

12. / 1. 1916

(Der Koch.) Der Koch hat seine erste Bildung in der Volksschule. Seine Lehrzeit absolviert er (er lernt) in einem renommierten Hotel (angesehenen Gasthof). Zu seiner Weiterbildung in der Gastronomie (Kochkunst) nimmt er Saisonstellen (vorübergehende Stellungen) im Auslande. Bald in Genf, bald auf einem Passagierdampfer (Personendampfer), bald in Kairo, bald in New-York steigt er auf der Leiter seiner kulinarischen (Koch-) Leistungen vom zweiten Aide zum ersten Aide (Hilfskoch), dann zum Commis-Saucier (Soßenhilfskoch), Saucier (Soßenkoch), Entremetier (Zwischenspeisenkoch), dann weiter zum Potager (Suppenkoch), Confiseur (Zuckerbäcker), Pâtissier (Pastetenbäcker) und Rotisseur (Bratkoch) empor. Wo er auch konditioniert (arbeitet), überall bekommt er prima Referenzen (die besten Empfehlungen). Darum bringt er es in raschem Wechsel zum Grillcool (Bratkoch), Chef-Saucier (Soßenoberkoch), Chef-Gardemanger (Oberspeisekammerer) und Chef-Directeur (Küchenmeister). Als Chef de Cuisine hat er einen Stab von Commis (Hilfsköchen), Kochvolontären (unbezahlten Lehrlingen), Boys (Laufburschen) unter sich. Aber der Abhängigkeit von einer Direction (Leitung) müde, sehnt er sich nach einer selbständigen Position (Stellung) als Traiteur (Feinkoch, Kunstkoch). Es ist nicht zu glauben, daß es jetzt noch deutsche Köche gibt, die mit solchen französischen und englischen Brocken vornehm tun. Aber so steht's in heutigen Vererbungsschreiben zu lesen. (Sprachdecke des Allgemeinen Deutschen Sprachvereines.)