

A n h a n g.

Behandlung der Küchen- und Tafelgeräthe.

Nach dem Abwaschen mit heißem Wasser soll man das Geschirr, besonders Porcellan, in lauem abspülen, da es nicht allein reiner wird und schneller trocknet, sondern auch vor dem Springen gesichert ist. Dann wischt man es ab. Ordinaire Töpfe u. s. w. stürzt man zum Abtrocknen auf den lauen Herd. Damit Geschirr nicht springe, soll man auch nie etwas heißes in sehr kaltes oder kaltes in heißes Geschirr geben und es auch nie leer auf den warmen Herd stellen. Emailirtes Eisengeschirr soll man immer mit Lauge waschen, außen auch mit feinem Sande. Das emailirte Eisenblechgeschirr, welches sich durch schnelle Erhitzung daher Feuerungsersparniß empfiehlt, kann man auch innen nebst Lauge mit feinem Sand reinigen. Damit die Reste in den gebrauchten Töpfen nicht antrocknen und dann schwer zu entfernen sind, soll man diese entweder gleich mit Wasser füllen und bei Seite stellen oder etwas heißes Wasser in das Abwaschschaff geben und die heißen Töpfe hineinstürzen, damit der Dunst die Speisetheile erweicht, oder wenn dies nicht genügt muß man Asche und Wasser hineingeben und sie auskochen, wodurch weder Glasur noch Verzinnung leidet, aber leicht rein wird. Eisenpfannen u. dgl. reibt man mit Lauge und grauem Sand. Kupfer- und Messingpfannen wenn sie zum Kochen (von Milch) gebraucht werden, mit Asche. Wenn Casserollen und Formen von Kupfer, oder Messing-Gegenstände nur angelauten sind, puht man sie mit Trebern oder mit Teig von Türkisch-Weizenmehle und Essig, worauf man sie mit Wasser abwäscht und in die Sonne oder auf den warmen Herd zum trocknen gibt oder auch vorher mit Sägespänen trocknet. Leuchter und dergleichen Geräthe von Messing werden mit Puzpulver und Wasser oder Branntwein bestrichen und mit Wollflecken abgerieben. Auch von Limoniensaft wird Kupfer sehr hell, wozu man schimmliche verwendet. Uebrigens erzeugt Säure so wie Fett auf Kupfer und Messing leicht Grünspann, daher man nichts dergleichen darin darf stehen lassen. Epbestecke soll man nicht in sehr heißes

Wasser geben, da sich der Kitt, mit welchem die Rlingen in den Festen befestigt sind, davon auflöst. Sind sie durch das Waschen nicht ganz rein geworden, so reibt man die Rlingen mit einem feuchten Wollfleck und gesiebter Asche oder Wienerkalk, spült sie in Wasser ab und trocknet sie mit einem Tuche. Rostflecken reibt man mit Schmiergel, Del und einem Korbstöpsel. Um selten gebrauchte Bestecke gegen Rost zu schützen, muß man sie an einem trockenen Orte aufbewahren und in Flanell oder weiches Rehlleder eindrehen, ohne daß sie einander berühren. Um polirten Eßbestecken ihren Glanz zu erhalten, werden sie nach dem Gebrauche ebenso gereinigt, dann etwas mit Wasser betropft und mit frischen fein pulverisirtem Wienerkalk bestreut, den man mit dem Wasser vermischt und nach ein paar Minuten mit einem glatten Stücke Lindenholz reibt, bis der Stahl wieder spiegelartig glänzt. Weißblech und Zinn wird nur mit Lauge und Zinnheu gerieben. Silber wird, wenn heißes Wasser oder Lauge zum reinigen nicht genügt, mit Seife und einem Wollfleck oder Bürstchen gewaschen oder Weingeist mit Seife genommen, worauf man es rein abspült und abtrocknet. Ebenso Neusilber bei dem man häufig das so schädliche Fußwasser anwendet, welches gänzlich zu vermeiden ist, da es Quecksilber enthält. Glas wäscht man mit einem Beuteltuchfleck oder Weinblättern, Kesseln, oder Eierschalen und frischem Wasser, wenn es fett ist, auch mit kalter Lauge oder streicht fein geschabte Kreide mit Wasser gemischt auf und reibt diese dann mit Leinwand weg. Das von Manchen verwendete Bleischrott ist ebenfalls aus Gesundheitsrücksichten zu vermeiden. Man soll nie länger als nothwendig Wasser in Flaschen stehen lassen, weil sie davon trübe werden, und wenn sie nach dem Auswaschen umgestürzt und ausgetrocknet aufgehoben werden, ein dünnes weiches Holz hineinstecken, welches die Feuchtigkeit an sich zieht. Holz wird, mit Kalksand gerieben, zwar sehr weiß jedoch rauh, daher ist es besonders bei Mudeibrett u. dgl. nothwendig, selbes mit einer Bürste und heißer Lauge und wo das nicht genügt, mit Seife zu reinigen; Fettflecke begießt man mit scharfer siedender Lauge. Angestrichenes Holz wäscht man mit Leinwand und kühler Lauge oder auch Seife.

Ueber das Tafeldecken und Serviren.

