

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

XVII. Anhang

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

Schwarzbrot, nach Belieben mit geschwellten Sultanrosinen gemischt, oder zerbröckelte Makronen, oder auch nur in Butter geröstete Semmelschnitten hinein. Auch kann man in Milch gargekochte und erkaltete Schaumklößchen als Eintage geben, wenn die Kaltschale sehr fein sein soll.

2. Kaltschale von Buttermilch. Geriebenes Schwarzbrot wird, (mit Zucker durchstreut) in ganz wenig Butter gelb und trocken geröstet. Unter 1 Liter gute Buttermilch rühre man $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch oder saure Sahne, schlage diese Flüssigkeit tüchtig untereinander und gebe 10 Minuten vor dem Anrichten das Brot sowie Zucker und Zimmt darunter.

3. Erdbeermilch-Kaltschale. Einen gehäuften Suppenteller verlesene Walderdbeeren durchstreue man mit Zucker nach Geschmack und gieße $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch daran. So bleiben sie $\frac{1}{2}$ Tag zugedeckt stehen, worauf man sie so fest wie möglich durch einen Topf preßt und den Saft mit $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{8}$ Liter Milch verrührt, je nachdem man die Milch stark haben will. Man giebt Makronen oder geriebenen Zwieback hinein.

Diese Kaltschale kann auch von saurer Milch mit dem Rahm oder von süßer oder saurer Sahne bereitet werden, darf aber dann nur zwei Stunden ziehen.

4. Himbeermilch-Kaltschale. Dieselbe kann jedoch nur von süßer Milch oder Sahne bereitet werden; sonst wie die vorige Nummer.

5. Erdbeer- oder Himbeer-Kaltschale. $\frac{3}{4}$ Liter verlesene, recht reife, doch nicht überreife Beeren werden mit wenig Zucker durch ein Haarsieb gestrichen, mit 185 G. Zucker, dem Saft einer Citrone und soviel Weißwein, zur Hälfte mit Wasser gemischt, verrührt, daß man eine sämige Brühe erhält. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten giebt man noch $\frac{1}{4}$ Liter ganze Beeren der gleichen Sorte und kurz ehe man sie zu Tische giebt, zerbröckeltes Bisquit oder Zwieback dazu.

6. Wein-Kaltschale. In halb Wasser, halb Weiß- oder Rothwein giebt man Zucker und Zimmt nach Geschmack, legt einige Zitronenscheibchen hinein, von denen man Schale und Kerne entfernt hat, und kleingebröckeltes Zwieback. Nach einer Stunde richtet man an.

7. Bier-Kaltschale. Die Mischung ist die gleiche wie in vorstehender Nummer, nur giebt man das Schwarzbrot oder den Zwieback gerieben hinein und mischt es reichlich mit geschwellten Korinthen. Das Bier darf nicht bitter sein. Manche nehmen 3 Theile Bier und 1 Theil Wasser.

XVII. Anhang.

Ueber die Kochgeschirre. Sowohl im Hinblick auf die Gesundheit als auch auf die Haltbarkeit wird man gut thun, im Allgemeinen dem Geschirr von emailirtem Eisenblech den Vorzug zu geben. Beim Ankauf kommt es allerdings etwas theurer, wenn man aber stets nur erste Qualität nimmt und die Geräthe mit einiger Vorsicht behandelt, so erweist sich dieses Geschirr im Gebrauche als das billigste. Außerdem bietet es den Vorzug, daß man Speisen jeder Art darin zubereiten

und selbst stehen lassen kann, ohne daß sie Geschmack und Farbe verändern.

Zum Einmachen der Früchte sind Geräthe von Messing denen von Kupfer vorzuziehen, da bei letzteren die Gefahr einer Vergiftung durch Grünspan zu fürchten ist.

Ein Dampfkochtopf sollte in keiner besseren Haushaltung fehlen, da alle darin bereiteten Gerichte sehr schön gerathen. Ebenso wäre auch noch der sogenannte „Schnellbrater“, eine Bratmaschine neuerer Konstruktion, zu empfehlen.

Zur Reinigung diene ein weicher Wollappen und warmes Seifenwasser, welches unter Umständen durch etwas Soda verschärft werden mag. Fest anhängender Bodensatz ist durch Reiben mit einem Harnisch zu entfernen; emaillirtes und glafirtes Geschirr wird jedoch durch das Scheuern mit dessen eisernen Ringelchen beschädigt, darum Vorsicht vor dem Anbrennen. Irdene Geschirre werden mit heißem Wasser, Seife und feinem Flußsand gereinigt.

Uebrigens muß darnach jedes Stück noch in lauwarmem und hierauf in kaltem Wasser gespült werden, worauf man es mit wollenen und leinenen Tüchern von innen und außen trocken reibt.

Steinerne Töpfe und weiße Holzgeräthe werden mit heißem Wasser Seife, Flußsand und Bürste gereinigt, die Töpfe noch nachher gut mit heißem Wasser gebrüht und an der Luft getrocknet.

Porzellan- und Glasgegenstände wasche man in nicht zu heißem Seifenwasser mit etwas Soda, welche sie sehr klar und glänzend macht. Man bringe sie niemals unmittelbar von heißem Wasser in kaltes oder umgekehrt, da sie sonst leicht zerspringen möchten. Sind solche Geräthe goldumrandet oder mit Malereien geziert, so nehme man nur lauwarmes Wasser und vermeide alles stärkere Reiben.

Neue Kochgeschirre brühe man zunächst mit kochendem Wasser, setze sie hierauf mit kaltem Wasser ans Feuer und lasse dieses darin ein Weilchen kochen, worauf man es in Gebrauch nehmen kann. Dies dient sowohl dazu, zu verhüten, daß darin bereitete Speisen einen Beigeschmack annehmen als auch dazu, das Geschirr, namentlich irdenes, haltbarer zu machen.

Ueber das Tisch- und Tafeldecken zu den verschiedenen Gelegenheiten. Von den Tischen. Bei der Wahl eines Speisetisches sollte vor allen Dingen auf die Bequemlichkeit der Speisen den Rücksicht genommen werden, d. i. er soll weder zu hoch, noch zu niedrig und jedenfalls von hinlänglicher Größe sein, um allen denen, die daran sitzen werden, den erforderlichen Raum reichlich zu bieten, denn es ist überaus lästig beim Speisen, die Arme ängstlich an sich ziehen zu müssen oder jeden Augenblick an den Ellenbogen des Nachbarn zu stoßen. Gegenwärtig sind die altdeutschen Tische die modernsten, gerade bequem sind sie jedoch nicht zu nennen, der Leisten wegen, welche meist die Tischfüße miteinander verbinden.

Für ein größeres Gastmahl benützt man gewöhnlich eine lange Tafel, wo jedoch eine solche weder vorhanden, noch leihweise zu erhalten ist, behilft man sich mit mehreren länglichen, zu einander passenden Tischen, die man zu einer Tafel zusammensetzt. Bei einem großen

Frühstück verfährt man in der gleichen Weise. — Für den täglichen Mittagstisch ist jeder genügend große Tisch verwendbar, am gemüthlichsten sitzt es sich jedoch um einen runden. — Zum Abendessen, auch wenn Gäste zu demselben geladen sind, ist ein runder Tisch vorzuziehen. — Ebenso zu Kaffeegesellschaften und Theegesellschaften, die jedoch gewöhnlich die Aufstellung mehrerer kleiner, runder Tische erfordern. — Bei einer großen Abend- oder Balltafel hält man sich an das für ein Gastmahl Gesagte. — Ein Büffet läßt sich mit Hülfe eines länglichen Tisches herstellen, auf welchen man einen Aufsatz stellt, dessen Abtheilungen nach oben zu immer schmaler und enger werden. Neben ein Büffet gehören aber noch Tische für die Teller, die Bestecke und die Gläser.

