
Vierter Abschnitt.

Der Nachtsch und dessen beabsichtigte Wirkung.

Man hat gefunden, daß nach dem eingenommenen Mahle, welches mit der zweyten Tracht aus der Küche als beendet zu betrachten ist, ein ruhiges Verhalten während eines kurzen Zeitraumes auf die Verdauung einen wohlthätigen Einfluß äußert. Allein dieses ruhige Verhalten würde sich zu einer Pein gestalten, wenn man bloß auf ein ruhiges Sitzen ohne alle Zerstreuung beschränkt wäre. Ein ernstes Gespräch ist der Verdauung eben nicht günstig; Scherz und liebenswürdige Laune pflegen sich, bey vollem Magen, nicht leicht einzufinden, wenn sie nicht besonders veranlaßt, oder durch andere Mittel herbeigeführt werden. Diesem Übelstand hat man dadurch zu begegnen gesucht, daß dem Auge, dem Geruchsorgane, und der Lüfternheit des Gaumens noch Einiges darzureichen versucht wurde, welches ohne gerade dem Magen beschwerlich zu fallen, zum Genuß anreizt, die beabsichtigte Zeit der Ruhe annehmbar macht, und dem Schme nach bedeutend verkürzt.

Schon die Alten waren hierauf bedacht gewesen; daher

der Ursprung jener Hofpoeten, welche bey den Griechen und Römern ihre Gedichte während des Mahles zu recitiren hatten. Unter Carl dem Großen waren während des Mahles Vorlesungen eingeführt, späterhin hatten für so eine kurze Dauer berechnete dramatische Vorstellungen Statt; endlich kamen die Minnesänger und zuletzt Tafelmusiken. Allein jetzt ist auch dieses Verdauungsmittel verschwunden, weil ein zu tiefes Eingreifen auf unser Gefühl, welches hier Statt finden mußte, dem beabsichtigten Entzweck, nämlich bloß angenehme Zerstreuung, nicht entsprechen konnte, und so wurden auch diese Anstalten der Auflösung Preis gegeben. Nun glaubte man im Nachtsich selbst finden zu können, was sich außer diesem nicht leicht finden ließ. Derselbe wurde nach und nach reorganisiert, und obgleich als die dritte Tracht eines Mahles, dennoch zu einem eigenen Ganzen geformt.

Es ist übrigens keine geringe Aufgabe, nachdem das Bedürfnis des Essens schon gestillt ist, die Lusternheit des Gaumens noch anzuregen; wozu dem Künstler nur zwey unserer Sinne, nämlich das Seh- und Geruchsorgan, einigen Vorschub leisten können.

Aus dem Gesagten ergibt sich der Entzweck des Nachtsichs, bey welchem der eigentliche Genuß nur das Mittel gibt.

Nebst dem Geschmack- und Geruchssinn muß vorzüglich für das Ergehen des Auges gesorgt, folglich der ganze Schönheitssinn angebothen und auf die Tafel übertragen werden; daher ist die gefällige, schöne oder reizende Vorrichtung des Nachtsichs fast eben so wesentlich, als die fein nuancirte Zusammensetzung

und Bereitung des Zuckerwerks selbst; und wenn es schon wünschenswerth ist, daß bey dem Tafelserviren aus der Küche das ästhetische Gefühl angeregt wird; so wird solches bey einem Nachts zu unerläßlichem Bedingnisse.

