

## Mahlzeiten.

**Das Tafeldecken und Servieren.** Ein hübsch gedeckter Tisch in einem freundlichen, nicht zu engen und nicht zu warmen Speisezimmer und eine aufmerksame, gewandte und geräuschlose Bedienung sind die wesentlichsten Bedingungen für die Behaglichkeit einer Mahlzeit. Eine gute Hausfrau soll darauf bedacht sein, denselben auch beim gewöhnlichen Familientische Rechnung zu tragen. Sie wird dann bei besonderen Gelegenheiten der Sorge überhoben sein, daß durch allerlei Versehen und Ungeschicklichkeiten das Wohlbehagen und die gute Stimmung ihrer Gäste gestört werde. Übrigens müssen auch gut geschulte Diener vor jeder größeren Mahlzeit noch spezielle Anweisungen erhalten; denn bei Tisch soll die Hausfrau sich anscheinend nur der Unterhaltung ihrer Gäste widmen und darf höchstens von ihrem Platz aus in ganz unauffälliger Weise die servierenden Personen ein wenig überwachen oder ihnen im Notfalle mit den Augen einen Wink geben.

Für ein größeres Mittagmahl (Diner) wird der Tisch mit einem weißen Tafeltuche bedeckt, welches entsprechend lang und breit und niemals aus zwei Tüchern zusammengesetzt sein soll. Dann stellt man in regelmäßigen Entfernungen von mindestens 60 Zentimeter flache Teller auf und legt rechts von jedem Teller das Messer, welches mit der Schneide dem Teller zugetehrt sein muß, und den Löffel, links vom Teller die Gabel auf den Tisch, Messerbänkchen von Silber oder Glas sind nur mehr beim gewöhnlichen Familientische gebräuchlich, wo dann Messer und Löffel auf dem Bänkchen rechts vom Teller liegen, während die Gabel links bleiben muß. Auf den Teller kommt die zierlich gefaltete Serviette und auf oder in dieselbe das Gebäck, gewöhnlich eine kleine Rundsemmel und ein kleines Salzstangel. Links hinter den Teller stellt man ein größeres Wasser- und ein kleineres Weinglas und dann in einer Reihe gegen rechts zu die übrigen noch nötigen Gläser, z. B. Bordeauxglas, Champagnerglas, grünen oder braunen Römer für Rheinwein und Sherryglas. Gläser für Dessertweine werden auf Tassen auf einem gedeckten Nebentisch oder der Kredenz bereitgehalten.

Wird Bier gegeben, so serviert man dasselbe in hohen Kelchgläsern, sobald die Suppe herausgegeben worden ist. Für je zwei Personen stellt man ein kleines Salzfaß mit einem Salzlöffelchen auf den Tisch. Pfefferbehälter sind nicht mehr üblich. Auch Behältnisse für Zahntocher müssen wegleiben. Man legt nur auf jeden Platz rechts unter den Tellerrand zwei Zahntocher. Essig-, Öl- und Senfbehälter werden auf den Nebentisch gestellt, Körbchen mit Gebäck auf dem Tische verteilt. Wasser stellt man in gläsernen Karaffen, leichten weißen und roten Tischwein ebenfalls in Karaffen über silbernen Untersätzen, schwere Weine in den Originalflaschen auf. Die Mitte der Tafel nimmt eine große Jardinière mit Blumen oder ein Aufsatz mit einem Kelchglase mit Blumen ein. Bei festlichen Gelegenheiten, besonders Hochzeiten, pflegt man auch in jede Serviette eine einzelne schöne Rose oder Nelke zu stecken. Der Gebrauch, den Tisch mit einem Strauße zu schmücken, ist sehr hübsch und auch für den gewöhnlichen Familientisch zu empfehlen. Rechts und links vom mittleren Aufsatze werden meistens niedrige Aufsätze mit Bäckereien aufgestellt. Dann folgen Körbchen oder starke Schalen mit Obst u. dgl. Bei großen Gesellschaften kann man den für jeden Gast bestimmten Platz mit einer auf die Serviette gelegten Karte mit dessen Namen bezeichnen. Menu-Karten werden rechts neben die Teller gelegt.

Mit dem Servieren beginnt man bei größeren Mahlzeiten gewöhnlich abwechselnd bei den verschiedenen anwesenden Damen. Die Hausfrau hat darüber vorher genaue Anweisungen zu geben. Bei Herrengesellschaften, wo die Hausfrau die einzige Dame ist, wird stets bei dieser, bei Hochzeiten immer bei der Braut begonnen. Die Schüsseln werden über eine zusammengelegte dicke Serviette auf die flache linke Hand genommen und den Gästen von der linken Seite geboten und dabei sehr gerade gehalten, damit nichts verschüttet wird. Zusammengehörige Speisen, wie Braten und Sauce u. s. w., müssen unmittelbar nacheinander gereicht werden. Jede Speise wird zweimal, aber nicht öfter angeboten. Die gebrauchten Teller und Bestecke werden mit der rechten Hand von der rechten Seite weggenommen.<sup>1)</sup> Werden verschiedene Weinsorten zur Auswahl serviert, so

<sup>1)</sup> Teller und Bestecke werden gewöhnlich erst gewechselt, wenn alle Gäste mit der betreffenden Speise fertig sind. Nur wenn man mit der Bedienung beschränkt und mit Bestecken nicht sehr reichlich versehen ist, empfiehlt es sich, jeder Person, sobald sie die Speise gegessen hat und nicht mehr davon nimmt, Teller und Besteck wegzunehmen, die Klinge des Messers und die Zinken der Gabel rasch in einen auf einem Nebentische bereit gestellten Kessel mit warmem Wasser zu tauchen, gut abzuwischen und das Besteck auf einem frischen Teller wieder hinzustellen.

hat die servierende Person jedem Gaste die Namen derselben zu nennen, damit dieser seine Wahl treffen kann. Leere Flaschen und Karaffen müssen immer durch volle ersetzt werden.

