

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

d. Der Teetisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

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 Salznäpfschen, 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 Mandelfranz, Torten, Obsttuchen und zuletzt das Obst. Den Obsttuchen 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 herungereicht.

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.