Durch das vortheilhafte Aufrichten des schönsten Obstes muß eine gewisse Fülle erzeugt werden, und bey jenem des Zuckerwerks und Bonbons muß Geschmack und Zierlichkeit vorherrschen; denn von solchen Kleinigkeiten, für die man kaum einen Nahmen hat, und die als vereinzelte Gegenstände kaum bemerkbar sind, im Ganzen aber einen angenehmen Anblick gewähren, hängt mehr ab, als man gemeiniglich zu glauben versucht wird. Aus diesem Grunde wird der Luxus sogar auf die Gefäße ausgedehnt, die bestimmt sind, das Dessert zu fassen. Darum werden die Dessert-Teller zierlicher geformt, als die übrigen aus dem laufenden Service, oder sie werden so gemahlt, daß sie als Kunstwerke betrachtet in hohem Werthe stehen. Aus eben dieser Absicht werden auch die zierlichen Staffeleyen, Tempelchen und Tamburins über denselben aufgerichtet; welche Arbeit viel Gepugtes, manches Artige und manchmahl wirklich Schönes darbiethet.

Über diese so vorgerichteten Teller kommen nun das feinste Zucker- und Backwerk, brillant kandirte Säckelchen, in Zucker Getunktes, und das schönste Obst. Das Auge wird ergetzt, der Geruchssinn aufgeregt und die Lüsterheit des Gaumens erweckt; wir greifen nun nach Manchem, das ohne dieses Hülfsmittel unbenutzt oder unbeachtet geblieben wäre. Man wird aufs Neue in eine kleine angenehme Thätigkeit versetzt. Die würzigen Weine

erheitern, und der liebenswürdigste Lebensproceß befördert nun in eben dem Maße die Verdauung, als frohe Lust und Laune herbey geführt werden, da, was bey einem Nachtische genossen wird, nie von der Art ist, daß es die eigentliche Nahrung bedeutend vermehren könnte, sondern mehr oder weniger aus Zucker bestehend, sehr geeignet ist, den Magensaft mit Schleim zu versehen, und so die Assimilation zu befördern.

Der Nachtisch besteht, nach dem heutigen Gebrauche, aus Tellern, deren Anzahl jene der Speisen, gewöhnlich nur den vierten Theil und wohl auch um die Hälfte übersteigt. Die Vertheilung des sich Ähnlichen und die genaueste Symmetrie beim Aufsetzen ist hier wie bey dem Serviren der Küche streng zu beobachten. (S. den vorhergehenden Abschnitt.)

In Betreff der Eintheilung müssen vorzüglich die folgenden fünf Bestandtheile des Nachtisches bemerkt werden; als: Obst, Backwerk, Zuckerwerk, Bonbons und Dragée, oder überzuckerte Sachen. Unter Obst wird sowohl das frische, als das überzuckerte, trocken gelegte und getunkte, so auch alle Gattungen der sogenannten Obstkäse verstanden. Unter dem Backwerk werden jene Sachen begriffen, die aus Zucker, Eiern und Mehl bereitet, im Ofen gebacken werden, und die den Übertritt aus der Küche in die Zuckerbäckerey bilden.

Unter Zuckerwerk versteht man Bereitungen, die hauptsächlich aus Zucker bestehen, und nur mit einer Zugabe von Eyerklar oder einigen passenden Säften vermengt, im Wärmekasten bey einer Temperatur von 40 bis 50 Grad Reaumur, gar gemacht werden. Endlich Bonbons und Dragées, die beyde über

offenem Feuer bereitet werden, und eine große Mannigfaltigkeit darbiethen. (S. Zenkers Zuckerbäcker für Frauen.)

Bey der Eintheilung oder Zusammensetzung des Nachtisches muß darauf gesehen werden, daß ein Theil aus frischem Obste, ein zweyter aus überzuckertem, getunktem oder trocken gelegtem; ein dritter Theil aus Backwerk, und der vierte oder letzte Theil endlich aus Zuckerwerk, Bonbons, Dragées oder kandirten Sachen bestehe. Dieser letzte Theil als der brillanteste, wird über die dressirten Teller, *) nämlich über die Staffeleyen, Lamburins oder in die Tempelchen aufgerichtet, und diese bilden bey dem Einsetzen die Anhaltspuncte. Sie sollen übrigens bey einem Nachtisch, der nur einigen Anspruch auf Auszeichnung macht, den vierten Theil des Ganzen betragen, so daß zwischen zwey dieser drey andere zu stehen kommen, deren das mittlere mit frischem Obste oder Compote (abwechselnd), etwas stärker oder höher aufgerichtet seyn muß. Die übrigen Teller können mit Bonbons, Getunktem und verschiedenem Backwerke garnirt seyn. Oder man nimmt (die vorher besprochene Eintheilung beybehaltend), die Hälfte Lamburins, und die andere Hälfte Tempelchen oder Obeliskten, um dem Ganzen mehr Mannigfaltigkeit zu verschaffen.