Wenn für eine Mittagstafel (Diner) der Tisch mit dem Tafeltuche bedeckt ist, stellt man die nöthige Anzahl Teller auf, daß jedes wenigstens 2 Schuh weit vom andern entfernt ist, und legt rechts davon die Eßbestecke auf die Eßzeugrasteln (von Glas oder Silber), dann eine Semmel, ein Salzfangel oder anderes Gebäck, nebst der Serviette auf den Teller und

stellt ein Glas für Wasser, und so viele kleinere für Wein, als Gattungen servirt werden, hinter die Teller und Flaschen mit Wasser und Tischwein rechts davon und vertheilt auch bei einfachem Mahle Wasserflaschen so wie Salz und Pfefferbehältnisse in genügender Zahl, damit jede Person am Tische sie bequem erreichen könne. Wenn Essig und Del oder gestoßener Zucker zu den Speisen benöthigt werden kann, so stellt man dies ebenfalls auf. Das Gebäck wird herumgereicht, so oft Jemand etwas braucht. Was von Früchten und Backwerk (dessert) servirt wird, stellt man ebenfalls gleich auf und in die Mitte der Tafel, ein größeres verziertes Backwerk oder eine Vase mit Blumen. Auch bei gewöhnlichen Familien-Mahlzeiten, (wobei man die Schüssel auf den Tisch stellt) ist der Gebrauch, einen Blumenstrauß aufzustellen ein erfreulicher, so wie überhaupt das Speisezimmer möglich freundlich ausgeschmückt sein soll. Wichtig für die Behaglichkeit der Gäste ist auch eine mäßige Temperatur des Speisezimmers, gegen welche Rücksicht sehr oft gefehlt wird. Wenn die Teller gewechselt werden, so müssen diese für warme Gerichte, in kühler Jahreszeit immer vorher in der Küche (im Wärmekasten) oder auf einem Ofen etwas erwärmt sein, jedoch nie so viel, daß die Berührung derselben unangenehm ist, was man auch bei den Schüsseln zu beobachten hat. Läßt Jemand sein Besteck auf dem Teller liegen, so nimmt man es mit diesem weg, taucht die Klingen in das, in einem Kessel auf der Kredenz befindliche warme Wasser, wischt sie ab und gibt es auf einem frischen Teller wieder hin, wenn man nicht ohnedem für Alle frische Bestecke gibt. Sobald eine Person mit einer Speise fertig ist, soll nacheinander auf diese Weise gewechselt werden, indem es dadurch schneller von Statten geht und für 10 bis 12 Personen eine Bedienende ausreichen kann, besonders wenn eine andere die Speisen bringt und das gebrauchte Geschirr fortnimmt.

Sobald eine Speise verzehrt ist und die Teller gewechselt sind, soll die nächste Schüssel herumgereicht werden. Zur guten Bedienung gehört sowol, daß alles rechtzeitig aufeinander folgt, als, daß alles Nöthige zur Hand vorgerichtet ist, was auch für die einfachsten Familientafeln gilt. Die Frau des Hauses oder die ihre Stelle vertretende Person muß mit den Augen regieren, sowol alles bemerken, was fehlt oder geschehen soll, als auch das Bemerkte nur durch Blicke der bedienenden Person mitzutheilen wissen, daher diese vorher gut unterrichtet werden soll, damit sie das Ange-deutete auch verstehen und ohne Mängstlichkeit ihren Dienst thun könne, da alles mit Sicherheit und geräuschlos geschehen soll. Es ist daher gut, auch bei dem einfachsten Tische auf ordentliche Bedienung zu sehen; es möge diese von den Töchtern des Hauses selbst, oder einer einfachen Magd oder

einem eigentlichen Bedienten geleistet werden, wodurch dann die Hausfrauen bei besonderen Gelegenheiten der Besorgniß enthoben sein können, ob auch alles nach Wunsch von statten gehen werde.

Die Schüsseln werden auf der flachen Hand mit einer zusammengelegten dicken Serviette darunter herumgetragen und stets auf die linke Hand genommen und den Gästen auf der linken Seite gereicht, wobei die bedienende Person ihre Aufmerksamkeit nur auf die Schüssel richten muß, damit sie gerade gehalten und Niemand mit Sauce oder dgl. beschmutzt werde. Bei größeren Mahlzeiten wird die Suppe mit den tiefen Tellern auf einen Nebentisch (die Kredenz) gesetzt und auf die Teller gefaßt herumgegeben.

Wenn kalte und warme Affietten (*Hors d'oeuvres*) servirt werden, so kommen die kalten zuerst, für welche man, wenn sie aus kleinen Gerichten bestehen, Dessertteller und kleine Bestecke gibt. Bei einem ganzen Fische gibt man einen Löffel oder ein Fischmesser in die Schüssel, wenn er in Stücken ist nur eine Gabel. Zu zerlegtem Fleische mit Garnirung oder Sauce gibt man Löffel und Gabel zu dem in einer tieferen oder Glasschüssel abgemachten Salat Löffel mit Gabel von Holz oder Horn, zu Compote einen Silberlöffel und dazu kleine Teller und Löffel, bei Mehlspeisen u. dgl. auch für einfachen Familientisch gewechselte Löffel. Unter eine geschnittene Torte wird zum Herausnehmen eine Kuchenchaufel oder ein Messer gesteckt. Bevor man das Dessert servirt, werden alle überflüssigen Gegenstände, z. B. Salzfüßer, Pfeffer u. s. w. so wie Brotreste vom Tische entfernt, daher mit einer krummen Bürste die Brosamen (Brösel) auf eine Schüssel oder zierliche Schaufel gekehrt; dann die Dessertteller hingestellt und kleine Messer und nach Erforderniß Kaffeelöffeln dazu gelegt.

