

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

24. Herren- und Damen-Tee's.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

richte werden nach vorhergehender Weise mit Tellerchen den Damen angeboten. Das Butterbrot wird zuletzt gegeben.

Dritte Art.

Es wird eine Tafel gedeckt, mit einem Teeservice, mit Kuchen, kleinem Backwerk, Brotsorten, Butter (ein kleines Messer daran liegend) und verschiedenen Beilagen versehen, woran die Gesellschaft Platz nimmt. Diejenige, welche den Tee serviert, hat eine Teemaschine zur Seite und läßt die Tassen durch eine Bedienung reichen.

24. Herren- und Damen-Tee's.

Die Damen werden vom Sofa aus nach beiden Seiten in einem Halbkreis plaziert, in welchem einige kleine Tische einzeln stehen. Die Herren gruppieren sich nach Belieben stehend oder sitzend. Es werden die Tassen auf einem großen Teebrett mit Zucker, Milch, Rotwein und Arrak oder Rum hereingebracht und nebst dreierlei Gebäckem und Butterbrötchen zuerst bei den im Sofa sitzenden älteren Damen zu servieren angefangen, und dann der Reihe nach weiter, bis alle versorgt sind. Nachdem werden die Herren bedient. Nach dreimaligem Herumreichen, wie bei den Damen-Tees bemerkt worden, werden die Tassen weggenommen. In den Pausen der gesellschaftlichen Spiele oder musikalischen Unterhaltung wird Wein, Bischof oder Kardinal, auch Eis gereicht; sowie auch gleich in der ersten Pause ein Obstkuchen, wie die Jahreszeit das Obst dazu bietet, oder sonst eine ähnliche Torte, etwa:

Eine Brauttorte, — Zitrontorte mit Reis, — Zitrontorte mit Blätterteig, — Zitrontorte mit einem Guß, — Mandel-Speckkuchen, — Konfitüren oder Makronen-Schaumtorte, — Schwäbische Torte, — Französische Torte, — Blätterteig mit Zitronen-Creme usw.

Nach einer reichlichen Viertelstunde werden kleine Teller oder Untertassen mit Teelöffeln und eine beliebige Creme serviert etwa:

Eine Wein- oder Zitronen-Creme mit Makronen, — kalte Speise von Reismehl mit Fruchtsaft oder Weinsauce, — Blancmanger, — Tutti frutti, — Reis-Gelee, — Pêlè-Mêlè von Reismehl mit Fruchtsaft oder Weinsauce, — Wein-Gelee, — Charlotte Russe, — kalter Zitronenpudding, — Weinpudding mit Vanillesauce usw.

Später folgt ein zweiter Kuchen mit Wein, etwa:

Eine Mandel-, Braut-, Gewürz-, Brottorte, — Kartoffel-, Wienertorte, — Punsch-, Zwieback-, Makronen-Schaumtorte, — Biskuit, Auflege-, Blum-, Band-, Sand-, Königskuchen, — Nienburger Biskuit usw.

Nach einer Pause wird Herings-, Fisch-, Sardellen- oder Geflügelsalat gereicht, dann eine zweite Creme oder Spanischer Reis, auch wohl noch Spritzgebäckenes oder Berliner Pfannkuchen und zuletzt Butterbrötchen mit vier guten Beilagen, wie sie zur Bequemlichkeit in den Frühstückstücken nachzusehen sind.

Eine andere Art.

Der Tee wird nach vorhergehender Angabe gereicht. In einer Pause der gesellschaftlichen Unterhaltung führen Herr und Dame des Hauses die Gäste in ein Nebenzimmer, wo sie sich an einem gedeckten Tische niederlassen. Derselbe ist mit Getränken, Herings-, Fisch-, Sardellen-, Geflügel- oder Gemüsesalat, mit kalten Puddings und Saucen, warmen Braten mit Kompotts und eingemachten Früchten, kalten Pasteten, Fisch- und Geleeschüsseln, Cremes, Torten, Eis, kleinem Backwerk, Früchten und Blumen zierlich besetzt. Die Gerichte werden nach angegebener Reihenfolge gereicht.

Nach aufgehobener Tafel kehrt die Gesellschaft in den Saal zurück. Es werden von Zeit zu Zeit abwechselnd Wein, Limonade, kleines Backwerk und Früchte gereicht.

25. Thé dansants.

Dieselben werden ganz nach erster oder zweiter Art gegeben. In den Pausen der Tänze werden kühlende Getränke, als: Limonade, Mandelmilch, mit Wasser gemischte Fruchtsäfte gereicht, sowie auch Apfelsinen-Schale (welche auch ohne Erdbeer-saft zu empfehlen ist), Salat von Zitronen und Äpfeln und kleines Backwerk. Zuletzt kann auch eine Tasse Bouillon oder Gerstenschleim mit kleinen Pastetchen gegeben werden.