

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Das Arrangement von Tafeln, Servieren etc.

urn:nbn:de:bsz:31-56535



Das Arrangement von Tafeln, Servieren etc.

Von Frau Lonny v. Bülow, geb. v. Prittwiß und Gaffron.

(Preisgekrönt.)

Auch der einfachste alltägliche Tisch sollte auf das sorgfältigste gedeckt und anmutig geordnet sein.

Man bedeckt ihn mit sauberem Tischtuche und legt in die Mitte eine zierlich gebrochene Serviette, stellt entweder eine Wasserflasche ebenfalls in die Mitte oder auf zwei sich gegenüberliegende Ecken der Serviette, und setzt dann in die Mitte eine Krystallschale oder eine silberne Schale mit fein gestoßenem Zucker. Vor den Platz des Hausherrn setzt man, wenn Wein getrunken werden soll, je eine Flasche mit Rot- und Weißwein dicht neben einander auf kleine Unterseher, während unter die Wasserflasche kein Teller oder Unterseher gehört. Auch die Menage mit Essig und Öl kommt an den Platz des Hausherrn, wenn man nicht vorzieht, sie am unteren Ende der Tafel aufzustellen, wo auch ein Senfkännchen seinen Platz finden kann.

Die Hausfrau sitzt für gewöhnlich oben und der Hausherr ihr zur Linken. Ist nur ein Gast zugegen, so wird, besonders wenn es ein Herr ist, die Tischordnung nicht umgestoßen, er erhält seinen Platz zur Rechten der Hausfrau angewiesen. Ist eine größere Gesellschaft versammelt, so sitzt die Hausfrau in der Mitte der Tafel, der Hausherr ihr gegenüber. Ihm zur Rechten sitzt die vornehmste, oder am meisten zu ehrende Dame, zur Linken die ihr folgende. Ebenso sitzen rechts und links von der Hausfrau die zwei vornehmsten Herrn.

In jedem Plaze steht ein flacher Teller, links von diesem ein kleiner Teller. Auf dem Plaze der Hausfrau sind außerdem, wenn sie die Suppe aufgeben soll, die Suppenteller aufgeschichtet. Gleich so viel Teller vor den Tischgenossen aufzustellen, als man Gänge erwartet, ist nicht fein und ist nur erlaubt, wenn sehr wenig Bedienung zu Gebote steht, doch sei bemerkt, daß es fast gar nicht mehr Mühe macht, die Teller nach jedem Gerichte vom Büffet oder Nebentische zu nehmen und sie zu wechseln.

Auf jeden Teller legt man eine zum einfachen Couvert gefaltete Serviette, und ein kurz und dick geschnittenes Stück Brot, bei Gesellschaftsessen jedoch gewöhnlich ein Weißbrötchen, oder nach neuester Methode eine Buttermilch- und etliche Kümmelstangen.

Rechts vor jedem Teller steht ein Messerbänkchen, auf welchem links die Gabel, rechts das Messer zu liegen kommt, während man den Gabel etwas schräg oben über Messer und Gabel legt. Ihn oben vor den Teller zu legen, entspricht der feinen Sitte nicht, dorthin gehört ein vollkommenes Dessert-Besteck, bei einfachem Mittagessen nur Dessert-Messer und Dessert-Löffel.

Über dem großen Besteck steht für einen jeden Tischgenossen ein eigenes Salzfaß, am Plaze des Hausherrn gewöhnlich auch ein Käpfchen mit Pfeffer oder eine Pfeffermühle.

Vor jedem Plaze steht ein Wasserglas, und wenn Wein getrunken werden soll, auch ein Weinglas, welches rechts vom Wasserglas stehen muß.

Vor der Hausfrau liege, hinter den Tellern, die Suppentelle mit dem Stiel nach rechts, es wird auch schon beim Decken des Tisches vor diese Suppentelle ein Teller placiert, auf welchem später die Suppenterrine stehen soll.

