

PLANNING THE PARTY

WHAT KIND OF PARTY?

パーティの種類には、何拾種類といっているくらい多くのものがあり、これらの1つ1つにはそれぞれ特有のおもしろさ、楽しさが含まれています。

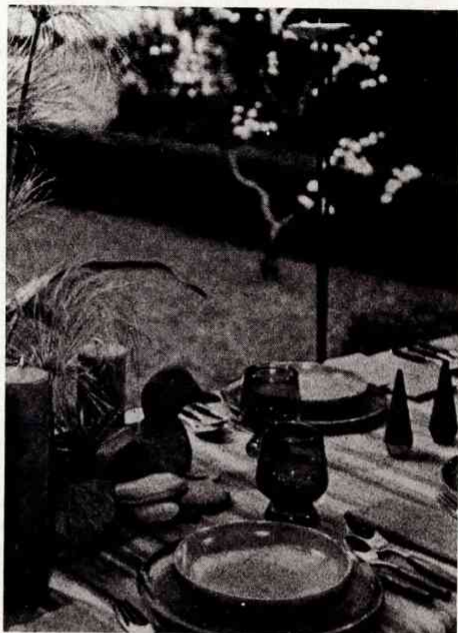
フォーマルなパーティからインフォーマルなパーティ、屋内でするパーティから屋外でするパーティ、それにリビングルームと芝生のある庭を自由に動きまわる事ができるパーティまで種々様々です。

更にパーティは色々な種類の食事から食事の間のモーニングコーヒーやアフタヌーンティ、そして食後の特に夕食の一部分であるデザートとコーヒーだけのくつろいをも含むのです。

又その食物の内容としては軽い飲食物でチップス、デップスこれに飲物とオリーブやナッツをとり合せてにすぎないのもあってもよいのです。



テーブルセッティング(春)



テーブルセッティング(夏)

花嫁や赤ちゃん、誕生日を迎える人を祝つての又新しく隣にひっこして来た人、久しく訪ずれた客や泊り客として来た友人のためのパーティ・更に休日や新築開きやすばらしい航海を祝つてのパーティ等が考えられます。

又全くの趣向を変えて寒々しいうつとうしい冬の季節に気分を変えるためのパーティや季節のいい時期には美しく咲いた花を囲んでのパーティを催す事もできればすばらしいでしょう。

もちろんすべてのパーティがすべての人のためのものではありません。

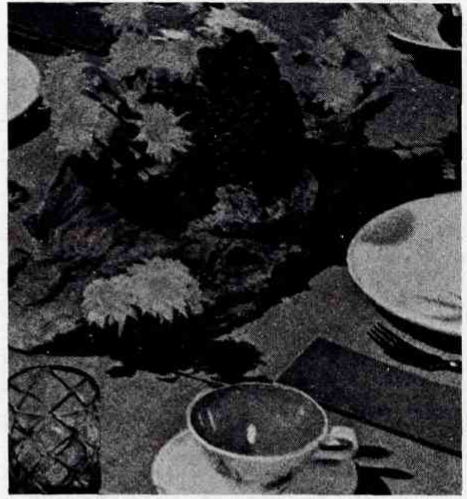
例えば12人位を招待するフォーマルディナーは経験豊富なメイドを使って大きなダイニングルームで楽しむものであつて、経験の少ない人の計画した小さなリビングルーム兼ダイニングルームで楽しめるものではありません。

しかしこの様な経験の少ないホステスが小さなリビングルーム兼ダイニングルームに同じ12人位の人を招待しても、フォーマルディナーでない他の方法を選べば同じ様に楽しむことができるはずでず。例えばその方法として2~3種類の心のこもった料理をテーブルにのせ、それぞれの人が自分でサーブするbuffet式を使うことができます。

そこでパーティの計画を立てるにあたって先ず考えなければならないことは、パーティのために使える家の空間、設備、更にその人が持っている経験等をどの様に優雅に扱うことができるかということです。

小さなエレガントな又はカジュアルなパーティは、ゆっくり話したいという場合に理想的です。この様なパーティは今まで知らなかった人と親しくなったり、ほとんど会う機会がなかった友人に会ったり、又旅行の話の聞いたり、聞かせたりするのによいチャンスを与えます。この様な小さなパーティを催すには、テーブルの他に便利なサイドテーブル、それに招待客皆んなが心地よく座れるに十分な場所あるいは椅子が必要です。

他方大きなパーティになれば、集まった客はそれぞれにグループを作って楽しめます。そして皆んなは1つのグループに最初から最後までいるのではなく、あちらこちらのグループを廻って歩きます。ですから20人又はそれ以上の集まりの時は、テーブルや椅子の準備が最少限にすませることになります。しかしこの様な時、特に注意しなくてはならない



テーブルセッティング(秋)

のは灰皿やコースターの準備です。じゅうたんやテーブルの上を大切にしたいと思うなら灰皿やコースターは所々に十分置く様にしなければなりません。

中位の大きさのパーティ、約16人位の人を招待するには屋内だけで庭を使わないですることは大変むずかしいことです。ですからこの様なパーティは、暖かい季節に催すのがよいでしょう。

以上ここに色々なパーティの種類をあげてみましたが、どんなに小さな又どんなに大きなパーティであっても、家庭内で催すことができる様に努力されることを望みます。



テーブルセッティング(冬)

WHO GOES WITH WHOM?

