



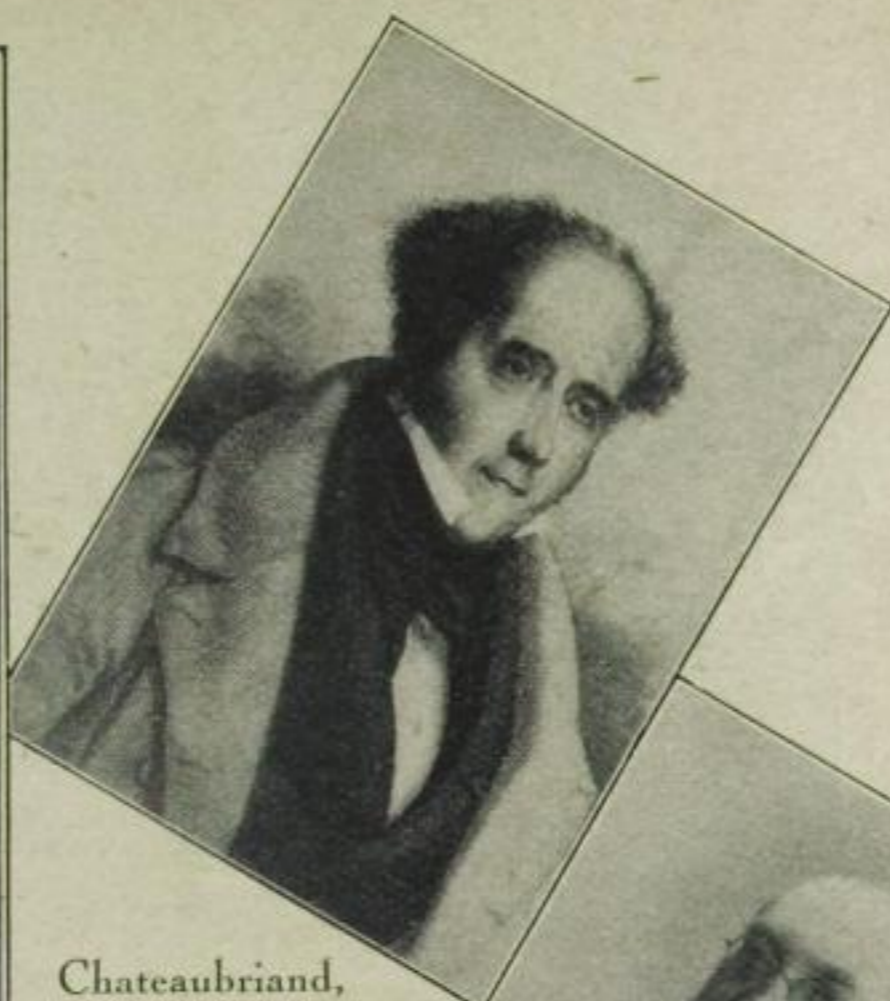
Persönlichkeiten, die der Kellner kennen muß:

Pfirsich Melba

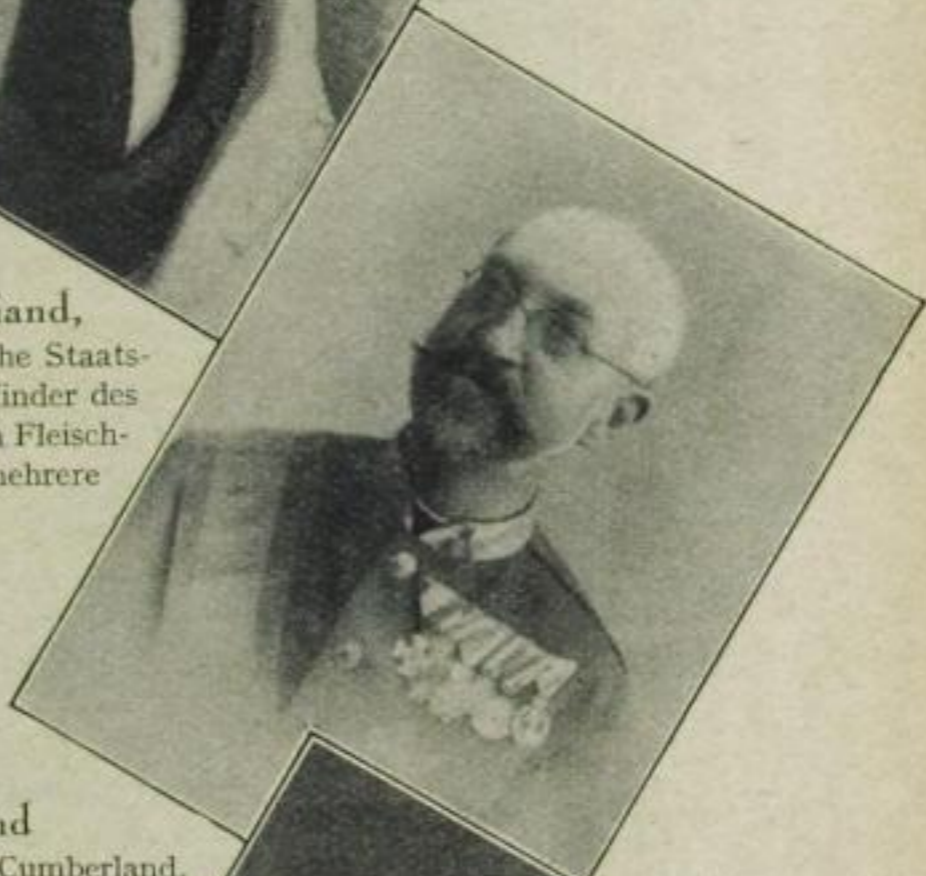
Nellie Melba, eine der größten Koloratursängerinnen der Welt, erfand ein Dessert, das nach ihr Pfirsich Melba genannt wurde

Fotos Sammlung Korty

zum Piccolo gehörten wie das Monokel zum Friedensleutnant. Die sind offiziell abgeschafft. Trotzdem wird der Kellnerlehrling auch heute noch nicht mit Glacéhandschuhen angefaßt. Wenn er Pech hat, wird er ordentlich herumgehetzt und, besonders in den großen Betrieben, mit Vorliebe für bessere Hausknechtsarbeiten verwandt. Hier setzt die Fachschule ein, deren Lehrgestühl mit Berufslehrern und Männern aus der Praxis besetzt ist, die dem Kellnerlein das große und kleine ABC des „Service“ beizubringen versuchen. Da sitzen nun die Oberkellner-Aspiranten und sollen eingetrichtert bekommen, wie die Anatomie eines Hühndchens beschaffen ist, wie man ohne französische Vorkenntnisse Sauce



Chateaubriand, der französische Staatsmann und Erfinder des gleichnamigen Fleischgerichts für mehrere Personen.



Sauce Cumberland

Herzog von Cumberland, der Sohn des letzten Königs von Hannover. Nach seinen Angaben entstand die bekannte Fisch- und Bratensauce Cumberland.



Ragout à la Chambord

Graf von Chambord, der letzte Anwärter auf den französischen Königs-thron, stellte ein Ragout zusammen das nach ihm benannt wurde.



Tournedos à la Rossini

Rossini, der Komponist weltberühmter Opern, war ein ebenso berühmter Gourmet.

Die Tournedos à la Rossini verdanken wir seiner feinen Zunge.