



IV. KAPITEL

Hors-d'œuvre Vorgerichte.

Schon die Benennung dieser Gerichte zeigt ihre Rolle im Menü deutlich an. Sie sind aber trotzdem nicht unentbehrlich und ihr Fehlen würde die Harmonie eines Menüs absolut nicht beeinträchtigen, besonders wenn es sich um ein Diner handelt. Man darf daher auch zu Vorgerichten nur leichte Artikel von delikater Zusammenstellung verwenden, die auf keinen Fall ein komplettes Gericht ausmachen dürfen. Was ihnen aber an ihrem Volumen fehlt, soll durch die Feinheit des Geschmacks und die Eleganz des Anrichtens ersetzt werden.

Man unterscheidet zwei Arten von Vorgerichten, nämlich kalte und warme, die voneinander vollständig verschieden sind, sowohl in der Zubereitung als im Servieren.

KALTE VORGERICHTE.

Wie wir dies schon bei den Betrachtungen über das Servieren der Suppen erörtert haben, passen kalte Vorgerichte nur für Menüs ohne Suppe. Von dieser Regel wird jedoch öfter abgesehen, besonders in den Restaurants, in denen man nach der Karte speist. Wenn es sich dabei nicht um Luxus-Vorgerichte handelt, wie Kaviar, Austern, Kiebitzeier usw., die den Gaumen nicht so nachteilig beeinflussen wie Fische, Salate oder marinierte Gemüse, so dienen die Vorgerichte in den Restaurants meistens dazu, um dem Gast das Warten zu erleichtern und ihm die zur Zubereitung der bestellten Gerichte nötige Zeit angenehm auszufüllen. Bis zu einem gewissen Grad ist mithin die Sitte, kalte Vorgerichte zu geben, zu rechtfertigen, nur ist es bedauerlich, daß diese Sitte in Gewohnheit ausgeartet und daß man in vielen Fällen, in denen es absolut nicht angebracht ist, Zuflucht zu ihr nimmt.