パーティにだれを何人招待しようかと考える時に注意しなくてはならないことがあります。それは明らかにお互いに致命的な敵対心を持った2人を同じパーティに招待しないことです。もし特にその2人を仲直りさせようと思うなら、2人のために別の機会を作られることをすすめます。それできなければ仲直りできるはずの2人も益々仲が悪くなったという結果を招くかも知れません。

あまり親しくなかった人達を一緒に招待しパーティを成功させるという鍵があります。例えば招待した2人、又は2組のカップルには全く共通点がなかったのに、パーティに招待されてから、驚くほど親しくなったり、いつも通勤電車の中で顔を合せていた2人の男性が突然パーティで一緒になり、切手集めやゴルフに共通な趣味のあるのを知って親しくなるとか、神経質で性格的に反対の顔に見える2人の婦人が、すぐに話しかけ招待者を驚かさず場合があります。又独身の男性に気をきかせて、かわいい女性を紹介しても、結局主人のいとこの中年の男性と話しがはずみ一晩中話していた等ということも起こります。

これらのいくつかの例はとつても興味のあることがらです。しかし大きいパーティではこの様なハッピングを期待することは危険です。なぜなら、大きいパーティではお互いが会わないと思えば、すぐ他のグループに加わることが出来るため、もう少し深く相手を理解する機会を失ってしまうからです。

小さなパーティに招待する人達の中には、お互い相手どうしは知らずとも何か共通なものを持っている人達を招待したいものです。

又招待した人達については、その人達の年齢、好きなスポーツあるいは特別な会員に属していればその事について等よく皆んなに説明出来る様にしておきましょう。こうして1人1人を紹介すれば、招待客達はお互いに早く親しくなれるでしょう。

どんな大きさのパーティにもエンターテイメントしてくれる人を招待客の中に含めておけば、パーティはなごやかに又スムーズに

運ぶことができます。

だれでもこの様な友人、例えばだれとでも簡単に楽しく話せ、恥かしがりやでなく、話し好きな人を持っているはずで、この様な人が客の中に1~2人いれば、招待者が皆んなと一緒にテーブルで食事をしている間も、パーティは楽しく続けられます。ところが、この様な人達があまり多すぎると、これまた逆効果を招く怖れがでて来ます。

最後の注意として、ホステスはパーティが終るまで客のいることを忘れない様にもてなさなければなりません。

又たとえ返事が遅くなくても確実に来てくれるという人を何人か招待しておきましょう。

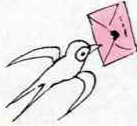
THE PLEASURE OF
YOUR COMPANY

パーティの招待状を出す場合、先ず第一にパーティの種類を明記しておかなければなりません。例えば結婚式の披露宴のディナーや25周年を記念して催すパーティ、名高い名誉ある人々のためのパーティ等においては、招待状にこの旨を表示しておく必要があります。そしてこれらの招待状は少なくとも2~3週間前に手紙で出した方が電話でするよりも気がきいているでしょう。普通催されるほとんどのパーティは、そんなに形式ばったフォーマルなものではなく、又その招待の仕方手紙ではなく、電話で済まされている場合が多いと思います。ところが文章で書いた招待状がたとえ形式的であったにしても、そうすることは相手に良い感じを与えるものです。

パーティの10日又は2週間前に招待する客のリストに従って、招待しますが、この時に次の様なことも計画の中に入れ、招待客にヒントとして伝えます。

“けんちゃんの誕生日です。ちよつとしたものでいいですから、傑作なギフトを持って来て下さいませ様に”

“低い靴をはいて来て下さい。もし天気がよければ庭で料理をして楽しみたいと思います。”



“原家ではこの週末に泊り客を迎えますので少しドレスアップしたいと思います。”

たとえカジュアルな招待状であっても、日時は明確に書かれなければなりません。例えば“2週間後の金曜日”等と書いて混乱が起ったり、“午後遅くから”等という時間の表現の仕方では、ある人は4時、ある人は6時等と自分勝手に時間に解釈され、お互いに困ることになります。そこで“26日の金曜日、5時から”とはっきり表現すれば誤解されないでしょう。

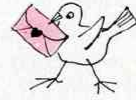
特に小さいパーティにおいては、招待が同じ日に皆んなの所に行く様に考え、招待される人の気持を悪くしない様にします。

