

proaspete...». Unii pasageri plățiseră echivalentul a 124.000 de dolari din ziua de astăzi pentru un bilet pe navă.

Așa că această croazieră trebuia să-și merite toți banii. Iată ce s-a servit la această cină privată din 14 aprilie 1912:

- felul întâi - hors d'oeuvres și stridii ;
- felul doi : consommé Olga, supă-cremă de seară;
- felul trei : somon înăbușit cu sos mousseline și castraveți
- felul patru: filet mignon Lili și pui sotat a la Lyonnaise, cu dovlecel umplut (cu ierburi, ciuperci și orez) ;
- felul cinci: miel cu sos de mentă, friptură de boboc de rață cu sos de mere, mușchi de vacă și cartofi



slujitori, care călătoreau alături de ei fie cu bilet de aceeași categorie, fie la una inferioară.

Provizii: 110 viței și 180 de porci

Nu doar luxul acelei seri era uimitor, ci și «colecția» de animalele și păsări de pe Titanic, destinate, firește, hranei pasagerilor. Presa vremii consemnează că ar fi existat 2.600 pui de găină, 500 porumbei, 200 de curceni, 120 găște, 270 fazani, 460 rațe, 1.050 prepelițe, 330 potârniche, 80 de miei, 15 vaci, 110 viței, 180 de porci. Din păcate, toate acestea n-au mai ajuns în farfuriile călătorilor, ci pe fundul oceanului.

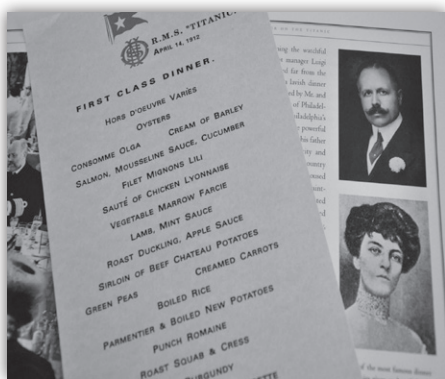
Despre ultima cină a pasagerilor de la clasa a III-a nu s-au descoperit multe indicii. Este însă foarte interesant ceea ce se știe, și anume ce au mâncat pe 14 aprilie dimineața! Meniul fusese unul modest : terci de ovăz cu lapte, cartofi fierți în coajă, jambon cu ouă, marmeladă, heringi afumați, etc. Dana McCauley (și ea coautoare a volumului «The Last Dinner on the Titanic»), crede că pentru acești pasageri cina din seara tragediei nu a fost diferită de cele obișnuite (pe Titanic la

clasa a III-a se servea o mâncare de calitate superioară celei oferite pe oricare alt vas similar, la aceeași clasă bineînțele), care se desfășurau conform criteriilor unui...«high tea». Cel mai probabil în seara de 14 aprilie li s-a servit ragut de vițel cu cartofi și murături, compot de caise, pâine proaspătă cu unt și ceai!

Ca o notă specială, pentru pasagerii de origine iudaică se găteau numai preparate «kosher». Echipajul navei număra 113 bucătari, 15 bucătari-șef, 12 maștri patiseri, 6 brutari, 5 măcelari plus personalul care deservea sălile de mese. Bucătăria «Titanicului» producea vreo 6.000 de porții, zilnic.

Mai toți angajații de la bucătărie au pierit la naufragiu, printre supraviețuitorii numărându-se însă brutarul-șef, Charles Joughin.

Lucia Ivănescu



la cuptor, mazăre verde, spumă de morcovi, plăcintă, parmentier & cartofi noi fierți ;

- felul șase: punch romaine;
- felul șapte : friptură de porumbel cu cresson ;
- felul opt: sparanghel cu vinegretă; *
- felul nouă: pate de foie gras;
- felul zece: budincă Waldorf, piersici în jeleu (de lichior) Chartreuse, ecler cu ciocolată & vanilie, înghețată franțuzească.

La crearea acestui meniu, bazat pe tehnici culinare specifice bucătăriei franceze, au fost consultați doi contemporani ai Titanicului care au făcut istorie: Georges-Auguste Escoffier, părintele bucătăriei clasice franceze moderne, și faimosul hotelier Cesar Ritz, care a și dat numele celebrului Hotel Ritz din Paris.

Din cartea *The Last Dinner on the Titanic* aflăm că fiecare fel a fost însoțit de un alt vin, iar la final s-a servit un al 11-lea fel, alcătuit din fructe și brânzeturi, totul încheindu-se apoteotic cu cafea, țigări, vin de Porto sau coniac.

Adeseori, pasagerii de la prima și de la a doua clasă erau serviți la masă de propriii

