

食 事 作 法

魅力あるテーブルサービスというものは、その精巧さや豪華なテーブルの設備に依存しているものではない。現代生活の複雑さは分別ある主婦の楽しい活動に余暇を持ちたいという希望に相まって簡素化された日常生活に、また楽しいものにとりつつある。

ミールサービスがよく計画されていると確信を持って優雅に気楽な気持ちでサーブすることができ、またサービスのテクニックを色々と上手に使うことができるならば、更に社交的な面においてもよい結果をもたらすことができる。例えば食事の時間だけが家族一緒に過せる唯一の時となる家庭の場合、ミールサービスが家族間の交りに大きな役割を果すものとなる。また調理、テーブルサービスのためのメイドを持っている家庭は少ないから、ミールサービスを簡単にするような計画をしなくてはならない。

テーブルサービスにはこれが最も望ましいものであると厳格にとり決められたものはなく、専門家によって多少表現される好み異なる場合があるが根本的なことは全く同じである。そしてテーブルサービスは他の専柄たべものにおいてもよく見られるように食物をたやすく、魅力的に、便利にサーブすることのできる方法が新しく見つけ出された時、今迄の習慣は改められ、変化して行くものである。

次に現在多くの人々から認められているサーブの方法をいくつか記す。

テーブルセッティング

リネン

テーブルリネンのタイプは先ずその使用方法によって選ばれるが、個人の好みや気楽さ、テーブルのサイズや生活空間もまた決定的な要素となるものである。テーブルを完全にカバーしてしまう布は普通ディナーのために先ず考えられるものである。しかし、ある場合には1人1人のテーブルクロスとしての役割を果し、魅力的で洗濯も簡単にでき、経済的である色々なプレイスドイレーやランナーを

食事作法

用いることもできる。こうしてテーブルリネンは益々簡単になってくる傾向がある。そしてプレイスドイレーヤランナーが用いる場所の雰囲気にとったりと合う時、それらは私達の気分を柔らげ慰めてくれるものとなる。

リネンのテーブルクロスを用いる場合はその下にサイレンスクロスを敷くことが望まれる。このサイレンスクロスとはリネンをテーブルにスムーズにかけ、食器を動かす時に出る音を少なくし、またテーブルを保護するためのものである。

テーブルクロスやナプキンの置き方、適当な使用方法是洗濯からアイロン仕上げまでの過程に影響をおよぼす。テーブルクロスを美しく掛けるにはクロスの折目が少ないほど、また必要な折目も軽くアイロンをかけるだけでとることができるほどよい。必要な折目とはクロスの中央に縦につけるもので、これに付け加えて、もし貯蔵場所に制限があるならばもう2つの折目が必要になるかも知れない。つまりクロスを縦に折りたたむのは貯蔵場所に合せた最小限度だけ許され、必要がなければ横のひだをプレスしてはいけない。

ナプキンの折り方はその四辺の端が折った時全部見えるようにしなければならない。ディナー用のナプキンは普通四角に折る。ランチョン用のナプキンは長方形に折るが、もしナプキンが非常に小さい場合には二度だけ折り四角にして使えばよい。

テーブルクロスをテーブルに掛ける時、クロスの中央の縦の折目がテーブルの縦中央に合うように掛ける。この時テーブルの四方からたれさがった部分の長さが大体 25~30 cm で縦横とも同じ寸法であることが望ましい。このようなテーブルクロスを使った場合は花瓶とか薬味皿等のために別のドイレーを使ってはいけない。大きく掛けたテーブルクロスがテーブルに置くすべての敷き物となるからである。

ナプキンは四角または長方形に折ってセットするのであるが、その時折山でないナプキンの角の部分ナプキンの右下に来るようにして普通フォークの左側に置く。これに対してもう一つの方法は前のナプキンをその位置で左側に裏返しにした置き方で折山でないナプキンの角がナプキンの左下に来るように置く場合もある。

