



### III. Teil: Der Tisch

Nicht' deine Tafel niemals aus,  
Wie man dem Bettler reichet eine Gabe.  
Unschöne Schüsseln, sie verleiden  
Auch den allerfeinsten Bissen;  
Zierlich gib, wenn auch bescheiden,  
Und dein Gast wird nichts vermessen.

Alle Rechte vorbehalten.



## 25. Kapitel.

# Der Tisch,

## der Mittelpunkt der Familie und der Geselligkeit.

Schon von alters her bildet der Tisch den Mittel- und Sammelpunkt nicht nur für das gesellige Leben, sondern auch für das häusliche Leben überhaupt. Selbst in der Gesetzgebung findet diese Ansicht ihren Ausdruck; von geschiedenen Eheleuten heißt es, sie sind geschieden von „Tisch“ und Bett. Und wenn sich zwei Freunde arg miteinander veruneinigen, so sagt man, das Tischtuch ist zwischen ihnen zerschnitten.

In alter patriarchalischer Zeit vereinigte jede Mahlzeit den ganzen Haushalt, die Familie, die Knechte, die Mägde, das ganze Gefinde um den Tisch. Ein jedes Fest, mochte es nun ein Familien-, ein Volks- oder Kirchensfest sein, wurde nicht nur durch Spiel und Tanz gefeiert, sondern auch durch eine Festtafel, die alle, Gastgeber und Gäste, eng miteinander vereinigte.

Und ist es denn heute anders geworden? Wenn auch heutzutage die Sitte eine Trennung zwischen Familie und Dienerschaft hervorgerufen hat, so ist für Vater, Mutter und Kinder der Tisch, und zwar gerade der Eßtisch, doch auch noch immer der Sammelpunkt. Tagsüber gehen die Familienglieder häufig getrennt ihrem Geschäfte nach; die Kinder weilen stundenlang in der Schule, sind im Zimmer mit Aufgaben beschäftigt oder tummeln sich während der Erholungsstunden im Freien; der Herr des Hauses ist auswärts beschäftigt oder verbringt als Gelehrter viele Stunden des Tages im Studierzimmer, während die Gattin und Hausfrau bald hier, bald dort im Hause Beschäftigung und Pflichten findet. Da sind es denn häufig nur die wenigen Stunden, die der Mahlzeit gewidmet sind, in denen sich alle vereint wieder zusammenfinden. In fröhlichem oder ernsterem Gespräche werden die Erlebnisse ausgetauscht, und leicht schließt sich ein heiteres Geplauder daran an. — Ich sage „leicht“, und doch ist das nur möglich, wenn die richtige Stimmung, Befriedigung und Einigkeit herrschen. Daß das letztere der Fall sei, dazu kann die Hausfrau ungemein viel beitragen, wenn sie der Vorbereitung des Tisches die nötige Aufmerksamkeit schenkt, denn an einem sauber gedeckten Tische schmeckt die einfachste Mahlzeit gut. Ist alles wohl vorbereitet und zugerichtet, wie ruhig und gemütlich geht es dann zu; kein unruhiges Hin und Her, kein Laufen und Suchen nach diesem oder jenem Gegenstande stört das ruhige Behagen der kurzen Spanne Zeit, die oft für den Hausherrn die einzige Erholungspause während des Tages bildet. — Wie appetitlich und einladend erscheint das einfachste Gericht, wie herrlich mundet es allen, und wie reichlichen Lohn findet die Hausfrau in dem Behagen, das sich in Mienen und Worten ihrer Lieben kund gibt.

Was nun die Geselligkeit anbetrifft, so zeigen uns schon die Namen für die verschiedenen geselligen Veranstaltungen, daß auch in diesem Falle die Mahlzeit oder die Tafel den Vereinigungspunkt für die Gäste bildet.

Wir werden eingeladen zum Diner, zum Kaffee oder Tee; wir laden ein zum Frühstück, zum Souper. — Zwar gibt es auch einige gesellige Vereinigungen, als da sind musikalische Soireen, Empfangsabende und dergleichen, bei denen die Bewirtung ganz bedeutend in den Hintergrund tritt; ferner rechne ich weder mich noch meine geneigten Leserinnen zu den Leuten, denen bei geselligen Zusammenkünften Essen und Trinken die Hauptsache ist, aber die Gastfreundschaft ist nun einmal eine so urdeutsche Tugend, daß es sich nicht leugnen läßt, es ist nun einmal der Tisch, um den wir uns freundschaftlich vereinen.

Leider ist man in jetziger Zeit auch in bezug auf die Bewirtung so sehr viel anspruchsvoller geworden, und leider droht auch hier die alte Einfachheit unserer Väter völlig verloren zu gehen, so daß ein jeder an seinem Teile tun sollte, was in seiner Macht steht, um gegen solche Übertreibungen, ja man möchte sagen Mißbräuche in unserm Gesellschaftsleben anzukämpfen. Nichts macht einen unangenehmeren Eindruck, wenn etwa in einem Freundes- oder Bekanntenkreise der eine immer versucht den andern zu überbieten in bezug auf Anrichten und Aufstischen. Man bedenke doch auch, wie erschwert man sich selbst den geselligen Verkehr durch dergleichen unnütze Anstrengungen. Wenn sich da nicht jeder nach seiner Decke zu strecken vermag, kann man sich freilich nicht wundern, wenn vielleicht die durch die Vorbereitungen abgehezte Hausfrau wortkarg dasitzt, und man ihrem sorgenvollen Gesichte ansehen kann, wie sie berechnet, auf welche Weise die über den Etat hinausgegangenen Ausgaben wieder einzubringen seien. Nicht nur der Hausfrau geht dadurch die Freude an der Geselligkeit verloren, sondern auch die Gäste werden es, vielleicht unbewußt, wie einen Alp auf sich lasten fühlen. Wenn doch alle die Worte beherzigen wollten, mit denen Gustav Freytag gegen solche Unsitte zu Felde zieht: „Dies abgeschmackte Aufstischen soll man doch solchen überlassen, welche kein besseres Selbstgefühl haben als ihren Wohlstand durch Bärenschinken und eingeführte Kostbarkeiten zu zeigen. Gegenüber der Verschlemmung, welche in unser Tagesleben eindringt, ist es Zeit daran zu mahnen, daß alle diese reichlichen Zutaten zu dem äußeren Leben, nicht allein bei der Tafel, auch in der gesamten Einrichtung des Hauses ein unnützer Ballast sind, der da, wo er zur Herrschaft kommt, den Menschen nicht heraushebt, sondern herabdrückt.“

Also bedenken wir wohl, nicht darauf kommt es an, „was“ wir geben, sondern „wie“ wir es geben. Wenn sich auch nicht bestimmte Normen und Lehren darüber aufstellen lassen, und gerade dies Kapitel sehr viel Sache des feinen Gefühls und guten Geschmacks ist, so soll doch in den folgenden Abschnitten ein Leitfaden dafür gegeben werden, wie stellen wir es an, daß sowohl die eigene Familie, wie auch unsere Gäste sich an unserem Tische wohl fühlen.

Das erste, was wir bezüglich unserer Gäste hierbei nicht aus den Augen lassen dürfen, ist die Tischordnung.

Über die Rangordnung bei Tische läßt sich vielerlei sagen, und doch ist es schwer, eine bestimmte Norm dafür aufzustellen. Hat man zur Gesellschaft nur Freunde des Hauses und nahe Bekannte geladen, so verteilt man die Gäste möglichst so, daß es kein Oben und kein Unten an der Tafel gibt, ferner so, daß die Familienglieder an der Tafel zerstreut sitzen und auf diese Weise für Unterhaltung und Bewirtung der Gäste desto besser sorgen können.

Hat die Gesellschaft dagegen einen mehr feierlichen Anstrich, so gebietet es der gute Ton, daß man auf den Rang der Gäste Rücksicht nimmt. Hierbei gilt als Norm,

daß Wirt und Wirtin in der Mitte der Tafel einander gegenüber sitzen; der Hausherr bietet der vornehmsten Dame der Gesellschaft den Arm und führt sie zu Tische; die Dame des Hauses gibt dem vornehmsten Herrn den Arm und läßt sich von ihm zu Tische führen. Die beiden vornehmsten Damen haben Anspruch auf den Platz neben dem Hausherrn, während die beiden vornehmsten Herren neben der Hausfrau sitzen; so geht es dann abwärts bis zur Jugend, die an den unteren Enden des Tisches ihren Platz findet, zusammen mit den Herren, die nicht den Vorzug haben, eine Dame zu Tische zu führen, wenn es an solchen mangeln sollte.

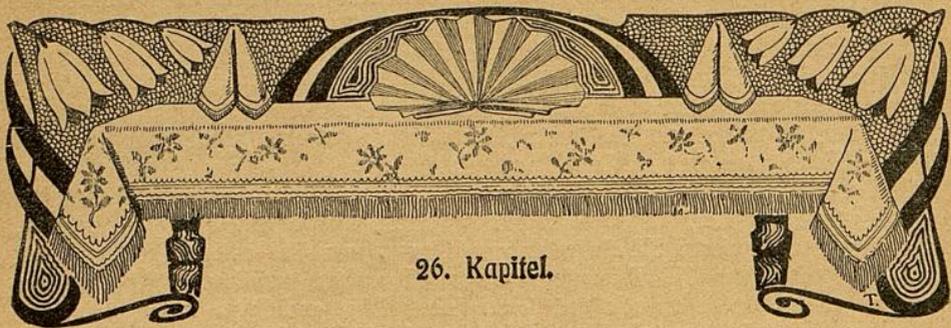
Darnach erscheint die Sache ungeheuer einfach und leicht; dem ist aber durchaus nicht so, denn ein jeder, der schon in der Lage war, eine solche Gesellschaft zu geben, wird wissen, wie vielerlei Rücksichten dabei oft zu nehmen sind in bezug auf den Rang der Gäste, das Alter, die Neigungen, ja auch Charaktere derselben. Hier kann nur der Takt entscheiden, da man ja doch keinen seiner Gäste zurücksetzen möchte und darf.

Handelt es sich um besondere Festlichkeiten, Hochzeiten, Jubiläen oder dergleichen, so sitzt das Paar, resp. die einzelne Person, dem oder der zu Ehren das Fest gegeben wird, in der Mitte der einen Langseite. Nun folgen nach beiden Seiten hin die Eltern und andere, die der Ehrenperson nahe stehen, ohne daß man hierbei den Rang der einzelnen besonders zu berücksichtigen hätte. Nimmt am Hochzeitsmahle der Geistliche teil, so gebührt ihm unbedingt der Platz dem Brautpaare gegenüber.

Findet bei der Tafel Musik statt, so müssen die Musiker, damit durch den Schall die Unterhaltung nicht gestört wird, in einem vom Speisesaal getrennten Raume oder doch wenigstens hinter einer Drangerie untergebracht werden. Das Programm soll sich auf leichte heitere Musik beschränken, da durch dieselbe die Stimmung der Gäste gehoben wird, während ernste höhere Vorträge zu vermeiden sind, weil dieselben doch meist unbeachtet vorüber gehen.

Beim Festmahle sind nur wenige kurze Toaste angebracht, damit der Genuß der sorgfältig zubereiteten Speisen nicht durch allzu lange Reden beeinträchtigt wird. Man achte auch darauf, zu welcher Zeit man mit seinem Toast beginnt. Die gute Sitte erfordert, daß Messer und Gabel ruhen, während eine Rede gehalten oder ein Toast ausgebracht wird. Das soll der Redner ja berücksichtigen. Selbst diejenigen, die auf Speise und Trank nicht allzu großen Wert legen, können selten ein Gefühl der Unlust unterdrücken, wenn sie in der Lage sind, sich soeben mit einer Speise bedient zu haben, und nun gezwungen sind, die vorzüglich bereiteten Speisen auf dem Teller erkalten zu lassen. Was für ein so größeres Unbehagen werden die Feinschmecker unter den Gästen empfinden. Auch der Gastgeber, bez. die Hausfrau wird einen solchen übereifrigen Redner nicht mit allzu günstigen Augen betrachten.





## 26. Kapitel.

# Das Tischzeug.

Die Zierde eines jeden Tisches, sei es nun ein Familientisch oder eine Festtafel, ist feines, blendend weißes Tischzeug. Die feinste Zeichnung und schönste Ausführung der Muster weisen ohne Zweifel die Damastgewebe auf; doch auch in den Jacquardgeweben, die ihrer größeren Billigkeit wegen für den täglichen Gebrauch mehr zu empfehlen sind, finden sich reizende Muster. Selbst ein schlechtes Drelltuch mit seinem einfachen Karo oder einem dem ähnlichen Muster macht einen anheimelnden Eindruck, wenn es blendend weiß gewaschen und auch während des Gebrauchs sauber und eigen gehalten ist. Der sparsamen Hausfrau ist für den täglichen Gebrauch überhaupt ein kräftigeres Gewebe zu empfehlen, da ein derbes festes Tuch sich länger rein hält. Manche suchen diesen Zweck dadurch zu erreichen, daß sie die Tischwäsche stärken, doch möchte ich nicht dazu raten, denn einestheils sieht derartig behandelte Tischwäsche immer steif aus, und andernteils macht es sich sehr unangenehm bemerkbar, daß weder Tischtuch noch Servietten festliegen, sondern hin- und hergleiten. Im Muster zu den Tischtüchern passend wählt man die Servietten.

Während man früher der reinweißen Tischwäsche den Vorzug gab, und diese nur mit einem einfachen Monogramm oder den Initialen, in rot gestickt, versah, hat sich schon seit einer Reihe von Jahren eine vollständig andere Geschmacksrichtung Geltung verschafft. Nicht nur stickt man die Tischwäsche mit großen ins Auge fallenden Buchstaben, sondern man verziert sie auch mit bunten, eingewebten oder eingestickten Rändern und zwar meist in der Form von Blumenranken. Auch prachtvolle weiße Durchbrucharbeit sieht man häufig als Verzierung. Nummern einzusticken ist nicht mehr gebräuchlich. Wo man weißes Tischzeug in Gebrauch nimmt, verziert man es meistens in farbiger Weise, indem man in die Mitte des Tisches bunte gestickte Decken legt. Auf länglichen Tischen ist die beliebteste Form eine lange schmale Decke, der sogenannte Tischläufer; wird derselbe auf runde Tische gelegt, so legt man ihn häufig in schräger Richtung. Andernfalls zieht man für runde Tische quadratische Decken vor, die ebenfalls schräg aufgelegt werden. Will man den Tischläufer für eine große Tafel verlängern, so legt man an seine beiden Enden passende quadratische Decken, die schräg angelegt werden, so daß die eine Ecke derselben das Ende des Tischläufers in der Mitte berührt. Auf ganz lange Tafeln legt man in gewissen Abständen quadra-

tische Decken schräg auf, doch müssen dieselben zueinander passen. Passend zu diesen Decken wählt man auch Serviertisch- und Büffetdecken.

Für den Familientisch sind weißleimene Decken, rot gestickt, zu empfehlen, da sie wie andere Wäsche behandelt werden können. Ungleich schöner und wertvoller, aber auch um so unpraktischer sind die in farbiger Seide ausgeführten Decken, deren Stückerlei man sehr treffend mit dem Namen Nadelmalerei bezeichnet.

Für den Frühstückstisch und Kaffeetisch verwendet man nur selten ganz weiße Gedecke. Zwar sind auch hier Damasttücher am schönsten, doch findet man dieselben in zarten Farben, als hellblau, rosa, zartlila und gelb ausgeführt. Die hierzu passenden Servietten sind nur klein, der Rand ist nach der heutigen Mode selten mit Fransen, sondern meistens mit Hohlsäumen ausgestattet. Dies sieht nicht nur reicher und vornehmer aus, sondern ist auch praktischer, da die Fransen mit der Zeit in der Wäsche ganz bedeutend leiden. Diese zartfarbigen Gewebe sehen reizend aus, sind aber im Gebrauch sehr empfindlich und müssen in der Wäsche äußerst vorsichtig behandelt werden, können also für einen einfachen Haushalt nicht empfohlen werden.

Doch auch für den einfachen Haushalt ist es ratsam, zum Frühstück und Kaffee mit dem Gedeck zu wechseln, denn nichts sieht häßlicher aus, als auf weißen Tischtüchern Kaffeeflecke; und bekanntermaßen pflegt ja meist der eine oder der andere das Malheur zu haben, hier oder da ein Kaffeefleckchen zu machen. Überdies sind Kaffeeflecke nur schwer aus weißer Wäsche zu entfernen. Man wählt daher, schon aus praktischen Gründen, farbige Kaffeedecken.

**Das Aufbewahren der Tischwäsche.** Die Tischwäsche wird jedenfalls im Schranke aufbewahrt, ganz gleich ob im Wäschschrank oder im Büffet. Die Tischtücher werden möglichst nach ihrer Größe aufeinander geschichtet, wobei man die großen unten legt; denn würde man nicht so verfahren, so bekämen die größeren Tischtücher Kniffe und Falten, ehe sie noch in Gebrauch kommen. Die Servietten werden nach Größe und Muster geordnet und duzendweise mit Bändern zusammen gebunden. Die Tafeltücher und dazu gehörigen Servietten, die weniger in Gebrauch kommen, legt man gesondert beiseite, bedeckt sie auch wohl noch mit einem leinenen Tuche, um sie vor Staub zu schützen. Die Tischwäsche für den täglichen Gebrauch ordnet man so, daß man stets die frisch gewaschene Wäsche zu unterst legt und dann von oben zum Gebrauche nimmt, so daß man nicht etwa immer nur dieselben Tücher im Gebrauche hat, während die andern durch Liegen vergilben.

Man legt sich ein genaues Verzeichnis der Tischwäsche an und befestigt dasselbe an der Innenseite der Schranktür. Von Zeit zu Zeit wird sämtliche Tischwäsche nachgezählt und mit Hilfe des Verzeichnisses kontrolliert. Etwaige Neuanschaffungen oder etwaiges Ausschneiden schadhaft gewordener Wäsche wird auf derselben Liste vermerkt.

Gebrauchte Tischtücher, die man ja unmöglich täglich wechseln kann, preßt und glättet man, indem man sie ein wenig benezt und dann in die Tischdruckpresse (Fig. 600) legt; sie erhalten dadurch das Ansehen neu gewaschener Wäsche.

**Das Reinigen der Tischwäsche.** Was in den folgenden Abschnitten über das Reinigen der Tischwäsche gesagt ist, bezieht sich selbstverständlich auch auf andere Wäsche. Wenn dieser oder jener einwenden sollte, dergleichen Rezepte in ein Kochbuch aufzunehmen, sei veraltet, so behaupte ich doch, daß die Wäsche im engen Zusammenhange mit der

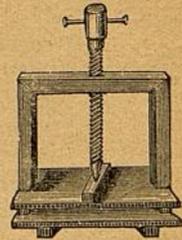


Fig. 600.  
Tischdruckpresse.

Küche steht, und daß auch in diesem Fall das Kochbuch ein geeigneter Ratgeber für die Hausfrau sein kann.

Es ist stets anzuraten, vor dem Waschen die Wäsche 12—24 Stunden in lauem Wasser einzuweichen, wobei man die ärgsten Flecke mit Seife tüchtig einreibt. Die Wäsche muß 1 oder 2mal tüchtig und sauber gewaschen sein, ehe sie gebrüht oder gekocht wird, denn Flecke oder Schmutzstreifen, die einmal eingebrüht sind, lassen sich nur schwer oder gar nicht wieder aus der Wäsche entfernen. Die Bürste ist aus der Waschküche vollständig zu verbannen, wogegen sich Waschbretter aus Zink und Waschmaschinen als praktisch erweisen. Um klare saubere Wäsche zu haben, ist es ferner erforderlich, daß dieselbe mehrmals mit klarem Wasser gespült werde. Eine Wringmaschine sollte in keinem Haushalte fehlen, denn dieselbe schonnt einerseits die Wäsche ungemein, andererseits erspart sie Zeit und Mühe beim Auswringen der Wäsche sowohl wie beim Trocknen.

Was das Trocknen anbetrifft, so wird von vielen das Trocknen im Freien gepriesen, wie ich behaupte, mit Unrecht. Es ist wahr, die Wäsche trocknet schneller und erhält unter dem Einfluß der Luft ein blendenderes Weiß, aber die Wäsche leidet auch wiederum ungemein durch den Wind. Denn da die Wäsche mit Klammern befestigt werden muß, so zieht und zerrt der Wind oft daran und schlägt sie hin und her, daß es einem gar leid tut um die schöne Wäsche.

In bezug auf das Aufhängen merke man sich, man sollte niemals Tischtücher und Servietten an den Ecken mit Klammern befestigen und zwar aus zwei Gründen. Eine also aufgehängte Serviette verzieht sich durch die Masse, die sich unten ansammelt, so ungemein, daß es oft schwer ist, ihr durch Ziehen und Zerren die richtige Form wieder zu geben. Ferner wird sich eine solche Behandlung der Tischwäsche gar bald zum Leidwesen der Hausfrau durch zerrissene Ecken bemerkbar machen. — Also beim Aufhängen der Servietten und Tischtücher stets ein Stück über die Leine schlagen und erst dann anklammern!

In einem größeren Haushalte und zwar besonders in einer Familie, wo die Speisen nicht gern fett zubereitet gegessen werden, wird sich von Zeit zu Zeit ein Überfluß von Fettresten bemerkbar machen, für welche sich in der Küche keine rechte Verwendung findet. Diese Reste können gesammelt werden, und es kann daraus Seife gekocht werden; ich lasse deshalb einige Rezepte, Seife zu kochen, folgen, denen ich jedoch einen wichtigen Abschnitt, nämlich über Erkennung guter Seife, voranschicken möchte. Auch einige Mittel, um Obst- oder Weinflecke aus der Tischwäsche zu entfernen, werden, denke ich, meinen Leserinnen willkommen sein.

## Die Seife.

**Das Erkennen guter Seife.** Man unterscheidet nach der Laugenart, die bei der Herstellung der Seifen verwendet wird, Natronseifen und Kaliseifen. Die letzteren sind immer weich und schmierig; es sind die sogenannten Faß- oder Schmierseifen. Sie enthalten freies Kali und reinigen daher die Wäsche besser als Natronseifen. Aus demselben Grunde greifen sie aber auch die Wäsche vielmehr an, sind deshalb zum Waschen nicht zu empfehlen, eignen sich aber nichtsdestoweniger zum Scheuern.

Die Natronseifen sind entweder Kernseifen oder gefüllte Seifen. Die erste Sorte ist die beste, weil ihr Wassergehalt am geringsten ist; er beträgt 15—29%. Die gefüllten Seifen, die durch Verdampfen aus dem Seifenleim hergestellt werden, enthalten dagegen 33—47% Wasser. Wenn man solche Seifen kauft, muß man das Wasser

mit theurem Gelde bezahlen. Man sollte daher nie verfäumen den Wassergehalt der Seife, die man stets von demselben Lieferanten bezieht, festzustellen. Zu diesem Zwecke wiegt man ein Stück Seife genau ab, schneidet sie in Scheiben und läßt sie eine Zeitlang bei gelinder Wärme in der Ofenröhre liegen. Je weniger die Seife unter dem Einfluß der trocknen Wärme an Gewicht verliert, desto besser ist sie. Zuweilen enthalten aber die gefüllten Seifen außer dem Ueberschuß an Wasser auch noch bedeutende Quantitäten von Stärkemehl, Kreide, Schwerspat und Gips; von solcher geringen Seife können 10—12 Zentner aus einem einzigen Zentner Fett gewonnen werden. Welcher Art diese Zusätze sind, kann nur durch genaue chemische Untersuchungen festgestellt werden; ob aber überhaupt fremde Beimischungen in der Seife enthalten sind, das kann man durch eine einfache Probe untersuchen. Erwiefenermaßen löst Alkohol Fette auf; da nun reine Seife nur aus Fetten hergestellt wird, so muß sich diese auch in Alkohol auflösen. Man schabt etwa 5 g gut getrocknete Seife, schüttet sie in 50 g guten Spiritus und erwärmt die Mischung. Ist die Seife rein, so löst sie sich vollständig im Spiritus auf; fremde Beimischungen bilden dagegen einen weißen Bodensatz.

**Rez. 2073. Bereitung weißer harter Seife.** Hierzu kann man alle Fettabgänge des Haushaltes verwenden, die zu diesem Zwecke sorgfältig gesammelt, geschmolzen und aufbewahrt werden. Sind diese Abgänge verschiedener Art, so ist es am besten, man setzt sie zuerst mit etwas schwacher Lauge auf, läßt sie kochen und darnach die Masse erkalten. Hierauf nimmt man das Fett ab, das sich an der Oberfläche abgedondert hat, und wiegt es ab.

Auf 1 kg Fett nimmt man nun 1 kg zwanzigprozentige Natronlauge. Man tut das Fett in einen Kessel, und gießt, sobald es sich ein wenig erwärmt hat, nach und nach die Lauge hinzu. Wenn die Masse kocht, kann man allmählich noch etwas kaltes Regen- oder Flußwasser hinzugießen, um das Überkochen der Seife zu verhindern. So läßt man die Seife kochen, bis sie klar wie Leim aussieht; dann gibt man, um die Verseifung besser einzuleiten, einige Hände voll Kochsalz hinein und läßt sie damit durchkochen, wobei man aber fleißig umrühren muß, damit sie nicht überkocht. Merkt man, daß die Seife an der Kelle, mit der man rührt, weiß wie Schneeflocken hängen bleibt, so hat sie lange genug gekocht. Man gießt die Seife darauf in ein anderes Gefäß und läßt sie erkalten. Dann wird sie in passende Kiegel oder Stücke geschnitten und an einem luftigen, aber lauwarmen Orte getrocknet.

**Rez. 2074. Harzseife.** Die beim Kochen der Seife zurückbleibende schwarze Lauge kann man sehr gut noch verwerten. Auf einen Eimer solcher Lauge nimmt man 2 kg Kolophoniumharz und kocht beides zusammen, bis es dick einkocht. Man läßt hierauf den dicken Seifenleim bis zum nächsten Tage stehen und kann dann die Harzseife in Kiegeln ausschneiden.

**Rez. 2075. Schwarze Seife.** 1 kg Fett wird mit 3 l zwanzigprozentiger Kalilauge aufgesetzt und unter häufigem Umrühren gekocht; unterdessen gießt man nach und nach noch 3 l Kalilauge hinzu. Alsdann werden 150 g Pottasche hinzugegeben und 10 Minuten mitgekocht. Nachdem man das Gefäß vom Feuer zurückgenommen, gießt man noch einmal 3 l Kalilauge hinzu, rührt die Masse gut durch, gießt sie in ein anderes Gefäß und läßt sie erkalten. Diese Seife ist sehr scharf und muß mit Vorsicht verwendet werden. Zum Scheuern in der Küche eignet sie sich indessen sehr gut.

**Rez. 2076. Schlagsseife oder Schälseife.** Zum Einweichen und Kochen der Wäsche ist harte weiße Kernseife nicht geeignet, da sich dieselbe nicht allzuleicht löst. Der gelben Schmierseife, welche Kali enthält und dadurch die Wäsche angreift, ist aber die auf folgende Weise hergestellte Schälseife vorzuziehen.

Man setzt ungefähr 5 l weiches Wasser mit  $\frac{1}{2}$  kg weißer, zerschnittener Seife kalt auf, tut 125 g Soda hinzu und läßt die Masse langsam kochen, bis sich ein glatter Seifenleim gebildet hat. Diesen läßt man erkalten.

Beim Waschen nimmt man mit der Hand so viel, als man gerade braucht, und wäscht damit wie mit anderer Seife. — Auch die Hausfrau, welche sonst die Seife nicht selbst kocht, sollte sich doch der Mühe unterziehen, die Seife auf diese Weise für die Wäsche vorzubereiten. Man kauft alsdann zu diesem Zwecke Schnitzseife.

### Fleckenreinigung.

Wie es kein Allheilmittel für jedwede Krankheit gibt, so gibt es auch kein Fleckwasser oder sonstige Mittel, wodurch man Flecken jeder Art aus der Wäsche entfernen könnte. Für bestimmte Arten von Flecken muß man vielmehr auch bestimmte Mittel anwenden. Man muß also auch, ehe man an die Beseitigung von Flecken schreitet, erst die Natur derselben erkennen. Fettflecke werden im ganzen durch Seife, Spiritus oder Salmiak entfernt, Säureflecke ebenfalls durch alkalische Mittel. Es ist von großer Wichtigkeit, daß man die Flecke möglichst sofort entfernt; läßt man sie erst längere Zeit in der Wäsche, so ist es meist unmöglich, sie wieder herauszubringen. Man sollte die Tischwäsche stets vor dem Waschen kontrollieren, um etwaige Flecke zu entfernen.

**Wein- und Obstflecke.** Man wäscht Wäsche mit Wein- und Obstflecken in heißer Milch aus und darnach mit klarem Wasser nach. — Oder man füllt eine Schale mit Wasser, in das man mehrere Tropfen schweflige Säure gießt, dann legt man die fleckigen Stellen aufeinander und hält sie kurze Zeit in das Wasser. Sobald die Flecke ausgezogen sind, muß man das Zeug erst kalt und darauf warm tüchtig durchwaschen. Oder man schwefelt die fleckigen Stellen, indem man sie ansuchtet und über Schwefeldampf hält. Oder man wendet das Fleckwasser (Rez. 2077) an. — Auf frisch verschütteten Wein streut man am besten sofort Salz, weil dann der Wein zum größten Teil in das Salz einzieht; selbstverständlich muß man dasselbe auch bald darnach wieder entfernen.

