

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Anrichten und Auftragen

urn:nbn:de:bsz:31-106241

alles, was zu den Kochvorbereitungen nötig ist, unmittelbar bei dem Tische hat, auf dem man arbeitet, während alles Geschirr und die Geräte, die beim Kochen selbst gebraucht werden, in bequemer Nähe des Herdes untergebracht sind.

Wenn so in der Küche alles durchdacht und in guter Ordnung ist, wird das Kochen für die Hausfrau sicher eine Freude und die Küchenarbeit auf ein Mindestmaß herabgeschraubt sein.

Anrichten und Auftragen.

Schmeckt es nicht doppelt so gut, wenn unser Eßtisch hübsch und zierlich aussieht und die Speisen sauber und appetitlich dastehen? Und „vergeht uns nicht der Appetit“, wenn wir in ungepflegter Umgebung, aus schlechtem Geschirr, an lieblos gedecktem Tisch essen sollen? Mit Recht legt deshalb die tüchtige Hausfrau Wert auf das hübsche Anrichten der Speisen und das sorgsame Decken des Tisches. Schönheits Sinn und Phantasie der Hausfrau finden hierbei ein weites Feld der Betätigung, besonders wenn es sich um die Herrichtung einer Festtafel handelt. Doch sei nicht vergessen, daß auch in diesen Dingen „allzuviel oft ungesund“ oder in diesem Falle unschön ist.

Das Decken des Tisches.

Da wir, wie schon erwähnt, „nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit den Augen essen,“ sei auch der tägliche Tisch gefällig und hübsch gedeckt. Das Tischtuch wird so aufgelegt, daß die Bruchlinie genau in der Mitte des Tisches liegt und die Enden gleichmäßig nach allen Seiten herunterhängen. Um die Tischplatte vor Hitze zu schützen und das starke Klappern der Teller zu verhüten, legt man unter das Tischtuch eine Fries- oder Moltondecke, die man an den Tischbeinen oder an Haken, die auf der Unterseite der Platte eingedreht sind, anbinden kann. Die Mitte des Tisches kann ein Läufer oder eine kleine gestickte Decke zieren, bei festlichen Gelegenheiten bleiben diese jedoch fort. Das Geschirr sei gut im Stande; auch für den täglichen Tisch sollte man zerbrochene Schüsseln und bunt zusammengewürfelte Teller und Platten nicht für „gut genug“ halten. Wer nicht über große Mittel verfügt, wählt deshalb am besten einfaches

Geschirr, das jederzeit leicht zu ergänzen ist. Beschädigte Teile können immer noch in der Küche zum Vorrichten und dergleichen weiterbenützt werden, wenn man sich nicht entschließen kann, sie ganz zu verabschieden.

Die Teller werden so auf den Tisch gestellt, daß ihr vorderer Rand mit dem Rande des Tisches abschneidet. Die Gabeln kommen auf die linke, Messer und Löffel auf die rechte Seite, und zwar immer in der Reihenfolge, wie man das Besteck braucht. Der Suppenlöffel wird also am weitesten rechts liegen, neben ihm das Fischmesser und zunächst beim Teller das Messer für das letzte Fleischgericht. Der Suppenlöffel kann auch mit den Löffeln und dem Besteck für Nachtisch und Käse oben quer vor den



Phot. A. Matzdorff, Berlin

Die Festtafel für einen kleinen Kreis
Fleischbrühe wird in Tassen gereicht

Tellern liegen; dabei seien die Gabelstiele nach links, Löffel- und Messerstiele nach rechts gerichtet. Benützt man Messerbänkchen, so werden Löffel, Gabel und Messer zusammen rechts vom Teller auf das Messerbänkchen gelegt; wieder der Suppenlöffel, den man zuerst braucht, am weitesten rechts, dann folgt das Messer, links die Gabel. Gabeln sollen stets so liegen, daß ihre Spitzen das Tischtuch nicht berühren. Die Gläser werden rechts, kleine Tellerchen für Salat oder Kompott links etwas oberhalb des Tellers aufgestellt. Auch auf dem täglichen Tisch sollten Wassergläser und Wasserflasche nicht fehlen.