大きいカクテルパーティを開く場合には小さなノートか又は招待状に日時、場所その他を充分詳しく印刷して、郵便で送るのが一番よい方法です。こうすればほとんどは同じ日に着くはずです。

今までにはオープンハウスやカクテルパーティの招待状の返事は必要とされなかつたが、現在ではどれぐらいの人が集まるか知っておきたいという要望が大きくなって来ています。

もし電話で招待すれば、その時すぐに出席か欠席のどちらかの返事が得られます。たとえ相手が1人で決められず、主人又は家族に他の計画があるかないか確かめなければならない時でも、後ほど電話でその返事がされることになり、とにかく速く返事が帰ってくることになります。

ところが郵便で招待状を出す場合は、皆んなの返事がそろうのに時間がかかります。そこでこの様な招待状をもらった時には、その返事はできる限り早くする様にし、1日も早く返事の来るのを待っているホステスの身になって考えなくてはなりません。



もしある招待が他のプランと重なる場合には、招待された人は正しい方法としてことわるのが当然でしょう。又は招待者にその事情を詳しく説明するかどちらかにしなくてはなりません。

例えばその事情が次の様な時、“金曜日か土曜日に田舎から母が来ますが、どちらの日に来るかはつきりしません。もし土曜日に来てくれれば金曜日にはお伺いできますが！この事はつきりわかるのは来週になります”と返事をもらえば、招待者はもう一度次の様に招待しましょう。“もしあなたのお母様が来週ぎりぎりに土曜日来ることをお決めになられなくても、どうぞ金曜日にはいらして下さい。今から正確なお返事をいただかなくても結構です。そして又金曜日の夜までにお母様が来られることになれば、どうぞお母様もおつれして下さい。お待ちしております。”

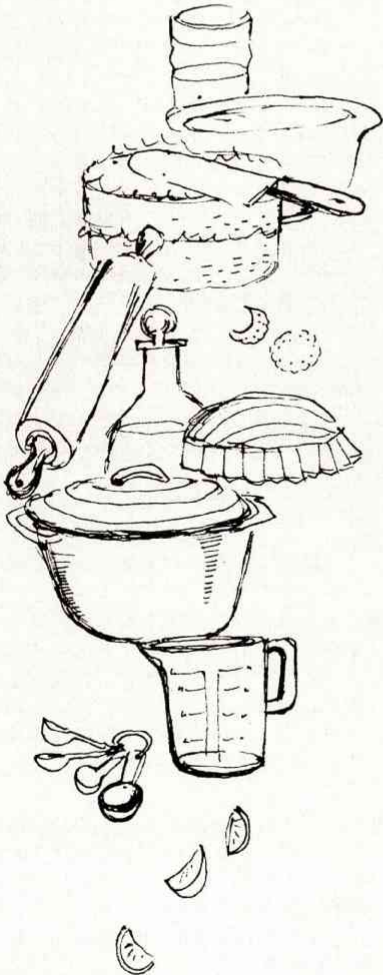
初めて招待する人のためには簡単に家が見つかる様に、完全な住所と地図を書いて教える必要があります。この道順はある程度の所から一度自分で歩くか、自動車に乗ってみて道の所々のマークや正確な距離等、わかりやすく示めすことが望ましいです。更に一度書いた道順をコピーにとっておいて、どんなパーティにも使える様にしておけば便利です。



WHAT TO SERVE?

招待した客を楽しませ、満足させるには、どの様な御馳走をサーブすればよいでしょうか。

先ずどんな形式のパーティにするか、次にそれを催す時期は又1日のうちのどの時間にあたるか、招待客の年齢、好み（もしわかっていればそれに合致する）、そして予算や設備の範囲内で自分の得意な料理を考え計画を立てることにしましょう。



そこで色々な場合に応じた料理のミールプランニングとレスピーの例を実用的な面から考えこの本にかかげてみることにしました。

ふととり上げたレスピーにもホステスが記憶しておかなければならないミールプランニングについての一般的な規則が含まれていません。

ここにディナーパーティに關しての注意を何項目かあげてみます、又これらは他のパーティにも応用させて下さい。

* パーティの当日に初めて新しいレスピーを使って料理をする等ということのない様にしなさい。もしすばらしいレスピーをみつけたと言うのなら、パーティの前に一度家族のために作り、テストしてみることが必要です。

リハーサルのために2倍の費用がかかることになっても、パーティの当日失敗して、そのパーティが成功に終らず失望してしまうよりも価値があります。

* パーティの前日から準備のできる料理を献立に入れ、少しでも能率的に計画することが大切です。

例えばケーキやクッキーを焼いたり、ペイストリーを作ったりするのは前日の時間のある時に済ませるとか、あらかじめサラダドレッシングをミックスしておくとか。

当日の朝にはグリーンサラダを洗って水気をふきとり、ビニールの袋に入れ冷蔵庫に入れて後は器にアレンジすればよいだけにしておくとか、オードブルやカセロールの料理は当日早い目に材料を全部集め、簡単に焼いておき、パーティの前にもう一度焼き直すということも考えられます。

