

Die Tafel im festlichen Gewande zu verschiedenen Gelegenheiten.

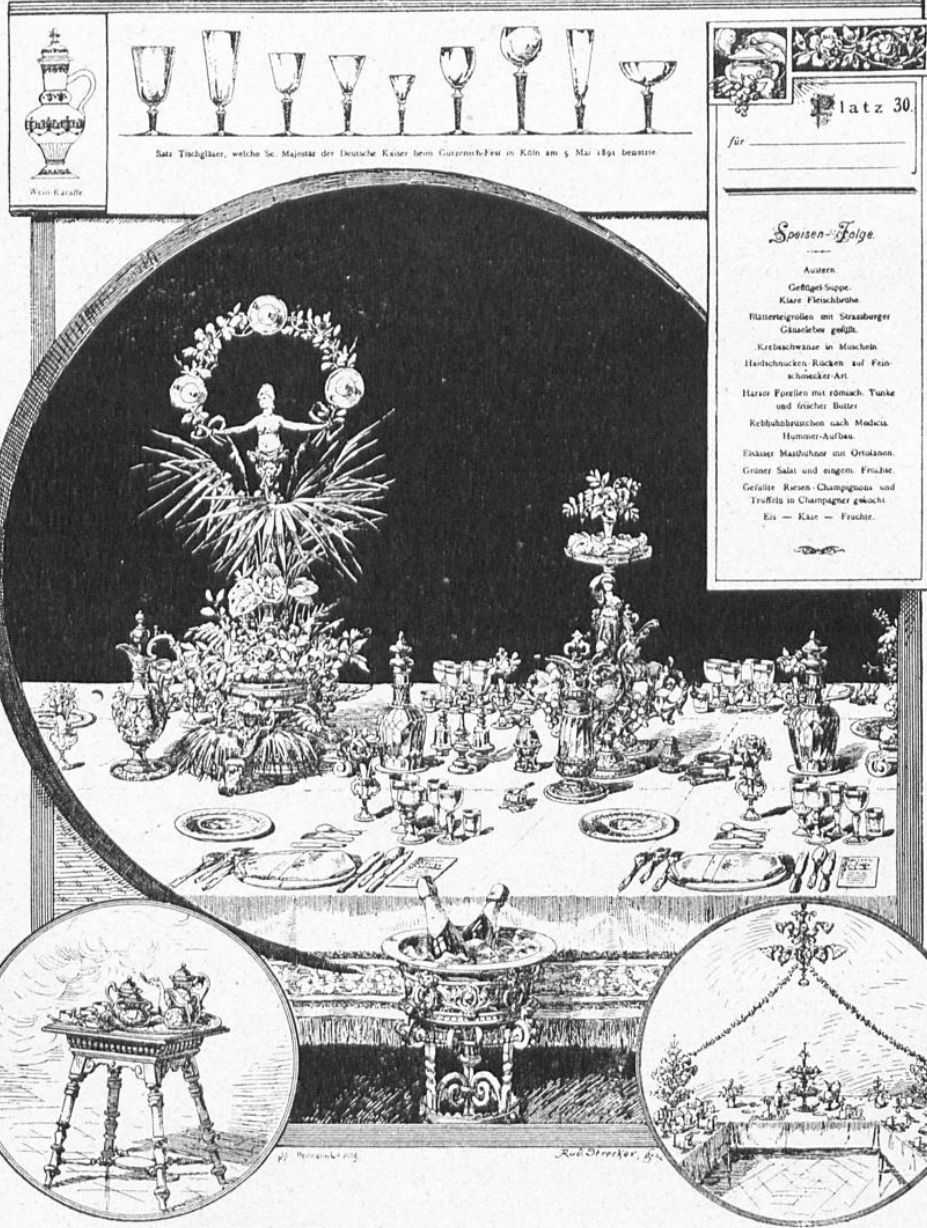


Reicher und eleganter als der tägliche Speisetisch zeigt sich die Tafel im festlichen Gewande, sie ist das Staatskleid der Haushaltung, das sich nicht überladen und prunkend, wohl aber geschmackvoll und harmonisch darbieten soll. Verschiedenfarbiges Glas, verschiedenfarbiges Geschirr, bunte, gestickte, vom Weiß kraß abstechende Decken erzeugen ein buntes Chaos, aber keinen einheitlichen Eindruck. Alles zum Schmuck

