

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

22. Kleine freundschaftliche Kaffee's.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

einem Fuß stehend, mit Apfelsinen oder Creme gefüllt. Zwischen diesem Aufsatz und den beiden Kuchen kann man eine Creme-Schüssel setzen, so auch kleines Backwerk, Makronen und Schaumsachen, die zu den Cremes gegeben werden. Nach den beiden Kuchen, am Ende des Tisches, stelle man Früchte.

Erst wird der Obstkuchen gegeben, dann die Cremes und zuletzt der zweite Kuchen mit den Früchten.

Auch die bei den Cremes bemerkte Schale von Apfelsinen oder Erdbeeren, sowie auch Kompotte von rohen Äpfeln und Zitronen, sind zur Zeit zum Nachgeben angenehm.

Zum Getränk wird nach Belieben Maitrank, Bischof, Cardinal oder Wein mit Zucker serviert.

Zweite Art.

Der Kaffee wird auf einem Nebentisch serviert und beliebiges Gebäck dazu gereicht. Nach dem Kaffee wird der Tisch mit Kuchen, kleinem Gebäck, einigen Brotforten, Butter, mit einem kleinen Messer versehen, eine große Platte mit verschiedenen Kanapees oder auch Sandwiches mit verschiedenen Sorten Fleisch, Fisch oder Käse belegt und Früchten, wie die Jahreszeit sie bietet, besetzt. Man fange mit Kuchen und beliebigem Getränk an, reiche dann nach einer Weile Butterbrot mit Beilagen und zuletzt die Früchte.

Dritte Art.

Es werden kleine Tische, mit Servietten gedeckt, an passende Plätze gestellt, woran die Gesellschaft sich gruppiert. Der Kaffee wird auf einem Seitentisch serviert und den Gästen gereicht.

Nach dem Kaffee werden ebenfalls Kuchen, Cremes, Blancmangers, Getränke und Früchte auf einen Seitentisch gestellt und den Gästen angeboten; zu dem Kuchen werden kleine Teller und Messer zu den Cremes besondere Tellerchen oder Untertassen mit Teelöffeln gereicht.

22. Kleine freundschaftliche Kaffee's.

Der Tisch wird sauber gedeckt, das Kaffeesevice in die Mitte des Tisches gestellt, Dessertteller mit Messern werden herum gesetzt und zu beiden Seiten des Services kommt, was man wünscht — Waffeln oder Eiskuchen, Zwieback und Brezelchen (Kringel), oder Butterkuchen, oder Rodon- oder aufgerollter Kuchen, in zierliche Stücke geschnitten und in Körbchen serviert.

Nach einer Stunde des Kaffeetrinkens wird der Tisch mit Schwarz- und Weißbrot oder Brötchen, Butter, geschnittenem Braten, oder feingeschnittenem rohem Schinken (siehe Vorberei-

tungsregeln), oder geräucherter Zunge, Sardellen oder marinier-tem Hering oder Käse und Früchten besetzt.

Zugleich wird ein beliebiges Gericht, welches die Stelle eines Ruchens vertritt, auf die Mitte des Tisches gestellt, etwa:

Ein Schaumgericht, — Zwiebäcke mit Preiselbeeren bestrichen, — Kartäuser Klöße, — Omelette (Eierkuchen), — gefülltes Semmelbrot, — Züricher Mägli, — Schweizer Semmelgericht, — Ohrfeige mit Johannisbeeren, Gelee oder Preiselbeeren gefüllt, — Ohrfeige statt einer Torte, — Johannisbeer-, Zwetschgen- oder Apfel-Pfannkuchen, — Pfannkuchen mit Preiselbeeren bestrichen, — Apfelscheiben in Schmalz, — Schlesische Grieschnitten, — Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln, — Plinzen allein zu geben, — Plinzen von saurer Sahne, — gefüllte Plinzen, — Ballbäuschen, — Berliner Pfannkuchen, — Schneeballen, Ölkrabben, — Weinstrudeln, — kleine Reibekuchen, — kleine Puffertskuchen usw.

Als Getränk gebe man hierzu eine Tasse Tee, nach Belieben auch zugleich Schokolade; im Sommer ein Glas Wein mit Zucker oder Limonade. Auch kann alsdann statt des Gebackenen oder vor demselben ein kaltes Gericht gegeben werden, z. B.:

Kalte Speisen von Reismehl mit roter Wein- oder Fruchtsauce, — Schneeball mit Vanillesauce, — Cremes verschiedener Art, — Eierkäse, — Eierfladen, — kalte Milchspeisen — saure Kirichen mit Sahne, — Blancmanger, Tutti frutti, — Pêlè-Mêlè, — Mandelbrei, — Reisbrei, — zerrührte Milch (Barkäse), — geschlagene Milch usw.

Es wird mit diesem Gericht angefangen; danach werden die Tellerchen gewechselt, dann läßt man das Gebackene folgen, gibt Butterbrot mit Beilagen, wie sie unter den Frühstück's Nr. 19 angegeben sind, und zuletzt Früchte.

23. Tee-Gesellschaften.

Damen-Tee's.

Auch die Arten der Tee-Gesellschaften weichen bekanntlich in den verschiedenen Gegenden sehr voneinander ab; man wird sie daher nach verschiedener Sitte arrangiert finden.

Erste Art.

Die Damen nehmen um einige hingestellte, mit Servietten gedeckten Tische im Kreise Platz. Ist die Gesellschaft sehr groß, so plaziere man die jungen Damen in einem Nebenzimmer bei geöffneter Thür. Der Tee wird in einem Seitenzimmer gut gemacht, recht heiß serviert, auf einem großen Teebrett mit Zucker,