Bey dem im zweyten Abschnitte besprochenen Serviren à la russe und jenem, von diesem abgeleiteten, wo die kalten Speisen und die Auswechslungen gleich vom Anfange aufgesetzt

*) Unter dressirten Tellern werden jene verstanden, die mit Tempelchen, Obeliskten und dgl. geziert; unter Lamburin aber jene, welche mit einer Art Lamburine oder einem erhöhten Sockel versehen sind.

werden, kömmt die Hälfte des Desserts zugleich auf die Tafel, und wird zwischen die Schüsseln eingetheilt, und nur die dressirten Teller gebraucht. Bey dem Ausheben der Schüsseln kömmt endlich die zweyte Hälfte, welche vorzugsweise aus Obst bestehet.

Zu kleinen Tafeln werden die dressirten Teller durch Tamburins ersetzt.

Die im vorhergehenden Abschnitte aufgestellten Regeln der Folgenreihe im Credenzen der Speisen sind gleichfalls für diesen Service geltend; es muß nämlich von dem Einfachen und bloß Lieblichem zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen geschritten werden, damit für den Gaumen keine Ungereimtheit Statt finden könne.

Demnach wird zuerst das frische Obst präsentirt, und zwar das mild-süße, dann jenes, welches reicher an Zuckerstoff, endlich jenes, das stark süß und angesäuert zugleich ist. Man würde einen Mißgriff begehen, wenn man Ananas vor den Kirschchen präsentiren wollte.

Zu dieser Reihe Teller werden vergoldete Messer dargereicht, weil der Stahl von der Obstsäure, (Essig, Zitronen- und Äpfelsäure) leicht angegriffen wird, auf den Geschmack des Obstes unangenehm rückwirkt, und zugleich durch Abfärben dasselbe unsehnlich macht.

Dem frischen Obste folgen die Compote, nach diesen das Getunkte, endlich das trocken gelegte Obst.

Nun folgen erstlich das einfache Backwerk, als Biscuiten, dann jenes das mit verschiedenem Geschmack oder geruchgebenden Stoffen verbunden und glasirt ist. Endlich jenes Backwerk,

das von festerer Consistenz, reicher an Zucker, auf eigene Weise die Geschmacksnerven anreizt, als: spanische Binde, Lourons, Macronen u. dgl.

Jetzt erst kömmt jenes Zuckerwerk, das unter dem Sammelnamen Dragée bekannt ist, endlich der Schneezucker, verschiedene Bonbons, Conserven oder tablettes fondantes und Bonbons à la gouste. (S. Zenkers Zuckerbäcker für Frauen.)

Man sieht wohl, daß es auch bey dem Serviren eines Nachtisches Schwierigkeiten geben kann, welche Kenntniß und Übung in Anspruch nehmen.

Den Beschluß des Nachtisches macht das Gefrorne, obgleich dieser Gebrauch nicht der löblichste ist; denn der Genuß desselben, insbesondere wenn man davon viel zu sich nimmt, kann üble Folgen haben. Das Gefrorne ist die lieblichste Erfrischung; nach einem reichlich genossenen Mahle braucht man aber keine Erfrischung; im Gegentheil sollen für die Verdauungswerkzeuge anreizende Mittel angewendet werden; da hingegen durch das zu starke Abkühlen dieselben völlig unthätig gemacht werden können.

