

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Siebenundzwanzigster Abschnitt. Tafeldecken und Servieren.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Siebenundzwanzigster Abschnitt.

Tafeldecken und Servieren.

1. Das Anordnen einer Tafel, das Tischdecken, Serviettenlegen und das Servieren gehört zum guten Gelingen eines Mahles. Beim häuslichen Tische und bei Familienfesten gehört dieses Geschäft zu den Obliegenheiten der Hausfrau. Selbst beim gewöhnlichen Familientische achte man darauf, daß alles nach einer bestimmten Ordnung geschieht, möge die Bedienung von den Töchtern oder von Dienstmädchen geleistet werden.

2. Zur guten Bedienung gehört, daß alles Nötige vorgerichtet sei und alles rechtzeitig aufeinander folge. Dabei muß die Hausfrau alles wohl überwachen und schon mit einem Blicke die Bedienung auf zu Geschehendes aufmerksam machen. Bei größeren Festlichkeiten ist es eine Hauptbedingung, daß die bei Tische aufwartende Bedienung von der Hausfrau zuvor gut eingeschult und genau in allen ihren Pflichten unterrichtet wurde. Versehen und Ungeschicklichkeiten von seiten der Dienerschaft sind oft imstande, das Behagen und die gute Stimmung der Gesellschaft zu stören.

3. Zu einem Mahl soll man nie mehr Personen einladen, als der vorhandene Raum gut aufnehmen kann; denn Gäste dürfen nie eingengt sitzen, sie müssen sich bewegen können.

4. Während des Speißens soll von den servierenden Personen alles in größter Ruhe getan werden, damit die Gäste durch nichts gestört werden.

I. Der Tisch und die Tischwäsche.

Zu einem bürgerlichen Mahle für 12 Personen sind die ovalen oder runden Tische die geeignetsten; werden es aber mehr Gäste, so wählt man hiezu eine lange Tafel oder die Hufeisenform.

Das Tafelgedeck, also Tischtücher und Servietten, soll blendend weiß sein. Werden bunte Tücher benützt, so kommt wenigstens in die Mitte des Tisches noch eine Serviette oder ein Tischläufer.

Die Tischwäsche muß in Gast- wie in Privathäusern in ihrer Ausstattung und in ihrem Werte den jedesmaligen Verhältnissen angepaßt sein. Demnach werden in besseren Häusern Damasttücher, in anderen weniger feine und schließlich auch geringere Tischtücher zur Verwendung kommen.

In jedem Hause sei es Regel, daß alle Tischtücher in der Wäsche gleichmäßig behandelt und recht gleichmäßig gefaltet werden. Es sieht sehr schlecht aus, wenn an einer Tafel die Tischuchbrüche keine gerade Linie bilden, oder wenn sie wegen ungleichmäßiger Behandlung nicht zum Aneinanderpassen zu bringen sind. Alle Seiten und Ecken der Tischtücher müssen ganz gleichmäßig lang an den Tischen herabhängen.

Es ist auch zu empfehlen, unter das Tischuch Unterlagen von Tuch oder Filz zu bringen. Diese schützen die Tische beim Aufsetzen von heißen Platten vor zu großer Wärme, dämpfen den Schall, wirken auch ausgleichend an den Kanten, wenn Tische zusammengeschoben werden.

Zur Befestigung der Tischunterlagen und Tischtücher können in gewisser Entfernung sogenannte Tischuchhalter angebracht werden.

Kommt es vor, daß die Tischwäsche Rotweinflecken erhält, so entfernt man diese sobald wie möglich auf folgende Weise. Die trockene Serviette oder das Tischuch spannt man über ein Geschirz und gießt wiederholt siedendes Wasser über die beschädigte Stelle, worauf die Flecken nach und nach verschwinden werden. Dabei darf jedoch das Tuch nicht im Wasser liegen bleiben. Ältere Flecken reibt man vor der Wäsche mit Schmierseife ein oder legt die Wäsche auf die Bleiche.

II. Das Tischgeschirr.

Alle Gegenstände, welche beim Tischdecken und Servieren Verwendung finden, müssen die größte Reinlichkeit und Sauberkeit zeigen. Um solche Gegenstände rasch und doch gründlich zu reinigen, ist die Kenntniss einer Menge kleiner Vortheile nötig, die in Nachfolgendem näher ausgeführt werden sollen.

Was die Servicegegenstände oder das Tafelgeschirr im besondern betrifft, so richtet sich die Art, sie zu reinigen, abgesehen von dem Spülen in der Aufwaschküche, nach der Art der zu reinigenden Gegenstände. Wir können diese in vier Hauptgattungen einteilen:

