

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Das Bedienen bei Tische.

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

### 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.