Vom Decken des Familientisches. Zur Schonung der Platte ist es sehr zweckmäßig, unterhalb des Tischtuches eine dünne Wachstuch- oder Filzdecke überzubreiten. Ein fleckiges Tischtuch sollte in einem guten Hause niemals aufgelegt werden, jedoch kann man es durch den Gebrauch von Besteckgestellen einigermaßen vor dem Fleckigwerden schützen, obgleich Achtsamkeit das sicherste Mittel dagegen ist.

Außer dem Suppenteller, der zu oberst kommt, setzt man für jeden Tischgenossen, je nach der Anzahl der Speisen, aus denen das Mahl besteht, noch 1—2 flache Teller darunter. Die gefaltete oder von einem Ring umfaßte Serviette wird nebst dem Brote entweder auf den Suppenteller oder zur rechten Seite desselben gelegt. Das Besteckgestell mit Löffel, Messer und Gabel kommt ebenfalls zur Rechten; gehört eine süße Speise zur Mahlzeit, so gehört noch ein Theelöffel dazu, doch legt man diesen neben das Gestell. Auch ein Trinkglas muß sich oben rechts an jedem Gedecke befinden. — Zum allgemeinen Gebrauche gehören auf den Tisch: das Brotkörbchen, die Salz- und Pfefferdose, das Senftönnchen und, wenn Salat gegeben wird, auch die Essig- und Delmenage, sowie eine Flasche mit frischem Wasser, die selbst dann nicht fehlen darf, wenn die Familie Wein trinkt. — Zum Abendessen wird der Tisch im Allgemeinen gleich gedeckt, nur bleiben der Löffel und die Suppenteller fort. Besteht das Abendessen nur aus kalten Speisen, so ist es feiner, kleine Teller und Bestecke aufzulegen, die natürlich nicht der Gestelle bedürfen.

Vom Decken einer Tafel. Je länger das Tischtuch rings um die Tafel herabfällt und je schöner der Faltenwurf an den Ecken ist, um so feiner sieht die Tafel aus; es sind dies also Einzelheiten, die Beachtung verdienen. — Die Gedecke zu einer solchen bestehen jedoch nur aus einem flachen Teller, der gefalteten, keinesfalls durch einen Ring gehaltenen Serviette, einem kleinen Tafelbrötchen und dem Bestecke, bei welchem ein Theelöffel unbedingt nicht fehlen darf; die Besteckgestelle bleiben besser fort. Das Auflegen von Menükarten, auf denen sämtliche Speisen in der bestimmten Reihenfolge verzeichnet sind, ist nicht allenthalben gebräuchlich, jedenfalls aber für ein großes Mahl zu empfehlen. Man legt diese Karten zwischen Serviette und Brötchen. Ferner gehören zu jedem Gedecke 1 Wasser- und soviele Weingläser, als verschiedene Weine servirt werden; nur die Gläser für die Dessertweine bleiben am Büffet stehen, bis das Dessert selbst aufgetragen wird.

Was die weitere Bestellung und die Ausschmückung der Tafel anbelangt, so rechnet man für etwa 4 Personen ein Salz- und Pfefferdöschen, ein Senftönnchen, eine Karaffe mit Wasser und je eine mit weißem und rothem Tischwein. Die Karaffen werden so zusammengestellt, daß sie ein Dreieck bilden und jedem erreichbar sind. — Der große, von Blumen gekrönte Aufsatz gehört in die Mitte der Tafel, die kleineren Aufsätze, sowie die Schalen mit Confitüren, Bonbons, Eingemachtem u. s. w. vertheilt man nach Raum und Geschmack. — Bei einem kleineren Mahle können auch kalte Gerichte aufgestellt werden.

Alles Uebrige, wie die kalten Assietten, die Salate, die Kompotts, Torten, Käse, die Weine, der Eiskühler mit dem Champagner, die Suppen wie die übrigen Teller, die großen und kleinen Bestede, wie überhaupt alles das, was man etwa bedarf, steht am Büffet in Bereitschaft. — Bei einem großen Mahl sind die Bestede wie die Teller nach jedem Gange durch frische zu ersetzen. Bei einem kleineren Gesellschaftsessen werden die Teller allerdings auch nach jeder Speise erneuert, die Bestede jedoch nur, wenn man sie auf einem Teller liegend findet, sowie vor dem Braten und vor einer süßen Speise. — Zum Dessert giebt man kleine Teller und Bestede, in manchen Häusern giebt man sie auch zu kleinen Assietten. Für warme Gerichte müssen die Teller unbedingt erwärmt sein.

Vom Decken einer Frühstückstafel. Im Allgemeinen wird hierbei dasselbe Verfahren beobachtet, wie vorstehend angegeben wurde, nur läßt man die kleineren Aufsätze in der Regel bei Seite und ersetzt sie durch allerlei schön angerichtete kalte Speisen, Salate u. s. w.

Vom Decken eines Theetisches. Hier besteht jedes Gedeck aus einem Dessertteller, der dazu gehörigen Serviette, einem Dessertbesteck, der Theeschale nebst Löffelchen, die man zur Rechten des Tellers setzt, und einem Wasserglase. Im Uebrigen vertheilt man Wasser- und Rumkaraffen, Näpfschen mit kalter, schaumig geschlagener Sahne, Zuckerdosen mit dem dazu gehörigen Schöpfelchen und Salzdöschen in solcher Menge, daß jedermann leicht erreichen kann, was er gerade gebraucht.

Was an Gebäckem, an kalten Speisen und Butter und Käse zum Thee gehört, setzt man ebenfalls auf den Tisch und versäumt nicht, jeden Teller und jede Platte je nachdem mit einem Messer oder einer Gabel zu versehen. — Wenn später noch Torten, Cremes und andere Süßigkeiten aufgetragen werden, müssen, ehe man sie bringt, alle Schalen, Teller und Bestede entfernt werden, worauf man sie, natürlich mit Ausnahme der Tassen, durch neue ersetzt. — Folgt dem Thee nach einigen Stunden ein warmes Abendessen, so ist der Tisch entsprechend zu decken.

Vom Decken eines Kaffeetisches. Man deckt ihn wie den Theetisch, setzt jedoch den Teller zur Rechten der Tasse, die hier den Hauptplatz einnimmt und giebt anstatt eines Besteckes nur ein Dessertmesser dazu. Selbstverständlich setzt man ebensowenig Rumkaraffen und Sahnenäpfschen als Salzdöschen auf den Tisch.

Ein bescheidener Blumenschmuck dient sowohl zur Verschönerung eines Kaffeetisches als eines Theetisches.

Vom Einrichten eines Büffets. Die Platte desselben wird mit einem feinen Tischtuche bedeckt; besonders schön sieht eines mit bunter

Stiderei und Franfen aus. Die Schüsseln, Teller, Schalen u. s. w., auf welchen die verschiedenen Gerichte aufgelegt sind, sollen in einer recht geschmackvollen Ordnung aufgestellt werden. Ein großer Blumenstrauß auf der obersten Abtheilung des Büffets nimmt sich gut aus, auf den übrigen Abtheilungen kann man hier und da kleinere Sträuße zwischen den Schüsseln anbringen. Auf kleinen Tischen zu Seiten des Büffets bringt man die Gläser und Getränke, die Teller und Bestecke zum Handgebrauche unter. Es ist dafür zu sorgen, daß an diesen niemals Mangel eintrete. — Auch für Getränke, Backwerk und dergleichen soll man stets besorgt sein, wenn der Vorrath bedenklich abnimmt.

Von den Pflichten der Hausfrau am Tische. Die Pflichten der Hausfrau sind noch lange nicht vollständig erledigt, sobald ein in allen seinen Theilen wohl angeordnetes und wohl gelungenes Mahl auf den Tisch aufgesetzt worden ist, an dessen Herstellung sie sich persönlich mitwirkend und anordnend betheilig hat. Ihre Aufgabe ist es vielmehr auch, dafür zu sorgen, daß sich die Speisenden dieses Mahles erfreuen und es ihnen wohl bekomme, wozu vor allen Dingen nöthig ist, alles von ihnen fernzuhalten, was einen auf den Magen und die Verdauung nachtheiligen Einfluß üben könnte.

