
Dritter Abschnitt.

Die Folgenreihe im Credenzen der Speisen.

Wenn schon vieles darauf ankömmt, daß die Speisen in gehöriger Ordnung, mit Rücksicht auf ihre Phytognomie, Form und Bestandtheile über die Tafel gesetzt werden, so ist es ungleich wichtiger, daß eine gewisse Folgenreihe beim Verabreichen derselben beobachtet werde, weil der Geschmackssinn keine Absprünge liebt; und wenn gewisse Gegensätze nothwendig sind, um das Spezifische eines jeden Gerichtes bemerkbar zu machen, so sind die Extreme für gleichen Endzweck dennoch hinderlich, weil sie das inzwischen Liegende gleichsam unbeachtet lassen. Der Beweis für das Gesagte wird leicht erweislich, wenn man sich nämlich die kleine Mühe nimmt, nach dem stark süßschmeckenden Gerichte ohne Zwischenpeise zu einem rein sauern überzugehen, oder auch umgekehrt.

Auf diese Eigenthümlichkeit unseres Geschmackssinnes gründen sich folgende Regeln für das Tafelserviren.

Das Verabreichen der Speisen muß im Steigerungs-Wege geschehen, nämlich es muß von dem einfachen, milden, zu dem zusammengesetzten und mehr ausgesprochenem Geschmacke geschritten werden.

Aus dieser allgemeinen Regel entspringen die speciellen, nämlich daß die weiß Eingemachten vor den Braunen, und in der Reihe beyder immer von dem bloß Unangenehmen zum Kräftigern geschritten werden müsse.

Der Kunstgriff, nach den kräftigsten Eingemachten, Gemüse von feinem lindernden Geschmack zu präsentieren, um den überreizten Geschmacksnerven neue Empfänglichkeit zu geben, ist zur positiven Regel geworden.

Wenn mehrere Gattungen Braten erscheinen, so müssen die Fische vor den einheimischen, und diese vor den Wildbraten, und bey diesen letzteren die weißen vor den schwarzen dargebracht werden.

Wenn mehrere süße Gerichte dem Braten zu folgen haben, so müssen die Mehlspeisen vor denselben kommen.

Unter dem Backwerk gehen die warmen den kalten, und die weniger süßen jenen, die stark im Zucker gehalten sind, vor.

Bey den Sulzen gehen die undurchsichtigen den Klaren, und unter diesen die säuerlichen den geistigen vor.

Gleicher Gradation unterliegen die Weine und der Nachtisch, wovon am gehörigen Orte mehreres.

Wir wollen nun einer kleinen Tafel beywohnen, um die Art und Weise, wie das Serviren geleitet wird, beobachten zu können.

Wenn die Tafel nach der im ersten, zweyten und siebenten Abschnitte gegebenen Weisung ordentlich vorgerichtet, und mit Speisen besetzt ist, so tritt der Haushofmeister oder sonst ein diese Stelle vertretendes Individuum in das Compagnie-Zimmer, um der Gesellschaft anzuzeigen, daß aufgetragen sey. Der Herr vom

Hause muß die Gesellschaft vermögen, einem solchen Herold sogleich in den Saal zu folgen, und ohne Zeitverlust Platz zu nehmen.

Die Sitte der Großen, bey jeder Gelegenheit auf sich warten zu lassen, hat nicht bis in den Speisesaal eindringen können, weil hierin nicht die Wartenden, sondern die Erwarteten in Nachtheil gerathen müßten.

Nun werden die Teller mit dem kalten Imbiß herungereicht, während die Suppe, welche in zwey Löffeln aufgetischt, im Falle als selbe über die Tafel gestellt worden, welches der daraus entspringenden Unbequemlichkeit wegen selten zu geschehen pflegt, vorzugsweise von der zunächst sitzenden Dame servirt wird.