Auch für den gewöhnlichen Tisch macht sich eine Obstschale mit Früchten, wie sie die Jahreszeit eben bietet, sowie ein Blumenstrauß anmutig und freundlich. Hat man eine solche hübsche Tafeldekoration bei der Hand, so findet der Korb mit dem fein gestoßenen Zucker weiter unten seinen Plaz. Auch eine Schale mit gutem Kompott stellt man, wenn der tägliche Tisch nicht zu klein ist, gern auf denselben.

Im allgemeinen gilt die Regel, daß ein ziemlich gefüllter — freilich kein überladener — Tisch immer einen besseren Eindruck macht, als ein ziemlich leer erscheinender. —

Erwartet die Hausfrau eine größere Anzahl von Mittagsgästen, so bereite sie alles mit besonderer Sorgfalt vor. Das Eßzimmer sei auf das beste gereinigt, gelüftet und im Winter geheizt, doch nicht überheizt. 14 bis 15 Grad Reaumur ist die richtige Temperatur.

Der Tisch werde unter dem Tischtuch mit einem Tafelfries belegt, was das geräuschlose Bedienen sehr erleichtert. Über denselben breitet man das Tischtuch ganz glatt herunterfallend. Es sei von schneeiger Weiße und muß natürlich an allen Seiten in der nämlichen Länge herabhängen. Hat man kein so langes Tischtuch, als für den Tisch erforderlich ist, so muß möglichst unsichtbar angegedeckt werden, man nimmt dazu am liebsten Tischtücher von gleichen Mustern. Sorgsame Mütter nehmen hierauf schon bei der Aussteuer ihrer Töchter Rücksicht und wählen mehrere größere und kleinere Gedecke in zusammen passendem Dessin. Die Zipfel der Tischtücher mit kleinen Sträußen zusammen zu stecken, ist da und dort Sitte, doch zieht man meistens vor, dieselben zu lassen, wie sie sind, es ist dies einfacher und schöner. Über die Mitte des Tischtuches läuft nach neuerer Mode jetzt gewöhnlich ein Tischläufer, der zuweilen sehr elegant gewählt wird, immer noch aber findet in vornehmen Häusern vielfach nur das ganz weiße Tafeltuch Beifall, und auch wir möchten ihm den Vorzug geben. Daß man sehr feine, oft aus alter Zeit stammende Gedecke für besonders festliche Gelegenheiten aufbewahrt und zumal Wappen-Gedecke und solche mit eingewebten Namen und Bildern nur an den allerhöchsten Festtagen, als Hochzeiten etc. verwendet, bedarf kaum der Erwähnung.

Die Mundtücher seien dazu passend. Es ist am feinsten, sie nicht in verschiedene hohe und eigentümliche Form zu falten, sondern nur die dreieckig gefaltete aufrecht stehende Serviette, zwischen welche das Tischbrot gesteckt wird, zu wählen. Ferner ist die „Bischofsmütze“ eine gefällige Form, auch die Form, welche die Serviette als zwei Rollen darstellt, kann empfohlen werden. Andere Brechungen erinnern mehr an das Gasthaus oder Bahnhof-Restaurant. Wollen ungeübte Hände sich durchaus mit dergleichen befassen, so raten wir zu der einfachen Fächerform, bei der die Serviette in gleichmäßige, je drei Centimeter breite Brüche gelegt, und mit dem unteren, zusammengenommenen Ende in ein Wein- oder Wasserglas gesetzt wird.

Die Gäste dürfen nicht zu eng sitzen, weil dies die Gemütlichkeit sehr beeinträchtigen würde. Man rechne zwischen jedem Couvert einen Zwischenraum von 38 bis 42 Centimetern. Jeder einzelne Platz wird wie bei einer Familientafel geordnet, doch muß unbedingt an jedem Platze ein Dessertbesteck liegen. Auch steht zwischen Wasser- und Tischwein-Glas die Spitze bildend, ein Champagnerglas. Die für die übrigen Weine bestimmten Gläser werden mit denselben herumgereicht. Man hat sie neuerdings für jeden

Wein in anderer Farbe, früher war nur die Form verschieden, für den Rheinwein war immer das grüne Spitzglas üblich, welches später vielfach dem gelben oder auch grünen Römer gewichen ist. Die neueste Mode verlangt für jeden Gast ein anders geformtes Glas, doch wird sie sich kaum überall einbürgern, vielmehr bleibt es stets fein, alles aus einem Guß und zu einander passend zu haben.