デザートにアイスクリームを使う場合には、これもその当日早い目すぐにテーパールに出せる様にしてフリーザーに入れ準備を済ませます。このアイスクリームをサーブする時には、少し前にフリーザーから出し、あまり硬くなりすぎない様に等と心をくばりたいものです。

幸いにも大きいフリーザーを持っている人達は、それを充分利用し、できる限

りの食物をパーティの前に準備し、フリーザーに入れておけば便利です。

- * サーブする直前に作らなければならないものは1つ以上計画に入れない様になります。例えば少しの時間も目を離せないソースやスフレデザート等、又同時にガスレンジやブロイラーを使わなければならない料理は避けた方が賢明です。
一般に言える事は牛肉やチキン、かき、えび、かに等のいずれかと2〜3種の野菜を組合せた融通のきくカセロールの料理はメインディッシュに最適です。ですから、これにサラダと前日あるいはその朝に作っておいたデザートというメニューで準備すれば、パーティを始める少し前の時間は、温かいパンの準備やテーブルセットの最後の仕上げ等がゆっくりにできます。
更にオープンが必要とするレスピーを2つ以上用いる場合には、焼くにもローストするにも同じ温度を必要とするものを選ぶのが賢明なホステスのやり方です。(オープン料理P 28 参照)
- * もしキッチンのカウンターのスペースが少ない場合(大きなスペースを持っている人はいらっしゃいますか?)は特に細かくアレンジしたり、別々にサーブしなければならないものはなるべく避け、サラダは大きいサラダボールに盛りつけるトスサラダや小さなグループの場合は、型を使って固めたモウールテッドサラダを1人1人にサーブする等と考えます。
- * テーブルが小さく又は遠いため、ひざの上にお盆や皿をのせて食べる時には、ナイフの必要な食物はなるべく避け、肉やシーフードはグランドミートの様に、すでに小さいサイズに料理しておくとか、簡単にフォークで碎ける様なツナや小牛、小羊の肉等を考えます。
- * 皿の大きさはメインコースの食物が簡単に全部のせられる位の大きさを使えばサーブも問題なくスムーズにできます。
ところが薄いグレイビーのカセロール

やサラダドレッシングのかけすぎ、トマトステーキ等の流れやすく、皿をよごす様な食物も避けた方がよいでしょう。

- * メニューを決める時考えなければならないことは、食物の味、色、テクスチャーに変化のあるものを組合せるということです。
強い調味料のきいたものには柔らかい味の物を、白い食物には明るい赤やダークグリーンを、柔らかいものには硬いバリバリしたものを添えてバランスをとります。
色々な調味料をふだんから持ち備えておき、時々味に変化をつける様にしたいものです。
- * 唐いマスタードやすっぱい酢、ぴりぴりするわさびのソース等を使う時には、その味を柔らげる何かの食物を添える様にします。
例えばもしメインディッシュに味の強いものが出る場合には、おだやかな味のするサワークリームかミントソースやジェリーの甘さでバランスをとることができまます。
マッシュポテトの白とローストミートのブラウンにラディッシュ、キャロット、光沢のあるグリーン又はライブオリーブを添えることによって色のバランスがとれます。
柔らかい食物にはポテトチップ、セロリー、ナッツ、フレンチフライドオニオン、細かくしたトーストブレッド又は栗の様な物を一緒に組合せまます。
- * どんなパーティにも豪華に見える食物が少なくとも1つは含まれている様にします。例えば美しい形をした異国風の野菜をとり合せたサラダや、燃える様なデザートは、ミートやポテトミールを越えて魅力的な雰囲気を作り立派に見えるものです。
- * 同じ人には決して2度と同じ食物を出さない様に気を着けなくてはなりません。ノートや日記帳にパーティをした日時と招待した人々、その日のメニューを記入し、半年又は1年間大切にとっておきたいものです。

READY AND WAITING

パーティの始まる前には落ち着いて客を待つことができる様にほとんどの仕事はその前に完全に済ませておく様にしましょう。

パーティを催す数日前には、次にかかせる事柄をよく読み、そのパーティが楽しみに専念できる様準備して下さい。

- * 家の掃除や雑用はパーティの前日に完全に済ませ、その前日もパーティができる様スケジュールを組み、更にその当日もう1度目を通す様にするとよいでしょう。

テーブルの上に置く塩、こしょう、バターまでメニューとして書き上げ、準備するのを忘れない様にします。

- * 作り方に必要な材料が全部そろっているかチェックし、決して当日買物に走る等ということのない様にし、その作り方も作る前によく勉強しておきましょう。
- * 作り方のガイドにはサーブの時に必要なもの、例えばサービングディッシュやサービングソーバー（スプーン、フォーク）等も書き入れて、準備を忘れない様にし、その場においてあわてることのない様にします。
更にソーバーは必要に応じて磨いたり、つや出しをしておきましょう。
- * カクテルパーティやオープンハウスの計画を立てる時には前もって色々なグラスを準備し、余分が十分にあるかどうか確かめ、更にソーバーについても数やよごれをチェックしておく必要があります。
- * チャイナの皿、カップ、ソーサー、プラター等にも少しでもかけたものがない様チェックしておきます。
椅子に座ってのディナーをプランする場合は、全部そろってマッチしたチャイナを使うのが普通です。しかし2種類のものを用いて、それぞれの場所を違った様にセットしても趣向の変ったすばらしいテーブルになるかもしれません。
バフェ式のパーティでもチャイナと同