Nach Beendigung dessen, werden die Suppentöpfe mit zwey langen Schüsseln ausgewechselt, daher die Benennung solcher Gerichte Auswechslungen. Nach der Suppe werden die warmen Teller Imbiß herum gereicht. Dadurch gewinnt das servirende Individuum Zeit die erste Auswechslung (gewöhnlich das Rindfleisch) von der Tafel zu nehmen und auf einem Seitentische reinlich zu transchiren, dann über mehrere Teller nebst der, das Fleisch begleitenden Garnierung, zu ordnen und herumreichen zu lassen. Zu gleicher Zeit werden die hierzu bestimmten Tischen herum credenzt, das Übrigbleibende wird aber reinlich zusammen gelegt und wieder eingesetzt.

Nun wird die zweyte Auswechslung heraus gehoben, der ersten gleich transchirt und herungereicht, das Übrige wieder eingesetzt. Jetzt trifft die Reihe die übrigen Gerichte, und zwar das Erste aus der Kategorie der weißen Eingemachten; das Zweyte aus der Reihe jener die am Rost gebraten oder im Fett gebacken

werden, und den Beynahmen à la Maréchal im ersten, und à la Dauphin im letzteren Falle führen. In diese Reihe gehören auch alle jene Gerichte, die am Spieß gebraten, mit einer Lunte begleitet werden, und daher Entrées de broche heißen.

Das dritte Gericht aus der Reihe der glassirten oder fein gespickten Sachen, als Hühnerbrüstchen, Kalbsbries u. d. gl., wenn sie eine fleischige Unterlage haben, als Purées, Gehäcke oder Ragout. Besteht aber eine solche Unterlage aus Gemüse, so erscheinen solche Gerichte als Zuspeisen, zu welcher das Gespicket ein brillantes Belege bildet, und daher vor den weißen Eingemachten verabreicht werden müssen; statt ihrer trifft die Wahl verschiedenartige Faschspeisen.

Endlich das Vierte aus der Kategorie jener Speisen, deren Geschmack bis zum haut gout gesteigert ist, und die gewöhnlich aus braunem Ragout oder feinem Wildprete bestehen.

Jetzt kömmt die zweyte Tracht, welche der ersten gleicht, aus sechs Schüsseln besteht, wovon zwey lange und vier runde sind. Der Anfang mit dem Herumreichen wird jedoch nicht wie bey der ersten Tracht, mit einer langen Schüssel begonnen, sondern mit der ersten Zwischenspeise aus feinem Gemüse bestehend, dann mit der Mehlspeise. Nach dieser kömmt erst der einheimische, und dann der Wildbraten, endlich das Backwerk und zuletzt die Salze.

Diese leicht zu beobachtende Folgenreihe wird jedoch durch die feinen Unterscheidungen des Einfachen und Zusammengesetzten, der verschiedenen Categorien sehr erschwert. So müssen

z. B. Fühner mit Consommé oder klarer Tunke, jenen Gerichten mit weißem Ragout oder substanzlösen Tunken vorangehen, so wie Gerichte mit Beschamelle wiederum diesen folgen müssen, indem der Geschmack immer mehr combinirt sich dem haut gout nähert.

Kalbskopf oder Kalbshirn mit einer Rahmtunke müssen einem jeden Eingemachten vorangehen, weil deren Mangel an Osmazome eine Steigerung an Geschmack nicht leicht möglich macht. Es entsteht übrigens eine Ungereintheit für den Gaumen, wenn zwey Eingemachte, wie Kalbskopf mit Rahmtunke und Weißeingemachtes anderer Art zusammen treffen. Eben so werden auch die stark sauer gehaltenen Gerichte, als heißgesottenes, oder mit Roberttunke begleitende Gerichte (S. Anleitung zur Kochkunst) gar nicht gegeben, wenn der Fall eintreten sollte, daß braune Ragout nachfolgen müßten; weil diese letzteren über ihren spezifischen Geschmack gesteigert werden müßten, um der vorgeschriebenen Regel zu genügen.