Wenn nach dem Dessert Mundschalen mit lauem Wasser gereicht werden, in welchen man gewöhnlich zum reinigen der Finger, Citronenspalten gibt, so muß man sie gleich nach dem Gebrauche entfernen. Den schwarzen Kaffee servirt man in kleinen Schalen, in einem andern Zimmer, oder auf demselben Tische, wobei man jedoch wieder alles Gebrauchte entfernt. Man bringt dazu frisches Wasser und reine Gläser.

Bei einem Gabelfrühstück (*dejeuner à la fourchette*) oder bei einem Abendessen (*souper*), wenn warme Speisen gegeben werden, deckt man den Tisch wie zum Hauptmahle und servirt ebenso. Bei kleinen Spielgesellschaften setzt man kleine Tische mit den Tellern und Bestecken hin oder reicht diese den Spielenden in einer Pause und wartet mit den Speisen auf.

Für Thee deckt man den Tisch mit einem weißen oder farbigen Kaffeetuche, (doch sind erstere eleganter) oder auch in neuer Zeit z. B. bei Mar-

mortischplatten gar nicht, gibt rechts von den Desserttellern oder auf diese die kleinen Bestecke und Theeservietten und ein Glas zum Wasser dazu, und vertheilt genügend Wasser und Rumflaschen, Zucker-Vasen, Kannen mit geschäumtem Obers und Salzfüßer, damit man alles Nöthige bequem erreichen kann. Dann stellt man, was zum Thee gegeben wird, auf den Tisch. Das süße Theegebäck, mehrere Gattungen von verschiedenen Teigen, oder nur Zwieback, kleine Kipfeln und eine Gattung Krappeln, legt man zusammen auf Tassen über eine Serviette oder mehrfaches Papier, welches am Rande franzenartig eingeschnitten ist, das gesalzene Gebäck legt man abgesondert auf. Süße oder Sardellenbutter oder beide Gattungen zierlich geformt, kann man mit halbirten Sardellen, mit Sardinen, mit kleinem weißen und rothen Mettig zu Blumen eingeschnitten, oder mit Butterblumen (siehe diese) Petersilie u. s. w. garniren, oder sie als Ananas formirt über ein Weinblatt auf einen Teller geben, oder süßen Butter in eine Butterschale eindrücken. Canapee's, Sandwichs oder einfache Butterschnitten legt man nebst Schinken auf die zierlichen Porcellangeschirre mit Abtheilungen und Henkel zum Angreifen, Fleisch welches geziert wird, jedoch auf Schüsseln, wo man es schöner auslegen kann. Erdäpfel oder Kastanien gibt man geschält zwischen einer Serviette auf die Schüssel. Den Thee gibt man in den Schalen recht heiß an jeden Platz links vom Teller, zuckert ihn beim Einschenken nicht genügend, damit sich Jedes nach Geschmack nachnehmen kann, sowie sich auch alle selbst mit Rum und Obersschaum bedienen.

Wenn man nach dem Thee, Früchte, feines Backwerk, Gesulztes oder Gefrorenes gibt, so nimmt man alles früher Aufgestellte weg.

Wenn man warme Speisen nebst Wein Abends (bei Spiel oder dgl.) servirt, wird der Thee nur mit etwas Backwerk später gegeben, in welchem Falle man ebenfalls alles bei den Speisen Gebrauchte entfernt und dann das zum Thee Nöthige aufstellt oder herumreicht.

Bei größeren Gesellschaften oder einem Balle, wo die Speisen meistens kalt, nur auf einem Credenz tische (Buffet) aufgestellt werden, bedeckt man diesen mit einem Tafeltuche und stellt die Schüsseln in einer dem Auge gefälligen Eintheilung mit den Farben wechselnd auf, und gibt wo es nöthig ist, Löffeln oder Gabeln dazu. Große und kleine Bestecke, große und kleine Teller, Gläser und Getränke gibt man auf Nebentische, womit sich dann die Gäste nach Gefallen bedienen. Oder man reicht ihnen dann die Teller und trägt die Schüsseln herum. Nach jedem Gerichte wird das benützte Geschirr entfernt und stets darauf gesehen, das Gebäck und Getränk, wenn es nöthig ist, wieder ersetzt werde.

Ueber das Transchiren und Anrichten.