プレイスドイレーは普通長方形で1人分のシルバー、グラス、プレートがのる

のに充分な大きさのものである。フレイスドイレーセットのためのナプキンは普通ディナーナプキンよりも小さいが、あるものはディナーに使うこともできる大きさの場合がある。長方形または正方形であってもディナーナプキンと同じように置く。

フレイスドイレーやランナーを使う場合はテーブルクロスと異って花瓶しき等のために別のドイレーまたはランナーが必要である。テーブルクロスやフレイスドイレーの代りにテーブルの長さだけ広がるランナーを使うこともある。これはテーブルの大きさに対して人数の多い場合使われる方法で便利である。すなわち、2枚のランナーをテーブルの長端両側に掛け、1人1人の食器を並べて用いるものであり、またランナーとランナーの間、つまりテーブルの短端に長方形のドイレーを置いてテーブルの回りにクロスがずっと続くようにして用いることもできる。この時花瓶しきのための別のドイレーはテーブルの中央に置く。

ランチのサーブのためにもフレイスドイレーセット、ランナーまたはランチョンクロスを用いることができる。ランチョンクロスはそのテーブルの形によって異なるが、長方形または正方形のものでテーブルの端にたれさがってもまたはそうでなくてもよいがテーブルを完全におおうものでなくてはならない。特に正方形のクロスの場合テーブルと平行に掛け決して菱形のような掛け方をしてはいけない。

朝食のためのリネンはランチのためと同様であるが、もっと明るい感じのもので、色彩の豊かなものがよい。

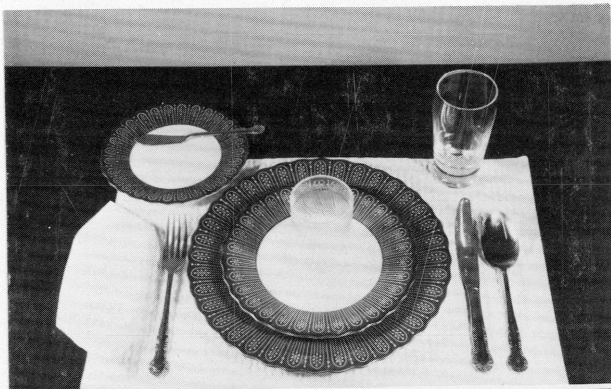
ゲームの後でまたは午後や夕方の極く小さなパーティに続いての小さいテーブルでのリフレッシュメントのためのテーブルクロスは普通テーブルより少し大きく目ではあるが小さい正方形のクロスを使う。この場合のナプキンは25~30cm四方のものを用いる。

お盆でのサービスのためのリネンはお盆の上をカバーするドイレーとランチョンサイズのナプキンを用いる。しかし、美しいお盆等の場合はリネンドイレーなしに用いることもできる。

カバ ー

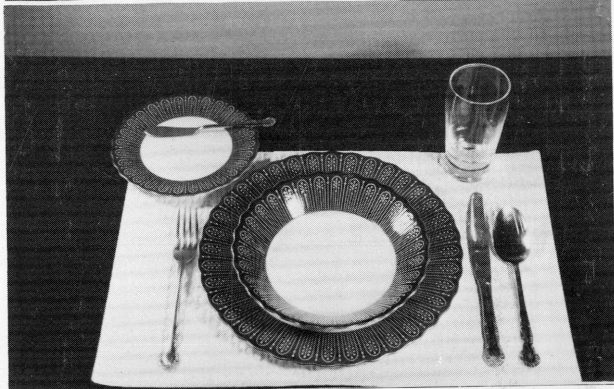
テーブルでの1人分のためのリネン、シルバー、グラス、プレート等を全部含

朝食のテーブルセット



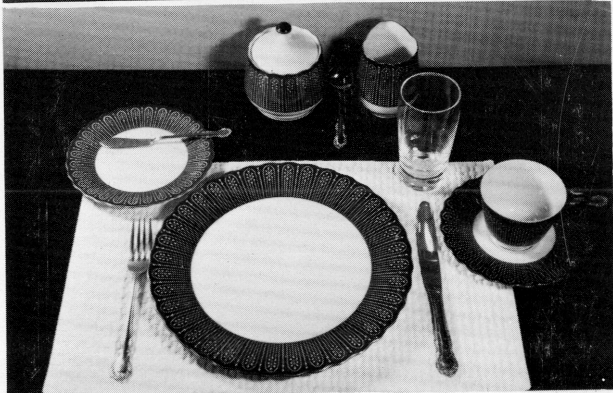
フルーツジュース

ジュースをサーブする時は小さいカップをデザートプレートの上に置きデザートプレートはブレイクファーストプレートの上に置く。
(ジュースの代りに果物を出す場合は、適当なスプーンを置く)