Wie schon erwähnt, ist bei größeren Essen der Platz der Wirte in der Mitte. Von dort hat also auch die Dekoration der Tafel auszugehen. Den höchsten, mit verschiedenem feinem Obst oder Konfekt zu verzierenden Tafelaufsatz stellt man dorthin, von ihm aus wird in absteigender Linie der Schmuck des Tisches weiter fortgeführt, natürlich nach beiden Seiten hin ganz gleichmäßig. Man setzt verschiedene niedrigere Schalen mit Obst und Blumen rechts und links davon, dann weiter unten ebensolche oder kleinere, unterbrochen von Zucker- und Konfektschalen, bis das kleinste und niedrigste Arrangement an jedem Ende der Tafel den Schluß des Auspuges bildet. Nach französischer Sitte legt man auch vielfach den Blumenauspug des Tisches direkt auf das Tischtuch in Form von Guirlanden und Rabatten, wenn man so sagen darf, was ungemein reizvoll wirkt. Er geht z. B. von dem Fuße des die Mitte des Tisches bildenden Aufsatzes aus, den er im Kranze umgiebt, um dann nach beiden Seiten hin in Form eines breiten, sich nach unten zu verzüngenden Bandes etwa 50 bis 60 Centimeter lang fortzulaufen. Die weitere Fortsetzung dieses unter sich verbundenen Blumenbandes bilden sodann kleine, in Zwischenräumen auf der Tafel liegende Rosetten von Blättern und Blumen, welche man auch wohl zwischen einen jeden Tischplatz zu legen pflegt. Auch Sträußchen auf den Couverts nehmen sich immer gut aus und sind zumal bei Hochzeits- und Verlobungs-Dinern unerläßlich.

Reizende Karten, mit dem Namen eines jeden Gastes versehen, legt man auf die Teller, die Jetztzeit bietet darin fort und fort überraschende Neuheiten. Nach letzter Mode sind diese Tischkarten sehr klein, nur zwei Centimeter breit, etwa acht Centimeter lang und mit netten Bignetten verziert. Eine Karte mit der Speisenfolge liegt bei kleineren Essen an dem Platze des Hausherrn, bei größeren in beliebigen Zwischenräumen verschiedene Male auf der Tafel.

Der Tischwein ist, wie sein Name besagt, auf den Tisch zu setzen, entweder in den Original-Flaschen oder in dazu bestimmten geschliffenen Glas-Karaffen, was für besonders fein gilt. Man

stellt sie abwechselnd zwischen jedes Couvert, so daß ein jeder Herr sie bequem erlangen und seinen Damen und sich selbst einschicken kann.

Selbstredend dürfen auch Wasserflaschen nicht auf dem Tische fehlen. Im Sommer stellt man außerdem da und dort Schüsseln mit klein geschlagenen Eisstücken auf, auf welchen ein silberner Löffel liegt, so daß sich jeder Gast nach Belieben davon in sein Glas thun kann. Trotzdem ein jeder Gast ein Salzfaß haben soll, stellt man doch bei größeren Essen gern zierliche Näpfehen mit Pfeffer und Salz, womöglich mit darauf liegendem silbernen Löffelchen auf.

Daß das Brot, falls man keine Brötchen oder Stangen auf die Teller legt, frisch geschnitten, das Wasser erst ganz kurz vor dem Anrichten in die für die Tafel bestimmten Krüge gefüllt werden darf, gilt wohl als selbstverständlich. Man pumpt auch, bevor man die Krüge für die Tafel füllt, erst etwas Wasser aus dem Brunnen ab, da das erste noch in demselben befindliche Wasser nie so frisch ist, als das nachfolgende.