様にクリスタルやリネンにもミックスしたものが使えます。

- * 花や果物のアレンジメントのために必要な器も準備しなければなりません。たとえ花屋さんに花のアレンジメントを注文するにしても、家に自慢のお気に入りの花びんやボールがあればそれを使ってもらうこともできます。
- * よごれた縞やしわのあるリネンは使わない様に注意しなさい。
テブルクロスやプレイスマットは必要に応じてパーティの日の朝にプレスし、そのままテーブルにかけておく様にしましょう。
- * 客のコートをかけるハンガーも充分ある様に準備します。
- *パウダールーム（お手洗、洗面所）のチェックも忘れない様にし、新しいソープやティッシュペーパーを備えておきたいものです。
- * その日に着る洋服も決めておき、よごれてないか、プレスはできているか確かめます。
洋服の形は簡単なものを選んだ方がよいです。大きな袖やギャザーの多いスカートではなく、といてあまりタイトなスカートもよくありません。とにかく流行にあわすという事は、キッチンにおいてハンディキャップになることが多々あります。
- * 必要以上にアイスキューブを準備しておきましょう。2～3日前からアイスキューブを作り、これをいくつかのプラスティックバッグに入れて保存しておきます。使う時には1度に全部取り出さないで必要に応じて冷蔵庫から出す様にします。
- * 灰皿やコースターも準備し、すべてのテーブル、チェスト、サイドボードにも1～2の灰皿を置く様にします。
更に充分はいったマッチ、それに色々なたばこも準備されるとよいでしょう。

DECORATOR TOUCHES

パーティのために色々な飾り付けをしなくてはならないという法律はありません。しかしどんなホステスでも祝日や祭日の雰囲気を出すために色々なアイデアを競います。

パーティの飾りつけはかわいく、明るく、芸術的、魅力的でおもしろく、楽しいものになればよいのであって、この材料は気をつけていればどこにでもあるものです。

次にいくつかの例をあげてみましょう。

* 植木鉢に咲く花や木、花の咲いている果物の木の枝例えば桜の木、紅葉等

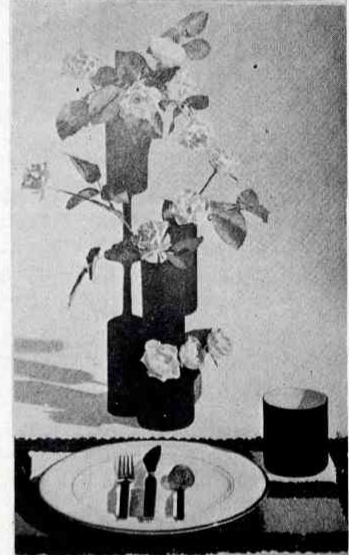
* ローソクは惜しまず色々な所に使えます。例えばサイドボードや炉棚の上に3本の枝の様に出た燭台に先の細い長いローソクを立てるとか、あるいは小さなテーブルの上に小さなセンターピースとして、オールファッションで簡単なソーサーホルダーにローソクを立てるとか、更に野菜やストローフラワーをアレンジした中に黄色の又はクリーム色のローソクを立てる等色々考えることができます。

* すばらしい単色に統一されたフルーツ例えばいちご、りんご、トマト、クランベリー、レッドグレイプス又はプラム等を組み合わせてセンターピースに使うことができます、又はこれらのフルーツにクランベリーやヴァヴァリアングラスで作った飾り物を一緒にしてドラマテカルーに表現することもできます。

柿、桃、オレンジ、きんかん、ネクラールン又はエイプリカットを、しんちゅうのボールに積重ね、オレンジ色に和音を持たずアレンジメント。

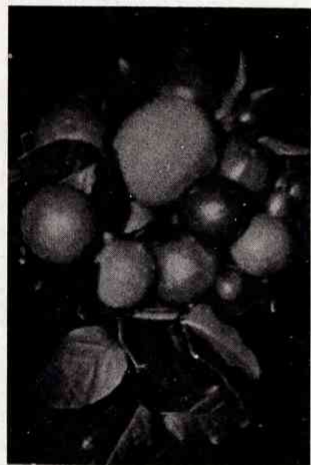
グリーンバスケットにグリーングレイプスをかけたらし、アボカド、朝鮮あざみ、エイコーン、スクオーシュ、きゅうり等の組合せも考えられます。

