

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

c. Der Kaffeetisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

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