und zum Decken einer wirklich feinen Tafel verwandelte Gerät soll in einem verbindenden Zusammenhange stehen und die Tafel zu einem schönen Werk stempeln. Es liegt deshalb ein gutes Korn Wahrheit und eine innere Berechtigung in der Moderichtung, einen einfarbigen Tisch zu decken, sofern dies Bestreben nicht in seiner Übertreibung, wenn es sich sogar auf die Speisen überträgt, die man servieren will, lächerlich wirkt.

Noch immer wie zu Großmütterchens Zeiten nimmt das schneelig weiße Damasttischzeug den Ehrenplatz ein, nur hat es neuerdings neben der altgewohnten Form auch die neue, runde Form für runde Eßtische angenommen, die das Muster sehr hübsch zur Geltung kommen läßt. Für reiche Haushaltungen sind neben den mit Durchbruch verzierten Decken auch mit Spitzenvolants und Einsätzen versehene Tischzeuge vorhanden.

Die Tischläufer für die Tafel sind noch immer beliebt, nur müssen sie in den Farben zum Geschirr und der ganzen Einrichtung der Tafel passen, man stickt sie also in einer Farbe in den verschiedensten Schattierungen, nicht farbenprächtig bunt wie früher. Reizvoll macht sich statt des einen langen Tischläufers ein kürzerer, der an den beiden Seiten von zwei eckig gelegten gleichartigen Decken flankiert wird. Sehr fein



Satz Tischgläser, welche Sr. Majestät der Deutsche Kaiser beim Garmisch-Fest in Köln am 5. Mai 1874 benutzte

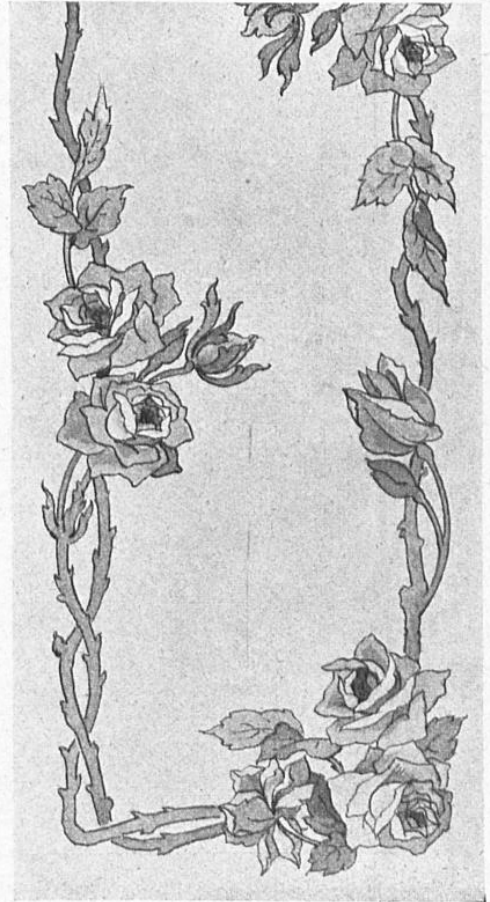
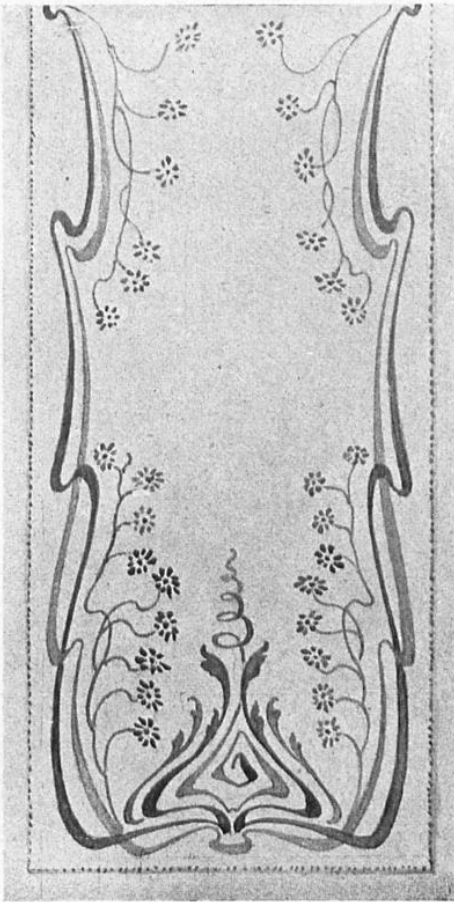
latz 30.
für _____

