

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Anordnung der Tafel und Servieren der Speisen

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

## Anordnung der Tafel und Servieren der Speisen

Das Decken der Tafel muß mit größter Sorgfalt geschehen und alles recht gleichmäßig und ordentlich aufgestellt werden. Zuerst wird der Tisch mit einem Tischtuch bedeckt, dem man einen wollenen Teppich oder Sitz unterlegt, damit das Geräusch des Tellerwechsels und Gläserklirrens vermieden werde. Nachdem man in die Mitte der Tafel eine größere gestickte Serviette gelegt hat, werden die Bedecke in angemessener Entfernung (etwa 60 cm Raum kann jeder Tischgast beanspruchen) und nicht zu nahe am Tischrande aufgestellt. Die Servietten werden gefaltet, in oder neben den Teller gelegt, rechts von dem Teller das Messer, links die Gabel und oben herüber oder neben das Messer der Löffel. Die Gläser stellt man in einer Reihe hinter den Teller oder links von diesem auf; ihre Zahl richtet sich nach der Zahl der verschiedenen Getränke, die man vorzusehen gedenkt. Gewöhnlich stellt man bei größeren Festlichkeiten ein Wasserglas, ein Tisch- und ein Rotweinglas sowie ein Champagnerglas zu jedem Bedeck auf die Tafel. Rheinwein wird auf dem Nebentisch in Römern, und Marsala in ganz kleinen Gläsern eingeschenkt und auf einem Präsentierbrett kredenzt. Rechts vom Teller stellt man einen kleinen Kristallteller mit Löffelchen für Kompott. Karaffen mit Weiß- und Rotwein sowie Salzbüchschchen mit Löffelchen müssen in genügender Anzahl aufgestellt sein, so daß sich jeder Gast leicht damit bedienen kann. Der Weißwein soll möglichst kalt und frisch sein, den Rotwein dagegen unwickelt man zuvor mit heißen Tüchern oder läßt ihn eine Zeitlang in einem mäßig warmen Raume stehen. Auf den freien Raum der Tafel verteilt man die Kompott- oder Konfekttschalen und Schalen mit kleinen Eisstücken. Man kann die Tafel auf verschiedene Arten mit Blumen schmücken. Der Geschmack und Schönheitssinn der Hausfrau wird dafür bestimmend sein. Doch seien hier einige Beispiele angegeben: Nachdem man die Servietten mit einem Tafelbrötchen belegt hat, steckt man für die Herren kleine Veilchensträußchen und für die Damen größere Sträußchen oder nur eine Rose hinein, während man in einem ovalen Kreise Blumenzweige legt, oder verschiedene Schalen, mit Blumen gefüllt, aufstellt. Man wähle jedoch keine hohen Schalen, damit dadurch die Unterhaltung der Gegenübersitzenden nicht erschwert wird. Eine weitere, sehr hübsche Anordnung ist folgende: Man nimmt als Tischläufer ein farbiges, mit Spitzen besetztes Band und füllt gleichfarbige Blumen in Schalen oder bindet sie zu Sträußen, mit denen man die Ecken des Tischtuches heraufheftet, oder man windet zu dem Band passende Blumen zu Girlanden, die man, in weitem Bogen an den Seiten des Tischtuches herunterhängend, mit Sträußchen oder Schleifen am Tischtuche ansteckt. Zu gelbem Bande machen sich z. B. gelbe Chrysanthemem, zu blauem Bande Vergißmeinnicht ganz reizend. Endlich kann man auch die Mitte der Tafel mit Blumen, wie Hyazinthen, Veilchen und Primeln, bestreuen.

Auf einem Seitentisch oder Büfett müssen Gläser, Körbchen mit Brot und die zum Wechselln nötigen Teller und Bestecke, auch Dessertbestecke, vorhanden sein; die Teller werden nach jedem Gange gewechselt und die für warme Speisen bestimmten zuvor erwärmt; die Bestecke sollten bei feinen Gesellschaften ebenfalls nach jedem Gange gewechselt werden und, wo dies nicht möglich ist, wenigstens nach Fisch und Pastete. Hat man hierzu nicht genügend Teller und Bestecke, so werden sie rasch abgospült, die Teller durch ein heißes und die Bestecke noch durch ein kaltes Wasser gezogen und alles sorgfältig abgetrocknet. Wenn auf Silber serviert wird, so muß man zu sauren Speisen und zu Salaten Porzellanschüsseln oder -platten verwenden.

Bei großen Tafeln ist es gut, wenn mit dem zur Bedienung bestimmten Personal vor dem Essen eine Probe angestellt und jedem seine Stelle angewiesen wird, damit während des Servierens keine Störung entsteht. Serviert nur eine Person, so bietet sie nur den Braten an und läßt die leichten Schüsseln weitergeben; die zum Braten gehörige Tunke muß gleichzeitig mit dem Fleisch aufgetragen und vor dem Gast, den man zuerst bedient, gestellt werden. Die Suppe wird am Büfett ausgeschöpft und in den Tellern serviert. Die Platten werden mit einem Löffel und einer Gabel, das Gefrorene mit einem Löffel und einem Messer versehen. Den kalten Aufschnittplatten legt man eine Gabel bei. Alles, was an der Tafel gereicht wird, muß dem Gaste an der linken Seite hingehalten werden; an der rechten Seite nimmt man die Teller und Bestecke ab, d. h. wenn sie an dieser Seite liegen, andernfalls darf die Bedienung nie an einer Person vorübergreifen, sondern muß um diese herumgehen. Ferner soll alles, was etwa außer den Speisen zu reichen ist, immer auf einem Tablettchen oder Teller dargeboten werden. Ehe man das Dessert serviert, wird das Tisch Tuch, nachdem Teller, Bestecke und das etwa herumliegende Brot abgeräumt wurden, mit einer Serviette und untergehaltenen Schaufel von den Brofamen gereinigt. — Wird zu dem Dessert Brot, Butter und Käse gegeben, so empfiehlt sich folgende Art des Anrichtens: Man nehme eine besonders für diesen Zweck gemachte Butterform aus Holz, lege sie sowie die dazugehörige Holzkelte einige Stunden in kaltes Wasser, drücke frische Butter mit der Kelte gut in die nasse Form und nehme die Butter vorsichtig heraus, garniere ein Kränzchen aus roten Monatrettichen herum und teile so die Platte in Felder ein, in die man feine Scheiben aus Weißbrot und Pumpernickel, mit verschiedenem Käse und Butter abwechselnd, ordnet. — Wenn nach dem Essen Kaffee serviert werden soll, so stellt man auf einem Nebentische alles hierzu Notwendige, wie Tassen, Löffel, Zucker, kalten Rahm, zwei Kristallfläschchen mit Kognak und, wenn das Rauchen erlaubt ist, Zigarren, verschiedene Aschenschalen und zwei Kerzen bereit.

Bei den Abendessen, bei denen man Tee statt Suppe gibt, serviert man diesen im Empfangsjalon an kleinen, mit Servietten bedeckten Tischen und reicht belegte Brötchen oder auch nur feines Konfekt dazu.