穀類食 (オートミール, コーンフレイクス等)

シリアルボールはデザートプレートの上に置き、デザートプレートはブレイクファーストプレートの上に置く。
デザート・スプーンを使う



メインコースとコーヒー

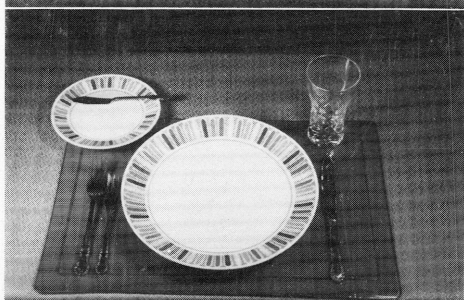
メインコースはブレイクファーストプレートにサーブし、ディナーまたはランチ用フォークとナイフを使う。
コーヒーはホステスがコーヒーカップにコーヒーを注ぎそれにスプーンとソーサーをそえてカバーの右側にサーブする。
(穀類食のない場合は2番目のセットをはぶくことができる)

昼食のテーブルセット



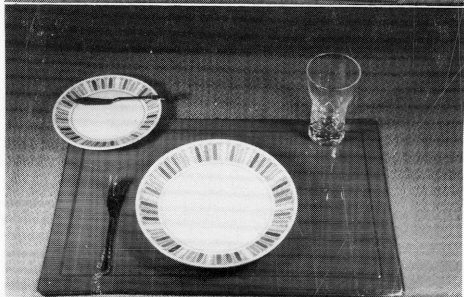
スープコース

写真のようにランチョンプレート、スープ皿、スープボールを積重ねる。スープスプーンを使う。



メインコース

メインコースはランチョンプレートにサーブしランチョンまたはディナーフォークとナイフを使う。



サラダコース

サラダはサラダプレートにサーブしサラダフォークを使う。



デザートコースとコーヒー

デザートに適したデザートフォーク、スプーンまたは両方一緒にデザートプレートの横に置く。
コーヒーカップにスプーンとソーサーをそえてカバーの右側に置く。

食事作法

めてカバーと称する。1人分のために必要な場所の巾は最低50cm位で普通60cm、前後であり奥行は38cm位が適当である。カバーは1人1人の場所がよくわかるようにしなければならないし、また左右対称になるように注意深く整頓しなくてはならない。

シルバー

シルバー（ナイフ、フォーク、スプーン）はすべてその端がテーブルより2.5cmは入ったところに来るように置く。ナイフはプレートの右にその刃をプレートに向けて置き、スプーンはナイフの右に使う順序に従って最初に使うものを一番右つまり外側から内側に順に並べる。フォークはプレートの左に刃を上向きにして置き、これもナイフ、スプーンと同様に1本以上を必要とする場合は使う順に従って最初に使うものを一番外側に並べる。メインコースのためのフォークはプレートの隣に置くがその他のフォークは上述のごとくに並べる。カクテルフォークの置き方は2種類あり、どちらを選んでもよい。その一つはスプーンの右側、もう一つはアンダーライナー（スープ皿、カクテルグラスの下に使うプレート）の上のカクテルグラスのそばに置く。

最初に並べておくシルバーの数は普通両側とも3本に制限されているが、フルコースディナーの場合カクテルフォークまたはカクテルスプーンはもし4本になっても右側に並べることができる。もし左側に置くフォークが1本だけで右側にナイフに加えて3本のスプーンを置かなくてはならない時はデザート用のシルバーを後から置くようにして釣合を保つことが大切である。またこの3本のスプーンのうち1本がフルーツカクテルのためのものであるならば前述のようにアンダーライナーの上に置くようにすばよい。