Speisen-Folge

- Aufern
- Geflügel-Suppe
- Klare Fleischbrühe
- Häuterteigrollen im Straßburger
- Gänseleber gefüllt
- Kreisackwäse in Muscheln
- Heischucken, Rücken auf Fein-
- schmecker Art
- Harzer Forellen mit römisch. Tunke
- und frischer Butter
- Reibohrbräusen nach Medica.
- Hummer-Auflauf
- Fisker Mastdünne mit Ortolanen
- Grüner Salat und eingem. Früchte
- Gefüllte Rosen-Champagner und
- Truffeln in Champagner gewischt
- Eis — Käse — Früchte.

Allerlei zu einem Tafelarrangement.

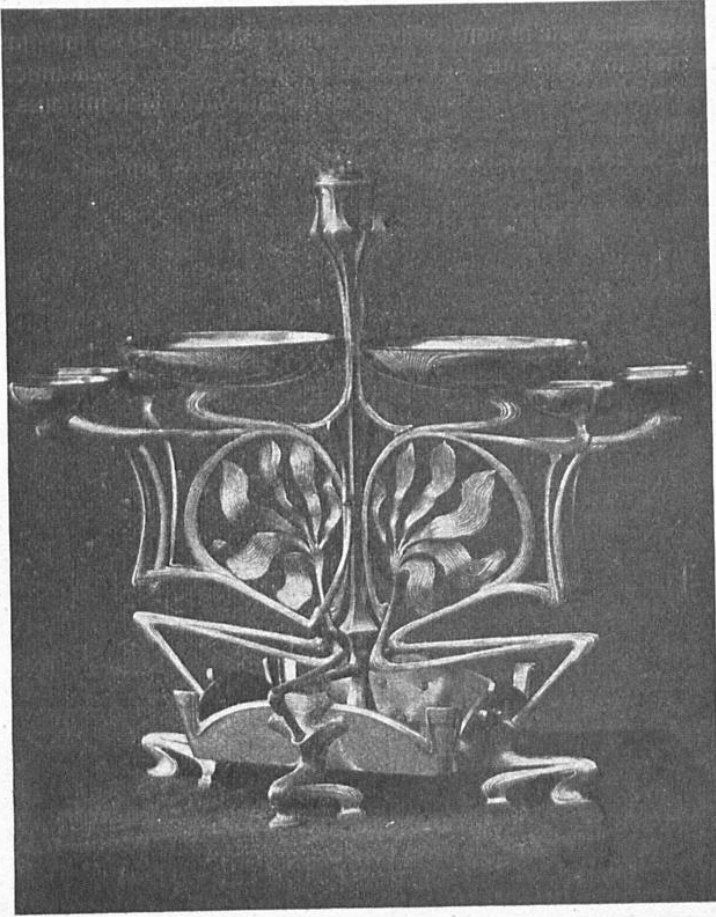
wirken die ganz weißen feinen Läufer in á jour-Arbeit oder mit geflöppelten Spitzen besetzte Leinwandstreifen. Tischläufer aus Krepp-Papier sind für jede feine Tafel zu vermeiden, jedenfalls nur in ganz intimen Kreise gestattet. Doch sind statt der leinenen Tischläufer vielfach solche aus leichter, einfarbiger Seide — sogenannter *E i b e r t y - s e i d e* — sehr beliebt, man versieht dazu ein passend zurechtgeschnittenes Stück nur mit breitem Saum und breitet es glatt über dem Tischtuch aus. Auch aus feinem Illusionstüll, der in den verschiedensten, zum Tafelgeschirr passenden Farben zu haben