* またどんなものにもスプレーを使ってイメージを変えることができます。例えば心を奪われる様な形の良いもみの木を白くしたり、パイナップルや他の果物、



野菜等に金色のスプレーをかけたリしてセンターピースに用います。

- * 珍しい容器、例えばカセロール、スーパグリーン、傘立て、デミタス、ステームドガーブレット等を色々な形に組合せることができます。
- * 想像力を使って、例えばケーキスタンドの上に果物を盛りつけたり、古木のまわりに木づたをまいたり、ハリケーンランプを使ったりすることができます。
- * テーマを使って、例えば世界の各地をみんなに想像させることができます。
“ハワイ式で行こう”とサニートラベルポスターを壁にはったり、それぞれのゲストのためにレイを作って雰囲気を出すことができます。



こうして考えますと想像することには限りがありません。

更に祝日を祝っての挨拶をしたり、色々具体的なものを作り用いることによって皆さんのイマジネーションをかき立てるものです。

142 ページから始まる全章には休祝日のパーティや、そこでの飾り付けについて書かれています。



THE PARTY TABLE-SETTING AND SERVICE

招待客を驚かせ、満足させるにはすばらしい完全なテーブルセッティングが必要です。すべての人はフレッシュで感じの良いパーティを望んでいます。

フレッシュで感じの良いパーティとはシミのないテーブルクロス、よく輝やいたクリスタル、磨かれたソーバーによって美しくセットされていることではないでしょうか。

こうして少しのトラブルもない様にすべてのものをアレンジメントする時、初めて家に来る客を“ウェルカム”と迎える雰囲気ができるのです。

テーブルやパフェットはこれから述べる色々な要素によってそのアレンジメントは変化します。その要素は先ず、これから催そうとするパーティの種類、だれを何人位招待するか、使える家具の種類や数、サーブする食物等です。

こういった要素をホステスがそれぞれに応じて生かせば、パーティのテーブルやパフ

エットはその家のホステス独自のものに作り出せます。

更にセットをする際気をつけなくてはならないのは、控え目に、念いりに、クールに、和らかに、カラーフルに響き渡る様にする事です。

こうしてテーブルのセットができれば、食物を作る時、サーブする時特に失敗しなければパーティはスムーズに進めることができます。

テーブルクロス、ランナー、マット、ナプキン、少し変わったセンターピース、カラーフルなテーブルアクセサリ等をサービングピースイズとして少しずつ集め、これらを上手に使いこなせる様にできれば素晴らしいです。

次にかかげる写真を見て下さい。メモラブル・パーティ・テーブルのセッティングは皆さんを感激させ、その中に何か教えるものを持っています

SIT-DOWN SERVICE

椅子に座っての正式なディナーや昼食のパーティを催すには、ゲストが楽に座れる余裕ある空間と場所が必要です。

ソーバー(ナイフ、フォーク、スプーン等)はテーブルの端から2.5cmはいった所に持つところの端が来る様にセットする。

並べる順序は、最初に使う物をプレートから1番遠くにしてフォーク類は左に、ナイフとスプーン類は右に並べる。

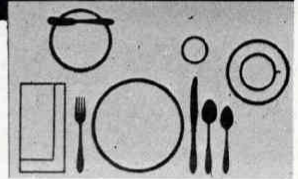
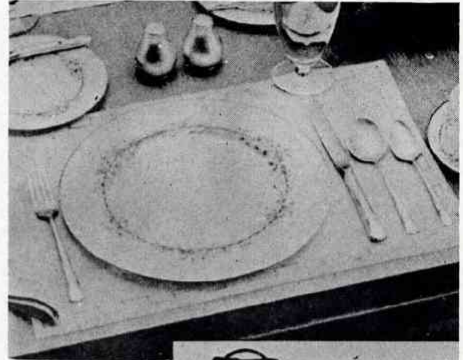
シーフード(カクテル)フォークは普通一番右の端、スプーンの右に並べる。

バタープレートはフォークの上つまり左上にセットし、バターナイフはこのプレートの上前方に横に置くか又は右端に縦に置く。

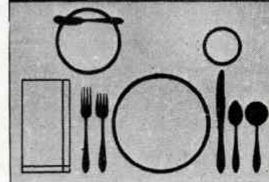
サラダプレートはサラダがメインコースと一緒に出る時、フォークの左に置き、サラダフォークはディナーフォークの左右どちらに並べてもよい。

