

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Ueber Speisezettel im Allgemeinen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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 Speisezettel 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

warmen Braten oder Geflügel mit Salaten und Kompotten; 9. die süßen Gelées oder Cremes, das Gefrorene; 10. Torten und Nachtisch; 11. Butter und Käse. Bei einfacheren Essen läßt man verschiedene Gänge, wie Beilagen nach den Suppen, die weißen Mischgerichte (Ragouts) und kalten Fische, die kalten Braten, Bäckereien, die süßen Gelées oder Cremes und das Gefrorene wegfällen und setzt den Speisezetteln in folgender Weise zusammen: 1. Suppe; 2. warme Fische oder Ochsenfleisch mit kalten und warmen Beilagen; 3. Gemüse mit Beilagen; 4. kalte oder warme Mischgerichte, Pasteten; 5. die warmen Braten oder Geflügel mit Salaten und Kompotten; 6. Torten oder Pudding.