**Flecke von Säuren.** Diese entfernt man am besten mit verdünntem Salmiakgeist, der auch die Wäsche durchaus nicht angreift.

**Eisen- oder Rost- und Tintenflecke.** Derartige Flecke entfernt man mit Oxalsäure oder Sauerkleesalz. Die erste Säure wirkt am stärksten und muß daher in der dreißigfachen Menge Wasser aufgelöst werden, während man Kleesalz mit zwanzigfachen Menge auflöst. Die mit der Säurelösung angefeuchteten Stellen erhitzt man mit einem heißen Büffel oder am Teekessel. Die Wäsche muß dann aber sofort gut nachgewaschen werden.

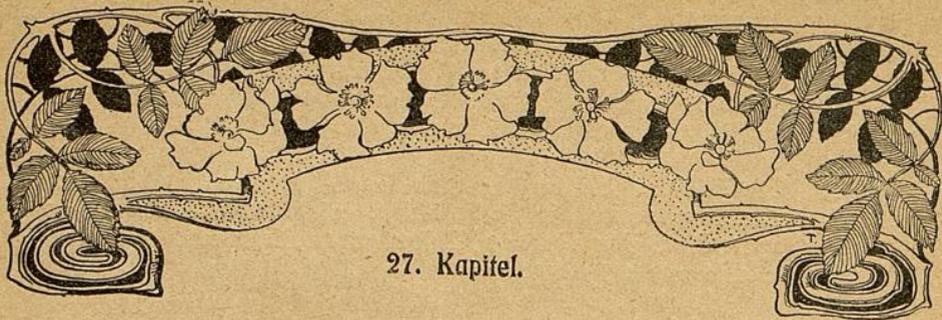
Rostflecke lassen sich auch erfolgreich mit Zitronensäure behandeln. Man tröpfelt Zitronensäure auf den Fleck und fährt darnach mit einem heißen Plätteisen über diese Stelle; dies wird wiederholt, bis der Fleck verschwunden ist. Darnach wäscht man das Wäschestück in warmem Wasser durch, dem man etwas Salmiakgeist beigelegt hat.

**Stoßfleck.** Stoßflecke, welche durch Feuchtigkeit in die Wäsche kommen, sind recht schwer zu entfernen. — Man taucht die fleckigen Stellen in eine Lösung von 100 Theilen Wasser und 1 Theil Chlorkalk und wäscht dann mit Wasser, Seife und Soda nach. — Oder man bestreicht die Stellen recht dick mit weider Schälseife (Rez. 2076), streut etwas Pottasche auf die Stellen und läßt sie an der Luft trocknen. Dann muß die Wäsche gut nachgewaschen werden.

**Vergilbte Wäsche.** Wäsche, die durch langes Liegen vergilbt ist, wird am besten wieder klar, wenn man sie im Freien bleicht; hat man hierzu keine Gelegenheit, so tut man gut, die Wäsche vor dem Waschen einige Stunden in Buttermilch zu legen, worin sie auch recht gut bleicht.

Rez. 2077. **Fleckwasser.** Um unbestimmte Flecke aus der Wäsche zu entfernen, wendet man folgendes Fleckwasser an. In 3 l kochendes Wasser tut man 125 g Chlorkalk und 100 g Pottasche; nachdem man es gut durchgerührt hat, läßt man es über Nacht stehen und gießt alsdann die Flüssigkeit sorgfältig ab, so daß dieselbe vollständig klar ist. Es ist sogar ratsam, sie durch einen Beutel oder ein Tuch zu gießen, das allerdings stark dadurch angegriffen wird; sorgt man aber nicht dafür, daß die Flüssigkeit vollständig klar ist, so wird die damit behandelte Wäsche leicht angegriffen. Das Fleckwasser wird alsdann in Flaschen gefüllt, diese werden gut verkorkt, versiegelt und bis zum Gebrauch aufbewahrt. Um unheilvolle Verwechslungen zu verhüten, klebt man eine Etikette mit Namen darauf. — Bei Anwendung des Fleckwassers verfährt man folgendermaßen: Man gießt etwas Fleckwasser in eine Schale und stellt eine zweite Schale mit kaltem Wasser bereit, wo hinein man so viel Salzsäure gießt, bis das Wasser sauer schmeckt. Nun taucht man den fleckigen Teil eine Minute in das Fleckwasser und schwenkt ihn darin hin und her, dann ringt man gut aus und bringt das Wäschestück in die zweite Schale, in der man es ebenfalls einige Male umschwenkt. Alsdann legt man die Wäsche in kaltes Wasser, spült sie darin aus und bringt sie in lauwarmes Wasser, worin man sie wäscht. Um jede zerstörende Wirkung des Chlors zu verhüten, kann man die Stellen, die man damit behandelt hatte, mit einer Lösung von Antichlor (unterschwefligsaurem Natron) befeuchten. Sollten die Flecke noch nicht ganz verschwunden sein, so behandelt man die Wäsche nochmals in der oben beschriebenen Weise, ehe man sie warm auswäscht.





27. Kapitel.

## Die Tafelgeräthschaften.

### I. Porzellan.

Das Material, die Form und die Ausstattung des Tafelporzellans richten sich vollständig nach dem persönlichen Geschmack, dem Stil der ganzen Einrichtung und



Fig. 601. Tafelgeschirr.



Fig. 602. Moderne Kaffeetanne.

vor allen Dingen — nach dem Geldbeutel eines jeden. Doch nicht nur die besitzende Klasse, sondern auch der Mittelstand ist heutzutage in der Lage, seine Tafeln mit geschmackvollen Geschirren zu versehen. Wer nicht imstande ist, ganze Tafelservice auf einmal anzuschaffen, wird gut tun, einfache Formen zu wählen, so daß es stets möglich ist, bei Neuan-  
schaffungen zur Ergänzung des Geschirrs dieselbe Form wieder zu erhalten. Auch für den Bemittelten wird es vorteilhaft sein, für den täglichen Gebrauch derartiges Geschirr zu wählen. Doch hat im letzten Jahrzehnt die Porzellanfabri-  
kation derartige Fortschritte gemacht, daß auch der Mittelstand leicht in der Lage ist, die Tafel mit geschmackvollem Geschirr zu versehen. Was früher in guter einfach-



Fig. 603. Moderne Kaffeetasse.

weißer Ware angeschafft wurde, kann jetzt fein dekoriert zu denselben Preisen gekauft werden. Die Firma Gebr. Höfchen in Berlin hält eine überraschend große Auswahl billiger und dabei doch feiner Tafel- und Kaffee- geschirre, sowie Kristallgarnituren in feinsten Ausführung.

Der Bestand des Porzellans ist je nach Bedürfnis und Lebensführung des Betreffenden ein äußerst verschiedener; in folgendem soll nur eine ungefähre Richtschnur gegeben werden. Man rechnet zur Tafel Einrichtung (Fig. 601—612):

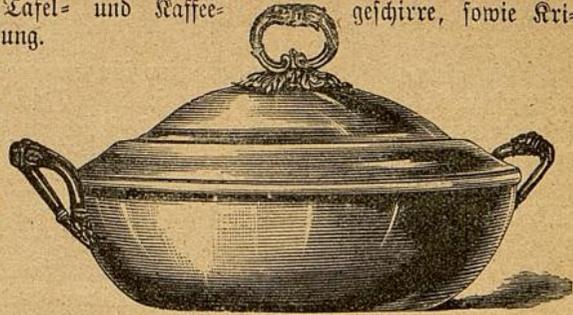


Fig. 604. Gemüseschüssel.

A. Für 12 Personen:		B. Für 24 Personen:		A. Für 12 Personen:		B. Für 24 Personen:	
1	Terrine mit Deckel	2	12	2	12	tiefe Teller	24
2	Kartoffelschüsseln mit Deckel	3	12	3	12	Dessertteller	24
2	Saucieren	4	12	4	12	Kompottteller	24
2	Kompottieren	4					
2	Salatieren	2					
2	runde Schüsseln	4					
1	ovale Schüssel (groß)	2		1		Für den Kaffee- und Teetisch:	
1	" " (mittel)	2		1		Kaffetanne	2
2	" " (klein)	4		1		Teekanne	2
2	Senf- und Salzgefäße	2		1		Sahnengießer	2
24	flache Teller	48		1		Zuckerdose	2
				12		Tassen	24

Immer größerer Beliebtheit erfreuen sich neben den Porzellanschüsseln solche aus Nickel; diese haben vor den ersteren den Vorzug der Eleganz und Haltbarkeit. Ab-

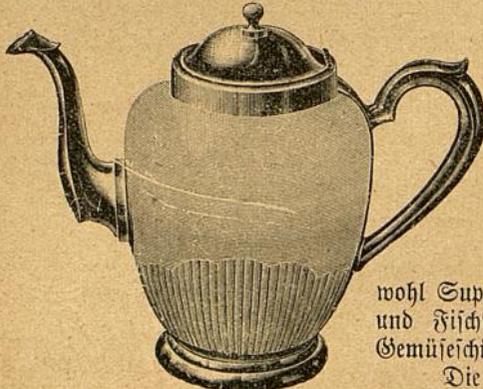


Fig. 605. Kaffetanne (Chicago).

gesehen davon, daß sie überhaupt nicht zerbrechen, so braucht die Hausfrau sich bei ihnen auch nicht über abgestoßene Ecken und Ränder zu ärgern. Man erhält dieselben in den verschiedensten schönen Mustern, sowohl Suppenterrinen, als Fleisch- und Fischschüsseln, Ragout- und Gemüseschüsseln (Fig. 604).

Die Vorzüge der Porzellan- und Metallgeschirre vereinigen die Chicagoservice in sich. Der

Korpus der Kannen besteht aus Fayence, also selbst der peinlichste Feinschmecker könnte nicht durch vermeintlichen Metallgeschmack im Kaffee oder Tee gestört werden; Rand,

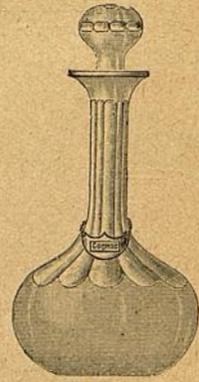


Fig. 606. Sitörtaraffe.

Griff, Fülle und Deckel bestehen, wie die Abbildung (Fig. 605) zeigt, aus Nickel, sind also gegen Abstoßen wohl verwahrt. Das Aussehen dieser Geschirre ist überdies ein äußerst feines und elegantes.

**Aufbewahrung.** Das Geschirr für den täglichen Gebrauch verwahrt man im Küchenschrank, alles wohl geordnet, jedes auf seinem richtigen Platze; denn erstens macht ein unaufgeräumter Küchenschrank einen sehr häßlichen Eindruck, zweitens erspart man sich dadurch die Mühe des Suchens, und drittens gibt es bei einem wirren Durcheinander des Geschirrs viel leichter Scherben.

Das eigentliche Tafelgeschirr hebt man in einem besonderen Geschirrschranke oder im Blüffet auf, selbstverständlich auch wohl geordnet. Eine Kiste über das vorhandene Geschirr erleichtert ungemein die Kontrolle.

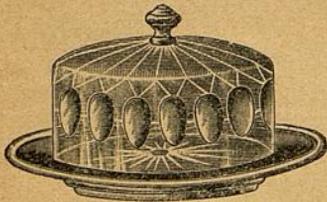


Fig. 607. Käseglöckchen aus Kristall.

**Reinigung.** Über die Reinigung des Geschirrs ist eigentlich nichts weiter zu sagen, als was sich von selbst versteht. Man wäscht das gebrauchte Geschirr in warmem Wasser, in welchem man etwas Soda und Seife gelöst hat,

mit einem weichen Tuche, spült es darnach mit klarem, lauwarmem Wasser nach und trocknet es mit einem saubern, ja nicht fettigen Tuche ab.

Man hüte sich, heißes oder gar kochendes Wasser auf das Geschirr zu gießen, weil dasselbe dadurch Sprünge bekommt. Um es dauerhafter zu machen, ist es ratsam, das neue Geschirr gleich nach dem Einkauf einige Zeit in kaltes Wasser zu legen und darnach lauwarm abzuwaschen.

## II. Kristall- und Glaswaren.

Über Anschaffung und Auswahl derselben gilt dasselbe, was oben über das Porzellan gesagt ist. Für einen einfacheren Haushalt rechnet man:

- 1 Dg. Rotweingläser,
- 1 Dg. Rheinweingläser, grün,
- 1 Dg. Likörgläser,
- 1 Dg. Wassergläser,
- 1 Dg. Bierbecher,
- 1 Wassertaraffe,
- 1 Likörflasche (Fig. 606),
- 1 Käseglöckchen (Fig. 607),
- 2 Glasalatieren,
- 1 Dg. Glasteller.

Für eine reiche Ausstattung wählt man:

- 2 Dg. Champagnerkelche,
- 2 Dg. Bowlen- oder Wassergläser mit Fuß (Fig. 608).



Fig. 608. Kelchglas.



Fig. 609.  
Modernes  
Rotweinglas.



Fig. 610.  
Römer.

- 2 Ds. Rotweingläser, einfach,
- 2 Ds. Rotweingläser, fein (Fig. 609),
- 2 Ds. Rheinweingläser, grün,
- 2 Ds. Römer, antikgrün (Fig. 610),
- 2 Ds. Sherrngläser;
- 1 Ds. Likörgläser,
- 2 Ds. Bierbecher,
- 2 Bierkrüge,
- 2 Wasserkaraffen,
- 2 kleine Karaffen für Likör und Saft,
- 6 Weinkaraffen oder -krüge (Fig. 611),
- 1 Salatiere mit hohem Fuß,
- 6 Kompottieren verschiedener Größe,
- 2 Käselocken,
- 2 Ds. Kristallteller.

**Aufbewahrung.** Man bewahrt die besseren Kristall- und Glaswaren im Büffet oder in einem besonderen Schranke auf, während die für den täglichen Gebrauch bestimmten in den oberen Fächern des Küchenschranke ihren Platz finden. Man hebt die Gläser immer umgestürzt auf, muß sie aber dennoch vor jedesmaligem Gebrauche mit einem reinen Küchentuche aus- und abwischen, damit etwaiger Staub entfernt wird.



Fig. 611. Weinrug.

**Reinigen der Gläser.** Kristall- und Glaswaren wäscht man, da dieselben zu fettigen Sachen nicht verwendet werden, nur mit warmem Wasser, spült sie darnach und trocknet sie sehr eigen und sauber ab. Etwa fettig gewordene Gläser reinigt man am besten mit Sägespänen und Löschpapier. Wasserflaschen, Weinkaraffen und Likörflaschen schwenkt man mit lauem Wasser und mit Eierschalen aus. Sollten die Gefäße einen Satz zeigen, so tut man rohe Kartoffelstückchen und Kochsalz hinein, schüttelt die Flaschen tüchtig damit hin und her und spült sie dann mit Wasser nach, bis sie klar sind.

### III. Eßbestecke.

Zu den Eßbestecken rechnet man Messer und Gabeln in verschiedenen Formen und Größen, Eßlöffel, Dessertlöffel, Tee- und Kaffeelöffel, Eis- und Kompottlöffel u. s. w.; ferner die verschiedenen Arten von Vorlegelöffeln, Tranchiermessern und -gabeln, Aufschnittgabeln, Butter- und Käsemessern u. s. w. Die Art und Anzahl dieser Gegenstände wird bei der Anschaffung vom persönlichen Geschmack, von den Ansprüchen und von dem Geldaufwand abhängig sein.

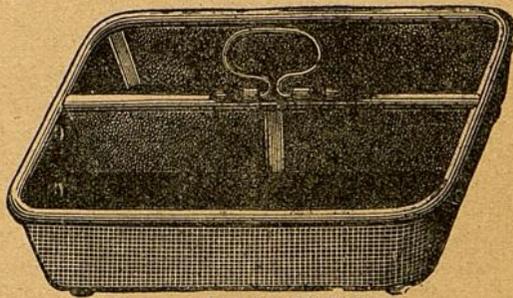


Fig. 612. Korb für Eßbestecke.

Bestecke aus echtem Silber werden immer Ausstattungsstücke für eine Prunktafel bilden. In der neueren Zeit sind die versilberten Besteckwaren wegen ihrer eleganten und zweckmäßigen Ausführung sehr in Aufnahme gekommen. Diese auf hartem Weißmetall (Argentan, Alpaka, Neusilber) galvanisch versilberten Tischgeräthe ersetzen Silber vollständig und sind in guter Qualität sehr dauerhaft und leicht sauber zu erhalten.

In vorzüglicher Qualität werden derartige Artikel hergestellt durch die Fabrik von Fürst, Berlin.



Fig. 613. Messerspüler.

**Aufbewahrung.** Um Silberzeug gut zu erhalten, ganz gleich, ob es sich um Eßbestecke oder um Zuckerdosen, Tablettts u. dergl. handelt, muß man es vor allen Dingen so verwahren, daß es vor Staub geschützt ist und vor Schrammen bewahrt bleibt. Hat man also keinen geräumigen Silberschrank zur Verfügung, so tut man gut, die Silberfachen in Seidenpapier oder weiches Leder einzuhüllen. Löffel, Messer und Gabeln verwahrt man am besten in mit Stoff ausgeschlagenen Kästen, in welchen jedes Stück fest an seinem Platze liegt, ohne daß sich dieselben aneinander reiben. Auch für die Eßbestecke des täglichen Tisches sollte man Messerföhrbe (Fig. 612) wählen, die innen mit Tuch oder Leder ausgeschlagen sind.

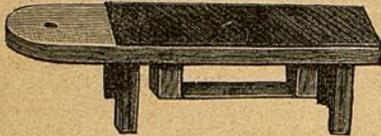


Fig. 614. Messerpusbrett.

Man stellt dieselben am besten mit den Griffen nach oben in einen Topf oder in ein besonderes Gefäß (Fig. 613) mit heißem Wasser, in dem nöthigenfalls etwas Soda und Seife aufgelöst ist, schwenkt sie darin gut hin und her und spült sie sauber ab. Man hüte jedenfalls die Griffe, ganz gleich, aus was für Material sie hergestellt sind, vor dem Regen in warmem Wasser.

Nach dem Waschen werden die Messer und Gabeln von Stahl mit Schmirgel, feinem Hammer Schlag und Putzstein auf einem mit Leder überzogenen Brett (Fig. 614) oder mit der Messerputzmaschine (Fig. 615) gepuzt und dann mit einem reinen Tuch gut abgewischt, besonders auch zwischen den Gabelzinken. Der Gabelpuzer (Fig. 616) verhindert, daß die Zinken der Gabeln abgestoßen und verbogen werden, wie es leicht beim Puzen auf dem Brett geschieht.

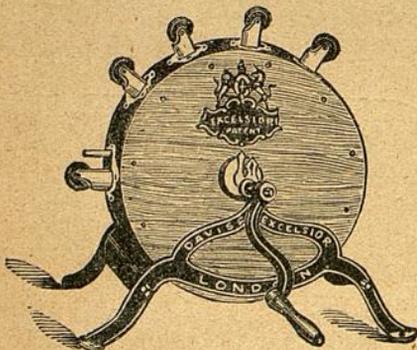


Fig. 615. Messerputzmaschine.

Rostflecke entfernt man am besten, indem man sie mit Petroleum bestreicht, einige Zeit liegen läßt und dann mit Schmirgel nachputzt.

**Das Reinigen von Silber.** Silbergeschirr reinigt man, indem man es mit einem weichen Lappen in warmem Wasser mit Seife abwäscht. Um es blank zu puzen, wendet man besser noch Silberseife an, die man im Drogengeschäft kaufen oder auch selbst bereiten kann. Man nimmt ein weiches, wollnes Lappchen, taucht es in recht heißes Wasser, reibt darnach von der

Silberseife darauf und reibt nun hiermit das Silbergeschirr ab; alsdann spült man es mit heißem Wasser, welchem man auf 1 l ungefähr 1 Eßlöffel Salmiak zugesetzt hat. Das Silber muß mit einem weichen Tuch trocken und darnach mit einem Lederlappen nachgerieben werden. Bei Verzierungen nimmt man beim ersten Waschen eine weiche Bürste statt des Lappchens. Eierflecke entfernt man von silbernen Pöffeln, indem man dieselben mit etwas Ofenruß abreibt.

Silberne oder goldene Gegenstände, die man nicht täglich bei Tische benutz, putzt man zuerst, wie oben beschrieben, mit Silberseife, spült sie dann aber ohne Zusatz von Salmiak. - Nachdem man sie abgetrocknet hat, befeuchtet man ein feines Lederlappchen mit Brennspiritus und Pariser Rot, putzt damit die Gegenstände über, bis sie fleckenlos sind und reibt sie mit einem trocknen Lappchen und Pariser Rot nach, bis sie vollständig blank sind.

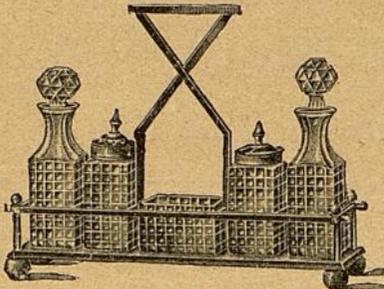


Fig. 617. Menage.

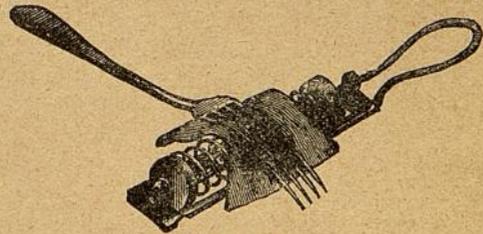


Fig. 616. Gabelputzer.

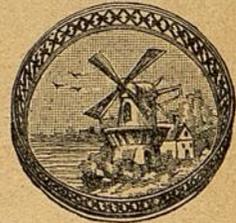


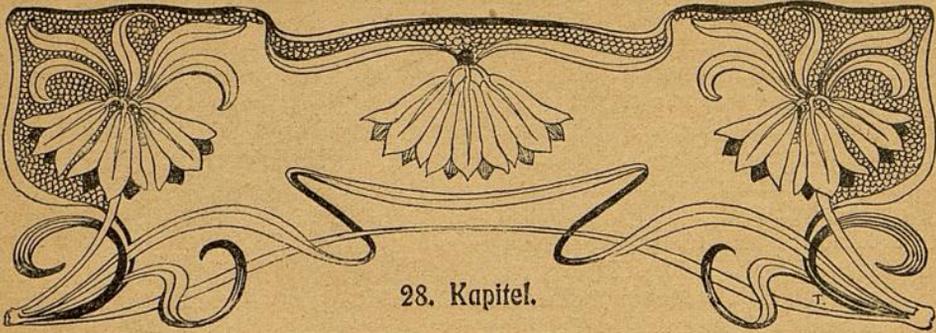
Fig. 618. Flaschenuntersatz.

**Rez. 2078. Silberseife.** Man kocht 1 Teil weiße harte Seife, nachdem man sie klein geschnitten hat, mit ebensoviel weichem Wasser zu einem dicken Brei; alsdann tut man dem Gewicht nach zweimal soviel Schlemmkreide hinzu, rührt gut um und läßt es noch etwas durchkochen. Man schüttet man die Masse in ein irdenes Gefäß und läßt sie erkalten.

#### IV. Sonstige Tafelgeräte.

Was man sonst noch an Tafelgeräten für den Tisch als notwendig oder überflüssig erachtet, hängt ebenfalls sehr von dem Geschmack und Bedürfnis jedes einzelnen ab. Ich erinnere nur an Messerbänkchen, Salznapfchen, Mostrichgefäße, Pfeffermühlen, Öl- und Essigbehälter (Fig. 617), Bratenspieße, Flaschenuntersätze (Fig. 618), Tablett, Weinkühler, Tafelaufsätze, Serviettenringe u. s. w. Einige dieser Sachen sind für den Tisch recht wünschenswert, andere sogar fast unentbehrlich.





28. Kapitel.

## Das Tischdecken.

### I. Der tägliche Tisch.

Nochmals weise ich darauf hin, was ich im 1. Kapitel dieses Abschnittes über die Wichtigkeit geäußert habe, die eine jede Hausfrau verpflichtet ist, auch dem täglichen Tische beizumessen. Sauberkeit und peinliche Akkuratess sind hierbei die ersten und



Fig. 619. Rolltischdecke.

wichtigsten Anforderungen. Das Tischtuch, das freilich nicht mit jedem Tage erneuert werden kann, muß mit der größten Peinlichkeit behandelt werden. Um es vor unsaubern Ringen zu schützen, die bei aller Vorsicht doch das eine oder andere Mal durch die aufgesetzten Schüsseln hervorgerufen werden, kann man sehr wohl in die Mitte des Tisches eine weiße, nett verzierte Wachstuchdecke oder eine Rolltischdecke (Fig. 619) aus Holzstäben legen, die täglich gesäubert werden können. Auch dem Allerkleinsten in der Familie kann man eine solche Schutzdecke auf den Platz legen. Um zu verhindern, daß das Tischtuch durch Messer oder Gabel verunreinigt wird, sind für den täglichen Bedarf Messerbänkchen durchaus zu empfehlen.

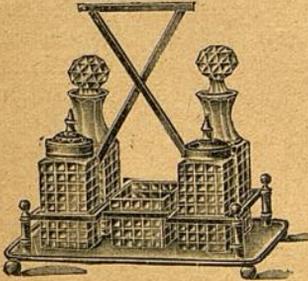


Fig. 620. Menage in Diamantschliff.

Hat das Tischtuch durch ein Versehen doch einen größeren Fleck davon getragen, so legt man hier eine saubere Serviette auf. Vor dem Zusammenlegen muß das Tischtuch durch Krümelbesen und Schippe von allen Krümeln gesäubert werden; und dann wird es genau so zusammengelegt, daß keine neuen Brüche entstehen. Dies ist bei dem Aufnehmen an vier Zipfeln und Ausschütteln des Tuches unvermeidlich, das letztere gibt dem Tuch gleich ein unsauberes Aussehen. Die Servietten rollt man nach jedesmaligem Gebrauche in Ringe ein, deren jeder ein bestimmtes Abzeichen für jedes Familienmitglied trägt.

Auf den Eßtisch breitet man zuerst eine Frießdecke, welche die Platte vor allzu großer Hitze der Geschirre schützen soll und außerdem das Klappern der Teller verhindert; alsdann wird das Tischtuch hübsch gerade auf den Tisch gelegt. Auf jeden

Platz stellt man einen flachen Teller, rechts neben diesen das Messerbänkchen, auf welchem Messer und Gabel, vielleicht auch noch ein kleineres Messer, ruhen. Die Messer müssen stets mit der Schneide dem Teller zu gerichtet sein, die Zinken der Gabel mit den Spitzen nach unten. Oberhalb des Tellers liegen in wagerechter Richtung ein Eßlöffel und ein Kompottlöffel, beider Stiele nach rechts gewendet. Oberhalb der Löffel finden die Gläser ihren Platz, je nach Gewohnheit ein Weinglas und ein Wasserglas oder ein Bierglas. Links daneben steht der Kompotteller. Die Suppenteller werden in einem Stöße auf den Platz der Hausfrau gestellt, damit dieselbe dort die Suppe aufgeben kann. Salz und Pfeffer fehlen. Auch eine kleine Essig-, Öl- und Mostriemenage (Fig. 620) steht bereit. Das Dessert, etwa Obst oder Brot, Butter und Käse, steht auf dem Serviertisch zur Hand; auch etwaige Teller zum Wechseln, wenn dieselben nicht etwa in der Küche erst angewärmt werden müssen, finden hier ihren Platz.



Fig. 621. Marmeladenbode.

## II. Die Gesellschaftstafel.

### 1. Das erste Frühstück.

Der Tisch wird mit einem weißen Tafeltuch oder einer farbigen Kaffeedecke bedeckt, in deren Mitte man eine weiße Serviette schräg auflegt. In die Mitte stellt man eine Vase mit Blumen und um sie herum Zuckerschale und Sahnenguß, ferner zwei Körbchen oder Schalen mit Kaffeegebäck und in einem geeigneten Ständer geröstete Brotscheiben (englisch: toast). Eine Wasserkaraffe mit Gläsern, Glocke mit den dazu gehörigen Schalen mit Honig und werden auf dem Tische Pfeffernapfchen mit kleinen

Gibt man den dieselben hält, in dem halten, auf etwaiges mes Gericht verdeckter entgegenge des Tisches

Rings umher wird, etwas vom Rande entfernt, die nötige Anzahl Teller mit kleinen Servietten aufgestellt, rechts davon liegt das Messer, links die Gabel, rechts oben steht die Kaffeetasse mit Löffel, links oben der Eierbecher mit Eierlöffelchen.

Werden Kaffee oder Tee von der Hausfrau selbst bereitet, so steht an ihrem Platze die Kaffeemaschine oder der Teekessel (Samowar, Fig. 622) mit der betreffenden

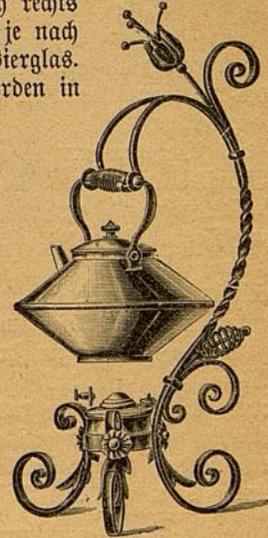


Fig. 622. Teekessel od. Samowar.



