

Routine beeinflußt. Wohl haben wir unsere Arbeitsmethoden schon vereinfacht; aber es scheint, daß es nur unwillig und gezwungen geschah. Wir stritten Fuß um Fuß um das Feld, bevor wir nachgaben. Während wir nun die Sockel beinahe ganz abgeschafft haben, behalten wir noch die komplizierten Garnituren bei, die viel Zeit beanspruchen und, wenn zu reichlich oder vielfältig, den erzielten Zweck verfehlen. Dieselben sollten aber nur für solche Gelegenheiten reserviert werden, wo der Wunsch des Wirtes oder des Gastes keine andere Wahl läßt und wo es möglich ist, sie tadellos und, ohne den servierten Gerichten nachteilig zu sein, auszuführen, nämlich da, wo man die drei Hauptmittel, Geld, Zeit und gut eingerichtete Räume, zur Verfügung hat.

In gewöhnlichen Verhältnissen ist man genötigt, die Garnituren beträchtlich, auf höchstens 3 oder 4 Bestandteile zu reduzieren. Sobald ein schnelles Servieren erwünscht ist, sollen die Garnituren ebenso wie die Saucen immer *à part* serviert werden, wodurch das Anrichten sehr vereinfacht wird und die Schüsseln viel schneller, wärmer und sauberer serviert werden können. Das Service ist, einerlei ob auf Teller angeordnet wird oder die Schüsseln den Gästen präsentiert werden, leicht und handlich, weil die Schüsseln nicht so stark beladen und die verschiedenen Bestandteile leicht zu fassen sind.

Bei dem seitherigen System wird durch das Herrichten der zum Auflegen und Garnieren bestimmten Tampons und Spieße und durch das Umlegen der Garnituren zu viel Zeit verloren. Diese Art anzurichten benötigt, selbst für kleinere Stücke und eine kleinere Zahl von Gästen, große Schüsseln, sodaß das Servieren hinderlich für die Gäste und mühsam für den Diener wird.

Dies sind nur die geringsten der vielen Nachteile der komplizierten Garnituren. Dazu kommt noch das für eine große Tafel bedingte frühere Anrichten, worunter die Güte und die Wärme der Gerichte leidet, sowie das Erkalten während des Servierens u. a. m.

In Wirklichkeit kann nur die Routine das weitere Bestehen solchen Irrtums außerhalb der immer seltener werdenden Häuser, in denen der frühere Aufwand der Küche noch besteht, erklären.

Um das Service zu beschleunigen, können wir den Kollegen nicht genug empfehlen, außer wenn es sich um ein großes Stück handelt, sei es für warm oder kalt, der viereckigen tiefen Schüssel den Vorzug zu geben; diese hat solche Vorzüge, daß ihr für den gleichen Zweck keine andere gleichkommt.

Wir möchten nochmals hervorheben, daß, wenn wir diese neue Methode empfehlen, es nicht geschieht, weil wir der früheren abhold sind; wir wollen nur die Fachleute anregen, die Gewohnheiten und den Geschmack ihrer Kundschaft zu studieren und ihre Arbeit danach einzurichten. Als sich unser berühmter Meister Carême eines Tages mit einem seiner Kollegen unterhielt, welcher sich über die wenig gastro-