ナイフが必要ではない場合には次の2つの並べ方がある。フォークとスプーンは両方とも右手で使うものであるから、プレートの右にフォークを、フォークの右にスプーンを外側から使う順序に従って並べる。もう1つの方法はフォークを左にスプーンを右に使う順に外側から並べる。

ブレードバターナイフはブレードバタープレートの上にバターナイフの柄を右にしてテーブルに対して平行になるように置く。このナイフの刃はプレートの外に向けてではなく中央に向けて置く。また他のシルバーと同様に縦の線の釣合を

保ちたい場合はプレートの上の右側に縦に置いてよい。

サービングシルバーはホストのカバーに、またはホステスが何か食物をサーブするならばホステスのカバーにサーブする食物のそばに置く。肉切り用の大型ナイフはプラターの右に刃をプラターの方に向けて、サーブのためのフォークはプラターの左に刃を上にして置く。この他に用いられているサービングシルバーの位置は、ナイフ、スプーンをそれぞれホストまたはホステスのシルバーの外側に置く。しかし、この方法は便利さとサービングの安全性から考えるとホストまたはホステスの野菜のプレートがあまりにも遠くに行きすぎることになり好ましくない結果をもたらす。

薬味やジェリーのサーバーはそのプレートのそばに縦にして置く。この両方のプレートはホステスがそれを取りまわし始めてもらいたいと思う人のカバー近くに置く。

ホストのカバーの置きかえ

メインコースをサーブする前に便利さとサーブの安全性をはかるためにホストのカバーを並び換えることが必要である。ブレットバターおよびサラダ他プレートはサービステーブルに移動させても、またはホストのカバー内で他の場所に動かしてもよい。またウォーターグラスも肉を切る場合危険であるからサービステーブルに置き換えるとよい。

グラスウェアとチャイナ

ウォーターグラスはナイフの先端に置く。もしブレットバタープレートを使うならフォークの先端に置くが、サラダプレートの位置やナプキンの大きさによって少し右に寄せてもよい。例えばもしナプキンの折り方や大きさによってはサラダプレートを左に少し移動させ、またブレットバタープレートの一吋下にサラダプレートがきて邪魔になる時は、ブレットバタープレートを少し右に寄せる。またサラダをどうしてもメインコース中にサーブしなければならない時のサラダの置き場所はメインコースとともに供される飲物が水以外にない時右に置く。

ミルクまたはアイスティが供される時のグラスの位置はウォーターグラスの右下である。アイスティグラスにはスプーンの置き場所を提供するアンダーライナ

食事作法

ーが必要である。

センターピース

花、葉、フルーツまたは小さな飾り用植物はテーブルを一層美しく楽しくさせるものである。簡単で安価なものでもすばらしい効果をあげることもできるし、また魅力的なセンターピースも思慮と計画をもってすれば可能なものである。ところが、テーブルの上に置く生花等はテーブルに座ってみて向う側に座っている人が見える程度の高さにすることが大切である。

塩とこしょう

塩、こしょうのセットが1人1人のためにある時は直接各自のカバーの前に置く。また1セットを2人のために使う場合はウォーターグラスと同一線上で2人のカバーの間に置き、もしセットの数が少ない場合はとりまわしに便利な位置でウォーターグラスと同一線上に置く。

フィンガーボール

フィンガーボールはフルコースの後または最終コースの後に使うがこれの使用は全く自由である。フィンガーボールは小さいプレートの上にドイレーとともにのせ直接カバーの上に置く。またはデザートプレートの上にドイレーとフィンガーボールをのせて運んでもよい。後者の場合ゲストはドイレーとフィンガーボールをデザートプレートから取り上げ、カバーの少し左上に置く。フィンガーボールには約 $\frac{1}{2}$ ぬるま湯を入れる。香水入りの水はあまり好ましくないが、小さな花または花べんを水面に浮かす等の工夫をこらしてもよい。

