

---

## Zweiter Abschnitt.

---

Die verschiedenen Arten, eine Tafel zu serviren und die Speisen in der zweckmäßigsten Ordnung, mit Berücksichtigung ihrer Wirkungen gegen einander, über dieselbe zu setzen.

**W**ir können nicht umhin, bevor wir zu dem eigentlichen Tafelserviren übergehen, einige Aeußerungen über die Stelle eines Haushofmeisters voran zu schicken, weil der Wirkungskreis derselben den zu besprechenden Dienstzweig in sich schließt.

Diese Stelle ist, aus mehreren Rücksichten von Wichtigkeit; erstlich, weil sich der Geist des Herrn vom Hause in derselben kundthut, und zu dem Sprichworte, wie der Herr so der Diener, Anlaß gibt. Handelt das angestellte Individuum im Sinne seines Herrn (welches doch nicht anders seyn sollte), so wird das Sprichwort minder oder mehr treffend auch auf die übrige Dienerschaft anwendbar, indem sich alle nach dem Vorbilde (dem Haushofmeister) richten müssen. Wer möchte nun sein geistiges Bild, und wenn es auch nur von einer einzigen Seite wäre, so vervielfältiget der Öffentlichkeit preisgeben, ohne eine wohlüberlegte strenge Wahl getroffen zu haben!

Zweytens wird er, durch das Eingreifen in die geheimsten Hebel des Hauswesens, von entschiedenem Nutzen oder Nachtheil für dasselbe.

Der Haushofmeister ist demnach diejenige Person, welche auf alles Einfluß nimmt, und um welche sich alles dreht. — Ihm steht die Aufnahme und Verabschiedung der Dienerschaft zu, weil derselbe, mehr als der Herr des Hauses, Gelegenheit hat, sich Wahrnehmungen und Kenntnisse zu sammeln, welche ihn in der Wahl der tauglichsten Subjecte leiten und bestimmen können; wie z. B. die Wahrnehmung der Keulichkeit in dem engeren Kreise dieser Leute, wenn sie sich nicht beobachtet glauben. Diese Haupt-Tugend ist die sicherste Anempfehlung. Denn Keulichkeit ist zugleich eine Quelle der Sparsamkeit, welche hier um so mehr Noth thut, als die Kleidung solch eines Bedienten sehr hoch zu stehen kömmt, und die gesammte Livrée oft große Summen ausmacht. Solch ein Kleidungsstück kann aber bald beschmutzt und folglich untragbar gemacht werden; da hingegen ein reinlich gehaltener Rock bis auf den letzten Faden (wie man zu sagen pflegt) immer ein anständiges Tragen gibt, und zugleich Ordnungssinn bezeugt.

Die Wahrnehmung der Mäßigkeit deutet auf Verläßlichkeit und schafft moralischen Werth.

Nebst diesen zwey sicheren Anzeigen ist die Rücksicht auf das Alter des aufzunehmenden Individuums von Bedeutung. Es liegt in der Natur des Menschen, daß er, in der ersten Hälfte seines Lebens, das Bessere in der äußern Welt sucht, folglich dem Wechsel geneigt ist, und nur selten das vorhandene Gute,

als solches anerkennt. Daher, und besonders bey der dienenden Classe, wenn das Gefühl der glücklich machenden Genauigkeit (wie Lavater sich ausdrückt,) noch nicht vorhanden ist, alles Geleistete für hinreichend und auch wohl für vortreflich gehalten wird.

Nach dem Alter von dreyßig Jahren gelangt man endlich zu der Erkenntniß des Nichtigeren. Die Leidenschaften werden leichter gezügelt und die Dienste genauer und sorglicher geleistet. Man sucht nun das Gute weniger in der Außenwelt, und ist mehr bedacht, das was man besitzt, zu erhalten; aus diesem Grunde erzeugt sich nun immer mehr eine Ängstlichkeit in der Dienstleistung, nämlich ob man seine Obliegenheiten auch ganz erfüllt, und seinem Dienstherrn auch wirklich Genüge geleistet habe? Hieraus entspringt die wünschenswerthe Aufmerksamkeit und Beslossenheit.