Bei Rindfleisch, Lungenbraten, wie überhaupt größeren Fleischstücken ist vorzüglich zu beobachten, daß man den Faden des Fleisches abschneidet und die Stücke oder Scheiben von ziemlich gleicher Größe und Dicke macht, daher man gedünstetes oder gebratenes Fleisch im rohen Zustande, gesottenes jedoch nach dem Kochen gleichmäßig zusetzt. Da öfters bei einem Fleischstücke die Richtung des Fadens sich ändert, so schneidet man das Stück an solchen Stellen auseinander, um alles über den Faden abschneiden zu können. Wenn Fleisch sehr weich ist, muß man es stark schräg abschneiden, damit es nicht so leicht zerfällt. Wenn Scheiben zu groß ausfallen würden, schneidet man das Fleisch keilsförmig, d. i. auf einer Seite dünn zulaufend, herab. Vom Brustkern schneidet man den Fettdeckel weg und das Fleisch mit Knorpel und Fett zu Scheiben; man legt das Fleisch in der Schüssel entweder wie ganz hin oder so auseinander geschoben, daß immer etwas von der Schnittfläche vorsteht, oder als zwei schiefe Reihen nebeneinander, letzteres besonders, wenn man zweierlei Fleisch servirt. Es wird dann zwischen den Reihen und außen herum garnirt, indem man von den angegebenen Garnirungen eine oder mehrere so herum gibt, daß weder das Fleisch noch der Rand der Schüssel davon bedeckt ist. Man gibt sie häufigerweise wenn mehrere Gattungen sind mit den Farben wechselnd, oder nur eine Einfassung von einer Gattung.

Bei ganzen Rücken, von Hirsch, Reh, Schöpfen u. dgl. schneidet man die Fleischtheile auf beiden Seiten vom Gerippe, und diese Filets gegen den Schluß zu etwas spitz zusammenlaufend, dann nach dieser Richtung fort in Querscheiben. Vom Gerippe hackt man nun die Rippen gleichmäßig ab und das aufstehende Halsstück weg, damit nur der gerade Rücken bleibt, auf welchen man nun das wieder zusammengeschobene Fleisch wie ganz hinlegt und die Sauce in einer Schale dazu gibt. Man kann aber auch das Gerippe ganz weglassen und das Fleisch mit etwas Sauce begossen, zierlich in die Schüssel legen. Wenn man Wildpret kalt aufschneidet, werden die Schnitzchen dünner gemacht, ohne dem Gerippe aufgelegt und garnirt oder geziert, wozu man Blumen von Butter oder Kettig mit Petersilie (wie Seite 159) zusammenstellt oder Aspice (Seite 157) gehackt oder zu Stücken geschnitten, oder zu Formen oder Kugeln ausgestochen u. s. w., oder gesulzte Leber- oder Wildpret-Farce verwendet.

Häsenrücken wird vor dem Braten bei den Wirbelsnochen in zweifingerbreiter Entfernung mit einem Stemmeisen durchgestoßen und an

diesen Stellen nach dem Braten abgeschnitten. Die Schenkelrohrbeine stemmt man ebenfalls zweimal ab, löst sie gebraten bei den Gliedern vom Rücken und dem untern Fußgelenke und schneidet sie in 3 Stücke. Dann legt man das Ganze zusammengeschoben auf die Schüssel und gibt etwas Sauce darüber. Wenn der Rücken vor dem Braten nicht durchgestemmt wurde, kann man ihn bei den Rückgratswirbeln vom Halse gegen den Schluß hin in schiefer Richtung mit einer sägeförmigen Bewegung durchschneiden.

Gespaltene Rücken von Kalb, Schwein, u. s. w. schneidet man meist in so viele Stücke als Rippen sind (oder zwischen zweien ein Stückchen Fleisch heraus) und legt sie mit den Beinen gegen unten in die Schüssel. Wenn man die Rückenknochen nicht ablöst, hackt man sie vor dem Braten zwischen den Rippen ein, damit man sie bei jedem Stück trennen kann. Um jedoch die Beinsplitter zu vermeiden, kann man sie statt dem Anhacken mit einer feinen scharfen Säge durchsägen. Will man jedoch das Abnagen der Beine vermeiden, so löst man das Fleisch ab, schneidet es zu schrägen Scheiben und gibt es wieder auf das Gerippe.

Nierenbraten wird wie der Rücken geschnitten und die in Scheiben geschnittene Niere auf einen Teller mit etwas Bratensauce übergossen, recht heiß herungereicht.

Kalbsbrust. Sie wird auf dem Transhirbrett umgewendet und der Länge nach zwischen den Rippen und Knorpeln auseinander geschnitten. Das Knorpelstück schneidet man nun etwas schief zu Scheiben, das andere nach den Rippen in Stücke ohne dabei die Fülle auszudrücken und zwischen 2 Rippen ein Stück heraus, damit sie nicht zu groß werden.

Von Schlegel, besonders vom Kalbe, löst man meistens die einzelnen Fleischstücke (Nüsse), welche durch Häutchen abgesondert erscheinen heraus, zerschneidet sie so, daß bei jedem der Faden abgeschnitten wird, und legt sie zusammengeschoben wieder an ihre vorige Stelle und wickelt um das vorragende Stelzbein eine Papiermanschette. Wenn man für die Tafel nicht des ganzen Fleisches bedarf, schneidet man nur die größte Nuß, welche das zarteste Fleisch hat, auf. Zerschneidet man aber das ganze, so kann man auch den Knochen entfernen. Von kleineren Schlegeln mit zarterem Fleische schneidet man dieses zu beiden Seiten vom Beine, dann über quer.

