

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Das Anrichten

urn:nbn:de:bsz:31-106241

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.

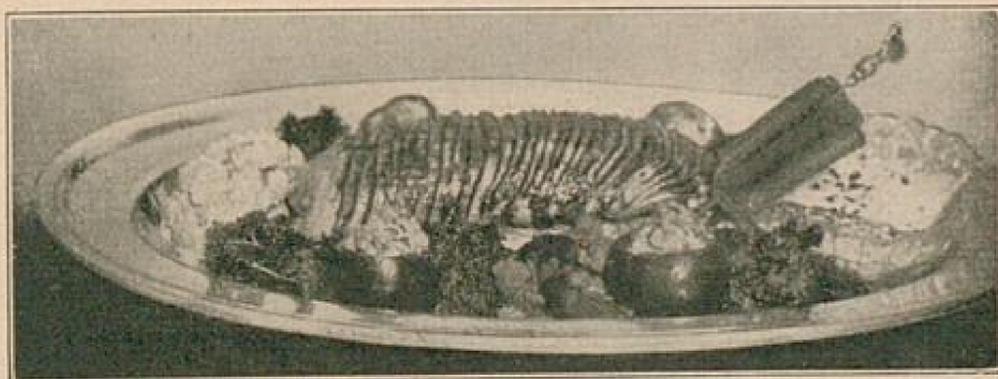
Braten wird mit scharfem, nicht zu dickem Messer in dünne Scheiben geschnitten, die bei Rehrücken und anderen großen Braten wieder so zusammengesügt werden, wie das Fleischstück aussah. Kleinere Mengen werden dachziegelartig übereinandergelegt. Gibt man Beilagen um das Fleischstück, so richtet man es 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.



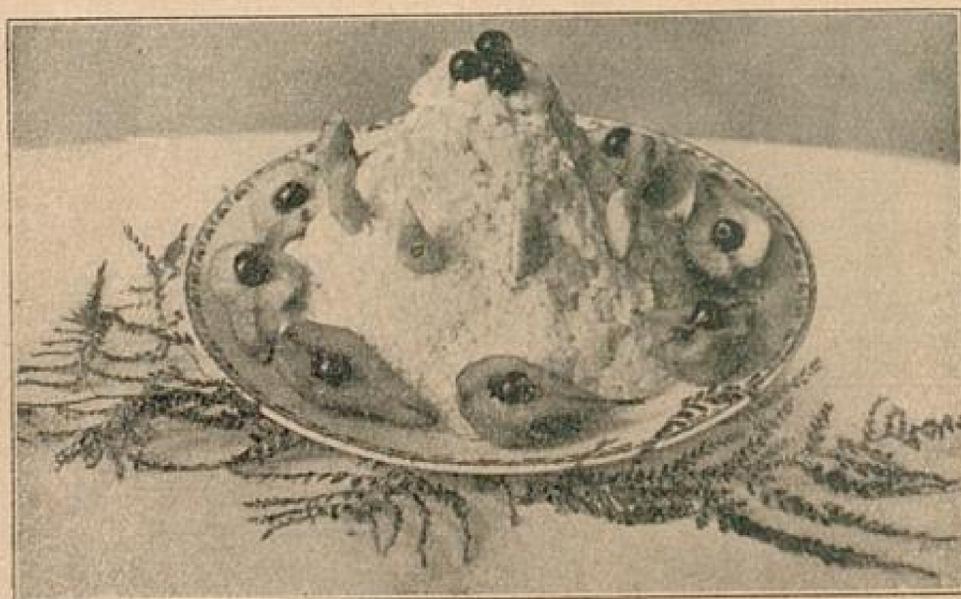
Phot. A. Matzdorff, Berlin

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 kandierte[n] 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-