Da das Tafelleroiren von dem Haushofmeister geleitet wird, so hat derselbe die Leute zu belehren, wie sie sich bey diesem Geschäfte zu verhalten haben, und zwar bis in das kleinste Detail. Die Bedienten sollen nämlich hinter den Stühlen ihrer Herren stehen, und auf deren bey der Eßzeit ohnehin sehr beschränkte anderweitigen Bedürfnisse achten. Trägt der Kammerdiener ein Gericht herum, welches eine Lunte zur Begleitung hat, so muß ein Bedienter dieselbe nachtragen. Wird der Wein in der Runde credenzt, so muß ein Bedienter mit den Gläsern über einer Tasse zu Handen seyn; weil es aber schwer fällt, bey einer herumstehenden und sich wieder bewegenden Menge Menschen nicht anzustoßen, und auf diese Weise eine Lunte auszugießen, oder ein Paar Gläser zu zerschlagen, welches denn immer sehr unan-

genehm und störend auffällt; so müssen hiezu immer die Geschicktesten gewählt werden.

Diesen Leuten muß insbesondere eingeprägt werden, daß sie während des Tafeldienstes für nichts Ohr oder Auge haben dürfen, und daß ihr ganzes Denkvermögen (im Falle als eines vorhanden ist) gerade nur auf ihr kleines Geschäft beschränkt seyn müsse.

In großen Häusern herrscht die noble Sitte, daß nur die Dienerschaft des Hauses bey dem Aufwarten beschäftigt werde. Derselben muß nun besonders eingeschärft werden, daß ein jeder bey der Tafel Sitzende des Herrn Gast sey, und daß bey der Bedienung durchaus kein Unterschied Statt finden dürfe, ob es ein Cavalier oder ein Gelehrter, ein Ordensmann oder ein Secretär sey, der einer Bedienung vonnöthen hat: solche Distinctionen von Seite der Bedienten sind äußerst unartig, und wenn der Gast auch zu verständig und zu erhaben wäre, um von Vernachlässigung dieser Art angefochten zu werden; so könnte sich demselben dennoch der Schluß aufdringen, daß, wenn der Herr des Hauses seinen Gast wahrhaft schätzt oder achtet, der Bediente sich keine Vernachlässigung erlaubt.

Höchst unartig und tadelnswerth ist das Naschen oder gar Entfremden der übrig bleibenden Gerichte. Wollte der Haushofmeister solches im Anfange nicht bemerken, so würde derselbe gar bald mit Verdruß sehen müssen, wie die Bedienten, den Mund vollgestopft, hinter den Stühlen kauen, und die Brocken hinunter würgen würden.

Beym Herumreichen der Speisen, welches durch Kam-

merdiener zu geschehen pflegt, muß der Haushofmeister darauf sehen, daß diese ihre Hand, in welcher das Gericht gehalten wird, mit einer reinen Serviette umwunden haben. Der Grund hierzu liegt in der Erregbarkeit des Ekels, dem ein jeder Mensch ausgesetzt ist. Wollte man von dieser Manier abweichen, so würde bald sichtbar, wie manche Gäste von jenen Gerichten nicht nehmen würden, deren Inhalt, und wenn auch nur der kleinste Theil desselben mit den Fingern des servirenden Individuums in Berührung stände, oder gar mit der Zunge beklebt wäre, welches doch sehr leicht Statt finden kann.

Nun wollen wir dem eigentlichen Tafelservirer näher treten, und die Bestandtheile seines Geschäftes erörtern, um auf die Eigenthümlichkeit desselben aufmerksam zu machen.

Um eine Tafel nach den Regeln des Schicklichen und Zweckmäßigen mit einiger Fertigkeit besetzen zu können, muß man sich nochgedrungen mit dem Wesen der Kochkunst ganz vertraut machen. Da aber ein solches Aneignen nicht leicht ist, und von Umständen abhängt, die man nur selten zu seinem Vortheile benützen kann, so ist es nichts weniger als leicht, in dieser Hinsicht einen geschickten Haushofmeister zu erhalten; Beweis dessen ist die sehr geringe Anzahl solcher Subjecte, die man in unserm, in jeder Hinsicht so reichen Wien aufzuweisen hat.

In Frankreich, wo die Köche als Hausofficiere die höchsten Stufen einnehmen, werden die Maitres d'hôtel aus ihrer Mitte gewählt; bey uns Deutschen hingegen, wo man aus philosophischen Gründen das Vergnügen der Tafel nicht ganz so hoch schätzt, und folglich Alles was hierauf Bezug hat, weniger

genau nimmt, werden solche Stellen vorzugsweise an die Kammerdiener, und zwar als Belohnung langer und treu geleisteter Dienste verliehen; kein Wunder denn, wenn bey Festivitäten und Tafeln in großem Style ihrerseits so wenig geleistet werden kann.