Werden bei festlichen Gelegenheiten mehrere Weine gereicht, so gibt man zu Weißwein die hohen weißen oder leicht getönten Stengelgläser, zu Rotwein klare, etwas niedrigere und zu Sekt die flachen Schalen oder

hohen Spitzkelche. Es ist üblich, die Gläser entweder schräg hintereinander oder im Dreieck aufzustellen.

Die Serviette wird schlicht gefaltet hübsch gerade auf den Teller gelegt. Von den künstlichen Gebilden früherer Jahre ist man heute vollkommen abgekomen, weil die Serviette dadurch nur unnötig zerknittert wird.

Werden zur Suppe Brötchen gereicht, so kann man sie auf die Serviette oder auf kleine Glastellerchen links vom Teller legen.



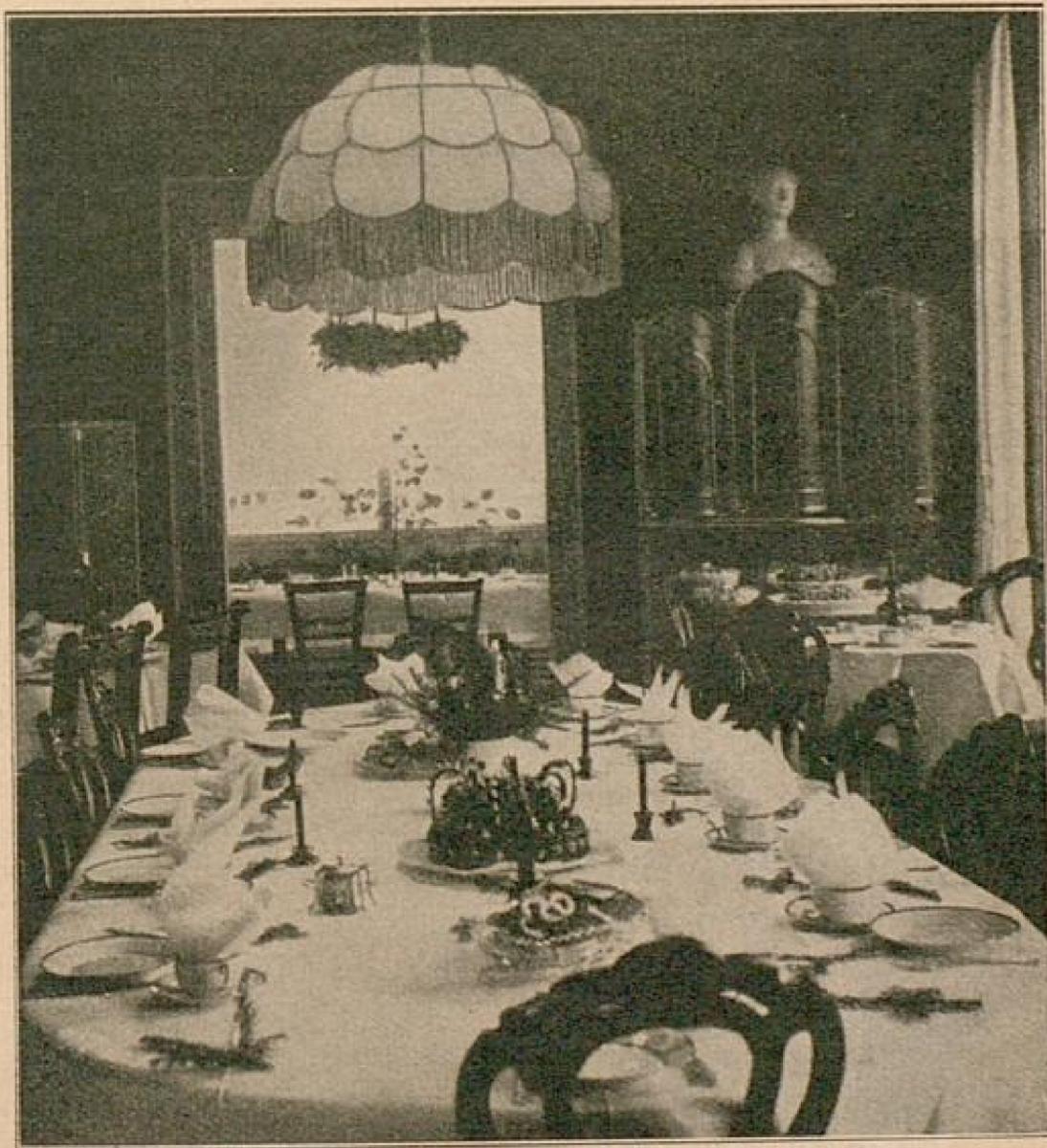
Phot. A. Matzdorff, Berlin

Der Teetisch

Blumen sind stets der schönste Schmuck des gedeckten Tisches. Wer es sich irgend erlauben kann, sollte sie auch auf dem täglichen Familientisch nicht fehlen lassen. Ein paar schlichte Wiesenblumen oder im Winter ein Tannenzweig im einfachen Glase genügen schon, dem sorgsam gedeckten Tisch ein freundliches Gepräge zu geben. Sie bezeugen die liebevolle Sorgfalt der Hausfrau und Mutter.

Zum Schmuck der Festtafel dienen außer nach Farbe und Art zum Tafelgeschirr ausgewählten Blumen oft auch fein dazu abgestimmte Bänder.

Der Tafelschmuck trägt stets dem Charakter des festlichen Anlasses Rechnung. Die Weihnachtstafel zieren Tannen- und Mistelzweige, die von den roten Beeren der Stechpalme belebt und mit einigen Silberfäden übersponnen sind. Dem Mittagstisch am Ostertag geben bunte Eier in grünen Nestchen, Palmfäßchen, Veilchen, Schneeglöckchen oder die ersten Primeln das festliche Aussehen. Die Hochzeitstafel weist zwischen grünen Ranken einzelne Sträußchen in den Farben der Freude, rot oder rosa, auf.



Tafeltisch für größere Gesellschaft um die Weihnachtszeit