1. Porzellan und Steingutwaren,
2. Glaswaren,
3. Silber und versilberte Waren und
4. Stahlbestecke.

1. Porzellan und Steingutwaren.

Porzellan und Steingutwaren sind meistens von den mit dem Tischdecken und Servieren betrauten Personen nur nachzuwischen, da das Reinigen, das sogenannte Geschirrspülen, vorher in der Küche durch Küchen- oder Spilmädchen geschieht. Aber auch das Nachreinigen erfordert Geschick und Gewandtheit und wird auf folgende Weise vorgenommen. Man nimmt die Ecke eines Wischtuches in die linke Hand und umfaßt damit den Teller, dann nimmt man den größeren Teil des Tuches in die rechte Hand und reibt das Geschirr so lange, bis das Tuch glatt über das Geschirr hinweggleitet. Dunkle, rauhe Stellen, an welchen die Glasur verloren gegangen ist, müssen öfters mit Seifenwasser und mit einer Bürste gewaschen werden, damit sie ihre weiße Farbe wieder erhalten. Obgleich die Geschirre, sobald das Wischtuch glatt über den Gegenstand hinweg-

gleitet, was man im Gefühle haben muß, meistens rein sind, so prüfe man der Sicherheit wegen doch noch mit dem Auge nach, um nicht in Gefahr zu kommen, den Gästen nicht vollkommen reines Geschirr vorzusetzen. Wenn ein Wischtuch naß ist, muß es gewechselt werden, weil sonst nie ein wirklich sauberer Teller zustande kommt. Die Rückseite des Geschirres ist gerade so zu reinigen, wie die obere Fläche, da beim Aufeinanderstellen der Teller ein schmutziger Boden auch den darunter befindlichen Teller oder das Tischtuch beschmutzen würde. Letzteres kommt auch deswegen häufig vor, weil die angerichteten Platten aus Vergeßlichkeit in der Küche am Boden nicht nachgewischt werden.

2. Glaswaren.

Zum Reinigen von Glaswaren nimmt man lauwarmes Wasser, in welchem ein Glas nach dem andern gründlich ausgewaschen wird. Gläser, bei welchen man mit den Fingerspitzen den Boden erreichen kann, werden nur mit den Händen gewaschen. Man muß hierbei das Glas vollständig in der Hand drehen, damit schon beim Waschen und nicht erst beim Nachreinigen mit dem Wischtuch der Schmutz überall entfernt wird, da man sonst zu viele Wischtücher brauchen würde. Sind Gläser, wie Eis- oder Milchgläser, sehr schmutzig, so bedient man sich zum Reinigen eines Schwammes oder Lappens, wobei aber kein heißes Wasser genommen werden darf. Ist das Glas ausgewaschen, so wird es auf ein mehrmals zusammengelegtes Tuch gestürzt, damit das Wasser abläuft und man die Wischtücher wegen zu großer Nässe nicht so oft zu wechseln braucht. Sodann wird mit den Wischtüchern wie bei den Tellern verfahren. Auch hierbei ist das Glas meistens rein, wenn das Tuch glatt über dasselbe hinweggleitet und nicht mehr hängen bleibt. Es empfiehlt sich aber, mit einem ganz trockenen Tuche nochmals nachzuwischen

und, ehe man das Glas aus der Hand stellt, nachzusehen, ob es auch ganz sauber ist. Dies wird der Fall sein, wenn es glänzt wie ein Spiegel. Beim Reinigen der Gläser mit dünnem Fußstengel ist sehr vorsichtig zu verfahren, indem oft durch einen auch nur leichten Druck der Stengel des Fußes abbricht.

Da Champagnergläser am Boden eng sind, so bedient man sich zum Reinigen derselben eines dünnen Pinsels, mit dem man den Boden des Glases erreichen kann, dreht den Pinsel einigemal im Glase herum und verfährt dann im weiteren wie bei anderen Gläsern.

Bei Kaffeegläsern ist darauf zu achten, daß nach dem Reinigen kein Zucker mehr auf dem Boden sitzt; manchmal ist auch hier der Pinsel anzuwenden.

Zum Reinigen von Bier- und andern Gläsern, bei denen man den Boden mit den Fingerspitzen nicht erreichen kann, bedient man sich einer Gläserbürste. Diese Bürste muß öfters gereinigt werden, da sich in ihr Bierseim und sonstiger Unrat ansetzt. Das Reinigen mit der Bürste geschieht, indem man das Glas mit der linken Hand im Wasser hält und mit der rechten die Bürste rasch einigemal im Glase herumdreht. Hierauf wird das Glas außen gebürstet, wobei namentlich den Stellen, an denen der Henkel oder bei Kelchgläsern der Fuß befestigt ist, besondere Aufmerksamkeit zugewendet werden muß. Bei Deckelgläsern ist der Deckel, wenn nicht täglich, so doch mindestens einigemal in der Woche mit Putzpulver oder Kreide zu putzen; hierauf sind die Gläser noch einmal auszuschwemmen. Beim Reinigen aller dieser Gläser ist es nötig, das Wasser recht oft zu erneuern.

