

Die Servicetische (weiß gedeckte Seitentische) versehe man reichlich mit Messer und Gabeln zum Auswechseln, ferner mit Reserveservietten, Gläsern und großen und kleinen Tellern.

Nach französischem Service werden, wie Anfangs gesagt, vor Beginn der Tafel die warmen Entrées auf mit Spiritus geheizten Rechauds auf die Tafel gestellt und diese zum Trauchiren und Serviren erst kurz vor Gebrauch abgenommen.

Zahnstocher findet man häufig in silbernen oder Glasgefäßen auf dem Tische stehen; doch ist es richtiger, solche auf Seitentischen zu belassen und dem Gaste nur auf Wunsch zu überreichen.

Zu bemerken ist hier noch, daß die Benutzung von Rince-bouches (Mundspülern) an der Tafel zum mindesten nicht schön ist. In England ist die Sitte oder besser gesagt Unsitte, solche am Tische zu gebrauchen, allgemein eingebürgert. Das Geschäft des Mundausspülens und Fingerwaschens verrichtet man füglich in einem Nebenraum besser.

Werden solche Rince-bouches gegeben, so stelle man sie erst am Schlusse der Tafel ein. Das darin befindliche nicht zu kalte Wasser mischt man mit einem kleinen Zusatz von Drangen oder legt eine Citronenscheibe hinein.

Nothwendiges Service zum Decken und Serviren eines Diners für 12 Personen.

4— 5 Meter Tischtuch	30 Gabeln
15 Servietten	30 Messer
4 Handservietten für Kellner	18 Löffel
1 großer und 2 kleine Aufsätze	18 Dessertmesser
2 Blumentöpfe mit Pflanzen	12 " -Gabeln
1 Huilier	12 " -Löffel
2 Senfgefäße	12—24 Kaffeelöffel
2— 4 Pfeffergefäße	2 Wasserflaschen
4— 6 Salzgefäße mit Salzlöffeln	15 Weißweingläser
1 Suppenterrine	15 " fein (Römer)
2 lange ovale Platten	15 Rothweingläser
2 runde Platten	15 " fein
4 Beilagschüsseln	15 Sherrngläser
2 Saucièren	18 Liqueurgläser
30 flache Teller	6—12 Wassergläser
15 Suppenteller	2 Zahnstocherbehälter
30 kleine Teller zu Compots und Dessert	1 Milchkanne
15 Kaffeetassen	1 Zuckerdose mit Zuckersange
	2 kleine Präsentirt Bretter.