Schinken. Nachdem der gekochte Schinken vollkommen erkaltet ist, löst man die Schwarte ab, hält ihn beim Beine und schneidet längs des Knochens an beiden Seiten das Fleisch herab und diese zwei Stücke dann über quer, so fein wie möglich in Schnitten, wobei man das sehr scharfe

Transchirmesser nicht hin und wieder schieben, sondern nur niederdrücken und anziehen soll. Das noch oben und unten längs des Knochens befindliche Fleisch schneidet man in Schnitten herab, wenn dabei auch der Faden nicht abgeschnitten wird, legt diese zum Boden in die Schüssel, und die schöneren früher geschnittenen in beliebigen Reihen darauf und ziert ihn geschnitten oder im Ganzen servirt, wie Seite 249 angegeben.

Geflügel. Krametsvögel oder dgl. kleine Stücke werden nur nach der Länge halbt, Tauben in 4 Theile geschnitten. Junge Hühner faßt man mit der Gabel an der Brust, schneidet die Biegel ab, dann die Flügel mit dem Brustfleische davon und trennt vom Steiße (Rücken) das fleischlose Halsstück. Man gibt die Rückenstücke in die Mitte der Schüssel und Flügel und Biegel herum. Von Schnepfen, Rebhühnern u. s. w., schneidet man die Biegel und Flügel ab und theilt das übrige in ein Rücken- und ein Bruststück, letzteres nach der Länge noch in einige Stücke, wobei man das Brustbein mit durchschneidet. Bei Enten, Fasanen, Kapauenen u. dgl. löst man die Biegel mit einem Schnitt von oben und einen von unten ab und schneidet sie, wenn sie groß sind, beim Gliede entzwei, dann nimmt man die Flügel sehr klein herab, damit so viel Fleisch als möglich beim Bruststücke bleibt, dreht die Gabelbeine aus, und schneidet nun das Bruststück mit einem Schnitt von seitwärts vom Rücken. Dieser wird mit einem Querschnitt vom Halsgerippe getrennt und nach der Länge gespalten. Das Brustfleisch schneidet man nach der Länge in mehrere dünne Schnitten und trachtet, daß an jeder derselben etwas von der Haut bleibt. Meistens wird das Geflügel auf der Schüssel ziemlich wie ganz zusammengelegt und das Bruststück mit dem zusammengeschobenen Fleische oben darauf. Beim Fasan, Haselhuhn, Schnee- und Birchhuhn legt man die gefiederten Köpfe dazu.

Von Indian und Gänsen schneidet man das Brustfleisch vom Gerippe, dann etwas schief in Schnitten auch das Schenkelfleisch zu Stückchen und bedeckt mit dem weißen Fleische das übrige bergartig in der Schüssel aufgelegte. Wenn Geflügel kalt servirt wird, so legt man es ebenso auf, bei größeren Stücken mit den dünnen Schnitten vom Brustfleische bedeckt, bei Indian kann man mit dem dunklen Schenkelfleische und dem weißen Brustfleische abwechseln. Man garnirt es mit Aspice wie das kalte Wildpret und kann dazu auch Kugeln von weißer und rother gesulzter Mayonnaise ausgestochen, sowie Würfel von gesulzter Leber- oder Wildpret-Farce (Seite 284) verwenden. Den um eine gestürzte Sulze vorstehenden Boden der Schüssel bedeckt man gerne mit gehackter gleicher Sulze und kann dazu auch bei süßen Sulzen einen Theil besonders stocken lassen, um sie so zu verwenden.

Kalbskopf. Am Scheitel schneidet man die Haut kreuzweise auf, um die Schädelknochen zu spalten, worauf man das Hirn mit einem Löffel auf einen Teller gibt, mit Salz und Pfeffer bestreut und herumreichet. Dann schneidet man die Ohren weg und die übrigen Haut- und Fleischtheile zu schönen Stücken herab, gibt sie in die Schüssel, und in die Mitte davon die Ohren, Augen und die in einige Stücke geschnittene Zunge.

Wildschwein kopf wird vom Halschnitte angefangen, in Scheiben, dann weiter am Kopfe in dünne Schnitten transchirt und warm servirt, oder ungeschnitten kalt auf die Schüssel gegeben mit Aspic oder der eigenen Sulze geziert, dann ebenso geschnitten.

Spanferkel. Bei dem Einschnitte vom Halse, welchen man nach dem Braten macht um den Dampf heraus zu lassen, fährt man fort um den Kopf herabzuschneiden. Von diesem werden die Kinnladen und die Ohren mit so viel Haut als man mit dem Messer erreicht, herabgeschnitten, dann spaltet man den Schädel, gibt das Hirn mit Salz und Pfeffer bestreut zu den Kopfstücken auf den Teller was man vorseht während man schnell weiter transchirt. Nun macht man in der Richtung von einem Ohre gegen den Schweif einen langen Schnitt, löst die Schulter und den Schenkel ab und macht es auf der andern Seite ebenso, worauf man den Rücken auf 3 fingerbreite Stücke abschneidet und Schultern und Schenkel beim Gliede entzwei.