Daß Bohn, starke Aufregungen und heftige Gemüthsbewegungen unmitttelbar vor und nach, wie auch während dem Essen solche Wirkungen haben, ist wohl als aller Welt bekannt vorauszusetzen. Ob aber dieser Umstand auch von allen Hausmüttern genügend in Berücksichtigung gezogen wird und sie nicht oftmals selbst, ohne triftige Gründe sogar, zu solchen und ähnlichen Stimmungen Anlaß geben, das wollen wir dahingestellt sein lassen. Wir beschränken uns vielmehr darauf, hervorzuheben, daß sie dadurch sehr gegen ihr eigenes Interesse verstoßen, wenn anders die Gesundheit und das Wohlbefinden der Andern als in ihrem Interesse liegend betrachtet werden darf, und daß sie mit Aufgebot aller Energie solche Vorkommnisse zu verhüten bestrebt sein sollen. Indessen sind den Speisenden nicht nur heftige Gemüthsbewegungen schädlich. Auch eine trübe gedrückte Stimmung, Verstimmung, häusliche und geschäftliche Sorgen, kleine Aergernisse und zu angestregtes Denken behindern die Entwicklung der wahren Ekflust und erschweren die Verdauung, die sich dann unregelmäßiger und unvollkommener vollzieht, als dies unter normalen Verhältnissen der Fall wäre. Dahingegen wirkt alles vortheilhaft, was den Geist und das Gemüth gelinde anregt und so die Lebensthätigkeit erhöht. Darum kommt es nicht nur auf eine heitere, vergnügte Stimmung soviel an, sondern auch auf die Ausschmückung des Speisezimmers und des Tisches, welches sich jede Hausfrau angelegen lassen sollte, ohne aber darum die ihr zur Verfügung stehenden Mittel zu überschreiten. Ein angenehmer Anblick bleibt selten, d. h. nur in besonderen Fällen, ohne erfreulichen Einfluß auf unsere Stimmung; in einem traulichen, sauber aufgeräumten und anmuthig ausgestatteten Zimmer werden wir uns auch bald traulich und behaglich fühlen, ebenso wie eine zierlich aufgelegte schmackhafte Speise, die auf einer tadellosen Platte gebracht wird, unseren Appetit in einer ganz andern Weise anregen wird, als das kostbarste Gericht, welches unordentlich angerichtet in einer beschädigten Schüssel vorgefetzt wird. Darum

soll auch der Familientisch stets sorgfältig arrangirt werden und sollen alle Geräthschaften, welche zum Gebrauche der Speisenden dienen, glänzend blank und in makellosem Zustande sein. Es gehört eben ein unverwüthlicher Appetit dazu, um es sich an einem Tische wohl sein zu lassen, der von einem schmutzigen Tischtuche bedeckt ist.

Natürlich steht es nicht jederzeit in der Macht der Hausherrin, alle Wolken und Schatten zu bannen, welche das Gemüth der Ihrigen verdüstern; was sie aber jederzeit vermag, das ist, bemüht zu sein, daß keine gedrückte Stimmung aufkomme und alles zu vermeiden, was solche erzeugen möchte, wo sie noch gar nicht vorhanden sind. Aus diesem Grunde müssen alle politischen Gespräche und alle jene Bemerkungen vermieden werden, die von einem der Anwesenden persönlich genommen werden oder irgendwie verletzen könnten. Streitigkeiten unter den Theilnehmern an einem Mahle sind allerdings Unanständigkeiten und Rücksichtslosigkeiten, deren sie allein sich schuldig machen; trotzdem aber ist es Pflicht der Hausfrau, dieselben schon im Entstehen zu dämpfen, indem sie das Gespräch rasch und geschickt ändert und auf harmlose Themas lenkt, um wenigstens das Behagen der übrigen Gesellschaft zu retten, wenn es schon nicht möglich sein sollte, das der Betheiligten wieder herzustellen. Es wird sich niemand so leicht beikommen lassen, einem derartigen Wink der Hausfrau zum Troste im Streite zu beharren, sondern denselben wenigstens für den Augenblick ruhen lassen; sollte jedoch einmal das Gegentheil der Fall sein, so darf sie das nicht beirren; dadurch, daß sie zum Wohle der andern an dem von ihr angeregten Thema festhält, wird es wohl auch den Widerhaarigsten klar werden, daß sie in diesem Falle ihrer Autorität sich zu fügen verpflichtet ist. Natürlich muß die Dame bei ähnlichen Gelegenheiten taktvoll verfahren und darf sich keine Ab sicht anmerken lassen.

Das oben Gesagte wendet sich auf Gast-, gleicherweise wie auf Familienessen an. Bei letzteren, wo man sich natürlich mehr gehen läßt, als in Anwesenheit von Fremden, hat man aber auch noch zu beachten, daß während, vor oder nach dem Mahle niemals unangenehme, für den einen oder andern Theil peinliche Verhältnisse oder Angelegenheiten erörtert werden. Zur Besprechung oder Mittheilung solcher Dinge eignet sich der frühe Morgen vorzugsweise, indem sie dann weder die Verdauung noch den Schlaf so sehr zu beeinträchtigen vermögen. Auch geschäftliche oder häusliche Angelegenheiten von irgend welcher Bedeutung sind als Tischgespräche vollkommen unzulässig, indem sie auch die Denkkraft zu sehr in Anspruch nehmen und anstrengen. — Endlich enthalte man sich aber auch während der Mahlzeit mit Kindern und Dienern zu schelten und verspare das, was man ihnen zu sagen oder an ihnen zu rügen hat, für später. Wird es hingegen unumgänglich nöthig, ihnen einen Verweis zu ertheilen, so fasse man sich kurz und sage das, was man zu sagen hat, in aller Ruhe, gleichzeitig aber in einer Art, die keinen Widerspruch zuläßt. Kinder und Diener werden nämlich nur gar zu leicht zu den schlimmsten Störenfrieden bei den häuslichen Mahlzeiten, weshalb man sie von allem Anfange an gewisse zweckentsprechende Regeln binden und dafür sorgen sollte, daß sie gut erzogen und in guten Gewohnheiten geübt werden, sich auch unter allen Umständen der größter

Reinlichkeit und einer tadellos saubern ordentlichen Kleidung bestreßigen, ehe sie bei Tische erscheinen.

Und ist es nach alledem noch nötig, den liebenswürdigen Lesefrinnen zu sagen, daß vor allen Dingen das wichtigste ist, daß sie selbst keine finstere Miene und verdrießliche, vergällte Laune mit zu Tische bringen! Daß die Gebieterin in Haus und Küche allerlei Unannehmlichkeiten ausgelegt ist, läßt sich leider weder leugnen noch ändern, keinesfalls aber können die Tischgenossen dafür verantwortlich gemacht werden. Deshalb dürfen sie auch nicht diejenigen sein, denen man sie entgelten läßt. Nichts ist unvernünftiger, als wenn eine Hausfrau den Ihrigen die Mühe vorhält, um nicht zu sagen, vorwirft, welche ihr durch die Bereitung der Mahlzeiten verursacht wird, denn sie weiß selbst, daß jeder Mensch essen und nicht nur essen, sondern auch gut und namentlich zweckmäßig essen muß, um gesund und lebenskräftig zu bleiben. Und da es behufs unserer Ernährung im Allgemeinen nötig ist, daß man uns die Nahrungsmittel gekocht und in mannigfachen Verbindungen reiche, so bleibt eben nichts weiter übrig als — zu kochen.

Heiterkeit, Zufriedenheit und stete Aufmerksamkeit auf sich selbst und die Andern sei denn der segensreiche Wahlspruch aller Hausfrauen!

