

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

14. Das Anrichten der Speisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

14. Das Anrichten der Speisen.

Es kann nicht oft genug gesagt werden, daß das hübsche Anrichten der Speisen mindestens so wichtig ist wie das sorgfältige Kochen. Aber da hapert's in vielen Haushaltungen. Man richtet halt an, d. h. man schüttet die Speisen in eine Schüssel und stellt sie auf den Tisch. Ob da ein wenig Tunke herunterläuft, dort ein schmutziger Finger abgedrückt ist, oder ob die Schüssel einen schwarzen Ring auf dem Tischtuch hinterläßt, das, nun ja, das ist ja ärgerlich, aber es muß nun halt auch so gehen. Das ist Lotterwirtschaft, nichts anderes.

Solche Hausfrauen wissen gar nicht, wie sehr ihr Essen dadurch verliert und wie sehr sie den Wohlgeschmack der Speisen steigern können. Kosten darf natürlich für unsereins die Sache nichts, sie darf auch nicht viel Zeit und Arbeit fordern. Aber es läßt sich doch manches machen, was alle am Tisch erfreut und den Appetit anregt.

Die erste Bedingung ist: reines, tadellos reines Geschirr. Man kann einen Haushalt und eine Hausfrau mit untrügllicher Sicherheit danach beurteilen, wie das Geschirr gespült ist. Sieht man unten an den Tellern oder in den Ecken der Tassenhenkel die bekannten schwarzen Streifen und Ecken, dann — o weh — taugen sie in den allermeisten Fällen beide nicht viel. Nicht nur die Stadtfrauen, auch, und zwar ganz besonders, die Landfrauen müssen sich darin bessern. Mangel an Zeit ist keine Entschuldigung; man kann in derselben Zeit, ja noch schneller, sauber spülen, wenn man — ja, wenn man wirklich heißes Wasser nimmt und ein klein wenig Seife oder Soda oder Seifenpulver hineintut. Und mit dem Spültuch trockne man das Geschirr nicht ab, wie es wenigstens bei uns auf dem Lande Sitte ist. Lieber lasse man das Geschirr noch von selber trocknen. Es wird ja gar nicht trocken mit

dem ausgewundenen Spültuch, es wird fettig und schmutzig davon. Zum Abtrocknen ist ein wirklich trockenes, reines Tuch nötig, mit dem man das Geschirr wirklich trocken kann.

Man nehme keine zu kleinen Geschirre, und man mache sie nie so voll, daß sie überschwappeln. Der Rand der Geschirre muß immer tadellos rein bleiben, und wenn etwas darauf gespritzt sein sollte, dann nehme man das Spültuch — aber das reine! — und wische es ab.

Zum Anrichten gehört auch das Tischdecken, das auch oft eine schwache Seite der Hausfrauen ist. Erste Regel ist: lieber einen blank geschuerten Tisch als ein schmutziges Tischtuch! Wenn man aber ein Tischtuch oder auch ein Wachstuch auflegt, dann lege man es glatt und gerade, nicht so, daß an einer Seite des Tisches mehr herunterhängt als an der andern. Wenn man sich das angewöhnt, dann braucht man keine Sekunde mehr Zeit dazu. Jedes Familienglied soll seinen eigenen, ganz bestimmten Platz haben, und zwar die kleineren Kinder in der Nähe der Eltern. An Geburtstagen setze man das Geburtstagskind oben an den Tisch und lege ihm ein Blümchen neben den Teller. So kann man ohne weitere Arbeit wieder eine Freude machen. Wer aber sonst Plätze wechseln oder umdecken will, dem klopfte man auf die Finger. Eine Matte oder ein Rollbrett für die Mitte des Tisches, um die heißen Speisen darauf zu stellen, ist, besonders bei Wachstuchdecke, sehr zu empfehlen. Man lege, damit der Tisch hübscher aussieht, alle Messer rechts und alle Gabeln links von den Tellern, während der Löffel oben quer zu liegen kommt. Ein Salzfüßchen zum Nachsalzen ist immer angebracht. Oben an das Gedeck der Hausfrau lege man den Suppenlöffel und auch drei bis vier gewöhnliche Löffeln zum Ausschöpfen des Gemüses, der Tunke und der Kartoffeln, denn es gehört sich nicht, daß jedes mit seinem eigenen Löffel in die Speisen fährt. Alles liege auf dem Tisch

bereit, auch das Brot, wenn man es zum Essen liebt, damit nicht während des Essens aufgesprungen und dies und jenes geholt werden muß.

