

heißt, zum finanziellen Wohl des Hauses und zum leiblichen Wohl der Gäste Nahrung herbeischaffen. Ahnen Sie, blutiger Laie, was 5000 lukullisch veranlagte Mitmenschen täglich verzehren können, wenn sie erst einmal, behaglich in den Klubsesseln des Restaurants sitzend, durch die raffiniert angelegte Speisekarte am Gaumen gekitzelt werden?

Fangen wir mit dem an, was unser Küchengewaltiger, als oberste Gerichtsbarkeit, täglich zum Tode verurteilt, um 5000 Mäuler zu stopfen.

Je nach Saison: an Geflügel 50 Gänse, 40 Fasanen, 200 Krammetsvögel, 100 Poulets, 600 Rebhühner, 20 Poularden und 20 Enten. Außerdem zwei Milchmastkälber, je drei Zentner schwer, ferner 20 ganze Roastbeefs, 12 Rinderbrüste, viele Pfunde Hammelrücken, Schweinefleisch usw., ungerchnet der Fleischprodukte, als da sind:

Ca. 12 Prager Schinken, 40 Würste, 20 Ochsenzungen, 15 Pfund Gänseleberpastete. Dies alles liegt und hängt bratfertig in den eisigen Regionen der

Kühlräume, duftend, strotzend, rosig und prall, und der Chef, der Ihnen sein Reich zeigt, streichelt zärtlich über Kälte atmende Kalbsrücken und zarte Gänsebrüste.

Je 50—60 Pfund Forellen, Schleie, Rheinlachs, Steinbutt, Seezungen, Karpfen, Aale plätschern, Schlimmes ahnend, in Riesenbassins, 50 Schock Suppenkrebse, 40 Pfund Langusten, 1 Zentner Hummer, 1 Zentner Muscheln und 50 Pfund Kaviar warten auf Eis.

Eine mörderische Liste; erholen wir uns an dem, was Gott der Herr aus kulinarischen Gründen wachsen ließ:

Täglich, je nach Saison, verputzen die 5000 Gäste so nebenher 15 Zentner Kartoffeln, je 1 Zentner Weiß- und Rotkohl, 2 Zentner Tomaten, 400—500 Köpfe Salat, außer Blumenkohl, Aubergines, Pilzen in beträchtlichen Mengen. Ferner 5 Zentner Tafelobst: Erdbeeren, Trauben, Äpfel, Birnen, Grapefruits usw.

Da alles, man schuldet's dem internationalen Ruf, mit dänischer Butter zubereitet wird, braucht man hiervon



Die Spülküche am laufenden Band:

In zwei Paternostern strömt das ganze Geschirr zusammen, wird aufs laufende Band geleitet und automatisch gespült.