Die Suppe wird bei größeren Mahlzeiten immer auf einem Nebentisch auf die dort bereit gestellten Suppenteller gefaßt. Nur bei kleinen, freundschaftlichen Mittagessen werden Suppentopf und Suppenteller rechts und links vom Plaze der Hausfrau aufgestellt und gibt diese die Suppe heraus. Wenn kalte und warme Assietten gegeben werden, so serviert man die kalten zuerst und gibt dazu, wenn sie aus kleinen Gerichten bestehn, kleine Teller und Bestecke. Wird Fisch im ganzen aufgetragen, was bei größeren Mahlzeiten immer der Fall sein soll, so gibt man dazu eine Fisch-Kelle oder =Schaufel. Zu zerlegtem Fische gibt man eine Gabel. Fisch wird mit Fischbestecken oder in Ermanglung solcher mit zwei Gabeln gegessen. Zu zerlegtem Fleische mit Sauce und Garnierungen gibt man eine Gabel und einen Löffel, zu Salat ein Salatbesteck von Holz oder Horn mit silbernem Griffe. Salat und Kompott zu Braten werden meist auf der Form des großen Tellers entsprechenden Ansaßtellern gegessen. Bei Geflügel sind diese Ansaßteller für die Knochen bestimmt und werden für Kompott andere kleine Teller gereicht. Für Cremes und Aufläufe gibt man ebenfalls kleine Teller mit daraufliegendem Löffel; Glastellerchen für Gefrorenes werden über Eisdeckchen auf kleine Teller gestellt. Unter zerschnittene Torten schiebt man eine Kuchenschaufel.

Vor dem Austragen des Desserts müssen alle überflüssigen Gegenstände, die Salzfüßer, die Brotkörbchen, herumliegende Brotreste u. s. w., vom Tisch entfernt und die Brosamen mittels einer gekrümmten Bürste rasch auf eine dazu bestimmte zierliche Schaufel gefehrt werden. Dann stellt man die Dessertteller und Dessertbestecke hin und setzt das noch nicht auf der Tafel befindliche Backwerk und Obst, den Käse u. s. w. und die zum Nachtrische bestimmten Weine und dazugehörigen Gläser auf den Tisch, worauf sich die bedienenden Personen entfernen.

Der schwarze Kaffee wird nach dem Dessert entweder noch bei Tisch oder in einem Nebenalon getrunken. Im ersteren Falle wird alles zum Dessert Gehörige entfernt. Man serviert den Kaffee in sehr kleinen Schalen und reicht gleichzeitig eine oder mehrere Gattungen Likör herum. Auch muß frisches Wasser in Gläsern auf Tassen aufgestellt werden. Der im Nebenalon servierte Kaffee wird meist stehend getrunken.

Bei einem Gabelfrühstücke (*Déjeuner à la fourchette*) oder bei einem Abendessen (*Souper*), wenn bei demselben warme Speisen gegeben werden, deckt man den Tisch wie bei dem Mittagmahle. Bei kleinen

Spielgesellschaften kann man zu den Spielenden gedeckte Tischehen setzen und an diesen servieren.

Für Tee deckt man den Tisch mit einem weißen oder farbigen Tischtuche (weiße sind eleganter), stellt kleine Teller auf, legt auf jedes eine Teeserviette und ein kleines Besteck, stellt zu jedem Gedeck ein Glas Wasser, verteilt auf dem Tische Wasserkaraffen, Zuckervasen, Rumfläschchen, Kannen mit geschäumtem Obers, Körbchen mit Gebäck und Salzfüßer und stellt alles, was zum Tee gegeben werden soll, in zierlicher Anordnung auf. Süßes und gesalzenes Teegebäck, jedes für sich, wird auf mit Servietten belegten Tassen in Reihen aufgelegt. Einfache Butterschnitten, Kanapees und Sandwiches legt man ebenfalls auf solche Tassen oder auf hübsche Geschirre von Porzellan. Süße und Sardellen-Butter wird entweder als Ananas geformt (S. 179) und über ein Weinblatt auf einen Teller gelegt oder sonst zierlich formiert und mit halbierten Sardellen, mit Sardinen, mit kleinen, zu Blumen eingeschnittenen weißen und roten Rettichen oder mit Butterblumen (S. 180) garniert, süße Butter auch nur in eine Butter-schale eingedrückt. Kaltes Fleisch legt man auf flache Schüsseln und kann es nach Geschmack garnieren. Der Tee wird von der Hausfrau meist auf der Kredenz eingeschenkt und wenig oder gar nicht gezuckert. Die gefüllten Tassen stellt man auf jeden Platz links vom Teller, und jeder Gast bedient sich selbst mit Zucker, Rum und Obers. Werden nach dem Tee Früchte, Torten, Backwerk, Gesulztes oder Gefrorenes serviert, so nimmt man alles zum Tee Aufgestellte weg und gibt die erforderlichen frischen Teller, Löffel und Messer.

In neuerer Zeit ist es üblich, daß Damen an ihren Empfangs-Nachmittagen ihren Besuchern nach englischer Sitte Tee anbieten. Dieser sogenannte Fünf-Uhr-Tee wird im Salon selbst an einem kleinen Teetische von der Hausfrau oder Haustochter bereitet und eingeschenkt und von ihr den jeweiligen Besuchern gereicht. Auf dem Teetische muß in einem Samowar stets Wasser siedend erhalten werden, damit jeder neueintretende Besuch rasch eine Tasse heißen Tee erhalten kann. Außer Tee serviert man noch gesalzenes Teegebäck, süßes Backwerk und belegte Brötchen oder auch nur feines Backwerk in reicher Auswahl.