Zum Reinigen der Wasserflaschen gibt es ein sehr einfaches Mittel. Man schneidet in die Flasche kleine Schnitzel von rohen Kartoffelschalen oder 2—3 rohe Kartoffel in Würfel, nimmt fast ebensoviel zarten Sand darunter und gießt Wasser darüber, jedoch nur wenig, da

zuviel Wasser den Zweck vereitelt. Die so entstandene breiartige Masse schüttelt man einigemal in der Flasche herum, reibt besonders den inneren Hals der Flasche mit dem Finger, hierauf das Äußere und füllt die Masse dann in eine weitere zu reinigende Flasche um, bis alle Flaschen gereinigt sind. Die ausgeleerten Flaschen sind sofort unter Wasser zu legen, damit sie nicht trocknen, und dann gründlich auszuspülen, damit kein Sand mehr daran haftet. Durch dieses Mittel erhalten die Flaschen einen hohen Glanz, deswegen ist es allen andern vorzuziehen wie Auschwefeln, Auschwenken mit Vitriol u. s. w. Auf die gleiche Weise reinigt man auch Essig- und Ölgläser, ebenso bringt man damit die sogenannten Wasserringe weg, welche sich oft durch langes Stehen von Flüssigkeiten an den Glaswänden ansetzen.

3. Silber oder versilberte Waren.

Silber, das im Gebrauche war, wird gleich am folgenden Morgen in heißem Seifenwasser gewaschen und in reinem Wasser nachgespült. Zu gerippten oder sonst nicht glatt gearbeiteten Gefäßen bedient man sich einer weichen Bürste. Es ist auch zu empfehlen, Silber, das gelblich ist oder Flecken zeigt, in einer Lösung von Wienerfalk zu reinigen. Dabei beobachtet man folgendes Verfahren: 1—2 Eßlöffel voll Wienerfalk werden in heißem Wasser aufgelöst, in das man das Silber einige Zeit hineinlegt, worauf es mit einer weichen Bürste gerieben, dann in einem leichten heißen Sodawasser nachgebürstet und, nachdem man es geschwenkt hat, sogleich trocken gerieben wird. Zum Reinigen des Silbers müssen die Wischtücher häufig gewechselt werden, da man nur mit trockenen Tüchern einen schönen Glanz erzielt.

Ist das Silber gewaschen, so legt man es zum Abtropfen auf ein ausgebreitetes Tisch- oder auf ein anderes

Tuch, damit man nicht zu viele Tücher zum Abwischen nötig hat. Ist das Wasser sehr heiß, so darf man das Silber, einmal aus dem Wasser genommen, vor dem Abtrocknen nicht liegen lassen, weil es sonst Flecken erhält. Hierbei sei auch gewarnt, das Silber in gesäuerten Speisen oder in Salz liegen zu lassen, weil es dadurch schwarz wird, wie überhaupt der öftere Gebrauch von scharfen Mitteln zum Entfernen von Flecken das Silber sehr angreift. Ein höherer Glanz wird erzielt, wenn man das Silber nach dem Reinigen mit dem Wischtuche noch mit einem weichen Leder nachreibt.

4. Stahlbesteck.

Von Messern und Gabeln aus Stahl entferne man den Schmutz sofort nach dem Gebrauche durch Abwaschen in warmem Wasser. Dabei darf das Messer oder die Gabel nicht bis an das Heft in das Wasser gesteckt werden, weil sich sonst der Kitt, meist Schellack, mit welchem die Angel in dem Griffe befestigt ist, löst und so das Besteck unbrauchbar wird. Das Abwischen wird wieder wie das Abtrocknen der Silberbestecke gehandhabt. Bei dem dann folgenden Putzen mit der Maschine sind die Messer bis an das Heft in die Maschine zu stecken, damit nicht dicht vor dem Griffe eine blinde Stelle stehen bleibt. Die Gabeln werden mittelst eines Korkstopfens abgerieben, der mit Spiritus und Putzstein befeuchtet ist. Nachdem die Bestecke auf diese Weise geputzt sind, müssen sie noch mit einem reinen Tuche gründlich abgewischt werden, so daß, wenn ein Gast mit der Serviette nachwischt, an dieser keine Unreinigkeit zu sehen ist. Hauptsächlich achte man darauf, die Ecken an den Griffeneinfassungen mit dem Daumen gut auszuwischen, durch die Zinkspalten der Gabeln ziehe man außerdem eine Tuchecke.

III. Das eigentliche Servieren.

Das Servieren erfordert sehr viel Geschick und Übung. Als erste Regel gilt, daß Gang und Haltung des Körpers sowie das Tragen der Geschirre frei und ungezwungen sei. Die Kleidung der Servierenden muß einfach aber sauber sein, die Schuhe seien leicht und ohne Absätze. Die Bedienung darf die Tischgesellschaft nicht begrüßen und die Gäste auch nicht zum Essen nötigen. Nur für den Fall, daß jemand die ihm dargereichten Speisen nicht beachtet, ist eine kleine Bemerkung, wie „Kann ich dienen“, erlaubt.

Weiter muß die bedienende Person ihre volle Aufmerksamkeit auf die Schüsseln richten, damit nicht infolge von Unachtsamkeit die Gäste an ihren Kleidern Schaden leiden. Dabei soll das Aufwarten so geräuschlos als möglich vor sich gehen.