Die Blumen werden je nach Geschmack in flache Schalen auf der Mitte des Tisches angeordnet oder in kleinen, niederen Vasen zwischen den Gedecken verteilt. Zu buntem Geschirr wird man oft auch nur lichte grüne Ranken über den weißgedeckten Tisch legen. Hoch aufragende Sträuße, die den freien Blick über die Tafel stören, wirken als Tischschmuck nie gut,

ebensowenig wie große anspruchsvolle Blumenkörbe. Im sorgsam gewählten Schmuck einer Festtafel zeigt sich ganz besonders der gute Geschmack der Hausfrau.

Das Anrichten.

Auch beim täglichen Mahl im engsten Familienkreise sei hübsches Anrichten der Speisen eine Selbstverständlichkeit. Das mit freundlicher Sorgfalt dargereichte Essen schmeckt und bekommt besser, als wenn gleichgültige Hände die Speisen ohne Sorgfalt auf die Schüssel häufen. Selbstverständlich ist kein großer Aufbau notwendig, wie man ihn bei Festmahlen manchmal findet. Das käme zu teuer und nähme viel zu viel von der kostbaren Zeit der Hausfrau in Anspruch. Aber ein Sträußchen Petersilie und ein Zitronenscheibchen auf der Fleisch- oder Fischplatte, ein hartgekochtes Ei mit dem Eischneider in Scheiben geschnitten und zierlich auf dem grünen Salat verteilt, ein paar Tomatenschnitten oder grüne Salatblätter auf dem Kartoffelsalat sind rasch gerichtet, kosten nicht viel und geben dem Gericht gleich ein festlicheres Aussehen.

Für warme Speisen müssen sowohl Teller als Platten im Backofen oder in heißem Wasser gut vorgewärmt werden, denn auch die schönsten gelungenen Gerichte verlieren an Wohlgeschmack und Aussehen, wenn sie kalt und steif werden. Wird das Geschirr zum Wärmen in den Backofen gestellt, so darf man nicht vergessen, die Unterseite vor dem Auftragen abzuwischen, damit nicht das Tischtuch einen häßlichen Schmutzleck bekommt.

