

Nun ist man aber bey dem Fortschreiten der Kochkunst auf Anannehmlichkeiten 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 abzuhelpfen hat man längere Zeit fortgefah- ren, die Gerichte über Gefäße zu setzen, die früher erhitzt wur- den, um die ersteren länger heiß zu erhalten. Oder man erwärm- te die Speisen vor dem Verabreichen über Spirituslampen. Al- lein durch beyde Verfahrungsarten wurden die Speisen mehr oder minder zersezt. Denn das lange Warmhalten oder wieder- holte 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 Nachtisch besetzt, und die Speisen eine nach der andern aus der Küche geholt, und solches à la russe benannt. Allein zu der be- rächtlichen 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 Auswechs- lungen (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