

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

4. Vom Bedienen einer Tafel.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

denken, werden kleine Kristall- oder Porzellanschüsseln mit feinem Eingemachten gestellt. Danach folgt eine Geleeschüssel oder eine Schüssel mit kaltem Fisch, dann eine Cremeschüssel, welche man mit Zitronat, kleinen Schaumfischen, eingemachten Sagebutten, Verberizen oder auch mit gespaltenen 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 herungereicht. 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 decoriert. 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 Gesellschaftessen 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 verseehe. 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

herbeiführen können. Beim Wegnehmen der Suppenteller wird ein Teller in die linke Hand genommen, worauf jedesmal der Löffel gelegt wird, die Teller werden mit dem Arm an sich haltend gefaßt und aufeinander gesetzt; doch nicht zu viel, damit das Abnehmen nicht schwerfällig von statten gehe. Das Zusammengehörende, z. B. Gemüse und Beilage, Braten und Sauce, wird von zweien so schnell nach einander folgend gereicht, als geschähe es von einer Hand, damit das Erstgenommene nicht kalt oder schon gegessen wäre, ehe die Speise vollständig serviert worden ist. Sind alle Gäste bedient, so muß gut darauf geachtet werden, wo noch etwas angebracht werden kann, zum dritten Male aber wird nicht gefragt.

Bei jedem Gericht werden die Teller, und bei feinen Essen auch jedesmal Gabel und Messer gewechselt. Bei Fischspeisen wird das Fischbesteck aufgelegt, bei Austern die Gabeln, bei Cremes und Gefrorenes wird der Teller mit dem Creme-Löffel darauf liegend hingestellt. Zugleich empfehle man den Bedienten zwar recht rasch, doch sinnig zu verfahren, beim Aus- und Eingehen die Türen geräuschlos zuzumachen und beim Dessert sich zu entfernen.

Nach aufgehobener Tafel führe die Wirtin die Damen aus dem Speisesaal in ein Kabinett, wo der Kaffee serviert wird, während die Herren an der Tafel noch verweilen. Sobald die Damen versorgt sind, werde von der Bedienung ein Kaffeebrett mit eingesehnten Tassen, Zucker, Sahne und Arrak oder Rum in den Speisesaal gebracht und den Herren eine Tasse Kaffee angeboten.

Übrigens ist noch zu bemerken, daß die Bedienung bei jeder Art Gesellschaft zuerst bei den Damen und nicht immer an ein und derselben Stelle, sondern bald hier, bald dort zu servieren anfängt, damit keinem Gast eine untergeordnete Stellung gegeben werde.

5. Eingang zu den Essen.

Ehe wir zu den Arrangements der Essen übergehen, würde im allgemeinen einiges dabei zu bemerken sein.

Wie schon im Anfang erwähnt, wurde nur beabsichtigt, die folgenden großen Essen als bequeme Hilfsmittel bei Gesellschaften aufzuführen; es können also nach Belieben aus denselben einzelne Gerichte gewählt und daraus Essen zusammengestellt werden. Sollte man sich für das eine oder andere der angegebenen Essen bestimmen, so kann immerhin hier oder da ein Gericht ausfallen, ohne daß die Veranstaltung dadurch unvoll-