

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungskurs**

**Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>**

**Mannheim, [ca. 1915]**

Das Servieren

**urn:nbn:de:bsz:31-106241**

Ein allzu künstlicher Aufbau ist nicht mehr beliebt; man achte besonders darauf, daß jeder Gast sich bequem aus der Schüssel bedienen kann, ohne daß die ganze Herrlichkeit dabei in Gefahr kommt, einzustürzen oder abzurutschen. Deshalb soll die flache Schüssel groß genug sein, damit alles gut nebeneinandergelegt werden kann.



Phot. A. Matzdorff, Berlin

Von links wird angeboten

## Das Servieren.

Das Servieren ist das Schmerzenskind mancher Hausangestellten, und doch ist es so leicht, wenn man auf ein paar Grundregeln achtet und sie ein klein wenig durchdenkt.

Man fängt beim Servieren stets bei dem Gast an, den man am meisten ehren will, also z. B. bei einem Hochzeitessen bei der Braut, bei einer Konfirmation beim Konfirmanden und bei einer sonstigen Einladung entweder bei der ältesten Dame oder bei einer besonders auszuzeichnenden Persönlich-

keit, die je nachdem auch einmal ein Herr sein kann. Von dort aus geht man das erste Mal nach links, beim zweiten Anbieten nach rechts, sodaß niemand sich zurückgesetzt fühlen kann.

Die Speisen werden stets von links her angeboten, weil sich so am bequemsten der Gast bedienen kann. Serviert ein Mädchen allein, so werden zunächst die Beilagen, wie Gemüse oder Kartoffeln, vor den Gast gestellt, die er dann selbst weiterreicht. Der Braten wird mit der einen Hand, die Tunke mit der anderen angeboten. Auf diese Weise geht rasch alles weiter, und die Speisen werden nicht kalt. Wird von zwei Personen bedient, so reicht die eine Fleisch und Tunke, die zweite folgt unmittelbar mit den Beilagen. Die Platten und Schüsseln werden auf Hand und Unterarm gestellt; bei heißen Schüsseln legt man eine Serviette unter. Alle Platten und Schüsseln müssen so tief und nahe zum Teller des Gastes gehalten werden, daß dieser bequem herausnehmen kann. Nie darf der Gast von der Bedienung zum Zugreifen ermuntert werden; diese muß im Gegenteil schweigsam mit leicht vorgebeugtem Oberkörper seitlich hinter dem Gaste stehen. Die gebrauchten Teller werden von rechts weggenommen, die frischen von links



Phot. A. Matzdorff, Berlin

Abnehmen der gebrauchten Teller und Bestecke

hingereicht. Bedient ein Mädchen allein, so nimmt sie den ersten Teller samt dem Besteck in die linke Hand, den zweiten stellt sie auf den gebeugten linken Arm, legt alles Besteck auf den ersten Teller und schichtet die Teller auf dem Arm auf. Es gehört einige Übung dazu, dies sicher auszuführen und alles gut festzuhalten. Weniger gewandte Mädchen benützen vorteilhaft einen Besteckkorb; der am Arm hängend das gebrauchte Besteck aufnimmt, während die Teller mit der Hand gehalten werden. Bei größeren Essen ist es nicht üblich, einen Besteckkorb zu benützen. Bedienen zwei Personen, so nimmt die eine die gebrauchten Teller ab und die zweite reicht sofort die reinen. Bei größeren Gesellschaften ist dies notwendig, damit das Wechseln des Geschirrs nicht zu lange dauert. Es empfiehlt sich, außerhalb neben der Speisezimmertür ein Tischchen aufzustellen. Dort steht das reine Geschirr bereit und wird das gebrauchte abgesetzt, um später in die Küche gebracht zu werden. Auch die angerichteten Platten können hier bereitgestellt werden, so geht das Auf- und Abtragen rascher von statten, besonders wenn nur ein Mädchen serviert.

Getränke werden von rechts eingegossen oder von rechts gereicht. Meist wird im kleineren Kreise der Hausherr selbst den Wein eingießen; bei großen Gesellschaften besorgen dies natürlich die Diener. Wird Kaffee gereicht, so können entweder die Tassen am Tische selbst oder auch auf der Anrichte gefüllt und von rechts eingestellt werden. Mit Zucker und Rahm bedienen sich die Gäste selbst. Der Mokka wird nach einem größeren Essen nicht im Speisezimmer, sondern im Wohnzimmer genommen. Er muß recht stark sein. Die Tassen werden gefüllt auf einem Tablett angeboten; Zucker und Rahm stehen auf kleinen Tischchen bereit oder werden besonders herumgereicht.

Herausgegeben vom Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde der Sunlicht-Gesellschaft A. G.  
Mannheim-Rheinm.

Nachdruck des Textes und Nachbildung der Illustrationen verboten.

Druck: Handelsdruckerri Katz, Mannheim.