Die **schmalzgebakenen Speisen**, ausgenommen Fleisch (ob Affietten oder Mehlspeisen) legt man in der Schüssel meistens auf eine Serviette *). Kuchen, Pasteten, Torten setzt man mit dem in weißes Papier gehüllten Tortenbleche über eine solche. In der Schüssel gebackene Mehlspeisen **) stellt man auf eine mit einer Serviette belegte, flache

*) Man legt die vier Ecken der Serviette in der Mitte zusammen, und wenn die Schüssel nicht groß ist, noch einmal, dann dreht man sie um, indem man es mit einer Hand unten, mit der andern oben anfaßt und auf eine flache Schüssel gibt. Nun legt man die vier Spitzen gegen oben in der Mitte zusammen und steckt die noch über die Schüssel hinausragenden Ecken gegen unten gebrochen ein, wodurch es achteckig wird. So läßt man es, wenn man eine schmalzgebakene Speise darauf, oder Kastanien oder Erdäpfel zwischen die Serviette geben will. Gibt man eine Pastete oder dgl. darauf, so biegt man die Spitzen von der Mitte gegen den Rand zurück. Wenn man auf einer langen Schüssel, z. B. Selchwurstchen zwischen eine Serviette geben will, so schlägt man die beiden Endseiten gegen die Mitte zusammen, kehrt sie um und legt wieder die langen Seiten in die Mitte, biegt dann die Serviette an beiden Seiten nach der Länge der Schüssel gegen unten ein, und steckt nun die Ecken ebenfalls gegen unten ein, wodurch es sich der ovalen Schüssel anpaßt.

**) Unter welche man im Ofen fingerhoch Salz auf das Pastetenblech gegeben hat.

Schüssel. In D u n s t g e s o t t e n e M e h l s p e i s e n mit U e b e r g u ß gibt man in eine Schüssel mit aufgebogenem Rand und was zu viel an Saft, Crème oder dgl. ist, in einer Saucechale dazu. Kalte Puddings, Geßulztes u. s. w. stürzt man auf flache Schüsseln. Compote, Obstßulzen, Gefrorenes gibt man in Glasschüsseln mit aufgebogenem Rand. Backwerk statt Mehlspeise wird auf einer flachen Schüssel oder einem Teller aufgelegt, das Dessert: feineres Backwerk, verzuckerte Mandeln, glasierte Früchte, gedrücktes und kandirtes Obst, Früchtenkäse, Persikaden u. dgl. legt man auf Tafelaufsätze oder über Papier mit eingeschnittenem Rand auf zierliche Teller. Honig für Dessert oder Sause gibt man als Fladenstücke in eine Glasschale, und einen Glassturz darüber, ausgeflossen ebenfalls in einem Glas- oder Porcellan-Gefäße (Butterschale) zugedeckt, und dazu nebst Schnitten von Kornbrot, Nüsse oder Butter auf anderen Tellern. Käse, der bei Herren-Tafeln selten fehlt, setzt man meist im ganzen Stücke oder geschnitten unter einen Glassturz auf die Tafel, oder reicht ihn zu länglichen Stückchen geschnitten herum.

Früchte aufzulegen.

Das Obst wird über Weinlaub auf Dessertteller, Körbchen u. s. w. aufgerichtet. Äpfel, Birnen u. dgl. werden vorher mit einem Tuche abgewischt, von Weintrauben mangelhafte Stellen ausgeschnitten, Pflaumen (Zwetschken) jedoch so wenig wie möglich berührt, damit sie den Reif, das Zeichen von Frische nicht verlieren. Nüsse schlägt man so auf, daß die ganze Schale angesprungen ist, oder man löst den Kern vorsichtig heraus, daß er ganz bleibt, wobei man auch das feine gelbe Häutchen von denselben abschält. Beim Auflegen dreht man die schönste Seite der Früchte gegen außen, wechselt mit Farben und Formen ab, und gibt kleine reine Weinblätter dazwischen. Kirschen und Weichsel kann man am leichtesten bergartig aufrichten, ohne daß man einen Stiel sieht, wenn man sie in einen großen Trichter einlegt und dabei alle Stiele gegen innen kehrt, zuerst gibt man jedoch ein Weinblatt in denselben, damit keine Kirsche zu tief einsinke. Ist der Trichter dann vollgelegt, und zwar mit den schönsten Früchten am Rande, so deckt man Weinlaub und einen Teller darüber, stürzt es zusammen um, hebt dann den Trichter vorsichtig ab, und nimmt das Blatt weg. Auch ohne Trichter kann man sie in dieser Art auslegen, indem man die Stängel immer zwischen die unteren Reihen Kirschen hineinsteckt, wobei man auch Kirschen von verschiedener Farbe zierlich eintheilen kann.

Beeren häuft man über Weinlaub auf, und servirt gestoßenen Zucker dazu. Melonen schneidet man zu Spalten und legt diese über Weinblätter in einer Schüssel auf, oder man schneidet sie unten flach ab, daß sie gerade steht und schneidet jede zweite Spalte so heraus, daß die übrigen oben und unten noch zusammenhalten, worauf man die Kerne herauspußt und die Melone über Weinlaub auf die Schüssel stellt, dann die herausgeschnittenen Spalten an ihre vorige Stelle einsteckt, jedoch mit der Rinde abwärts niederlegt. Gestoßener Zucker wird mit herumgereicht. Dieser wird in einem dazu geeigneten Gefäße dazu gegeben oder auf eine Untertasse gehäuft, gleichgestrichen mit einem Kaffeelöffel oder dgl. zierlich eingedrückt und mit einem solchen aufgestellt. Ananas schneidet man in Scheiben, setzt sie wieder wie ganz zusammen und über Weinlaub auf einen Teller und servirt Zucker dazu, oder man kann sie geschält zu Spalten geschnitten auflegen und mit Zucker bestreuen. Pomeranzen als Dessert legt man für sich allein auf, oder gibt sie auch bei Saufen geschält, in Spalten getheilt, in Zucker gedreht auf Teller oder eine Glasküßel, und in beiden Fällen gestoßenen Zucker dazu. Kastanien (Maroni) werden sowol gesotten als gebraten, geschält heiß zwischen eine Serviette auf die Schüssel gegeben.

