Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

5. Eingang zu den Essen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

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 Bedienenden 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 eingeschenkten 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-

ständig zu nennen wäre. Auch hat man sich nach augenblicklicher Sitte keineswegs streng an eine bestimmte Reihenfolge zu binden; bei den feinsten Gesellschaftsessen habe ich die Gerichte oft in ganz verschiedener Reihenfolge gefunden, doch sei das bestimmt Angenommene hier kurz mitgeteilt:

Austern werden mit einem Glas Madeira vor oder nach der Suppe und zwar auf einem Teller, worauf etwa 6 Stück geöffnet in ihrer Schale mit dem Achtel einer frischen Zitrone liegen, deren Saft sich jeder Gast darüber träufeln kann, gereicht. So wird auch der Kaviar auf ganz frisch geröstete Schnittchen Weißbrot oder Pumpernickel gestrichen, wenn man es nicht vorzieht, vor der Suppe als Vorspeise auf einem Eissockel oder in einer Schale ein Eis zu reichen, wobei alsdann das geröstete Brot und die dazu gehörige Butter und Zitronenschnitze extra serviert werden. Beides wird auch bei Abendessen genommen. Nach der Suppe gibt man nach Belieben Pastetchen, wenn vor der Suppe nichts gereicht wurde und läßt dann eine Fischplatte folgen. Warme Pastetchen werden nach dem ersten Fleisch oder nach dem Gemüse gegeben; kalte Pasteten jedoch nur nach dem Braten; warme Puddings oder Aufläufe von Fleisch oder Geflügel werden vor dem Braten gereicht. Die Braten werden nicht zugleich serviert, man läßt sie nacheinander folgen, und zwar den einheimischen vor dem Wildbraten; so wird auch, wenn zweierlei Ragouts da sind, das weiße vor dem braunen gegeben.

Wird Champagner gereicht, so geschieht dies beim Braten; doch kann derselbe auch bei den Austern vor oder nach der Suppe und nochmals beim Braten eingeschenkt werden. Mitunter wird bei Abendessen statt des Champagners eine Bowle gemacht; mehr wird diese jedoch bei Frühstücks gegeben.

Bei der Wahl des Fleisches hat man Rücksicht darauf zu nehmen, daß von einer Art Fleisch nicht zweierlei Gerichte erscheinen. Gibt man z. B. einen Roast-Beef nach der Suppe, so kann man nicht wohl Mürbebraten zum Braten oder zu einer Geleeschüssel bestimmen. Bei einem Kalbskopf wähle man womöglich keine Kalbs-Kotelettes. Es wird keine Hasensuppe genommen, wenn Hasenbraten gegeben werden soll, und keine Pasteten von Schwarzwild, wenn Reh- oder Hirschbraten folgen.

Bei Essen, welche etwa aus vier bis fünf Gängen bestehen, kann man nach der Suppe das Suppenfleisch mit einer Sauce oder etwas Salat geben. Dann kommt Gemüse mit Beilage, Braten mit Kompottes und danach läßt man einen Pudding oder Auflauf folgen, der dann die Stelle eines Kuchens vertritt. Hat man indessen noch einen Kuchen, so gibt man den Pudding vorher.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Bei großen Essen wird selten darauf gesehen, was eine reich besetzte Tafel kostet, obgleich, ohne daß es zu bemerken ist, darin viel erspart werden kann. Dies lernt sich aber erst mit der Zeit, wo man hingegen bei kleinen Essen und im täglichen Leben mehr Gelegenheit hat, sich darin zu üben, gute und passende Gerichte mit wenigen Kosten zusammenzustellen.

Gibt man bei kleineren Essen nach einer Fleischsuppe das Suppenfleisch als Beilage zu einem passenden Gemüse, z. B. Wirsing, oder zu abgegossenen Kartoffeln mit Sauce und einer sauren Beilage, als: Salate, saure Gurken, Rotebeete usw., und läßt dann Braten mit Kompott und etwa noch ein Nachgericht folgen, so kann ein solches Essen bei einem freundschaftlichen Besuche sehr wohl gelten.

Man sehe bei kleineren Essen darauf, eine Hauptfleischspeise zu haben und richte das Übrige darnach ein. Wünscht man z. B. zum Gemüse einen Roast-Beef, Sauerbraten, Beef à la mode, Kalbsbraten, ein Stück Rauchfleisch oder Schinken usw. zu geben, so kann statt Fleischsuppe eine andere gute Suppe genommen werden, oder es kann die Suppe auch ganz fehlen. Statt Braten kann dabei ein Nachgericht folgen. Hat man als Hauptfleischspeise einen großen Braten, so kann man zum Gemüse eine kleine Beilage wählen, z. B. Kotelettes, kleine Frikadellen, kalten gekochten oder rohen Schinken und dergleichen, und so läßt sich auf diese Weise durch verständiges Überlegen viel ersparen.

Zu bemerken ist noch, daß es jetzt zum feinen Ton gehört, mit wenigen, aber feinen Gerichten, zu bewirten.

Auch gibt man häufig zum Braten kein Kompott, sondern nur Salat, und läßt darauf die Kompottes mit etwas Gebackenem folgen. Man wird also hier bei den mitgeteilten Speisezetteln auch einige finden, die dem neueren Tone angehören.

6. Mittagsessen im Februar, März und April.

1. Braune Bouillon mit Eierklößchen und kräftige weiße Bouillon, wozu Reis und Parmesankäse gegeben wird. — 2. Austern, Champagner dazu. — 3. Pastete von Makkaroni und Schinken mit Trüffelsauce oder Schinken in Madeirasauce. — Rosenkohl und kleine gebratene Kartoffeln mit Würstchen von Schweinefleisch oder kleinen Saucissen, und Eskalopps von Kalbfleisch oder Lamm-Kotelettes. Eingemachter Blumenkohl oder Spargel mit geräuchertem Lachs und gebratenem Kalbsbrieschen. — 5. Tarbutt mit Kapernsauce. — 6. Flammender Plumpudding mit Arrak oder Rum und Schwammpudding mit Schaumsauce. — 7. Rehbraten mit frischem Salat, Mixed-Pickles, eingemachten Kirschen und Birnen. — 8. Schnepfen mit allerlei feinen Früchten zusammen eingemacht und Ingwer. — 9. Wein- oder