IV. Ueber das Serviren.

Seit ungefähr zwanzig Jahren ist man schon von dem alten Gebrauch, die Gerichte gangweise zu zwei- oder dreimal sechs, acht oder zwölf Schüsseln auf die Speisetafeln zur Schau zu stellen, sie dann wieder zum Tranchiren abzunehmen, und nachher herumzureichen, zurückgekommen; denn auf diese Weise konnten die Gäste schwerlich ein Stück warmes und gut geschnittenes Fleisch erhalten, und es steht zu erwarten, daß diese Sitte auch in den Ländern, wo sie noch beibehalten ist, abgeschafft werden wird. Der Hauptzweck, den unsere Vorfahren dabei hatten, war wohl der, ihre Prunkliebe zu befriedigen, denn man hat jetzt kaum noch eine Vorstellung von den ungemein reichen Silbergeräthen, welche ihre Tafel zierten; so waren z. B. die Glocken oder Stürzen, welche die Schüsseln bedeckten und dazu dienten, die Speisen beim Auftragen warm zu erhalten, damals von Silber, während man jetzt sich der Stürzen von Blech bedient, da dieselben den Gästen gar nicht zu Gesicht kommen. Ueberhaupt war die ganze Einrichtung eines festlichen Schmauses weit großartiger und mit mehr Kosten verknüpft, als es jetzt der Fall ist, wo man weit ökonomischer bei Eintheilung der Speisen zu Werke geht. Es ist daher natürlich, daß ich über die alte Art zu serviren nichts weiter sage, und bloß die jetzt gebräuchliche Art beschreibe.

Die Tafel selbst.

Nachdem die Tafel gedeckt ist, werden die Plateaux, Vasen und Blumenkörbe, zwischen und neben denselben die dekorirten Dessert-Teller, ferner die Assiettes mit den Confitures und den in Weingeist eingemachten Früchten und die Körbe von Porzellan mit dem frischen Tafelobst aufgestellt; auch die zur Tafel gehörigen Leuchter von Silber oder Bronce setzt man nachher brennend darauf, weshalb man vorher ihre Plätze bezeichnen muß. Ist dies geschehen, so werden die Couverts in gleichmäßig abgemessener Entfernung, und ebenso die Schalen mit gestoßenem Zucker, Pfeffer, Salz u. s. w. aufgestellt; auch stellt man vor jedes Couvert ein kleines Wasserglas, nach Belieben zwei verschiedene Weingläser und in abgemessener Entfernung Caraffen von geschliffenem Glase, welche mit rothem und weißem Tischwein und mit frischem Wasser gefüllt sind, oder man stellt die

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Weine mit den rein abgewaschenen Flaschen in silberne oder plattirte Untersätze. Zur Rechten eines jeden Couvert legt man ein Weißbrot und Messer, Gabel und Eßlöffel. Die Servietten werden, einfach zusammengeschlagen, auf die Teller gelegt, denn das künstliche Zusammenlegen der Servietten ist nur noch in Restaurationen gebräuchlich. Zuletzt stellt man vor jedes Couvert einen Stuhl, und die Tafel ist somit fertig.

Die Hauptpersonen erhalten ihren Platz in der Mitte der Tafel vor dem großen Plateau, die übrigen folgen dem Range nach. Eine Hauptsache ist nur noch die richtige Eintheilung und Instruction der Dienerschaft. Wäre z. B. ein Diner von achtzig Personen, so müßte immer Einer zehn Personen bedienen, so daß also sämmtliche Gäste die Speisen fast zu gleicher Zeit erhalten; von der Mitte auf beiden Seiten der Tafel müßte man alsdann den Anfang machen, wo sich nun der eine links, der andere rechts wendet, so daß sie an den Endseiten zu gegenseitig zusammen treffen. Hierauf präsentiren Andere die Nebensachen zu den Speisen, z. B. die Sauce, die Kartoffeln, das Tabouret, auf welchem die Flacons mit Oel, Essig und Mostrich stehen, zu dem Rindfleisch, die kalt aufgeschnittenen Sachen zu den Gemüsen, die Salate zu den Braten u. s. w. Außer den aufgestellten Weinen werden von Leuten aus der Kellerei die besondern Weine, wie z. B. der Madeira nach oder zu der Suppe, und die übrigen zu den Gerichten, wozu sie bestimmt sind, präsentirt; ebenso werden von denselben bei dem Braten die Champagner-Gläser aufgestellt und voll geschenkt. Sobald nun die Messer und Gabeln nebst den Tellern gewechselt sind, wird das nächstfolgende Gericht herumgereicht, jedoch muß die Dienerschaft, welche bei der Tafel aufwarten soll, nur bei derselben bleiben, und man muß besondere Leute annehmen, um die Speisen aus der Küche heraufzuholen. Letztere liefern die Speisen an denjenigen, welcher die Tafel zu dirigiren hat, bei dem dazu bestimmten Buffet ab, und dieser verabfolgt dann erst die Schüsseln an die Dienerschaft, sobald Alles, was dazu gehört, vollständig beisammen ist. Die herum gereichten Schüsseln werden hierauf wieder zu dem Buffet zurückgebracht, und dort so lange verwahrt, bis die Teller zum andern Gange gewechselt sind, damit dieselben zur Hand sind, im Fall Jemand noch einmal von derselben Speise zu haben wünscht. Das Dessert wird zuletzt von der Tafel genommen, den Gästen präsentirt, und dann wieder auf seinen frühern Platz gestellt. Die Reihenfolge der Speisen giebt