Süßfrüchte (Datteln, Feigen, Malagatrauben, Sultan-, Damascener- und Smyrnische Rosinen, Arachmandeln, türkische Haselnüsse u. s. w.) werden über ausgeschnittenes Papier gegeben oder mit Pomeranzenblättern geziert.

Weichseln, Ribiseln u. dgl. kann man mit Zucker überziehen, indem man recht trockene schöne Früchte in gesponnenen Zucker oder in leichten Eierschnee taucht, dann in Zucker dreht und auf Sieben in der Sonne oder an einem warmen Ort trocknen läßt.

Gefrorenes Obst (Seite 542) stürzt man auf eine Schüssel und läßt es bis zum Gebrauche an einem kühlen Ort.

Ueber das Serviren der Getränke.

Wenn nebst Tischwein (weiß und roth) welcher während dem ganzen Essen (meistens in geschliffenen Flaschen) aufgestellt bleibt, besserer Wein servirt wird, so gibt man diesen zum Dessert. Bei sehr eleganten Herren-Tafeln, wird schon bei den Affietten ein besserer Wein gegeben. (Madeira, Sherry, Bordeaux u. s. w.) bei den Fleischspeisen Rheinwein, beim Braten Champagner, welcher bis dahin in Eiswasser eingefrischt bleibt. Andere weiße Weine stellt man bis zum Gebrauche in kaltes Wasser, rother Wein darf jedoch nie kalt gestellt werden, sondern wird im Gegentheile früher in

das Zimmer getragen oder man taucht sogar frisch aus den Keller gebrachten, einen Augenblick in warmes Wasser. Beim Backwerk wird süßerer Wein (Ausbruch, z. B. Tokayer, Muskat-Lünel u. s. w.) gegeben. Häufig werden bei einfacheren Tafeln und nach den verschiedenen Abstufungen, der für solche aufzuwendenden Kosten, durch gute einheimische Weinsorten die ausländischen ersetzt. Bei großen Tafeln ist es jetzt sehr modern nach dem Rindsfleische gefrorenen Punsch in Gläsern (*ponche à la romaine*) zu serviren und nach dem schwarzen Kaffee oft noch einen Liqueur als Curacao, Maraschino, Anisette u. dgl. in kleinen Kelchgläsern herumzureichen.

Bier wird sowol bei Tafeln vor dem Rindsfleische in Gläsern herumgereicht, als bei Gabelfrühstück, und bei warmen Fleischspeisen Abends, auch vor oder nach Thee servirt und bei Buffet nebst Wein aufgestellt.

Die Speise-Ordnung.

Nicht ohne Grund sind die Frauen, selbst im Besitze reichhaltiger Verzeichnisse von Speisen, über die Wahl derselben, oft in Verlegenheit, besonders wenn es sich um eine größere Mahlzeit, (eine eigentliche Tafel) handelt, da so viele Rücksichten dabei zu beobachten sind. Vor allem ist zu vermeiden, daß zu Gleichartiges aufeinander folge, daher z. B. eine Fleischgattung nur durch die Bereitung ganz verändert, ein zweites Mal vorkommen darf. Auch beim täglichen Mahle soll man sorgen, daß nicht einmal lauter schwere Speisen, ein anderes Mal nur leichte an die Reihe kommen, so wie auch oft Berücksichtigung der Gesundheitszustände der Theilnehmenden, die Wahl zu entscheiden hat. Eine erfahrene Hausfrau berechnet auch die Zeit, welche die Bereitung erfordert und trachtet, daß nicht zu viele mühsame Arbeiten zusammen kommen u. dgl. m.

Für größere Mittagstafeln, bei welchen mehr Speisen als gewöhnlich gegeben werden, muß man nur leichte Suppen wählen, vorzüglich gestoßene Fleischsuppen von zahmem oder Wildgeflügel mit kleinwürfeligen Semmeln darin oder Sago, oder sehr kleinen gebackenen Knödeln von Geflügelleber oder braune klare Suppe mit Sternmehlspeise oder dgl. feinen Nudeln von Dottern dünn eingekocht, gebackenen Erbsen von Brandteig, Consommee u. s. w. Die nach der Suppe gegebenen Assietten (*hors d'oeuvres*) sollen auch mehr zarte Gerichte sein und davon nur ein paar Stücke für jede Person gerechnet werden. Bei zweierlei Assietten gibt man eine kalte und eine warme, bei mehreren wählt man eine mit Aspice oder wenigstens kalt, eine von Fisch, die dritte aus den gebackenen Mehlspeisen u. dgl. und wenn