Fig. 623. Modernes Kaffeeservice

Butterbüchse und Käsehörigen Messern, kleine Obstmarmelade (Fig. 621) verteilt. Auch Salz- und Löffeln dürfen nicht fehlen.

Eier, so wer in einem Be sie sich warm getischt; ein zweites war findet auf Schüssel ant setzen Ende seinen Platz.

anne (Fig. 623). Sollte der Raum am Frühstückstisch etwas beengt sein, so kann Kaffee oder Tee auch an einem Nebentischen bereitet und eingeschenkt werden.

## 2. Das Gabelfrühstück. (Déjeuner dinatoire. Lunch.)

Während bei Mittag- und Abendessen stets eine gewisse Etikette in bezug auf das Servieren und die Reihenfolge der Speisen vorgeschrieben ist, findet beim Gabelfrühstück das Belieben das Behagen der Gemüthlichkeit mehr dessen gibt es auch rer Feierlichkeit, die größeren Anzahl einem kleinen Diner pflegt es auch hier ungebundener

Um die größere Zwanglosigkeit Mode geworden, das Gabelfrühstück oder, falls man die polierte Tischdieselve nicht mehr ansehnlich genug aufzulegen. Hübscher freilich sieht einem bunt gestickten Tafeltuche be- das Frühstück nur aus kalten Schüsseln warmen; ebensogut kann man aber abwechselnder Reihen-

In die Mitte stellt man einen Tafel- Dessert (Fig. 625) frischen Blumen und



Fig. 625. Fruchttschale.



Fig. 624. Fruchttschale.

Obst, kleinen Kuchen und Konfekt. Auf dem Tische verteilt man, so daß sie von jedermann bequem zu erreichen sind, Körbchen (Fig. 626) mit Weiß- und Schwarzbrotsschnitten, Butterdosen, (Fig. 627) u. Käseglocken (Fig. 628), Schüsseln mit Gurken, Rettich und Radieschen und Behälter mit Salz, Pfeffer, Mostrieh und Essig. Zwischen diesen ordnet man gefällig alle kalten Speisen, die serviert werden sollen. Rings um die Tafel stellt man große Teller mit nett gefalteten Servietten, unter jede derselben legt man ein Weißbrötchen.

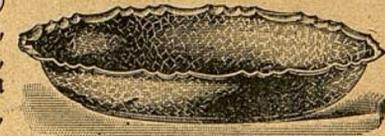


Fig. 626. Brotkorb.



Fig. 627. Butterdose.

zuzugehen. anzudeuten, ist es sogar hier und da auf ungedecktem Tische zu servieren platte schonen will, oder aber, wenn erscheint, nur eine Wachstuchdecke die Tafel aus, wenn man sie mit deckt. Je nach Belieben kann man bestehen lassen oder auch nur aus auch kalte und warme Schüsseln in folge geben.

der Frühstückstafel aufsatz mit Obst und oder eine Vase mit um diese herum

Kristallschalen mit

Rechts vom Teller liegt das Messer, mit der Schneide dem Teller zugekehrt, und ein Dessertlöffel, links liegt die Gabel, die Spitzen nach unten gerichtet, über dem Teller liegt ein Dessertmesser. Die Obstmesser werden nicht herumgelegt, sondern erst später im Ständer gereicht (Fig. 629). Links von jedem Teller steht noch ein kleiner Teller und hinter jedem Kuvert steht ein Rotwein-, ein Rheinwein- und ein Sherryglas. Man gibt wenige, aber gute, schwere Weine, die in Karaffen aufgestellt werden. Wenn man zur Frühstück warme Bouillon reicht, wie es sehr beliebt ist, so stellt man auf jedes Kuvert unter die Serviette eine Untertasse mit Teelöffel und reicht dann die Bouillon in Obertassen.



Fig. 628. Käseglocke.

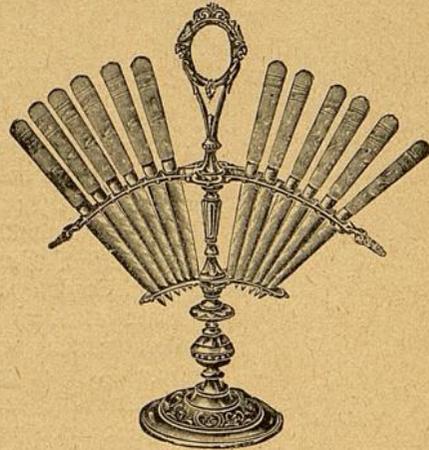


Fig. 629. Obstmesser im Ständer.

Bei einem warmen Frühstück wird die Tafel ebenso gedeckt, doch werden dann nur Salate, Kompotte, die süßen Speisen und das Dessert auf die Tafel gestellt. — Auch bei einem kalten Abendessen en famille deckt man den Tisch in gleicher Weise.

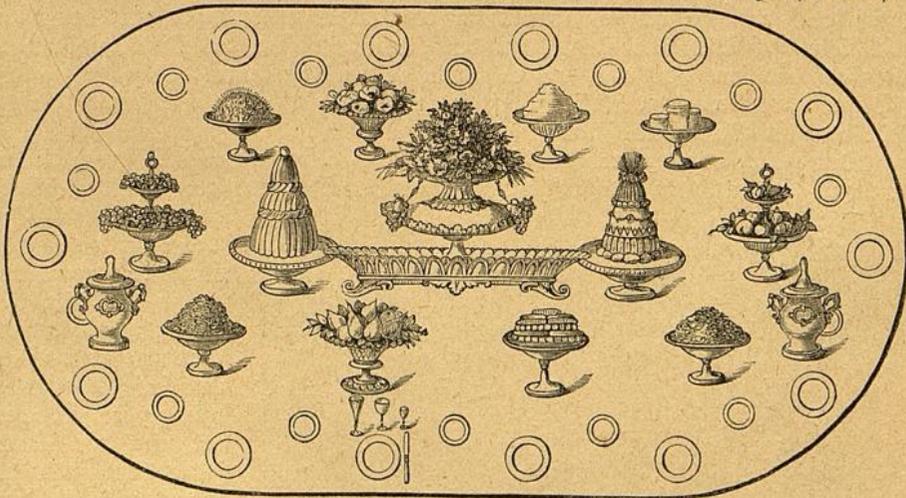


Fig. 630. Festtafel.

### 3. Die Festtafel.

(Diner, Souper, Fig. 630).

Bei einer Festtafel spielen der Tisch, resp. die Tische und der Raum, über die man gebietet, eine große Rolle. Für eine kleine Gesellschaft von 12—14 Personen

sind die ovalen Tische am gemüthlichsten; hat man mehr Gäste geladen, so tritt die lange Tafel in ihre Rechte, und hier wird man oft zu der Aushilfe greifen müssen, mehrere Tische aneinander zu setzen. Dabei muß man aber wohl darauf achten, daß die Tische zueinander passen, d. h. gleich breit sind, um unangenehme Ecken zu vermeiden, und gleich hoch, um etwaige Unglücksfälle, als Umfallen der Gläser u. dergl. zu verhüten. Ist die Gesellschaft sehr zahlreich, so wird es sich oft empfehlen, die Tafel in Hufeisenform aufzustellen. Was nun den Raum anbetrifft, so soll man niemals mehr Personen einladen, als man mit Bequemlichkeit unterbringen kann. Man rechnet auf 1 Person 60—70 cm Raum an der Tafel. Es muß dann aber im Zimmer auch noch genug Raum sein, damit serviert werden kann, ohne die Toiletten unserer Gäste zu gefährden.

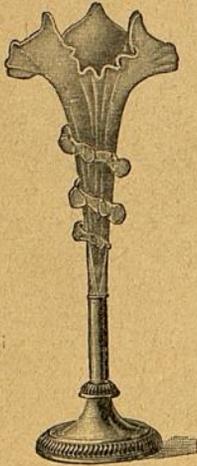


Fig. 631.  
Moderne Blumenvase.

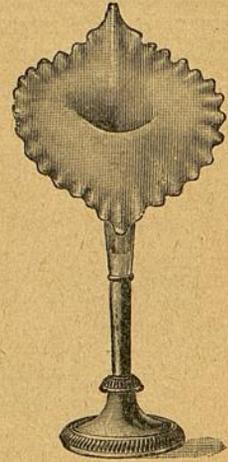


Fig. 632.  
Moderne Blumenvase.

Das Tischzeug muß fein und blendend weiß sein. Versüßt man nicht über ein genügend großes Tafeltuch, so wählt man mehrere Tischtücher in gleichem Muster, um sie aneinander zu legen. Da, wo sie aneinander gelegt werden, breitet man eine

Serviette schräg über oder besser noch eine bunt gestickte Decke. Das Tafeltuch muß reichlich groß sein, so daß es sowohl an den Enden, wie auch an den Seiten ein Stück über den Tisch herabhängt. An den Ecken rafft man das Tuch in zierlichen Falten auf und kann dies auch noch mehrmals an den Längsseiten wiederholen, so daß es Bogen bildet; an jeder Raffung befestigt man nach Belieben eine farbige Bandschleife oder ein Blumensträußchen.

Den Hauptschmuck einer jeden Tafel wird stets blendend weißes Tischzeug, feines Porzellan, blinkendes Kristall und schimmerndes Silber bilden, aber um ihr ein besonders festliches Gepräge zu verleihen, gibt es doch noch mancherlei. In dieser Beziehung ist nichts hübscher und freundlicher als frische Blumensträuße; doch soll man sich hier vor einem Zuviel hüten, denn die Blumen sollen die übrigen Dinge, mit der die Tafel besetzt

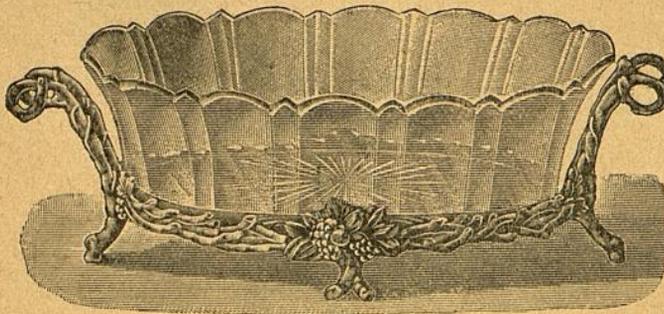


Fig. 633. Kristallschale für Blumen.

ist, hervorheben, aber nicht in den Schatten stellen. Hohe Blumenaufsätze sind überhaupt nicht zweckentsprechend, denn sie versperrn die Aussicht auf das Gegenüber und erschweren die Unterhaltung ungemein. Viel hübscher sind niedrige Kristallvasen (Fig. 631, 632) und Schalen (Fig. 633), welche man zu diesem Zwecke jetzt in den

verschiedensten Formen und Ausstattungen in den Glaswarenhandlungen erhält, und die, mit losen, frischen Blumen gefüllt, der Tafel ein überaus freundliches Ansehen geben. Diese Sitte ist uns aus England überkommen, wo man die Ausschmückung

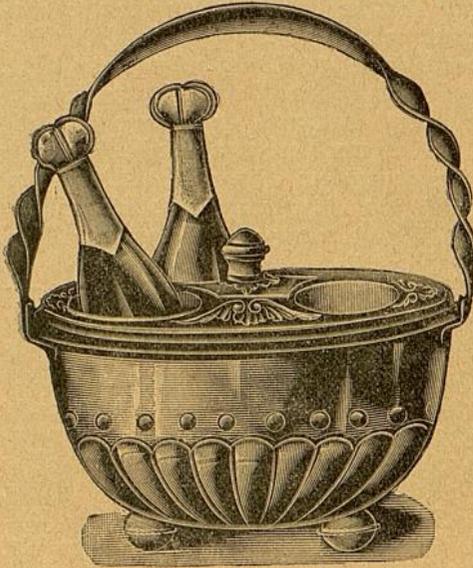
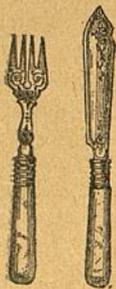


Fig. 634. Weinkühler.

der Tafel derartig einrichtet, daß der freie Ausblick über dieselbe nicht dadurch behindert wird.

Außer den Blumenschalen gereichen einige hübsch und geschmackvoll aufgetürmte Obstschalen oder Aufsätze einer jeden Tafel zur Zierde.

Zwischen diese Schalen stellt man zur Abwechslung Schalen mit landierten Früchten, Konfekt und verschiedenartigem Weingelee. Hohe Tafelaufsätze, auf denen Obst und sonstiges Dessert geordnet werden, sind aber auch noch immer in der Mode. Auch mit Bauntuchen, Bienenkörben und anderen Kunstwerken der Konditorei schmückt man die Tafel.

Fig. 635.  
Fischbesteck.

Der Wein wird in Karaffen auf den Tisch gestellt, während die Flaschen zum Nachfüllen derselben auf einem Seitentisch Platz finden. Auch die Weinkühler (Fig. 634) mit dem Champagner gehören nicht auf die Tafel, sondern auf den Seitentisch. — Armleuchter deren Lichtarme nur nach 2 Seiten gehen, müssen stets quer auf den Tisch gestellt werden.

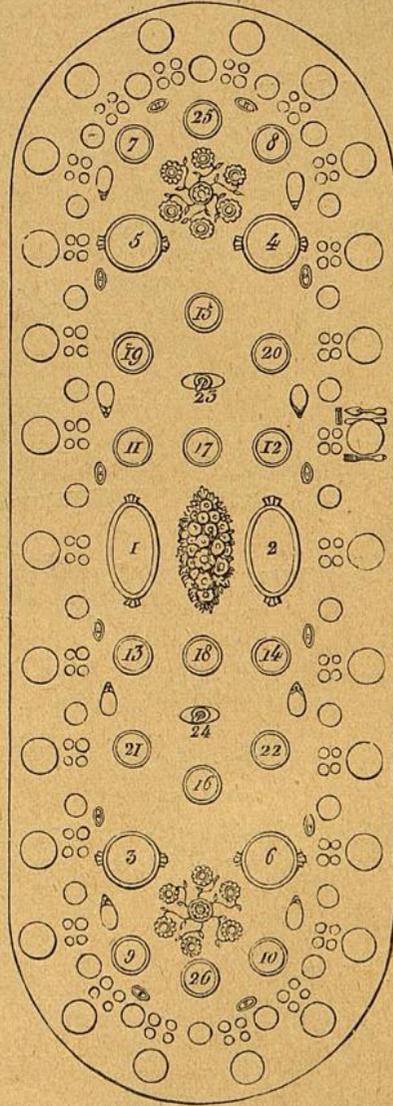


Fig. 636. Mittagstafel.

Die Servietten werden entweder kunstvoll gebrochen, oder man legt sie einfach gefaltet auf den Teller, schlingt ein farbiges Seidenband herum und steckt zur besonderen Zierde ein Sträußchen oder eine einzelne größere Blüte hinein. Man kann diese Bänder auch leicht zu Tischkarten umgestalten; man wählt sie in diesem Falle etwas reichlich lang, frant die Enden aus und malt mit Bronzefarbe den Namen des Gastes auf das eine Ende. Tischkarten gibt es in unendlich verschiedener Form und Ausstattung, so daß wohl ein jeder für seinen Geldbeutel und Geschmack etwas Passendes finden dürfte. Man sollte aber bei einer etwas größeren Gesellschaft niemals versäumen, Tischkarten zu legen, denn das Arrangieren der Tischordnung, während die Gesellschaft Platz nimmt, mißglückt meistens, und leicht wird dadurch Unbehagen und Mißvergnügen hervorgerufen.



Fig. 637. Salz- und Pfeffernapfchen.

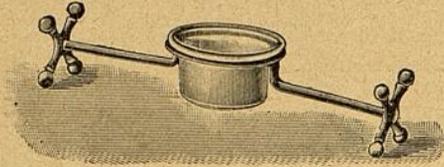


Fig. 638. Messerbant mit Salznapfchen.

oben beschrieben, das Tischtuch zu liegen. Etwas vom Rande entfernt, stellt man auf jeden Platz (Fig. 636) einen großen Teller

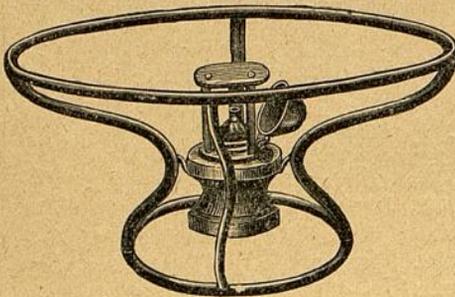


Fig. 639. Rechaud.

(Fig. 635) mit auf, so erhält dieses seinen Platz links vom Teller, während man in diesem Falle die Fleischgabel mit an die rechte Seite legt. Auf der Serviette oder aufgestellt hinter dem Teller verkündet die Tischkarte den Namen des Gastes. Mindestens bei jedem zweiten Kuvert befindet sich ein Salz- und Pfeffernapfchen (Fig. 637, 638), und hier und da werden Behälter mit Öl und Essig aufgestellt. — Kompotte und Salate werden gleich auf der Tafel aufgestellt, auch das Dessert dient, wie oben beschrieben, teilweise schon zum Schmuck der Tafel. Nur Butter, Käse und Eis werden erst später gereicht.

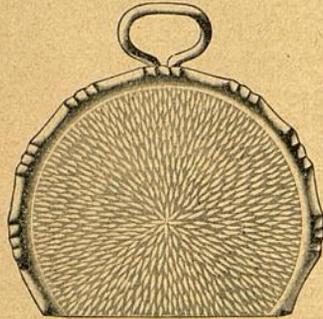


Fig. 640. Tafelschirpe.

Neuerdings macht sich auch die französische Sitte, ein Diner zu arrangieren, bei uns geltend. Sie unterscheidet sich von der früheren deutschen Sitte hauptsächlich dadurch, daß die Speiseeschüsseln von der Dienerschaft nicht herumgereicht werden, sondern nur auf die betreffende Stelle der

Tafel gesetzt werden. Diese Art des Arrangements ist besonders da zu empfehlen, wo man nicht über allzu viel Dienerschaft zu verfügen hat. Umstehende Abbildung (Fig. 636) zeigt eine für 20—30 Personen gedeckte Mittagstafel. Zwischen den Tellern der Gäste bleibt ein Zwischenraum von mindestens 35 cm. Zwischen je zwei Gedecken steht eine Karaffe, und zwar abwechselnd eine mit Wasser und eine mit Wein. Vor jedem Teller sind vier Gläser für den Tischwein aufgestellt, für Bordeaux, Madeira oder Sherry und für Champagner. An den Seiten des Tellers finden, wie schon vorher beschrieben, die Bestecke ihren Platz, sowie ein kleines Salz- und Pfeffersaß. Den Mittelpunkt der Tafel nimmt ein Korb mit Blumen und Früchten ein, neben dem (Nr. 1 und 2) zwei ovale Nachhubs (Fig. 639) Platz finden. Hierbei



Fig. 641. Sitörservice aus Gerhardt-Stinn.

ist zu bemerken, daß gegen Ende des Mahles auch kalte Speisen der Symmetrie wegen auf die Nachhubs gesetzt werden, nachdem vorher das Flämmchen gelöscht worden ist. Außer den beiden großen Nachhubs befinden sich noch vier kleinere, runde (Nr. 3, 4, 5, 6) auf der Tafel. Die Nummern 7, 8, 9 und 10 stellen Porzellankörbe mit Früchten dar; die Nummern 11, 12, 13 und 14 Kompottieren mit Fuß, 15 und 17 Kristallschalen für Konfitüren; 17 und 18 glasierte Früchte; 19, 20, 21 und 22 Schalen mit kleinen Kuchen; 23 und 24 Tafelaufsätze mit 2 oder 3 Etagen. Zwischen 15 und 25, sowie zwischen 16 und 26 finden Kandelaber mit je 6 Kerzen Aufstellung, während die Mitte der Tafel durch Kronleuchter erhellt wird.

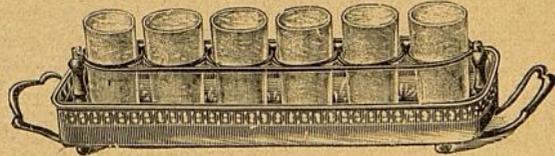


Fig. 642. Sitörgläser.

#### 4. Das Dessert.

Bei großartigen Festmahlen wird das Dessert erst aufgestellt, wenn alle Schüsseln und Geschirre vom Mahle vollständig beseitigt sind. Die Tafel wird mit silberner Bürste und Schippe (Fig. 640) von allen Krümeln gereinigt, und jedem Gaste wird auf einem Teller mit zierlicher Serviette eine kleine Glasschale mit frischem Wasser gereicht, in das man die Fingerspitzen taucht, welche man dann an dem Servietten trocknet. Es ist dies auch eine von England eingeführte Sitte, die aber nach meiner Ansicht durchaus nicht den Regeln der Ästhetik entspricht. Erst nachdem die Fingergläser wieder entfernt sind, wird vor jeden Gast ein Dessertgedeck gestellt. Das Service ist auserlesen fein, die Teller und Schalen sind reich verziert, die Messer haben goldene oder Elfenbeinschalen, die Löffel zeigen Emaille oder goldene Verzierungen (Fig. 643), die Servietten sind aus feinstem Damast oder aus Seide und sind reich gestickt. Vor jedes Gedeck stellt man zwei Gläser aus feinstem Kristall, einen Champagnerfisch und ein kleines Glas für schweren, süßen Wein. Das

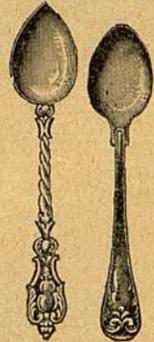


Fig. 643. Wrotta-Löffel.



Fig. 644. Löffelwase.

Dessert wird auf der Tafel arrangiert, Käse und Eis werden von der Dienerschaft herumgereicht.



Fig. 645.  
Zucker-  
zange.

### 5. Die Kaffeervisite.

Zur Kaffeervisite eignet sich am besten ein runder oder ovaler Tisch, den man mit einem Kaffeegedeck belegt; in die Mitte legt man eine weiße oder gestickte Serviette (Nappon genannt) schrägwinkelig auf. Mitten auf den Tisch stellt man einen Napf- oder Topfsuchen, den man zerschnitten und wieder zusammengeschoben hat. Um diesen Kuchen herum reihen sich 4 Teller oder Schalen mit verschiedenem Backwerk. Nach Belieben kann man die Tafel auch mit ein paar Blumenvasen schmücken; häufig stellt man auch an jedes Ende ein Fläschchen (Fig. 641) mit Likör und kleine Gläser oder Becher (Fig. 642) dazu. An mehreren Stellen werden kleine silberne Brettchen mit Sahne- und Zuckerschalen aufgestellt; sehr beliebt ist es auch, Glasschalen mit Schlagfahne hinzu- stellen. Für jeden der erwartenden Gäste setzt man alsdann ein Kuchen- tellerchen hin, auf das man die Kaffeeserviette legt. Neben dem Tellerchen liegt ein Dessertmesser, und rechts oben steht die Untertasse mit dem Mokkaflöschchen (Fig. 643). Die Obertassen befällt man auf einem Seitentischchen zurück, wo man den Kaffee einschenkt. Auf dem Seitentisch steht auch frisches Wasser nebst Gläsern.

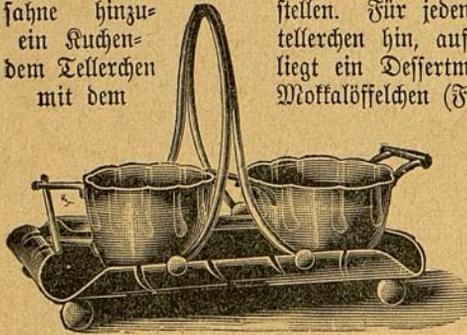


Fig. 646. Zucker- und Sahneservice.

Nachdem zweimal Kaffee eingeschenkt ist, wird das Kaffeegeschirr entfernt; es werden Glasteller mit silbernen Löffeln aufgesetzt, und nun werden Torten, Weingelee oder sonst eine kalte süße Speise und Obst serviert. Die Löffelchen legt man auch vielfach nicht auf die Teller, sondern präsentiert sie im Löffelkörbchen oder in der Löffelvase (Fig. 644), die neuerdings Mode geworden ist; auch die Zuckerzange (Fig. 645) ist wieder zu Ehren gekommen und darf nicht fehlen.

### 6. Die Teevisite.

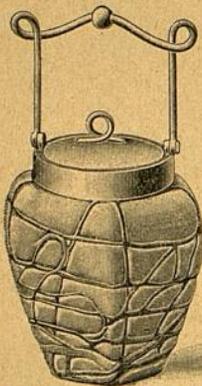


Fig. 647. Büchse für Honig  
oder Marmelade.

Zu einer Teevisite wird der Tisch in ähnlicher Weise gedeckt wie zur Kaffeervisite. In die Mitte des Tisches stellt man eine Torte und ordnet um dieselbe Körbchen mit verschiedenem Kuchen und salzigem und süßem Teegebäck. Auf jeder Seite der Torte findet ein Aufsatz mit Obst und Konfekt seinen Platz. Hier und da stellt man Schlüssel mit verschieden belegten Brötchen auf, auch einige Teller mit Weißbrot- und Schwarzbrotstücken und Schalen mit Honig und Marmelade (Fig. 647). Auf kleinen Teebrettchen stehen Schalen mit Zucker, Töpfchen mit Sahne (Fig. 646) und kleine Karaffen mit Rum und Arrak. Da die Hausfrau den Tee selbst bereitet, so steht das Teegeschirr (Fig. 648) und sämtliche Tassen oder Teegläser an einem Ende, während am anderen Ende eine Wasserkaraffe aufgestellt wird. Rings um die Tafel stehen die Gedecke, die aus mittelgroßen Tellern mit bunten Serviettchen bestehen; rechts von jedem Teller

liegen die kleinen Eßbestecke. Nachdem der Tee beendet ist, werden sämtliche Schüsseln und Geschirre entfernt bis auf die Torte und die Obstschalen; hierzu stellt man Glästler mit Büffeln und Obstmessern herum, jedoch geschieht dies auch erst, nachdem der Tisch so weit aufgeräumt ist.

### 7. Der Fünf-Uhr-TEE.

(Five o'clock tea.)

Der Fünf-Uhr-TEE ist eine Art der geselligen Vereinigung, die aus England übernommen ist. Ebenso zwanglos, wie die Zusammenkunft sein soll, ist auch die Bewirtung; zum Fünf-Uhr-TEE kann man diesen oder jenen Gast bitten, muß aber stets gewärtig sein, daß noch mehr Gäste, Freunde des Hauses, sich ungebeten einstellen. Wie der Name schon sagt, handelt es sich um einen Nachmittagsbesuch. Dieser Tee unterscheidet sich von allen andern geselligen Vereinigungen dadurch, daß die Mahlzeit, die allerdings auch nur aus Tee und Erfrischungen besteht, nicht im Speisezimmer, sondern stets im Salon eingenommen wird. Es wird auch keine Tafel dazu gedeckt, sondern zwanglos,

wo man gerade Platz findet, wird der Tee genommen. Die Hausfrau oder eine ihr nahestehende Dame übernimmt das Bereiten und Einschenken des Tees. Zu diesem Zwecke sind die kleinen Teetische oder Forts (Fig. 649) jetzt allgemein sehr beliebt. Sie bilden in ihrer Ausführung in Kunstschmiedearbeit einen reizenden Schmuck des Salons oder Frühstückszimmers. Die Tischplatte ist abnehmbar und dient zugleich als Servierbrett. Die Dienerin serviert jedem Gaste einzeln die Tasse Tee, die auf einem Desserttellerchen mit Serviette steht. Auf dem Servierbrette steht zugleich eine Schale mit Zucker, ein Sahnengießeser und eine Karaffe mit Rum, so daß sich ein jeder sogleich bedienen kann. Häufig serviert man den Tee auch in Gläsern mit Haltern (Fig. 650). Eine zweite Dienerin oder auch die Tochter des Hauses serviert das Teegebäck, das aus einem großen, zerschnittenen Kuchen und verschiedenen Sorten kleiner Kuchen besteht. Reicht man nachher noch kleine Viköre und Obst, so geschieht das Servieren derselben in gleicher Weise.

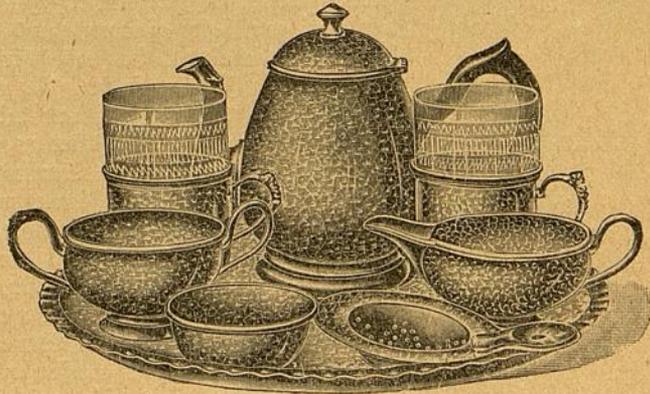


Fig. 648. Teeservice.

und dient zugleich als Servierbrett. Die Dienerin serviert jedem Gaste einzeln die Tasse Tee, die auf einem Desserttellerchen mit Serviette steht. Auf dem Servierbrette steht zugleich eine Schale mit Zucker, ein Sahnengießeser und eine Karaffe mit Rum, so daß sich ein jeder sogleich bedienen kann. Häufig serviert man den Tee auch in Gläsern mit Haltern (Fig. 650). Eine zweite Dienerin oder auch die Tochter des Hauses serviert das Teegebäck, das aus einem großen, zerschnittenen Kuchen und verschiedenen Sorten kleiner Kuchen besteht. Reicht man nachher noch kleine Viköre und Obst, so geschieht das Servieren derselben in gleicher Weise.