Zerlegen und Anrichten. Beim Zerlegen von Fleisch kommt es namentlich darauf an, daß es stets durch den Faden geschnitten und von allen harten, häutigen und sehnigen Theilen sowie vom überflüssigen Fett befreit wird, letzteres wenigstens für Gesellschaftessen. Uebrigens muß ein Fetträndchen an jedem Fleische bleiben. Ferner sollen die einzelnen Theile schön zugeschnitten und egal sein, das wieder zusammengesetzte Stück — Braten und Geflügel werden stets zu ihrer ursprünglichen Gestalt zusammengehoben — soll ein schönes Ansehen haben und bei Geflügel müssen die besten Stücke in sovielen Theile zerlegt werden, als Personen am Tische sind.

An Geräthen bedarf es eines glatten, entsprechend großen Küchentables von hartem Holze, eines großen, starken, dabei aber doch biegsamen Messers, eines Hackmessers, einer großen Gabel und unter Umständen einer Weinsäge.

Suppenfleisch, Rindsbraten und ähnliche Stücke werden nach Beseitigung des ausgetrockneten Anschnittes in schräge Scheiben geschnitten, die man, wenn sie zu groß sein sollten, noch einmal durchschneiden kann. Auch muß das Fleisch an allen jenen Stellen durchgeschnitten werden, wo der Faden anders läuft. — Aufgelegt werden die Stücke, halb übereinander liegend, der Länge nach oder ebenso im Kranze, wobei die Mitte der Schüssel leer bleibt. Zwischen Fleisch und Schüsselrand kommt die Garnirung zu liegen und gibt man davon auch in die Mitte. Vom Guß oder Saft kommen einige Löffel über das Fleisch, damit es nicht trocken ausfieht, der Rest wird in einem Napfe besonders aufgesetzt.

Keulen, auch die von Wildpret, werden nach ihren Theilen zerlegt, die an den verbindenden Hauptpartien erkennbar und leicht auszulösen sind. Sie werden dann in Scheiben zerschnitten und können wie Rindsbraten aufgelegt werden. Bei feinen Gesellschaftessen ist es jedoch besser, sie wieder zusammenzuschieben und das Bein beim Schlußknochen mit einer zierlichen Papiertkranze zu umgeben; braucht man nur einen Theil der

Keule, so wird diese zu ursprünglicher Gestalt zusammengeschoben und das Bein bei Seite gelassen.

Den Rücken von Schlachtthieren und Kalbsnierenbraten schneidet man in ebensoviele Stücke als er Rippen hat und giebt wieder die ursprüngliche Form. Bei Nierenbraten kommt der sogenannte Deckel oder Lappen nicht auf die Tafel. Die Niere muß mit etwas von ihrem Fett, welches sie als schmales Rändchen umgeben soll, in ebensoviele Scheiben geschnitten werden, als Fleischstücke auf der Schüssel sind. Man garnirt sie um den Braten herum oder richtet sie auf einem kleinen Schüsselchen an.

Brüste vom Kalb werden zwischen Rippen und Knorpeln der Länge nach durchgeschnitten, worauf man der Breite nach die Rippen theilt. Sollen die Stücke nicht so groß werden, so schneidet man zwischen je 2 Rippen ein Stückchen Fleisch heraus.

Bei Brustern vom Ochsen geschieht dies stets; im Uebrigen zerlegt man ihn wie Kalbsbrust, nur wird der Fettbeckel beschnitten.

Lammbrüstchen schneidet man einrippig, wenn sie sehr klein sind, sonst zweirippig.

Das Zertheilen einer gefüllten Brust muß sehr rasch, geschickt und mit einem scharfen Messer besorgt werden, damit die Fülle nicht herausdringt.

Die Rücken von Hirsch, Reh und Hammel zc. werden folgendermaßen behandelt: Zunächst macht man mit einem spizigen Messer an der Oberseite und gerade in der Mitte einen Längenschnitt, der bis an's Bein dringen muß. Von da aus werden die auf beiden Seiten des Gerippes liegenden Fleischstücke (Filets) abgelöst, wobei das Messer dicht am Bein zu führen ist, damit das Fleisch nicht zerrissen wird. Diese Stücke werden in beliebige Scheiben geschnitten und wieder so auf das Gerippe gelegt, daß der Rücken seine ursprüngliche Form erhält. Von ersterem sind Rippen und Hals vorher kurz abzuhauen. Man kann auch die Fleischstücke ohne Gerippe so zusammensetzen.

Bei Hasenrücken beobachte man das gleiche Verfahren, löse das Fleisch von den Hinterläufen, schneide es in Scheiben und setze es wieder auf. Für gewöhnlich jedoch haut man den Rücken in 8—10 Stücke, die Läufe in 4 Stücke und schiebt den Hasen wieder zusammen.

Spanferkel. Man mache beim Halse einen Einschnitt, führe das Messer rund und löse so den Kopf vom Rumpfe. Erst schneidet man die Ohren, dann die übrigen Haut- und Fleischtheile in zierlichen Stücken herunter, spalte die Hirnschale, nehme das Hirn heraus, bestreue es mit Salz und Pfeffer und lege das übrige Kopffleisch herum. Dann mache man dem Rücken entlang einen tiefen Einschnitt, löse Schultern und Keulen aus, schneide ihr Fleisch zu schönen Scheiben und den Rücken in zweifingerbreite Stücke. Das Schwänzchen wird den Knorpeln nach getheilt, bei Gesellschaftsessen aber nicht zur Tafel gegeben. Das Zerlegen muß sehr rasch besorgt werden, indem die Haut durch längeres Stehen weich und unschmackhaft wird.

Köpfe von Schlachtthieren werden wie die vom Spanferkel zerlegt und angerichtet. Die Zunge spaltet man der Länge nach und schneidet jede Hälfte in fingerbreite schräge Scheiben.

Kalter Wildschweinskopf wird vom Hausherrn bei der Tafel zerlegt. **Frische Rindszungen** werden so zerlegt wie es unter: Köpfe von Schlachtthieren für die Zunge angegeben ist.

Pötelzunge und geräucherte Zunge werden nicht gespalten, aber zu schrägen Scheiben geschnitten, sehr dünn wenn man sie kalt giebt, warm aber etwa fingerdick. Der Anschnitt, das härtliche Hauträndchen und alle unschönen Theile sind abzuschneiden.

Schinken. Ueber das Ablösen der Schwarte siehe: Fleischspeisen speziell Schinken. Wird der Schinken kalt gegeben, so schneide man ihn nach vollständigem Erkalten in durchsichtig dünne Scheiben und zwar muß man abwechselnd von der Ober- und Unterseite schneiden, nachdem man von der letzteren alles Schwarze und Harte entfernt hat. Das Fetträndchen darf nur daumenbreit sein; sind die Scheiben zu groß, so schneide man sie einmal durch. Das am Knochen befindliche Muskelfleisch wird der Länge nach in dünnen Schnitten abgeschnitten und zu unterst auf die Schüssel gelegt, wenn das Uebrige nicht reichen sollte.

Beim Auslegen beginnt man am Rande, legt den Schinken französisch herum, dann eine zweite Reihe, welche die erste zur Hälfte bedecken soll u. s. f., bis die Schüssel voll ist. Oben auf in die Mitte kommen die schönsten Stücke. Die Verzierungen werden um die erste Reihe herum und in die Mitte auf dem Schinken angebracht.

Puter. Die Keulen und Flügel werden im obersten Gelenke mit einem Rundschnitt abgelöst, worauf man sie im mittleren Gelenke durchschneidet. Zu einer Gesellschaftsessen giebt man die Flügel nicht zu Tische. Von den Keulen wird das Fleisch abgelöst, in rundliche Scheiben geschnitten und werden alle starksehnigen Theile zurückgelassen. Dann mache man die Brust entlang bis ans Bein einen Schnitt, hebe die beiden Brusttheile sowie die darunter liegenden Filetchen ab, schneide erstere in schräge Schnitten, letztere der Länge nach 1—2 Mal durch. Man häufe nun das ganze Fleisch pyramidenartig auf die Schüssel und gebe die besten Stücke oben auf. Feiner, doch auch mühsamer ist es, die einzelnen Theile in passender Ordnung wieder auf das Gerippe zu legen und den Puter zusammenzuschieben. Der gefüllte Kropf kommt, in dünne Scheiben geschnitten und mit etwas Saft begossen, auf ein besonderes Schüsselnchen und wird gleichzeitig mit dem Braten herungereicht.