In kleinen Häusern wird es freylich leichter, solche Plätze zu ersetzen. Für den aufmerksamen Beobachter gibt es viele Gelegenheiten zu bemerken, daß insonderheit die Frauen einen eigenen Sinn für so etwas haben; so wie auch, daß die Kochkunst, die eigentlich in ihre Sphäre gehört, mit viel mehr Geschmack und wirthlichem Vortheile betrieben wird, wenn sie den guten Verstand haben, es nicht unter ihrer Würde zu halten, sich derselben zu befleißigen, Gesundheit und Ausdauer besitzen, und vorzüglich Gelegenheit haben, sich diese Kunst ganz anzueignen.

Ganz so verhält es sich mit dem Tafelserviren in Bezug auf das Eigenmachen bis zu einer gewissen Fertigkeit, weil es nur wenige Häuser gibt, wo Tafeln und Festins im großen Style gehalten werden, und weil man in solchen Häusern mit lobenswerther Sorge immer nur jenes Individuum aufsucht, und demselben die Leitung anvertraut, von dem man vorläufig weiß, daß es zu solchem Geschäfte hinlängliche Sachkenntniß und Capacität besitzt.

Das Resultat einer hierüber obwaltenden Sorglosigkeit wäre ja sehr empfindlich! — Wie leicht kann ein unzuverlässiges Subject Alles vermirren, den beabsichtigten Endzweck vereiteln und den Aufwand wenigstens zum Theil unnütz machen, welches zwar von dem Übel das weniger große wäre. Wie aber derjenigen

Nachrede begegnen, die einem verunglückten Feste schadenfroh alles Üble nachsagt, und dasselbe unbemessbar lange bey den Anwesenden und nicht Anwesenden im Gedächtnisse zu erhalten weiß?

Es gibt mehrere Arten, den Tisch mit Speisen zu besetzen, welche wir theilweise von den Alten entlehnt oder vielmehr beygehalten haben.

Die Römer ließen ihre Mahle aus drey Trachten bestehen, und zwar die erste aus Suppen, Eiern und Vegetabilien; die zweyte aus Fleisch- und Fischgerichten; die dritte, aus Obst zusammengesetzt. Allein diese Ordnung ward nicht immer strenge beobachtet. Die Reichen pflegten solche Trachten zu vermehren. Man citirt ein Mahl des Heliogabal, wo zwey und zwanzig Trachten Statt fanden, welches zwar gegen die Wahrscheinlichkeit streiten würde, wenn man nicht voraussetzen dürfte, daß unter einer Tracht mitunter auch einzelne Eingänge oder Gerichte verstanden wurden, weil es bey ihnen Sitte war, einzelne Speisen, die sich durch Seltenheit des Nahrungstoffes oder ungewöhnliche Pracht des Gerichtes empfehlen sollten, durch das aufzuwartende Individuum feyerlich unter Begleitung von Musik auftragen zu lassen.

Die bey uns bekannteste, und bey großen Tafeln allgemein angenommene Art, besteht ebenfalls aus drey Gängen oder Trachten, nämlich zwey aus der Küche und einer aus der Zuckerbäckerey. (S. den vorhergehenden Abschnitt.) Man kann zwar die Gänge ebenfalls vermehren, allein dieses gilt als eine höchst seltene Ausnahme. Die Tafel hat bey diesen drey Gängen ein reiches Ansehen, und ist nach der Kunstsprache wohl besetzt.

Nun ist man aber bey dem Fortschreiten der Kochkunst auf Annehmlichkeiten gestossen, die aus dieser bekanntesten Art des Servirens hervorgingen; nämlich die feinsten Eingemachten (Entrées) wurden kalt, bevor die Reihe des Präsentirens an selbe kam. Diesem abzuhelpen hat man längere Zeit fortgefah- ren, die Gerichte über Gefäße zu setzen, die früher erhitzt wurden, um die ersteren länger heiß zu erhalten. Oder man erwärmte die Speisen vor dem Verabreichen über Spirituslampen. Allein durch beyde Verfahrensarten wurden die Speisen mehr oder minder zersezt. Denn das lange Warmhalten oder wiederholte Aufwärmen begünstiget den Einfluß des Sauerstoffes, wodurch der sogenannte aufgewärmte Geschmack entsteht, oder die Trennung heterogener Theile erfolgt.

