Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

3. Vom Anordnen einer großen Tafel.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

3. Vom Decken einer großen Tafel.

Wie schon erwähnt, ist die Mitte der Hauptpunkt der Tafel. Es wird daselbst eine ansehnliche Torte, deren Rand mit grünen Blättchen verziert ist, hingestellt. Hat man zwei Torten, so erhält ein Aufsatz von Silber oder Kristall, mit Früchten aller Art gefüllt, in der Mitte einen Platz. Im Herbst läßt sich derselbe am schönsten füllen. Man legt weiße und rote Trauben mit einigen Ranken, Pflaumen, die mit Stielen gepflückt sind und ihren blauen Schein noch haben, frische Walnüsse, feine Tafelbirnen, Feigen, Apfelsinen und dergl. abwechselnd mit kleinen Weintraubenblättern zierlich geordnet hinein. Im Winter und Frühjahr kann dieser Aufsatz mit Apfelsinen und Feigen, im Sommer mit Blumen gefüllt werden. Es bleibt derselbe seiner Größe und Schwere wegen auf seinem Platze stehen und es werden beim Dessert Früchte daraus auf Schalen herumgereicht; oder wenn man im Herbst reichlich Früchte hat, so legt man zugleich einzelne derselben auf Schalen oder in Fruchtkörbchen und stellt solche, zwei verschiedene gegenüber, am Ende der Tafel, in der Nähe der beiden Torten hin, die dann beim Dessert herumgereicht werden, und der Aufsatz bleibt unberührt. Um diesen Aufsatz werden Kristalltellerchen mit feinem Konditor-Gebäck gesetzt. Der Übersicht halber ist hier verschiedenes genannt:

Verzuckerter Kalmus.
Süße und bittere Makronen.
Schokoladeplätzchen.
Pfefferminzkügelchen.
Schaumsachen in verschiedenen Farben.
Gebrannte Mandeln.
Devisen.
Fragen und Antworten.
Punschkügelchen.
Anisförner.
Geduldplätzchen.
Kleines Marzipan.
Weiße und rote Bohnen.
Zimtstangen.
Kleine Bonbons und Knallbonbons.

Nach diesen wird rechts und links eine feingefüllte Blumenvase gestellt; ist jedoch der Korb mit Blumen gefüllt, so stellt man an den beiden Enden der Tafel eine hübsche Blumenvase, bei einer sehr langen Tafel auch noch eine auf die Zwischenräume derselben. Um die Blumenvase, die wir nun von der Mitte der Tafel an rechts und links neben den kleinen Sachen stehend uns

denken, werden kleine Kristall- oder Porzellanschüsselchen mit feinem Eingemachten gestellt. Danach folgt eine Geleeschüssel oder eine Schüssel mit kaltem Fisch, dann eine Cremeschüssel, welche man mit Zitronat, kleinen Schaumsachen, eingemachten Hagebutten, Berberitzen oder auch mit gespalteten Mandeln und Blumenblättchen niedlich verzieren kann.

Die Suppe wird auf einem gedeckten Seitentische aufgegeben und alle warmen Speisen darauf gestellt, das Fleisch dort tranchiert und alles von da aus herumgereicht. Am besten aber schon in der Küche und dem entsprechendem Gange nach angerichtet, und zwar mit der sorgfältigsten Pünktlichkeit und Sauberkeit, als auch daß die Speisen auch heiß zur Tafel gelangen. Die Gemüse werden beim Wegnehmen von der Tafel mit anderen Schüsseln gewechselt, z. B. mit irgend einem Ragout oder einer warmen Pastete, einem Pudding, Braten. Nach dem letzten warmen Gericht setzt man die nebenan stehenden Schüsseln ein wenig näher, damit keine leeren Räume entstehen.

Bei warmen Essen, wo die feinste Etikette beachtet wird, kommt jedoch kein Gericht auf die Tafel. Es wird diese nur mit süßen Gelees, Konfitüren, kleinen Konditorsachen und feinen Früchten in Geschirren von Silber oder Kristall mit Blumenverzierungen dekoriert. Die Suppen nebst allen anderen Gerichten stehen auf einem gedeckten Tisch im Nebenzimmer, von wo aus die Speisen nach ihrer Reihenfolge einzeln präsentiert werden.

4. Vom Bedienen einer Tafel.

Es ist dies bei einem Gesellschaftsessen gar keine Nebensache, da die feinste und kostbarste Bewirtung durch eine schlechte Bedienung ungemein verliert. Hat man keine eingeübte Leute, so instruiere man sie vorher gehörig, worüber ich das Wesentlichste zu bemerken mir erlaube.

Vorab sei aufmerksam darauf gemacht, daß die Bedienung sich recht sauber und anständig kleide und sich mit leichten Schuhen versehe. Die Schüsseln und Saucieren werden beim herumreichen mit einer Serviette und bei ganz feinen Essen nicht mit der Hand, sondern mit weißen, baumwollenen Handschuhen angefaßt.

Das Bedienen (Servieren) geschieht an der linken Seite der Gäste mit der linken Hand, weil dies die Gäste am wenigsten geniert, behutsam, damit keiner belästigt werde; das Wegnehmen der Teller aber mit der rechten Hand an der rechten Seite. Besonders empfehle man die größte Achtsamkeit beim Herumreichen der Saucen, da diese leicht unangenehme Situationen