

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

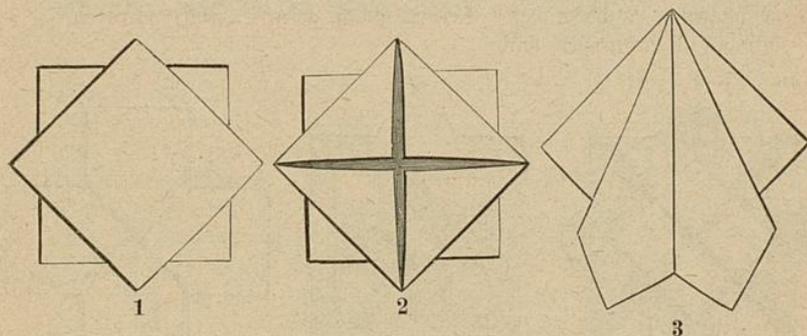
c. Das Serviettenbrechen.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

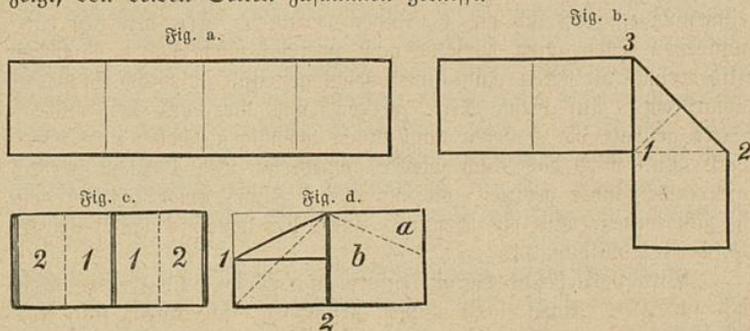
Ein Teller zu Butter und Käse. In der Mitte die Butter, darum Radieschen. Rechts Rettig, links Landkäse. Unten feiner Käse, darum Semmel, daneben Graubrotsscheiben. Oben Selleriestangen, links darunter Pumpernickel. Ringsherum Radieschen.

c. Das Serviettenbrechen.

Sollte die Hausfrau wünschen, die Tafel mit mannigfaltigen Gestalten durch die Kunst des Serviettenbrechens zu schmücken, wovon man übrigens heutzutage fast gänzlich abgekomen ist, so führen wir hier einige Arten hierzu speziell an.

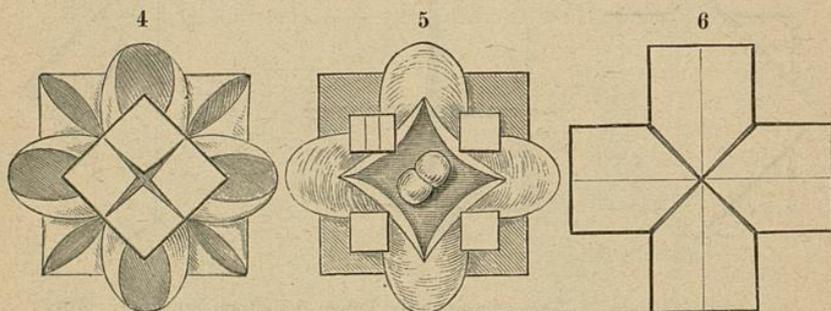


Vorstehende 3 Serviettenformen haben dieselben Anfänge. Die in 4 Teile zusammengelegte Serviette wird einmal auseinander geschlagen, so daß Fig. a entsteht. Dann wird dieselbe, wie Fig. b zeigt, von beiden Seiten zusammen gekniff.



Nachdem dies gleichmäßig geschehen ist, hält man mit der linken Hand die Serviette bei „1“ fest. Mit der rechten Hand kniff man, wie bei Fig. b angedeutet ist, so, daß „2“ auf „3“

zu liegen kommt und legt dann die entstehende Klappe (Quadrat) nach außen. Die andere Seite wird ebenso gekniff. Nun ist die Serviette Fig. c geworden, der Zeichnung folgend, so daß „2“ auf „1“ kommt, wird die oberste Klappe an beiden Seiten zusammen gekniff. Nachdem die Serviette umgedreht ist, ergibt sie die Abbildung 1. Unter die unten entstandene Klappe wird die Semmel gelegt. Wird diese Klappe aufgeschlagen, ergibt die Serviette Abbildung 2. Um Abbildung 3 herzustellen, werden alle Formen bis Fig. c durchgemacht. Wie in Fig. d bezeichnet, wird die Klappe a auf b gelegt, so daß die rechte Seite die Form der linken auf der Abbildung erhält. Darauf wird die Ecke 1 nach der Ecke 2 eingeschlagen. Nachdem beide Seiten gleich gekniff sind, wird Abbildung 3 entstanden sein.



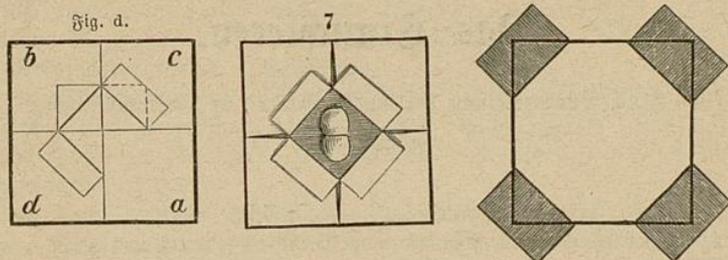
Zu obigen Abbildungen wird die Serviette erst ganz auseinander genommen. Dann werden die 4 Ecken nach der Mitte zu eingeschlagen, daß sich die 4 Spitzen berühren. Mit den neu entstandenen Ecken wird daselbe noch zweimal wiederholt. Nachdem also dreimal die Ecken nach innen geschlagen sind, wird die Serviette umgedreht. Auf dieser Seite werden, wie dies auf der andern Seite geschah, die 4 Ecken nach innen geschlagen, jedoch nur zweimal. Nun wird das Tuch wieder umgedreht. Die 4 Ecken werden nun auseinander gebogen, die inneren 4 Zipfel umgeklippt, so daß sie sich öffnen, und die Semmel unter die letzten 4 Ecken gelegt. Dies ist Abbildung 4.

Wird vorstehende Serviettenform umgedreht und werden auch die innersten Zipfel nach außen geschlagen, so ergibt sich Abbildung 5.

Zu Abbildung 6 werden zweimal alle 4 Ecken nach innen geklappt. Darauf wird die Serviette umgedreht und dort werden auch einmal alle 4 Ecken nach innen gelegt. Diese sind nun, wie

untenstehende Abbildung 1 zeigt, zu kniffen. Ecke a zeigt, wie die 4 Ecken, nach der letzten Umdrehung aussehen, Ecke b wie sie zuerst gekniffen werden sollen, Ecke c wie die Spitzen auseinander

8



gezogen werden, und Ecke d wie sie zuletzt sind. Dies giebt die Serviettenform 7. Das Kreuz wird wie 7 gemacht. Ist dies fertig, wird die Serviette umgedreht und die 4 Ecken werden wieder nach der Mitte geschlagen. Die auf Fig. 7 ersichtlichen vier rechteckigen Klappen werden nun ausgezogen, d. h. in die Höhe gezogen und glatt auseinander gekniffen. Nun ist auch das Kreuz (Abbildung 6) fertig. Form Nr. 8 ist das Kreuz von der andern Seite.

Noch ist zu bemerken, daß alle Servietten zum Brechen gleichmäßig viereckig sein müssen und sehr steif gestärkt.