jedem Teller einzeln bedient wird. Wenn also eine größere Gesellschaft beisammen ist, die höflicherweise aufeinander auf das Startsignal, d. h. den letzten Teller in der Runde wartet, wird aller Essen kalt.

Unsere gesellschaftliche Regel, daß ein Gentleman während des Essens nicht rauchen sollte, hat drüben keinen Boden. Es ist vollkommen korrekt, zwischen den Gängen eine oder mehrere Zigaretten zu rauchen. Und in guten Häusern (selbst solchen aus dem Social Register) wird vorsichtshalber der Tisch gleich von vornherein mit Aschbechern zu jedem Gedeck versehen.

Andere Länder — andere Sitten!

SLUB Wir führen Wissen. http://digital.slub-dresden.de/id36835840X-19320910/99 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG Universität Erfurt