### 8. Das Büffet.

Bei Abendgesellschaften, Ballen oder, wenn es an Platz zum Aufstellen einer Tafel mangelt, pflegt man häufig ein Büffet aufzustellen, und zwar besetzt man dasselbe meist nur mit kalten Gerichten. Man richtet das Büffet auf mehreren Tischen oder auf einem großen Kredenzische an, den man, wenn es irgend der Raum gestattet, frei aufstellt, so daß man also von allen Seiten Zutritt hat. Die Gerichte müssen zierlich angerichtet sein, so daß sie schon durch ihr Außeres möglichst verlockend aussehen. An der Außenseite finden die Hauptgerichte mit den nötigen Vorlegelöffeln und Gabeln ihren Platz, während

man nach innen die Kompotts, Dessert und alle nötigen Beigaben, als Saucen, Gewürz, Zucker, Brotschnitten u. s. w., in möglichst gefälliger Weise aufstellt. Ist noch ausreichend Platz, so können die Getränke, Rotwein, Rheinwein, schwere Weine, Liköre, eine Bowle oder ein Punsch, auch noch Aufstellung finden. Auch Teller, Bestecke und Servietten finden entweder an den Seiten des Tisches ihren Platz, oder sie werden auf einem Nebentisch aufgestellt. Gibt man Tee, so wird derselbe an einem Nebentisch serviert. Legt man ein Fäßchen Bier auf, so geschieht dies am besten in einem Nebenraume. — Die Gäste legen sich nach Belieben vor und placieren sich wie es gerade paßt, an kleinen Tischen.

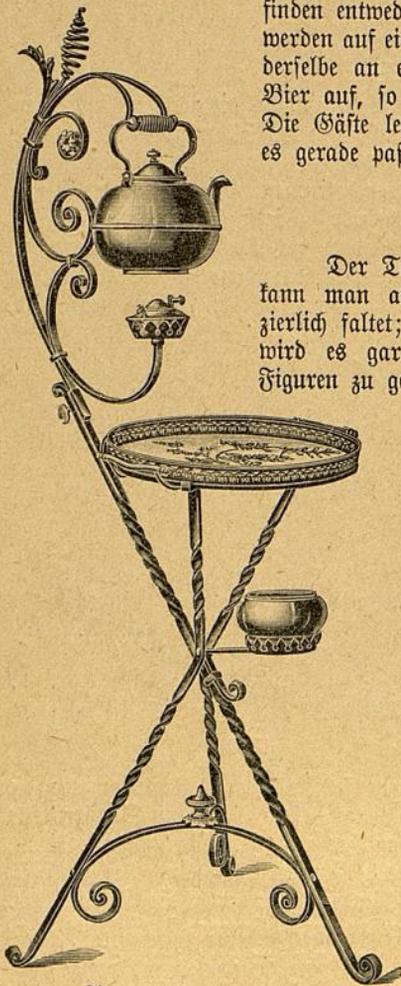


Fig. 649. Teetisch oder Fort.

die feine Querklinie deutet den Wäschekniff in der Serviette an. Hierauf wird die Serviette in derselben Richtung nochmals zusammengelegt und zwar so, daß dieses Mal über dem zweiten Saum wieder ein 3 cm breiter Streifen frei bleibt (Fig. 1b). Die also zusammen gelegte Serviette wird nun in recht gleichmäßige Quersalten gekniff. Das untere Ende, wo die Serviette in mehreren Lagen aufeinander liegt, wird mit der linken Hand festgehalten, während die rechte die Falten des Fächers austreift. Um dem Fächer etwas Halt zu geben, biegt man die beiden unteren Enden auseinander und stellt nun den Fächer auf.

### 9. Das Serviettenbrechen.

Der Tafel ein noch feistlicheres Gepräge zu geben, dazu kann man auch dadurch beitragen, daß man die Servietten zierlich faltet; und mit einiger Geschicklichkeit und durch Übung wird es gar bald gelingen, aus den Servietten allerliebste Figuren zu gestalten. Ich lasse hier eine Anleitung für einige Formen folgen, die nicht gar zu schwer auszuführen sind, und bei denen die Servietten nicht allzu viel gefaltet zu werden brauchen, denn zu arg verkniffte Servietten sehen nachher auch nicht hübsch aus. Man merke sich als Vorbedingung für das Serviettenbrechen folgendes. Die Servietten müssen ein wenig steif und etwas feucht sein; es empfiehlt sich, dieselben vor dem Falten ein wenig mit Wasser zu benetzen oder besser noch, sie über Wasserdampf zu halten. Das Falten und Kniffen muß sehr exakt geschehen, so daß stets Ecke auf Ecke zu liegen kommt; die Kniffe müssen durch festes Drücken eingepreßt werden.

**Der Fächer** (Taf. XXI, Fig. 1). Man nimmt die Serviette vollständig auseinander und legt sie so hin, daß einem der eine Saum zugekehrt ist; nun schlägt man die obere Saumseite so weit nach vorn über, daß ein etwa 3 cm breiter Streifen von der unteren Saumseite unbedeckt bleibt. Auf diese Weise erhält man Fig. 1a;

**Viereck mit Rollen** (Taf. XXI, Fig. 2). Man legt die Serviette genau mit den Säumen aufeinander und knifft sie in derselben Richtung nochmals und zwar



Fig. 650. Teeglas mit Halter.

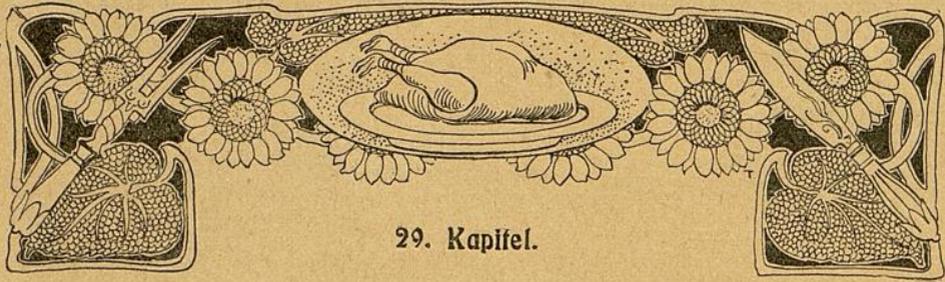
so, daß der erste Kniff glatt und genau auf beiden Säumen liegt (Fig. 2 a). Nun sucht man sich die Mitte der oberen Längsseite und knifft jede Hälfte in senkrechter Richtung nach unten (Fig. 2 b). Die über das soeben entstandene Dreieck herabragenden geraden Streifen werden in 2 Rollen aufgerollt (Fig. 2 c). Schließlich faßt man mit jeder Hand eine der Rollen, nähert die äußeren Enden derselben einander, legt sie auf diese Weise nebeneinander auf die Mittelspalte und erhält so die fertige Figur.



Fig. 651. Bowle mit Gläsern.

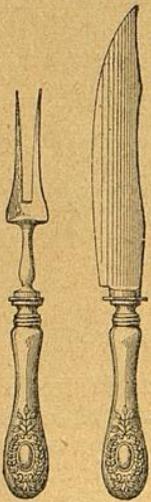
**Die Pyramide** (Taf. XXII, Fig. 3). Man faltet die Serviette zweimal in schräger Richtung zusammen und erhält dadurch Fig. 3 a. Hierauf faßt man die beiden unteren Ecken, legt sie auf die Ecke f, knifft sie hierauf in senkrechter Richtung wieder abwärts und erhält Fig. 3 b. Die Ecke w legt man, wie Fig. 3 c zeigt, auf die Ecke g; nun dreht man die Serviette um, richtet sie auf, biegt die Serviette um, wie Fig. 3 d anzeigt, und erhält, indem man sie fest aufdrückt und die Falten ein wenig auszieht, die fertige Form.

**Die Säule** (Taf. XXII, Fig. 4). Die Serviette wird mit den Säumen aufeinander gelegt und dann nochmals in derselben Richtung geknifft; die Säume liegen nach unten (Fig. 4 a). Indem man die Serviette einmal quer faltet, d. h. e auf d und e auf f legt, erhält man Fig. 4 b. Die neu entstandenen oberen Ecken legt man auf das Ende der punktierten Linie n, knifft fest ein und wendet die Serviette um (Fig. 4 c). Nun legt man die beiden Ecken u v so aneinander, daß die beiden schrägen Seiten der Figur auf der punktierten Linie m zusammentreffen (Fig. 4 d). Jetzt legt man die Ecke r auf Ecke t, so daß Fig. 4 e entsteht; man hält immer mit der linken Hand die Serviette da fest zusammen, wo man sie geknifft hat, biegt nun mit der rechten Hand die beiden Teile der unteren Spitze auseinander und stellt die fertige Säule fest auf.



## Das Tranchieren.

Das Tranchieren oder Zerlegen, resp. Vorschneiden des Fleisches ist eine Kunst, die nicht allzu leicht zu erlernen ist, und wenn irgendwo, so gilt hier vor allen Dingen das Sprichwort: Übung macht den Meister. Die Kunst besteht darin, das Fleisch in möglichst gleichmäßige, ansehnliche Scheiben, resp. Stücke zu zerlegen, wobei es als allgemeine Regel gilt, die Muskeln oder Fleischfasern des Fleisches quer zu durchschneiden und die Knochen in ihren Verbindungen sauber zu trennen.



Man bedient sich dabei des Tranchierbesteckes (Fig. 652), das aus einer großen zweizinkigen Gabel mit festem Griff und einem Messer mit langer, ziemlich schmäler, etwas biegsamer Schneide besteht. Ein Messerstahl zum Schärfen des Messers muß stets zur Hand sein. Beim Zerlegen des Geflügels nimmt man auch gern noch eine Tranchierschere zur Hilfe, mit der man die Knochen leicht in den Gelenken trennen und die dünnen Rippen durchschneiden kann.

Ein Haupterfordernis beim Tranchieren ist eine feste Hand, die die Schmitte ruhig und sicher ausführt, wobei man mit dem Messer nicht aufdrücken darf, sondern daselbe nur fest durch das Fleisch hindurchzieht. Um gute Stücke oder Scheiben zu erhalten, muß man über die Lage der Knochen, Gelenke und Muskeln orientiert sein; dies zu erleichtern, dazu sollen die folgenden Einzelrezepte dienen.

Man schneide auch immer nur so viel Fleisch vor, als nötig ist, denn in Scheiben geschnittenes Fleisch trocknet viel schneller aus. Wird der Braten in der Küche zerlegt, so fügt man die einzelnen Scheiben sogleich wieder dicht aneinander an, damit sie nicht austrocknen und der Braten möglichst in seiner ursprünglichen Form auf den Tisch kommt.

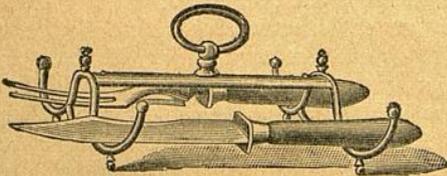


Fig. 653. Tranchierbesteckhalter.

Am Tische selbst geschieht das Vorschneiden nur bei Familiessen, und da ist es eigentlich nach altem Gebrauch das Amt des Hausherrn. Am Tische leistet ein Tranchierbesteckhalter (Fig. 653) sehr gute Dienste, da man ohne denselben oft nicht weiß, wohin mit dem großen Messer und

der Gabel, wenn das Tranchieren beendet ist. Der Halter erleichtert überdies ein etwa gewünschtes Zureichen des Bestecks, besonders da er mit einer Vorrichtung versehen ist, welche das Herunterfallen von Messer und Gabel verhindert. — Wollte man bei großen Gesellschaften das Fleisch erst bei der Tafel tranchieren, so würde das zu viel Zeit in Anspruch nehmen, es würden zu große Pausen entstehen, und überdies könnten die Schüsseln auch nicht so hübsch garniert zur Tafel kommen. Es ist daher in Deutschland allgemein Sitte, die Braten und großen Fleischstücke vorher in der Küche zu tranchieren.

**Rez. 2079. Rinderfilet** (Fig. 654). Dieses Fleischstück läßt sich, da es keine Knochen hat und die Muskeln alle in gleicher Richtung laufen, leicht tranchieren. Wenn das Filet auch noch so saftig gebraten ist, so ist doch die Spitze immer etwas trocken; man schneidet sie daher in schräger Richtung ab und legt sie beiseite. Nun wird das Filet in derselben Richtung, wie man begonnen hat, in dünne, schräge Scheiben geschnitten (siehe a—m). Das dickere Ende des Filets, den Kopf, schneidet man in Gesellschaften auch nicht gern mit vor, da das Fleisch hier zäher und mit Fett durchwachsen ist.

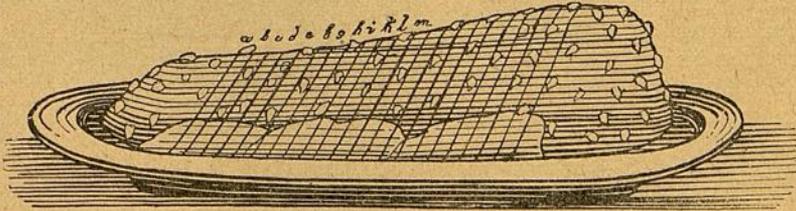


Fig. 654. Rinderfilet.

**Rez. 2080. Schweinsfilet.** Dasselbe wird ebenfalls in schräger Richtung in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben geschnitten, doch beginnt man am dicken Ende und richtet die Schneide des Messers ein wenig nach links.

**Rez. 2081. Kasseler Rippespeer.** Beim Tranchieren des Rippespeers löst man zuerst das Filet aus und zerschneidet dasselbe, vom Halsende anfangend, schräg in dünne Scheiben. Das Rückgrat muß vorher zwischen jeder Rippe tief eingeknickt sein, und nun zerschneidet man das Rippespeer in schräge Scheiben, so daß etwa an jeder zweiten Scheibe sich ein Rippenknochen befindet. Man beginnt auch hier am Halsende, wobei man das Messer so handhabt, daß, wenn das Rückgrat von einem fortzieht, die Messerspitze beim Schneiden links, schräg über das Rückgrat forträgt. Ist das Rückgrat dem Schneidenden zugewendet, so weist die Spitze des Messers schräg nach rechts.

**Rez. 2082. Roastbeef oder Rinderbraten** (Fig. 655). Man zerlegt bei diesem Braten zuerst das Filet, weshalb man den Braten so hinlegt, daß die Wirbelknochen nach oben gefehrt sind, während die Rippenenden dem Schneidenden zugekehrt sein müssen. Nun trennt man zuerst auf der Oberseite das Filet von den Knochen, indem man von links nach rechts (II nach I) an den Knochen entlang einen Längsschnitt ausführt. Dann fängt man am linken Ende des Filets an und zerschneidet dasselbe in schräger Richtung in dünne Scheiben, die man durch einen zweiten Längsschnitt von rechts nach links (III nach IV) auf der Unterseite von den Knochen löst. Hierauf wendet man den Braten, so daß die Rippenenden vom Schneidenden abgekehrt

sind, und zerlegt nun die Unterseite des Bratens, das sogenannte Kontrefilet in derselben Weise.

**Rez. 2083. Kalbsnierenbraten (Fig. 656).** Nachdem man zuerst die Niere herausgeschnitten hat, zerteilt man dieselbe in Scheiben.

Mit dem Braten verfährt man ebenso, wie mit dem Kaffeler Braten. Legt man den Braten selbst auf, so gibt man zu jeder Fleischscheibe ein Stück Niere. Zum Präsentieren legt man die Nierenscheiben zusammen, so daß die Niere ihre ursprüngliche Form wieder erhält; man legt sie an das eine Ende der Schüssel.

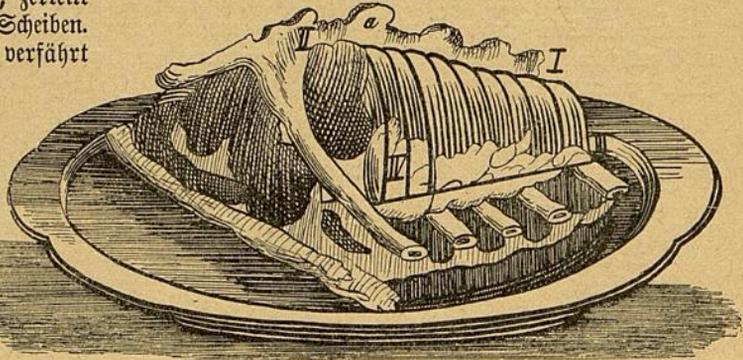


Fig. 655. Roastbeef mit Filet.

**Rez. 2084. Schweinskarree.** Ein Schweinskarree zerlegt man in derselben Weise wie Kaffeler Rippepeer.

**Rez. 2085. Rehziemer (Fig. 657).** Zuerst trennt man durch einen Längsschnitt am Rückgrat hin die vordere Rückenhälfte von den Knochen; indem man dann auf der unteren Seite einen zweiten Längsschnitt an den Knochen entlang ausführt, löst man das Fleisch vollständig ab. Das abgelöste Filet legt man nun so vor sich hin, daß das dicke Ende, das Kopfende, nach rechts zeigt, und nun schneidet man es, am Kopfende beginnend, in längliche, schräge Scheiben. Die Spitze des Messers muß nach links über das Kopfende ragen und die Schneide ist auf den Transchierenden zuge richtet. Die hintere Rückenhälfte wird in derselben Weise zerlegt, wobei aber die Messerspitze nach rechts zeigt. Die

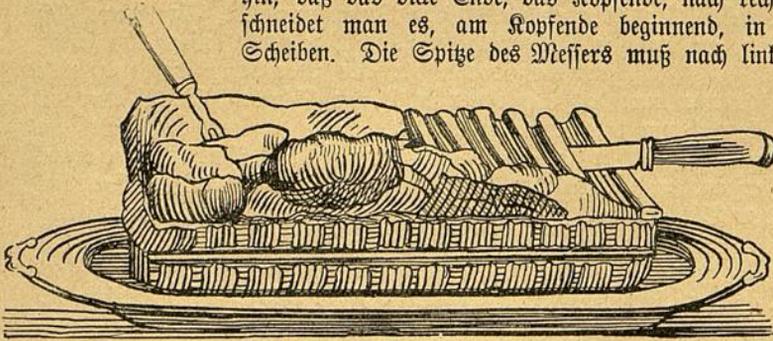


Fig. 656. Kalbsnierenbraten.

Scheiben legt man sauber in ihrer alten Lage an den Knochen und richtet so den Rücken auf einer langen Schüssel an. Ebenso zerlegt man auch Hirschziemer, Hammelrücken und Kalbsrücken.

**Rez. 2086. Kalbskeule (Fig. 658).** Wir legen die Kalbskeule so vor uns hin, daß der Weinknochen, ein wenig nach links geneigt, auf uns hinweist; dann haben

wir auf der Vorderseite 2 Frikandeaus und auf der Hinterseite ebenfalls. Zuerst schneidet man vorn, unten dicht am Bein Knochen, ein keilförmiges Stück (1) aus. Dann zerlegt man die hinteren Frikandeaus, also die Oberseite (2 und 3), in Querscheiben, wobei man links am Bein Knochen beginnt (a—c). Man schneidet jede Scheibe mit einem Schnitt ab, wobei man das Messer schräg hält und, wenn man auf den Knochen gekommen ist, dasselbe umwendet, so daß man es dann fast wagerecht hält. Hierauf dreht man die Keule um und schneidet die untere Seite ebenfalls in schräge Scheiben, auch am Bein Knochen beginnend. — Man kann auch die einzelnen Muskeln oder Frikandeaus von den Knochen lösen, in schräge Scheiben schneiden und sie wieder, als wären sie noch ganz, an den Knochen legen. Ebenso zerlegt man Hirsch- und Rehkeule.

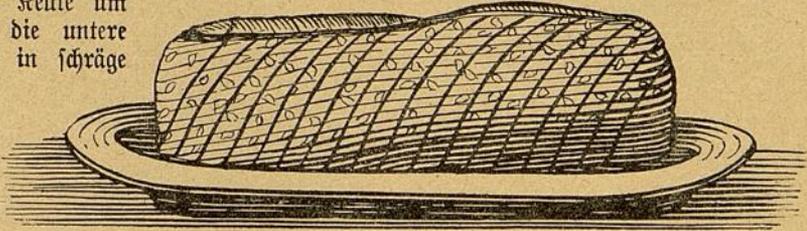


Fig. 657. Rehkeule.

Rez. 2087. **Hammelkeule** (Fig. 659). Man legt zum Tranchieren die Innenseite der Keule nach oben, den Bein Knochen nach links gewendet. Das jetzt oben befindliche dünne Stück Fleisch am Bein Knochen, die sogenannte Maus, trennt man mit einem runden Schnitt von rechts nach links los. Dann schneidet man in derselben Richtung die ganze obere Nuß (Frikandea) (1) in schräge Scheiben bis zum Knochen (a—c). Jetzt fährt man mit einem tiefen, wagerechten Schnitt am Knochen entlang bis zum ersten Schnitt zurück und trennt damit die Scheiben vom Knochen los. — Nun dreht man die Keule auf die andere Seite, schneidet dieses Mal das oberste Stück rechts ab und zerteilt nun, also am entgegengesetzten Ende der Keule beginnend, die untere Nuß (2 und 3) durch schräge

Schnitte in Scheiben (3a bis c), die man zuletzt auch wieder durch einen wagerechten Schnitt vom Knochen trennt.

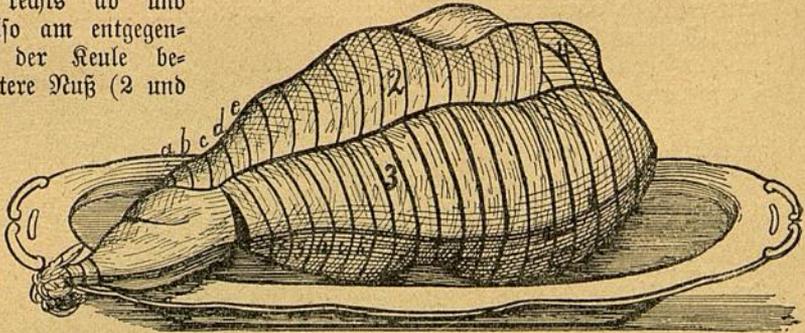


Fig. 658. Kalbskeule.

Rez. 2088. **Schinken** (Fig. 660). Man legt den Schinken ebenso wie die Hammelkeule vor sich hin. Am bequemsten tranchiert er sich, wenn man den Knochen mit der linken Hand faßt; ist es ein gebratener Schinken, so hält man ihn mit der Gabel. Unterhalb der Maus, deren Lage bei der Hammelkeule beschrieben ist, schneidet man ein keilförmiges Stück (a) aus, nachdem man zuvor die Haut oder Schwarte abgetrennt hat. Nun zerlegt man den Schinken genau so, wie eine Hammelkeule, nur schneidet man die Scheiben dünner und trennt gleich jede Scheibe (a—c) beim Schneiden

ab, indem man das Messer so wendet, daß die Schneide horizontal liegt. Beim Aufschneiden des rohen Schinkens muß man darauf acht geben, daß die Scheiben recht dünn sind. Das Fleisch der Obernuß ist besser, als das der Unternuß.

Rez. 2089. **Frikandeaus.** Sind die Frikandeaus einzeln als Braten hergerichtet, so schneidet man sie in schräge Scheiben, indem man bei dem oberen Frikandeau am spitzen Ende anfängt, beim kleinen dagegen am

dicken Ende. Die Nuß teilt man in der Richtung nach dem kleinen Frikandeau zu in schräge Scheiben; das untere oder beste Frikandeau legt man mit der unteren Seite nach oben, beginnt am dicken Ende, welches am Schaufelknochen gegessen hat, und zerlegt es ebenfalls in schräge Scheiben, die nur knapp  $\frac{1}{2}$  cm stark sein dürfen.

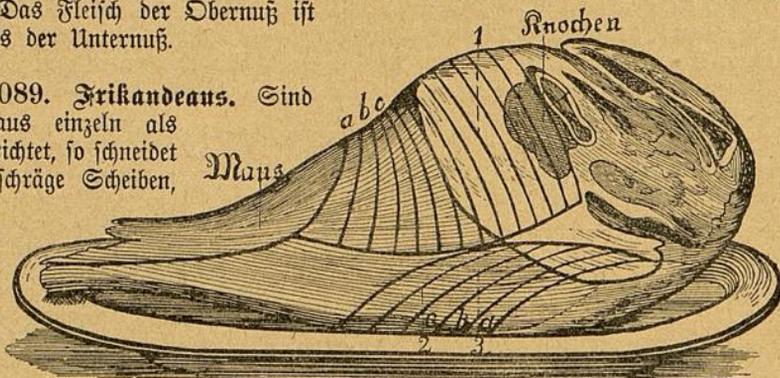


Fig. 659. Hammelteule.

Rez. 2090. **Rinderschwanzstück** (Fig. 661). Dasselbe ist leicht zu tranchieren; hat es sehr viel Fett, so schneidet man dieses so viel wie möglich ab. Man legt das Fleischstück nun so vor sich hin: die flache Seite oben und das dünne Ende nach der rechten Seite zu. Man beginnt man am dünnen Ende und schneidet in der Richtung von links nach rechts, bei I beginnend, das Fleisch in dünne Scheiben. Ist das Fleisch sehr weich, so muß man die Scheiben schräg abschneiden, damit sie nicht zerfallen. Ist das Schwanzstück groß, so teilt man es zuerst durch einen Längsschnitt vom dicken Ende nach dem dünnen zu (von II nach III) in zwei Stücke und zerlegt dann jedes einzeln (a und c) in der oben beschriebenen Weise.

Rez. 2091. **Rinderbrust.** Die Brust wird vom Knochen losgelöst und das Sehnige unten fortgeschritten; hieraufschnei-

det man sie zu einem langen, 10—12 cm breiten Stücke zurecht und teilt dieses, am Halsende, dem dünnen Ende, anfangend in schräge,  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben, wobei die Messerschneide nach links gerichtet ist.

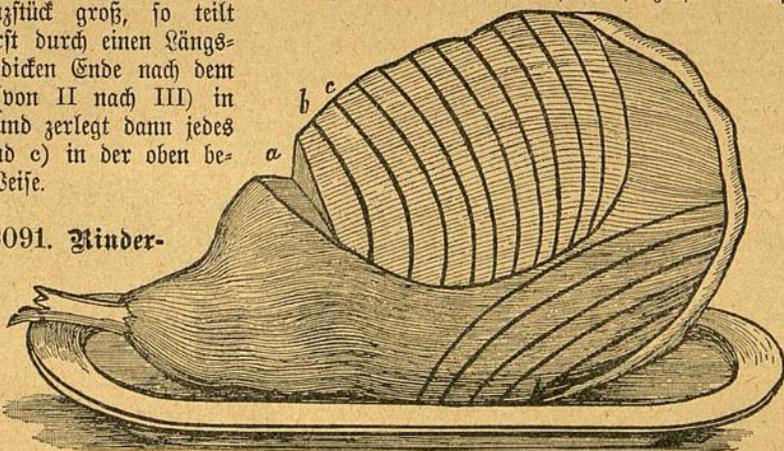


Fig. 660. Schinken.

Rez. 2092. **Rinderzunge.** Man legt die Rinderzunge auf die Seite, beginnt an der Spitze und schneidet sie in schräge Scheiben.

Rez. 2093. **Spanferkel.** Zuerst schneidet man die Ohren, die als besonderer Becherbissen gelten, mit etwas Haut herum ab und legt dieselben auf einen anderen Teller. Darauf wird mit einem runden Schnitt der Kopf abgetrennt, die Kinn-

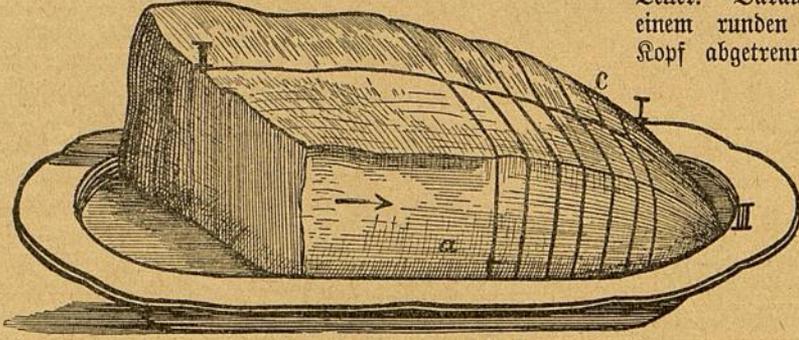


Fig. 661. Rinderschwanzstück.

laden werden im Gelenk herausgebrochen und mit der darauf sitzenden Haut vollständig abgetrennt. Nun schneidet man die

Zunge aus, öffnet die Hirnschale und nimmt das Hirn heraus, das man mit Salz und Pfeffer bestreut. Alle diese Kopftheile werden zu den Ohren gelegt und alsdann herum gereicht. Dann sticht man die Gabel in den Hals, um das Ferkel beim ferneren Tranchieren daran festzuhalten. Zuerst werden nun Vorder- und Hinterläufe abgetrennt und im Gelenk ausgelöst; alsdann wird der Bauch auf jeder Seite durch einen Längsschnitt, am besten mit der Schere, vom Kumpfe abgetrennt, und zuletzt der Rücken durch Querschnitte längs den Rippen in breite Stücke zerteilt.