グラス類は先ずウォーターグラスをナイフ

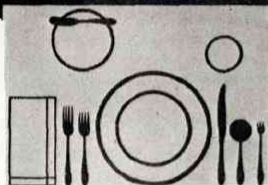
の上に置き、その右にワイングラスを使う順に並べる。



ブレックファースト
のためのテーブルセット



ランチョン
のためのテーブルセット



ディナーのためのテーブルセット

アペタイザーサラダ (アペタイザーとサラダを一緒にしたもの) をサーブする場合は写真上の様にサラダフォークを左の外側にセットする。

もしカクテルを別にサーブする時は下の図の様に右端にカクテルフォーク、左の内側にサラダフォークをセットする。

コーヒーもテーブルでサーブする時には、スプーンの少し上の右にコーヒーカップをセットする。

ナプキンはもし最初のコースの食物がテーブルに出していない時はディナープレートの上中央に置き、食物がサーブされている時はフォークの一番左に置く。

デザートコースに必要な物 (フォークあるいはスプーン等) は食事中テーブルの上にセットしてあってもよいし、又はデザートコースと一緒に運んでもよい。

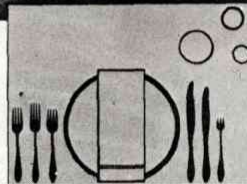
以上はかなり正式の6コースのディナーの進行状況を具体的に示しました。これは普通一般の人が催すパーティの食事よりも手がこんでいますが、最初のコースから最後までスムーズにそのパーティを進め様と思えばよく研究しておきましょう。

ディナーでも昼食でも椅子に座って食事をする方法は最も便利で都合のよい方法であります。

サーブはホストが自分の場所に座ったまま自分の前に積まれた皿に食物をそれぞれサーブして、一枚一枚左の客からまわします。又はホストがミートコースだけをサーブし、ホステスが野菜コースをサーブして客にまわします。

デザートを出す前には、今まで出ていた料理を全部かたづけ、塩、こしょうのセットそれにデザートコースで使われない皿やソーバーも忘れない様にしまいます。

ホステスはテーブルの上でコーヒーとデザートのサーブをしますが、しばしばアフターディナーコーヒーはダイニングルームからリビングルームに移動して楽しまれることがあります。



フォーマルディナー
のためのテーブルセット

カクテルを応接間でサーブする時は写真上の様に又、テーブルでサーブする時は写真下の図の様にセットする。

デザートソーバーはデザートプレートとフィンガーボールと一緒に出す。

リビングルームでアフターディナーコーヒーをする場合は、コーヒーサーバー、カップ、ナプキン、クリームとシュガー等全部をお盆にのせ、コーヒーテーブル(小さいテーブル)又はもしあればティーカート(美しいワゴン)からサーブします。

食事をサーブする時は勝手な演出をしないでもっとも自然な方法でされるのがよいのです。この本を通してメニューや調理方法を伴った多くの役に立つ重宝なアイデアを見出しただけのことと思います。

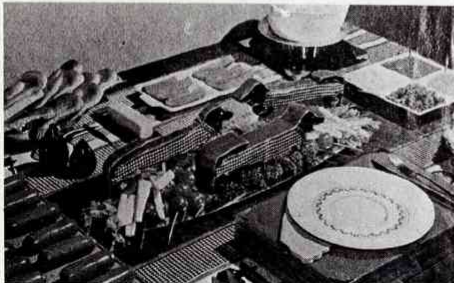
BUFFET SERVICE

バフェットのアレンジメントは常識と便利のよさに基づいてするものです。

食物をサイドボードか又は壁にくっつけたテーブルの上に並べる時は、これから説明する配置によるのが最も論理的だといえます。

先ずテーブルの端に皿を置き、肉又はメインディッシュ、野菜、サラダ、ブレッド、葉味、ナイフやフォークそして最後にナプキンの順に正しく並べます。サーブだけをして次の部屋で食べる時は、最後のものが丁度ドアのそばに来る様にして、それを取ればすぐ次の部屋に行ける様にします。

比較的人数の多い場合はテーブルを部屋の中央に置き両サイドからサーブ出来る様に食物、食器を対称にセットし、同時に2人の人がそれぞれ自分でサーブ出来る様にします。



バフェサービス

バフェット式で椅子に座る場合は、ダイニングルームのテーブルをディナー(椅子に座って)の時と同じ様にセットしますが、皿と食物はサイドボードかサービングテーブルに並べます。又は反対にダイニングテーブルをバフェテーブルに使って、食物や食器を並べ、カードテーブルの様な小さなテーブルで食事ができる様にソーバー、グラス、ナプキンをセットし、リビングルームやパティオに置くことがあります。この時それぞれのテーブルにすくなくとも一対の塩、こしょうを忘れない様セットします。

バフェ式はゲストがそれぞれ自分のものをサーブするのでホステスにとっては都合のよい又簡単な方式といえますが、水だけはゲストが座るのを見計らってホステスがサーブします。これはゲストが自分の席に着くまでにこぼれる危険を防ぐためです。

又ホステスはいつもバフェテーブルの上に必要なだけの食物があるかどうか気を配らなければなりません。



バフェサービス

ゲストが食事を終る少し前になればホステスはパフェットをきれいにし、デザートプレートとソーバーをテーブルの上にアレンジします。そして完全に食事が終わった時にデザート運び出します。