Nie dürfen Schüsseln und Platten zu voll gefüllt werden; der Rand muß stets freibleiben, damit beim Herausnehmen nichts überlaufen oder abrutschen kann. Nach dem Einfüllen wird der Rand der Schüssel mit sauberem Schwämmchen oder Lappchen sorgfältig abgewischt, er darf auch nicht den kleinsten Fleck aufweisen.

Für den Familientisch wird die Suppe meist in eine Suppenschüssel gegeben und bei Tisch ausgeschöpft. Auf Brühsuppen sieht fein gehackter Schnittlauch oder Petersilie gut aus. Zu dickeren Suppen reicht man häufig geröstete Brotscheiben oder Würfel. Man richtet sie auf einem Tellerchen besonders an, weil sie nicht lange in der Suppe schwimmen dürfen, wenn sie schön knusperig bleiben sollen.

Bei festlichen Gelegenheiten wird die Suppe entweder in Tassen gereicht, oder man schöpft an einem Nebentisch aus, bringt die gefüllten Teller zum Tisch und stellt sie einzeln vor jeden Gast.

Vorspeisen werden bei einem Festmahl fast immer gereicht, geben aber auch dem Familientisch am Sonntag ein reicheres Aussehen und sind ein willkommener „Retter in der Not“, wenn unvermutet ein Tischgast erscheint. Sie werden vor der Suppe gegeben und lassen sich in großer Mannigfaltigkeit abstimmen — vom einfachen Sardinenbrötchen bis zur teuren Muster. Vorspeisen müssen stets besonders gefällig angerichtet sein. Man gibt sie entweder auf kleine Kristallsteller, die schon vor Beginn des Essens vor jeden Platz gestellt werden (z. B. bei Pastetchen oder belegten Brötchen). Oder man richtet sie in Muscheln, auf Glasplatten, in besonderen Schüsseln usw. an, die herumgereicht werden.

Beliebt sind als Vorspeisen für die vornehme Tafel Pastetchen mit feiner Fleischfüllung, Lachs, Kaviar, Hummermayonnaise, Austern, Oliven und dergleichen, für den einfachen Tisch verschiedene Fisch- oder Fleischsalate, gefüllte Tomaten, russische Eier, geräucherter Aal, Sardinen, Appetitbrötchen und ähnliches, nicht allzu kostbare und doch sehr schmackhafte Leckerbissen. Diese Dinge sollen die Eglust anregen, aber nicht den Hunger stillen, deshalb gibt man sie nicht in großer Menge.



Phot. A. Matzdorff, Berlin

Angerichteter Karpfen.

Bei den Fischen richtet sich das Anrichten sowohl nach der Größe als nach der Zubereitungsart. Bratfische und Fischkotelets werden schräg übereinander auf die Schüssel gelegt und mit Zitrone und Petersilie verziert. Gefochte Fische werden auf einer Serviette auf die Platte gelegt; sie sollen nie auf der Seite liegen, sondern werden „stehend“, d. h. mit dem Rücken nach oben, angerichtet. Die Unterseite muß dazu aufgeschnitten und etwas auseinandergedrückt werden. Die Platte wird ebenfalls mit Petersilie und Zitronenscheiben verziert. Zerlassene Butter und Tunke werden stets in Tunkenschüsseln dazu gereicht. Auch frische Butter in gefälliger Aufmachung wird zu gekochtem Fisch, insbesondere zu blaugekochten Forellen, gegeben.

Beim Geflügel unterscheidet man zwischen Groß- und Kleingeflügel. Kleines Geflügel, wie Wachteln, Krammetsvögel, sehr junge Tauben und dergleichen, kommt unzerschnitten auf den Tisch; man rechnet für jeden Gast mindestens ein Stück. Junge Hähnchen und ältere Tauben werden der Länge nach in zwei Hälften zerlegt und die Teile schräg übereinander auf die Platte gelegt. Großgeflügel, wie Gans, Ente, Poularde, Puter, Fasan, wird in der Küche zerlegt. Man schichtet die einzelnen Teile hübsch auf einer Platte übereinander, oder noch besser fügt man sie wieder zum ganzen Tier zusammen und trägt sie auf großer Platte auf. Häufig werden die Beilagen mit auf die Platte gegeben, z. B. Nessel und Kastanien zur Gans, Salat und Nessel zur Poularde, Sauerkraut zum Fasan. Geflügel-fricassée sieht im Reiserand sehr gut aus, kann aber auch in tiefer Schüssel allein angerichtet werden.