Die Speisen sollen alle heiß auf den Tisch kommen, nur die Suppe darf ein wenig abgekühlt sein. Man stelle die Suppenschüssel vor die Hausfrau hin, weil sie die Suppe auszuteilen hat. Die Sitte, daß Kinder sich selbst von allem nehmen, ist zu verwerfen. Man gebe ihnen ihr Teil auf den Teller. Viele behaupten zwar, das sei zu viel Mühe, sie könnten das nicht. Merkwürdig ist nur, daß sie es beim Fleisch, das meistens etwas eingeteilt werden muß, können. Warum denn dann bei Kartoffeln und Gemüse nicht? Freilich kommt es da nicht darauf an, wieviel die Kinder essen, es kommt aber sehr darauf an, daß die Kinder hübsch warten lernen, bis die Großen etwas haben, daß sie nicht meinen, sie müßten von allem zuerst haben. Einem Menschen, der als Kind daheim bei Tisch bescheiden und manierlich sein mußte, dem merkt man es gleich an, wenn er in die Fremde kommt. Man darf sich nur eine Gesellschaft essender Rekruten ansehen, gleich könnte ich mit dem Finger auf die zeigen, die eine ordentliche, tüchtige Mutter gehabt haben.

Ich kann nun hier nicht jede Speise herzählen und sagen, wie sie angerichtet werden soll. Halt so hübsch und appetitlich wie möglich.

Ein großer Fehler ist es z. B., wenn kalte Wurst, Braten oder gar Schinken unaufgeschnitten auf den Tisch kommen. Erstlich sieht das nicht hübsch aus, und zweitens braucht man fast das Doppelte. Ich schneide immer alles in hübsche, dünne Scheiben (je dünner Wurst und Schinken geschnitten sind, desto feiner schmecken sie und desto weiter reichen sie) und lege sie in Reih und Glied, so daß immer eines das andere halb bedeckt, auf eine längliche Platte. Fleisch soll immer auf länglichen Platten aufgetragen werden. Wenn man dann an beiden Enden ein Büschelchen Petersilie so an-

bringt, als wenn es unter der Wurst hervorwüchse, dann hat man ohne viel Geld und Arbeit eine hübsche Schüssel.

Kartoffeln, und auch Gemüse, so weit es geht, richte man immer bergartig in der Schüssel an, also so, daß es in der Mitte eine Erhöhung gibt.

Braten gebe man nie so zu Tisch, daß er in der Tunkel liegt. So wird zu leicht das Tischtuch oder der Tisch beschmutzt. Die Tunkel gieße man in eine besondere, kleinere, tiefe Schüssel.

Noch ein Wort über liebe Gäste. Selbstverständlich wollen wir unsern lieben Besuch immer recht ehren und ihn mit Speise und Trank erquicken und erfreuen. In vielen Häusern wird aber nicht nur der Tisch festlicher gedeckt und ein Gericht mehr gekocht, es wird auch alles mit mehr Sorgfalt und Ueberlegung gemacht. Und das ist eigentlich nicht richtig. Wenn wir keinen Besuch haben, dann sollten wir immer genau mit derselben Sorgfalt und Ueberlegung arbeiten, auch wenn wir nur eine Mehlsuppe kochen. Eine gute Mehlsuppe schmeckt dem Mann und den Kindern auch besser als eine mißratene. Darum bereite immer alles so sorgfältig zu, als wenn du liebe Gäste zu bewirten hättest.

Wenn ihr gesund mit Weib und Kindern
Euch niedersezt zu Speis' und Trank,
Dann faltet alle froh die Hände
Und saget eurem Herrgott Dank!