(Schreiber dieses war zufällig bey einem traurigen Falle dieser Art. Eine Frau von mittleren Jahren genoß gleich nach dem Tische ungebührlich viel dieser köstlichen Leckerey, nämlich fünf Becher voll. Die Verdauungswerkzeuge wurden gänzlich gelähmt, sie fiel in Ohnmacht und verschied in einer Viertelstunde, ungeachtet aller angewandten Rettungsmittel. Man wird einwenden, daß nicht ein jedes Temperament so empfindlich sey, und wenige, besonders von dem schönen Geschlechte, so unmäßig;

dieses gerne zugestehend, wollen wir dennoch unsere Warnung nicht zurücknehmen)

Aus diesem Grunde werden nach dem Genuße des Gefrorenen noch köstliche Weine und Liqueurs credenzt, um das Nachtheilige einer zu starken Abkühlung, durch Erwärmen und Anreizen zur Thätigkeit, wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

Das Gefrorene scheint den Alten nicht bekannt gewesen zu seyn; man findet wenigstens keine Erwähnung desselben. Und wollten wir es einem Chemiker der neuern Zeit zuschreiben, so wissen wir selbst den Namen des Erfinders nicht, obgleich die Idee, auf unsere Geschmacksnerven durch kaltmachende Mittel zu wirken, ganz originell ist, und die Aufmerksamkeit der Zeitgenossen mehr aufregen und zu einigem Dankgefühl hätte stimmen sollen.

Es scheint übrigens, daß zu diesem chemischen Erzeugnisse eine gewisse Geschicklichkeit gefordert wird, deren sich nicht ein Jeder in gleichem Grade erfreuen kann. Denn, die Grundsätze nach welchen Gefrorene bereitet werden, sind lange schon kein Geheimniß mehr; allein es gibt noch immer einzelne Individuen, die hierin über alle andern hervorragen und nur selten von ihrem Nachahmer erreicht werden können.

In den Bereich der Zuckerbäckerey gehören auch die künstlichen Getränke, als: Weichselwein, Hippocrates, Bischof, Punsch und Liqueurs, eben so die warmen Getränke, als: Thee, Kaffeh, Chocolate, Bavaroise u. dgl. Ihre Anweisung kann man hier nicht wohl geben, wohl aber auf die vielseitige Bildung eines Zuckerbäckers aufmerksam machen. (S. Zuckerbäcker für Frauen.)

Eine besondere Erwähnung verdient das von Vielen getadelte, von den Meisten aber geliebte Getränk, der Kaffeh, dessen Bereitung gerade bey uns auf dem höchsten Grad der Vollkommenheit zu seyn scheint; weder die Araber und Türken die ihn abgekocht, trüb und sammt dem Saß zu trinken pflegen; noch unsere Nachbarn, die Nordländer, die denselben bloß als einen Theeabsud genießen, können mit dem unserigen in Vergleich treten.

Der Kaffeh scheint auch nur in diesem bey uns üblichen Zustande der Kraft und Concentration seine wohlthätigen Wirkungen zu äußern. Freylich muß man gleich hinzusetzen, daß der übermäßige Genuß desselben eben so schädlich werden könne, weßwegen ihn einige Ärzte zu den giftigwirkenden Stoffen zählen; anderseits weiß man aber, daß die Gifte wohlthätig, und die wohlthätigsten Pflanzensäfte giftig wirken können, wenn man solche zweckwidrig, oder in verkehrtem Maße anwendet.

Die wichtige Antwort des Doctors Fontenelle, als man ihn in einer Gesellschaft, wo die Behauptung Statt gefunden, daß der Kaffeh ein Gift sey, um seine Meynung fragte: »wenn der Kaffeh wirklich ein Gift sey, so müsse er bemerken, daß dieses wenigstens ein langsames seyn müsse, indem er es schon achtzig Jahre lang genieße,« (der Doctor war bekanntlich an die hundert Jahre alt) dürfte uns allen Zweifel benehmen. Die wohlthuende Wirkung des Kaffeh's auf unsere Verdauungswerkzeuge ist so allgemein anerkannt, daß kein Gastmahl, ja kein Mahl des wohlhabenden Bürgers, ohne diesen köstlichen Trank beschloffen wird.