Soll bei einem warmen Abendbrote, bei welchem Bier und Wein kredenzt wird (z. B. bei einer Spielgesellschaft), auch Tee gegeben werden, so serviert man denselben am zweckmäßigsten zum Schlusse, nachdem alles zum Speisen Gebrauchte vom Tische abgeräumt wurde, und gibt nur süßes Backwerk dazu.

Wenn man bei sehr großen Gesellschaften, bei Hausbällen, theatra-

lichen Aufführungen u. s. w., keine große Tafel decken will, so stellt man ein Büfett (Kredenztiſch) auf. Für ein ſolches wird ein großer Tiſch mit einem weißen Tiſchtuche bedeckt und mit kalten Fleiſchſpeiſen, Salaten, Süßigkeiten, Früchten u. ſ. w. beſetzt, und zwar muß in den gebotenen Speiſen eine große Mannigfaltigkeit herrſchen und ſollen dieſelben zierlich und appetitlich angerichtet, mit den nöthigen Vorlege-Böffeln oder =Gabeln verſehen und in möglichſt geſchmackvoller Anordnung aufgeſtellt werden. Auf einen Nebentiſch ſtellt man Getränke und Gläſer, auf einen andern große und kleine Teller, Beſtecke und Servietten in reicher Menge. Jeder Gaſt bedient ſich dann ſelbſt nach Geſchmack und Belieben. Wenn es der Raum erlaubt, kann man noch kleine, nur mit einem Tiſchtuche bedeckte Tiſchchen aufſtellen, an denen ſich die Gäſte, wenn ſie ſich am Büfett verſorgt haben, niederlaſſen können und zwiſchen denen man auch Schüſſeln herumreichen kann. Gebrauchte Teller, Beſtecke und Gläſer müſſen entfernt, leere Schüſſeln und Flaſchen ebenfalls weggeräumt und, wenn nötig, durch volle erſetzt werden.

**Das Transchieren und Anrichten von Fleiſch und Fiſchen.** Um die verſchiedenen Braten und Fleiſchſtücke geſchmackvoll anrichten zu können, muß man ſie kunſtgerecht zerlegen (transchieren). Hiezu gehört ein ſtarckes, aber biegsames, ſcharfgeſchliffenes Meſſer und eine ſcharf zugeſpizte zweizinkige Gabel, welche leicht in das Fleiſch dringt, ohne große Böcher in daſſelbe zu reißen. Man ſoll das Fleiſch ſehr raſch transchieren, damit es nicht kalt und trocken wird, und darf es nur mit Meſſer und Gabel berühren. Um das Meſſer leichter leiten und einen ſtärkeren Druck ausüben zu können, ſoll man beim Schneiden den Zeigefinger auf den Meſſerrücken legen.

Gegenwärtig iſt es üblich, daß die Braten ſchon zerlegt auf den Tiſch kommen; früher war es Gebrauch, daß ſie auf der Tafel von der Hausfrau oder dem Hausherrn in Gegenwart der Gäſte transchirt wurden.

Bei Rindfleiſch, Lungenbraten und anderen größeren Fleiſchſtücken muß man beim Zerlegen den Faden des Fleiſches abſchneiden. Wenn ſich bei einem Fleiſchſtücke die Richtung des Fadens ändert, ſo ſchneidet man es an ſolchen Stellen auseinander, um alles quer über die Faſern zerlegen zu können. Man ſchneidet das Fleiſch in Stücke oder Scheiben von möglichſt gleicher Größe und Dicke und ſtußt, um dies zu erleichtern, zum Dünſten oder Braten beſtimmtes Fleiſch vor der Zubereitung, geſotteneſ nach dem Kochen gleichmäßig zu. Wenn das Fleiſch ſehr weich iſt, muß man es ſtark ſchräg ſchneiden, damit es nicht zu leicht zerfällt, und wenn Scheiben zu groß ausfallen würden, ſchneidet man es

keilförmig, d. i. auf einer Seite dünn zulaufend. Vom Brustkerne schneidet man den Fettdeckel weg, ehe man das Fleisch mit Knorpeln und Fett in Scheiben schneidet. Man gibt das transchierte Fleischstück entweder wie ganz auf die Schüssel oder schiebt es so auseinander, daß immer etwas von der Schnittfläche vorsteht, oder legt es in zwei schiefen Reihen auf. Die Garnierung gibt man so herum, daß weder das Fleisch noch der Rand der Schüssel davon bedeckt ist. Hat man mehrere Garnierungen, so gibt man sie als kleine Häufchen um das Fleisch und wechselt dabei mit den Farben ab.

Englischer Braten (Roast beef) soll sehr heiß angerichtet und unmittelbar vor dem Servieren geschnitten werden. Er wird häufig im ganzen auf einer entsprechend großen, warmen Schüssel in das Speisezimmer gebracht und auf einem Nebentische zerlegt. Ist der Lungenbraten an der inneren Seite daran, so löst man zuerst dieses zartere Fleisch von oben gegen unten von den Knochen und unten von den Rippen und schneidet es in dünne Scheiben, dreht dann den Braten um und schneidet ihn auf der andern Seite ebenso in Scheiben. Den Bratenstift, Senf, geschabten Kren, Mixed pickles und kleine Kartoffeln reicht man besonders dazu.

Bei ganzem Rücken von Hirsch, Reh u. dgl. schneidet man die Fleischteile auf beiden Seiten vom Gerippe und zerlegt diese Filets, bei der schmälern Seite anfangend, in zweifingerbreite, schräge Stücke. Dann hackt man die Rippen und das aufstehende Halsstück vom Gerippe, so daß nur der gerade Rücken bleibt, legt diesen auf die Schüssel, gibt das wieder zusammengeschobene Fleisch wie ganz darauf und serviert die Sauce in einer Schale dazu. Man kann aber auch das Gerippe ganz weglassen und das Fleisch zierlich in die Schüssel legen und mit ein wenig Sauce begießen. Wenn man Wildbret kalt aufschneidet, werden die Schnitzchen dünner gemacht, ohne das Gerippe aufgelegt und garniert oder geziert (S. 335)

Hasenrücken bratet man im ganzen. Dann löst man das Fleisch an beiden Seiten vom Gerippe, schneidet es zu gleichen Stücken und legt dieselben wieder auf das Gerippe oder richtet sie ohne dasselbe an.