Ein gefüllter Puter wird besser nicht vom Beine gelöst. Man schneidet die Keulen sammt dem Beine in je 3 Theile, haut den Körper mit einem Beil der Länge nach durch, macht aus dem Rücken 6—8 Stücke, schneidet jede Brusthälfte in 4—5 Streifen am Knochen durch und schiebt das Thier, in dem sich die Fülle befindet, wieder zusammen. Auch kann man die Fülle herausnehmen, in Scheiben schneiden und um den wieder zusammengesetzten Vogel herumlegen, was insofern vorzuziehen ist, als dann jeder Gast ohne Mühe sein Stück bekommt.

Gans zerlegt man wie einen Puter. Für gewöhnlich zerlegt man sie in Vierteln und jedes Viertel wieder in 3—4 Stücke, wobei das Gerippe mit durchgehauen wird.

Kapaunen und Poularden werden ebenso zerlegt, nur daß man die Keulen bloß im Gelenke durchschneidet, aber das Fleisch nicht ablöst.

Die Flügel und das Gabelbein werden ausgedreht, letzteres entfernt. Beim Abschneiden von Flügel und Keulen darf möglichst wenig vom Brustfleische dazu genommen werden; erstere werden in je 2 Theile, letzteres in der Mitte getheilt und dann jede Seite in dünne Scheiben geschnitten. Aus dem Rücken macht man 3 Theile.

Guten ebenso, aus dem Rücken können 4 Stücke gemacht werden.

Hühner, Hähnchen und Tauben theilt man in je 2 Flügel, 2 Keulen, 2 Brust- und 1 Rückenstück; wenn Hähnchen und Täubchen sehr klein oder gefüllt sind, ist es am besten, sie nur in der Mitte einmal durchzuspalten. Feiner ist es, Kopf und Hals wegzulassen; bei einem Gesellschaftsessen muß dies stets geschehen.

Großes Wildgeflügel theilt man wie einen Puter, doch setzt man die Köpfe obenauf, mit dem Schnabel in die Höhe gerichtet. Der Verzierung halber kann man bei allem Wildgeflügel am Kopfe ein Büschelchen Federn stehen lassen, welches während der Bereitung in Papier gewickelt wird.

Fasanen theilt man wie Kapaun.

Kleines Wildgeflügel spaltet man der Länge nach durch oder man theilt es wie Hähnchen, die Brust jedoch der Länge nach in 3 Stücke. Im Ganzen bereitete Lebern werden der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, dann in schräge Scheiben getheilt und wieder zusammengeschoben.

Frikassées und Ragouts werden auf einer flachen, ovalen Schüssel pyramidenförmig aufgeschichtet, mit den feinsten Stücken nach oben. Blätterteig und andere Garnirungen giebt man um den Rand obenauf. Für gewöhnlich kann man eine tiefe Schüssel nehmen.

Ganz bereitete **Fische** kommen gewöhnlich unzerschnitten zur Tafel, doch kann man sie der Länge nach vom Rückgrate lösen und wieder darauf legen.

Hummer und Krebse werden über eine Serviette gelegt und mit einer zweiten bedeckt.

Puddings und andere gestürzte Speisen bringt man auf eine flache Porzellan- oder Glaschüssel mit Rand, bezieht sie mit dem beigegebenen Guß, giebt einige Löffel davon unten herum, den Rest aber besonders.

Gewöhnlichere **Mehl- und süße Speisen** giebt man je nach ihrer Beschaffenheit auf ovale oder in tiefe Schüsseln.

Schmalzgebäckenes häuft man bergartig auf eine flache Schüssel, die mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckt ist. Den Guß giebt man besonders dazu.

Speisen, die in der Form angerichtet werden, umhüllt man mit einer geleimten, oben gefranzten Papierhülse oder man legt eine Serviette herum.

Flammeris und ähnliche kalte, süße Speisen, Gelees und Kompotts giebt man in tiefe Glaschüsseln.

Pasteten und Torten kommen auf ganz flache Schüsseln, letztere kann man mit Spitzenpapier unterlegen.

Kuchen und kleine Bäckereien auf eben solche Schüsseln, ganz flache Teller oder Aufsätze, die man ebenfalls mit Spitzenpapier oder Tortenpapier unterlegen kann.

Butter giebt man zu Figuren oder in runde Scheiben ausgestochen auf eine flache Glasschüssel oder in eine tiefe, mit kaltem Wasser gefüllt.

Käse im ganzen Stück oder in Streifen geschnitten unter einer Glasglocke auf geschnitztem Holzsteller; Rahmkäse in Scheiben auf einem gewöhnlichen Teller.

Verzuckerte Früchte einzeln in Papierkapseln und mit diesen auf Teller, Aufsätze, in Porzellan-, Glas- oder Silberkörbchen; erstere müssen mit Spitzenpapier belegt sein.

Frische Früchte werden über wirklichem Weinlaub oder auf kleinen Tellerchen angerichtet, die ein Weinblatt vorstellen; die schönere Seite der Früchte ist nach außen zu wenden. Zu Gesellschaftsessen richtet man die Früchte als Pyramide auf einen hohen oder als Blumenstrauß auf einen flachen Aufsatz, wobei die schönsten Stücke möglichst in den Vordergrund zu bringen sind.

Melonen werden in Spalten geschnitten und von allen Kernen befreit; Ananas schneidet man in runde Scheiben und schiebt die Frucht wieder zusammen; Orangen werden von der gelben wie von der weißen Haut befreit und dick mit Zucker bestäubt.

Beeren richtet man in tiefen Glasschüsseln oder auch auf flachen über Weinblätter an. Es gehört in Glas- oder Silberchalen Puderzucker dazu.

Quantitäten-Tabelle. Suppenfleisch. Man nimmt bei einem Gesellschaftsessen für eine größere Personenzahl 250 Gr., bei einer kleineren Zahl etwa 300 Gr. Rindfleisch für die Person, von Kalbfleisch aber wenigstens 375 Gr. Wird ein Huhn oder eine Taube mitgekocht, so nimmt man per Kopf 30—50 Gr. weniger Fleisch.

Beigüsse. Zu Suppenfleisch, Klößen u. s. w. à Person gewöhnlich $\frac{1}{8}$ Liter, wenn noch mehrere Schüsseln folgen, etwas weniger. Ebenso zu Fisch, Gemüse und süßen Speisen. Von Beigüssen, in denen das Fleisch bereitet wird, genügt $\frac{1}{16}$ Liter.

Gemüse. Von Spargel für jede Person $\frac{1}{2}$ Pfund; von Blumenkohl und Birnring mittlerer Größe je $\frac{1}{2}$ Kopf; Weißtraut $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ Kopf, Rothkraut $\frac{1}{2}$ mittleren Kopf. Von allen andern Gemüsen einen flachen Teller; von sauer eingemachten Gemüsen etwas mehr als einen halben Teller; Hülsenfrüchte 100 Gr.; Kartoffeln 100—150 Gr.; Reis und Graupen 50—80 Gr., auch 100 Gr., je nach der Zahl der Schüsseln. Bei einer reichen Mahlzeit nimmt man $\frac{1}{3}$ Drittel weniger.

Gemüsebelag und **Zwischenspeisen** wie Koteletten, Schnitzel, Beefsteak, Leber u. s. w. rechnet man 2 Stücke, wenn sie klein, 1 Stück, wenn sie groß sind.

Pasteten, nach den angegebenen Mengen bereitet, genügen für 8—12 Personen. Von Pastetchen rechnet man 2—4 Stück für die Person.

Magouts und **Frikassées** für 8 Personen.

Fisch als Hauptgericht 1 Pfund für die Person, bei mehreren Schüsseln $\frac{1}{2}$ Pfund oder $1\frac{1}{4}$ Pfund für 3 Personen. Von Lachs und Mal $\frac{1}{4}$ Pfund. Von Stockfisch $1\frac{1}{2}$ Pfund für 4 Personen.

