

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

a. Festessen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

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. j. 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. j. 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.