Gekochtes Fleisch wird nur am Familientisch gegeben, nicht aber an der Festtafel. Man schneidet es in nicht zu dicke Scheiben, legt diese schuppenförmig übereinander und verziert mit Petersilie und Zitronenschnitten oder mit den in der Fleischbrühe mitgekochten Gemüsen wie Gelbrüben (Möhren), Sellerieköpfen u. a. Beilagen wie Gurken, Rotrüben, Gelbrüben- und Bohnensalat kann man auch um das Fleisch legen, oder sie werden auf Glastellerchen auf einer besonderen Platte aufgestellt. Essigfrüchte oder Preiselbeeren ist man nicht vom gleichen Teller wie das Fleisch, deshalb stellt man beim Tischdecken neben jeden Teller ein Glastellerchen mit kleinem Löffel.

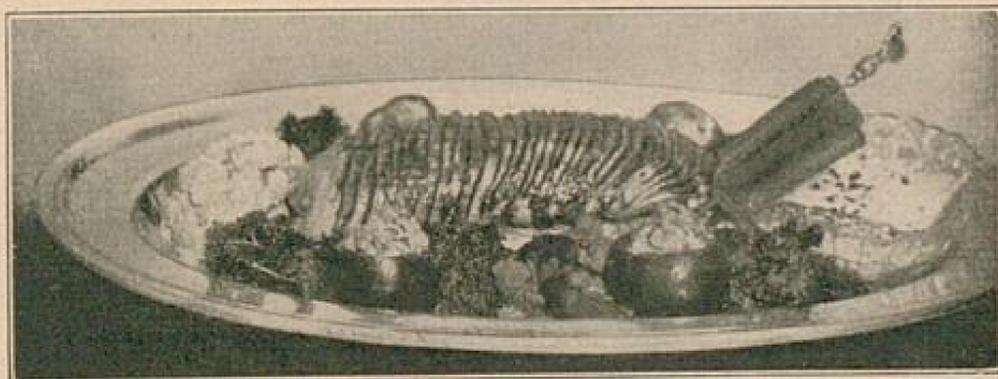
Braten wird mit scharfem, nicht zu dickem Messer in dünne Scheiben geschnitten, die bei Rehrücken und anderen großen Braten wieder so zusammengesügt werden, wie das Fleischstück aussah. Kleinere Mengen werden dachziegelartig übereinandergelegt. Gibt man Beilagen um das Fleischstück, so richtet man es gern erhöht auf einem Sockel an, der aus Brot, Reis oder Kartoffelbrei hergestellt wird und je nachdem mitgegessen werden kann. Zu Braten gibt man entweder mehrere Salate und Kompott oder verschiedenerlei in Butter gedämpfte Gemüse, Kartoffelcroquettes, Pommes frites, ausgestochene Kartoffelchen, kleine Blätterteigstückchen und dergleichen mehr, die man in schöner Abwechslung der Farben als Kranz um das Fleisch legt: z. B. grüne Bohnen zwischen Spargeln und Gelbrüben usw. Ist die Platte sehr groß, so kommt der Braten auf die eine Seite, die Zutaten auf die andere, der Rand muß stets frei bleiben. Dem heutigen Geschmacl entspricht bei all diesen Dingen stets eine einfache Anordnung, die den Gast genau erkennen läßt, was man ihm vorsetzt. Da man heute eine größere Menge Gemüse zum Fleisch gibt als früher, reicht man meist noch besondere Gemüseschüsseln dazu. Ueber den Braten selbst wird nur

wenig Tunke gegeben, sodaß er saftig aussieht; auf keinen Fall darf er darin schwimmen.