Man beginnt mit Servieren bei der ältesten oder bei der dem Range nach am höchsten stehenden Dame und geht der Reihe nach weiter, außer es werde von der Hausfrau anders befohlen. Sind mehrere gleichgestellte Damen anwesend, so wird mit den folgenden Gerichten abwechselnd bei einer andern der Anfang gemacht. Ohne Rangunterschied kann auch mit jedem neuen Gang bei einer andern Person begonnen werden. Wenn jedoch ein Gastmahl zu Ehren einer bestimmten Person gegeben wird, so muß man immer zuerst bei dieser anfangen, ebenso wenn hochgestellte und hervorragende Persönlichkeiten sich bei Tische befinden. Sind bei einer großen Tafel zwei Personen zum Servieren beauftragt, so sollen nicht beide Servierende auf der gleichen Seite tätig sein, deswegen beginnt die erste rechts oben und die zweite links unten.

Die Suppe wird entweder am Büffett geschöpft oder von der Hausfrau an der Tafel selbst. Die Bedienung

trägt gewöhnlich einen Teller auf einer zusammengelegten Serviette oder auf einem Servierbrette und stellt ihn von der rechten Seite vor den Gast. Man gebe darauf acht, daß man beim Darreichen der Suppe den Teller nicht schräg halte oder mit dem Daumen zu weit über den Rand des Tellers greife. Das Servieren gemeinsamer Platten, von welchen sich der Gast selbst seinen Teil nimmt, geschieht immer von der linken Seite mit der linken Hand. Die leeren Teller und die gebrauchten Bestecke dagegen werden nach jedem Gerichte stets von der rechten Seite mit der rechten Hand weggenommen, wie auch von dieser Seite die frischen Bestecke und die frischen Teller wieder aufgestellt werden.

Die zusammengehörenden Speisen, wie Braten und Sauce, Gemüse und die dazu bestimmten Fleischbeilagen müssen unmittelbar nacheinander von zwei verschiedenen Personen herumgereicht werden, damit nicht das eine Gericht kalt wird, bevor der Gast von dem anderen erhält. Serviert aber nur eine Person, so nimmt sie das eine Gericht in die rechte, und das andere in die linke Hand, oder aber die Nebenspeise, namentlich Sauce, wird der zuerst bedienten Person übergeben, welche die Speise sodann weiter reicht. Je nach den Gewohnheiten des Hauses werden die Platten und Schüsseln, wenn der betreffende Gang serviert ist, auf den Tisch gesetzt oder auf den Serviertisch gestellt. Zum Nachservieren wird der Inhalt der Platten wieder neu geordnet, oder man holt aus der Küche Zuschuß, wenn nicht mehr genügend von der Speise vorhanden ist. Jedes Gericht bietet man nie mehr als zweimal an, dabei wird der Gast, welcher das erstemal von einem Gerichte nichts genommen hat, auch das zweitemal übergangen.

Das Abservieren geschieht, wie schon bemerkt, von der rechten Seite und zwar auf folgende Weise: In die

linke Hand nimmt man ein Servierbrett oder den ersten Teller. Dieser oder das Servierbrettchen ist bestimmt, um die gebrauchten Bestecke und etwaige Abfälle darauf zu legen. Den zweiten Teller sodann stellt man auf den linken Arm, gibt ihm sicheren Halt und schichtet auf diesen die übrigen Teller. Beim Abservieren ist es Regel so zu beginnen, daß man dabei vorwärts geht.

Bezüglich der Auswahl und Behandlung der Bestecke gelten folgende Regeln: Zu Zwischenspeisen, die aus kleinen Gerichten bestehen, gibt man Dessertteller und kleine Bestecke. Zu den süßen Speisen (Auflauf, Cremes, Gelees) wird vor jedem Anwesenden ein Teller mit darauf liegendem Silberlöffel gestellt. Selbst bei einfachen Familienessen soll zu diesen Speisen jede Person wieder einen frischen Teller mit Löffel erhalten.

Was die Tranchier- und Vorlag-Bestecke betrifft, so wird das Vorschneidemesser nebst der großen dazu gehörigen Gabel vor das Gedeck des Hausherrn gelegt, falls die Speisen nicht schon in der Küche zerlegt werden. Zu einem großen Fisch gibt man einen Löffel oder ein Fischmesser, wenn er ganz serviert wird, ist er aber in Stücke geteilt, so ist nur eine Gabel nötig. Zu einem zerlegten Fische mit Sauce oder verschiedenen Garnierungen braucht man einen Löffel und eine Gabel. Zu Salat gehört ein Salatbesteck von Holz oder Horn, zu Kompott ein Silberlöffel. Zu einer geschnittenen Torte nimmt man zum Herausnehmen eine Kuchenchaufel oder ein Messer.

Die Servierenden haben auch darauf zu achten, wenn einer der Gäste das Servierbesteck nicht richtig auf die Platte legt, es sogleich wieder zu ordnen. Kommt es vor, daß vom Besteck etwas auf den Boden fällt, so wird dieses nicht mehr benützt, sondern muß sogleich durch ein frisches Besteck ersetzt werden.

a. Festessen.

