Dr. Martin Klöffler
Neusser Weg 72
D-40474 Düsseldorf
Germany
D:\MILITARY\Dokumentation\Tischsitten\Tischkultur_18JH_2007_02_18.doc

Sapere Aude

Düsseldorf, Sonntag, 25. Februar 2007
Tel. 0211 / 9083790
Handy 0171 /899 3003
http://www.ingenieurgeograph.de
E-Mail M_K_Kloeffler@t-online.de

Tischkultur 1750-1790

Erste Fassung, Februar 2007

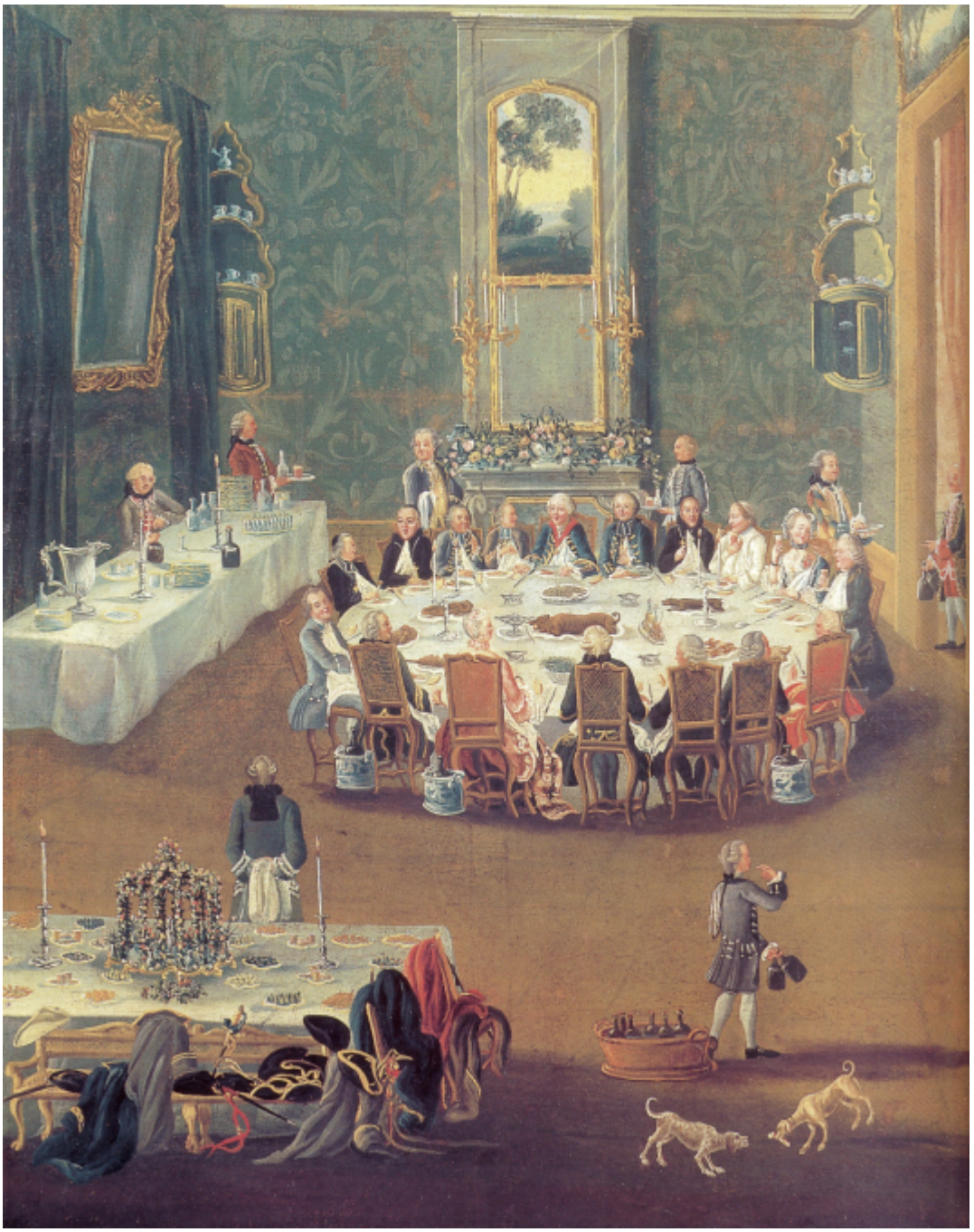

Abbildung 1: Erläuterung siehe Text

Vorwort

Hier soll eine hoffentlich umsetzbare Leitlinie für die deutschen Tischsitten in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts gegeben werden, die jedoch nicht als strikte Vorschrift auszulegen ist. Vieles hier gesagte wird sich immer den Umständen der Darstellung (Living History) anpassen müssen. Kochrezepte sind *nicht* Gegenstand dieser Zusammenstellung! Andere Länder wie England, Frankreich, Niederlande mögen ebenso interessant sein, verdienen es aber, getrennt abgehandelt werden.

Quellenlage

„Da die Festkultur des Barock und Rokoko ephemer war, sind Ausstattung wie die Möblierung mit einer zerlegbaren Tafel und die Tafelstühle, die temporären Büffets und die textilen Bestandteil der Tafelkultur in aller Regel im Laufe des 19. Jahrhunderts verloren gegangen. Die dazugehörenden Geschirre, Gläser, Besteckke und die Dekorationselemente der Fale aus Silber und Porzellan sind heute auf verschiedene Museen verteilt, und sie werden nach Kriterien einer materialgebundenen Herstellungsgeschichte verwahrt.“ [1]

Rekonstruktion

