

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

1. Von den Anordnungen vor einer Gesellschaft.

**urn:nbn:de:bsz:31-57041**

## Anhang.

### Vorbereitung und Anordnung

zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstück, Mittags- und Abendessen, Kaffees und Tees, und einem Klüchzettel nach den Jahreszeiten geordnet.

Auf Wunsch wurde diesem Kochbuch eine Anordnung für die obengenannten gesellschaftlichen Gelegenheiten angefügt. Diese Aufgabe jedoch völlig genügend zu lösen, ist eine schwierige Sache. Die Sitte in den verschiedenen Gegenden ist ebenso verschieden, als die Wahl der Speisen, welche sich ja auch zugleich nach dem, was man gerade haben kann, richten muß; indessen können diese Regeln, Winke und Erläuterung immerhin als bequeme Hilfsmittel dienen. Wenn dabei mancherlei besprochen ist, was solchen Hausfrauen, die von Jugend auf in größeren Kreisen gelebt haben, besser bekannt sein wird, als ich es anzugeben weiß, so bitte ich dieses damit zu entschuldigen, daß ich bei der Ausführung derselben glaubte, auch auf diejenigen Rücksicht nehmen zu müssen, denen es vielleicht an Gelegenheit dazu gefehlt hat.

#### 1. Von den Anordnungen vor einer Gesellschaft.

Zu einer jeden Gesellschaft, welche man zu geben beabsichtigt, es sei eine größere oder kleinere, ordne man alles zu rechter Zeit, überlege und notiere, welche Gäste gebeten, was für Gerichte gegeben werden sollen, und was dazu beschafft werden muß; sorge auch für das Erforderliche zum Decken der Tafel, lasse vorher, wenn es nötig sein sollte, Silberzeug, Porzellan und Gläser putzen, sorge für geriebenen Zucker, welcher oft unvorhergesehen bei Tische gebraucht wird; bei Abendgesellschaften, auf vorheriges rechtzeitiges Beleuchten der Treppen und Räume, bei Mittagessen auch für gebrannten Kaffee, Zucker, und stelle das Kaffeefervice vollständig im Nebenzimmer hin; decke womöglich am vorhergehenden Tage die Tafel, arbeite überhaupt gehörig vor u. sei geflei-

det, ehe die Gäste erscheinen, damit man durch ihr Erscheinen nicht in Verlegenheit gerathe, vielmehr ihnen sogleich heiter und herzlich entgegenreten können. Hauptsächlich sehe man darauf, die Gäste mehr durch Gastfreundschaft und angenehme Unterhaltung bei einigen gewälten und gut zubereiteten Schüsseln, als durch Abspeisung mit mannigfaltigen Gerichten zu bewirten. Da der Luxus unserer Zeit aber oft eine reich besetzte Tafel fordert, so sind auch große Essen neben den kleineren berücksichtigt worden, bei deren Zusammensetzung auf den Inhalt dieses Kochbuches bezogen, hingewiesen wird.

## 2. Vom Decken einer großen Tafel.

Es ist immerhin angenehmer und bequemer, die Gäste an einer Tafel zu plazieren; bei Mangel an Raum ist dies aber oft schwierig. Um in solchen Fällen die Tafel gleichmäßig besetzen zu können, tut man wohl, die Tische in Form eines Hufeisens zu stellen, wobei aber Rücksicht auf bequemes Öffnen der Türen und auf das Bedienen der Tafel genommen werden muß.

Bei Hochzeitsfesten werden feine Damastgedecke, damit sie nichts von ihrem Ansehen verlieren, meistens ungenäht gebraucht; doch kann man es nach Belieben halten. Das Tischtuch läßt man, wenn es fein kann, bis zu einer halben Elle herabhängen, die Zipfel nimmt man in kleine Falten zusammen und steckt sie mit einer Nadel fest, so daß auf der rechten Seite, ohne daß die Nadel zu bemerken ist, die Falten fächerförmig sich ausdehnen, oder es wird in der Mitte des Zipfels eine kleine Rosette gebildet und diese mit einer leicht herunterfallenden seidnen Schleife, blau oder rosa, zierlich gebunden. Die Kuberts werden soweit auseinander gelegt, daß die Gäste nicht geniert, sondern recht bequem nebeneinander sitzen können, welches durch das Hinstellen einiger Stühle am richtigsten zu beurtheilen ist. Es werden nicht mehr als zwei flache Teller aufeinander herumgesetzt, die Servietten auf dem Teller mit einem kleinen darunter liegenden Brötchen zur Suppe, nach Belieben flach oder künstlich gefaltet, hingelegt, die Messer rechts, die Schneide nach dem Teller hin, bei Mittagessen die Löffel daneben, die Gabeln links zur Seite, die Spitzen der Zinken nach unten gefehrt und die Vorlegelöffel dahin gelegt, wo die Gerichte stehen sollen. Bei kleinen freundschaftlichen Mittagessen werden die Suppenteller auf die Tafel gestellt; anderenfalls wird die Suppe von dem Büffet aus serviert.

Bei Hochzeitessen hauptsächlich, doch auch bei anderen Essen, macht man die Mitte der Tafel gern zu Oben, wo die beiden Plätze