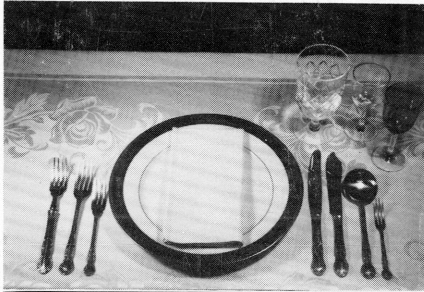
椅子の置き方

椅子は前の端がテーブルの端と同一線上に来るように置く。この置き方はゲストが座る時にほとんど椅子を動かさずにすみ、また、たれさがっているテーブルクロスを悪くしないのである。

フルコースのテーブルセット

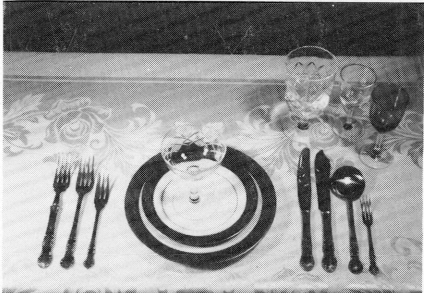
フルコースのためには正式なテーブルクロスとナプキンが必要で更に花のセンターピースと、できればローソクでテーブルを飾る。テーブルの上が整頓された

フルコースのテーブルセット



カバールのセット

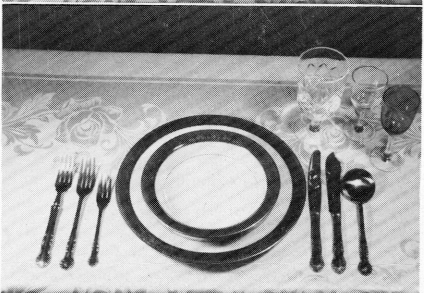
ナプキンはサービスプレートの上にまたはフォークの左側に置く。ブレッドバタープレートはフォーマルセッティングでは使わないがファミリー式では常に使う。



オイスターまたはシーフード カクテル

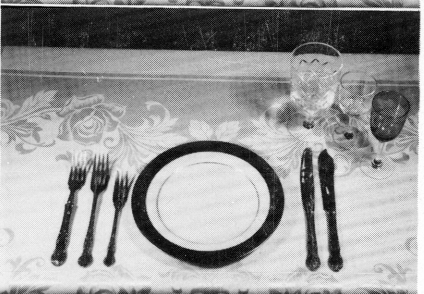
カクテルをサーブする時には、サービスプレートの上にデザートプレートのをせその上に適当なカクテルディッシュをのせる。右の一番端に置かれたカクテルフォークを使う。

もし果物をシーフードカクテルの代りにサーブする時はカクテルフォークの代りにスプーンを使う。



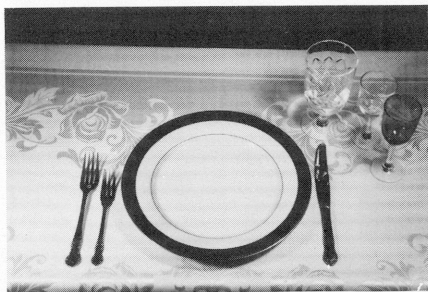
スープコース

サービスプレートの上にスーププレートを置き、スープスプーンを使う。スープコースが終った時、スーププレート、サービスプレートは一緒に取り去る。



フィッシュコース

フィッシュコースはブラックファーストまたはランチョンプレートの上にサーブしてフィッシュフォークとフィッシュナイフを使う。



ミートコース

ミートコースはディナープレートの上にサブシディナーまたはランチョンフォークとナイフを使う。



サラダコース

サラダコースはサラダプレートにサブシサラダフォークを使う。



デザートコース

デザートプレートの上にドイレー（もし使うなら）とフィンガーボールをのせフォークを左にスプーンを右に置く。



ゲストはドイレーとフィンガーボールをデザートプレートの左上に置く。次にデザートをサブすることができるように。デザートフォークはデザートプレートの左にスプーンは右に置く。コースの最後のデミタスは普通応接間でサブされる。