Kleine Fleischstücke, wie Schnitzel und Kotelettes werden entweder um das Gemüse herum aufgestellt oder dachziegelartig auf besonderer Platte übereinandergelegt. Als Verzierung dienen kreuzweise gelegte Sardellenstreifen und Zitronenschnitten, während man auf Beafsteaks je nach Geschmack auch gebräunte Zwiebeln oder ein Spiegelei anrichtet.

Ragout wird als Hauptgericht am Familientisch in der Tunke in einer tiefen Schüssel gereicht, als Vorspeise in kleinen Ragoutschälchen oder Muscheln. Es gilt nicht als Festgericht.

Gemüse gibt man ebenfalls in eine tiefe Schüssel, die nicht zu hoch aufgefüllt werden darf. Sehr hübsch sieht Gemüse für die Festtafel auch in Nestchen aus Kartoffeln oder Ausbackteig aus; es wird dann natürlich auf flachen Platten angerichtet und muß ziemlich trocken zubereitet sein. Meist verwendet man es in dieser Form als Beilage auf die Bratenschüssel.



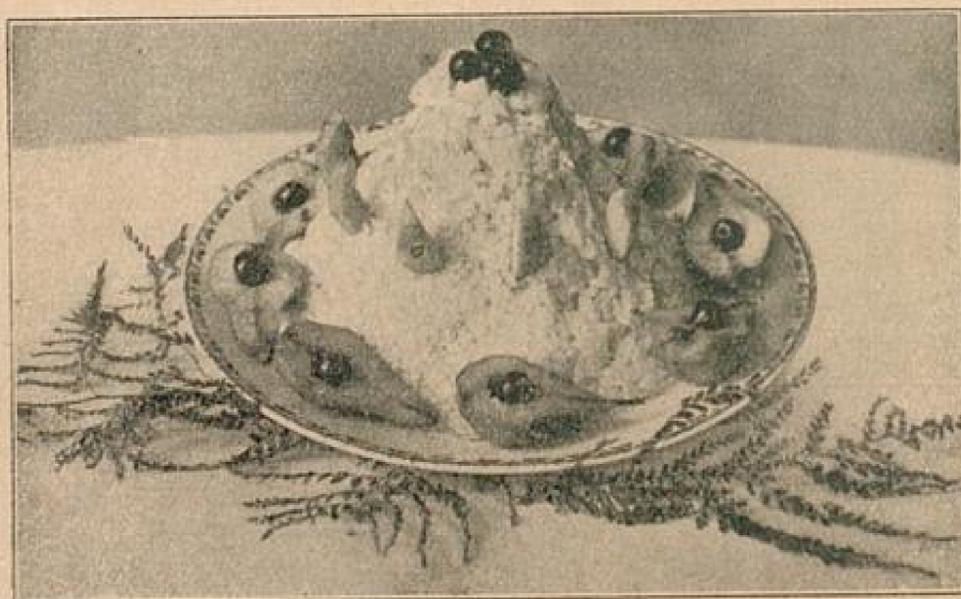
Phot. A. Matzdorff, Berlin

Rehrücken mit Gemüse angerichtet

Pommes frites und Kartoffelbällchen werden in gleicher Weise als Fleischbeilagen verwendet; auch Bratkartoffeln können dazu dienen; während Salzkartoffeln, Rahmkartoffeln und ähnliche Zubereitungen stets in einer besonderen Schüssel gereicht werden. Kartoffelbrei wird ebenfalls allein auf einer Platte oder Schüssel angerichtet und mit einem in heißes Fett getauchten Löffel oder Messer hübsch verziert. Braune Butter oder auch geröstete Zwiebel oder Weckmehl darüber gegossen, sieht hübsch aus und erhöht den Wohlgeschmack.

Der Nachtsch kann aus den verschiedensten Dingen bestehen, wie Eis, Crêmes, warmen und kalten Puddings, Aufläufen, Obst, oder einer Käseplatte. Bei Festessen gibt man Süßspeisen, Obst und Käse nacheinander; während man sich am Familientisch in der Regel mit einem Nachtsch begnügt.