コーヒーはデザートと一緒にサーブするか又はデザートの後にはサーブするのどちらでもよいでしょう。ところがゲストがまだ席についてないという場合は、コーヒーだけ後で出す方が気がきいているといえます。

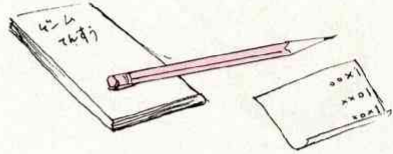
何はさておいて覚えておきたいことは、規則を気にしないでホステス自身が楽しむことが重要だということです。そしてホステスはできるだけ気楽な雰囲気を作る様にしましょう。そうすれば自然とゲストもエンジョイできるでしょう。

FUN AND GAMES

カクテルパーティーやオープンハウスの時にはエンタテイメントを計画する室も時間もないかも知れないが、昼食やディナーに客を招待する場合は何か余興やゲーム遊びを計画に入れることができます。

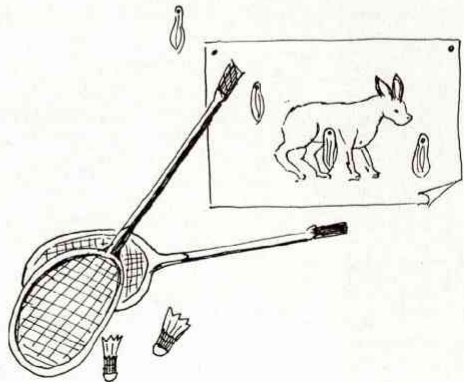
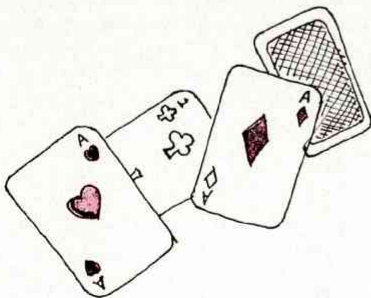
ブリッジパーティーや小さなダンスパーティーの様なものは、特にエンタテイメントを中心にして計画します。ところがこの様に最初から計画しておかなくとも、パーティーが途中でだれ気味になれば、シャレード(ジェスチャー)や20の扉の様にだれもが出来る簡単なゲームを出せば楽しさが取り戻せます。

又おもしろい遊びとして記憶テストがあります。20~25の小項目を集めてトレイの上に並べて1分間皆んなに見せ、その後どれほどの小項目を覚えているかテストしてみる遊びです。勝った人には必ずふざけた賞品を準備しておけば、皆んなで楽しむことができます。



とにかくどんなクイズでも食事後の白けを明るくするものです。鉛筆と紙それに声を出して読み上げる質問をいくつか準備します。そうすればゲストはそれぞれ答を書き、自分で採点するでしょう。この様なクイズは、時々雑誌や新聞で見受けられます。ですから興味のあるものを見つけたらそれを切り取っておくか、あるいはゲストがそれぞれに興味を持っているものについてクイズを作り準備するのもよいでしょう。

子供の遊びでしばしば大人に興味を持たれるのがあります。例えば目隠しをし目鼻口を1つの顔になる様に並べる遊びや天気が良ければ外でボールをころがす遊び等があります。





誰でも歌を歌う事は好きです。そこでもしピアノやギターそしてそれらについての才能を少しでも持っていれば、望み通りのパーティができます。歌は必ず皆んなに喜ばれます。しかし時には何か変わった事を見て見るのも良いでしょう。例えば7月にクリスマスキャロルを歌ったり、又昔のカレッジソングを歌ったり、又レコードを準備してそれに合せて歌ったりします。

音楽では、歌う事と聞く事は別です。ですからこの様な時にオーケストラやオペラのレコードを持ち出さない様にしましょう。

軽いバックグラウンドミュージックは度々用いられ、歓迎されることが多いですが、余り長くて重い作品がかけられると、気分を高める代りに会話のじゃまになる事が多い様です。

スライドや映画を持っていて、ゲストがそれを見たいと云えば見せるのも良いでしょう。又ゲストにテーマ例えば誰もが知っているメロドラマの役を与えて、無声で芝居をさせ、それをフィルムにして、次のパーティの時に写す等と云うのも楽しいものです。又ボラロイドカメラがあればその日の記念品として1枚1枚差し上げることもできます。

気のきいたスマートなホステスはそのパーティの雰囲気から自分の計画を変える事ができます。

例えば半数位の人しかそのゲームを楽しんでいる様に見えない時には、そのゲームを止めた方が良いでしょう。

そして最も大切な事は、どんな楽しいゲームを準備していたとしても、ゲストが皆んな夢中で話に花を咲かせている時にはゲームを始める必要はありません。必要になる時までとっておきましょう。