Die Sitte will, daß der Kaffeh nicht bey Tische, sondern wenn die Gesellschaft, die Tafel verlassend, in das anstoßende Compagnie-Zimmer getreten ist, präsentirt werde. Dieser unscheinbare Umstand stützt sich jedoch auf den diätetischen Grundsatz, daß es nach eingenommenem Mahle gut sey, für eine Weile eine aufrechte Stellung anzunehmen, wodurch der Magen eine freyere Lage erhält. Wir können von diesem köstlichen Getränke nicht scheiden, ohne eine Bemerkung über dessen Bereitung einfließen zu lassen, die, obgleich wieder unscheinbar, dennoch von Bedeutenheit ist, da sie auf die Güte desselben Einfluß hat; es betrifft nämlich die Sorge, daß der einmahl bereitete Kaffeh dem sogenannten Ausrauchen nicht preis gegeben werde, und daher nicht siedend heiß eingeschenkt werden dürfe, weil sonst während der Zeit als derselbe bis zum angenehmen Schlürfen abgekühlt wäre, ein bedeutender Theil seines sehr flüchtigen Aroma verloren gehen würde. Seit dem es bekannt geworden, daß man selbst mit kalten Wasser einen Kaffeh-Extract ziehen kann, (bis auf dessen harzigen Gehalt,) so ist das eigentliche Sieden ganz aufgegeben worden; statt dessen wird nur der kochendheiße Absud des Kaffehsazes (durch welches Absieden besonders die harzigen Theile, und der Bitterstoff erhalten werden), über den frisch gebrannten, gemahlten und in die Maschine eingestampften Kaffeh abfiltrirt. Gebet dieser Prozeß gehörig von Statten, und ist solcher zu gehöriger Zeit unternommen worden, so erhält man ein mit dem ganzen Aroma gesättigtes liebliches Getränk von 50 Grad Reaumur, in welcher Temperatur es gerade angenehm geschlürft werden kann. Ist

aber die Bereitung desselben früher unternommen worden, und hat derselbe daher wieder aufgewärmt oder doch längere Zeit warm gehalten werden müssen, so ist der feinste und köstlichste Theil schon verflüchtigt; und hierin ist vorzüglich die Ursache zu suchen, warum man so oft den Kaffeh so schal bekommt. Von der Richtigkeit dieser Behauptung kann man sich sehr leicht überzeugen, wenn man nämlich eine Schale vom heißen Kaffeh in ein großes Zimmer stellt, und dasselbe auf einige Augenblicke verläßt, bey dem Wiedereintreten wird die ganze Stube nach Kaffeh riechen, und diese erstaunliche Menge Aroma war der einzigen Schale entgangen, und der Trank ist dann gehaltlos.

Ein besonderes und gewöhnlich nur unter den Zuckerbäckern gebildetes Talent, wird in jener Fertigkeit begriffen, die man das Streuen nennet, und welches darin besteht, die sogenannten Darmant, Tafelspiegeln, mit feinem farbigen Sande so zu bestreuen, daß die zierlichsten Einfassungen, Guirlanden, Blumenstücke und Figuren in erhobener Mahlerey zum Vorschein kommen, welche Verzierung sehr zweckmäßig, oft effectreich war, jetzt zwar weniger gesucht, doch nicht weniger schätzenswerth ist, weil es ein Talent des geübten Zeichners und Mahlers voraussetzt; man hat später Mittel gefunden, den Sand fest klebend zu machen. Dieser Erfindung danken wir nun Streugemälde, die selbst unsere Kunstausstellungen zieren.
