

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Ueber das Serviren einer Tafel.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Ueber das Serviren einer Tafel.

In vielen angesehenen Häusern, wo sich nicht selten Gäste versammeln, herrscht immer noch der Fehler, daß man das Desert und die Salate von Anfange mit auf die Tafel setzt. Dies gehört sich aber schlechterdings nicht, und der Kenner wird es immer, wenn auch nur heimlich, zu tadeln wissen.

Hat man eine runde Tafel, so setze man in die Mitte einen Aufsatz von Porcellan, Biscuit, oder im Sommer auch von Blumen, und servire die kleinen Schüsseln, welche man gewöhnlich nach der Suppe herum gibt, um den Aufsatz. Will man gar keine große Schüssel aufsetzen, so muß man Sorge tragen, so viel kleine zu haben, damit die Tafel nicht leer ausieht. Man kann eine Menge solcher kleiner Schüsseln aufsetzen, ohne daß es kostspielig wird, z. B. Heringe oder Sardellen, Nadieschen, kleine Pastetchen, oder eine Fritture, kleine Pfeffergurken, Kaviar, wenn es die Jahreszeit gestattet, und selbst frische Butter. Ist es im Winter, so kann man sich durch mehrere Schüsseln mit Austern helfen, da es jetzt allgemein Sitte ist, dieselben nach der Suppe zu serviren.

Hat man aber Réchauds (Schüssel-Spirituspflanzen), welche man auf die Tafel setzen kann, so thut man besser, einige Schüsseln nebst der Suppe, und für letztere alsdann das Rindfleisch aufzusetzen. Hat man, wie oben erwähnt, keine große Schüsseln auf die Tafel gesetzt, so nimmt man die auf derselben sich befindenden kleinen Schüsseln nicht eher ab, als bis die letzte Speise vor dem Braten herum gegeben worden ist. Alsdann setzt man eben so viel kleine Schüsseln, als abgehoben sind, wieder auf, worunter man kleine Bäckereien, Crèmes, Gelées, Compotes und Salate zählt. Ist es aber der Fall, daß große Schüsseln zugleich mit den kleineren aufgesetzt worden sind, und demnach der erste Gang dadurch servirt ist, so hebt man, wenn man die Schüsseln, welche den zweiten Gang ausmachen, aufsetzen will, den ersten ganz ab und servirt eben so viel große und kleine Schüsseln von neuem, als vorher auf der Tafel gestanden.

Zu dem zweiten Gange rechnet man die Fische, Mehlspeisen, Braten, feinen Gemüse, die kalten Sachen, als Marbrées, Aspics, kalte Pasteten und Entremets (kleine Mittelschüsseln). Alle süße Speisen, worunter man natürlich auch die Mehlspeisen zählt, werden nach dem Braten herumgegeben. Sind feine, der Jahreszeit nach, seltene Gemüse auf der Tafel, so servirt man solche gleichfalls nach dem

Braten, ehe man die Mehlspeisen herumgehen läßt. Nach allen warmen Schüsseln läßt man erst die kalten Speisen herumgeben.

Sind alle Schüsseln des zweiten Ganges herumgegangen, so hebt man sie ab und setzt nunmehr das Desert auf, welches eigentlich nur aus Biscuits, Kaffeebrotten, kurz aus Bäckereien, welche in das Conditorfach einschlagen, und nicht in von Butterteig oder Schmalz gebackenen Sachen bestehen muß. Nächstdem rechnet man zum Desert eingemachte und trockene in Zucker gesottene Früchte, Bon-bons, alle der Jahreszeit nach zu habende frische Früchte und alle Arten von Glace oder Gefrorenem.