Der Champagner werde schon genügende Zeit vor dem Anrichten in Eis gestellt oder frappiert, der Rotwein in der Küche oder am Ofen etwas angewärmt, Weißwein kommt so, wie er ist, zur Tafel.

Sind Brötchen aufgelegt worden, so ist es gut, später gewöhnliches geschnittenes Brot herumzureichen, unerlässlich ist dies, wenn Fische gegeben werden.

Das Bedienen geschehe so geräuschlos, als möglich, bei allen größeren Essen haben Diener oder Dienerinnen in weißen baumwollenen Handschuhen von tadelloser Reinheit zu erscheinen. Man präsentiert von der linken Seite, nimmt jedoch die Teller von der rechten Seite des Gastes weg. Nie darf ein Teller fortgenommen werden, wenn nicht sogleich ein anderer an Stelle desselben in Bereitschaft ist. Der Diener nehme stets nur einen Teller auf einmal weg und habe in der andern Hand den reinen Teller, welcher ihn ersetzen soll. Einen Stoß Teller trägt nur der Kellner um den Tisch, niemals der wohlgeschulte Diener in vornehmerm Hause. Beim Präsentieren dürfen die Schüsseln nicht zu hoch gehalten werden, ein Fehler, den man neuen Dienstboten fast immer erst abzugewöhnen hat. Selbst im einfachsten Hausstande macht es einen angenehmeren Eindruck, wenn die Speisen herumgegeben werden, als wenn sie auf den Tisch gesetzt werden müssen, was leicht mancherlei Unordnung hervorruft, an arbeitsvollen Tagen jedoch kaum zu vermeiden sein wird.

Bei einem Diner muß dem ersten Diener ein genaues Verzeichniß der Speisen und ihrer Ordnung übergeben werden, wobei dann der Hausherr die Weine notiert, welche zu jedem Gange gegeben werden sollen. Einem Diener wird das Eingießen des Weines ganz übertragen, er setze nie zu viele Gläser auf einmal auf das Tablett, mit welchem er sie herumreicht, gießt auch niemals die Gläser zu voll, gebe jedoch andererseits genau acht, wenn ein Gast ausgetrunken hat, um wieder nachfüllen zu können. Die Champagner-Flaschen versieht man am liebsten mit Henkeln aus Silber, Neusilber oder Alfenide, was ein zierliches Eingießen ungemein erleichtert. Bei kleineren, gemüthlichen Essen stellt der Diener auch wohl, nachdem er einmal rings um die Tafel Champagner eingegossen hat, die Sektflasche in passendem, nicht zu großem Kübel mit Eis an den Platz des Hausherrn, der das weitere Einschicken besorgt.

Das Eingießen der Bowlen behält sich fast ausnahmslos der Hausherr oder ein Sohn des Hauses vor. Bei großen Dinern giebt ein Diener am Nebentisch oder Büffet, wo auch sonst alles etwa Nötige, vor allem ein Behälter mit sehr heißem Wasser zum Waschen der Böffel und Bestecke, zu stehen hat, die Suppe auf. Man lasse ihn die Teller nur halb füllen. Nach jedem Gange sind die Bestecke zu wechseln. Von einem Präsentieren der Gerichte auf Tablett, ist in größerer Gesellschaft, wo man naturgemäß genug Bedienung haben muß, ganz abzusehen, doch auch im kleinen Kreise vermeide man es thunlichst. Die Bedienung muß gewöhnt werden, zwei Schüsseln auf den flachen, mit einer Serviette belegten Händen reichen zu können, bedient man hierbei aufmerksam und schnell, so wird man sehr wohl ohne Theebrett fertig. Kompotte und Salat können im kleinen gemüthlichen Kreise unbedenklich auf den Tisch gesetzt und von den Gästen unter sich herumgereicht werden. Bei dem weniger feinen Servieren auf einem Tablett, ist stets das Nehmen sehr erschwert und der Gast wird fast noch leichter, als sonst begossen. Eine gute Hausfrau wird vor einem größeren Feste ihre Dienerschaft wohl einmal zu großer Vorsicht in dieser Beziehung ermahnen, auch wird sie auf leichten Gang und tadellosen Anzug der Dienerschaft ihr Augenmerk richten. Die Bedienung sei so geräuschlos, als nur irgend ausführbar, jedes Klappern mit Bestecks und Tellern und jedes Herunterwerfen irgend welcher Gegenstände werde vermieden. Ist doch einmal eine Gabel oder deß etwas zur Erde gefallen, so komme es nur nach sorgfältigem Abspülen wieder auf die Schüsseln oder werde durch neues Besteck ersetzt. Es ist übrigens bei kleineren Essen nicht unbedingt nötig,