Hummer. Wenn er groß ist, reicht er für 8—9 Personen bei einem Gesellschaftsessen, sonst für 4—5.

Flußkrebse 6—8 Stück, von ganz großen 3—4 Stück.

Austern. $\frac{1}{2}$ —1 Duzend. — Muscheln 15—20 Stück.

Eierspeisen 2—4 Stück für den Kopf, je nach der Zahl der Schüsseln.

Braten, wie: Mürbebraten, Keule, Kalbs- und Lammbrüste, wenn sie nicht die Hauptschüssel geben, 200—250 Gr., sonst 375 Gr.

Kehrrücken und Keule je für 8—9, bei Gesellschaftsessen für 14—18 Personen, wenn noch ein Braten gegeben wird.

Girschrücken und Keule für 10—12 Personen oder für 16—20.

Hasenrücken. Wenn der Hase feist und groß ist, für 6 Personen als Hauptschüssel, resp. für 8—9 Köpfe bei mehreren Schüsseln.

Wildschweinsteule für 8—10, resp. 14 Personen.

Spanferkel für 6—8, resp. 12 Personen.

Hühnchen und Hähnen. Je $\frac{1}{2}$ Huhn, resp. 2 Hühner für 3 Personen. Wenn sie groß sind, etwas weniger, etwa 2 Stück für 4—5 Personen.

Täubchen. Je 1 Stück für die Person, oder 2 Stück für 3 Personen.

Alte Hühner. Zu Frikasse und dergleichen rechnet man 1 Huhn für 3—4, resp. für 4—5 Personen, doch muß es groß und fleischig sein.

Kapaun für 4, resp. 6 Personen.

Boullarde für 3—4, resp. 4—5 Personen.

Ente wie Kapaun.

Gans für 6—8, resp. 10—12 Personen.

Puter für 8—9, resp. 12—16 Personen.

Ruthenne für 6—8, resp. 10—12 Personen.

Wildgeflügel im Verhältniß ebenso wie zahmes Geflügel.

Schnepfen u. s. w. 1 Stück, resp. $\frac{1}{2}$ für die Person.

Krametsvögel 2—3 Stück.

Leichen 8—12 Stück, resp. 6—8 für die Person.

Buddings, Aufläufe, Torten u. s. w. berechnet man so, daß 2 Eier für die Person, resp. daß 3 Eier für 2 Personen kommen.

Crèmes im selben Verhältniß.

Salat und Kompott. 1 kleinen Teller für den Kopf; kommt beides, von jedem etwas weniger.

Gelees 1 Liter für 6—8, resp. 10—12 Personen.

Kleines Backwerk. Je nach der Größe 3—10 Stückchen für die Person, doch muß noch reichlich zurückbleiben.

Käse und Butter von jedem etwa 60 Gr.

Früchte. Von großen frischen Früchten 3—4 Stück, es muß aber noch reichlich zurückbleiben.

Vom Serviren. Als vollkommen gelungen wird ein Gesellschaftsessen nur dann zu betrachten sein, wenn die Bedienung eine aufmerksame, geräuschlose, flinke und durchaus sichere ist, so daß im Verlaufe desselben keine Anweisungen an die bedienenden Personen nöthig werden. Um dies zu ermöglichen, müssen sie im Serviren schon geübt sein, oder vorher genau über das zu beobachtende Verhalten unterrichtet werden. Noch besser ist es, wenn man sie nebst dem noch ein wenig einübt.

Da bei einem derartigen Mahle die Suppe am Büffet angerichtet wird und es den Dienern obliegt, die gefüllten Teller herumzureichen, so dürfen sie nicht zu voll gemacht werden. Dieselben werden auf ein großes Kabaret gesetzt, doch ja nicht zu viele auf einmal, dieses von der bedienenden Person auf die flache linke Hand genommen und so von einem der Gäste zum andern getragen, denen man stets von der linken Seite naht. Dasselbe Verfahren ist auch beim Herumreichen aller folgenden Gänge zu beobachten. Gut wird es sein, auf ein Kabaret niemals mehr als zwei große und zwei kleinere Schüsseln setzen zu lassen, damit sie den Leuten nicht zu schwer werden, wie auch ihnen streng einzuschärfen, daß die Kabarets ganz gerade zu halten sind, namentlich wenn sich ein Beiguß oder dergleichen darauf befindet. Jede Schüssel ist je nach den Umständen mit Messer und Gabel oder Löffel und Gabel oder auch nur mit einem Vorlegelöffel zu versehen. So oft eine saure Salze oder ein Salat gereicht wird, müssen sich Essig und Del dabei befinden.

Sowie einer der Gäste nicht mehr speist, wird sein Teller rasch entfernt und durch einen reinen ersetzt, und sobald der eine Gang abgetragen wurde, soll der nächstfolgende auch schon erscheinen. Den Gläsern ist die gleiche Aufmerksamkeit zu schenken; jedes leere muß unverzüglich von neuem gefüllt werden, sofern keine Zurückweisung erfolgt.

Hat man mehrere Personen zur Bedienung, so läßt man beide einander mit den zusammengehörenden Bestandtheilen eines jeden Ganges folgen; die eine reicht den Braten und den dazu gehörigen Guß, die andere Salat und Kompotte. Es wird dadurch der übermäßigen Belastung des Kabarets und somit auch leichter etwaigen Unglücksfällen vorgebeugt, doch müssen die Bedienenden dicht hintereinander folgen. Wenn jeder Gang aus zwei Schüsseln besteht, würden also bei dieser Einrichtung 4 Personen erforderlich sein, eine Anzahl, über die allerdings nur wenige Familien verfügen.

Mit dem Präsentiren stets bei derselben Person anzufangen, ist nicht praktisch; am besten ist es, das eine Mal bei der ersten Dame rechts am oberen Ende, das andere Mal bei der rechts am unteren Ende, doch niemals bei der Hausfrau, anzufangen. Bei einem Hochzeitsmahle fängt man, wenigstens das erste Mal, bei der Braut an.

Auch muß man der Dienerschaft streng einschärfen, daß sie auf alle etwa an sie gerichtete Fragen höflich und deutlich, doch nur kurz zu antworten hat und sich unter keiner Bedingung erlauben darf, unaufgefordert irgend eine Bemerkung, sei es an die Herrschaft, sei es an deren Gäste, zu richten. Ueberhaupt hat sie jedes Geräusch, jedes schwere Auftreten wie auch das Klappern mit Tellern, Bestecken und Gläsern zu vermeiden.

Sobald das Dessert aufgetragen ist, zieht sich die Bedienung zurück, doch verweilt stets jemand in der Nähe des Speisezimmers, für den Fall, daß irgend etwas am Tische nicht Vorhandene gebraucht würde.

Ueber die Getränke. Beim Familienessen, wo überhaupt Wein getrunken wird, stellt man meist nur eine Sorte Tischwein, höchstens zwei Sorten, nämlich einen weißen und einen rothen, auf, selten in der Boutheille, gewöhnlich in geschliffenen Glasflaschen mit Kork oder in Kristall-

karaffen. — Anders bei feinen Gastmahlen, wo zwar auch zwei Arten Tischwein besserer Sorte in Karaffen aufgesetzt werden, wo man aber unmittelbar nach der Suppe einen feinen Wein, wie Madeira, Sherry oder Portwein bringt, bei den Fleischgerichten Rheinwein und beim Braten Champagner folgen läßt. Zum Dessert erscheinen feine süße Weine, meist Ausbrüche oder Tokayer, Malaga, auch italienische oder in neuerer Zeit griechische Weine. — In vielen Häusern ist es Sitte, selbst bei großen Tafeln auch Bier zu serviren, dies muß aber dann dem ersten großen Fleischstücke vorangehen und wird in Kelchgläsern auf einer großen Tablette herumgereicht. Gewöhnlich giebt man das weinähnliche Pilsner oder Bayrisches Bier; geringere Sorten sind bei einer großen Tafel nicht zulässig. Ob dieser Gebrauch ein empfehlenswerter und nicht wetterharten Mägen zuträglich ist, darüber wollen wir hier nicht entscheiden; nur sei erwähnt, daß ein Gastmahl auch ohne diese Einschiegung sehr groß und fein sein kann, wenn man es nur sonst splendid einrichtet. — Die Weißweine kommen recht kalt auf den Tisch, der Champagner im Eiskühler oder doch wenigstens sonst in Eis gekühlt, in welchem er bis zum Augenblicke des Servirens verbleiben muß. Rothwein hingegen setzt man schon einige Stunden vor dem Mahle in ein warmes Zimmer oder man taucht ihn, natürlich in der Flasche, in heißes Wasser, da er stets schwach lauwarm servirt werden soll. Sehr feine oder abgelagerte Weine werden in den Original-Bouteillen aufgesetzt und zwar ohne vorher den darauf lagernden Kellerstaub abzuwischen, der in den Augen des Kenners hohen Werth besitzt.