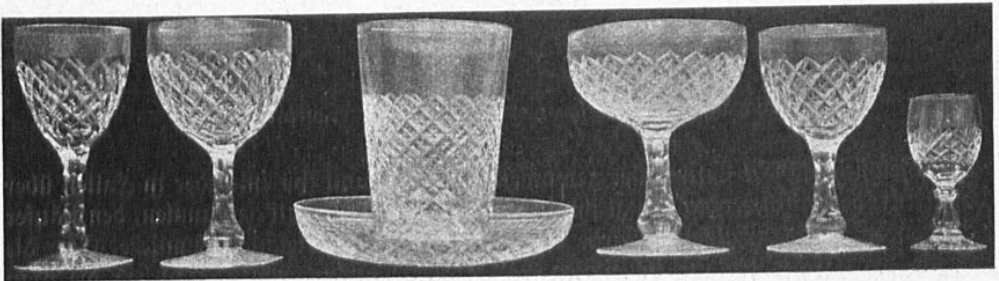
Tischläufer: Entworfen von Eugen Jaek, Frankfurt a. M.

ist, lassen sich hübsche Tischläufer gewinnen. Man spannt ihn entweder in Falten über die Mitte des Tisches oder bringt ihn in Rosettenform auf glatt gespannten, den Läufer ersetzenden Bändern gleicher Farbe an. Auch kann man leichte, grünliche Gaze die Mitte des Tisches entlang in leichten Falten oder Puffen ordnen, zwischen die man kleine Veilchensträuße legt.

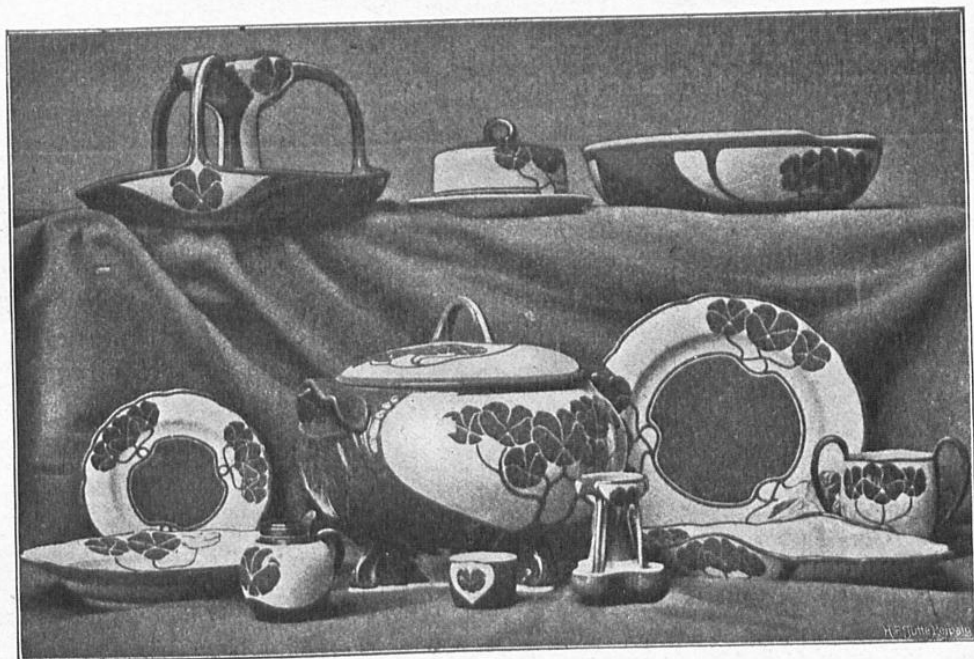
Etwas sehr Schönes ist ein feines Tafelgeschirr, nur darf sein nicht etwa gleichbedeutend mit buntmustrig sein, schön ist dieses letztere nur, wo es geschmackvolle Malerei zeigt, nicht aber mit einem bunten Aufdruck, der dem Scheine des Gemalten