eine vierte sein sollte, aus den Fleischgerichten. Wenn man nebst gesottenem Fleisch gedünstetes, oder Beefsteaks auf einer Schüssel gibt, so muß man zu jedem passende Garnirungen wählen. Hierzu nimmt man bei gesottenem Rindfleisch nebst den angegebenen Gemüsen auch farschirte zu Stücken geschnitten, und andern Speisen von Erdäpfeln u. s. w., auch Zungenstückchen, kleine Würstchen u. dgl. was man sonst als Belege gegeben hat. Nebst den Garnirungen wird eine warme und eine kalte Sauce servirt, bei gedünstetem Fleische die eigene oder eine dazu passende, bei gebratenem meist nur Senf, kleine Gurken und derlei. Bei großen Tafeln kommen nach dem Rindfleisch ragoutartige Speisen, oder Coteletten mit Püree oder Salmi mit Brustschניזchen, oder Eingemachtes u. dgl. Dann ein feines Gemüse ohne Belege oder mit kleiner Garnirung oder farcirtes oder gebackenes Gemüse. Die Mehlspeise, wenn eine gegeben wird, kommt nach Braten, Salat und Compote, dann etwas Gesulztes oder Geschaumtes oder Gefrorenes, Backwerk und Früchte.

Für ein elegantes Nachmahl (souper), welches nur gegeben werden kann, wenn nicht spät dinirt wird, (da in diesem Falle nur noch Thee folgt), sollen leicht verdauliche Speisen gewählt werden. Suppe in Schalen, kleine Gerichte aus den Assietten, vorzüglich Ragout oder leichtes Eingemachtes, dann ein Braten mit Salat, Compote und leichtes Backwerk, worauf noch warme oder kalte Crème, etwas Geschaumtes mit Hohlhippen oder eine Sulze oder Gefrorenes folgen darf.

Zu dem in einfachen Haushaltungen üblichen Abendessen, wo meistens nach einer leichten Suppe eine Fleisch- oder eine ordinäre Mehlspeise folgt, ist die Wahl der Fleischspeisen durch das nach der Fleischgattung zusammengestellte Register erleichtert, welches auch zur Auswahl einer dritten Speise für das Mittagsmahl bei Hausmannskost dient.

Zu Gabelfrühstück, welches bei sehr spätem Diner genommen wird, eignen sich nur kleine Speisen, die man als Assietten gibt, dann Coteletten, zartes Gemüse u. dgl., jedoch nie gesottenes Rindfleisch oder große Braten. Suppen gar nicht, oder nur klare in Schalen. Zuletzt kann man leichtes Backwerk, eingemachte Früchte oder Compote geben. Von Weinsorten sollen wenige aber gute servirt werden.

Zu spätem Frühstück *) servirt man Kaffee, Chocolate oder Thee, oder alle diese Getränke zur Auswahl, und bei Thee alles, was dazu gehört und kann im letzteren Fall statt warmen, Eis-Kaffee geben, welcher bei Tausen

*) Auch nach einer Hochzeit, Taufe u. dgl.

im Sommer statt Thee beliebt ist. Dann kann man eine Torte und Ausbruch oder andern guten Wein, sowie Oberschaum mit Hohlhippen, oder eine kalte Charlotte oder eine Obstzulze oder Gefrornes und kleines Backwerk serviren. Wenn man spät Thee statt Cabelsfrühstück gibt, kann man zu diesem auch warme Fleischspeisen geben.

Für Tausen gilt dasselbe wie bei Frühstück, so wie man auch einfacher bei ähnlichen Gelegenheiten nach Kaffee eine gezierte Torte und einen guten Wein geben kann.

Sowol zu Frühstück als Abends kann man für Männer nebst kaltem Fleisch und Backwerk, warmen oder kalten Bischof, Königspunsch, Thee mit Wein, Cardinal, Czai u. s. w. geben.

Um die nachfolgenden Zusammenstellungen von Speisen für große Tafeln, auch für einfachere Mittagsmahle anwendbar zu machen, sind die Speisen für die letzteren durch größere Schrift hervorgehoben und können durch Beibehalten einer Assiette und Mehlspeise oder Sulze, zu einer Mitteltgattung erweitert werden.

Speisezettel für Mittags-Tafel.

I.

Braune Suppe mit Con-
somme.

Pastetchen mit Hackis.

Fisch mit Holländersauc.

Gedämpftes Rindfleisch gar-
nirt mit Sauce.

Gefrornen Punsch in Gläsern.

Schnitzhen von Geflügel-Brüsten.

Grüne Erbsen auf französische Art.

Gespickter Rehrücken.

Gemischter Salat. Compote.

Feine Dunstmehlspeise mit Crème.

Backwerk. Gefrornes.

Früchte. Käse.

II.

Braune Suppe mit Erbsen
von Brandteig.

Fisch mit Krebsauce.

Galantine mit Aspic.

Roastbeef mit kleinen Erd-
äpfeln à la maître d'hôtel.

Nebhühner-Salmi mit Trüffeln.

Gefrornen Punsch in Gläsern.

Artischocken auf italienische Art.

Gebratener Kapaun.

Salat und Compote.

Feine Mehlspeise.

Gefrornes. **Backwerk.**

Früchte. Käse.