ならデザートコースまでのシルバーとサービスプレートテーブルの端から 2.5 cm は入った所に並べる。サービスプレートとはディナーサービスに用いられるプレート等とは全く違ったもので大きな特徴ある色々な模様のほどこされたものである。次にプレイスカードを使用する場合はナプキンの上に置く。ブレードバタープレートはバターをサーブしないので用いない。塩やこしょうもテーブルには出さない。それは食物には完全な味がつけられているためである。ウェイターがすべての食物をサーブするからゲストが座るまではテーブルに食物は何ものっていない。そしてホスト、ホステスは社会的な責任のみを持つだけですむようにあらゆる食物のサーブの細目等については食事に先立って計画しておかなければならない。

バッフェのテーブルセット

先ずテーブルクロスまたはランナーをテーブルと平行に敷く。しかしある場合にはクロスがテーブル全体におおいかぶさっている方が、その上に置くプレートやシルバーのために広い場所を提供することになり便利である。テーブルの中央にはセンターピースとして美しい花、小枝または果物を飾る。このときのセンターピースの高さはテーブルのまわりに人が座らないので、人が座る場合に比べてそんなに重要に考えなくてもよいが、普通高い花瓶よりむしろ低いボールで上品に飾った方がもっと魅力的な効果をあげることができる。もしテーブルクロスの代りにランナーを使うならセンターピースのために別のランナーまたは長方形のドイレーが必要である。そしてテーブルの上に置くローソクも、なお一層の魅力を加えるものであり、これは使う数によって異なるが、普通はセンターピースとテーブルの端との間にややセンターピースよりに置く。また時々ローソクの向きをテーブルの中央に向けることもある。

食物、プレート、シルバーの並べ方はメニューとメインコースをサーブする計画によって決まるものである。

メインコースだけをサーブしても、あるいはメインコースと飲物を同時にサーブしてもよいが、もしメインコースとデザートコースの両方をサーブする場合は

食事作法

メインコースの後テーブルの上をきれいにし、それからデザートまたはデザートと飲物を便利よく並べる。

メインコースのために積重ねた各自のためのプレートとサービングシルバーは、テーブルのある一端に置いたメインディッシュのそばに置く。もしスプーンとフォークの両方が必要な場合、フォークはプレートの左にスプーンは右に置く。このメインディッシュのサーブの方法はホステスまたは手伝いの友達がテーブルの端に座ってサーブをする場合と、ゲストが各自勝手にテーブルの端に行ってサーブする2種類がある。

サラダポテト、バターロール、サンドイッチ、レリッシュのような軽い食物はテーブルのまわりに並べ、サービングスプーンまたはフォークをそばに置いておく。

飲物をメインコースと一緒にサーブする場合はテーブルのある一端にカップとソーサー（受け皿）を一緒に置き、これもゲストにサーブするかまたはゲストが各自でサーブするかどちらかにする。飲物に伴うクリーム、砂糖等もその隣に置く。また好みにより飲物コースのサーブをサービステーブル（サイドテーブル）でしてもよい。

シルバー、ナプキン、ウォーターグラスもテーブルの上に使う順に取りやすく並べる。

水と水以外の飲物がある場合、ゲストはプレートに食物と一緒に水以外の飲物をのせウォーターグラスを片手に持って運ぶ。またゲストが座席に着いてから誰かが水をサーブするか、他の飲物つまりコーヒーをデザートと一緒にサーブする3つの方法がある。

デザートコースには入れば各自のためのプレートをデザートの隣に積重ねサービングシルバーを準備する。デザートとしてはケーキ、クッキー、またナッツやキャンディのようなアクセサリーになるものも加えて順序よく並べる。もし飲物をデザートコースと一緒にサーブするのであればデザートサービスの置いてあるのと反対のテーブルの端に並べる。そしてクリーム、砂糖、デザートシルバー等はゲストが自分の飲物を受け取った後自分でとることができる場所に並べる。