Wie man aber gewöhnlich von einem Extreme zum andern schreitet, so geschah solches auch hier. Um den erst berührten Nachtheilen zu begegnen, hat man vor einigen Jahren diese Art des Servirens ganz aufgehoben. Die Tafel wurde mit dem Nachtiß besetzt, und die Speisen eine nach der andern aus der Küche geholt, und solches à la russe benannt. Allein zu der beträchtlichen Zeitverlängerung gesellte sich noch der Umstand, daß die Tafel aller ihrer Reize entbehrte, denn Leckereyen sprechen den Magen nicht an, wenn derselbe nach solider Nahrung verlangt.

Dieses bald bemerkend hat man so versucht, die Auswechslungen (weil sie ihres größeren Volumens wegen nicht so leicht kalt werden konnten), und die gezierten kalten Speisen über die Tafel zu setzen. Dadurch ist zwar der Platz einiger Maßen ausgefüllt, der beabsichtigte Entzweck aber noch nicht erreicht



worden, bis man auf den glücklichen Gedanken kam, die Eingemachten in heißgemachten Silber- oder Porzellan- Casserolen zu serviren. Nun konnten selbe in gehörigem Verhältnisse zu den Auswechslungen über die Tafel gesetzt werden, und diese bekam ihr splendides Ansehen wieder. Die Casserolen müssen zwar bedeckt bleiben, um den Inhalt warm zu erhalten, wodurch der Reiz des Anschauens einige Augenblicke entbehrt wird; allein man findet Ersatz in dem heißgebliebenen Gerichte. Diese jetzige Art des Servirens gestattet noch den Kunstgriff, daß man einige Casserolen leer einsetzen darf, welche dann bey dem Herausheben, um herum gereicht zu werden, mit vollen, die geraden Weges aus der Küche vom Feuer kommen, umgetauscht werden können, wodurch der lange gesuchte Vortheil entsteht, daß man die Speisen brühheiß und zur rechten Zeit erhält; welches be-  
kannentlich ihren Geschmack gar sehr erhöht.

Eine andere Art die Tafel zu serviren, und vorzüglich zu Nachtmahlen, Bällen und Picknicks gebräuchlich, wird Ambigu genannt. Dieß besteht vorzüglich darin, daß man warme und kalte Speisen nebst Nachtisch, nach der schon besprochenen Ordnung und Harmonie, auf Einmahl aufsetzt. Man braucht nur die halbe Zahl der Gerichte, die bey einem Mittagshahle aufgetischt zu werden pflegen, weil das Ganze nur aus einer Tracht bestehen soll. Vorzügliche Sachen werden hierbey nicht erwartet, und ein Feineser, der übrigens selten des Nachts etwas ißt, nimmt nicht leicht Platz an so einer Tafel; nur die Jugend tummelt sich einiger Maßen herum, in Betracht daß bey

einem Balle oder Nachtmahle die Zeit nicht mit dem Essen versplittert seyn will.

Die Wahl der Speisen, so wie jene des Nachtisches und der Weine, wird von der Frau vom Hause nach der Art ihrer Gäste getroffen. In großen Häusern aber, wie bey Ministern und Gesandten, geschieht solches in einer Art Conferenz zwischen dem Herrn, seinen Köchen und Haushofmeistern, den Letztern als den Repräsentanten der Zuckerbäckerey und Kellermeisterey.

Die bestmögliche Bereitung der Speisen gehört wie natürlich der Kochkunst an, deren Vorzüglichkeit hohe Meynung dem Hause erwirbt. Es ist übrigens bekannt, daß bey einer Gesandtschaft das Secretariat und die Küche die wesentlichsten Stellen sind.

Bey den Mittelständen sind Haushofmeister, Küchen- und Kellermeister und Zuckerbäcker in den Talenten der Hausfrau vereinigt; und wenn diese mit der gehörigen Sachkenntniß dem Ganzen würdig vorsteht, so geht reichliche Lust und Segen dem Manne aus dieser goldhaltigen Quelle hervor. Die Frauen erlangen da hingegen ein sicheres Mittel, ihre ihnen angeborne Liebenswürdigkeit zu vervielfältigen, und ihren Besitz wünschenswerth, ja überaus beglückend zu machen. Nicht abschrecken sollen sie sich lassen von der vorausgehenden schwer scheinenden Arbeit und Anstrengung; Beydes ist weniger der Fall als man sich's vorzustellen pflegt, und eine Beschäftigung, welche physische und geistige Kräfte zugleich in Anspruch nimmt, theilt dem schonen Körper eine wohlthuende Geschicklichkeit, und dem Geiste eine angenehme Lebhaftigkeit mit, welche Eigenschaften

unter allen Umständen und Verhältnissen immer sehr wünschenswerth bleiben.

