

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Das Auftragen der Speisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

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.