

die Gegenstände nacheinander in der Anzahl, in der sie gebraucht werden, herausnimmt und immer gut abzählt, damit man nicht bei den vielen Sachen etwas hinzustellen vergisst. Ebenso hat man auch darauf zu achten, ob es nothwendig sein wird, einen Theil von Besteck oder Tellern reinigen zu lassen, falls nicht genügend vorhanden sein sollten, um diese dann beizeiten herbeizuschaffen, damit beim Serviren keine Stockung eintritt. Man richtet sich zuerst den Platz her, wo die Gebrauchsgegenstände hingestellt werden, wie: Credenz, Tische u. s. w., dann nimmt man die Teller, die man gut abwischen und ansehen muss, ob sie rein sind, selbst wenn man ganz sicher ist, dass sie immer gut gewaschen werden, was doch stets der Fall sein muss; dennoch könnte es passiren, dass einer nicht gut abgewischt wurde, so dass er dann nicht ganz rein wäre. Es darf durchaus nicht vorkommen, dass ein unreiner Teller oder sonst etwas Unordentliches auf den Tisch gestellt werde. Man muss darum immer alles ansehen und abwischen, denn während des Servirens würde es nicht passen, dies zu machen, man hat auch keine Zeit dazu, denn da hat man an vieles andere zu denken. Nach den Tellern nimmt man die Gläser, die man bei dem Abwischen immer gegen das Licht ansieht, ob sie ganz rein sind, da man dies so am besten sieht. Man nimmt für jeden Wein ein Glas, ein Wasser- und ein Bierglas pro Person. Dann nimmt man das Besteck heraus, das man auch gut abwischt und abzählt, wieviel gebraucht wird, und von jeder Gattung ein