„Will man die Gebrauchsgeschichte und die Erscheinungszusammenhänge rekonstruieren, so müssen die wenigen **erhaltenen Objekte, Abbildungen** und **Schriftzeugnisse** miteinander verbunden werden. Dabei wird eine Tendenz zur Einheitlichkeit,, zur Symmetrie und der hierarchischen Ordnung deutlich, die gleichzeitig mit dem absolutistischen Fürstenstaat gegen Ende des 16. Jahrhunderts entsteht.“[2]

Ein Beispiel als Einführung:

Was können wir aus der Bildquelle im Frontispiz herleiten? Es ist sicher ein kleines Diner im Salon oder Speisezimmer um die Mittagszeit, bei dem der Wirth (Gastgeber) gleichgestellte oder unterstellte Personen geladen hat.

Dramatis Personae:

- Ein Runde von 17 Personen, der Wirth (Gastgeber) in der Mitte, Keine strenge Rangordnung, da am runden Tisch diniert wird
- Ca. 2/3 Herren.
- Wirth (Gastgeber) in Uniform, mit dem Orden vom goldenen Vlies ?
- 3 evang. Pfaffen (Wegen der blaue Beffchen?), 4 katholische Geistliche, davon ein hochrangiger in Weiß?
- 6 Bediente und 2 Lakaien, also ca. Hälfte der Gäste. Personal der Küche nicht sichtbar! 4 Davon mit dem Auftragen der Getränke beschäftigt.

Tischkultur:

- Es ist offenbar gerade der Hauptgang serviert, siehe das Spanferkel oder den Frischling (?) auf der Platte. Bereit zum Tranchieren.
- Die Platten sind in der Mitte angeordnet, sind also für die Diener nicht erreichbar. Die Herrschaften bedienen sich also selbst. Daher "**Service à l'Anglaise**", wo sich die Gäste gegenseitig helfen.
- Ein Surtout ist nicht direkt erkennbar.
- Allerdings sind nicht mehrere Besteckgarnituren zu sehen, wie sie eigentlich zum Service à l'Anglaise gehören.
- Kühler für den Wein, ein großer im Vordergrund, bei jedem 2. Gast ein kleiner Kühler neben dem Stuhl. Die Flaschen stehen also nicht auf dem Tisch! Vermutlich bedient man sich hier auch selbst.