Die kalten Eingemachten, als Galantine, Gänseleber-Ruchen, Escaloppen unter Gallerte, Fische mit Öhltunken oder Mayonnaisen *cc. cc.* werden nach den braunen Eingemachten verabreicht. Die kalte Pastete wird aber nach dem Braten credenzt. Dieser Moment ist als der Culminations-Punct des Mahles zu betrachten. Alles was noch folgt darf zwar der Reize nicht entbehren, der gesunde Esser nimmt aber weniger Antheil, und beschäftigt sich damit nur *comme par agrément*. Zu bemerken bleibt, daß die Gänse- oder Entenleber-Pasteten, so wie jene von Lachsen, Hausen u. d. gl. am Cre-

denztische: die von Fasanen, Schnepfen, Poularden, oder Schinken in der Küche aufgemacht, die festeren Bestandtheile herausgehoben, auf dünne Blätter reinlich überschnitten, dann wieder hinein gelegt, mit fein gehäckelter Gallerte (Aspic) bedeckt, und wieder zur Tafel gesendet werden.

Die dressirten Stücke der Kunstbäckerey sind zwar ganz genußbar; allein ihre Gemäuer, Gebäcke oder Steinmassen, aus welchen sie gewöhnlich bestehen, können ihrer Solidität wegen nicht so fein und schmackhaft bereitet werden, um durch ihren Genuß zu erfreuen; demnach muß ihr Belege, daß ihnen zugleich als Bierde beygegeben wird, aus feinsten Backwerken bestehen, und in der schicklichsten Zeit abgenommen dargeboten werden.

Aus dem Gesagten ist ersichtlich, daß bey großen Tafeln das Serviren sich bis zur Höhe einer Kunst erheben könne, und daß viel Besonnenheit und Umsicht erfordert wird, um glücklich bis an's Ende zu gelangen. Zu diesem kömmt noch der feine durch Kunst gebildete Gaumen, welcher aufzufinden vermag, wo die Kunst abwesend, oder wo der Künstler unbedachtam war; Geschmack für das Spezifische eines Gerichtes, die Kenntniß der Zuckerbäckerey, endlich die enorme Kenntniß der verschiedensten Weine, welche sich bis auf die Bestimmung der Jahrgänge und vorzügliche Lagen der Weinberge erstreckt. Für dieß alles gibt es keine Regeln, und ein großer Reichthum und der beste Wille sind nicht im Stande so etwas zu ersetzen.

Herr Grimand de la Rainière behauptet, es gäbe nur wenige Häuser, die gute Küche zu führen wüßten. Sollte diese Behauptung nicht dieselben Ursachen zum Grunde haben? nämlich Mangel an Aufmerksamkeit für unser Wohlfeyn; Geringschätzung derjenigen Wissenschaft, die sich mit der Ernährung unseres Körpers beschäftigt, und daher eine auffallende Nichtachtung unserer irdischen Hülle.

Daß ein jeder unserer Sinne einer Cultur und Beredlung fähig sey, daß diese unsere Sinne im genauesten Verhältnisse mit unserm Denkvermögen stehen, kann nicht wohl in Abrede kommen. So wie nun das Auge im Vereine mit dem Verstande die Vorzüglichkeit eines Gemähltes entdeckt, und sich dessen erfreut; eben so, und noch vollkommener kann ein geübter Gaumen die Vorzüglichkeit eines Gerichtes goutiren, und im Vereine mit dem Seh- und Geruch-Organen, mittelst des Denkvermögens, ein verständiges Urtheil fällen, und dadurch zur Erkenntniß des Wahren leiten.

Die Kenntniß ist sonach der Talisman, der zu so Vielen behülflich ist, mittelst welcher man richtig urtheilen, das Beste wählen, und immer zweckmäßig anordnen kann.

Und wer da weiß, wie es sich mit der Beyschaffung der vorzüglichsten Victualien verhält; welche Behuthsamkeit und richtige Wahl zur Beyschaffung der vorzüglichsten Weine gehört; wie Vortheil bringend eine verständige Wahl, und das Anziehen talentvoller Individuen ist, der wird willig beystimmen, daß mit der obenerwähnten Sachkenntniß, verhältnißmäßig nur

wenig dazu gehört, ein gutes Haus zu führen (gute Küche und Keller sind in der modernen Weltsprache gleichbedeutend mit einem guten Hause); da im entgegengesetzten Falle man mit außerordentlichen Auslagen dennoch unbemerkt und oft bemitleidet werden kann.