

Kommt ein Schinken zu Tisch, so muß man, solange derselbe noch warm ist, die Schwarte ganz oder doch bis zum Rohrbein ablösen. Schinken wird wie jeder Schlegel, aber nur in sehr feinen Scheiben, aufgeschnitten. Man setzt den Schinken wieder zu einem Ganzen zusammen, gibt um das Bein eine zierliche Manschette oder eine hübsche Garnitur in die Mitte des Schinkens.

Wird er aufgeschnitten zu Tisch gegeben, so gibt man auf kalten Schinken Aspik, auf warmen geschabten Kren oder Meerrettig.

Fische kommen zumeist ganz zur Tafel, oder sie werden schon getheilt zubereitet daher das Tranchieren entfällt.

Das Garnieren von Speisen.

Garnieren heißt, Speisen durch verschiedene Auf- und Beilagen ein hübsches Ansehen zu geben. Die Garnierung muß sich stets darnach richten, ob das Fleisch oder der Fisch warm oder kalt serviert wird. Hierin hat die Hausfrau ein weites Feld, Geschicklichkeit und Geschmacksinn zum Ausdruck zu bringen. So erhält aller gebackene Fisch oder Fleisch eine Garnitur von frischer oder gebackener grüner Petersilie, Citronenschnitten oder -scheiben. Fleisch- und Geflügelplatten lassen sich außerdem hübsch decorieren mit kleinen Bratkartoffeln, Kohlscheiben, Rößchen, Buttermilchkräutern, Butterblümchen, Meerrettig, Radieschen, warmen und kalten, gemischten Gemüsen von verschiedener Farbe und goldbraun gebackenen Weißbroteroutons.

Gedünstetes oder gedämpftes Fleisch gibt man mit einem Rodel-, Kastanien- oder Erdäpfelkranz zu Tisch, auch kleine Beignets eignen sich hierzu.

Ragout oder Einmachschüsseln garniert man mit Windnudeln, Erdäpfel- oder Topfen-, Reis- oder Polentacroquets, mit kleinen Knödeln, Rackerln, Pastetchen, ausgestochenen und in Butter gebackenen Weißbrotschnittchen, Stäbchen, Dreiecken oder Herzförmchen.

Kalte Platten garniert man mit Eierhälften, Aspik, grünem Salat, Mayonnaise, Radieschen, Essigfrüchten, Butterblumen mit Caviarfülle etc.

Desgleichen werden kalte Fische garniert, warme dagegen erhalten grüne Petersilie als Schmuck, Cotelettebeinchen besteckt man mit kleinen Papierkrausen, Schinken, Schlegel und Rücken ziert man mit Silberspießen oder man umwickelt das Rohrbein hübsch mit einer Manschette von Papier.

Gansherzchen, Hammelnieren, Hahnenkämme und andere pikante Kleinigkeiten von Fleisch serviert man auf kleinen zierlichen Spießchen.

Würste, Krebse, Erdäpfel und Eier werden in einer Serviette serviert.

Näheres über Garnieren der einzelnen Speisen siehe diverse Receptangaben.

Praktische Winke

zur Vorbereitung der Backgeschirre für Mehlspeisen, über
Schneefschlägen, Mandelstößen, Abziehen &c.

Von Wichtigkeit für eine Köchin ist, dass sie wisse, welcher Vorbereitungen es bedarf, um Backformen &c. richtig in den Stand zu setzen, so dass die Speisen, fertig gebacken oder gekocht, sich leicht loslösen, und somit ihr schönes Ansehen behalten.

Wird Buttergebäck auf das Backblech gesetzt, so bestreue man letzteres nur ganz leicht mit Mehl.

Zu Zuckerware aber muss das Blech erst heiß gemacht, mit weißem Wachs bestrichen, dann mit reinem Papier abgewischt werden, worauf man das Blech wieder erkalten lässt und erst dann die Bäckereien darauf gibt.

Man achte sehr, dass die Ofenhitze dem Gebäcke entspricht.

Deffertbäckereien dürfen in nur mittelmäßig heißer Röhre gebacken oder in abgekühlter Röhre getrocknet werden.

Bäckereien mit Backpulver, Hirschhornsalz (Ammonium) &c., z. B. mürber Teig, verlangen beim Backen eine gut vorgeheizte (nicht übermäßig heiße) Röhre. Backpulver und alle Salze treiben das Gebäck in die Höhe. Für je $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl rechnet man für 10 bis 12 Heller Backpulver von Hirschhornsalz nur eine Messerspitze voll, zerdrückt letzteres gut wie feines Pulver, verrührt es mit etwas Eidotter, oder man mischt es sonst unter die Teigmasse dem Mehle bei.