[1] Barocke Tafelfreuden, S. 93

[2] Barocke Tafelfreuden, S. 93

- Sehr bauchige Weinflaschen beim Bedienten im Vordergrund
- Auf dem Büffet im Vordergrund das Dessert und ein Tafelaufsatz.
- Davor auf einer Bank Hüte, Degen mit Koppe. sowie Mäntel, die zum Essen abgelegt werden. Also keine Garderobe, wie wir sie kennen.
- Tisch zum Anrichten links, mit Gläsern, Flaschen, Tellern, vermutlich silbernen Kerzenleuchtern
- Spielende Hunde im Vordergrund
- Tische weiß eingedeckt
- Zwei doppelarmige Kerzenleuchter auf der Tafel galten wohl als ausreichend.
- Bequeme Sessel mit hohem Rückenteil, ohne Lehnen (weil diese den Kleidern hinderlich wären)

Der Raum:

- Großer Salon, licht links vom Fenster einfallend
- Vor dem Spiel Blumendekoration
- recht und links in den Ecken Chinoiserien
- Boden Parkett oder Dielen, jedenfalls keine Teppiche
- Grüne Seiden oder Stofftapete mit floralem Muster

Wie man serviert

Service à la française

„Die gängigste Art im 18. Jahrhundert bei Hofe Speisen aufzutragen, war der so genannte Service à la française (französischer Service). Bei diesem Service wurden die Speisen in verschiedenen Serien aufgetragen, die jeweils aus zahlreichen verschiedenen Gerichten bestanden. Wenn alle Platten der ersten Serie abgetragen waren, brachte man die Platten der zweiten Serie. Sämtliche Terrinen, Platten und Schüsseln der ersten Serie wurden oft schon aufgetragen, bevor die Gäste sich zu Tisch begaben. Dann bedienten sich die Gäste entweder selbst oder die größeren Gerichte wurden nach der Präsentation wieder abgetragen, vom Personal am Nebentisch tranchiert und anschließend wieder vorgelegt. Dieser Service war zwar ein Augenschmaus, hatte aber auch erhebliche Nachteile. Die Speisen waren nicht selten kalt, bis sie zum Verzehr auf den Teller kamen. Schließlich war diese Prozedur durch das gleichzeitige Auftragen der Serien, auch sehr personalintensiv. Hauptziel dieser Art, die Speisen aufzutragen war weniger der Genuß des Essens, als vielmehr -und im 18. Jahrhundert sehr verbreitet - die Demonstration des eigenen Reichtums“ [3]

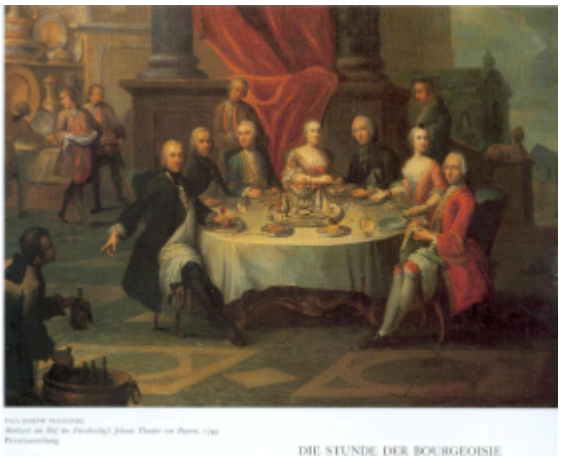

Abbildung 2: Eine adelige Gesellschaft um den bayr. Churfürsten um 1749. Was sieht man? Zweifellos den Hauptgang der Mahlzeit. Einen silbernes (?) Surtout in der Mitte des Tisches mir Früchten und Streuern; weiter zinnerne (!) Teller, des weiteren Kelchgläser, ein bauchige Karaffe auf dem Tisch. Ein einfacher Bestecksatz pro Person.