Eis stürzt man entweder auf eine flache oder tiefe Glasschüssel und umlegt es mit verschiedenem Gebäck, oder man reicht es portionenweise in Glastellerchen oder Schälchen und gibt das Gebäck besonders dazu. Damit Eis sich gut stürzen läßt, taucht man die Form vor dem Anrichten einen Augenblick in heißes Wasser. Eistellerchen werden nie unmittelbar auf den Tisch gestellt, sondern auf ein Porzellantellerchen; zwischen beide Teller kommt ein sogenanntes „Klapperdeckchen“ aus feiner Stickerei oder Spitze. Auch Crêmes werden in Glasschalen oder in Einzelportionen in flachen Sektchalen oder in Gläsern angerichtet. Hier kann man sehr hübsche Wirkungen erzielen durch Verwendung verschiedenfarbiger Crêmes und Verzierung mit eingemachten oder mit kandierten Früchten, Schlagsahne, Gelee, Apfelsinenschnitten usw. Nicht nur auf geschmackvolle Farbenzusammenstellung, sondern auch auf den richtigen Zusammenklang von Duft und Geschmack der verschiedenen Bestandteile ist dabei zu achten. Man reicht auch hierzu in Schalen oder Körbchen Gebäck.



Phot. A. Matzdorff, Berlin

Reispeise mit Birnen und Kirschen verziert

Warme Puddings müssen genügend durchgekocht sein, damit sie beim Stürzen nicht einsinken. Auch sie können je nach Art und Geschmack mit verschiedenfarbigen gekochten Früchten und mit Gelee verziert werden.

Zu kalten Puddings eignet sich Schlagsahne oder auch Gelee zum Verzieren. Die zugehörigen Tunken und Fruchtsäfte werden stets gesondert gereicht.

Aufläufe gibt man in der Form, in der sie zubereitet werden, zu Tisch. Besitzt man keine schöne Form, so kann man eine Serviette um die Form legen, ehe man aufträgt. Die Formen aus feuerfestem, weißem Por-

zellan oder aus Jenaer Glas werden meist in einen passenden Nickelrand gestellt.

Obst wird zierlich in hübsche Porzellan- oder Glaskhalen gelegt und zwar am besten verschiedene Sorten gemischt. Zu Obst gibt man einen Obstteller mit Obstmesserchen oder Obstbesteck, sowie eine mit lauwarmem Wasser halbgefüllte Fingerschale.

Käse richtet man auf einer hübschen Glas-, Kristall- oder Porzellanplatte an. Wer nichts anderes besitzt, kann auch eine Kuchenplatte ohne Fuß dazu nehmen. Die Butter wird in Förmchen gepreßt, in kleine Kugeln gedreht oder ähnlich vorgerichtet. Sie kommt in die Mitte auf ein erhöht gestelltes Tellerchen oder wird zwischen die verschiedenen Käsesorten verteilt. Hartkäse wird in Scheiben geschnitten, Staniolumhüllung von Weichkäse entfernt. An Camembert und ähnlichem Käse wird die Schimmelschicht vorsichtig abgekratzt und der Käse mit Weckmehl bestreut. Pumpernickelscheiben und kleine Salzbrezeln bringen Abwechslung in das Bild, und als Röschen geschnittene Radieschen sehen ganz reizend dazwischen aus.



Phot. A. Matzdorff, Berlin

Der reine Teller wird von links vor den Gast gesetzt

Ein allzu künstlicher Aufbau ist nicht mehr beliebt; man achte besonders darauf, daß jeder Gast sich bequem aus der Schüssel bedienen kann, ohne daß die ganze Herrlichkeit dabei in Gefahr kommt, einzustürzen oder abzurutschen. Deshalb soll die flache Schüssel groß genug sein, damit alles gut nebeneinandergelegt werden kann.



Phot. A. Matzdorff, Berlin

Von links wird angeboten

Das Servieren.

Das Servieren ist das Schmerzenskind mancher Hausangestellten, und doch ist es so leicht, wenn man auf ein paar Grundregeln achtet und sie ein klein wenig durchdenkt.