1. Zurichten der Tafel

Schon Tage vor dem Feste soll mit den Vorarbeiten begonnen werden, da sämtliche Service-Gegenstände vor dem jedesmaligen Gebrauch nachgewischt werden müssen. Ebenso soll das Zimmer vollständig gereinigt sein, bevor mit dem Decken begonnen wird. Nicht gut stehenden Tischen gebe man durch Korkunterlagen festen Halt. Man stelle zunächst alle Stühle beiseite, so daß man frei um den Tisch herumgehen kann. Vor dem Auflegen des Tischtuches wischt man noch einmal mit dem trockenen Wischtuche über den Tisch und legt dann die Tischunterlagen auf. Alsdann wird das Tischtuch schön glatt ausgebreitet, die rechte Seite nach oben und der mittlere Bruch des Tuches genau in die Mitte des Tisches. Zur Befestigung der Tischtücher können in gewisser Entfernung sogenannte Tischtuchhalter angebracht werden.

Man rechnet beim Decken für eine Person ungefähr 70 cm Raumbreite. Beim Aufstellen der flachen Teller läßt man zwischen jedem Bedeck so viel Spielraum, als zwei flache nebeneinander gestellte Teller Raum einnehmen. Auf die Teller werden die Servietten nach einer ausgewählten Figur formiert; hinter, vor, neben oder auf die Serviette, je nachdem es die Form erlaubt, legt man ein Brötchen. Links vom Teller, genau mit dem Tellerrande abschneidend, kommt die Gabel, die Spitze nach unten, rechts das Messer, die Schneide nach dem Teller gerichtet, und neben dieses der Löffel. Auch kann das Besteck zierlich auf ein Besteckbänkchen geordnet werden, wobei man das ganze Besteck auf die rechte Seite legen kann. Kommt Fischbesteck zur Verwendung, so wird dieses entweder auf das Besteckbänkchen gelegt oder neben das andere Besteck, aber in schräger Richtung gegen den Teller. Oben quer an den Tellern kommt das Dessertbesteck zu liegen, die Griffe gekreuzt, so daß der Löffel in der Richtung des Messers liegt.

Links der Gabelspitze wird ein Kompottellerchen gestellt, das von manchen Gästen zum Ablegen der Abfälle benützt wird. Wo dieses geschieht, muß beim Tellerwechseln auch das Kompottellerchen durch ein frisches ersetzt werden. Rechts über die Messer- und Löffelspitze kommen die Gläser zu stehen, 1—4 je nach Bedarf. Die Gläser werden so gruppiert, daß die größern hinten und die kleinern niedern vorn zu stehen kommen, so daß diejenigen, die zuerst benützt werden sollen, auch näher zur rechten Hand sind.

In die Mitte des Tisches kommen gleichmäßig verteilt die Aufsätze, Torten, Kuchen, Salz und Senfbüchse (Huiliers), Wasserflaschen mit Gläsern, Beilagen zum Rindfleisch, Blumen in Töpfen, Zahnstocher u. s. w., ebenso kleine Körbchen mit Weiß- und Schwarzbrot. Auf je 2—4 Personen kommt eine Flasche Wein zu stehen mit passenden Untersätzen.

Nachdem dies alles schön und sauber geordnet ist, stellt man zu jedem Gedecke einen Stuhl.

Auf einem Seiten- oder Serviertisch soll sich noch befinden außer Reserveteller und Vorlegbestecke verschiedene Weingläser, ebenso Flaschen mit verschiedenen Weinen, Wasserflaschen, Zuckerdosen u. s. w. Auch werden sämtliche Suppenteller auf den Serviertisch gestellt, von wo aus die Suppe serviert wird. Bei kleinen Mahlzeiten, wo man die Suppe auf dem Tische schöpft, wird die Suppenschlüssel zur rechten und die Anzahl der nötigen Teller zur linken Hand der Hausfrau oder der Person gesetzt, welche das Präsidium übernommen und den Platz gewöhnlich unten oder oben an der Tafel hat.

2. Bedienung bei der Tafel.

Eingangsgerichte u. Suppe. Wenn der erste Gang vollständig angerichtet ist, so wird dies der Hausfrau mit den Worten gemeldet: „Frau N., es ist serviert.“ Nun ist es Auf-

gabe des Hausherrn oder der Hausfrau, die Gäste zu Tische zu führen und ihnen ihre Plätze anzuweisen, wenn diese nicht schon durch Karten mit dem Namen der Gäste bezeichnet sind.

Haben die Gäste an der Tafel Platz genommen, so wird, wenn nicht kleinere Eingangsgerichte vorausgehen, die Suppe überreicht und zwar auf erwärmten Tellern. Der Hausfrau steht es zu, zuerst den Löffel in den Teller zu legen, was für die Gäste das Zeichen ist, daß mit dem Mahl begonnen werden kann. Ebenso ist es Sache der Hausfrau, die Tafel aufzuheben.

Ist die Suppe abgesselt, so nimmt man die Teller samt Löffel möglichst rasch und gewandt von der rechten Seite ab, zur Winterszeit werden auch die flachen Teller abgenommen und durch erwärmte ersetzt.

Nach Abtragen der Suppenteller wird der Tischwein eingesehnt. Gegenwärtig ist es Gewohnheit, schon zur Suppe schwere Süßweine, wie Madeira, Marsala, Sherry, Portwein, in kleinen Gläschen herumzureichen. Die gefüllten Gläschen werden gewöhnlich auf einem Servierteller den Gästen präsentiert.

Zweiter Gang. Die Hauptspeise wird zuerst serviert, dann müssen aber die Nebenspeisen, wie Saucen, Beilagen u. s. w. von einer oder zwei Personen gleich nachserviert werden. Sind alle Anwesenden versorgt, so bietet man nach einiger Zeit das Gericht zum zweitenmal an und benützt dann die Zwischenzeit, um auf dem Nebentische alles für den nächsten Gang in Ordnung zu bringen.

Wenn der zweite Gang abgesselt ist, wechselt man die Teller wieder wie vorher. Kommt es vor, daß einer der Gäste sein Besteck auf dem Teller liegen läßt, so darf solches dem Gaste nicht wieder hingelegt werden, sondern man muß es mitnehmen und durch ein reines ersetzen. Bei feinem Essen sind die Bestecke nach jedem Gerichte zu wechseln; wo dies nicht stattfinden kann, sollte es wenigstens nach Fisch und Pastete geschehen.

Beim dritten Gang wird auf gleiche Weise verfahren wie beim vorhergehenden, ebenso bei andern Gängen, wenn solche noch nachfolgen. Werden süße Zwischenspeisen gegeben, so wird das bereit liegende Dessertbesteck benützt oder es wird mit dem Teller ein hierzu gehörender Silberlöffel aufgestellt.

Die Bedienung achte auch darauf, die Gläser immer wieder mit Wein nachzufüllen.

Nach dem letzten Braten nimmt man die großen Messer und Gabeln weg und läßt nur das Dessertbesteck auf der Tafel. Auf gleiche Weise entferne man vom Tische die Einsätze von Pfeffer, Salz und Senfbüchse, Brotreste, sowie die Abfalltellerchen, dann erst verteilt man die Dessertteller.

Dessert. Es ist in neuerer Zeit sowohl bei Mittag- als Abendessen gebräuchlich und beliebt, unmittelbar vor dem eigentlichen Dessert verschiedene feine Käse zu servieren und zwar vielfach mit fein aufgeschnittenem Schwarzbrot oder Pumpernickel. Beliebig kann auch süße Butter dazu gegeben werden.

Das eigentliche Dessert besteht in der Regel aus Kuchen, Früchten, Süßigkeiten und wird wie die übrigen Speisen serviert.

Soll nach dem Dessert auf der gleichen Tafel Kaffee gereicht werden, so ist sie vorher von den Brodkrummen und sonstigen Abfällen mit einer Tafelbürste und dazu gehörender kleinen Schaufel zu reinigen, so daß die Tafel wieder wie frisch aussieht.

Die Tassen können mit schwarzem Kaffee gefüllt serviert werden, wobei man Rahm mit Zucker auf einem Servierbrett herumreicht; oder aber man stellt vor den Gast die leere Tasse auf einem Untersatz nebst Kaffeelöffel und schenkt den schwarzen Kaffee der Reihe nach ein. Eine zweite Dienerin folgt mit Rahm und Zucker.

Nach beendigter Tafel werden manchmal zum leichten Abspülen der Finger Fingerschalen gereicht und zwar jedem einzelnen Gast eine besondere. Die Schale selbst ist zur Hälfte mit lauem Wasser gefüllt, dem noch eine Zitronenscheibe zugesetzt wurde. Nach Gebrauch müssen die Schalen sogleich wieder entfernt werden.

3. Die Weine bei der Festtafel.

Zur Suppe werden gegenwärtig, wie bereits bemerkt, in kleinen Gläsern schwere Süßweine herumgereicht, wie Madeira, Marsala, Portwein, Sherry, wobei man den Gästen die gefüllten Gläschen auf einem Servierteller präsentiert.

Zu Fisch und dergleichen Speisen wird Weißwein gegeben. Alle Weißweine müssen kalt und frisch sein, wogegen Rotwein, namentlich Portwein, sehr an Wohlgeschmack gewinnt, wenn die Flaschen durch Umwickeln heißer Tücher etwas erwärmt sind. Die schweren Weine reicht man gewöhnlich zu den gewürzigen fetten Speisen. Champagner muß vor dem Servieren in Eis gestellt werden. Likör wird meist zum Kaffee angeboten. Feine Flaschenweine kommen mit Etikette und Siegelverschluß zuerst auf die Tafel, dann werden sie von der Bedienung am Serviertisch entkorkt, wobei die Siegellackreste mit einem reinen Tuch (nicht mit der Hand oder Schürze) sorgfältig entfernt werden. Das Oberste aus der Flasche gießt man in ein auf dem Serviertisch bereitstehendes Reservegläschen oder in das Glas des Hausherrn und schenkt erst dann den Gästen ein. Auch ist es nicht passend, den Rest der Flasche einem Gaste anzubieten.

Der Wein wird von der rechten Seite eingeschenkt, wobei man darauf achten soll, die Flasche weder zu weit oben noch zu weit unten zu halten. Die feinen Weine präsentiert meistens der Hausherr selbst den Gästen.

b. Der einfache Familientisch.

Auch beim gewöhnlichen Familientisch soll eine gute Ordnung eingehalten werden, wobei jedoch in den einzelnen Familien verschiedene Gewohnheiten herrschen. Im allgemeinen ist die im Folgenden angegebene Ordnung zu empfehlen.

Der Tisch wird mit einem weißen Tischtuche bedeckt, über dessen Mitte man noch einen Schoner von Wachs-
tuch oder von Holz legt, damit das Tischtuch rein bleibt, weil beim Familientische die Platten immer auf den Tisch gestellt werden. Die Tischwäsche wird gewöhnlich jede Woche gewechselt. Die Servietten steckt man nach dem jedesmaligen Gebrauche in einen nummerierten oder sonst gezeichneten Ring, damit sie von einander kenntbar sind. Für jede Person wird ein flacher und ein Suppenteller aufgestellt. Auf den Teller kommt die Serviette, rechts davon das Messer, links die Gabel, oben quer der Löffel nebst Dessertmesser, rechts über dem Messer ein Wasser- und ein Weinglas, links über der Gabelspitze ein Brötchen. Oben an den Platz der Hausfrau legt man das Vorlegbesteck je nach Bedarf.

Die Suppe wird gewöhnlich auf dem Tische geschöpft und zwar von der Hausfrau selbst. Ist die Tischgesellschaft groß, so stellt man die nötige Anzahl Suppenteller zu dem Gedeck der Hausfrau, die gefüllten Teller werden sodann nacheinander herumgereicht. Beim gewöhnlichen Tische benützt man die Suppenteller noch für das erste Fleisch.

Nach der ersten Fleischspeise werden die Suppenteller abgenommen, sodann reicht man das nächste Gericht herum. Die Achtung verlangt, daß die verschiedenen Speisen zuerst dem Hausherrn angeboten werden, der sie dann weiter gibt, damit sich jedes selbst bediene. Das Auf- und Ab-

tragen besorgt gewöhnlich eine Tochter, deren Pflicht es überhaupt ist, ein aufmerksames Auge auf alle Bedürfnisse der Eltern und der übrigen Tischgenossen zu haben.

c. Der Kaffeetisch.

1. Der Kaffeetisch für Kaffeegesellschaften.

Man deckt den Tisch mit einem ungebleichten Damastleinwand-Tischtuch, wobei in der Mitte des Tisches nochmals eine Serviette ausgebreitet wird. Wieder in die Mitte der Serviette stellt man den bereits geschnittenen Kaffeekuchen nebst zwei gefüllten Zuckerschalen und um diese herum je nach Belieben einige Körbchen mit verschiedenen kleinen Kaffeebackwerken, ebenso Honig und Butter, Eingemachtes und frisches Obst. Auf den Tisch kommen so viele Dessertteller mit Dessertmesser, als Personen zu Tische geladen sind. Zur rechten Seite der Teller stellt man die mit Löffelchen versehenen Kaffeetassen, deren Griff und Henkel nach rechts etwas rückwärts schaut. Der Kaffee wird von der rechten Seite eingeschenkt. Die Tassen können aber auch auf einem Seitentisch mit schwarzem Kaffee gefüllt und so den Gästen serviert werden. In diesem Falle versteht jeder Gast selbst seinen Kaffee mit Zucker und Rahm.

2. Der gewöhnliche Morgenkaffee.

Nachdem der Tisch, wie vorher beschrieben, gedeckt ist, stellt man ein Körbchen mit frischem Kaffeebrot auf nebst Zucker, Honig und Butter, eine Flasche frisches Wasser mit Gläsern und ein Fläschchen Kognak oder Kirschwasser, auch wenn es die Jahreszeit erlaubt, etwas frisches Obst, besonders Äpfel und Trauben. Werden zum Morgenkaffee weiche Eier verabreicht, so kommt noch Salz

auf den Tisch. Für jede Person wird eine Kaffeetasse mit Untersäßchen und mit einem Kaffeelöffel aufgestellt, links davon ein Dessertteller mit Dessertmesser und über dem Dessertteller wenn nötig auf einem kleinen Tellerchen ein Eierbecher mit Eierlöffel.

Wird der Kaffee erst spät getrunken, so kann auch etwas kalter Schinken nebst Rotwein aufgestellt werden. In diesem Falle ist für jede Person noch ein flacher Teller mit Besteck und Schwarzbrot nötig.

d. Der Teetisch.

1. Der feinere Teetisch.

Die Einrichtung des Teetisches für eine feinere Gesellschaft ist sehr verschiedenartig und hängt vielfach von dem Gutdünken der Hausfrau ab. Im allgemeinen kann man aber folgende Regeln aufstellen:

Ein schönes weißes Tischtuch wird aufgelegt, für jede Person ein Dessertteller aufgestellt und rechts davon ein Messer gelegt. Auf den Teller kommen kleine gebrochene Teeservietten.

Die Hausfrau erhält ihren Platz am Kopfende des Tisches. Ihr zur Seite steht das Teetischchen mit einer genügend großen Teekanne. Hinter die Teekanne kommt die Teemaschine mit dem Ausguß nach vorn. Links von der Teemaschine wird eine Büchse mit Tee aufgestellt und rechts von der Maschine eine Spülschale. Zu jeder Seite des Gedeckes für die Hausfrau kommt je die Hälfte der mit Kaffeelöffelchen versehenen Tassen.

Auf der Mitte des Tisches erhält ein Mandelkranz seinen Platz, dazu kommt ein Obstkuchen, zwei Teller mit Butterbrötchen, eine Schale mit Marmelade, eine mit

süßem Gelee und zwei mit Zucker, zwei Salznäpfchen, zwei Auffätze mit Obst, eine Flasche Rotwein und eine Flasche Wasser mit Gläsern.

Kurz ehe die Gesellschaft Platz nimmt, wird die in der Küche mit heißem Wasser gefüllte Teemaschine auf dem Teetischchen aufgestellt und die Spirituslampe darunter angezündet. Sobald die Gäste sitzen, bereitet die Dame des Hauses den Tee auf folgende Weise: die Teekanne wird mit heißem Wasser ausgespült, sodann aus der Büchse mit dem entsprechenden Quantum Tee versehen und darüber etwa eine Kaffeetasse voll kochendes Wasser gegossen, worauf man es einige Minuten stehen läßt. Während dieser Zeit wird Butterbrot, Marmelade, Gelee u. s. w. gegessen. Wenn der Tee einige Minuten gezogen hat, füllt man die Kanne mit Wasser auf und verteilt sodann den Tee in die Tassen, die von der Bedienung herumgereicht werden. Die Teekanne muß sofort aufs neue mit heißem Wasser aufgefüllt werden, damit der Nachguß wieder ziehen kann, während die ersten Tassen getrunken werden. Wenn nötig, sind noch einige Löffel voll Teeblätter hinzuzugeben. Nun serviert man Mandelkranz, Torten, Obstkuchen und zuletzt das Obst. Den Obstkuchen kann man aber auch vom Tische weglassen und erst später nach aufgehobenem Teetisch servieren. Die Teller werden nach Bedarf der einzelnen Teilnehmer gewechselt; die Tassen füllt man so oft, bis kein Tee mehr gewünscht wird.

Währenddem sich nun die Gesellschaft zu Spiel und Unterhaltung entfernt hat, wird der Tisch abgedeckt und auf folgende Weise neu besetzt: für jede Person ein Teller, rechts und links davon Messer und Gabel, vor den Teller ein Kaffeelöffel. Auf jeden Teller kommt ein Weinglas und in dieses eine gebrochene Serviette. Die Mitte des Tisches kann mit kalten Speisen besetzt werden (Geflügel, Rehbraten, Roastbeef), mit einem Stück frischer Butter,

mit Brot, Wasser, Pfeffer, Salz und Senf, Salaten, verschiedenen eingemachten Früchten, süßem Gelee und später mit Gefrorenem. Übrigens kann man auch gleich anfangs beim ersten Bedecke zum Tee schon einige Fleischspeisen aufstellen. Als Getränk gibt man Weiß- und Rotwein.

Haben nun die Gäste an der neu gedeckten Tafel wieder Platz genommen, so wird zuerst das Roastbeef, hernach das Geflügel und zuletzt der Rehbraten serviert. Die Bedienung schenkt den Wein ein, dabei fragend, ob Rot- oder Weißwein gewünscht wird. Verlangen die Gäste nichts mehr von den Fleischspeisen, so ersetzt man die Fleischteller mit Tellerchen für das Gelee. Zuletzt werden die Eisschälchen mit dem Gefrorenen auf einem Dessertteller mit unterlegter kleiner Serviette aufgestellt.

Zum Servieren der Süßigkeiten nach den kalten Fleischspeisen ist es nicht nötig, den Tisch nochmals zu decken.

Während der spätern Unterhaltung der Gäste wird kleines Gebäck mit Glühwein, Punsch oder Limonade herumgereicht.

2. Der einfache Teetisch.

Der hierzu bestimmte Tisch wird mit einem Teetischtuche bedeckt und in der Mitte desselben noch eine Damastserviette ausgebreitet. Wieder in die Mitte stellt man den schon in Stücke geschnittenen Teekuchen und um diesen herum zwei gefüllte Zuckerschalen, zwei Rännchen mit gutem süßen Rahm und zwei Teller mit geschnittenem Schwarz- und Weißbrot nebst Honig und Butter. Auch wird noch verschiedenes kleines Teebäckwerk hinzugefügt, ebenso je nach der Jahreszeit frisches Obst, besonders frische mit Zucker überstreute Erdbeeren.

Für jede Person stellt man ein flaches Tellerchen mit Teeserviette auf, diesem zur Seite kommt ein Dessertmesser und ein Teelöffel.

Bei der Frau des Hauses, welche den obern Teil des Tisches einnimmt, befinden sich so viele Tassen auf Untersätzen als Gäste geladen sind. Ist der Tee angegossen, so werden die Obertassen gefüllt und den Gästen von der rechten Seite aufgestellt. Den Rahm reicht man mit der Zuckerschale herum.