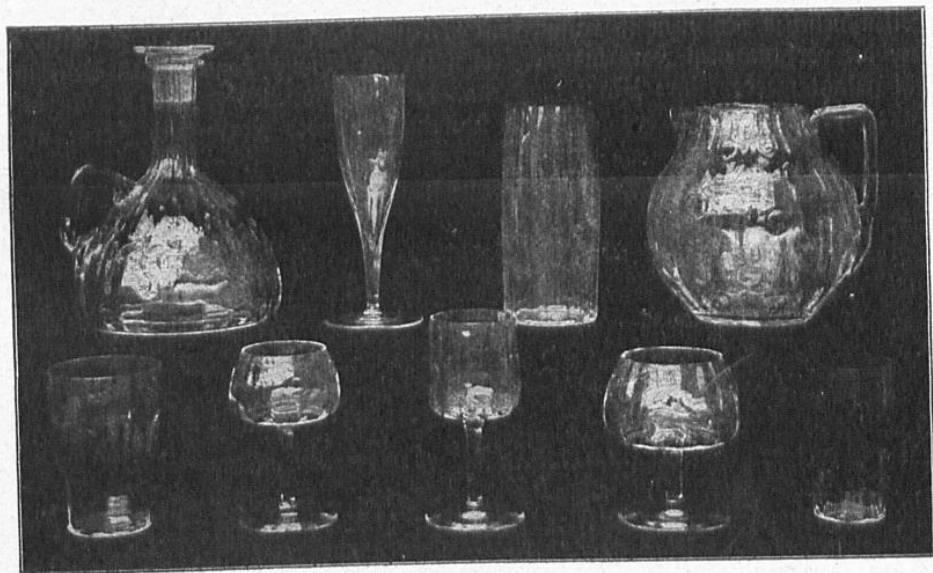
Tafelaufsatz aus Silber: Nach einem Entwurf von Willy O. Drexler, Charlottenburg.



Neue geschliffene Tafelgläser.

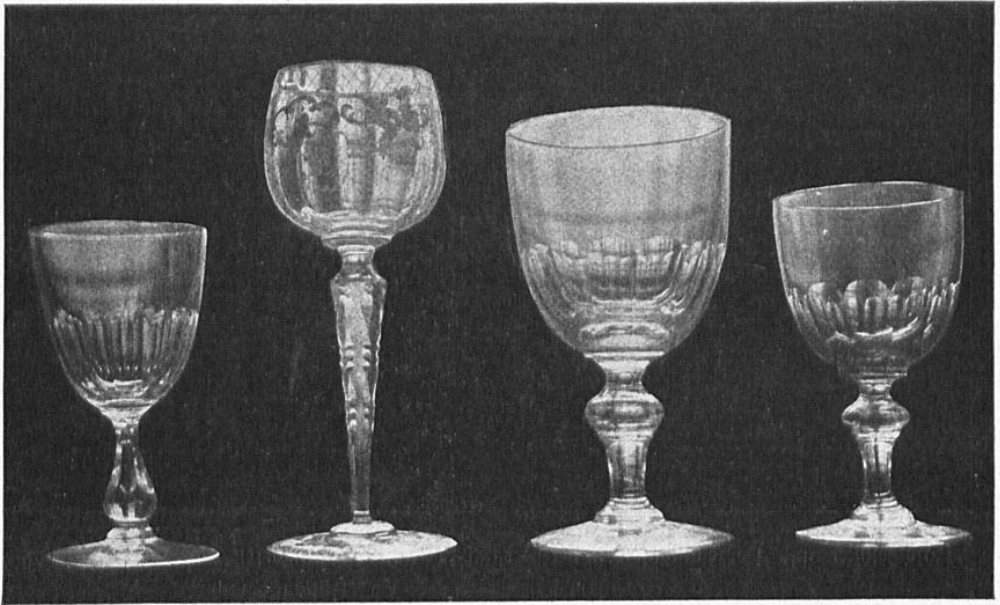


Tafelgeschirr und Porzellanvasen mit Unterglasur-Malerei: Entworfen von Schmutz-Bandiß,
München, ausgeführt von Swaine & Co., Hüttensteinach.