Rez. 2094. **Hasse** (Fig. 662). Den Hasen zerlegt man am besten in der Küche. Ist derselbe sehr groß, so tranchiert man ihn ähnlich wie einen Rehziemer, indem man das Fleisch der Länge nach von den Rückenknöcheln löst und es in Scheiben schneidet; genau so verfährt man auch mit dem auf der Unterseite sitzenden Filet. Von den Keulen schneidet man ebenfalls die großen Muskeln los und zerlegt sie in Scheiben. Hierauf wird alles Fleisch genau wieder an die Knochen angelegt, daß der Hase seine ursprüngliche Form wieder erhält; ehe man den Braten auf den Tisch bringt, muß er etwas angewärmt werden. —

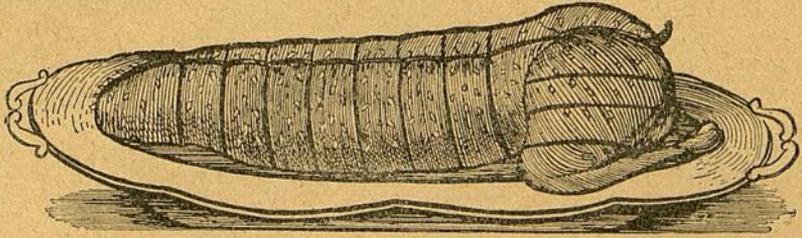


Fig. 662. Hasenbraten.

Einen kleinen Hasen zerlegt man auf einem starken Küchenbrett mit Hilfe eines starken Küchenmessers und eines Hackmessers. Man zerlegt den Rücken in 6—8 Teile und jede Keule in 3—4 Teile, wie es die Abbildung zeigt. Man setzt die Schneide des Küchenmessers auf die Stelle, an der man den Braten zerlegen will, hierauf haut man mit dem Rücken des Hackmessers auf den Rücken des Küchenmessers und trennt

auf diese Weise die Stücke glatt ab. Die einzelnen Stücke werden auf einer langen Schüssel zur ursprünglichen Form des Hasen wieder zusammengelegt.

Rez. 2095. **Gans** (Fig. 663). Man stellt die Gans mit dem Halsende nach rechts, sticht die Gabel in die Mitte der Brust und hält die Gans daran mit der linken Hand fest. Als-

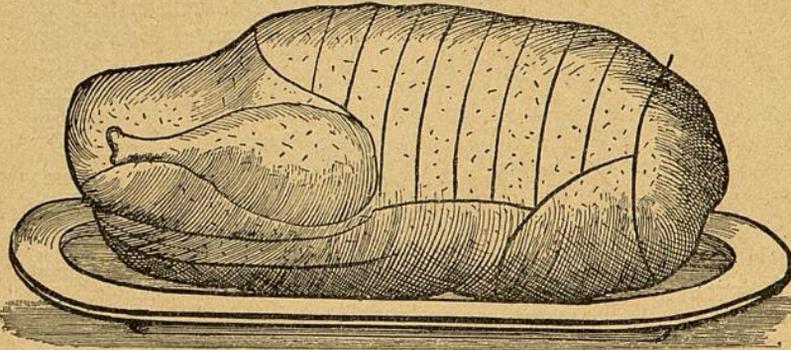


Fig. 663. Tranchierte Gans.

dann schneidet man mit einem Rundschnitt die Keule los, zieht diese mit der Gabel vom Gerippe ab und durchschneidet auf der inneren Seite der Keule das oberste Gelenk, wodurch man die Keule vollends abtrennt. Die Keule zerlegt man durch Zerschneiden des Gelenkes, das man deutlich außen erkennen kann, in zwei Teile. Nachdem die Keulen zertrennt sind, führt man oben an der Brust einen Querschnitt rund um die Oberseite der Gans aus. Hierauf schneidet man von dort aus durch einen Rundschnitt das Flügelstück im Gelenk ab. Durch zwei Längsschnitte mitten oben auf der Gans trennt man die Brust vom Kamme und zerlegt diese dadurch zugleich in zwei Hälften. Nun schneidet man jede Brusthälfte für sich in längliche Scheiben; man fängt beim Flügel an und schneidet ein wenig schräg nach hinten zu ab, jedesmal, wenn man den Brustknochen trifft, wendet man das Messer fast wagerecht und löst dadurch die Scheibe ab.

Das oberste Bruststück zerlegt man durch Längsschnitte, ebenso macht man über den Bauch weg zum Steiß hin einen Längsschnitt und nimmt die Füllung heraus.

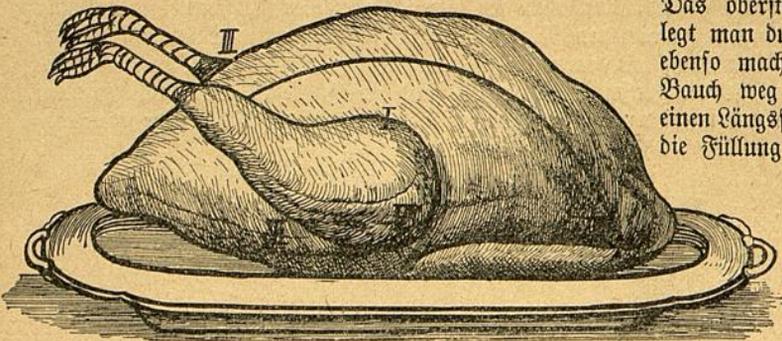


Fig. 664. Gebratener Kapaun.

Der Rücken kann, wenn man in der Küche tranchiert, auf einem Brett mit dem Hackemesser in 2 oder 3 Stücke

durchgehauen werden; bei feineren Mittags- oder Abendessen richtet man diese Stücke nicht mit an.

Rez. 2096. **Putenbraten**. Man schneidet, wie bei der Gans, die Keulen ab und trennt sie im Gelenk los. Darnach schneidet man der Länge nach den oberen Muskel der Keule ab und zerlegt das übrige Keulenstück je nach der Größe in mehrere Stücke.

Nun schneidet man den Kropf mit der Fülle heraus und schneidet diese in mehrere Scheiben. Hierauf macht man am Brustbein entlang zwei tiefe Längsschnitte und zerlegt nun die beiden Brusthälften in saubere schräge Scheiben, wobei man, wie bei der Gans, am Flügel anfängt. Vom Rücken gilt dasselbe, was vom Rücken der Gans gesagt ist.

Rez. 2097. **Ente.** Die Ente wird ebenso wie die Gans tranchiert.

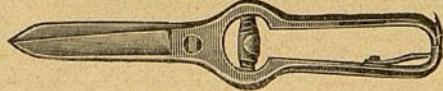


Fig. 665. Geflügelschere.

Rez. 2098. **Kapann** (Fig. 664). Man trennt zuerst die Keulen (I und III), wie bei der Gans beschrieben, vom Kumpfe ab und halbiert sie durch Trennen des Gelenkes V in das Beinstück I und das Keulenstück II. Hierauf schneidet man das Flügelstück IV los, indem man oben um den Flügel halbrund herum schneidet und dann den Schnitt weiterführt bis zur unteren Spitze der Brust. Von dort aus schneidet man nach unten herum, bis man den Anfang des Flügelschnitts wieder trifft, worauf man den Flügel im Gelenk loslöst. Mit dem andern Flügel verfährt man ebenso und teilt alsdann jedes Flügelstück durch schräge Schnitte in drei Teile. Das mittlere Bruststück wird von den Rippen getrennt und durch einen Querschnitt in zwei Teile zerlegt.

Rez. 2099. **Poullarden und große Hühner.** Man trennt auch hier wieder zuerst die Keulen los und schneidet durch einen Längsschnitt den unteren starken Muskel los, während man die übrige Keule im Gelenk in zwei Teile zerlegt. Nachdem man auch noch die Flügel im Gelenk losgetrennt hat, macht man oben der Länge nach am Ramm entlang zwei tiefe Einschnitte. Hierauf schneidet man die Brust in schräge Stücke, indem man bei der Keule anfängt.

Rez. 2100. **Fasan und Rebhuhn.** Nachdem man die Keulen abgelöst hat, halbiert man sie im Gelenk; hierauf löst man die Flügel aus, indem man das Gelenk durchschneidet.

Dann macht man längs der Brust 2 tiefe Einschnitte bis auf den Knochen und zerlegt jede Brusthälfte in schräge Scheiben.

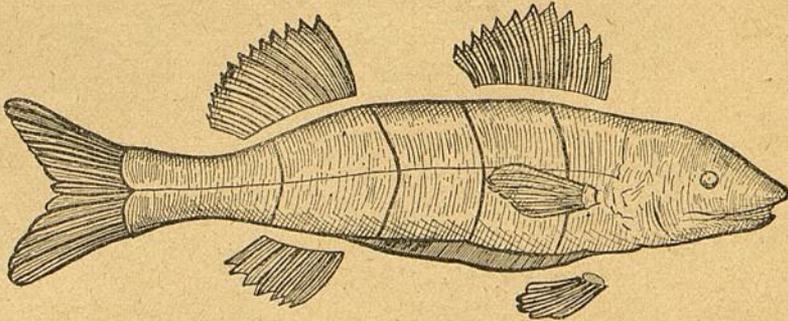


Fig. 666. Tranchierter Fisch.

Rez. 2101. **Schnepfe.** Die Keulen werden abgelöst und ebenso der Kopf mit dem Halse. Hierauf schneidet man das Rückgrat bis zu den Flügeln fort, am besten mit einer Schere. Das Bruststück mit den Flügeln zerteilt man nun der Länge nach in drei Teile.

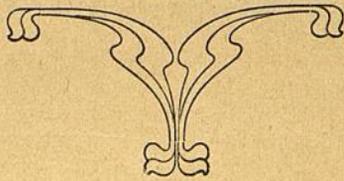
Rez. 2102. **Junge Hühner, Tauben und anderes Geflügel.** Junge Hühner, Rebhühner, Haselhühner und große Tauben teilt man zuerst der Länge nach in

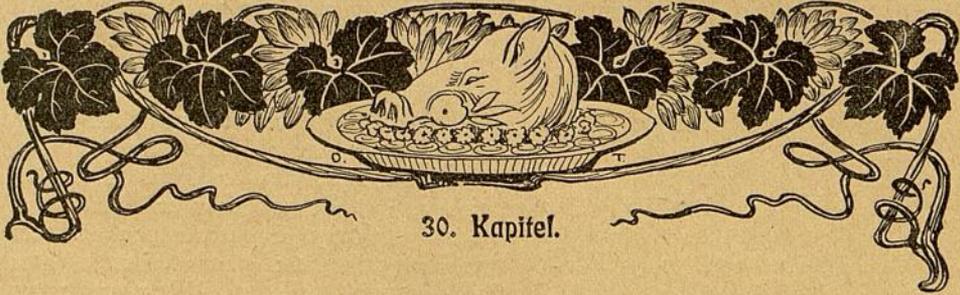
zwei Teile und hierauf jede Hälfte noch einmal in zwei Teile. Kleinere Tauben und Wachelteln teilt man nur der Länge nach in zwei Hälften.

Rez. 2103. **Kramtsvögel und Lerchen** werden unzertheilt zu Fische gegeben.

Rez. 2104. **Fische** (Fig. 666). Beim Zerlegen der Fische muß man genau auf den Knochenbau der Fische achten und eingehen, da man sonst die Gräten vielfach durchschneidet und auf diese Weise das Essen des Fisches erschwert oder doch mindestens unbequem macht. Das Fleisch von den Gräten mit einem Löffel loszufechen, ist zwar vielfach gebräuchlich, aber recht unschön, da man auf diese Weise niemals glatte Stücke erhält. Man bedient sich zum Vorschneiden eines besonderen Besteckes, das entweder aus Silber oder Stahlbronze besteht.

Zuerst zieht man vorsichtig die Flossen heraus, damit die Flossenträger, d. h. die Gräten, an denen sie sitzen, mit herausgehen. An den Seiten des Fisches läuft eine dunkle Linie entlang, die schon äußerlich die natürliche Teilungslinie der Muskeln andeutet. In dieser Linie macht man vom Kopf bis zur Schwanzflosse einen leichten Einschnitt, stemmt die Gabel in dieser Linie auf das Rückgrat und schiebt das Fleisch vorsichtig nach oben und unten mit dem Fischmesser herunter. Auf diese Weise erhält man 4 Längstreifen oder Frikandeaus, die man dann schräg, so wie die Muskelfasern laufen, in angemessene Stücke zerteilt. Manche durchschneiden beim Zerteilen die Gräten ebenfalls, doch ist die erstere Art vorzuziehen, weil dabei die gröberen Gräten gleich auf der Schüssel bleiben.





30. Kapitel.

## Das Anrichten und Garnieren der Speisen.

Ebenso wie eine sauber und zierlich gedeckte Tafel uns freundlich anmutet und die Stimmung erhöht, so reizt eine nett und zierlich angerichtete Speise den Appetit in einer Weise, wie man es gar nicht denken sollte. Ich möchte sagen, das, was in

dieser Beziehung der Geruchssinn für das Tier ist, ist für uns das Auge. Nicht nur der Feinschmecker verlangt auch ein wohlgefälliges Äußere der aufgetragenen Speisen, nein, wir alle haben es schon an uns erfahren; selbst ein einfaches Gericht gewinnt durch zierliches

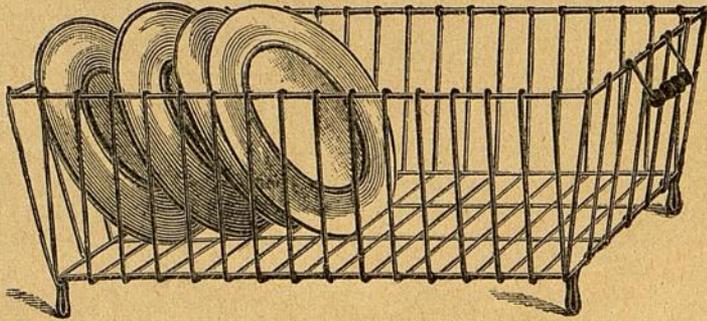


Fig. 667. Zellerwärmer.

Anrichten an Wohlgeschmack. Schon der Sprachgebrauch spricht für diese Tatsache; daß man sagt: „Wie appetitlich oder wie lecker sieht das aus“, das ist sicher kein Zufall. Auch eine mit der größten Sorgfalt zubereitete Speise verliert an Wert, wenn sie unappetitlich und schlecht angerichtet ist; und es trifft hier sicher zu:

Wohl angefangen und schlecht geendet,  
Ist Kraft, Zeit und Gut verschwendet.

Die Hausfrau und Köchin lasse sich daher nicht die Zeit und Mühe verdrücken, die sie auf das Anrichten und die Ausschmückung der Speisen verwendet, denn vergnügte Gesichter und erhöhter Appetit werden bald zeigen, daß ihre Kunst Anerkennung findet.

Schon bei den Vorschriften über die Zubereitung der Speisen ist vielfach auf das Anrichten derselben hingewiesen. In folgendem sollen nun noch genauere Anweisungen gegeben werden, und zwar über das Anrichten im allgemeinen, sowie auch über die feinere Ausschmückung vieler Speisen. Die Hausfrau, welche mit Aufmerk-



Fig. 668. Sardnengabel.

samkeit nachliest, wird mancherlei herausfinden, das sich auch für den täglichen Tisch eignet, da es neben einem geringen Aufwand an Zeit auch nur unbedeutende Kosten verursacht.

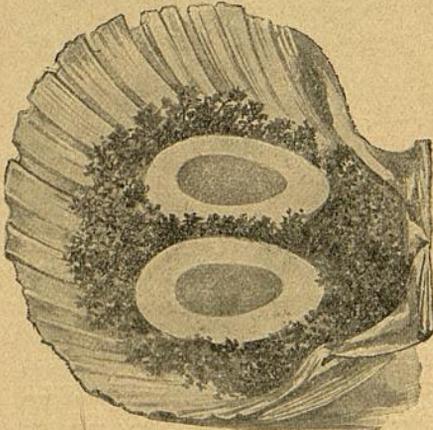


Fig. 669. Kiebitz in Kresse.

Schüssel gebe man das Gericht lieber in zwei Schüsseln auf den Tisch. — Endlich ist das Anwärmen des Geschirrs von großer Wichtigkeit. Im Winter wärme man

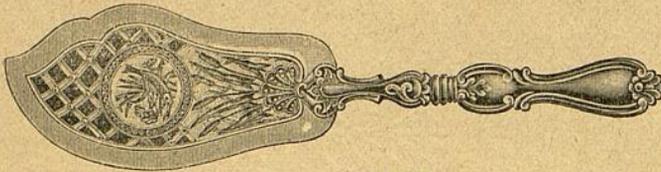


Fig. 670. Fischlöffel.

falten Schüsseln erstarret. Das Geschirr darf aber niemals in so hohem Grade erwärmt sein, daß man es etwa nicht anfassen könnte, ohne sich zu verbrennen. Ein gleichmäßiges Anwärmen der Teller erzielt man am besten durch den Tellerwärmer (Fig. 667), den man mit den Tellern in die Wärmröhre schiebt.

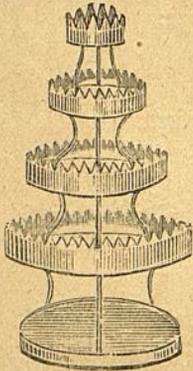


Fig. 671. Krebssetagere.

**Rez. 2105. Bouillon.** Gibt man ganz klare Bouillon ohne jede Einlage, so wird dieselbe in Tassen gereicht. Man gibt entweder Weißbrötchen dazu, oder man reicht Bouillonstangen, Käsestangen oder Fleischpastetchen nebenher. — Sobald die Bouillon irgend welche Einlagen hat, wird sie, wie alle anderen Suppen, auf Tellern angerichtet, die man aber auch nicht bis ganz an den Rand füllen darf. Gemüseeinlagen müssen mit einem Buntschälmesser in zierliche Formen geschnitten oder mit dem Wurzelausstecher ausgestochen werden.

**Rez. 2106. Hors d'oeuvres oder Eingangsgerichte.** Dieselben werden stets auf einer flachen Schüssel angerichtet und Löffel und Gabel dazu gelegt. Besteht das Hors d'oeuvre in

Für das Anrichten gibt es drei Vorbedingungen, die auf jeden Fall erfüllt werden müssen, selbst da, wo von einer Kunst des Anrichtens noch gar nicht die Rede sein kann. Vor allen Dingen muß die größte Sauberkeit herrschen, das Geschirr darf auf keinen Fall etwa angetrocknete Speisereste von Ei oder dergleichen aufweisen; etwaige Saucen- oder Suppentropfen, die beim Auffüllen entstanden sind, müssen sauber vom Rande entfernt werden; jede Schüssel muß, ehe sie aufgetragen wird, außen noch einmal mit einem sauberen Tuche abgewischt werden. — Ferner merke man sich, die Schüsseln dürfen stets nur so weit gefüllt werden, daß der Rand frei bleibt; auch Schüsseln ohne Rand dürfen niemals bis obenan gefüllt sein; statt in einer übervollen

sämtliche Schüsseln und Teller an, im Sommer Kartoffelschüsseln und solche Schüsseln, auf welchen man Speisen anrichtet, die Rinder- oder Hammelfett enthalten, da dasselbe auf

Brötchen mit kaltem Aufschnitt, als Lachs, Schinken, Wurst, Kaviar oder dergl., so bedeckt man die Schüssel, ehe man die Brötchen auflegt, mit einem Tortenpapier mit ausgeschlagenem Rande, dessen weiße Farbe man durch hie und da angebrachte Peterfiliensträußchen hebt; auch Coquillenschalen werden in derselben Weise angerichtet.

Kaviar streicht man entweder auf Brötchen, oder man richtet ihn auf der Schüssel pyramidenartig an und umkränzt ihn mit Zitronenvierteln. Auch in tieferen Schalen richtet man ihn zuweilen an, doch wählt man in diesem Falle Kristallschalen.

Austern werden sauber abgewaschen, alsdann werden die Schalen auseinander gebrochen, wobei man die flache Schale entfernt. Nun legt man die für jede Person bestimmte Anzahl, 6—7, auf einen Teller und legt Zitronenviertel oder -sechstel herum. Beim Öffnen der Austern muß man mit Vorsicht verfahren, damit nichts von dem Austernwasser verloren geht.

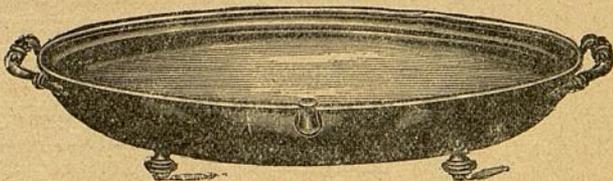


Fig. 672. Wärmeschüssel.

Um kleine Pasteten-

förmchen, Sardinienbüchsen und sonstige kleine Büchsen legt man einen weißen Papierstreifen, den man am Schluß zusammenklebt. Diesen Streifen schneidet man von doppelt zusammengefaltetem Papier  $1\frac{1}{2}$  mal so breit, wie die Büchse hoch ist; dann schneidet man den Rand, wo das Papier gekniffelt ist, bis zur Höhe der Büchse in strohhalmbreite Streifen ein und zieht diese vorsichtig mit einem Messer oder der Schere aus. Dadurch kräufeln sich die Streifen und bilden einen allerliebsten Schmuck für die Büchsen, der sich obenein noch durch seine Billigkeit auszeichnet. Neben der Büchse darf die Sardinengabel (Fig. 668) nicht fehlen. Weiße Papierstreifen zum Einfassen von Büchsen, zum Belegen von Tellerrändern oder dergleichen ersetzt man heutzutage gern durch farbiges Krepppapier, das einen wunderhübschen und dabei wohlfeilen Schmuck bildet.

Eier richtet man mit der Schale am besten auf gefalteter Serviette an, oder man schält sie, schneidet sie der Länge nach in Hälften und ordnet sie auf einer flachen Schüssel. Man kann sie auch mit der Schale in Eierbechern aufstellen.

Kiebitzeier, für welche die Eierbecher zu groß sind, umgibt man mit grüner Petersilie oder Brunnenkresse, so daß sie aufrecht aus dem Eierbecher hervorragen. Besonders appetitlich und lecker erscheint das Weiß und Gelb dieser Delikatesse, wenn man die Eier schält, halbiert und, in Brunnenkresse gebettet, in einer Coquille anrichtet (Fig. 669).

Rez. 2107. Fische. Fische sollte man niemals auf der Seite liegend anrichten, da sie alsdann den Eindruck machen, als seien sie abgestorben; sie werden vielmehr mit dem Rücken nach oben aufgestellt, als ob sie schwimmen. Um dies zu erreichen, tut man gut, in der Bauchhöhle der fertig vorbereiteten Fische 2 oder 3 Holzspeile quer zu befestigen und sie erst dann in den Fischkessel zu legen. Sehr große Fische serviert man auf einem Brett oder einer langen Schüssel, die man mit einer Serviette belegt hat; bei nicht so großen Fischen stellt man in der Mitte der Schüssel eine umgekehrte Untertasse als Stützpunkt auf.

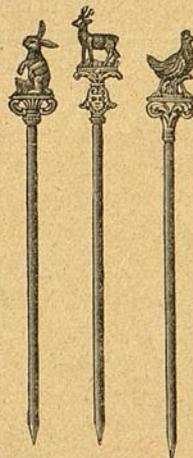


Fig. 673. Attelets.

Am besten eignen sich jedoch zum Anrichten der Fische lange Fischschüsseln mit Einsatz. Forellen, kleine Hechte und andere Fische biegt man rund und zieht das Schwanzende durch die Augenhöhlen. Fische, die ohne Sauce angerichtet werden, garniert man mit Sträußchen grüner Petersilie, mit gehobeltem Meerrettich, Zitronenscheiben, Krebschwänzen und dergleichen. Gebackene Fische müssen, sowie man sie aus dem Fett herausnimmt, auf Brot oder Papier gelegt werden, damit das Fett abtropft. Auch gekochte Fische müssen vor dem Anrichten auf einem Sieb oder Tuch abtropfen. Runde, kleinere, gebackene Fische werden aufeinander gelegt und mit gebackener recht krauser Petersilie umkränzt. Kleinere gebackene Stücke von Fischen werden in Reihen schräg aneinander aufgestellt, auf 2 solcher Reihen läßt man immer eine Reihe Zitronenscheiben folgen. — Hummer müssen in der Küche gespalten werden; man setzt sie dann aber wieder zusammen und stellt sie nach der Mitte zu mit den Nasen gegeneinander um einen grünen Strauß. Auch Krebse werden gern pyramidenförmig angerichtet. Am besten läßt sich das auf einer Krebs-etagere bewerkstelligen; man hängt die Krebse mit den Füßen in die Zacken der einzelnen Ringe, so daß die Scheren nach oben gerichtet sind. Wenn man hie und da noch grüne Sträußchen Petersilie dazwischensteckt, so bilden sie mit ihrem leuchtenden Rot einen schönen Schmuck für jede Tafel.

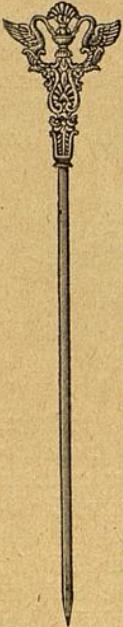


Fig. 674.  
Gabelspieß.

Garnierter Stör. Unsere hunte Tafel VIII zeigt oben einen garnierten Stör. Die Garnierung ist hergestellt aus Krebschwänzen, glasierten Kalbsmilchen, Austerpastetchen, farcierten Tomaten und Champignonköpfen. Jede Garnitur ist abgeteilt durch eine Herzoginartoffel oder ein Kartoffelbeignet. Der Spieß ist mit ein paar Krebsen decoriert.

Man kann die Garnitur auch folgendermaßen herstellen: Die beiden Längsseiten erhalten als Mittelstück einen recht großen Krebs; daran schließt sich nach jeder Seite die gleiche Anzahl von Coquillenschalen oder imitierten Pastentöpfchen mit Kaviar gefüllt. Nun folgen ebenfalls in gleicher Anzahl gebackene Pastetchen mit Krebs- oder Krabbenragout, während an jedem Ende der Schüssel eine Artischocke den Abschluß bildet.

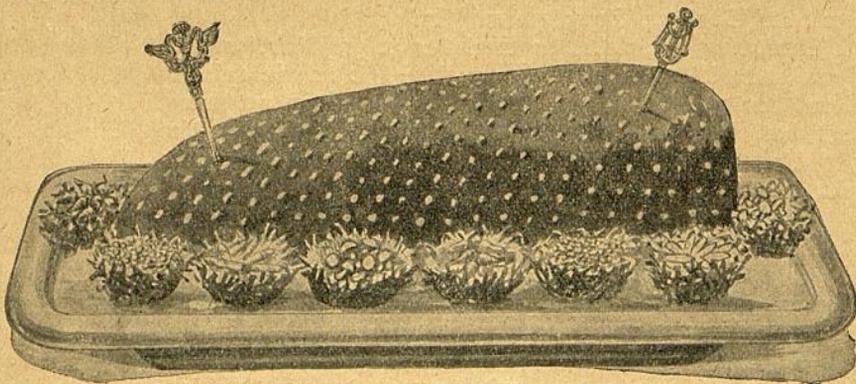


Fig. 675. Rinderfilet mit Vogelnefchen.

Garnierter Zander. Zander (Tafel VIII 4) garniert man mit Muscheln, Austern, Krabben, Hummerstücken, Champignons und kleinen gestürzten Kartoffelpastetchen,

alles in bunter Reihenfolge. Den Spieß zieren einige Champignons, eine Zitrone und ein Krebs. Oder man läßt als Garnitur Muscheln, Austern, Krebse und Bratkartöffelchen abwechseln, wobei man die Zwischenräume mit recht krauser grüner Petersilie ausfüllt.

Rez. 2108. **Fleischspeisen.** Ein das gute Anrichten jeder Fleischspeise ist nicht nur warm auf den Tisch kommen sondern sich dort auch warm halten. Diesem Bedürfnis entsprechen die Wärmeschüsseln (Fig. 672), deren hohler Boden zur Aufnahme des warmen Wassers dient, ganz vorzüglich. — Für das Anrichten merke man sich ferner, daß man die Fleischstücke stets so anordnet, daß die Fleischseite ins Auge fällt, während die Knochen auf der Unterseite liegen.

Gekochtes Rindfleisch schneidet man in Scheiben und legt dieselben schräg übereinander; zum Ausputz desselben sind grüne Petersilie oder zu Rosen geschnittene Radieschen passend. Besonders die letzteren sehen sehr hübsch aus; man stellt sie her, indem man das Rad-

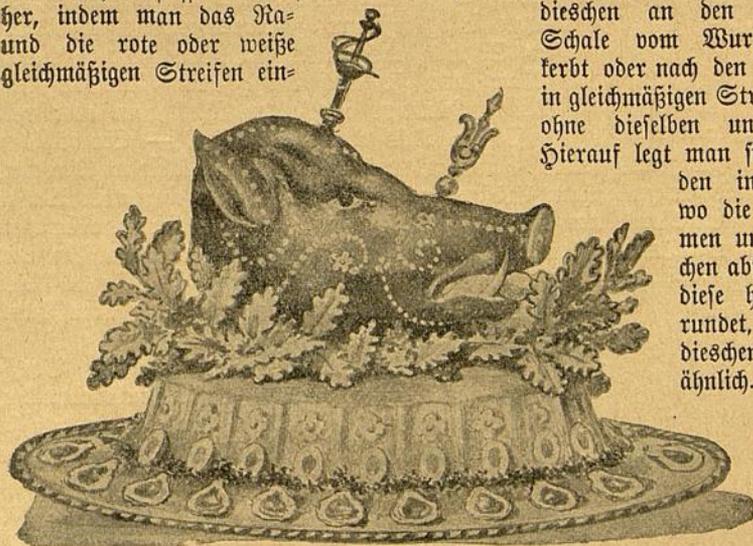


Fig. 677. Garnierter Wildschweinstopf.

und die rote oder weiße gleichmäßigen Streifen ein-

liche Scheiben oder Streifen geschnitten sind. — Gibt man mehrere Beilagen zum Rindfleisch, so richtet man dieselben auf kleinen Schüsseln oder Kristallschalen an und reicht eine warme und eine kalte zur Auswahl, also etwa eine warme Kapern-

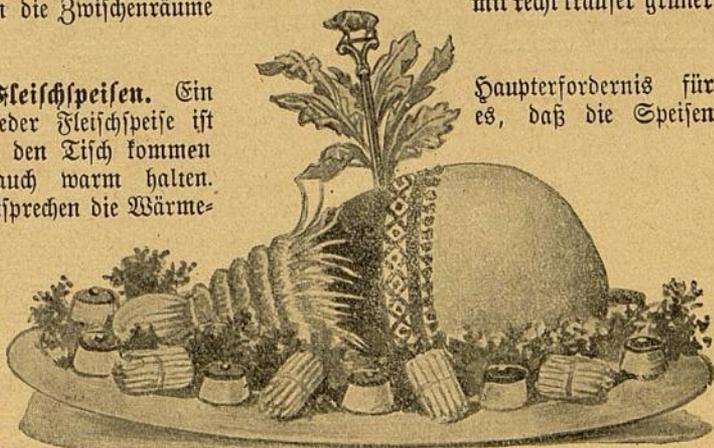


Fig. 676. Garnierter Schinken.

Haupterfordernis für es, daß die Speisen

dieschen an den Blättern festhält Schale vom Wurzelende herab in kerbt oder nach den Blättern herunter in gleichmäßigen Streifen abschält, doch ohne dieselben unten abzuschneiden. Hierauf legt man sie ein paar Stunden in frisches Wasser, wo die Schalen sich krümmen und dann wie Blättchen absteigen. Wenn man diese hierauf etwas abrundet, so sehen die Radieschen kleinen Röschen ähnlich. Man kann auch sehr wohl die Sellerie und Mohrrüben, mit welchen das Fleisch gekocht wurde, mit auf die Schüssel geben, wenn sie in appetit-

Kräuter-, Zwiebel-, Sardellen- oder Meerrettichsauce und eingemachte Pflaumen, Kirschchen, Preiselbeeren, eingemachte oder frische Gurken, Mixed pickles oder Salate.

Braten, der unzerlegt auf den Tisch kommt und dort erst tranchiert werden soll, ziert man mit einem zierlichen Silberspieß (Fig. 673).

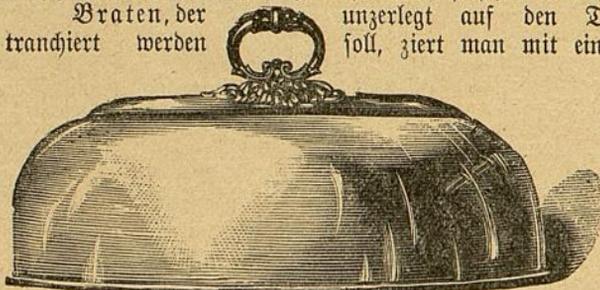


Fig. 673. Wärmeglocke.

Diese Spießchen, Attellets genannt, sind schon an sich eine Zier, man garniert sie aber dennoch an ihrem oberen Ende. Die Garnitur soll nur aus eßbaren Dingen bestehen, und zwar sollen diese zum Inhalt der Schüssel passen. Man reiht auf diese Spießchen Champignons, Trüffel, Tomaten,

Oliven, Radieschen, Zitronenschnitte, ausgeschnittene Gemüse, Farceklößchen, Hahnenkämme, Krebse usw.

Ist der Braten bereits in der Küche zerlegt, so wird er zu seiner ursprünglichen Form wieder zusammengelegt und mit einem größeren Spieß (Fig. 674) durchstochen, der den Braten zusammenhält, aber unmittelbar vor dem Servieren herausgezogen werden muß, damit man bequem vorlegen kann.

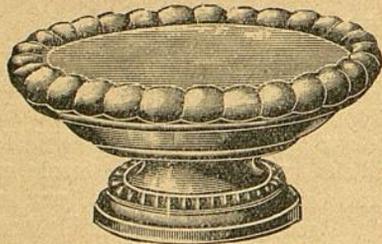


Fig. 674. Versilberter Sockel.

Den Hauptausputz für jeden Braten bilden kleine gebratene Kartoffelchen, die rund oder länglich, glatt oder gerieft ausgestochen werden; auch kleine Äpfel oder Birnen aus Kartoffelpüree, die man in gestoßenem Zwieback gewälzt und dann in Schmalz ausgebacken hat, sehen sehr nett aus. Man kann sie auch mit gefüllten Tomaten und kleinen Häufchen abgekochten Mattaroni oder rotgefärbtem Reis abwechseln lassen. — Ein hübscher

Schmuck läßt sich auch aus feinen Gemüsen, grünen Böhnchen, kleinen Karotten, Blumenthrosen und jungen grünen Erbsen herstellen, die man alle einzeln in Wasser abkocht und dann abwechselnd um den Braten herum anordnet. — Hammelbraten garniert man gern mit Teltower Rübchen, während man Kalbsbraten abwechselnd mit

Fleischklößchen und geformtem gestürzten Reis, den man auch rot oder grün färben kann, umgibt.

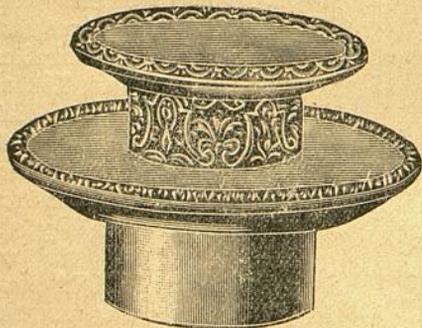


Fig. 680. Versilberter Sockel.

Schnitzel, Frikandellen, Beefsteaks legt man niemals flach nebeneinander, sondern legt sie schräg aufeinander, so daß sie in gerader Linie oder im Kranze auf der Schüssel liegen.

Schinken, Rippchen und Keulen, die unzerlegt auf die Tafel kommen, verziert man oben am Knochen mit einer Papiermanschette oder Papillote. Beim Schinken wird auf der runden Seite die Schwarte bis über die Hälfte rund abgechnitten; man kann das Fett auch mit gebräunter, geriebener Semmel maskieren. Abgekochte Zunge wird vor dem Anrichten gehäutet und am

oberen Ende sauber abgeputzt und von allen Gaumenknorpeln befreit. Sämtliche Fleischspeisen werden, nachdem sie angerichtet sind, mit einer Kleinigkeit von der dazu gehörigen Sauce befüllt oder wie der Kunstausdruck lautet, maskiert.

Gemengte Speisen, als Frikassees, Ragout und dergleichen werden in der Mitte hoch, nach dem Rande zu abfallend angerichtet und mit einem Kranz von den dazugehörigen Einlagen, als Morcheln, Champignons, Perlwibeln, Klößchen und Krebschwänzchen verziert; auch garniert man sie gern mit gerösteten Semmelbrieten oder Croutons, mit gebackenen Blätterteig oder Fleurons oder auch mit kleinen Kartoffelbällchen. Doch muß man auch hier darauf achten, daß der Rand frei bleibt. Ein Reisrand ist ebenfalls sehr geeignet, auch für gebackene Milchgerichte, die man mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

Garniertes Rinderfilet mit Vogelneştchen. Das nach Vorschrift tranchierte Filet (Fig. 675) wird wieder zu seiner alten Form zusammengelegt und mit Sauce maskiert. Rings um den Braten stellt man nun die aus rohen Kartoffeln gebackenen Vogelneştchen und füllt dieselben abwechselnd mit jungen Schotenkernen oder grünen Erbsen, mit Spargel, Champignons und Karotten. Sämtliche Gemüse sind in Salzwasser mit Butter weich gedünstet.

Garnierter Schinken. Der Schinken (Fig. 676) ist in seinem oberen fleischigen Ende von der Schwarte befreit; die Schwarte ist zu einem zierlichen Abschluß ausgeschnitten. Das Knochenende ist mit einer Manschette aus Krepppapier umwickelt. Die Schüssel ist mit Endivien und Salatblättern dekoriert, und der in Bündchen gebundene Stangenspargel, sowie die mit feinem Ragout gefüllten Pastetchen laden nicht nur zum Anschauen, sondern vielmehr auch zum Speisen ein. Der Spieß wird mit Endivien oder auch mit frischem Eichengrün geziert.

Garnierter Wildschweinskopf. Der Wildschweinskopf (Fig. 677) bildet ein Zier- und Prunkstück für jede Tafel, ganz besonders aber für das Büffet. Derselbe ist nach Rez. 827 mit aufgespritztem Fett verziert. Ehe man zum eigentlichen Garnieren schreiten kann, muß man den Sockel vorbereiten. Man formt denselben länglich in passender Größe aus Modellerfett, stellt ihn auf die Schüssel und kanelliert die Seiten durch aufgesetzte geröstete Brotscheiben. In den Zwischenräumen stellt man unten Eierhälften auf und bringt darüber Rosettchen oder Sterne aus Gurken- oder Kürbisscheiben an. Um den Sockel herum legt man einen dünnen Kranz von feinem Grün, etwa Buchsbaum, Immergrün oder dergleichen. Der Rand der flachen Schüssel ist mit geöffneten Austern belegt. Oben auf dem Sockel ruht der Wildschweinskopf inmitten eines Kranzes von Eichengrün oder Stechpalme.

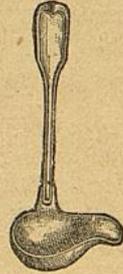


Fig. 681.  
Saucenlöffel.

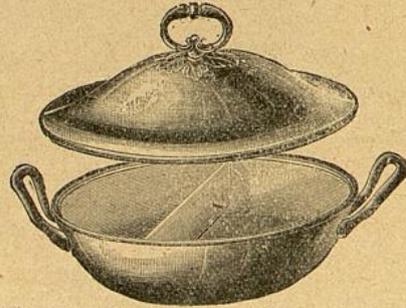


Fig. 682. Gemüseschüssel mit Fayenceinsatz.

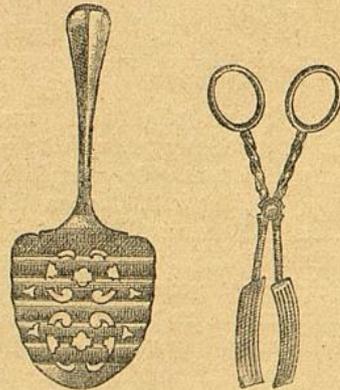


Fig. 683. Spargelheber.

**Rez. 2110. Geflügel.** Gedämpftes Geflügel wird, damit es ansehnlich erscheint, nicht beliebig in mehrere Stücke gehauen, sondern schon vor dem Dämpfen nach den Regeln der Tranchierkunst in passende Stücke zerlegt. Das zerschnittene, wieder zu seiner ursprünglichen Gestalt zusammengelegte Geflügel wird durch Silberspießchen zusammengehalten, auf die man Trüffel, Krebse, Hahnenkamm, Rosenkohlknospen und dergleichen abwechselnd aufsteckt.

Eine zerlegte Gans richtet man folgendermaßen an; von dem Rückenstück haut man auf jeder Seite die Rippen egal breit ab und legt daselbe mit der Außenseite nach oben, auf eine lange Schüssel, wo es gewissermaßen einen Sockel bildet. Auf jede Seite legt man ein Stück und dahinter den Trommelstock oder das ben zerteilte Brust wird zu ihrer ursprünglichen Rückenknochen zusammengelegt. An die passenden und an den Seiten, legt man ein Sträußchen. Belieben kann man auch kleine Mantelknochen stecken. Wo ein weiterer Weg von der

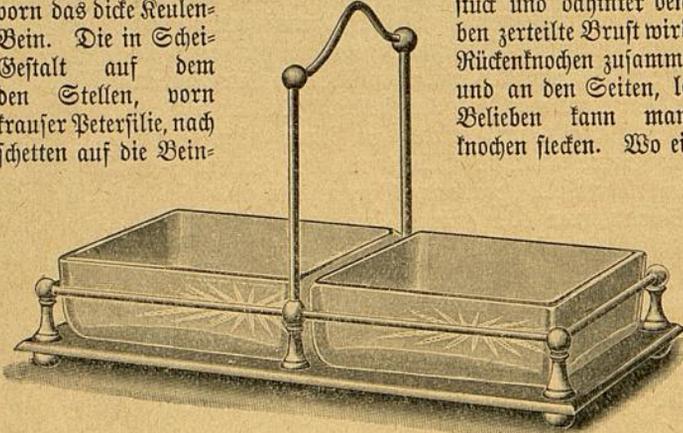


Fig. 684. Kompottiere in englischem Stil.

Küche zum Speisezimmer zurückzulegen ist, empfiehlt es sich, Gänsebraten und dem ähnliches mit einer Wärmeglocke (Fig. 678) verdeckt auf den Tisch zu bringen.

Puter und Ente werden ebenso angerichtet. Auch einen Fasan richtet

man ähnlich an, doch befestigt man den Kopf und den Schwanz mit den Federn, also beides ungekocht und nur gewaschen, möglichst wieder an derselben Stelle mit einem Holzstäbchen.

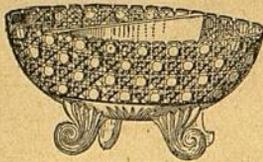


Fig. 685. Kompottiere mit Diamantschliff.

Den Hals umgibt man mit einer Papierkrause. Glücklicherweise ist jedoch diese wenig schöne Mode immer mehr im Abnehmen begriffen und findet sich nur noch in wenigen Gegenden Deutschlands.

Schnepfen richtet man ganz, doch ohne Rückgrat, an, die Bruststücke werden paßrecht auf eine lange Schüssel gelegt, die ganzen Keulen kommen an die Seiten und der Kopf vorne zu liegen. Die heißen Brotschnittchen werden im Kranze herumgelegt.

Kranzvögel richtet man auf einer langen Schüssel in zwei Reihen so an, daß die Brüste zueinander gefehrt sind; oben und unten legt man einen Vogel mit der Brust nach innen gefehrt an. Das ganze Gericht überschüttet man mit gerösteten Semmelwürfeln.

Fleischgerichte, die an sich aus kleinen Stücken bestehen oder auch tranchierte Filets und kleineres Geflügel richtet man auch gern erhaben an. Zu diesem Zwecke stellt man auf die Schüssel einen verzierten Sockel (Fig. 679, 680), auf dem das Fleischgericht zierlich angeordnet wird. Die zwischen den einzelnen Stücken entstehenden Lücken werden ausgefüllt mit Farceklößchen, Krebsnasen, Trüffeln, gerösteten Kartoffelchen, Croutons, Fleurons und dergleichen; auch grüne, recht krause Petersilie bildet hier stets einen frischen Schmuck. Eine geschickte Hand wird es bei einiger Übung auch hierin bald zur Meisterschaft bringen.

**Garnierte Rebhühner.** Von dem Sauerkraut, das ja eine fast unerlässliche Beigabe zu Rebhühnern ist, backt man in einer Tymbalform eine Stürzpastete und stürzt dieselbe in die Mitte der Schüssel (Taf. VIII 3). Man garniert die Pastete mit Speckscheiben und glasierten Saucis-chen und ordnet die Feldhühner rings um die Pastete an.

**Garnierter Fasan.** Einen gedämpften Fasan (Taf. VIII 2) garniert man mit gefüllten Morcheln, Steinpilzen, glasierten Zwiebeln und Kresse; jede Garnitur wird durch Kastanien-croquettes von der nächsten getrennt. Die Spießgarnitur besteht aus Zitrone und Champignons.

Auch Spargel, Blumenkohl und Endivien bilden einen passenden Schmuck. Nach Belieben können auch Kopf und Schwanz mit Federn durch Holzspießchen auf einem Brot-crouton befestigt und an einem Ende der Schüssel aufgestellt werden.

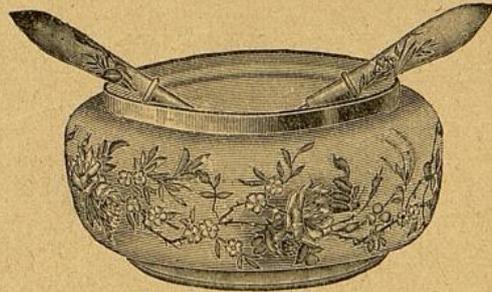


Fig. 686. Salatschüssel.

**Rez. 211. Pasteten.** Pasteten werden verdeckt aufgetragen, der Deckel wird bei Tisch, sofern er aus Wasserteig hergestellt ist, auf einen besonderen Teller gelegt, da er niemals angeboten wird, und die Pastete erst dann herumgereicht. Stürzpasteten werden gestürzt serviert, vorher aber entfettet und entweder mit einem Kranze von Aspizacken oder mit gehacktem Aspiz verziert.



Fig. 687. Kristallsalatiere.

**Rez. 212. Braten-** werden vor dem Anrichten sämt-  
lich gestrichen, dann auf dem  
geschlagen, bis sie  
zuletzt mit einem  
Butter vermengt.  
Saucen gewinnen

**saucen.** Die Bratensaucen  
sich bündig gemacht, durch ein  
Feuer mit einem Schaumbesen  
recht heiß sind, und  
Stückchen frischer  
Also angerichete  
nicht nur an Aus-

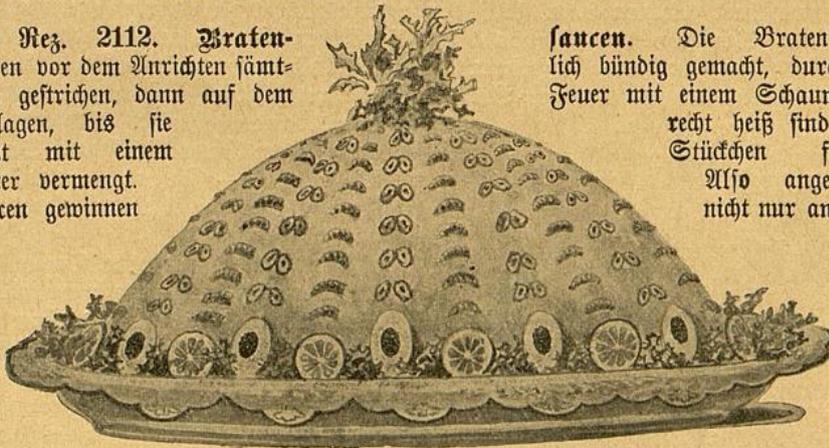


Fig. 688. Garnierte Mayonnaise.

sehen, sondern sie zeichnen sich auch durch besonderen Wohlgeschmack aus. Man serviert sie in einem besonderen Saucennapf, der Sauciere, in welche man den Saucenlöffel (Fig. 681) vor dem Servieren hineinlegt. Durch die eigentliche Form der Saucieren verbietet es sich, dieselben zuzudecken, und deshalb mache ich ganz besonders aufmerksam auf die Sau-

cieren mit Wasserwärmung, in denen sich die Sauce vorzüglich warm hält, eine nicht zu unterschätzende Annehmlichkeit, da ja ein jeder weiß, wie unangenehm kalte Saucen sind, ja, wie sie den Geschmack des schönsten Bratens verderben.

**Rez. 2113. Gemüse.** Die Gemüse dürfen nicht zu trocken gekocht sein, aber auch nicht suppenartig, so daß sie in der Sauce schwimmen. Man richtet die Gemüse in halb tiefen Schüsseln an;

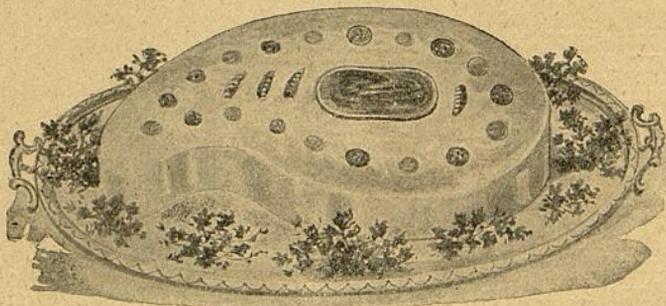


Fig. 689. Garniertes Süßkotelett.

sehr angenehm und von elegantem Aussehen sind Nickelschüsseln mit Fayenceeinsatz (Fig. 682), die ohne Abteilungen oder auch zwei- resp. dreiteilig für mehrere Gemüse käuflich sind. Richtet man Saucischen, kleine Schnitzel oder Frikandellen mit dem Gemüse an, so

läßt man sie nach dem Braten erst abtropfen, so daß die Butter nicht das Gemüse überschwemmt. Man gibt ihnen häufig eine Unterlage von Broteroutons.

Spargel richtet man stets ohne Beilage an und legt die Stangen nicht franzförmig, sondern neben- und übereinander der Länge nach, weil man auf diese Art leichter davon nehmen kann, und weil der Spargel dann länger warm bleibt. Zum Vorlegen dient der Spargelheber (Fig. 683). Blumenkohl garniert man mit Fischwürstchen und gefüllten Krebsnasen, Spinat mit Spiegeleiern oder in Sechstel geschnittenen, hart gekochten Eiern, Schotengemüse mit aufgerolltem und zer schnittenem Eierfuchen, Wirsing- und Weißkohl mit Saucischen und Grünkohl mit gerösteten Kastanien oder gebratenen Kartoffeln. Kartoffelpüree wird bergartig aufgehäuft, glatt gestrichen und mit brauner Butter übergossen; beliebig kann man es auch noch in irgend einem Muster mit gebratenen Zwiebeln oder kleinen gerösteten Semmelwürfeln belegen. — Feine Gemüse nach dem Braten richtet man ohne Beilage an.

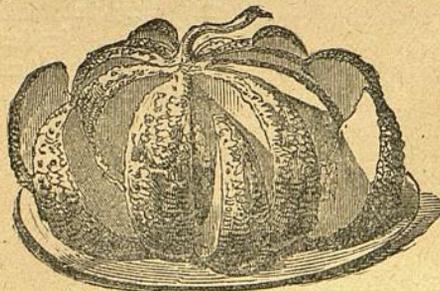


Fig. 690. Angerichtete Melone.

**Rez. 2114. Kompotte.** Die Kompotte bieten meist an sich schon, wenn sie gut zubereitet sind, einen so appetitlichen Anblick, daß man sehr wohl auf Verzierungen verzichten kann. Eine Ausnahme hiervon macht nur das Apfelmus, das man mit Blumen und Sternen von Korinthen und Mandelstüfchen, die man aus ge-

brühten abgezogenen Mandeln schneidet, belegen kann. Man läßt aber auf der Tafel stets Kompotte von verschiedenen Farben miteinander abwechseln; auch geteilte Kompottieren aus Kristall (Fig. 684 und 685) erweisen sich sehr hübsch zum Anrichten des Kompotts, indem man die eine Hälfte mit hellem Kompott, etwa Apfelmus, die andere aber mit dunklem, etwa Preiselbeeren, anfüllt. Gedünstete Früchte müssen vor dem Zubereiten sehr eigen und glatt geschält sein; beim Anrichten arrangiert man sie alsdann pyramiden-

förmig und übergießt sie mit der glatten Sauce, wodurch sie, wenn sie erkaltet sind, ein glänzendes Aussehen erhalten.

### Rez. 2115. Salate.

Die Salate, als Kopf-, Endivien-, Gurken-, Sellerie- und Kartoffelsalat, werden mit Öl und Essig fertig vermengt und abgeschmeckt, in tiefen Kristallschalen (Fig. 686 und 687) angerichtet. Grünen Salat kann man nach Belieben mit fein gehacktem Schnittlauch oder auch mit hart gekochten Eiern garnieren; Selleriesalat wird mit Kapuzinchen, Kartoffelsalat mit grüner Petersilie angerichtet.

Fleisch- und Fischsalate, sowie Mayonnaisen werden auf flachen Schüsseln pyramidenartig angerichtet. Meist enthalten diese Speisen schon in ihren Zutaten die geeigneten Bestandteile zur Verzierung, und wer es gelernt hat, diese Gerichte schmackhaft zu bereiten, sollte sich auch nicht die Mühe verdrießen lassen, dieselben reich und geschmackvoll zu verzieren, denn gerade sie bieten für die Kunst des Garnierens ein reiches Feld. Ich erinnere hier nur an Sardellenstreifen und -röllchen oder solche aus Hering oder Sardinen, an Scheiben aus hart gekochten Eiern oder die letzteren, kunstvoll zu Wasserlilien zurecht geschnitten. Auch Figuren von Gurken, roten Rüben oder Mohrrüben, die man mit kleinen Blechausstechern aussticht oder mit dem Duntschneidemesser ausschneidet und dann in Fleischbrühe weich kocht, geben solchen Schüsseln ein verlockendes Aussehen. Sehr hübsch macht sich auch ein Kranz von frischen Salatblättern oder Endivien. Nicht zu vergessen sind Perlzwiebeln und Kapern, sowie die in Essig eingemachten Früchte, die sich zur Verzierung von italienischem und Heringssalat vorzüglich eignen; man muß die Früchte jedoch eine Zeitlang vorher vorsichtig auf einer Porzellanschüssel auseinander legen, damit der Saft abläuft. Die Art der Anordnung der Verzierungen muß der Phantasie und dem Geschmack überlassen bleiben; eine Hauptsache ist dabei, daß man die richtigen Farben zu treffen weiß, so daß sich die eine von der andern abhebt; ferner müssen die Verzierungen hübsch symmetrisch angeordnet werden.

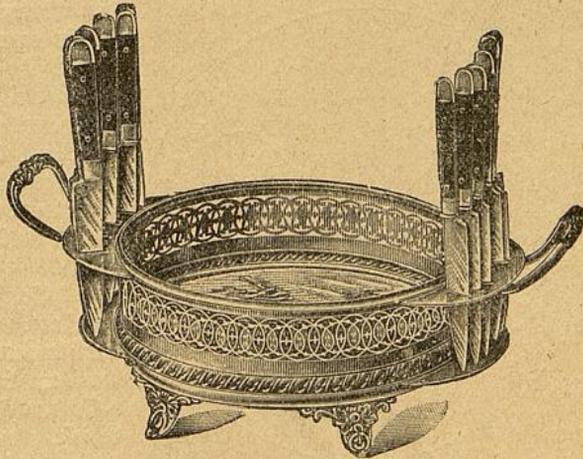


Fig. 691. Obstschale mit Obstmessern.

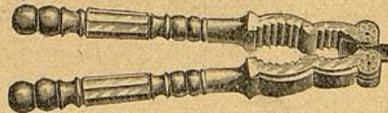


Fig. 692. Nußnacker.

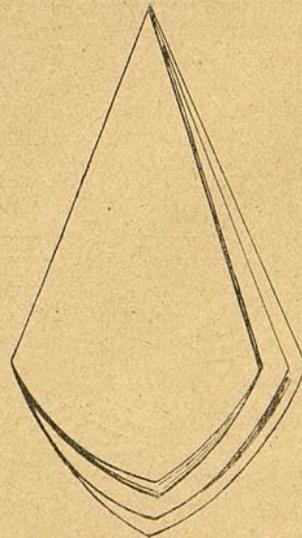


Fig. 693. Achtfach gekniffenes Musterblatt zur Spritzarbeit.

**Garnierte Mayonnaise.** Die Mayonnaise (Fig. 688) umgibt unten am Rande ein Kranz von Zitronenscheiben und Eierhälften. Aus den letzteren hat man das hartgekochte Eigelb entfernt und das Weiße dann mit Kaviar gefüllt. Die nach der Spitze zulaufenden Streifen setzen sich abwechselnd aus Krebschwänzen und einer Doppelreihe von Neunaugenscheiben zusammen. Die Spitze ziert ein Sträußchen von Endivienblättern, und die Zwischenräume am Rande werden durch dasselbe Grün ausgefüllt.

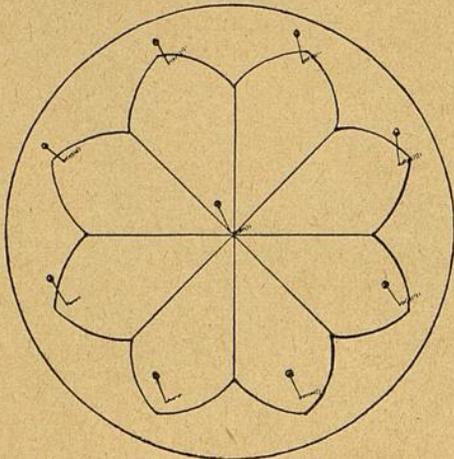


Fig. 684. Auseinandergefaltetes Musterblatt auf der Torte.

Mitte eine Scheibe Zunge und zu beiden Seiten derselben einige Krebschwänze. Ein Kranz von Gurken- und Mohrrübenscheiben vollendet die Garnitur. Der Tellerrand ist mit Petersilie geziert.

**Garniertes Sülzkotelett.** Ein garniertes Sülzkotelett (Fig. 689) stellt man am besten in der dazu passenden Form auf. Zuerst biegt man den Boden derselben mit einer dünnen Schicht Aspik; ist dieser erstarrt, so legt man in die

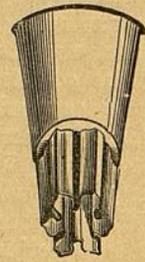


Fig. 685. Spritzstille.

**Rez. 2116. Süße kalte Speisen.** Auch süße Speisen lassen sich in der verschiedensten Weise hübsch garnieren. Für Cremes eignen sich Schlagsahne, feine Biscuits und Makronen; auch bunter Streuzucker, den man mittelst einer aus Papier selbst gefertigten Schablone in hübschen Mustern aufstreut, bildet eine allerliebste, wohlfeile Verzierung. Gehackter Weinsulz und süß eingemachte Früchte sehen nicht nur einladend auf den süßen Speisen aus, sondern sind auch sehr wohlschmeckend. Warme Mehlspeisen richtet man meistens mit Sauce maskiert an.

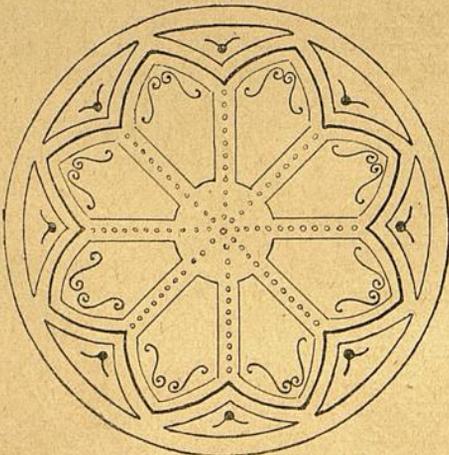


Fig. 686. Fertige Spritzarbeit.

**Rez. 2117. Früchte.** Obst, auf schönen Schalen hübsch angeordnet, bildet die Zierde einer jeden Tafel; freundlich und einladend sieht es aus, wenn man es auf Blättern von wildem oder echtem Wein, Efeu oder Immergrün arrangiert. Beerenobst ordnet man am besten auf einer Unterlage von Blättern in einer Glas- oder Kristallschale ohne Fuß an.

Erd- oder Himbeeren häuft man im Kreise um den Streuzuckerbehälter, den man in eine Glasschale mit niedrigem Fuß gestellt hat und schmückt den Rand der Schale

mit feinem, grünen Laub und weißen Blüten, wenn einem dieselben zur Verfügung stehen. Kirichen richtet man pyramidenförmig an, nachdem man die Stiele bis auf 4 cm verkürzt hat. Eine solche Pyramide läßt sich am besten mit Hilfe eines weiten Trichters herstellen, indem man die Kirichen in denselben hinein legt, so daß sämtliche Stiele nach innen kommen; nachdem man ihn auch im Innern gefüllt hat, muß man ihn mit Vorsicht stürzen. Auch in einem mit Blumen verzierten Körbchen machen Kirichen in Büscheln an kleinen Zweiglein mit einzelnen Blättern, sowie verschiedene Sorten Beerenobst einen höchst appetitlichen Eindruck.

Zum Anrichten des Herbstobstes, wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen und Weintrauben, wählt man gern eine Obstschale mit hohem Fuß. Auf einer dichten Blätterunterlage ordnet man zuerst die größeren Sorten, als Äpfel und Birnen, auf diese und in die Zwischenräume ordnet man dann Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Weintrauben, während man dazwischen Blätter und Ranken steckt; die legeren läßt man über den Rand herabhängen, man kann auch eine Ranke um den Fuß der Schale winden.

Melonen (Fig. 690) und Ananas schneidet man in Scheiben, die man dann wieder so zusammen legt, daß die Frucht ihr früheres Aussehen erhält. Man reicht in einem besonderen Gefäße Streuzucker mit einem Streulöffel dazu. Man kann aber auch die gespaltenen Scheiben in einer Glasschale neben- und übereinander legen und sie mit Zucker bestreut servieren.

Wunderhübsch zum Anrichten von jeder Art Obst sind die jetzt hochmodernen, länglichen Fruchtschalen (Fig. 691), deren Rand zugleich als Obstmesserhalter eingerichtet ist.

**Rez. 2118. Torten.** In großen Städten werden die Torten gar häufig, ja man könnte sagen, fast immer fertig vom Konditor bezogen, und dieselben bieten in ihrer äußeren Ausschmückung oft wahre Kunstwerke der Konditorei. Auf dem Lande und in kleinen Städten ist man aber häufig

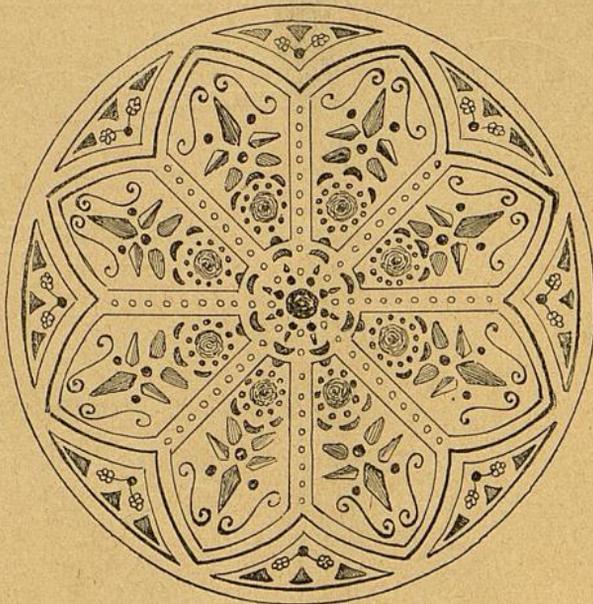


Fig. 697. Dekorirte Torte.

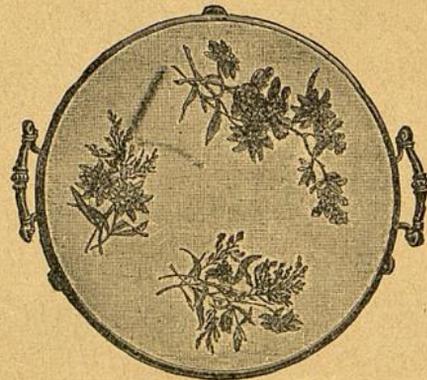


Fig. 698. Tortenplatte.

dazu gezwungen, selbst zum Backen der Torten zu schreiten; und ich denke, es werden mir viele Hausfrauen dankbar sein, wenn ich hier eine Anleitung gebe, wie man Torten auch selbst mit Zuckerguß allerliebste verziern kann.



Fig. 699. Tortenheber.

Nachdem man die fertig gebackene Torte aus dem Ofen gezogen hat, läßt man sie ein wenig auskühlen, aber nicht völlig erkalten und stürzt sie dann aus der Form.

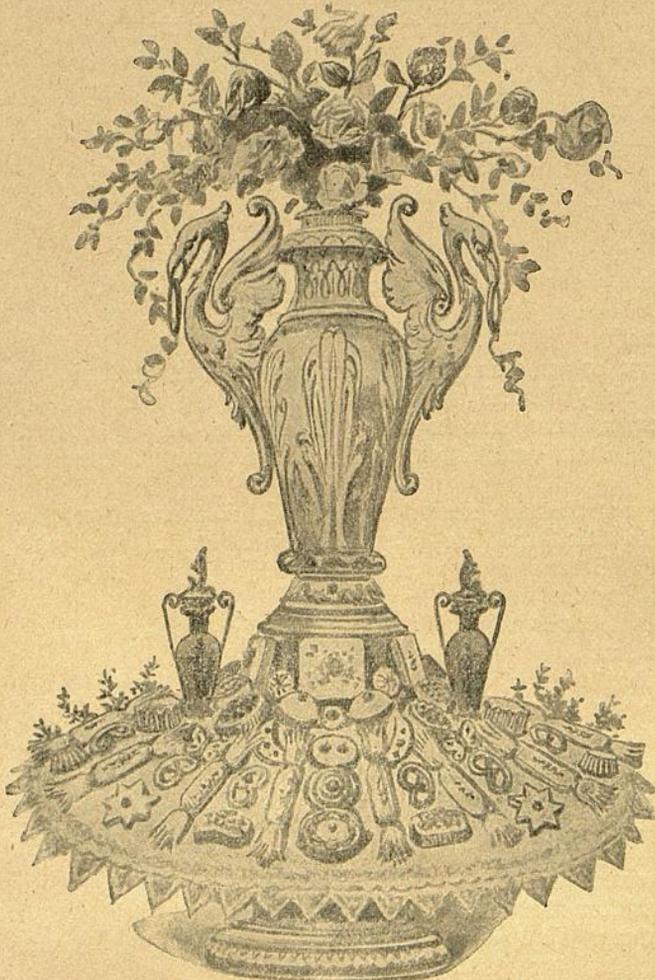
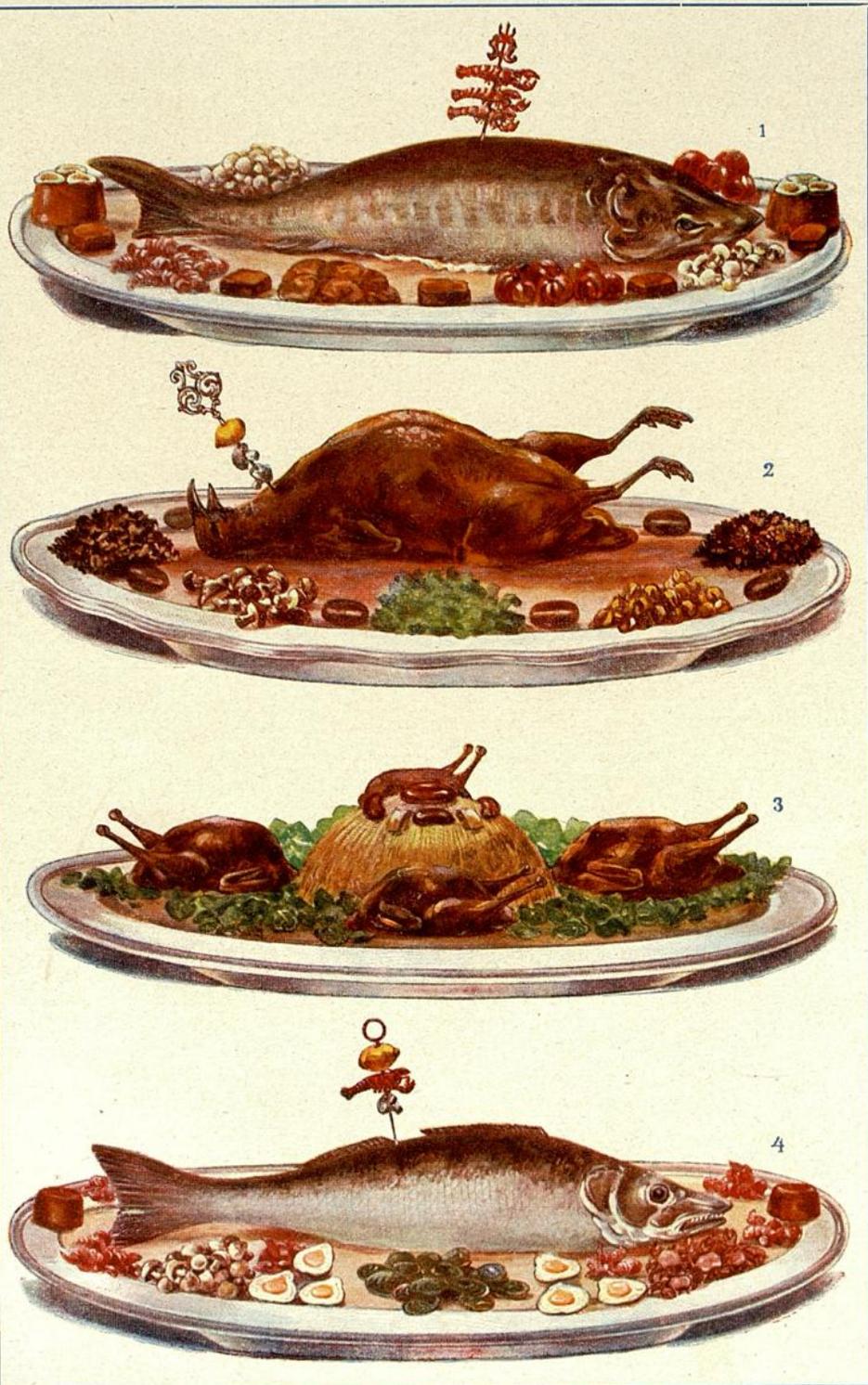


Fig. 700. Tafelaufsatz mit kleinem Gebäck.

jede Hausfrau, wenn sie sich nur Zeit und Mühe nicht verdrießen läßt, sich die Freude verschaffen, ihre Kunstwerke der Bäckerei durch das zierliche, appetitliche Außere noch verlockender erscheinen zu lassen.

Die untere, glatte Seite der Torte liegt nun oben und wird nach Vorschrift mit einer Glasur überzogen, zu deren verschiedener Herstellung sich unter den Rezepten Anweisung findet. Sobald die Glasur völlig erkaltet ist, muß sie glatt und glänzend erscheinen; man läßt nun aber, ehe man zu der weiteren Arbeit des Verzierens schreitet, die Torte am besten bis zum nächsten Tage stehen, da die Spritzglasur auseinander läuft, sobald auch nur noch eine Spur von Wärme in der Torte enthalten ist. Zur weiteren Verzierung der Torte schneidet man aus weißem Papier ein Modell, das aber kleiner als die Torte sein muß, so daß ringsum, wenn man es ausgebreitet auf die Torte legt, ein Rand frei bleibt. Um das Muster zu schneiden, kniffst man den Bogen sechs-, acht- oder zwölf-fach und schneidet den Rand in spitzen Zacken,





runden oder spitzigen Bogen (Fig. 693) aus, so daß man beim Auseinanderfalten einen sechs- bis zwölfstrahligen Stern erhält. Dieses Papiermodell legt man nun so auf die Torte, daß ringsum ein gleich breiter Rand frei bleibt, und befestigt es in der Mitte sowohl wie an den Ecken der Strahlen mit großköpfigen Stecknadeln, wie sie z. B. zum Klöppeln gebraucht werden (Fig. 694). Nachdem man nach Vorschrift Rez. 1816 Spritzglasur bereitet hat, macht man auf einem Stück Papier die Probe, ob dieselbe auch fest genug ist, daß sie nicht auseinander läuft, sondern schnell trocknet. Wer häufig Gelegenheit hat, Torten

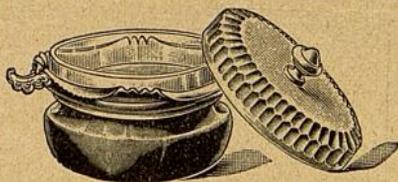


Fig. 701. Butterkühler.

zu verzieren, kann sich eine Konditorspritze anschaffen, doch leistet auch eine aus Pergamentpapier hergestellte Tüte recht gute Dienste. Man dreht dieselbe fest zusammen, befestigt sie an der Seite durch eine Stecknadel, schneidet die untere Spitze vorsichtig ab, so daß eine Öffnung etwa von der Stärke einer Stopfnadel entsteht oder man befestigt am unteren Ende eine Spritzstille aus Metall, die die Spritzglasur in verschiedenen Formen herausquillen läßt. Nachdem man die Spritzglasur eingefüllt hat, werden die oberen Enden der Tüte mehrmals übereinander gefaltet, so daß die Masse beim Drücken oben



Fig. 702. Aufgerollte Butter.

nicht herausquillt; und nun kann die Sprizarbeit beginnen. Indem man vorsichtig, aber anhaltend und gleichmäßig drückt, folgt man mit der Spitze der Tüte außen herum den Umrissen des Papiermodells auf der Torte; doch muß man die Tüte dabei so hoch halten, daß die Spitze nicht die Torte berührt. Auf diese Weise tritt unter dem gleichmäßigen Druck ein Zuckerschwürchen frei schwebend aus der Tüte hervor und legt sich rund auf die Torte. Ist auf diese Weise der Rand des Papiermodells vollständig umzogen, so entfernt man es samt den Stecknadeln von der Torte und hat nun den

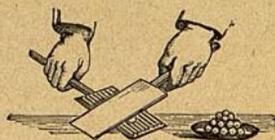


Fig. 703. Butterroller.

Grundriß zur Verzierung. Diesem Grundriß folgend, zieht man nun in gleichmäßiger Entfernung mehrere Linien, die man in verschiedener Stärke ausführen kann. Sehr hübsch macht es sich auch, wenn man die eine

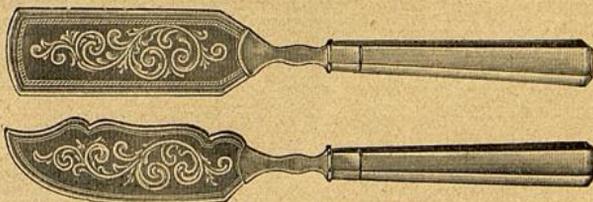


Fig. 704. Butter- und Käsebesteck.

oder auch mehrere dieser Linien in kleinen Perlen aufsetzt; die Perlen erzielt man dadurch, daß man durch gelinden Druck, den man in bestimmten Zwischenräumen unterbricht, die Glasur tropfenweise aus der Tüte herausdrückt. Indem man nun von den Zacken aus gerade Linien nach der Mitte zu mit Glasur auf die Torte zeichnet, teilt man dieselbe in einzelne Felder, die man dann noch durch kleine Arabesken oder schneckenförmige Tropfen verzieren kann. An den Spitzen der Zacken kann man auch strahlenförmige Linien anbringen, die kleine Quasten bilden. Die Spritzglasur (Fig. 696) trocknet während der Arbeit, und man kann die leer geblichenen Flächen sofort zierlich mit eingemachten Früchten belegen.

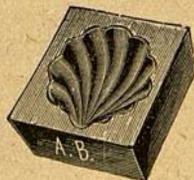


Fig. 705. Butterform.

Unsere Abbildung (Fig. 697) zeigt Rosen aus Melonenscheiben. Die kleineren Punkte zeigen Kirschchen an, die größeren blaue Pflaumen oder auch Reineclauden. Die länglichen Halbrunde sind Walnußschnitten und die Blätter Zuckerbohnen. Ehe man die Früchte auf die Torte bringen kann, müssen sie auf Fliesspapier sehr gut abgetrocknet sein, da sonst durch den herausfließenden Saft Flecke auf der Torte entstehen.

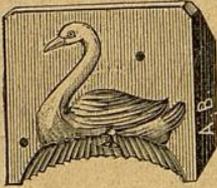


Fig. 706. Butterform.

Man richtet die Torten auf flachen Schüsseln an und gibt ihnen als Unterlage ein aus Seidenpapier bestehendes Tortenblatt. Bei den buntdekorirten Tortenplatten (Fig. 698) ist das Tortenblatt unnötig. Die Torte wird vor dem Servieren strahlenförmig in Streifen geschnitten und der Tortenheber (Fig. 699) leicht darunter geschoben.

Kleines Gebäck, Törtchen, Teefuchen, Konfekt und dergleichen richtet man entweder auf einem Aufsatz in mehreren Stagen (Fig. 700) oder auf einer flachen Schüssel an.

**Rez. 2119. Butter.** Die Butter richtet man auf verschiedene Weise an. Man stellt sie bis zum Anrichten möglichst kalt, damit sie fest ist; im Sommer bleibt sie bis dahin auf Eis.

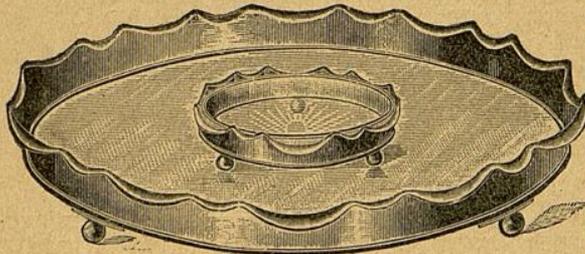


Fig. 707. Käseplatte.

— Besonders appetitlich sieht die Butter auch aus, wenn man sie mit Hilfe des Butterrollers, den man mit Wasser anfeuchtet, in längliche Rollen formt, die man dann auf einem flachen Teller anrichtet und ringsum mit frischer Petersilie garniert (Fig. 702). Mit Hilfe eines zweiten Rollers (Fig. 703) kann man die Butter auch in kleine Kugeln rollen und diese dann pyramidenförmig auf den Teller häufen. Man vergesse niemals ein besonderes Messer zur Butter (Fig. 704) bereit zu legen.

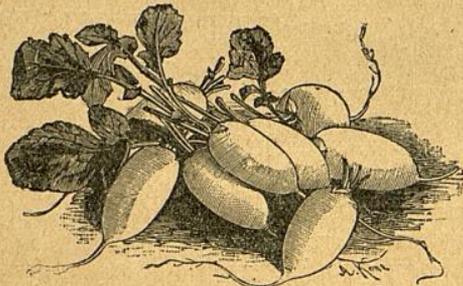


Fig. 708. Längliche Rabieschen.

**Rez. 2120. Sardellenbutter.** 50 g Sardellen werden gewaschen, entgrätet, ganz fein gehackt, gut zerrieben und mit 250 g Butter vermischt. Nach Belieben kann man die Butter auch mit 6 hart gekochten Eiern verreiben. Nachdem die Masse an einem kühlen Orte fest geworden ist, treibt man sie beim Anrichten durch eine Butterspritze und richtet sie entweder zu Semmelscheiben oder zu Kartoffeln in der Schale an.

**Rez. 2121. Anchovisbutter.** Recht gute frische Butter verreibt man nach Belieben mit Anchovispasta, die man in Büchsen fertig kauft, läßt sie am kühlen Orte

erhärten und drückt sie entweder durch die Butterspritze oder in mit Wasser ausgespülte Holzförmchen, aus denen dann die Butter auf den Teller gestürzt wird.

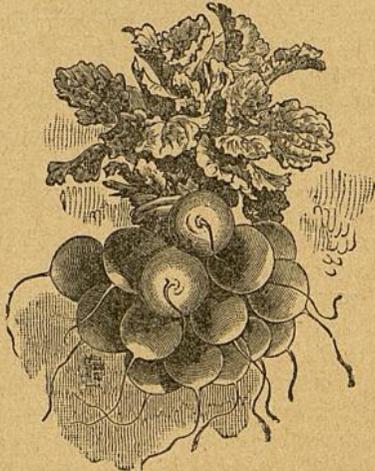


Fig. 709. Rosenrote Radieschen.

**Rez. 2122. Kräuterbutter.** Recht junge, frische Petersilie, Estragon, Korb- und etwas Schalotten werden ganz fein gewiegt, nachdem man sie zuvor gewaschen und hat abtrocknen lassen. Hiervon wird etwa 1 Eßlöffel voll mit 125 g Butter sehr genau verrieben und diese dann zum Hartwerden an einen kühlen Ort gestellt. Man drückt sie hierauf in kleine Butterformen (Fig. 705 und 706), die man vorher mit Wasser angefeuchtet

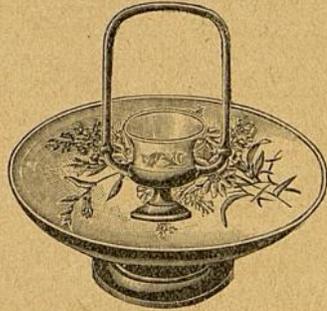


Fig. 710. Radieschenfernee.

hat, stürzt sie und serviert sie wie Sardellenbutter.

**Rez. 2123. Käse.** Den Käse richtet man an, indem man die länglich geschnittenen Stücke auf einen Teller legt und mit einer Glasglocke verdeckt. Man stellt ihn stets auf den Anrichtetisch, bis man ihn serviert. Auch bei kleinen Tafeln, zum Abendbrot oder Tee, sollte der Käse nicht während der ganzen Mahlzeit auf dem Tische stehen. Bei großen Gesellschaften reicht man verschiedene Sorten Käse, die auf einer flachen Platte (Fig. 707) geschmackvoll angerichtet werden. In der Mitte der Platte richtet man die Butter an und ordnet ringsumher die in zierliche Stücke geschnittenen verschiedenen Käsesorten, die hier und da durch Scheiben Pumpernickel und sauber gepuzte Radieschen (Fig. 708 und 709) unterbrochen werden.

Obenstehende Abbildung zeigt ein modernes Service für Radieschen (Fig. 710). Neben Radieschen reicht man neuerdings zum Käse auch noch Korb- und Bleichsellerie (Fig. 711), die Selleriestiele werden von Blättern und Wurzeln befreit, sauber gewaschen und in hohen Kristallbechern (Fig. 712) serviert.

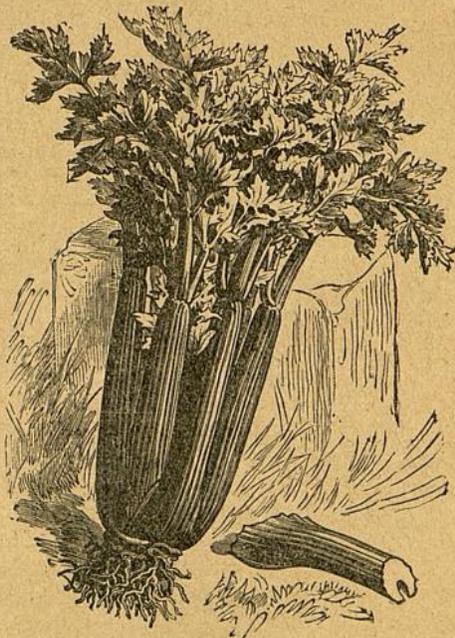


Fig. 711. Bleichsellerie.

**Rez. 2124. Kalter Aufschnitt.** Für kalten Aufschnitt ist frische, grüne Petersilie stets eine passende Ausschmückung. Man schneidet Schinken, Braten und dergleichen in recht feine, dünne Scheiben, beschneidet diese auch, wenn es nötig ist, ringsum, damit sie eine gefällige Form haben und der Rand recht glatt ist. Man legt beim Anrichten die Scheiben niemals glatt nebeneinander, sondern stets so, daß die Ränder ein wenig schräg übereinander liegen. Bei Wurst läßt man die Scheiben auch gern nach Art und Farbe abwechseln. Schinkenscheiben müssen stets so gelegt werden, daß die runde Fettseite oben liegt und der untere Rand der vorigen Scheibe dadurch verdeckt wird. Braten ziert man gern mit Aspik. Der kalte Aufschnitt wird stets auf flachen Schüsseln (Fig. 713 und 714) angerichtet. Sehr beliebt sind auch die Frühstücksplatten oder schwedischen Menagen (Fig. 713), da man in den verschiedenen Abteilungen derselben

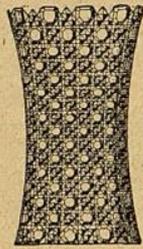


Fig. 712.  
Selleriebecher.

stets mehrere Sorten Aufschnitt zu gleicher Zeit anrichten kann. Man richtet in der etwa geräucherten Lachs an, in der zweiten kalten Braten, in der dritten

verschiedene feine Wurst und in der vierten Schinken oder Spickgans. — Lachs oder andere fischähnliche Sachen dürfen mit dem Fleischaufschnitt nicht in Berührung kommen, weil sich der Fischgeschmack sonst dem Fleische mitteilt.

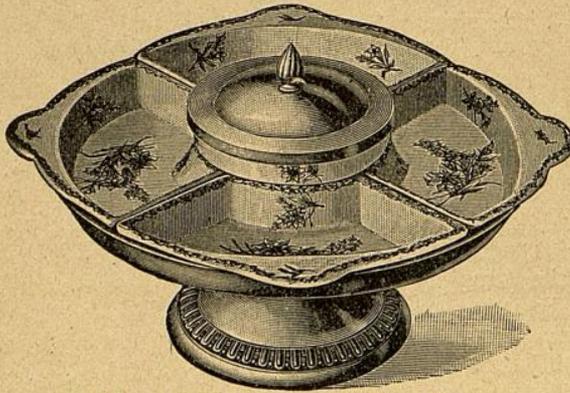


Fig. 713. Frühstückplatte oder schwedische Menage.

einige spezielle Vorschriften zum Anrichten solcher pikanten Brötchen folgen. Man bereitet dieselben nach Belieben von dünnen Schwarzbrottscheiben, von ungerösteten oder gerösteten Weißbrottscheiben oder von kleinen Weißbrötchen, die man der Länge nach aufschneidet.

