

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

a. Arbeitseinteilung für drei Tage bei einer größeren Gesellschaft.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Das Gesellschafts- und Festessen.

Vorarbeiten in Haus und Küche.

Anleitung zum Anrichten der Speisen etc.

Von Frau E. von Schulz, geb. von Knoblauch in Stendal.

(Preisgekrönt.)

Da Festmahle sowie Gesellschaftsessen nach jeder Richtung hin viel Zeit, Überlegung und große Sorgfalt bedürfen, so wird es wohl der Hausfrau willkommen sein, wenn wir ihr mit Nachstehendem hilfreich zur Hand gehen und einige Winke geben, wie sie ihre kostbare Zeit vorteilhaft bei solchen Gelegenheiten ausnützen kann; ich stelle deshalb vor allem eine kleine Liste zusammen, die es der Hausfrau ermöglichen soll, die Arbeiten ohne Überstürzung rechtzeitig vorzubereiten und zu überwachen.

a. Arbeitseinteilung

für drei Tage bei einer größeren Gesellschaft.

1. Tag.

Lichter aufstecken.
Lampen in Ordnung bringen.
Die Zimmer sehr gründlich reinigen.
Ebenso die Fußböden und Teppiche.
Spiegel putzen.
Porzellan in das Esszimmer bringen.
Sammeln und Blumen bestellen.
Ablegezimmer zurecht machen.
Treppen scheuern.

2. Tag.

Tischzeug herausgeben und genügend Tücher.
Anrichtetisch in Ordnung bringen, Teller und Gläser auspolieren und hinstellen.

Silber nachsehen und event. pußen, zurechtlegen.
 Braten vorbereiten und alles holen lassen.
 Im Winter die Zimmer heizen.
 Obstschale zurecht machen.
 Kompott aussuchen und Essen vorbereiten.
 Tischkarten schreiben und Tischordnung machen.

3. Tag.

Tisch decken.
 Alle Zimmer heizen und nachsehen.
 Essen bereiten.
 Servietten brechen.
 Teller und Schüsseln wärmen.
 Speisenfolge mit Randbemerkungen schreiben für die Köchin
 und die Diener.

b. Die Vorarbeiten in der Küche und das Anrichten der Speisen.

1. Die Suppe und Suppen=Einlagen.

Bei Bouillonsuppen sehe man darauf, daß sie schön klar und kräftig ist. Ist dies nicht der Fall, helfe man mit Fleisch-extract nach, oder verrühre sie mit Ei oder Butter- und Mehlschwitze. Den Einlagen widme man besondere Sorgfalt. — Sellerie schneide in gleichmäßige Viertel oder in Scheiben. — Suppenkraut ist zu entfernen. — Petersilienwurzeln und Spargel werden in circa vierzolllange Streifen geschnitten. — Verlorene Eier müssen schön rund sein, das etwa herabhängende Weiße schneide ab. — Klöße forme schön rund in der Größe einer Kirsch bis zu der einer Wallnuß. — Schwemmklöße forme wie einen Eßlöffel groß. — Eierstich stürze auf ein Brett und schneide ihn mit einem bunten Messer in beliebige Würfel oder stich mit dem Ausstecher kleine Sterne davon. — Blumenkohl zerteile und schneide ihn in kleine Köpfe. — Rüben werden mit dem Ausstecher geformt oder bloß in Scheiben geschnitten. — Reis, Sago, Gries u. s. w. dürfen nicht klümplich sein. — Kartoffeln werden mit buntem Messer recht rund geschält. — Fleisch schneide in beliebige Stücke oder Streifen. — Semmeln werden in ganz kleinen Würfeln geschnitten und hellgelb gebraten. — Kräuter werden fein gewiegt.