



to set the table **den Tisch decken**
 to clear the table **den Tisch
 abräumen**
 to serve **servieren, bedienen**
 to pour in **einschenken**
 to pour out **ausschenken**
 to taste good **gut schmecken**
 he does not like it (*food*) **es schmeckt
 ihm nicht**
 to stand **stehen (a, a)**
 to propose a toast **auf einen Toast an-
 stoßen (stieß an, angestoßen)**

etiquette **die Etikette**
 table **der Tisch, -e**
 tablecloth **die Tischdecke, -n; das
 Tischtuch, -er**
 napkin **die Serviette, -n**
 pitcher **der Wasserkrug, -e**
 water **das Wasser**
 wine **der Wein, -e**
 wine basket **der Weinkorb, -e**
 head of the table **das Tischende, -n**

center of the table **die Tischmitte, -n;
 die Mitte des Tisches**
 place setting **das Gedeck, -e**
 soup bowl **die Suppentasse, -n**
 saucer **die Untertasse, -n**
 small plate **das Tellerchen, -**
 plate **der Teller, -**
 service plate **der große Unterteller, -**
 butter **die Butter**
 silverware, cutlery **das Tafelsilber;
 das Besteck, -e**
 knife **das Messer, -**
 butter knife **das Buttermesser, -**
 fork **die Gabel, -n**
 salad fork **die Salatgabel, -n**
 dessert fork **die Kuchengabel, -n**
 soup spoon **der Suppenlöffel, -**
 tablespoon **der Eßlöffel, -**
 teaspoon **der Teelöffel, -; der Kaffee-
 löffel, -**
 glass **das Glas, -er**
 water glass **das Wasserglas, -er**
 wine glass **das Weinglas, -er**
 salt shaker **der Salzstreuer, -**
 pepper shaker **der Pfefferstreuer, -**

coaster **der Untersatz, -e**
 host, hostess **der Gastgeber, -; die
 Gastgeberin, -nen**
 guest **der Gast, -e**
 meal **die Mahlzeit, -en**
 dinner (*supper*) **das Abendessen, -**
 gala dinner, banquet **das Festessen, -**
 table (*set for a banquet*) **die Tafel, -n;
 die Festtafel, -n**
 flower arrangement **das Blumen-
 arrangement, -s; die Blumenschale,
 -n**
 waiter **der Kellner, -**
 waitress **die Kellnerin, -nen**
 ash tray **der Aschenbecher, -**
 cigarette **die Zigarette, -n**
 cigarette lighter **das Feuerzeug, -e**
 duty **die Pflicht, -en**
 custom, tradition **die Sitte, -n**

formal **festlich, formell**
 informal **nicht formell, zwanglos**
 according to **nach (+ dat.)**
 above **oberhalb (+ gen.)**

11

Der gedeckte Tisch

Analyse der Zeichnung

1. Woran erkennen Sie, daß das Essen noch nicht serviert ist?
2. Woran erkennen Sie, daß dies ein Festessen ist?
3. Was wird in die beiden Gläser eingeschenkt?
4. Ist die Gabel links von der großen Gabel eine Salatgabel oder eine Kuchengabel? Warum?
5. Was deutet darauf hin, daß der Tisch nach amerikanischer Sitte gedeckt ist?
6. Warum hat jedes Gedeck einen Kaffeelöffel und einen Suppenlöffel?
7. Auf welche Seite legt man die Serviette?
8. Was steht in der Mitte des Tisches?
9. Wieviele Gäste kommen zum Abendessen, wenn es zwei Gastgeber gibt?
10. Was liegt auf der rechten Seite des großen Tellers?
11. Wo sind die Salz- und Pfefferstreuer?
12. Wozu dient das Tellerchen links oberhalb des Gedecks?
13. Warum hat man die Weinkörbe an die beiden Tischenden gestellt?
14. Was steht auf den kleinen Untersätzen vor den Gedecken des Gastgebers und der Gastgeberin?
15. Wer wird den Wasserkrug an der linken Seite stehen haben?

Ausgangspunkte

16. Wo sitzt der Gastgeber im allgemeinen?
17. Wie stößt man auf einen Toast an?
18. Welche Pflichten hat ein Kellner oder eine Kellnerin?
19. Was ist der Unterschied zwischen einem Teller und einer Untertasse? Zwischen einem Eßlöffel und einem Teelöffel?
20. Was würden Sie zu einem Gast sagen, dem das Essen nicht schmeckt?

Diskussionsthemen

1. Wie man einen Tisch deckt.
2. Wie man bei einem Festessen serviert.
3. Was man über Weine wissen sollte.