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

der Küchenzettel an, und derselbe muß daher an verschiedenen Stellen der Tafel sauber geschrieben sich vorfinden. Bei großen Tafeln ist es gut, wenn vorher mit der sämmtlichen Dienerschaft eine förmliche Probe abgehalten, und einem Jeden seine Stelle angewiesen wird, damit es nachher keine Verwirrung giebt, und Alles wie ein Uhrwerk geht; auch muß die Dienerschaft zur Vorsicht ermahnt werden, damit durch Ungeschicklichkeit, z. B. durch etwaniges Hinwerfen von Geschirr, oder dadurch, daß Gäste wohl gar mit Sauce oder dergleichen begossen werden, was so häufig geschieht, keine Störung veranlaßt wird. Die Suppe wird bei großen Tafeln von dem Buffet aus an mehreren Stellen zugleich vorgelegt, und alsdann nimmt jeder Diener zwei Teller, den einen mit weißer, den andern mit brauner Suppe, damit jedem Gaste die Wahl frei steht. Die ganzen Fische servirt man mit einem Löffel, mit welchem sich jeder Gast seine Portion nach Belieben absticht, zu den geschnittenen Fischen aber legt man einen Löffel und eine Gabel auf die Schüssel, zu den Hors d'oeuvre bloß eine Gabel, und zu dem Rinderbraten, welcher in der Küche von dem Knochen getrennt, in die gehörigen Filets geschnitten, und mit gebratenen Kartoffeln garnirt ist, einen Löffel und eine Gabel, und eben so zu ähnlichen, andern Fleischspeisen. Zu den Gemüsen legt man einen Löffel, oder, sind mehrere Gemüse abgesondert auf derselben Schüssel angerichtet, so kommt zu jeder Abtheilung ein Löffel. Der grüne Salat wird in den Assiettes von Glas mit Löffel und Gabel von Holz oder Horn präsentirt, während man zu den übrigen Assiettes bloß einen Löffel nimmt. Zu allen Braten giebt man auf die Schüssel Löffel und Gabel, zu den kalten Pasteten aber bloß einen Löffel zum Ausstechen, indem man schon vorher einige Portionen auf- und losgestochen hat. Zu den geschnittenen Torten werden die Kuchenschaufeln beigelegt. Sobald nun eine Schüssel präsentirt wird, muß die folgende schon aus der Küche geholt werden, weil man jetzt nicht mehr wie früher einen halben Tag bei einem Diner zubringen, sondern dasselbe höchstens binnen zwei Stunden beendet wissen will. Nach Aufhebung der Tafel begeben sich die Herrschaften in der Regel in die Nebenzimmer und Salons, wo alsdann der Kaffee und die feinen Liqueure, als Curasçao, Anisette, Persico und dergl. mehr präsentirt werden, was jedoch bei einem ganz großen Diner nicht geschieht.

Die gewöhnlichen kleinen Soupers weichen dagegen, was das Serviren anbetrifft, von den bisher gegebenen Vorschriften

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

gänzlich ab, denn hierzu deckt man keine Tafel, sondern die Gäste bleiben an den verschiedenen kleinen Tischen sitzen, wo alsdann vor jeden ein Teller, eine Serviette, Messer, Gabel und Löffel hingelegt, und ihm so die Speisen präsentirt werden. An den Spieltischen werden, um das Spiel nicht zu unterbrechen, kleine Tische zur Seite gestellt, auf welche den Spielern Alles zur Hand gesetzt wird, damit sie sich nach Belieben selbst bedienen können.

