

(1 Pf.) gestoßener Zimt, von einer Limone die Schale, 8 rohe Eidotter werden dazu genommen, alles wird noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann kommt der Schnee von 8 Eiweiß und zuletzt 8 *dkg* gestoßener Biskuit.

Man beobachte genau: wenn man den Schnee zur Massa gibt, wird der gestoßene Biskuit auf den Schnee gestreut, sodann wird alles lose verrührt.

Anmerkung. Man kann jede Torte füllen, muß aber nicht. Will man sie füllen, so muß man sie in zwei Formen geben, wo der eine Teil geschmiert und der andere Teil darauf gelegt wird.

XXII. Arrangieren einer Tafel.

Auf dem langen, mit weißer Tischdecke bedeckten Tische werden die Kuvets (Gedecke) folgendermaßen geordnet: Für jede Person 3 Teller übereinander, der oberste, als Suppenteller, sei der tiefste, an der rechten Seite eines jeden Tellers Löffel, Messer und Gabel auf Kasteln. Hinter den Tellern die Gläser und zwar stufenweise nebeneinander das Weinglas, Bierglas und das Glas auf Wasser. In letzteres wird, insofern nicht das Wasser eingeschenkt wird, die zu einer Figur schön geformte Serviette gegeben. In der Mitte des Tisches werden Bukets in Vasen, durch die ganze Länge im mittleren Raum Brotkörbe, Zuckertorten, Konfiserie auf etageartigen Gestellen, die Flaschen Weines gruppirt aufgestellt, ferner zu jedem Kuvett ein kleines Bukett gelegt. Die Sitze werden nicht enge aneinander gereiht, in den Gläsern nie voll eingeschenkt.

Reihenfolge der Speisen: Suppen, Assietten, Fleisch, Gemüse, Eingemachtes, Braten (dazu Kompott oder Salat), Torten, Mehlspeise, Pudding (Auflauf), Obst, Eis.

Zu den Assietten gehören: Aspik, Backfische, Blaue Forellen, Blaufische, Bratfische mit Sardellen, Farzierte Gansbrust, Farzierte Fisch, Fische mit Butter-

sauce, Gallantin von Kapanner, Gansleber in Aspik, Gezulzter Karpfen, Gespickte Gansleber, Hechte, Hühnermayonnaise, Kalbskottelets in Aspik, Kalbsroulade, Lachs mit Mayonnaise, Leberpastete, Mayonnaise von Lachs, Mandelfisch, Marinierter Fisch, Pfefferfisch, Ragout in Muscheln, Trüffelpastete, Welscher Salat, Warme Räucherzunge.

XXIII. Observanzen für den Haushalt.

I.

Einrichtung des Haushaltes nach jüdischem Ritus.

Kurz bevor die jüdische Jungfrau in den Stand der Ehe tritt, soll sie darauf bedacht sein, einen den religiösen Satzungen entsprechenden Haushalt einzurichten. Sie möge sich von der modernen Bildung, welche zuweilen eine ungerechtfertigte Aufklärung in religiöser Beziehung hervorruft, nicht beirren lassen und wohl erwägen, daß Wissenschaft und Religion ruhig nebeneinander bestehen können, daß die eine die andere nicht ausschließt und daß Religion eine gewisse innere Beruhigung erzeugt. Die jüdische Hausfrau möge die ihr vorgeschriebenen Pflichten nicht für überflüssig ansehen, die Erfüllung derselben wird ihr gewiß nicht schwer fallen, so sie bedenkt, daß eine echt religiös-jüdische Richtung von ihr eingeschlagen, das Fundament ihres glücklichen Familienlebens bildet. Zur Einrichtung des Haushaltes wird sie vor allem zweierlei Geschirr, das eine zu Fleischspeisen, das andere zu Milchspeisen anschaffen, von denen sie jedes entweder in einen der zwei besonderen Küchenschränke oder in ihnen eigens zugewiesenen Abteilungen eines Schrankes einreihen wird. Es müssen somit sämtliche Küchengeräthschaften, als: Schüssel, Teller, Löffel, Messer, Gabeln, Röpfe, Salzbecher, Löpfe, hölzerne Löffel, Quirlen, Blechformen, Bretter, Abpül- oder Aufwaschgefäße, Walzbretter, Messerlappen, Küchenhandtücher in doppelter Anzahl angeschafft und, um jeder Verwech-