Ereignet sich der Fall, daß mehr Gäste geladen sind, als man an eine runde Tafel setzen kann, und man einen langen Tisch zu serviren hat, so thut man am besten, in die Mitte (wenn nämlich die Tafel breit genug ist) einige Aufsätze von Porcellan, oder Vasen mit frischen oder sogenannten Italienischen Blumen an einander zu setzen, und alsdann die Speisen auf jeder Seite der Aufsätze herum zu serviren. Gewöhnlich gibt man bei so einer Tafel zweierlei Suppen, eine Terrine mit Jus, und die andere mit einer Purée- (durchgeschlagenen) Suppe; diese setzt man an jedem Ende der Tafel in die Breite, und wechselt sie, sobald als sie

herumgegeben, mit zwei großen Schüsseln, z. B. mit dem Rindfleisch und einem ganzen Fisch oder Truthahn u. s. w. aus. Eine der ersten Regeln bei dem Serviren einer solchen Tafel ist, daß man sorgfältig darauf Acht hat, daß die Schüsseln, welche einander schief über zu stehen kommen, immer Nehnlichkeit mit einander haben; so würde es ein Fehler seyn, eine Schüssel mit Flügelwerk einer Schüssel mit Côtelettes, Fisch oder wol gar mit Gemüse gegenüber zu setzen; auch muß man wohl darauf sehen, daß nicht zwei große oder zwei lange Schüsseln neben einander zu stehen kommen, sondern eine jede große Schüssel muß neben einer kleinern stehen u. s. f.

Ein Hauptgegenstand einer gut geordneten Tafel ist aber das Anrichten der Speisen selbst und das Aufsetzen derselben auf die Tafel. Die bestzubereitetste Speise wird nie einladend seyn, sobald sie schlecht angerichtet ist; ein Umstand, der in sehr vielen Küchen vernachlässigt wird. Auch darf man nie zu viel Sauce auf die Schüssel thun, weil durch das Auftragen gewöhnlich der Rand derselben davon bedeckt wird und man dieselbe nie wieder so rein abwischen kann. Hat man eine Speise mit einer Sauce, so thut man nur einen starken Antichtelöffel darunter auf die Schüssel, und gibt die übrige Sauce in einer Saucière herum. Beim

Auffegen der Schüssel auf die Tafel sehe man stets darauf, daß die beste Seite, d. h. wo sich die Speise am schönsten darstellt, den Gästen gegenüber zu stehen komme. Ist ein vornehmer Gast am Tische, der gewöhnlich in der Mitte der Tafel zu sitzen kömmt, so stelle man seine Schüsseln so, daß er von beiden Reihen die schönste Ansicht hat; der Kenner wird diese Aufmerksamkeit zu würdigen wissen.

Bei einer Abendtafel, wo man gewöhnlich Alles auf einmal aufzusetzen pflegt, kann man das Desert auch zugleich mit auf die Tafel bringen. Wird eine Suppe oder Kalteschaale servirt, so läßt man die Terrine so lange auf der Tafel stehen, bis die Zeit zum Bratenserviren da ist, hebt alsdann die Terrine aus und schiebt dafür den Braten ein.

Für das gute Bedienen einer Tafel müssen aber auch die Leute, welche man dazu gewählt hat, Sorge tragen. In vielen Familien, selbst in großen Wirthshäusern, findet man oft Menschen, welche zu nichts weniger geschickt sind, als eine Tafel nach hergebrachter Sitte und mit gehörigem Anstande zu bedienen. So sieht man sehr oft, daß solche Leute die Schüssel, welche sie herumgeben, oder den Teller, welchen sie zu wechseln haben, mit der bloßen Hand angreifen, ungeachtet sie die Serviette bloß zu dem

Behuf bekommen, um Alles mit derselben anzugreifen. Von der linken Seite muß der Teller, auf welchem gespeiset worden, weggenommen, und von der rechten Seite der reine Teller, mit der Serviette angegriffen, gegeben werden. Das Nämliche ist zu beobachten, wenn ein Gast etwas verlangt; und sey es nur ein reines Glas oder Messer, so muß ihm Alles auf dem Teller, und nie mit der bloßen Hand gereicht werden. Auch lehre man diesen Leuten, daß sie, bei dem Präsentiren einer Speise, den Rand der Schüssel stets mit einer Serviette rein abwischen, wenn etwa von dem Löffel etwas Sauce auf den Rand der Schüssel gekommen seyn sollte. Je reinlicher die Speise dargereicht wird, desto einladender wird sie seyn. Ist eine Schüssel herumgegeben, so muß die Bedienung die Schüssel wieder auf den nämlichen Ort setzen, wo sie weggenommen ist, und wenn auch noch so wenig oder gar nichts mehr darauf wäre.