nach jedem Gerichte die Bestecks zu wechseln, unbedingt hat dies aber zu geschehen, wenn der Gast selbst Messer und Gabel auf dem Teller liegen läßt. Thut er dies nicht und soll dennoch gewechselt werden, so nimmt der Bedienende das Besteck von der rechten Seite weg, nicht, wie den gebrauchten Teller von der linken. Fällt dem Gaste etwas vom Essen zur Erde, so wird es schnell und leise entfernt, war es das Brot, so wird ihm sogleich frisch geschnittenes gereicht. Überhaupt haben die Diener wohl darauf zu achten, welchem Tischgenossen Brot oder Wasser fehlen und diese Mängel sofort zu ersetzen. Alles zu Reichende als: Brot, Löffel, Messer, Gabel u. ist auf einem Teller zu präsentieren, nichts werde mit der Hand gegeben, woran man die Diensthoten stets schon im täglichen Leben gewöhnen muß, um vor Verstößen sicher zu sein.

Es gehört ferner zur guten Bedienung, daß niemals zu lange Pausen zwischen einem und dem anderen Gange entstehen, bei sehr großen Dinern reicht man nur einmal, bei kleineren Gesellschaften zweimal herum. Sollen Austern gegeben werden, so legt man deren 8—9 geöffnet und mit Zitronenvierteln auf jeden Teller und stellt sie meistens vor der Suppe an die Plätze der Gäste. Man giebt meistens Sekt dazu. Will man die Suppe vorher servieren, so werden dennoch die Austern nachher auf Tellern gegeben, die man von den Bedienten vor die einzelnen Gäste setzen läßt, nachdem die Suppenteller entfernt worden.

Der weitere Verlauf des Essens richtet sich nach den Wünschen der Festgeber, welche die Speisenfolge nach ihrem Belieben einfacher oder prunkvoller aufstellen, je nachdem es dem Zwecke der Einladung entspricht. Als allgemeine Regel sei hier nur erwähnt, daß möglichste Abwechslung fein und wünschenswert ist. Man giebt z. B. nicht braune Suppe und nachher braunes Ragout oder Frikassée sondern läßt der braunen Suppe ein weißes Ragout fin, der weißen Coulis oder Gemüsesuppe ein braunes real turtle oder anderes Ragout, resp. Kaviar oder was es sonst sei, folgen. Giebt man als Pichee de résistance weißes Fleisch, etwa Rippespeer, so muß der eigentliche Braten braun sein (Hirsch- oder Reh-Ziemer u.). Hat man als Mittelgericht Geflügel, so wählt man, wenn thunlich, als großes Fleischstück anderes Fleisch u. s. f. Eine andere Anordnung zeugt von mangelnder Aufmerksamkeit auf ein fein durchdachtes Menu.

Ein einfaches Diner wäre z. B. folgendes:

Klare braune Bouillon-Suppe mit kleinen Fondeus von Parmesan-Käse.

Kaviar mit Zitronenvierteln.

Roastbeef mit Kartoffeln und Gemüse, Mixed pickles.
 Seehecht mit Austernsauce.
 Hühnerbraten, Gurkensalat, Kompott.
 Spargel.
 Butter und Käse.
 Torte, Konjekt.
 Obst.

