

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Die Mahlzeiten.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Die Mahlzeiten.

Ueber den „Speisezettel“ siehe bei den Kochrezepten.

Der Speisetisch

soll groß genug sein, um allen Tischgenossen hinreichend Platz zu bieten.

Darauf ist hauptsächlich bei Festessen zu achten; man Sorge für genügende Plätze und richte die Einladungen darnach ein.

Zubereitungen des Familientisches.

Das Tischtuch ist regelrecht hinzulegen; dann werden so viele flache Teller und Bestecke, als es Personen sind, auf den Tisch gestellt, ebenso Servietten. Die Bestecke sind neben oder um den Teller herum zu legen und zwar nächst dem Teller die Gabel, die Zinken nach unten gekehrt; ebenso ist beim Hinlegen des Messers der schneidende Theil desselben gegen den Teller zu richten. Der Löffel wird, die innere Seite nach unten gekehrt, neben oder oben vor den Teller gelegt.

Rechts soll das Messer liegen, links die Gabel, oben vor dem Teller der Löffel.

Die Serviette wird zusammengefaltet auf den Teller gelegt; bei Festessen wird sie zierlich gefaltet, was praktisch zu erlernen ist, da das dabei übliche Verfahren sich nicht gut beschreiben läßt.

Das Brod wird auf oder in die Serviette gelegt, oder in Brodkörbchen auf den Tisch gestellt. Das Trinkglas kommt rechts zu stehen; Wein- und Wasserflaschen

haben ihren Platz oben auf dem Tische. Bei Tafelgedecken werden dieselben vertheilt in die Mitte des Tisches gestellt; auf je 4 Personen eine Wein- und eine Wasserflasche, ebenso die feineren Dessertweine nebst den Gläsern. Vor jeden Teller ist ein Dessertmesserchen und Kaffeelöffelchen hinzulegen. Die Suppenteller stelle man dahin, wo die Suppenschüssel zu stehen kommt.

Salz- und Pfeffergefäßchen, sowie das Senfgeschirr dürfen auf dem Tische nie fehlen; auf großen Speisetischen sollen mehrere derartige Gefäße, jedoch gut vertheilt, vorhanden sein.

Bei Festessen sind die Desserts, sowie die kalten Beilagen in zierlicher Weise vor dem Beginne der Mahlzeit auf den Tisch zu stellen. Pflanzen in Töpfen oder Bouquets sind bei solchen Gelegenheiten auch eine Zierde des Tisches. Dieselben können auch an einem andern, hiefür geeigneten Platze im Zimmer gut angebracht werden und so die Festfreude erhöhen.

Das Auftragen der Speisen

beginnt, sobald die Familie oder die Gäste bei einander versammelt sind.

Auf den einfachen Familentisch wird die Suppe nebst den Suppentellern in die Nähe derjenigen Person gestellt (Mutter oder älteste Tochter), welcher die Bedienung bei Tische zukommt, damit dieselbe bequem schöpfen kann. Alle für den Tisch bestimmten Geschirre sollen am Boden sauber sein, damit das Tischtuch nicht beschmutzt werden kann.

Die Mahlzeit soll zur bestimmten Zeit beginnen, da sonst die Speisen erkalten würden.

Bei Festessen oder in nobleren Familien stellt man aufgetragene Speisen nie auf den Tisch, sondern auf hiezu bestimmte kleinere Tischchen, sogenannte Büffets.

Die Reihenfolge der Speisen ist bei den Kochrezepten angegeben.

Das Bedienen bei Tische.

Beim einfachen Familientische besorgt dieses, wie schon bemerkt, Mutter oder älteste Tochter; sie schöpft Allen die Suppe. Fleisch und Gemüse läßt man herumgehen; für sich nimmt die betr. Servierende zuletzt.

Bei Festessen oder in größeren Häusern hat man hiefür entsprechende Bedienung (Zimmermädchen oder Diener).

Die Suppe wird vom Büfettisch aus durch die bedienenden Personen geschöpft, sobald die Gäste sich gesetzt haben. Die gebrauchten Teller werden von der rechten Seite aus hinweggenommen und die frischen Teller sind von derselben Seite aus hinzustellen.

Die Speiseplatten werden nie ohne Serviette angefaßt und sind von der linken Seite aus den Gästen hinzuhalten, damit dieselben bequem herausnehmen können.

Das Servieren muß flink, pünktlich, mit Geschicklichkeit gehandhabt werden, damit nicht das Tischzeug oder die Kleidung der Gäste durch Unachtsamkeit beim Servieren beschmutzt werden.

NB. Alles Fleisch ist in der Küche zu zerlegen und wird dasselbe, hübsch geordnet, nebst dem nöthigen Besteck auf die hiefür bestimmte Platte gelegt.

Speisen, Kuchen oder Dessert sollen nie mit Blumen verziert werden.

Nach jeder Speise wird der Teller gewechselt; mit dem Suppenteller wird auch der Löffel hinweggenommen.

Für Dessert hat man kleine Teller, Messer und Löffelchen; es ist pünktlich darauf zu achten, immer das Richtige zu geben.

Den Kaffee gibt man zuletzt und zwar wird nur schwarzer Kaffee eingeschenkt; Zucker und Milch nehmen sich die Gäste selbst.