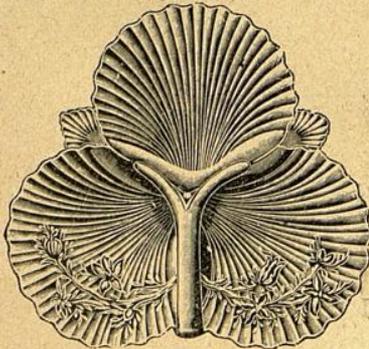


Fig. 714. Dreiteilige Menage.

a) Brötchen mit Braten. Ungeröstete Weißbrot- oder Schwarzbrottscheiben werden mit Butter bestrichen, mit Kalbsbraten belegt und mit feinem Tafelsalze bestreut. In die Mitte des Brötchens schiebt man Kalbsbratenjus auf.

b) Geflügelbrötchen. Von einem längeren Weißbrot reibt man die Rinde ab, schneidet das Brot in nicht zu dünne Scheiben und röstet dieselben auf dem Brotröster, indem man diesen über Kohlenput stellt, oder mit der Toastgabel (Fig. 715). Nachdem die Brottscheiben erkaltet sind, bestreicht man sie mit Butter, legt feine Scheiben weißen Geflügelbraten darauf, bestreicht diese mit englischem Senf und bestreut sie mit gehackter Salzgurte.

c) Brötchen mit Schinken oder Rauchfleisch. Geröstete Brotscheiben werden, sobald sie erkaltet sind, zuerst mit Butter und dann mit einer ganz dünnen Schicht Senf bestrichen und hierauf mit magerem gekochten Schinken oder Rauchfleisch belegt.

d) Gemischte Brötchen. Kleine Weißbrötchen werden der Länge nach aufgeschnitten und mit Butter bestrichen. In die Mitte legt man in etwas schräger Richtung querüber eine Scheibe Schlackwurst, daneben auf die eine Seite Fasanenbraten, auf die andere Rehbraten; die beiden letzteren werden mit feinem Tafelsalz bestreut.

e) Pastetenbrötchen. Geröstete Brotscheiben werden dünn mit Butter bestrichen und mit einer ziemlich dicken Schicht Gänseleberpaste belegt; oben darauf legt man einige Scheiben Trüffel.

f) Eierbrötchen. Kleine Schwarzbrötchen, am besten mit Kümmel gebacken, werden der Länge nach aufgeschnitten, mit Butter bestrichen und mit Scheiben von hart gekochten Eiern belegt. In schrägen Streifen oder kreuzweise legt man Sardellenstreifen obenauf und streut einige Kapern über.

g) Eierbrötchen auf andere Art. Geröstete Weißbrotscheiben werden, erkaltet, dünn mit Butter bestrichen. In die Mitte wird eine längliche Scheibe von hart gekochtem Ei gelegt und von Sardellenbutter ein Kranz darum gespritzt.

h) Sardellenbrötchen. Siehe Seite 390.

i) Sardinenbrötchen. Von englischem Kastenbrot schneidet man dünne Scheiben, von denen man die Rinde derart abschneidet, daß man glatte, viereckige Stücke erhält. Diese werden mit Butter bestrichen und streifenweise mit hart gekochtem gehackten Eiweiß, ebensolchem Eigelb und fein gewiegter Petersilie belegt, und zwar in zweifacher Reihenfolge, so daß man 6 Streifen erhält; über dieselben legt man nun in schräger Richtung 2 entgrätete, marinierte Sardinhälften.

k) Lachsbrötchen. Dünne Scheiben Weißbrot werden über dem Feuer auf beiden Seiten geröstet und, wenn sie erkaltet sind, mit Butter bestrichen. Darnach belegt man sie mit mehreren Scheiben fein geschnittenem geräuchertem Lachs.

l) Austernbrötchen. Man bricht so viel Austern, als man Brötchen bereiten will, aus den Schalen und schneidet die Härte ab. Vorher hat man rund ausgestochene Semmelscheibchen über dem Feuer geröstet, legt nun in die Mitte einer jeden Scheibe eine Auster und spritzt rings um dieselbe mit der Butterspritze Kaviar oder Sardellenbutter. Obenauf legt man eine Zitronenschnitte.

m) Schwedische Brötchen. Zu dieser Schüssel bereitet man verschiedene Sorten Brötchen vor, und zwar nimmt man hierzu entweder Scheiben Weißbrot oder längliche Weißbrötchen, sogenannte Knüppel; die letzteren werden selbstverständlich aufgeschnitten.

Die Hälfte der Brötchen streicht man mit Butter und belegt sie teils mit geräuchertem Lachs, teils mit Kaviar, teils mit Anchovis-pasta. Für die andern Brötchen bereitet man Roquefort-, Chester- und Neuschateller Käse vor, indem man jede Sorte einzeln mit frischer Butter verreibt und mit etwas



Fig. 715. Toastgabel.



Fig. 716. Konfettkörbchen.



Fig. 717. Konfettgabeln.

Paprika würzt. Nachdem man die Brötchen mit Käse bestrichen hat, ordnet man sie alle in bunter Reihenfolge auf einer Schüssel mit Manschette an und legt am Rande hie und da Zitronenschnitte dazwischen.

n) Sandwiches. Von englischem Kastenbrot werden dünne Scheiben geschnitten und mit Butter bestrichen. Nachdem man eine ganz dünne Schicht englischen Senf darauf gestrichen hat, belegt man die eine Schicht der Brötchen mit gehacktem Rauchfleisch oder gefochtem hachtem Puten- oder Kalbsbraten. Die andere Hälfte mit gehacktem Puten- oder Kalbsbraten. Dann klappt man immer je zwei verschieden belegte Scheiben aufeinander und richtet die Sandwiches schichtweise auf der Schüssel an.

o) Welsh Rarebits. Die Dotter von vier Eiern werden in Scheiben aufstrichene Weißbrotscheiben fein gewiegt, mit Mostschinken und deckt ein zweites Brotman reibt das hart Butter und Anchovispeffer im Mörser ganz mit das Brot. — Eine beliebte Art von Welsh folgendermaßen: Fein wird mit Butter, etwas einer kleinen Prise und auf Albertcakes

p) Quarkchen. Weißer oder Topfen wird saurer Sahne fein zerrührt, bierte Schwarzen und zuletzt wiegtem Schnittlauch oder Kochlöffel bestreut.

q) Riptauer Käsebrötchen. Recht fester, ziemlich trockener Quark oder Topfen wird mit der gleichen Menge Butter fein zerrieben und hierauf mit fein gewiegten Sardellen, etwas gewiegter Sardelle und ein wenig Paprika gut vermischt. Hiermit bestreicht man halbierte Schwarz- oder Weißbrötchen ziemlich dick.

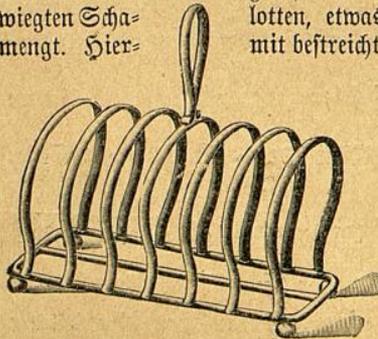


Fig. 719. Toastständer

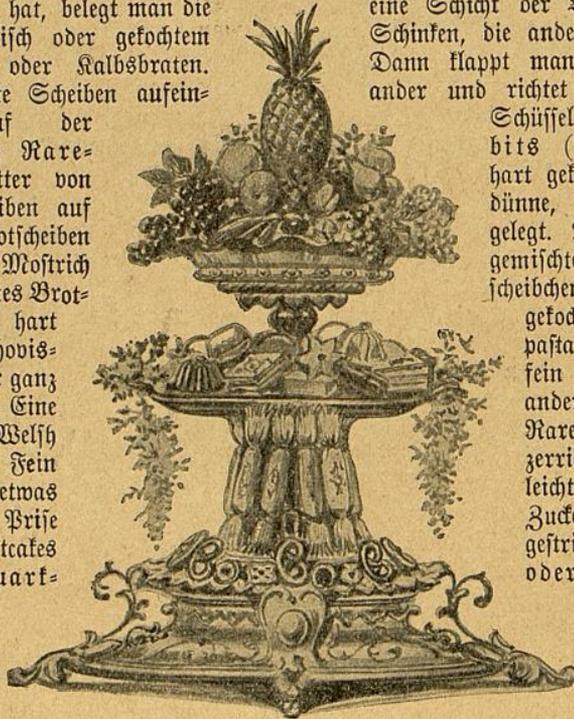


Fig. 718. Dekorierter Tafelaufsatz.

Konfekt und andere Süßigkeiten, die erst mit dem Dessert auf dem Tische erscheinen, richtet man in flachen silbernen oder versilberten Körbchen (Fig. 716) an; man legt zu jedem Körbchen eine Konfettgabel (Fig. 717) und verteilt sie möglichst über den ganzen Tisch. — Neuerdings erobern sich die hohen Aufsätze wieder ihren Platz in der Gunst des Publikums gegenüber den flachen niedrigen Tafeldekorationen.

Unsere Abbildung (Fig. 718) zeigt einen Tafelaufsatz mit 2 Etagen. Auf der obersten

bits (spr. welsch rehrhart gefochten Riebitzeiern dünne, mit Butter belegt. Darauf gibt man gemischte Brunnenkresse schreibchen darüber. Oder gefochte Eigelb mit pasta oder Cayennefein und bestreicht da andere, ebenfalls sehr Rarebits bereitet man zerriebener Chesterkäse leichtem Rotwein und Zucker gut verrührt gestrichen. oder Topfenbrötchen Käse, Quark mit ein wenig und etwas Salz alsdann auf halbierten Brötchen gestrichen mit fein ge-

Schale prangen die Früchte der Jahreszeit, während auf dem nächsten Aufsatz Törtchen, kleine Kuchen und Konfekt zierlich angeordnet sind. Der Fuß ist mit Knallbonbons, Konfekt und süßem Gebäck dekoriert. Einige grazios herabhängende Blumenranken erhöhen noch den Eindruck des Zierlichen, Anmutigen.

**Rez. 2126. Brot.** Toast oder geröstetes Brot. Englischs Kastenbrot wird in Scheiben geschnitten, und diese werden entweder mittels einer langen Toastgabel oder auf dem Brotröster geröstet. Man röstet diese Scheiben so kurz wie möglich vor dem Frühstück oder Tee und richtet sie im Toastständer (Fig. 719) an. — Bei keinem englischen Tee oder Frühstück darf der Toast fehlen und bildet auch wirklich, wenn er frisch geröstet ist, mit Butter oder Marmelade bestrichen, eine große Delikatess. — Auch von Ärzten ist es schon vielfach empfohlen worden, in Zeiten von Epidemien alles Brot, Schwarzbrot sowohl wie Weißbrot, kurz vor dem Genuß in einzelnen Scheiben zu rösten.

Weißbrötchen und Brot richtet man in folgender Weise an. Weißbrötchen oder Mundbrot, auch Knüppel genannt, werden in länglichen oder runden Körbchen (Fig. 720) auf dem Tische aufgestellt, so daß es in jedermanns Belieben steht, sich

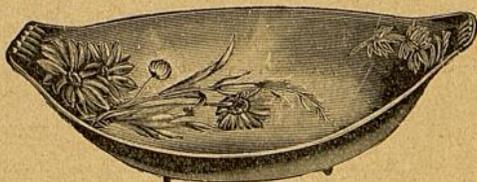
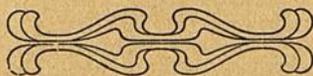
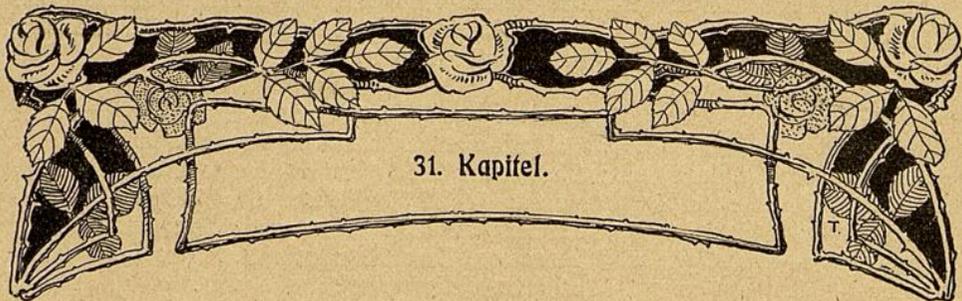


Fig. 720. Brottorb aus Gerhardt's Zinn.

selbst damit zu versehen. Großer Beliebtheit erfreuen sich heutzutage allerliebste Zinnkörbchen, die nebst andern allen möglichen Zinnsachen in größter Auswahl und in den reizendsten Mustern von der Gerhardt'schen Metallwarenfabrik in Lüdenscheid geliefert werden. — Schon beim Tischdecken legt man zu jedem Kubert neben oder unter die Serviette ein Brötchen. — Stellt man Schwarzbrot auf, so muß dasselbe in feine Scheiben geschnitten sein, die man nett geordnet aufschichtet. — Werden zur Bouillon warme Käsestangen oder Pasteten gegeben, so reicht man dieselben unmittelbar mit der Bouillon; sie werden auf einer flachen, erwärmten Schüssel angeordnet und zwar erst im Augenblicke des Servierens, da sie sehr heiß auf den Tisch kommen müssen. Um sie noch besser warm zu halten, kann man die Schüssel auch mit einer gefalteten Serviette belegen und das Gebäck auf dieser anrichten. Man legt zu den Pasteten eine Fleischgabel und einen Löffel.





### 31. Kapitel.

## Das Servieren.

### I. Allgemeine Regeln.

Sowohl zum Gelingen eines Gastmahls im allgemeinen, wie zum Behagen der Gäste und Gastgeber im besondern trägt auch die Bedienung viel bei; durch Ungeschicklichkeit und Verstöße der Bedienenden kann sehr oft die Stimmung und Behaglichkeit einer ganzen Gesellschaft gestört werden. Es ist daher die Pflicht einer jeden Hausfrau,

ob sie nun über geschulte oder ungeschulte Dienerschaft verfügt, dieselbe vor Beginn des Mahles nochmals genau zu instruieren.

Das Benehmen der Dienerschaft muß zuvorkommend und bescheiden sein; die Bedienung muß nicht ihr Amt,



Fig. 721. Tablett zum Servieren.

bedienten begrüßen beim Eintreten die Gesellschaft nicht; die Gäste zu nötigen. Der Anzug muß tadellos sauber sein; die Diener servieren in Handschuhen, am besten sind weiße, baumwollene dazu geeignet; beim Servieren nehmen sie in die linke Hand eine reine Serviette, durch welche die Hand verborgen wird. Wenn die Mädchen bedienen, so tragen sie dabei eine weiße Latzschürze und benutzen ebenfalls die Handserviette.

Das Servieren muß möglichst geräuschlos vor sich gehen. Um unnützes Geräusch beim Hin- und Hergehen zu vermeiden, trägt die Dienerschaft ganz leichtes Schuhwerk, am besten Schuhe ohne Absätze; Pantoffeln und

Filzschuhe sind jedoch durchaus unstatthaft. Die Türen müssen ge-



Fig. 722. Servierbrett.

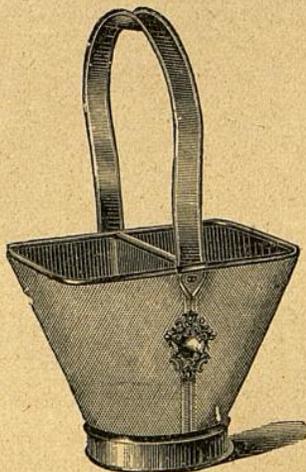


Fig. 723. Abräumerorb.

räuschlos geöffnet und geschlossen werden, und beim Hinsetzen und Abnehmen des Geschirrs ist jedes Klappern möglichst zu vermeiden.

Das Darreichen der Schüsseln geschieht stets von links, wobei die Schüssel mit der linken Hand gehalten wird und zum Teil auf dem linken Arm ruht, der durch

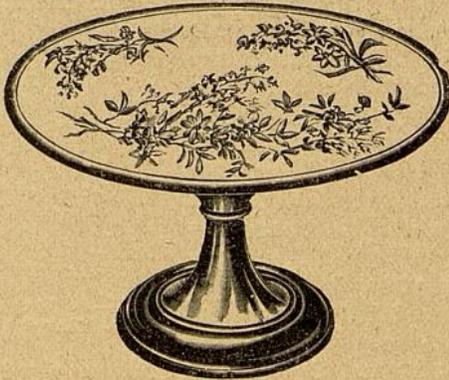


Fig. 724. Tortenplatte.

die Handserviette geschützt ist. Der Servierende darf jedoch die Schüssel nicht zu hoch halten, sondern muß sich so weit niederbeugen, daß die Dame, resp. der Herr sich gerade bequem bedienen kann. — Das Fortnehmen der gebrauchten Teller geschieht von der rechten Seite mit



Fig. 725. Weinstaraffe.

der rechten Hand. Der erste abgenommene Teller wird mit der linken Hand gehalten, der zweite wird auf dem linken Arm abgesetzt und das Besteck oder der Löffel mit auf den ersten Teller gelegt; den dritten Teller stellt man dann wieder auf den zweiten und so fort. Doch sollen nie mehr Teller in der Weise abgenommen werden, als mit Leichtigkeit getragen werden können. Die Teller werden dann abgesetzt, und hierauf wird mit dem Abnehmen in derselben Weise fortgefahren. Diese Art des Abnehmens von Geschirr verlangt eine gewisse Übung; ist das Dienstmädchen vielleicht noch ungeschult, so ist es besser, ein Tablett (Fig. 721 und 722) auf die linke Hand zu nehmen und die Teller in derselben Weise auf dieses abzusetzen. Ganz bedeutend erleichtert wird das Abnehmen des Geschirrs durch den Abräumeforb (Fig. 723).

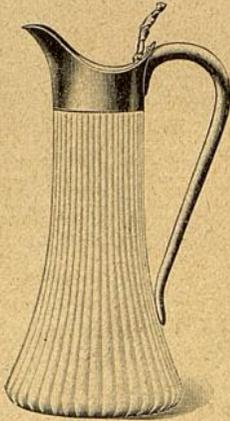


Fig. 726. Weinstaraffe.

Das Dienstmädchen hängt denselben an den linken Arm und stellt sämtliche Bestecke hier hinein. Damit die Zinken der Gabeln nicht verdorben werden, ist der

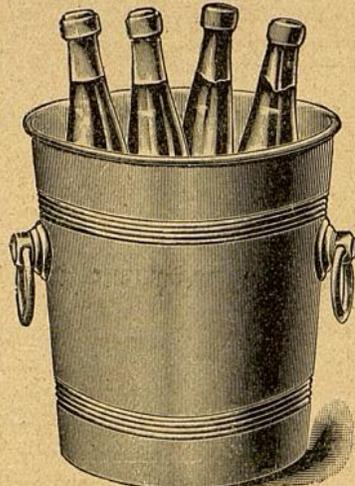


Fig. 727. Weintühler.

Korb am Boden mit einer Korkplatte versehen; die Bestecke werden durch diese Art des Abräumens überhaupt sehr geschont, da die Schalen garnicht fettig werden und also leicht gereinigt werden können. — Das Aufsetzen der reinen Teller geschieht ebenfalls mit der rechten Hand von der rechten Seite, wobei man im linken Arm einen Stoß reiner

Teller hält; hierbei ist besonders unnützes Klappern zu vermeiden; das Auflegen reiner Bestecke geschieht bei einem zweiten Rundgange in derselben Weise.

Es ist besser, wenn man irgend ausreichenden Vorrat hat, daß man die Bestecke wechselt, als daß man sie nur abwischt. Es ist dies ein Nothbehelf, den man aber



Fig. 728.  
Champagner-  
tisch.

wenigstens mit zwei Küchentüchern ausführen sollte, indem man Messer und Gabel, von rechts herantretend, mit der rechten Hand aufnimmt, zuerst mit einem nassen Tuche abwischt und dann mit einem trockenen Tuche nachreibt und dieselben wieder von rechts auf ihren alten Platz niederlegt. Besser ist es jedoch, wenn man ein etwas tiefes Gefäß mit heißem Wasser auf einem Seitentisch oder in einem Nebenraum aufstellt, Messer und Gabel in das Wasser taucht, darin umschwemmt, mit einem trockenen Tuche nachreibt und dann wieder herumgibt. Hat einer der Gäste sein Besteck nach dem Speisen auf den leeren Teller gelegt, so erfordert es

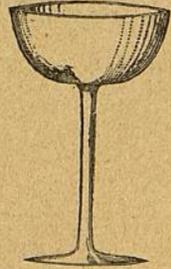


Fig. 729. Weinglas.

der gute Ton, daß dasselbe jedenfalls durch ein reines ersetzt wird. Sollte Messer oder Gabel an die Erde fallen, so müssen dieselben ebenfalls durch reine ersetzt werden. Doch darf die Bedienung nichts dergleichen mit der Hand zureichen, sondern muß es auf einem Tablett oder Teller präsentieren. Mit dem Darreichen der Speisen beginnt man abwechselnd bald hier,

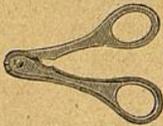


Fig. 730.  
Champagner-  
schere.

bald dort an der Tafel, so daß sich niemand zurückgesetzt fühlen kann, man macht jedoch stets den Anfang bei einer Dame. Eine Ausnahme findet nur bei besonderen Gelegenheiten statt, wie z. B. bei einer Hochzeit, wo jedes Gericht der Braut zuerst serviert wird.

Nachdem alle Gäste versorgt sind, bietet man dieselbe Speise zum zweiten Male an, doch niemals öfter.



Fig. 731. Champagner-  
brecher.

## II. Das Präsentieren verschiedener Gerichte.

Die zusammengehörenden Speisen, wie etwa Braten, Sauce und Kartoffeln, oder Gemüse und Beilage u. s. w. müssen stets schnell nacheinander serviert werden. Verfügt man nicht über so viel Dienerschaft, daß Hauptgericht und Beigabe von zwei

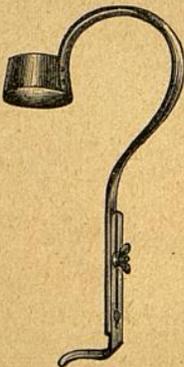


Fig. 732. Henkel zur  
Champagner-  
tische.

Dienern zugleich hintereinander serviert werden kann, so stellt der Diener zuerst die Beigabe auf den Tisch mit der Bitte an den betreffenden Gast, es weiter zu geben, während der Diener das Hauptgericht selbst serviert.

Die Suppe wird entweder von der Hausfrau selbst vorgelegt, oder es geschieht an einem Seitentisch oder aber in einem Nebenraum; der Diener nimmt immer nur einen Teller Suppe und setzt denselben dem Gaste von der rechten Seite aus vor.

Die Austern werden gleich in der für den Gast bestimmten Anzahl mit einem Zitronenviertelchen angerichtet, und die Tellerchen werden in derselben Weise serviert wie die Suppenteller. Die andern Vorspeisen oder Hors d'oeuvres werden auf Tablettchen serviert.

Ein Fisch, der ungeteilt und ohne Sauce zur Tafel kommt, wird auf einer Serviette angerichtet und nur ein Böffel

dazu auf die Schüssel gelegt. Zu zerteilten oder ganzen Fischen mit Sauce legt man Gabel und Löffel.

Kartoffeln in der Schale, Krebse und geröstete Kastanien werden, mit einer Serviette verdeckt, herumgereicht, da sie sehr leicht kalt werden.

Große Fleischstücke stellt man mit Tranchiermesser und -gabel vor den Tranchierenden; sind dieselben schon vorher in der Küche tranchiert, so serviert man sie mit Gabel und Löffel auf der Schüssel.

Mit dem Braten verfährt man ebenso wie mit den großen Fleischstücken. Entrees und Gemüse werden nur mit dem Löffel gereicht, während man zu Salaten Messer und Gabel auf die Schüssel legt, die aber von Holz oder Horn sein sollten.

Süße Speisen, warme sowohl, wie kalte, werden mit einem Löffel gereicht, geschnittene Torten dagegen mit einer Torten- oder Ruchenschaukel. Geschnittene Torten und kleine Kuchen serviert man auf flachen Tortenplatten (Fig. 724). Zum Gefrorenen legt man Messer und Löffel.

Auf die kleinen Teller, die man zu süßen Speisen, Torten und Eis reicht, legt man gleich beim Aufstellen einen Löffel.

Ich möchte hier noch auf eine Kleinigkeit aufmerksam machen, die ich vor kurzem als sehr praktisch kennen lernte. Um das Herabgleiten von Löffel und Gabel auf die Schüssel, wobei der Griff leicht unsauber wird, zu verhindern, gibt es kleine, zierliche Gestelle aus Silber. Dieselben sehen fast einem Messerbänkchen ähnlich und werden durch Anklemmen am Rande der Schüssel befestigt; Löffel und Gabel werden nach jedesmaliger Benutzung mit dem Stiel darauf niedergelegt und ruhen dort sicher und fest. Eine Anschaffung dieser kleinen Halter kann nicht warm genug empfohlen werden.

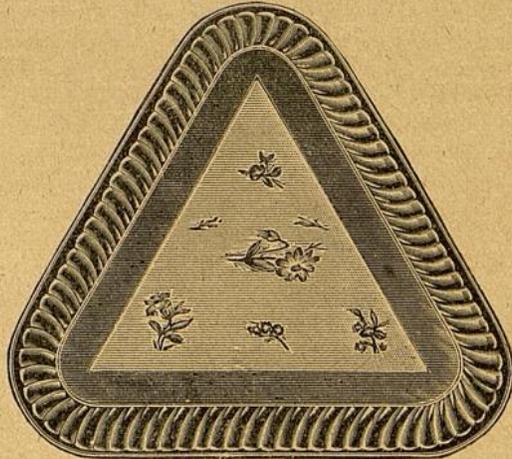


Fig. 733. Dreieckiges Tablett.

### III. Das Servieren der Getränke.

Der Tischwein, weißer und roter, wird in geschliffenen Karaffen oder Weinkrügen (Fig. 725 und 726) aufgesetzt; dieselben müssen in genügender Zahl vorhanden sein, so daß es einem jeden Gaste leicht ist, sich selbst und seiner Dame Wein einzuschenken, ohne andere damit zu belästigen. Die leeren Karaffen müssen rechtzeitig durch volle ersetzt werden; das Füllen derselben geschieht an einem Seitentisch. Gibt es mehrere Sorten Wein, so hat der Bedienende den Gast zu fragen, welche Sorte er zu haben wünscht. Bei sehr feinen Tafeln wird nach der Suppe Sherry oder Madeira serviert, man reicht denselben gleich eingeschenkt in kleinen Gläsern, und zwar nur jedem Gaste einmal, nur auf besonderen Wunsch wird das Glas zum zweiten Male gefüllt. Champagner und süße Dessertweine, die auf einem Seitentisch gekühlt wurden (Fig. 727), kommen beim Braten und Dessert in Flaschen auf den Tisch. Bowle oder Punsch wird mit

dem Bowlenlöffel in die Gläser gefüllt und zwar steht die Bowle auf dem Tisch, und der Hausherr übernimmt das Einschenken, während eine dienende Person die Gläser ab- und zuträgt. Sehr gern serviert man jetzt auch die Bowlen in hohen, schmalen Kristallkannen (Fig. 725), aus denen die Bowle eingegossen wird. Feine Liköre, deren Art man durch ein umgehängtes zierliches Schild kenntlich macht, werden oft zum Kaffee serviert und kommen in Flaschen auf den Tisch; das Einschenken übernimmt meistens der Hausherr oder ein anderer Herr der Gesellschaft. — Champagner gibt man besser in spitzen Kelchen (Fig. 728) und nicht in den jetzt gebräuchlichen flachen Schalen, denn in den letzteren moussiert der Wein lange nicht so gut und überdies sind dieselben auch zu groß, um mit einem Male geleert zu werden.

Der gute Geschmack selbst der feinsten Weinsorten hängt vorzüglich von der Temperatur der Weine ab. Die Weißweine müssen zwar frisch sein, dürfen aber doch nicht zu kalt auf die Tafel gebracht werden; besonders die feineren Rheinweine verlieren von ihrem Bouquet, wenn sie zu kalt auf die Tafel gebracht werden. Noch größere Sorgfalt verlangen die Rotweine. Etwa 2—3 Stunden vor dem Diner bringt man dieselben aus dem Keller in einen mäßig warmen Raum und stellt sie hier erhöht auf, damit sie sich anwärmen, was auf dem Fußboden nicht genügend geschehen würde. Die Weine mit Wasser anzuwärmen, ist nur ein Nothbehelf; ist man wirklich dazu gezwungen, so zieht man vorher den Kork aus der Flasche und schlägt ein in handwarmem Wasser angefeuchtetes Tuch um die Flasche.

Alte Weine, Burgunder, Bordeaux und auch alte Rheinweine setzen sehr leicht Bodensatz ab und erscheinen bei unvorsichtigem Einschenken oft trübe. Man servierte sie daher früher in dunkeln Gläsern; jetzt werden aber auch diese Weine aus hellen Kristallgläsern (Fig. 729) getrunken. Um zu verhindern, daß der Bodensatz beim Einschenken in die Gläser gelangt, stellt man solche Flaschen in der sogenannten Wiege auf und schenkt von hier aus vorsichtig ein.

Die Schaumweine sollen kalt serviert werden, doch auch nicht zu kalt. Es genügt gerade, wenn man sie eine knappe Stunde in kleingeschlagenes Eis und Salz stellt; man nennt dies das Frappieren des Champagners. Beim Einschenken schlage man die Flaschen in eine feuchte Serviette, denn das Berühren mit der warmen Hand kann schon genügen, um den Geschmack des Champagners zu beeinträchtigen; überdies wird durch die Serviette das Herabtropfen des Champagners verhindert. Praktisch sind auch Metallhenkel, welche man an jeder Flasche befestigen kann, und die dann beim Einschenken eine bequeme Handhabe bilden (Fig. 732).

Wasserkaraffen und Wassergläser stehen entweder auf der Tafel verteilt, oder man stellt sie auf einem Seitentische auf, und reicht das Wasser nur auf besonderen Wunsch dar. Zum Servieren einzelner Gläser oder einer Karaffe mit Gläsern eignen sich dreieckige Tablettts (Fig. 733) vorzüglich.

