

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Der Speisetisch.

**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