Gespaltene Rücken von Kalb, Schwein u. s. w. schneidet man meist in so viele Stücke, als Rippen sind. Man legt die Stücke mit den Beinen gegen unten in die Schüssel. Wenn man die Rückenknochen nicht ablöst, hackt man sie vor dem Braten zwischen den Rippen ein, damit man beim Zerlegen die Stücke leicht trennen kann, oder fägt sie, damit keine Weinsplinter in das Fleisch kommen, statt des Anhackens mit einer feinen, scharfen Säge durch. Noch besser ist es, das gebratene Fleisch abzulösen, zu schrägen Scheiben zu schneiden und dann wieder auf das Gerippe zu legen.

**Nierenbraten.** Man zerlegt den Braten wie die Rücken, schneidet die Niere in Scheiben, schiebt dann alles zu seiner vorigen Gestalt zusammen, legt auch die Niere wieder an ihre Stelle und erwärmt den Braten nochmals, ehe man ihn serviert. Man kann auch die Niere gesondert auflegen, mit ein wenig vom Bratenjast übergießen und zugleich mit dem Braten herumreichen.

**Kalbsbrust** wird auf dem Transchierbrett umgewendet und der Länge nach zwischen den Rippen und Knorpeln auseinander geschnitten. Man schneidet dann das Knorpelstück zu Scheiben und zerlegt das Rippenstück nach den Rippen, ohne dabei die Fülle auszudrücken.

Bei **Kalbschlegel** (Keule) löst man meistens die einzelnen Fleischstücke, welche durch Häutchen abgesondert sind, heraus, zerschneidet sie so, daß bei jedem der Faden abgeschnitten wird, schiebt sie wieder zusammen und legt sie an die vorige Stelle. Um das vorragende Stelzbein wickelt man eine Papiermanschette. Wenn man für die Tafel nicht des ganzen Fleisches bedarf, schneidet man nur die größte Nuß, welche das zarteste Fleisch hat, au. Zerschneidet man das Ganze, so kann man den Knochen entfernen. Von kleineren Schlegeln mit zartem Fleische schneidet man das Fleisch zu beiden Seiten vom Beine und zerlegt es dann querüber in Scheiben.

**Schinken.** Will man ihn kalt servieren, so löst man dem gekochten, vollkommen erkalteten Schinken die Schwarte ab, hält ihn beim Beine, schneidet längs des Knochens an beiden Seiten das Fleisch in zwei großen Stücken herab und schneidet diese dann über quer so fein wie möglich in Schnitten, wobei man das sehr scharfe, dünne Transchiermesser nicht hin- und herschieben, sondern nur niederdrücken und anziehen soll. Leichter ist es, kalten Schinken recht fein aufzuschneiden, wenn er in einer Maschine eingeschraubt ist. Beim Auflegen gibt man die minder schönen Schnitten zuerst in die Schüssel, legt die schöneren in Reihen darauf und ziert die Schüssel auf die Seite 343 angegebene Weise. Soll Schinken warm serviert werden, so löst man die Schwarte ab, zerlegt den Schinken wie den Kalbschlegel, legt ihn wie ganz zusammen und gibt eine Papiermanschette um das Bein.

**Geflügel.** Krammetsvögel und andere kleine Vögel werden nur nach der Länge halbiert, Tauben in vier Teile geschnitten. Bei Schnepfen, Rebhühnern u. s. w. schneidet man die Biegel und Flügel ab und teilt das übrige in einige Stücke, wobei man das Brustbein durchschneidet. Junge Hühner, Kapauone kleinerer Rasse u. dgl. faßt man mit der Gabel an der Brust und hält sie so, daß man die Füße zur

rechten, das Halsstück zur linken Hand hat. Dann schneidet man zuerst die Biegel und die Flügel herab, trennt hierauf das Bruststück mit einem Schnitte von seitwärts vom Rücken, dreht es um, reißt bei der Brust das Gabelbein heraus, löst am Rande das Fleisch vom Brustbein, reißt auch dieses heraus und schneidet das Brustfleisch in einige Schnitzchen, trennt sodann das fleischlose Halsstück vom Rücken<sup>1)</sup> und spaltet diesen in zwei Teile. Dann legt man in die erwärmte Schüssel zuerst die beiden Rückenstücke, um diese die Biegel und Flügel und oben darauf das wieder zusammengeschobene Fleisch des Bruststückes und gießt den ausgeflossenen Saft über das Ganze. Bei größerem Geflügel schneidet man auch die Schenkelstücke beim Gelenke durch. Bei Fasanen u. dgl. löst man die Biegel mit einem Schnitte von oben und einem von unten ab und schneidet sie beim Glied entzwei. Dann nimmt man die Flügel sehr klein herab, damit soviel Fleisch als möglich beim Bruststücke bleibt, dreht die Gabelbeine aus und schneidet nun das Bruststück mit einem Schnitte seitwärts vom Rücken. Hierauf wird der Rücken mit einem Querschnitte vom Halsgerippe getrennt und nach der Länge gespalten. Das Brustfleisch schneidet man nach der Länge mit einem sehr scharfen Messer in mehrere dünne Schnitten. An jeder derselben soll etwas von der Haut bleiben. Meistens wird das Geflügel auf der Schüssel wie ganz zusammengelegt und das zusammengeschobene Fleisch des Bruststückes oben daraufgegeben. Bei Fasan, Faselhuhn, Schnee- und Birkhuhn legt man die gefiederten Köpfe mit auf. Bei Indian, Gänsen, Enten u. dgl. großem Geflügel schneidet man das Brustfleisch vom Gerippe und zerlegt es etwas schief in Schnitten, schneidet auch das Schenkelfleisch in Stückchen und bedeckt mit dem weißen Fleische die bergartig in der Schüssel aufgelegten anderen Stücke. Kleinere Enten behandelt man wie Fasanen. Wenn Geflügel kalt serviert wird, so legt man es wie das warm servierte auf und bedeckt bei größerem Geflügel die auf die Schüssel gelegten anderen Stücke mit den dünnen Schnitten vom Brustfleisch oder bei Indian abwechselnd mit diesen und Stückchen vom dunklen Schenkelfleische, oder man löst die größeren Fleischstücke vom Gerippe, schneidet sie zu schönen Stücken und legt dieselben zierlich auf. Die fleischloseren Teile kann man auf andere Weise verwenden. Man garniert kaltes Geflügel mit Aspik, Kugeln von gesulzter Frikassée (S. 132), Würfeln von gesulzter Leber- oder Wildbret-Fasch (S. 178) u. s. w.

**Kalbskopf.** Man schneidet die Haut am Scheitel kreuzweise auf,

<sup>1)</sup> Mit einer Transchierschere, wie sie in Frankreich und England üblich sind, kann man Gelenke und Gerippe schön und leicht durchschneiden.

spaltet die Schädelknochen, nimmt das Hirn mit einem Löffel heraus, schneidet die Ohren weg, zerlegt die übrigen Haut- und Fleischteile in schöne Stücke, gibt dieselben auf die Schüssel und legt die Ohren und die abgezogene, in einige Stücke zerschnittene Zunge in die Mitte. Das Hirn wird mit Pfeffer und Salz bestreut und gesondert angerichtet.

Wildschweinskopf wird vom Halschnitte angefangen in Scheiben und weiter oben am Kopf in dünne Schnitten zerlegt und warm serviert oder im ganzen kalt auf die Schüssel gegeben, mit Aspik oder der eigenen Sulze geziert und erst am Nebentische wie der warme geschnitten.

Spanferkel. Von dem Einschnitte am Halse, den man nach dem Braten gemacht hat, um den Dampf herauszulassen, ausgehend, trennt man mit einem Messer den Kopf ab, schneidet die Kinnladen und die Ohren mit so viel Haut, als man mit dem Messer erreicht, herab, spaltet den Schädel, nimmt das Hirn heraus, macht dann zuerst auf der einen, dann auf der andern Seite in der Richtung vom Ohre gegen den Schweif einen langen Schnitt, löst die Schultern und Schenkel ab, schneidet den Rücken in dreifingerbreite Stücke, trennt Schultern und Schenkel beim Glied und legt die Stücke auf die Schüssel. Das mit Pfeffer und Salz bestreute Hirn und die Kopfstücke kann man gesondert anrichten.

Zum Zerlegen der Fische bedient man sich der Fisch-Kelle oder Schaufel. Bei allen großen Fischen, wie Lachs, Hecht u. s. w., zieht man zuerst mit einem Messer eine Linie vom Kopfe bis zum Schwanz und bezeichnet die Stücke, in die der Fisch zerlegt werden soll, mit der Fisch-Kelle. Plattfische, wie Steinbutte, Seezunge u. s. w., werden auf die S. 358 angegebene, durch Fig. 37 erläuterte Weise zerteilt.

**Anrichten von Zwischen Speisen, Mehlspeisen und süßen Speisen.** Schmalzgebäckene Speisen, und zwar sowohl Einschießspeisen (Fleisch ausgenommen) als süße Mehlspeisen, legt man meistens über einer Serviette<sup>1)</sup> auf eine runde, flache Schüssel. Kartoffeln richtet man

1) Man legt die 4 Ecken der Serviette in der Mitte zusammen, wiederholt dies, wenn die Schüssel nicht sehr groß ist, mit den neu entstandenen Ecken, dreht dann die Serviette um, indem man sie mit der einen flachen Hand unten, mit der andern oben ansaßt, und legt sie auf die Schüssel. Hierauf legt man wieder die vier Ecken gegen oben in die Mitte zusammen und biegt die noch über die Schüssel hinausragenden Ecken gegen unten ein, wodurch die Serviette eine achteckige Form erhält. Schmalzgebäckene Mehlspeisen legt man auf die so gestaltete Serviette, Erdäpfel (oder Kastanien) zwischen dieselbe. Setzt man eine Pastete auf die Schüssel, so biegt man die in der Mitte zusammenstößenden Ecken der Serviette gegen den Rand zurück. Wenn man Selchwürstchen auf eine längliche Schüssel zwischen eine Serviette geben will, so schlägt man diese der Länge nach von zwei Seiten gegen die Mitte zusammen, dreht sie um,

zwischen einer Serviette auf einer runden Schüssel, Selchwürste ebenfalls zwischen einer Serviette auf einer länglichen Schüssel an.

Pasteten und Kuchen werden auf einem mit weißem Papier umhüllten Tortenblech über eine Serviette auf eine flache Schüssel, Torten über eine Papier-Spigenmanschette auf eine Tortenplatte gegeben.

In der Schüssel gebackene Mehlspeisen (Aufläufe) stellt man vor dem Servieren in den zur Schüssel gehörigen Einsatz von Metall. In Dunst gesottene Mehlspeisen (Puddings) mit Überguß gibt man in eine Schüssel mit aufgebogenem Rande. Ein Teil des Übergusses wird in einer Saucechale zum Pudding serviert.

Kalte Puddings, Sulzen u. s. w. stürzt man auf flache Schüsseln. Bei klaren Sulzen kann man den um die Sulze vorschauenden Boden der Schüssel mit gehackter Sulze bedecken. Man läßt zu diesem Zweck ein wenig von der Sulze gesondert stocken.

Kompott, Obstsulzen und Gefrorenes gibt man in Glasküsseln mit aufgebogenem Rande, Backwerk auf flache Backwerksschüsseln oder Aufsätze.

**Anrichten von Nachtisch (Dessert).** Käse, welcher bei Herrentafeln niemals fehlen darf, legt man in großen oder in länglich geschnittenen kleinen Stücken auf einen Glasteller, bedeckt ihn mit einem Glassturz und läßt ihn bis zum Servieren auf einem Nebentisch stehn.

Feines Backwerk, verzuckerte Mandeln, Früchtenkäse, glazierte Früchte, gedrücktes und kandirtes Obst, Südfrüchte (Datteln, Feigen, Malagatrauben, Sultan-, Damaszener und syrische Rosinen, Krachmandeln, türkische Haselnüsse o. dgl.) legt man über Papier-Spigenmanschetten auf Tafelaufsätze oder auf zierliche Geschirre.

Obst wird über Weinblättern auf Dessertgeschirren oder Aufsätzen oder in Körbchen u. s. w. aufgerichtet. Äpfel und Birnen werden vorher mit einem Tuch abgewischt, von Weintrauben mangelhafte Stellen ausgeschnitten, Pflaumen jedoch so wenig wie möglich berührt, damit sie den Reif, das Zeichen der Frische, nicht verlieren. Nüsse schlägt man so auf, daß die ganze Schale angesprungen ist, oder man löst den Kern vorsichtig heraus, ohne ihn zu zerbrechen, und löst das feine, gelbe Häutchen ab. Beim Auflegen der Früchte dreht man die schönste Seite derselben gegen außen, wechselt mit Farben und Formen ab und trennt die einzelnen

legt wieder die Längsseiten in der Mitte zusammen, schlägt dann die Serviette an den beiden schmalen Seiten so weit gegen unten ein, daß sie die Länge der Schüssel bekommt, und steckt hierauf, um sie der ovalen Form der Schüssel anzupassen, die Ecken ebenfalls gegen unten ein.

Gattungen durch kleine Weinblätter. Kirschchen und Weichseln kann man bergartig und in der Weise aufrichten, daß man die Stiele nicht sieht, indem man sie in einen Trichter einlegt und dabei alle Stiele gegen die Mitte kehrt. In den Trichter muß man zuerst ein Weinblatt geben, damit keine Kirschchen zu tief einsinkt. Ist der Trichter vollgelegt, und zwar so, daß die schönsten Früchte am Rande liegen, so deckt man Weinlaub und einen Teller darüber, stürzt alles zusammen um, hebt den Trichter vorsichtig ab und nimmt das Blatt weg. Beeren häuft man über Weinblättern auf. Man serviert gestoßenen, in Zuckerschalen von Glas oder Silber gehäuften Zucker dazu. Eine Melone schneidet man zu Spalten, die man über Weinblättern in einer Schüssel auflegt. Oder man schneidet die Melone unten flach ab, damit sie gerade stehn kann, schneidet jede zweite Spalte so heraus, daß die übrigen Spalten oben und unten noch zusammenhalten, puzt die Kerne heraus, stellt die Melone über Weinlaub auf die Schüssel und steckt dann die herausgeschnittenen Spalten an ihrer vorigen Stelle ein, legt sie aber nieder. Gestoßener Zucker wird mit herumgereicht. Ananas schneidet man zu Scheiben und setzt sie wieder wie ganz zusammen. Man serviert Zucker dazu. Man kann sie auch schälen und zu Spalten schneiden und diese mit Zucker bestreuen und auflegen. Pomoranzen als Dessert legt man pyramidenförmig auf Obstschalen oder Aufsätze. Für kaltes Kompott (bei Tausen, auf Bällen u. s. w.) werden sie in Spalten geteilt, in Zucker gedreht und auf Glasschüsseln angerichtet. In beiden Fällen gibt man gestoßenen Zucker dazu. Mandarinen legt man mit anderen Süßfrüchten (sieh oben) oder ohne diese auf. Gesottene oder gebratene Kastanien (Maroni) werden in eine Schüssel mit Deckel gegeben und heiß serviert.

Weichseln, Ribiseln u. dgl. kann man mit Zucker überziehen, indem man recht trockene Früchte in gesponnenen Zucker oder in leichten Eierschnee taucht, dann in gestoßenen Zucker dreht und auf Sieben in der Sonne oder an einem warmen Orte trocknen läßt. Man legt sie dann wie anderes Obst auf.

Gefrorenes Obst (S. 629) stürzt man auf eine Schüssel und läßt es bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte stehn.

### **Die Wahl und Ordnung der Speisen und Getränke.**

Die Zusammenstellung der täglichen Mahlzeiten ist eine wichtige und schwierige Aufgabe und verlangt selbst von der geübten, erfahrenen Hausfrau Nachdenken und Überlegung. Besonders schwierig gestaltet sich aber die Speisenwahl, wenn es gilt, ein größeres Gastmahl zusammenzustellen, bei welchem den verschiedensten Geschmacksrichtungen Rechnung getragen

und den Gästen die möglichste und angenehmste Abwechslung geboten werden soll.

Bei der Wahl der Speisen für den gewöhnlichen, täglichen Familientisch<sup>1)</sup> herrscht wohl in jedem Hause ein bestimmtes, durch die Verhältnisse bedingtes Herkommen; doch soll jede Hausfrau darauf bedacht sein, innerhalb der ihr gezogenen Grenzen die Mahlzeiten so schmackhaft und nahrhaft als möglich zu gestalten, denn die Ernährung ist besonders bei jungen Menschen von großem Einfluß auf die Entwicklung der körperlichen und geistigen Kräfte. Auch muß sie auf den Gesundheitszustand der am Mahle teilnehmenden Familienglieder Rücksicht nehmen,<sup>2)</sup> die Zeit und die Mittel, welche die Gerichte zu ihrer Bereitung erfordern, berechnen, dafür sorgen, daß nicht mehrere leichte oder schwere oder mehrere mühsam zu bereitende Speisen an einem Tage zusammenkommen u. s. w. Am zweckmäßigsten und gesündesten ist immer die gemischte Kost, welche aus Fleisch, Gemüse, Brot, Hülsenfrüchten und Mehlspeisen besteht, denn diese Nahrungsmittel enthalten in ihrer Gesamtheit die Nährstoffe, deren der Körper zu seinem Aufbau und seiner Erhaltung bedarf, und ihre Verschiedenartigkeit ermöglicht auch der Hausfrau, die nur über bescheidene Mittel verfügt, jene Abwechslung in die Mahlzeiten zu bringen, welche unser Organismus verlangt. Der Ekel, den wir bei beständiger Wiederkehr desselben Gerichtes empfinden, entspringt nicht einem verwöhnten Gaumen, sondern ist eine warnende Stimme des unbefriedigten Organismus. Was den Preis der einzelnen Nahrungsmittel anlangt, so ist wohl zu beachten, daß die nahrhaftesten auch die preiswürdigsten sind. Ein Kilogramm Fleisch ist so nahrhaft wie drei Kilogramm Brot und Hülsenfrüchte bilden trotz des höheren Preises eine verhältnismäßig billigere Nahrung als Erdäpfel.<sup>3)</sup>

Das Fleisch, welches unter den erwähnten Nahrungsmitteln den größten Nährwert hat, ist am wohlschmeckendsten und verdaulichsten, wenn es frisch gebraten oder gedünstet ist. Daher ist der in vielen Haushaltungen

1) Über die Wahl der Speisen für Gesunde und Kranke in den verschiedenen Altersstufen ist in meiner „Haushaltungskunde“, I. Teil, VII. Auflage, Ausführlicheres enthalten.

2) Als Ratgeber bei der Speisenwahl für kränkliche Hausgenossen ist Dr. Josef Wiels „Diätetisches Kochbuch“ und sein „Tisch für Magen-, Fieber- und Lungenkranke“ zu empfehlen.

3) Das Sprichwort: „Vieleßer werden nur erzogen“ ist insofern richtig, als Kinder, welche kräftige, gemischte Nahrung bekommen, einer viel geringeren Quantität bedürfen, als solche, die sich an einer Speise von geringem Nährwerte satt essen und durch dieselbe ihrem Körper die erforderlichen Nahrungstoffe zuführen sollen.

eingebürgerte Gebrauch; das Fleisch täglich gesotten auf den Tisch zu bringen, nicht zu empfehlen, auch dann nicht, wenn durch den Genuß der Rindsuppe das dem Fleische beim Kochen Entzogene dem Magen doch zugeführt wird. Es ist nur eine Gewohnheit, die Rindsuppe für unentbehrlich zu halten. Dieselbe läßt sich ganz gut wenigstens an einigen Tagen der Woche durch Suppen von Hülsenfrüchten oder durch mit Fleisch-abfällen bereitete oder durch Wurzelsuppen mit Liebigs Fleisch-Extrakt ersetzen, deren verschiedene Bereitungsarten in diesem Buche angegeben sind.

Milch ist ein Nahrungsmittel, welches fast alle zum Aufbau und zur Erhaltung des menschlichen Körpers nötigen Bestandteile in sich vereinigt. Sie bildet daher nicht nur die geeignetste Nahrung für Kinder, sondern ist auch ein vorzügliches Mittel, um bei Abmagerung durch große Erschöpfung, Krankheit oder körperliche Anstrengung Kräfte und Körpermasse schnell wieder zu ersetzen. Für kleine Kinder oder für Kranke, für die unverdünnte Milch zu schwer verdaulich ist, mischt man die Milch mit Wasser und etwas Zucker, rahmt sie aber nicht ab, da die Fettheile der Milch den Käsestoff derselben leichter verdaulich machen. Im Sommer ist saure Milch sehr zuträglich. Topfen (Quark), mit Salz und Kümmel gemischt und auf Butterbrot gestrichen, ist besonders nahrhaft und kann Kindern im Winter als Sause (Vesperbrot) gegeben werden.

Eier sind ebenfalls sehr nahrhaft und leicht verdaulich, besonders wenn sie weich gekocht oder als weiches Eingerührtes zubereitet oder für Kinder mit Zuckermilch, Milch oder Suppe abgesprudelt sind.

Hülsenfrüchte kommen von aller Pflanzenkost dem Fleisch am nächsten und sollen besonders dort häufig genossen werden, wo nicht viel Fleisch auf den Tisch kommt. Sie sind als Püree und Suppe besonders zuträglich und sollen mit Fett, Brot und viel Wasser genossen werden.

Kastanien, Nüsse, Mandeln schließen sich den Hülsenfrüchten an und sind wie diese reich an Eiweißstoff.

Reis und Kukuruz sind hauptsächlich fetterzeugend und sollen zu Fleisch oder mit Käse oder Milch gegeben werden.

Die Kartoffeln, welche wegen ihrer ungünstigen Nahrungsbestandteile (Stärke und Wasser) von schädlichem Einflusse sind, wenn sie als alleiniges oder Haupt-Nahrungsmittel genossen werden, sind als Zuspeise in Verbindung mit Fett, Fleisch und Gemüse schätzenswert und nützlich. Ihre Bereitungsart ist unendlich mannigfaltig, doch sind sie am zuträglichsten, wenn sie passirt verwendet werden.

Die Gemüse führen dem Körper die nötigen Salze, Eisen, Phosphor, Kalk u. s. w. zu.

Neben den leicht verdaulichen, nahrhaften Speisen bedürfen wir auch schwer verdaulicher Stoffe, um dem Magen die nötige Arbeit und Füllung zu geben. Zu diesen sind Salat, Erdäpfel, Brot u. s. w. zu rechnen.

Bei der Speisewahl für eine größere Mittagstafel ist im allgemeinen folgendes zu beobachten: Man wählt nur leichte Suppen, z. B. braune Suppe mit feinen Nudeln, gebackenen Erbsen u. dgl., zarte Kräutersuppe mit Konfommee, gestoßene Fleischsuppe von Geflügel u. s. w. Wenn man nur eine Zwischenspeise gibt, so eignet sich dazu vorzüglich ein schöner, großer, im ganzen servierter Fisch. Bei zweierlei Assietten wählt man eine kalte und eine warme, bei mehreren z. B. eine mit Aspik, eine von Fisch, eine mit Teighülle (Pastetchen, Croutons u. dgl.). Nach den Zwischengerichten kommt ein Filet, Roastbeef oder anderes großes Fleischstück mit Garnierung von verschiedenen Gemüsen. Bei familiären Mahlzeiten kann es auch gesottenes Rindfleisch sein, welches dann mit faschierten Gemüsen, Erdäpfelspeisen, Zungenstückchen, kleinen Würstchen u. dgl. garniert wird und zu dem man eine kalte und eine warme Sauce gibt. Zu gedünstetem Fleische serviert man die dazugehörige oder eine passende, zu gebratenem meist eine kalte Sauce (Senf, Mixed pickles o. dgl.). Nun folgt bei größeren Mahlzeiten ein Entree, z. B. ein Ragout oder kleine Koteletten mit Purée oder ein Salmi mit Brustschnitzchen oder etwas Gedünstetes oder Eingemachtes. Zwischen diesem und dem eigentlichen Braten kann ein feines Gemüse ohne Beleg oder mit einer kleinen Garnierung gegeben werden. Der Braten besteht meistens in Geflügel oder Wildbret. Zu demselben wird Salat und Kompott serviert. Nach dem Braten kommt die warme Mehlspeise, wenn eine solche überhaupt gegeben wird, dann etwas Gesulztes oder Geschaumtes, eine gefrorene Creme (Bombe) oder Eis, zum Dessert Backwerk, Obst, Konfekt, Käse.

Was die Getränke anbetrifft, so wählt man sie bei einem großen Mahle meist in folgender Weise: Vor der Suppe wird Sherry, nach der Suppe meist Bier gereicht. Zum Fische gibt man leichten Rheinwein oder weißen österreichischen Wein, zum Entree Bordeaux. Diese Weine werden bis zum Braten fortserveriert. Vor dem Braten kann bei feierlichen Gelegenheiten Eispunsch (ponche à la romaine) kredenzt werden. Nach dem Braten serviert man Champagner, zum Nachtiich Dessertweine (z. B. Ausbruch, Tokayer, Muskat Lunel), zum schwarzen Kaffee Liköre (Curaçao, Maraschino, Anisette o. dgl.). Zu bemerken ist noch, daß Champagner in Eis gekühlt, weißer Wein in kaltes Wasser gestellt, roter Wein aber ein paar Stunden vor der Mahlzeit in das warme Zimmer gebracht oder vor dem Servieren in warmes Wasser getaucht wird.

Bei einem kleineren Diner genügt es vollkommen, wenn man außer dem Tischweine nur eine gute weiße und eine gute rote Weinsorte und zum Schluß eine Gattung feinen Dessertwein oder eine Flasche Champagner serviert.

Für ein feineres Nachtmahl (Souper) sollen leicht verdauliche Speisen gewählt werden, z. B. Suppe in Teeschalen, Fischgerichte (aber nicht Kal) oder andere Gerichte aus den Assietten, ein Ragout oder leichtes Eingemachtes, ein Braten von Geflügel oder Wild mit Salat und Kompott, eine Torte, leichtes Backwerk und warme oder kalte Creme oder Geschaumtes oder Gefrorenes mit Hohlhippen oder für Herren nur Käse. Von Getränken serviert man Bier und nicht zu schweren Weißwein und Rotwein, zum Schlusse meist Champagner oder eine Bowle.

Bei einem Gabelfrühstück serviert man hauptsächlich kleine, schnell bereitete Speisen, zuerst Gerichte aus den Assietten, dann Beefsteaks oder Koteletten oder etwas Gebackenes mit zartem Gemüse u. dgl., jedoch nie gesottenes Rindfleisch oder große Braten. Zum Schlusse kann man leichtes Backwerk und eingemachte Früchte oder Kompotte geben. Von Weinsorten sollen wenige, aber gute serviert werden.

Bei spätem Frühstück serviert man Kaffee, Schokolade oder Tee oder alle diese Getränke zur Auswahl, feines Gebäck, Butter, Honig und bei Tee auch belegte Brötchen, kaltes Fleisch u. s. w. Bei besonderer Gelegenheit kann dann eine Torte mit Ausbruch oder anderem guten Wein, Oberschaum mit Hohlhippen oder eine kalte Charlotte oder Obstzulze oder Gefrorenes und kleines Backwerk gegeben werden. Bei einem statt eines Gabelfrühstücks gegebenen späten Tee kann man auch warme Fleischspeisen servieren.

Das einfache Vesperbrot, in Osterreich Kaufe genannt, besteht gewöhnlich in Kaffee oder Tee, Kakao oder Schokolade. Man gibt entweder nur Weißbrot oder auch Butter und Honig oder Obst dazu.

Bei festlichen Anlässen, wie Kindstaufen u. s. w., oder bei größeren Damen-Kaffees ist es üblich, nach dem Kaffee feines Backwerk und Torten, Sulzen oder Gefrorenes und süßen Wein (Ausbruch oder Schaumwein) oder bei Damen-Kaffees eine Bowle zu geben.

Die nachfolgenden Zusammenstellungen von Speisen sind für größere Mahlzeiten berechnet. Stellt man nur die mit gesperrter Schrift gedruckten Speisen zusammen, so ergibt sich eine einfache Mahlzeit, die durch Beibehaltung einer Assiette oder Mehlspeise zu einer solchen mittlerer Gattung erweitert werden kann.