Service à l’Anglaise

„Der alt-englische Service besteht aus drei Gängen: die sämtlichen Speisen eines Ganges befinden sich zugleich auf der Tafel, der erst bereits beim Beginn derselben. Es werden die Speisen nicht durch Dienerschaft gereicht, sonder n den Gästen bei demjenigen erbeten, vor dessen Platz die gewünscht Speise aufgestellt ist. Außerdem bestehen auch Tables de côté oder Buffets, von denen auf Erfordern die Dienerschaft serviert.“ [4]

[3] http://www.esskultur.net/tisch/service.html

[4] Barocke Tafelfreuden, S. 103

Die hohe Kunst des Tranchierens bleibt dem Hausherrn vorbehalten.

Abbildung 3: Service à l'Française um 1720

Deutsche Variante des Service à l'Anglaise

„Die deutsche Sitte des Herumgebens der Schüsseln durch die Dienerschaft“.[5]

Service à la Russe

Die Speisen werden ausnahmslos auf den Tellern angerichtet von der Dienerschaft gereicht. Der Service à la Russe kommt erst ab Ende des 18. Jahrhunderts auf und ist hier somit nicht von Belang.

Servieren von Getränken

Man schenkt sich selbst ein, wenn die Flasche oder Karaffe in Reichweite ist.

Der Wein wird nicht auf den Tisch gestellt, sondern in Kübeln neben den Stühlen gestellt. Ggf. läßt man sich von der Dienerschaft die Weinflaschen und Gläser auf einem Tablett bringen.

Karaffen werden auf das Buffet gestellt, nicht auf den Tisch.

Wie werden die Mahlzeiten bezeichnet?

Souper (frz.): Nachtessen, Abendbrot

Diner (frz): Abendessen, auch in manchen Regionen Frankreichs das Mittagessen

Déjeuner (frz): Mittagsmahlzeit

Petit Déjeuner (frz): Frühstück

Lunch: Gabelfrühstück

Wie man arrangiert und ausstattet

Arrangement

Die Platten werden von der Dienerschaft in der Mitte des Tisches plaziert.

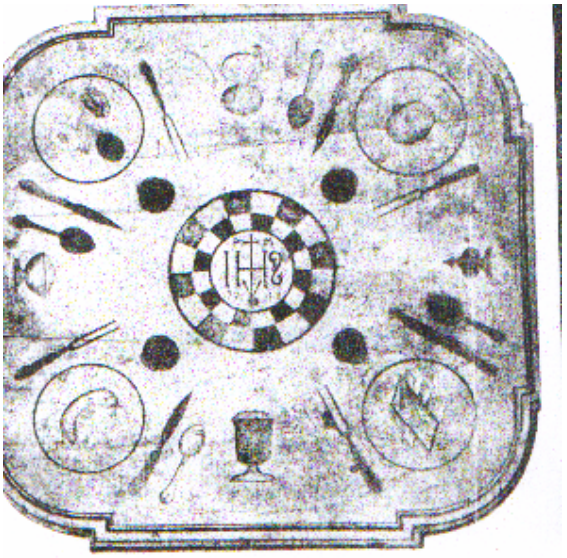

Abbildung 4: Arrangement einer Tafel mit 4 Personen. Pro Gedeck ein Teller, Löffel, Messer, zweizinkige Gabel, ein Glas. In der Mitte das Surtout? Servietten nicht vorhanden?

Ausstattung

Hier für eine Gesellschaft von sechs Personen.

Auf dem Kontinent gelten verschiedene Löffel, eine Gabel und ein Messer mit Stahlklinge für alle Gänge als ausreichend.

Ein Glas für jeden Gast, dies aber für alle Getränke. Dies kann in einer Schale augespült werden.

Zwei Terrinen und größere Schüsseln zum Auftragen der Speisen.

Surtout bei besonders festlichen Anlässen: Eine Standplatte mit Einlassungen für Salz- und Pfefferstreuer, Essig- und Ölkaraffen, sowie außen angesetzte Leuchtarme

[5] Dito, S. 108

und dazwischen eine Schale für so kostbare Früchte wie Zitronen.

