

Das Servieren.



Alle aufgewandte Mühe und Überlegung der Hausfrau, die ein richtig zusammengesetztes tadellos bereitetes und angerichtetes Mahl auf reizvoll geschmückter Tafel den Gästen darbietet, kann trotzdem den verdienten Erfolg noch verlieren, wenn die Speisen nicht auch richtig und gewandt serviert werden. Die Kräfte, die uns hierfür zur Verfügung stehen, müssen wir mit Geduld und Langmut, durch immer wiederholte Übung so schulen, bis sie tadellos ohne jede Hilfe genau wissen, wie sie das Servieren zu üben haben. Es ist bei den Vorbereitungen zu einer Gesellschaft wahrlich nicht die geringste Arbeit, die Dienstboten zum Servieren anzuleiten, deshalb ist es stets praktischer, wenn man jedes neu in unseren Dienst eintretende Dienstmädchen beim Anlernen auch gleich in die Kunst des Servierens einweiht, sie im Familienkreise lehrt, was sie im großen Kreis geladener Gäste dann ohne Schwierigkeit ausüben kann; denn erst durch das stete Wiederholen prägen sich die Einzelheiten dem Geist der Dienstboten völlig ein.

Ohne Geräusch zu servieren muß vor allem der Diensthote lernen, das Hinsetzen der Teller, das Hinlegen der Bestecke muß leicht und leise geschehen, das Abräumen geschieht am lautlofsten, wenn man einen mit Wachstuch ausgeschlagenen, mit Korfboden versehenen, hübschen Eimer für die Bestecke, einen flachen, ebenso ausgelegten Korb für die Silbersachen hat. Es ist stets am ratsamsten, diese beiden Sachen vor dem Geschirr abnehmen zu lassen, bei größerem Kreis, wo man ohnehin zwei Dienstboten zum Servieren braucht, nimmt der eine die Bestecke und das Silber ab, der zweite die Teller. Die Hauptaufmerksamkeit ist aber auf das richtige Hinsetzen und Abnehmen der Geschirre und auf das richtige Darreichen der Speisen zu richten. Es ist an sich eine so sehr einfache Regel, die für das gute Servieren giltig ist und doch findet man sie selbst in feinen Haushaltungen oft nicht richtig angewandt: man muß alles Geschirr rechts, das heißt von der rechten Seite des Gastes sowohl abnehmen als hinsetzen, alle Speisen aber links, also an der linken Seite der Gäste, um ein bequemes Zulangen zu ermöglichen, darbiehen. In diesen beiden Punkten liegt die ganze Kunst des richtigen Servierens, alles, was sonst noch hierüber zu sagen ist, sind kleine Nebendinge.

Auf Servierbrettern zu servieren ist stets unpraktisch und nicht einmal schön; einesteils wird das Mädchen selbst in der freien Bewegung arg behindert, andererseits aber wird auch der Gast ungemein durch diese Art des Servierens belästigt, ganz

abgesehen davon, daß hierbei am leichtesten Überschütten und dergleichen Unglücksfälle vorkommen, ohne daß man dem Serviermädchen nemnenswerte Schuld geben darf. Wer das Servieren mit weißen Handschuhen, die allerdings tadellos sein müssen, nicht leiden mag oder das Darbieten auf einer Serviette nicht liebt, weil beides zu gasthausmäßig anmutet, dem bietet das hübsche, buntgestickte Serviertuch, das mit einer Flanelltasche für die Hand versehen ist, indeß die mit Hohlfaum und Stickerei versehenen Ecken herabfallen, den besten Ersatz für Brett, Handschuhe wie Serviette.

Beim Unternen zum Servieren muß die Hausfrau darauf achten, daß das Mädchen, welches die Gerichte mit der rechten Hand hält, die linke Hand auf den Rücken legt, um möglichst die Teilnehmer am Mahl nicht zu behindern.

Man muß außerdem das Mädchen anweisen, alle Dinge, welche sie zur Tafel bringt, niemals mit der bloßen Hand zu berühren, sondern sie auf kleinem Tablett oder Untersatz herzubringen, dies zu befolgen wird den meisten Mädchen sehr schwer; man erreicht es nur durch die Gewohnheit im täglichen Leben.

Eernen muß das Mädchen auch das richtige Einschenken von Wein, Bier und Kaffee; man muß es stets am täglichen Speisetisch zuerst zeigen, daß man Gläser und Tassen nur zu drei Vierteln füllt, daß man aber ein zweites und folgendes Einschenken nicht etwa auf der Tafel vornimmt, sondern die Tassen oder Gläser auf kleinem Tablett rechts abnimmt, frisch füllt und links wieder darbietet.

Achten muß das Serviermädchen auch darauf, daß geleerte Weinflaschen zur rechten Zeit vom Tische entfernt und durch volle Flaschen ersetzt werden, welche sie in der Küche oder in einem Nebenraum aufstarkt und in einem Untersatz hereinbringt und auf die Tafel setzt. Ebenso ist es dem Mädchen zur Regel zu machen, bei jedem Gange alles, was zu diesem Gang gehörte, von der Tafel abzuräumen; sehr oft findet man halbgeleerte Schüsseln vergessen auf dem Tisch stehen. Eernen muß das Mädchen endlich auch den richtigen Gebrauch der Tischschaufel, mit der sie, bevor das Dessert auf die Tafel kommt, das Tischtuch abfehrt, wobei es nicht vergessen darf, daß es alle auf der Tafel noch befindlichen Brotsstückchen vorher entfernen muß. Es empfiehlt sich, statt der Tischschaufel mit der dazu gehörigen gesonderten Bürste ein demselben Zwecke dienendes, kleines Tafelgerät anzuschaffen, das Schaufel und Bürste vereinigt und neuerdings mit Recht beliebt geworden ist. Man kauft es in allen größeren Haushaltsgeschäften.

Hat man seine Dienstboten durch längere Gewöhnung allmählich eingelernt zum richtigen Servieren, so kann man noch zur eigenen und auch zur Beruhigung der Bedienung schriftliche Winke in der Küche hinterlassen. Selbst bei sonst gewandten und ruhigen Mädchen ruft eine größere Gesellschaft oft Verwirrung hervor; es ist deshalb auf alle Fälle praktisch, Hilfszettel auszuarbeiten, welche die Reihenfolge der Gerichte, die dazu bestimmten Schüsseln und Bestecke nennen und die Namen der Person angeben, bei welcher bei jedem Gange mit dem Servieren begonnen werden soll. Hat man alle diese Maßregeln getroffen, also nach besten Kräften vorgesorgt, dann soll man bei Tisch selbst sich vollständig den Gästen widmen, und durch einen kleinen Verstoß der Bedienung, der meist von den Gästen gar nicht einmal bemerkt wird, nicht seine Ruhe verlieren und niemals durch merkbare Winke, wohl gar durch Klingelzeichen erst aufmerksam darauf machen, daß etwas nicht ganz klappert. Die Ruhe der Hausfrau teilt sich übrigens auch stets der servierenden Bedienung mit, welche durch eine sichtbare Aufregung der Hausmutter nur vollends die Fassung verlieren würde.