Durch die mannigfachsten Einschieb-Gerichte ist ein solches Essen noch zu verfeinern, immer aber muß es zwei große Fleischstücke und irgend ein Mittelgericht aufweisen. Ein großes Diner wäre z. B. das folgende:

Austern.
 Weiße Coulis-Suppe mit Gemüse.
 Braunes Ragout fin in Blätterteig-Pasteten.
 Lendenbraten, pommes de terre frites, Mixed pickles.
 Gedämpfte Ente mit Parmesan-Croutons (Krüsteln.)
 Steinbutte, Sauce auf Haushofmeister-Art (à la maître d'hôtel).
 Gänseleber-Pastete.
 Haselhühner, Grüner Salat, Kompott.
 Artischockenböden mit holländischer Sauce.
 Gefrorenes von Nüssen und von Chocolate, tourte mêlée (Sandtorte).
 Butter, Käse.
 Obst.

Zum Eis giebt man jetzt gewöhnlich besondere Eis-Serviettchen, sowie Glasteller und schaufelartig geformte Löffel. Zu Butter und Käse wird neben gewöhnlichem Brot fein geschnittener Pumpernickel und verschiedene Cakes herumgereicht.

Ist das Diner zu Ende, so reicht man, wo es üblich, Schalen zum Waschen der Hände, mit lauem, mit etwas Pfeffermünzöl versetztem Wasser. Das Mundspülen bei Tisch ist nicht mehr Mode. Wo es doch beliebt wird, müssen die Schalen nach Beendigung dieser wenig anmutigen Prozedur sogleich entfernt werden.

Wenn sich die Gesellschaft erhebt, stehen die Diener hinter den Stühlen der vornehmsten Gäste und rücken diese ab.

Im Gesellschaftszimmer wird dann sogleich Kaffee (Mocca) in kleinen Tassen mit Zucker und Sahne herumgereicht. Den Herren wird außerdem feiner Likör in kleinen Gläsern präferiert.

Obwohl es nicht durchaus in den Rahmen eines Kochbuches gehört, sei hier doch erwähnt, daß man von Weinen etwa folgendes zu geben hat.

Zur Suppe: irgend einen spanischen Wein, Madeira, Sherry oder dergl.

Darauf den Tischwein.

Zum Fisch: Rheinwein.

Zum Braten: Champagner.

Zum Dessert: einen süßen Ungar-Wein.

Sollen mehr Weine gegeben werden, so wird der Hausherr sie nach seinem Wunsche und Geschmack bestimmen, wir dachten hier nur die nötigsten Ratschläge für Fälle zu geben, wo etwa die Hausfrau oder Wirtin gezwungen wäre, auch die Weine nach eigenem Ermessen zu bestimmen.

Zum Schluß sei noch erwähnt, daß der Theetisch entgegen der beim Mittagstisch als fein anerkannten Sitte, neben allem Theegerät zc. auch reichlich mit Speisen besetzt sein kann, so daß man z. B. neben den Tellern mit Butterschnittchen, Appetitschnittchen, süßem Gebäck und Semmel gern auch verschiedene Salate, Aufschnitt und Aspikz darauf setzt. Von einem Theetisch kann die Regel gelten: Je bunter, je besser. Wird ein solcher Tisch dann noch von einer großen, hell brennenden Hängelampe erhellt und ist von einer fröhlichen Gesellschaft umgeben, so läßt sich nichts Angenehmeres und Traulicherer denken. Auch dem Theetisch darf ein Korb mit frischen Blumen und Obst nicht fehlen.

Bei jeder Gesellschaft aber soll die Liebenswürdigkeit der Wirte das beste Gericht sein. Der Hausherr soll die lebhafteste Unterhaltung führen, der Hausfrau Augen beständig darauf sehen, ob die Bedienung auf das Sorgfältigste geschieht, oder irgend einem Gaste etwas fehle. Sind nun auch noch alle Gerichte auf das Schmahafteste gekocht, die mit der Bedienung beauftragten Personen so aufmerksam, als wir oben zu schildern versuchten, dann wird gewiß ein jeder der Geladenen befriedigt heimgehen, und gern auch später des fröhlichen Mahles gedenken.