

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Anordnen der Tafel und Auftragen der Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Ohrenfleisch ordne man so, daß die schönsten Stücke des Fleisches sofort in's Auge fallen, überstreue es mit Salz und verziere die Platte gefällig mit Petersilie, welche letztere das ganze Jahr über immer frisch zu bekommen ist.

Das Geflügel wie Welschhahn, Capaun, Rebhühner, Tauben zc. belegt man auf der Platte hübsch geordnet mit ausgezackten Citronenscheibchen und Blumenschmuck.

Dem ganzen Spanferkel gibt man ein schönes Aepfelchen in den Rüssel.

Die Milchgerichte (Ragouts) und gespickten Kalbschnitten (Fricandeaus) werden mit Klößchen, gerösteten Weckschnitten (Croustons), und Blumenwerk (Fleurons) belegt.

Wildpret als Gase, Reh und Hirsch putzt man mit Citronenscheibchen, Petersilie und Kapern auf.

Blau gesottene Fische übergießt man mit der Sauce, oder ziert sie auch mit Citronenscheibchen und Rotrübenrädchen, sowie mit Petersilie; die gebackenen Fische dagegen nur mit Citronenscheibchen.

Das Gemüse ordne man möglichst gleichmäßig in einer tiefen Schüssel an, die jedoch nie bis zum Rand gefüllt sein darf.

Den Salat belege man hübsch mit hart abgekochten, in zwei oder vier Teile geschnittenen Eiern.

Aufläufe und Pudding werden, mit Zucker oder auch mit Zucker und Zimmt bestreut, auf hübsche Platten angerichtet.

Kuchen und Torten erhalten einen Guß von weißer oder farbiger Glasur, oder werden, nur mit Staubzucker bestreut, in schöne gleichmäßige Stücke zer schnitten auf den Tisch gestellt. Man kann sie auch mit eingemachten Früchten schön verzieren.

Konfekt und Kleinbackwerk legt man zierlich geordnet in silberne Körbchen.

Obst je nach der Jahreszeit ordne man geschmackvoll zusammengestellt auf mit Laub belegten Obstschalen.

Gefrorenes bringe man entweder in schönen vielfarbigen Formen ganz oder in kleinen Gläsern oder Glastellerchen als Nachtisch.

Käse werden in kleinere Stücke geschnitten unter der Glocke und frische Butter in beliebige Muster ausgestochen in Schalen auf den Tisch gebracht.

Anordnen der Tafel und Auftragen der Speisen.

Sind Gäste zu Tisch, so Sorge dafür, daß an der Tafel genügend Raum vorhanden ist, damit die Geladenen bequem sitzen und deren Bewegungen nicht gehindert sind. Es muß außerdem in dem Speisezimmer so viel freier Raum gelassen werden, daß die Bedienung, ohne die Gäste zu belästigen, beim Auftragen der Speisen ungeniert hin und

her gehen kann, und daß auch das Auf- und Zumachen der Thüren die Gäste nicht stört. Zu einer größeren Tafel werden die Tische gewöhnlich in Hufeisenform aufgestellt. Auch auf die richtige Temperatur richte man sein Augenmerk, mehr wie 15° R. darf dieselbe nicht haben. Tischtuch und Servietten müssen natürlich stets frisch und von gleichem Gebilde sein. Das Tischtuch läßt man bis zur Hälfte der Tische herabhängen und steckt die Zipfel klein gefaltet so zusammen, daß die Nadel nicht sichtbar ist, sodann nehme man je nach der Länge des Tisches 1—2 Servietten und breite diese quer liegend auf die Mitte des aufgelegten Tafeltuches. Jedes Gedeck erhält einen flachen Teller mit einer Serviette belegt, welche flach oder bei besonderen Gelegenheiten in Fächerform oder sonstigen Mustern aufgefaltet ist, darunter oder in den Falten liegend ein kleines Tafelbrötchen, dann ein sichtbar angebrachtes Zettelchen mit dem Namen des Gastes, sowie bei größeren Gesellschaften einen geschriebenen oder fein gedruckten Speisezettel. Auf der Tafel müssen stets so viele Gabeln aufgelegt sein, als Platten mit Fleisch, und so viele Vorleglöffel sich befinden, als Schüsseln mit Gemüse oder mit Saucen aufgestellt werden; man lege sie sternförmig je 4—5 übereinander, neben den Teller der Hausfrau jedoch den großen Suppenvorleglöffel, da diese selbst den Gästen die Suppe in die vor ihr aufgestellten Teller einfüllt. Auch Salz- und Pfefferbüchsen dürfen auf der Tafel nicht fehlen, ebenso stellt man die Zulagen zum Ochsenfleisch, wie Zwetschgen, Preiselbeeren, Gurken zc. auf, ehe man sich zu Tische begibt. Die Bestecke werden entweder so geordnet, daß Messer, Gabel und Löffel zur Rechten auf ein Besteckfüßchen zu liegen kommen, oder man legt die Gabel links, das Messer rechts mit der Schneide nach einwärts und den Löffel quer an den Kopf des Tellers; wird Creme oder Gefrorenes aufgetragen, so füge man auch einen Kaffeelöffel bei. Jedes Gedeck hat ein Wasser- und ein Weinglas, zum öfteren auch ein Kelchglas für feinere Weine. Deckt man zu größeren Essen, wie Hochzeiten und sonstigen Anlässen die Tafel, so stellt man auf die Mitte derselben eine schön verzierte Torte, Mandelberg und Krachtorte, Aufsätze von Silber oder Krystall mit Früchten und Konfekt belegt, Blumen in Vasen eingefüllt verteile man in Zwischenräumen auf die Tafel, um diese Aufsätze und Vasen kommen kleine Krystall- oder Porzellan-Schüsseln mit feinem Eingemachten, sowie die Einsätze mit Senf, Del und Essig und die Salz- und Pfefferschalen. Die Weinflaschen werden aufgeforkt, rechts vom Gedeck im Flaschenteller und die Gläser für die verschiedenen Weine links etwas seitwärts gestellt. Die gefalteten Servietten verzieren man mit zierlich gebundenen Blumensträußchen, und schmücke außerdem den Saal, wo solches der Raum zuläßt, mit größeren blühenden Bäumen und Blumenstöcken.

