

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

2. Vom Decken einer großen Tafel.

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

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 beurteilen 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

des Brautpaares durch ein auf dem Kuverte liegendes feines Buxett von Myrten und einer halb aufgeblühten Rose bezeichnet werden. Recht hübsch ist es, wenn auch jedes andere Kuvert ein Blumensträußchen ziert: jedoch müssen alle sich ganz von denen des Brautpaares unterscheiden. Das Verzieren der Kuverts mit Blumenbouquets kann indessen nicht nur bei Hochzeitessen, sondern auch bei anderen fröhlichen Festen geschehen. Zugleich wird jedem Gast durch ein auf dem Kuverts liegendes Zettelchen, worauf der Name geschrieben steht, sein Platz angewiesen, wobei nur auf Unterhaltung, nicht auf Rang Rücksicht genommen, vielmehr bei einer feinen Bewirtung ganz vermieden wird. Die Plätze werden so geordnet, daß nirgend ein Oben zu finden ist, wodurch auch noch der Zweck erreicht wird, daß die Familienglieder sich an der ganzen Tafel verteilen, also die Unterhaltung anregen und zugleich das Fehlende beachten können. Wenn erwähnt wurde, daß die Mitte der Tafel zu Oben gemacht wird, so ist nur damit gemeint, daß von da der Glanzpunkt auszugehen pflegt. Gläser für verschiedene Weine werden zusammen nicht in einer Reihe, links, etwas seitwärts vor das Kuvert gestellt. Wird vor der Suppe ein Glas Portwein oder Madeira gegeben, so wird derselbe entweder durch die Bedienung in kleinen Gläsern herumgereicht, oder es werden Portwein- oder Madeira-Flaschen auf die Tafel gestellt. Die Weinflaschen in ihren Flaschentellern stelle man zu beiden Seiten der Tafel, etwa jedesmal bei dem fünften Kuvert, aufgekorkt hin; doch so, daß sie nicht gegeneinander, sondern schräg gegenüber zu stehen kommen. Wird roter und weißer Wein zugleich aufgesetzt, so werden beide Sorten nebeneinander gestellt. Bei Abendessen, wo nicht etwa der Salon oder das Gesellschaftszimmer durch elektrisches Licht hinreichend erhellt ist, stellt man in solchem Falle große Tisch-Lampen auf, so können diese von der Mitte der Tafel aus, eine rechts und eine links, in gehöriger Entfernung einen Platz finden. Einsätze mit Senf, Öl und Essig zu kalten Fischen und Salat dürfen nicht fehlen, und Salz und Pfefferschalen stellt man hin und wieder neben die Kuverts. Ist kein Büffet im Zimmer, so wird ein Nebentisch gedeckt, der versehen wird mit reichlich Tellern, Messern und Gabeln zum Wechseln, auch noch mit einigen Löffeln, Gläsern und Wasserkrassen (die aber erst beim Anfang des Essens frisch gefüllt werden), mit Brot und einer Serviette zum etwaigen Gebrauch.

Endlich sei noch bemerkt, daß nach neuerer Sitte bei größeren Gesellschaften ein Verzeichnis der Speisen, wie sie nacheinander folgen sollen, neben jedes Kuvert gelegt wird.