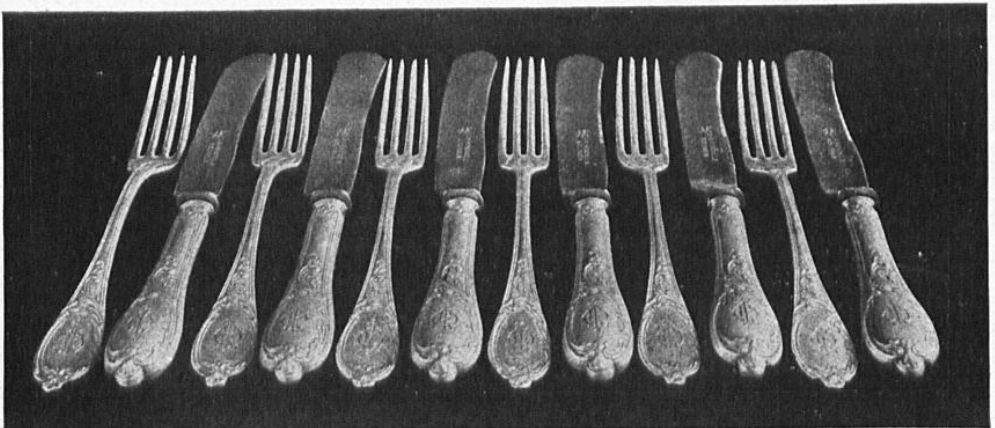
Glasservice: Entworfen von Prof. K. Moser, ausgeführt von E. Bakalowitz' Söhnen in Wien.

nabe kommen will. Bei der Malerei soll man beachten, daß diese mehr den Rand der Teller und nicht die Mitte bedeckt; ganz verfehlt ist jedoch, wenn durch die Art der Malerei schon die Bestimmung des Geschirrs gekennzeichnet wird, man Fisch oder Obst beispielsweise von Geschirren ist, die eine Darstellung der Meerbewohner oder



Neue Tischgläser.

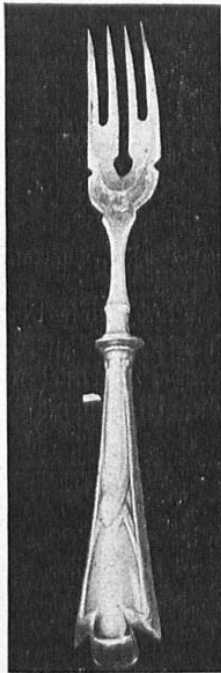
Früchte tragen und beim Genuß unwillkürlich zu Vergleichen herausfordern; alle Speisen nehmen sich eben in rahmenartiger, anmutiger Umgebung am besten aus. Aber die verschiedenen Formen und Arten der Gläser kann etwas Bestimmtes nicht gesagt werden, ihre Wahl muß man dem individuellen Geschmack überlassen. Wasserglas bis zum Eiförgläschen in übereinstimmender Form und Farbe ist am



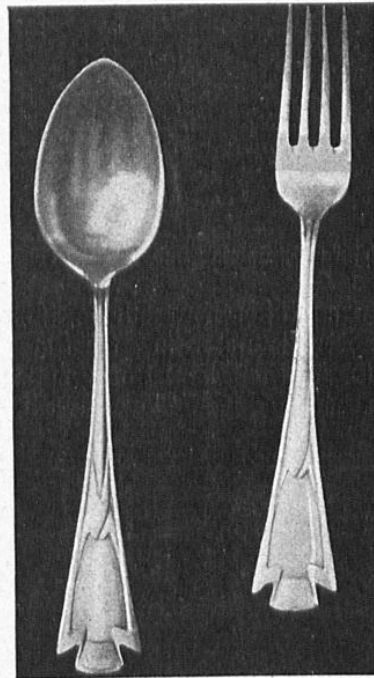
Neue Bestecke.

feinsten, andere plaidieren jedoch für den größten Wechsel und gehen darauf aus, eine Anzahl verschiedenster Gläser zu sammeln und zu verwenden. Die erste Meinung führt leicht zur Eintönigkeit, die letzte zu einem nicht ganz harmonisch wirkenden Eindruck; das Richtige dürfte wie immer in der goldenen Mitte liegen; neben den gleichartigen Gläsern für Rot- und Rheinweine wirken andersartige Gläser, die am besten stets in matten Farben genommen werden, reizvoll und belebend.