Die Bedienung sei immer reinlich gekleidet und bewege sich

beim Auf- und Abtragen, sowie beim Herumgeben der Speisen rasch und geräuschlos. Das Herumgeben geschieht an der linken Seite der Gäste mit der linken Hand, die Schüsseln und Saucennäpfe werden mit einer Serviette angefaßt. Das Wechseln von Teller, Gabel und Messer findet nach jedem Gange statt. Bei größeren Gesellschaften sind zum Auftragen der Speisen immer 2 Personen nötig, damit Braten und Sauce, das Gemüse mit den dazu bestimmten Beilagen unmittelbar nacheinander herungereicht werden können; sind die Gäste alle versorgt, so biete man zum zweiten Male, aber nie öfter, an. Bei welchem Gaste mit dem Herumgeben anzufangen ist, hat der Gastgeber zu bestimmen. Leere Flaschen werden sofort durch frische ersetzt, auch muß von Zeit zu Zeit wieder Brot angeboten werden. Vor dem Auftragen des Nachtisches werden alle Schüsseln und Teller vom Tische entfernt und die Servietten weggenommen; wenn der Nachtisch aufgetragen ist, hat sich die Bedienung zu entfernen.

Wie schon oben bemerkt, stehen bei kleineren Mahlzeiten die Suppenteller vor der Hausfrau, welche die Suppe selbst vorlegt. Die Teller werden nur etwas über die Hälfte angefüllt und den links und rechts nebenan sitzenden Personen übergeben und durch die Gäste selbst weiter befördert. In gleicher Weise wird beim Zerlegen und Auftragen der Fleischspeisen verfahren. Bei größeren Essen werden die Suppen, wie alle anderen Gerichte entweder auf einem gedeckten Seitentische, oder auf einem Büffet im Speisezimmer selbst, oder auf einem gedeckten Tische im Nebenzimmer zum Auftragen bereit gestellt, ebenso geschieht das Zerlegen der Braten, sowie das Aufstellen der Speisen nach der Reihenfolge kurz vor dem Auftragen im Nebenzimmer oder auf dem Seitentische. Zum etwaigen Gebrauch müssen auch immer genügend Teller, Messer, Gabeln und Löffel, sowie Wasser- und Weingläser, Wasserflaschen, Brot und alles Nötige im Nebenzimmer oder auf dem Seitentische vorhanden sein.

Ueber Speisezetteln im Allgemeinen.

Bei der Zusammenstellung der Speisezettel richtet man sich am besten nach den Gewohnheiten der Familie. Für große Essen einen Speisezettel zu entwerfen, verlangt schon ein gewisses Vertrautsein mit der Kochkunst, da es hier darauf ankommt, die richtige Auswahl und Zusammenstellung der verschiedenen Gänge zu treffen. Zu einiger Erleichterung wird die allgemein übliche Reihenfolge der verschiedenen Speisen für ein feines Essen nachfolgend angegeben: 1. Die Suppe; 2. Beilagen; 3. warme Fische, gekochtes oder gebratenes Ochsenfleisch mit kalten und warmen Beilagen; 4. die Gemüse mit den verschiedenen Beilagen; 5. die braunen oder weißen Mischgerichte (Ragouts); 6. die kalten Fische oder Sülzen; 7. die Mehlspeisen, Pudding; 8. die