Was nun die Reihefolge der Speisen anbelangt, so richtet sich dieselbe lediglich nach der Landessitte. So servirt man z. B. in Frankreich nach der Suppe öfters gleich die Fische, nach diesen das Rindfleisch, hierauf die Hors d'oeuvre und die feinen Ragoûts, alsdann die Gemüse, darauf den Braten, dann die Entremets, worunter man leichte Gemüse ohne Fleischbeilagen, z. B. Spargel versteht, ferner Mehlspeisen, Galantines und kalte Pasteten u. s. w. In England giebt man nach der Suppe die Fische, dann die großen Fleischstücke, darauf die feinen Ragoûts, nach diesen die kalten Pasteten, alsdann den Braten und die Salate, hierauf die Gelées, Crêmes und den Compôte, ferner Butter und Käse, dann das Gefrorene, oder, wenn man Kuchen geben will, diesen vorher, hierauf das Dessert. In Schweden pflegte man ehemals Butter und Käse nebst Liqueuren vor der Suppe zu präsentiren, und man kann nicht wissen, ob unsere Nachkommen nicht ebenfalls die jetzt übliche Reihefolge der Speisen abändern. Der unten folgende Universal-Küchenzettel ist nach der hier gebräuchlichen Reihefolge eingerichtet, und eben so sind die nöthigen Rezepte zu jedem Gange beschrieben. Eine kleine Ausnahme davon macht bloß die Mehlspeise, welche an der Tafel Sr. Majestät des Königs nach dem Braten folgt. Bevor das Gefrorene präsentirt wird, muß die Dienerschaft die Tafel vor jedem Couvert mit den sichelförmigen, zierlich gearbeiteten und schmalen Bürsten abkehren, das übrige Brod herunternehmen und dann die Dessert-Teller mit den kleinen goldenen Messern, Gabeln und Löffeln aufstellen. Wenn eine Tafel mit Silber servirt wird, so gebe man zu den sauren Speisen, z. B. zu den Magnonnaises, Vinaigrettes und Aspics Porzellanteller, und richte auch diese Speisen selbst auf Porzellanschüsseln an. Wird Salat gegeben, so würde man gut thun, bei jedem Couvert einen kleinen Glas- oder englischen Steingutteller hinzustellen, damit jeder Gast sich den Salat selbst darauf legen kann, weil sich derselbe sonst mit der Jus des Bratens vermischt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Diese kleinen Glas- oder englischen Steingutteller sind in den geschmackvollsten Formen zu haben, und können auch zu den eingemachten Früchten und den Compôtes benutzt werden.

V. Der Universal-Küchenzettel.

Aus diesem Universal-Küchenzettel kann man ein beliebiges Diner zu jeder Jahreszeit nach der Reihefolge der Gerichte, von denen jedes einen besondern Gang bildet, zusammenstellen. Auf zehn bis zwölf Personen rechnet man, wie schon gesagt ist, eine Schüssel von jedem Gericht, und vermehrt die Zahl dieser Schüsseln in demselben Verhältnisse nach der Zahl der Couverts. Was noch sonst über die Gänge zu bemerken ist, habe ich schon in dem Abschnitte über das Serviren angegeben.

Diner zu zehn, vierzig, hundert, vierhundert Couverts ꝛc.

Erster Gang.

Die Suppe. *)

Weiße Suppe à l'Allemande mit Filets von Hühnern und Semmelklößchen.

Braune = à la Française mit Croûtons.

Weiße = à la Hollandaise mit Austern, Fischkneffes und Croûtons.

Braune = à la Polonaise mit Hammelfleisch und geröstetem Brod, so wie die zweite Art.

Weiße = à la Russienne mit gebackenen Grützklößen, Saucisses u. s. w.

Braune = à la Russienne, genannt Pottrock, so wie die dritte Art mit Sauerkohl u. s. w.

Weiße = Coulis mit gebackenen Strudeln oder Parmesan-Croûtons.

Dieselbe mit Hühner-Filets und Croûtons.

Braune = à la Suisse mit Parmesan-Croûtons.

Weiße = à la Reine mit Filets von Hühnern und Croûtons.

Dieselbe auch unter dem Namen à la Windsor.

Braune = à la Suédoise mit Hammel- oder Kalbfleisch oder Schinken und Croûtons.

---

*) Bei einem großen Diner giebt man zweierlei Suppe, eine braune und eine weiße.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf