

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

I. Der Tisch und die Tischwäsche.

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.