

Kochbuch für die Deutschen in Amerika 1879 Edition
von Henriette Davidis
S.: 382, 384

Kaffee- und Theegesellschaften

Kaffeegesellschaften

Erste Art. Vorab Sorge man für eine eingeübte Bedienung. Der Tisch werde fein gedeckt, für jeden Gast mit einem Dessertteller versehen, Zucker und Sahne stelle man an verschiedenen Stellen auf feinen Tellern hin. Zur Verzierung des Tisches werde für hübsch gefüllte Blumenvasen gesorgt.

Butterkuchen, Rodonkuchen, Schneckenkuchen, Elberfelder gefüllter Kringel, Wickelkuchen, Stollen, dies alles geschnitten und in feine Teller oder Körbchen gelegt. Ferner: Mandelkränze, Windbeutel, Waffeln, feine Neujahrskuchen, Zuckerbretzeln und dergleichen. Das Bestimmte wird auf einem gedeckten Seitentisch geordnet und in die Mitte das Kaffeeservice hingestellt. Der Kaffee muß erst kurz von dem Gerauch gemacht werden, damit man ihn recht heiß serviren könnte. Das Präsentiren geschehe zuerst bei den älteren Damen und dann weiter; im übrigen dürfen die Beilagen zum Kaffee nicht stets an ein und derselben Stelle gereicht werden, die Bedienung fange bald hier bald dort an, damit keine Gäste eine besondere Auszeichnung und keinem eine untergeordnete Stellung gegeben werde.

Kann man die Gesellschaft nach dem Kaffee in den Garten oder in ein anderes Zimmer führen, so lasse man unterdeß schnell abräumen, das Tischtuch mit einem Tafelbesen abkehren und den Tisch auf folgende Weise wieder besetzen: Im Verhältniß zur Gesellschaft nehme man 1 oder 2 Kuchen, worunter sich ein Obstkuchen befindet, die man vorher in passende Stückchen schneidet und den Rand derselben mit grünen Blättern verziert. Gibt man einen Kuchen, so stelle man ihn in die Mitte des Tisches; sind indeß zwei Kuchen, dann selbstredend einen rechts, den anderen links in gehöriger Entfernung hin, und in die Mitte einen Aufsatz mit Blumen, oder eine Kristallschale, auf einem Fuß stehend, mit Apfelsinnen gefüllt. Zwischen diesem Aufsatz und den beiden Kuchen kann man Gelée- und Crème- Schüsseln stellen, so auch kleines Backwerk, Macronen und Schaumsachen, die zu den Crêmes gegeben werden. Nach den beiden Kuchen, am Ende des Tisches, stelle man Früchte.

Erst wird der Obstkuchen gegeben, dann Crème, darnach der zweite Kuchen, Früchte und Gelée. Die im Abschnitt Crêmes bemerkte Schale mit Apfelsinnen oder Erbeeren, sowie auch Compote von rohen Aepfeln und Zitronen sind zur Zeit zu verschiedenen Beilagen gereicht.

Als Getränk wird nach Belieben Maiwein, Bischof, Kardinal oder Wein mit Zucker gegeben.

Herren- und Damen-Thee's

Die Damen werden vom Sopha aus nach beiden Seiten in einem Halbkreis placirt, in welchem einige kleine Tische einzeln stehen. Die Herren gruppiren sich nach Beliben stehend oder sitzend. Es werden die Tassen auf einem großen Theebrett mit Zucker, Milch, rothem Wein und Arrak oder Rum hereingebracht und mit dreierlei Gebackenem nebst Butterbrödchen zuerst bei den im Sopha sitzenden älteren Damen zu präsentiren angefangen, dann der Reihe nach weiter, bis alle versorgt sind. Nachdem werden die Herren bedient. Nach dreimaligem Präsentiren, wie bei den Damen-Thee's bemerkt worden, werden die Tassen weggenommen. In den Pausen der gesellschaftlichen Spiele oder musikalischen Unterhaltung wird Wein, Bischof oder Kardinal, auch Eis gereicht, sowie auch sogleich in der ersten Pause ein Obstkuchen, wie die Jahreszeit das Obst dazu bietet, oder sonst eine ähnliche Torte etwa:

Eine Brauttorte, Zitronentorte mit Reis, Zitronentorte mit Blätterteig, Zitronen-Pie, Mandel-Speckkuchen, Confitüren oder Macronen-Schaumtorte, Schwäbische Torte, Französische Torte, Blätterteig mit Zitronen-Crème u.s.w.

Nach einer reichlichen Viertelstunde werden kleine Teller oder Untertassen mit Theelöffeln und eine beliebige Crème präsentirt, etwa:

Eine Wein- oder Zitronen-Crème mit Macronen, kalte Speise von Reismehl mit Fruchtsaft oder Weinsauce, Blancmanger, Tutti frutti, Reis-Gelée, Wein-Gelée, Charlotte Russe, kalter Zitronenpudding, Weinpudding mit Vanillesauce u.s.w.

Später folgt ein zweiter Kuchen mit Wein, etwa:

Eine Mandel-, Braut-, Gewürz-, Brodtorte, Kartoffel-, Möhren-, Wiener Torte, Punsch-, Zwieback-, Macronen – Schaumtorte, Bisquit-, Auflege-, Plum-, Band-, Sand-, Königskuchen, Nienburger Biscuit u.s.w.

Nach einer Pause wird Härings-, Fisch-, Sardellen- oder Geflügelsalat präsentirt, dann eine zweite Crème oder auch Schneeballen und zuletzt Butterbrödchen mit guten Beilagen.