Wenn mit dem schwarzen Kaffee auch feine Liköre gegeben werden, so ist es besser, gleichzeitig zu serviren und letztere auf ein Seitentischchen oder einen Gueridon zu setzen, so daß jeder Gast nach Belieben davon nehmen kann.

Zu Frühstück servirt man sehr häufig das Bier zum Schluß oder man setzt Bier und Wein gleichzeitig auf. — Gewöhnlich wird Bayrisches gewählt.

Bei Abendessen wird sehr häufig das Bier nach dem Thee gegeben, doch ist dies nur dann empfehlenswert, wenn dem Thee und feinen Beigleitspeisen u. s. w. noch ein warmer Braten folgt. Sonst ist es unter allen Umständen vernünftiger, mit dem Biere den Anfang zu machen und den Thee folgen zu lassen, was im Allgemeinen auch vom Frühstück gilt.

Was gerade Mode ist, ist nicht immer auch vernünftig und in solchen Dingen, die den Körper und dessen Gesundheit betreffen, wird man stets besser thun, wenn man der Vernunft anstatt der Mode folgt.

Zusammenstellung zu einem großen Gesellschaftsessen. Auf die Tafel gehören einige Teller mit kalten Vorspeisen, wie Sardinen, Kaviar, Schinken, feine Würste, kaltes Geflügel, kleine kalte Pastetchen zc.

Eine braune und eine weiße Fleischsuppe.

Ein Fischgericht, hierauf eine Pastete.

Gemüse mit Beilage; auch 2 Gemüse, jedes mit einer andern Beilage.

Eine Einschleppspeise von Fleisch oder Geflügel, ein Frikassée oder dergleichen. Auch kann das Frikassée anstatt Fisch oder Pastete gegeben werden.

Pudding oder Auflauf.

Braten, gewöhnlich feines Geflügel oder Wildpret oder 2 Braten, der eine von Geflügel, der andere von Wildpret. Dazu Salat und Kompott.

Gelee, Creme oder Gefrorenes oder Gelee und Gefrorenes oder Creme und Gefrorenes.

Torte und kleines Backwerk.

Frisches Obst. Käse.

Zum Braten kann Champagner gegeben werden oder römischer Punsch. Giebt man vor der Suppe Aустern, so kann man auch zu diesen Champagner oder Madeira oder Sherry geben.

Soll noch eine weitere Schüssel gereicht werden, so schiebt man entweder nach dem Fisch gedämpftes Wildgeflügel oder zahmes Geflügel ein oder nach dem Braten eine kalte, süße Speise.

Zusammenstellung zu einem kleineren Gesellschaftessen. Verschiedene Vorspeisen auf die Tafel gesetzt.

Eine kräftige, braune Fleischsuppe.

Fisch oder Pastete oder Frikassée.

Eine Zwischenspeise von Fleisch, Geflügel und Wildgeflügel.

Gemüse mit Beilage.

Geflügel- oder Wildbraten mit Salat und Kompott.

Warmer oder kalter Pudding oder eine andere kalte oder warme süße Speise.

Torte und kleines Backwerk oder Gelee oder Creme oder Gefrorenes mit kleinem Backwerk.

Frisches Obst, Käse.

Zusammenstellung zu einem noch kleineren Essen.

Die Vorspeisen wie oben.

Kräftige, braune Suppe.

Fisch, Frikassée oder Pastete.

Gemüse mit Beilage.

Geflügel- oder Wildbraten, Salat oder Kompott.

Warme oder kalte süße Speise oder Creme oder Gelee mit kleinem Backwerk.

Torte oder Kuchen, Obst, Käse.

Torte und Kuchen können auch fortbleiben.

Bei einem kleinen Gesellschaftessen unter guten Bekannten giebt man, wenn man es einfach einrichten will, das Suppenfleisch mit Weiguß und Kartoffeln oder Reis und einigen saueren Beilagen. Die Vorspeisen können dann ebenfalls wegbleiben, oder man giebt belegte Brötchen. Anstatt einer süßen Speise oder einer Creme giebt man bloß Torte oder Kuchen und Obst oder Käse. Kommt dennoch Pudding oder Auflauf, so wird er vor dem Braten gegeben, muß dann aber warm sein.

Vor allen Dingen hat man darauf zu sehen, daß nicht zwei Gerichte vom gleichen Fleische oder zwei Schüsseln mit zahmem oder wildem Geflügel kommen.

Ein feines Essen zeichnet sich heute mehr durch Feinheit der einzelnen Schüsseln als durch zahlreiche Gänge aus.

Warmes Abendessen. Fleisch oder Fleischsalat, Kaviar, belegte Brötchen, kalte Pastetchen, Sardinen, Schinken, Zunge und dergleichen vertheilt man auf die Tafel, ob man mehr oder weniger giebt, hängt von der Feinheit des Essens ab.

1. Warmer Fisch oder Frilassee.
2. Eine warme Fleischspeise mit Beilage.
3. Feiner Braten mit Salat.
4. Eine kalte, süße Speise.
5. Gefrorenes, Gelee oder kalte Creme.
6. Torte, Kuchen und kleines Backwerk.
7. Frische Früchte, Käse und Butter, Kompott.

Will man das Essen vereinfachen, so lasse man Nr. 2 fort, auch kann man entweder Nr. 4 oder Nr. 5 bei Seite lassen und sich mit Torte oder Kuchen begnügen. Auch kann man zwischen Nr. 1 und Nr. 2 eine kalte Pastete einschieben oder sie statt Nr. 2 geben. Für ein ganz einfaches Abendessen genügen auch kalter Aufschnitt, belegte Brötchen, Sardinen und dergleichen, ferner Braten mit Salat, Torte oder Kuchen, kleines Backwerk, Obst und Käse. Anstatt Kuchen kann man unter allen Umständen Berliner Pfannkuchen geben, doch nur in den Monaten Dezember, Januar und Februar. Man gebe sie aber wenn möglich warm.

Kaltes Abendessen. Als Zwischenschüsseln über die Tafel vertheilt: Kaviar, Thonfisch in Büchsen, Sardinen, gemischten kalten Aufschnitt, belegte Brote, theils mit frischer, theils mit Sardellenbutter bestrichen, kalte Pastetchen von Blätterteig u. s. w.

1. Kalter Fisch und kalte Pastete.
2. Geflügel- oder Fleischsalat, besser Fischsalat noch besonders.
3. Kalter Braten von Wildpret oder Wildgeflügel, oder, wenn das Essen sehr einfach ist, Roastbeef. Dazu Kompott.
4. Geflügel oder dergleichen in Gelee.
5. Kalter Pudding und süßes Gelee.
6. Torte, Kuchen und kleines Backwerk.
7. Früchte, Käse und Butter.