2 ein- oder zweiarmige Leuchter.

Ein Eimer aus Kupfer oder Porzellan zum Kühlen der Getränke.

Kleines Tablett, auf denen der Diener Gläser und Getränke serviert.

Ein Seitentisch (Buffet).

Weiße Tischdecke, auf dem Lande auch floraler Blaudruck möglich.

Anlaß und Vermögen, auch dargestellter Stand, bestimmen die Ausstattung des gedeckten Tischs:

- Einfacher bürgerlich Tisch: Zinn dominiert
- Normaler bürgerlicher Tisch: Fayencen mit Zinn
- Festlicher Tisch der wohlhabender Bürger oder des kleinen Adels: Porzellan, Blaumalerei, wenig Silber
- Reicher Adelstisch: Tafelaufsatz (Surtout), Besteck aus Silber, mehrfarbiges Porzellan,

Abbildung 5: Oudry, Die Stadtratte und die Landratte, ca. 1755-59: Ein aufgehobene Tafel eines wohlbestellten Hauses zeigt Ratten, die sich an den Resten gütlich tun. An der Seite ein wohlbestallte Marmorbuffet. Die Getränke auch hier im Kühler. Auf dem Tisch ein vermutlich Silbernes Surtout.

Bedienung

Die Aufgabe der Dienerschaft ist das Auf- und Abtragen der Speisen und Getränke, nicht jedoch das Tranchieren.

Wenn wenig oder gar keine Dienerschaft zugegen ist, so helfen sich die Gäste gegenseitig (Service à l'Anglaise).

Der Diener steht immer hinter den Stühlen der Speisenden, entweder beim Wirth (Gastgeber), oder dort, wo er gebraucht wird.

Mit einem Wink kann der Diener herbeigerufen werden; er ist dann mit „Er" anzureden.

Dem Diener ist es nicht erlaubt, während der Herrschaft diniert, zu essen. Tut er es doch, so setzt es eine Strafe.

Benimm bei Tisch

Was man nicht tut, was aber dennoch vorkommt

Knigge schreibt, „daß man bei den Tische den abgeleckten Löffel, womit man gegessen, nicht wieder vor sich hinlege, wieso viele tun.

Daß man, wenn jemand etwas darreicht, es, insofern es ändern steht, nicht mit der bloßen Hand hingeben müssen;

daß es sich nicht schicke, in Gesellschaften in das Ohr zu flüstern;

bei der Tafel krumm zu sitzen, unanständige Gebärden zu machen, noch zu leiden, daß ein Frauenzimmer oder jemand, der vornehmer ist als wir, von einer Speise die vor uns steht, vorlegt".[6]

[6] Knigge, ca. 1790

Man wischt nicht den Löffel mit der Serviette ab.

Man legt das Messer nicht ab, um die Gabel in die rechte Hand zu nehmen.

Man nimmt den Löffel nicht in die Faust, was als bäurisch gilt.

Man breitet die Serviette über den Schoß, und steckt sie nicht in den Ausschnitt (was allenfalls für den Gourmand durchgehen mag).

Wie man zum Trinken nötiget

Man hebt das Glas, sieht sein Gegenüber an, nickt und trinkt.

Einem Vornehmen reiche man nicht das Glas zum Anstoßen, dies ist Mangel an Ehrerbietung; überhaupt ist das Glasanstoßen nur noch unter sehr vertrauten Tischgenossen üblich.[7]

Toasts und Trinksprüche

Noch zu klären.

Weitere Mahlzeiten und Anlässe

Bisher war nur von den Hauptmahlzeiten, dem Déjeuner und dem Diner die Rede, nun gilt es weitere Anlässe vorzustellen.

Frühstück

Auf dem Lande und auf der Reise ein Haferbrei – sonst Brot. Das Frühstück wird als private Angelegenheit gesehen, wobei die Damen und Herrn jeweils für sich frühstücken. Wenn zusammen gefrühstückt wird, stehen die Herren.