Da sich das Tafelserviren nur bey größeren Gastereyen bis zur Höhe einer Kunst erhebt, so wollen wir versuchen, solch eine Tracht zu begleiten, und eine jede Schüssel verfolgen, um das Vorgesagte zu versinnlichen, und die Regeln praktisch darzuthun. Aus diesem wird sich dann das Nöthige für kleine Tische leicht ableiten lassen.

Über eine Tafel von sechzehn bis zwanzig Bedecken sind vier Eingemachte (Entrées) nothdürftig hinreichend; diese vier Entrées setzen zwey Suppen, zwey Auswechslungen (der Suppen), und vier bis acht Teller Imbiß (hors d'oeuvres) zum Voraus, welches zusammen den ersten Gang oder Tracht bildet. (S. den ersten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend.)

Werden die Teller mit dem Imbiß nicht eingefest, so kommen so viele Teller Zuckerwerk zwischen die Speisen; findet aber das Einsetzen des Imbisses Statt, so werden die Teller bey der zweyten Tracht abgeräumt, und mit so viel Tellern des Desserts ersetzt.

Die zweyte Tracht zählt eben so viel Schüsseln ohne Suppen oder Teller. Denn diese werden nicht immer über den Tisch gesetzt.

Diese sechs Speisen der ersten Tracht werden über zwey lange und vier runde Schüsseln angerichtet und zwar, das Rindfleisch, in welcher Gestalt es auch immer kommen mag, über die Eine, und Gebratenes oder Gesottenes, als Fische, Geflügel u. dgl., über die andere lange Schüssel, und diese

geben die sogenannten Auswechslungen. Die vier runden Schüsseln fassen die Eingemachten. Da die Auswechslungen gegen einander zu stehen kommen, so müssen die Runden in gehöriger Entfernung eine von der andern zwischen diese eingetheilt werden. Die Schüsseln der zweyten Tracht nehmen genau den Platz der ersteren ein.

Soll das Ansehen der Tafel brillanter seyn, so werden zwey Stücke der Kunstbäckerey auf die Stelle der Auswechslungen, und die zwey Braten in die Flanken gesetzt; die vier Zwischen Speisen davon gehörig eingetheilt, welches einen angenehmen Wechsel hervorbringt.

Ein solches Besetzen der Tafel wäre freylich von keiner Schwierigkeit; denn das nur einiger Maßen geübte Auge findet leicht die gehörige Stellung der Schüsseln in Bezug auf ihre Entfernung. Mehr Aufmerksamkeit braucht die Gattung der Speisen, daß nicht zwey sich ähnliche an Gestalt, Farbe oder verwandter Bereitungsart neben einander zu stehen kommen; welches ganz gegen die so wesentliche Regel der Mannigfaltigkeit streiten würde. So dürfen wir, um nur etwas anzuführen, eine Pastete und eine Reiscasserole, eine Poularde und einen Fasan, nicht nur nicht neben einander stellen, sondern sie müssen auf entgegengesetzte Enden kommen. Gleiche Umsicht brauchen die Braten und die Zwischen Speisen, selbst das Backwerk und die Salzen dürfen nicht zu nahe zusammen kommen.

Bey großen Tafeln geschieht das Besetzen derselben auf gleiche Weise, nur daß das genaue Quadriren der Gerichte mit etwas mehr Schwierigkeit verbunden ist; besonders wenn zwischen zwey lange, vier runde Schüssel zu stehen kommen.

Die Auswechslungen, Mittelstücke, die großen Stücke der Kunstbäckerey und die Braten, werden als Ruhepunkte für das Ganze betrachtet; damit das Auge einen leichten Überblick erhalte, und Zweckmäßigkeit der Anordnung und das Gefällige des Ganzen leichter bemerkbar werde.

Jetzt erfolgt das Verabreichen der Speisen, welches, durch eigene Regeln geleitet, in dem folgenden Abschnitte abgehandelt werden soll.

---