Vereinfachen kann man ein solches Abendessen durch Verminderung der Zwischenschüsseln, ferner indem man von den Nrn. 1, 2 und 4 nur eine oder zwei Nummern nimmt, ferner kann Nr. 5 ganz fortbleiben oder man richtet diesen Gang nur auf eine Schüssel, wie es auch bei Nr. 1 geschehen mag. Will man Geflügelbraten geben und sich nach obigen Angaben halten, so wähle man für Nr. 5 entweder Wildpret oder Wildgeflügel, in Gelee oder mit saurem Gelee verziert. Der Braten kann übrigens auch zu einem kalten Abendessen warm gegeben werden, was Manche vorziehen.

Gabelfrühstück. Die Tafel wird wie gewöhnlich gedeckt, nur werden keine Suppenteller vorgerichtet. Man vertheilt über dieselbe die für Gesellschafts- und Abendessen angegebenen Vor- und Zwischenschüsseln, ferner kann man der Bequemlichkeit halber auch Torten, Kuchen u. gleich aufstellen.

1. Kräftige, braune Fleischbrühe in Tassen, nach Belieben 1 Ei darin und geröstete Brotschnittchen dazu.
2. Kalter Fisch oder Fischsalat oder auch Fleischsalat.

3. Gemüse mit Beilage oder mit Fleisch gefüllte Omeletten oder feine Pfannkuchen.

4. Ein Fleischgericht als Boreffen, wie: Beefsteaks, Rinds- oder Hammelkoteletten oder Roastbeef oder ein anderer Rindsbraten oder sonst ein Fleisch mit Beiguß.

5. Geflügel- oder Wild- oder Wildgeflügelbraten mit Salat oder feinem, sauren Eingemachten, auch beides, was noch vorzuziehen ist.

6. Eine warme oder kalte, süße Speise oder Pudding.

7. Gelee, Torte, Kuchen, kleines Backwerk.

8. Früchte, Käse und Butter.

Will man das Frühstück bereichern, so kann man für jene Gänge, wo zur Wahl verschiedene Gerichte genannt sind, zwei auswählen, 2 Gemüse oder 1 Gemüse und Omeletten geben, ferner 2 Braten, eine kalte und eine warme, süße Speise, in welchem Falle letztere dem Braten vorgeht, Gelee und Creme, 2 Torten zc.

Soll es dagegen vereinfacht werden, so wähle man von den Nr. 2, 3 und 4 nur 1—2 Gänge, wie auch nach Belieben Nr. 6 fortbleiben kann. Statt Geflügel oder Wildpret kann man auch Hammelbraten auf Wildpretart, Mürbebraten und dergleichen als Hauptschüssel geben, wodurch die Kosten wesentlich verringert werden.

Auftern passen auch zu Gabelfrühstück; sie werden gleich nach der Fleischbrühe gegeben.

Nehmen am Frühstück nur Herren oder zumeist Herren Theil, so sorge man für gewürzigere, schärfere Speisen, saurer Eingemachtes u. s. w. Ein Wein-Gelee ist dann am passendsten, sowie ein brennender Plum-pudding. Doch dürfen nicht alle Speisen scharf und nicht alles Eingemachte sauer sein, Abwechslung ist auch hier die Hauptsache.

Außer Wein und vielleicht einer Bowle oder einem andern kalten Getränke giebt man zu einem eleganten Frühstück oft auch Kaffee und Thee, dann aber keine Fleischbrühe. Liköre jedenfalls.

Einfaches Frühstück. Als Getränke: Kaffee, Thee und Wein.

Belegte Brötchen, Kaviar, geräucherter Lachs oder Sardinen, kalter Aufschnitt: Fleisch, Würste, Preßkopf zc. gemischt, etwas Fleisch in Gelee oder Fleisch-, auch Fischsalat, hartgekochte Eier, Käse. Die Brötchen werden zur Hälfte mit frischer, zur Hälfte mit Sardellenbutter bestrichen. Man muß unbelegte und belegte Brote geben, kann letztere auch fortlassen.

Weiteres: Kuchen oder Schmalzgebäckenes und kleines Backwerk, sowie Liköre.

Natürlich hängt das Mehr oder Minder unter den verschiedenen angegebenen Dingen vom Belieben ab.

Thees. Der Thee werde am Tische selbst oder auf einem Seitentische von einer Dame des Hauses zubereitet. Zucker, süße, rohe Sahne, Rum und womöglich guter Rothwein müssen über den Tisch vertheilt sein und zwar mehrfach, so daß Jedermann die genannten Dinge ohne Mühe erreichen kann.

Dazu gehören verschiedene dünn geschnittene Butterbrötchen von Semmel und Schwarzbrot, geröstete und ungeröstete, ferner ebensolche mit verschiedenem Fleische belegt, jede Art auf einem besonderen Teller, ferner zerschnittene

Kuchen, womöglich von zweierlei Art, kleines Backwerk und wohl auch Schmalzgebäckenes.

Wenn der Thee getrunken und alles abgeräumt ist, wartet man $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde, worauf eine gewöhnliche und 1 Schaumtorte gebracht werden, dazu Wein oder Bowle oder Punsch, kalter paßt besser. Will man den Thee reicher einrichten, so gibt man etwa noch Sahnen Schaum mit Erdbeeren, oder Creme, Gelee zc. und dazu Bisquit und Mandelbäckerei, sowie allenfalls noch frische Früchte.

Ist es hingegen ein Thee für eine wirkliche, große Abendgesellschaft, so werden zum Thee selbst nur Kuchen und Backwerk gereicht. Dafür aber gibt man in der ersten Pause nach beendetem Thee, etwa 1 Stunde darnach, eine kalte, süße Speise, eine Creme oder ein Gelee mit verschiedenem Backwerk und in der zweiten Pause wieder ein bis zwei oder mehr verschiedene Torten. Zwischenhinein reicht man kalte und warme Getränke, Gefrorenes zc., auch Wein.

Um oder gegen Mitternacht richtet man auf kleinen Tischen in einem Nebenzimmer Fleisch- und Fisch oder Geflügelsalat, kalten Aufschnitt, kaltes Geflügel, Kaviar zc. an, ferner Schmalzgebäckenes und eine kalte, süße Speise. Dazu gehört Wein.

Ist ein solcher Thee einfacher, so läßt man die letztgenannten Speisen fort und reicht dafür zum eigentlichen Thee kalten Aufschnitt und wohl auch einen Heringsalat.

Uebrigens kann man sich viele Mühe ersparen, wenn man alles, was nach dem folgt, was wir für den eigentlichen Thee angeführt haben, auf ein Büffet aufsetzt und gar nichts herumreichen läßt, auch keine Getränke, die ebenfalls am Büffet zu finden sind. Auch ist die Einrichtung eines solchen Büffets im Allgemeinen feiner, nur muß man dafür sorgen, daß jede geleerte Schüssel sofort wieder gefüllt oder durch eine andere ersetzt werde; auch muß sich alles Nöthige an Tellern, Gläsern, kleinen und großen Messern und Gabeln, Löffeln zc. auf einem Seitentischchen befinden.

Vielsach wird gar kein Theetisch, sondern nur ein solches Büffet eingerichtet, doch muß dann eine bedienende Person bei der Theemaschine sein, die dafür sorgt, daß stets frischer Thee vorhanden ist und die die Gäste damit nach Wunsch versieht.

Kaffeegeellschaften. Zum Kaffee kommt gute, gelochte Sahne, ferner allerlei mürbes Gebäck vom Bäcker, Kapstuchen, Stollen und Waffeln u. s. w.

Später, wenn dies abgeräumt ist, folgen Obst- und andere Kuchen, eine gewöhnliche und eine Schaumtorte, eine süße, kalte Speise, Schmalzgebäckenes, Creme oder Gelee und kleines Backwerk. Dazu gehören je nach der Jahreszeit kalte oder warme Getränke.

Eine Stunde später kann man belegte Brötchen, kalten Aufschnitt, Herings-, Fisch- oder Fleischsalat, Käse, Sardellenbutter und Obst reichen. Dazu Wein.

Es versteht sich von selbst, daß man einen solchen Kaffee, gestützt auf obige Angaben, nach Belieben vereinfachen oder bereichern kann.