ティのテーブルセット

午後にティを出す場合、ホステスは略式にティカート、テーブルまたはお盆からサーブすることができる。またはダイニングルームのティテーブルから略式にあるいは正式にサーブしてもよい。少人数の場合はダイニングルームの代りに応接間を使う方がよい。

ティテーブルセットの場合にはリネンの使用は自由である。ティポット、ティカップ、ソーサーはサーブの便宜をはかるためにホステスの近くにティポットのどつては容易に手の届く所に、カップのどつてはホステスの方に向けて、ソーサーはつがれたカップをソーサーにのせる時、そのソーサーが左手で取れるようにホステスの左に置く。そしてスプーンは普通ホステスがサーブする時ソーサーの上ののせるのでこの場合はホステスの手の届く所に置くが、ゲストが砂糖、レモン、サンドイッチを取る時に一緒に取るようにする場合は、ゲストに近いところにゲストの方に向けて並べる。

すべての食物はゲストが気軽に自由にとることができるようティカートまたはテーブルの上に美しく並べる。ティナプキンも同様に並べる、少人数の場合、もしすばらしいデザインの大きなお盆があれば台所ですべてのものをお盆の上に準備して応接間に運び、テーブルの上にそのまま置いてサーブしてもよい。

ダイニングルームにティテーブルセットをする時、色々な附属品で芸術的に飾るが、主婦(ホステス)にとって附属品のよりよい使い方を養う機会となる。

家庭内でティをサーブする場合、豪華すぎたテーブルセッティングはかえって上品なものではない。しかし、もっとも美しいテーブルカバー、最上のシルバーやプレートを使うことは望ましい、つまりこれらはすべての基調をなすものであるといえるから。

テーブルクロスに代りにランナーまたはドイレーを使う場合はテーブルの上に置くすべてのものの下に別のランナーまたはドイレーが必要になる。

センターピースの大きさはその状況によって異なるが、ファミリーテーブルの

食事作法

場合に比べて少し低く広がりのある方が一層魅力的である。ローソクを使う場合はセンターピースとして置く花とテーブルの端との間に、またはテーブルの端近くに置く。ローソクの本数は2～4本が適当で、これを用いる時は部屋を暗くした方が効果的である。

ティサービスにおいてはティポット、プレート、カップ等を一緒にしてテーブルの両端に置いてもよい。それはゲストが多い場合にティ、サンドイッチ、ケーキ等を一端でサーブしているのではゲストに迷惑をかけることになりかねないためである。

場合によっては2種類の飲物をサーブすることがある。例えばテーブルの一端でティ、これに向い合った一端でコーヒーまたはココアをサーブする。または熱い飲物と冷たい飲物を両方でサーブすることがある。こういった場合、先ずゲストの好みを聞き、それに従って案内することを忘れてはいけない。

ティカップやプレートはサーブする人のそばに便利よく、カップのとっても容易に取れるように置く。一度に全部のカップやプレートを出さずに必要な時に必要なだけ出す、このためにそれを運ぶ人を準備しておく必要がある。そしてカップを運ぶ時にはカップのとってもを持ち他のところは決して持たないように注意しなくてはならない。またティポットや食物のお皿は常に一杯入っているように気をくばらなければならない。

ティやコーヒーのための砂糖、クリーム、レモンは普通、飲物をサーブするそばに置く。サンドイッチ、ケーキ、クッキーやキャンディ、ナッツ等はテーブルの端にそって取りやすく順序よく並べる。

シルバーのためにも決められた位置はないが、サービングシルバー、各自のシルバーはそれぞれ食物や飲物のそばにきちんと真直に並べる。

バッフェサービスほど大切ではないが、シルバーとナプキンは食物、飲物を取った後で取るためそれを考えてテーブルの端の取り易いところに並べる。

サーブの遅延や混乱をなくすためにサービステーブルを用いることができる。ミールサービスの時にテーブルで用いる各種のシルバーやナプキンの余分のもののをせたり、またウォーターピッチャー、熱い飲物以外の飲物、後から必要とされるプレートやシルバー等を置いておく。