Man fängt beim Servieren stets bei dem Gast an, den man am meisten ehren will, also z. B. bei einem Hochzeitessen bei der Braut, bei einer Konfirmation beim Konfirmanden und bei einer sonstigen Einladung entweder bei der ältesten Dame oder bei einer besonders auszuzeichnenden Persönlich-

keit, die je nachdem auch einmal ein Herr sein kann. Von dort aus geht man das erste Mal nach links, beim zweiten Anbieten nach rechts, sodaß niemand sich zurückgesetzt fühlen kann.

Die Speisen werden stets von links her angeboten, weil sich so am bequemsten der Gast bedienen kann. Serviert ein Mädchen allein, so werden zunächst die Beilagen, wie Gemüse oder Kartoffeln, vor den Gast gestellt, die er dann selbst weiterreicht. Der Braten wird mit der einen Hand, die Tunke mit der anderen angeboten. Auf diese Weise geht rasch alles weiter, und die Speisen werden nicht kalt. Wird von zwei Personen bedient, so reicht die eine Fleisch und Tunke, die zweite folgt unmittelbar mit den Beilagen. Die Platten und Schüsseln werden auf Hand und Unterarm gestellt; bei heißen Schüsseln legt man eine Serviette unter. Alle Platten und Schüsseln müssen so tief und nahe zum Teller des Gastes gehalten werden, daß dieser bequem herausnehmen kann. Nie darf der Gast von der Bedienung zum Zugreifen ermuntert werden; diese muß im Gegenteil schweigsam mit leicht vorgebeugtem Oberkörper seitlich hinter dem Gaste stehen. Die gebrauchten Teller werden von rechts weggenommen, die frischen von links



Phot. A. Matzdorff, Berlin

Abnehmen der gebrauchten Teller und Bestecke

hingereicht. Bedient ein Mädchen allein, so nimmt sie den ersten Teller samt dem Besteck in die linke Hand, den zweiten stellt sie auf den gebeugten linken Arm, legt alles Besteck auf den ersten Teller und schichtet die Teller auf dem Arm auf. Es gehört einige Übung dazu, dies sicher auszuführen und alles gut festzuhalten. Weniger gewandte Mädchen benützen vorteilhaft einen Besteckkorb; der am Arm hängend das gebrauchte Besteck aufnimmt, während die Teller mit der Hand gehalten werden. Bei größeren Essen ist es nicht üblich, einen Besteckkorb zu benützen. Bedienen zwei Personen, so nimmt die eine die gebrauchten Teller ab und die zweite reicht sofort die reinen. Bei größeren Gesellschaften ist dies notwendig, damit das Wechseln des Geschirrs nicht zu lange dauert. Es empfiehlt sich, außerhalb neben der Speisezimmertür ein Tischchen aufzustellen. Dort steht das reine Geschirr bereit und wird das gebrauchte abgesetzt, um später in die Küche gebracht zu werden. Auch die angerichteten Platten können hier bereitgestellt werden, so geht das Auf- und Abtragen rascher von statten, besonders wenn nur ein Mädchen serviert.

Getränke werden von rechts eingegossen oder von rechts gereicht. Meist wird im kleineren Kreise der Hausherr selbst den Wein eingießen; bei großen Gesellschaften besorgen dies natürlich die Diener. Wird Kaffee gereicht, so können entweder die Tassen am Tische selbst oder auch auf der Anrichte gefüllt und von rechts eingestellt werden. Mit Zucker und Rahm bedienen sich die Gäste selbst. Der Mokka wird nach einem größeren Essen nicht im Speisezimmer, sondern im Wohnzimmer genommen. Er muß recht stark sein. Die Tassen werden gefüllt auf einem Tablett angeboten; Zucker und Rahm stehen auf kleinen Tischchen bereit oder werden besonders herumgereicht.

Herausgegeben vom Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde der Sunlicht-Gesellschaft A. G.
Mannheim-Rheinm.

Nachdruck des Textes und Nachbildung der Illustrationen verboten.

Druck: Handelsdruckerri Katz, Mannheim.