Kaffee- oder Teestunde

Ist immer ganz zwanglos, es gibt keine bestimmte Sitzordnung. Die Damen sitzen, während die Herren in der Regel stehen.

Abbildung 6: Olliver, Englische Teestunde beim Prinzen Conti, wohl um 1770. Man bedient sich selbst?

Tassen und Kannen werden auf dem Tisch plaziert; man bedient sich. In kleineren Haushalten wird die Kranenkanne vulgo Dröppelminna mitten auf dem Tisch plaziert, wo man sich selbst bedient. Bei vornehmeren Haushalten wird die Kranenkanne auf das Buffet gestellt und vom Diener bedient.

Abb. 95 Bedienter beim Servieren, Augsburg, Mitte 18. Jahrhundert

Kaffee gilt nördlich des Weißwurstäquators als schicklich, während südlich davon die Schokolade bevorzugt wird. Zur Schokolade wird stets ein Glas Wasser gereicht.

[7] Prof. Wenzels Mann von Welt, S. 108

Jean-Etienne Liotard (1702–1789)
„Das Schokoladenmädchen“.

Zucker, frisch vom Zuckerhut gebrochen, gilt als Delikatesse und muß auch so behandelt werden. Er kommt also in eine besondere Zuckerdose.

Abbildung 7: Familiäres Kaffeetrinken in einem bergischen Haushalt um 1780. Auf dem Tisch eine zweihenkelige Kranenkanne (Dröppelminna).

Das Picnique

In der warmen Jahreszeit kennt ebenfalls kaum Etikette.

Abbildung 8: Das Schinkenessen, ca. 1770. Die Tafel ist offenbar kurz davor, aufgehoben zu werden. Man ist angeheitert - einer der Gäste hat offenbar schon das Weite gesucht: Zerbrochenes Geschirr und zerbrochene Gläser, eine hastig hingeworfene Serviette und ein umgestürzter Leiterstuhl weisen auf einen überhasteten Aufbruch hin. Der Kupfereimer, in dem die Getränke kühl gehalten werden, ist bereits leer, so daß der weinlaub-bekränzte Bacchus wohl gerade die letzte Flasche zu leeren scheint. Auf dem Tisch ein Weinkühler, Kelchgläser, Einschlagmesser, Porzellanteller.

Jadgesellschaften

Des hohen Adels

Abbildung 9: van Loo, Jagdgesellschaft um 1737 (Ausschnitt): Ein einfaches weißes Tisch genügt, um Platten, Flaschen und Gedeck abzustellen. Teller und Platten sind entweder hochpoliertes Zinn oder Silber. Man

beachte die bauchigen Flaschen und die Kelchgläser. Man breitet die Servietten über den Schoß.

Frivole Soupers

was sie sich sonst versagte. Es war aber auch erbaulich, sie bei Tische zu sehen. Der Herzog hingegen, der sich immer neuen Liebeslaunen hingab, richtete sich durch seine Untreue zugrunde und magerte sichtlich ab, während die arme Prinzessin, die so trefflich aß, gesund und dick wurde, daß es eine Freude war."

Abbildung 10: Morau, Das Ende des Soupers, vor 1790. Man ist unter sich, die Dienerschaft ist entfernt.

Austern

Galten im 18. Jahrhundert als das Aphrodisiakum überhaupt und erfreuten sich großer Beliebtheit.

Abbildung 11: Coclet, Austernessen zu zweit, 1780. Der kleine gedeckte Tisch trägt nur das Nowendigste, also 2 Teller, die Platte mit den Austern, einen Salzstreuer, einen Brotteller, eine Karaffe, 2 Gläser

Banketts

Bei den Reichen, Vornehmen und Fürsten dieser Erde

- Man sei pünktlich
- Man beginnt nicht mit dem Essen vor dem Wirth (Gastgeber), man wartet vielmehr auf ein Zeichen von ihm.
- Man beendet das Essen, wenn der Wirth (Gastgeber) aufhört
- Am führt die Damen am Arm zu Tisch (in Frankreich an der Hand)
- Man beachtet die zugewiesene Sitz- und Rangfolge
- Die Herren und Damen sitzen jeweils für sich.

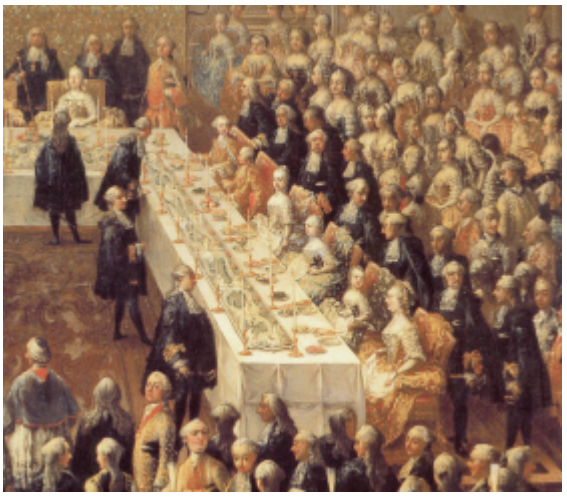

Abbildung 12: Martin von Meytens, Essen anläßlich der Hoczeit Josephs II. mit der Prinzessin von Parma, 1760 (Ausschnitt); Hufeisenförmige Tafel, hier der rechte Flügel mit den Damen. Tisch mit Damast gedeckt, Service à la francaise von der Innenseite der Tafel. Die Wirthe (Gastgeber) sind am Kop der Tafel plaziert; die weiteren Mitglieder der Familie nach Range und Alter.

Die Dienerschaft

ißt vom zurückgegangenen Essen, welches vom Maître D'Hôtel inspiziert wird. Mahlzeiten werden also immer nach den Herrschaften eingenommen; daraus folgt auch, daß es in den herrschaftlichen Haushalten keine getrennte Küche für Herrschaft und Gesinde gibt.

Nach dem Essen ist vor dem Essen

Die Dienerschaft ist für das Abwaschen und das Putzen des Geschirrs zuständig.

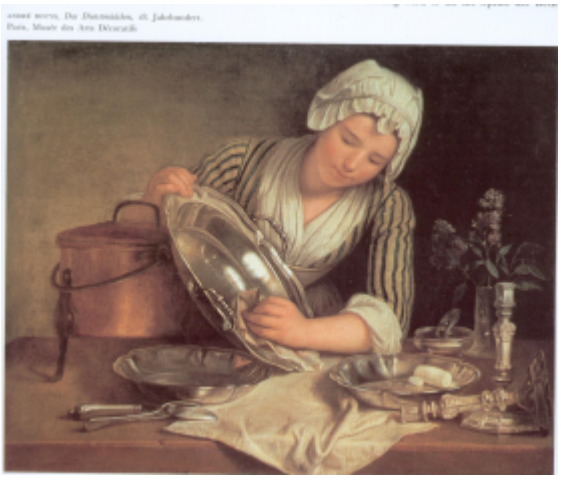

Abbildung 13: André Bouys, Das Dienstmädchen, 2. Hälfte 18. JH

Abbildung 14: Horemans, die Hausgehilfin, (mit einem Bierglas!) 1759. Auf der hochgemauerten Herdstelle ist ein Pfannenhund mit Pfanne zu sehen. Irdene Vorratsgefäße, Zinnteller.

Referenzen

Eßkultur
http://www.esskultur.net/tisch/service.html

DHM
http://www.dhm.de/ausstellungen/oeffentliche_tafel/rooms/o.htm

Trimalchios Fest
http://www.trimalchios-fest.de/barock.html

TU Dresden, Essen und Trinken in der Frühen Neuzeit http://rcswww.urz.tu-dresden.de/~frnz/trinken/index.htm

Siehe auch Literatur Verzeichnis Tischkultur.