Für die Bestecke bringt die Neuzeit veränderte Formen auf; sie hat die Gabel zu einem kurzackigen, schaufelförmigen Gerät, den Löffel zu einer direkt abgeplatteten Schaufel gestaltet und dem Messer sogar seine gerade Form genommen und



Gabel:
Entworfen
von Willy O. Drexler,
Charlottenburg.

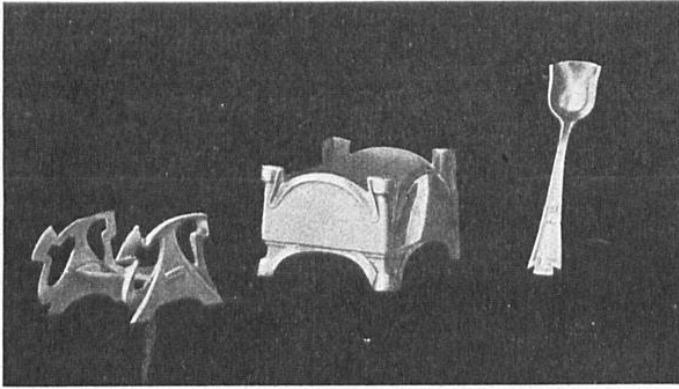


Gabel und Löffel:
Entworfen von
Willy O. Drexler, Charlottenburg.

am schneidigen Teile geschweift gestaltet. Man mag hierin seinem persönlichen Geschmack folgen, nur eines darf man nicht außer Acht lassen, was bei jedem Gebrauchsgerät maßgebend ist: die Bestecke müssen glatt und gut in der Hand liegen, der Griff von Löffel, Messer und Gabel muß wirklich ein Griff sein, der sich der Hand beim Gebrauch anschmiegt. Alle mit zackigen und harten Kanten versehenen Bestecke sind unpraktisch und unschön.

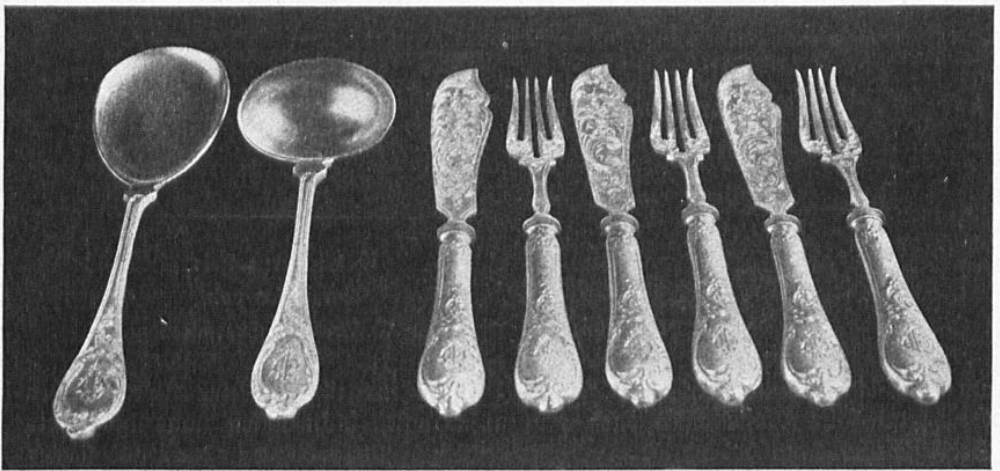
Das richtige Decken der Tafel ist von größter Bedeutung, eine unordentlich gedeckte Tafel macht einen schlechten Eindruck und erweckt von vornherein Mißtrauen gegen die Leiterin des Hauses. Vermeiden muß die Hausfrau ein zu enges Decken; auf schmalen Plätzen im Gebrauch der Arme beengt, mündet auch das leckerste Mahl nicht. Man rechnet für jeden Tischgast 60 cm Raum. Unter das Tischtuch legt man

eine Fries- oder Moltonunterlage, um ein Klappern beim Wechseln des Geschirrs zu vermeiden. Mehr als zwei Teller dürfen niemals Aufstellung finden, die übrigen Teller sind beim Wechseln der Gedecke hinzuzustellen. Die *Serviette* liegt auf dem kleineren Teller links; man legt sie glatt zusammen oder rollt sie leicht, umschlingt



Messerbänkchen, Salzfaß und Salzlöffel: Entworfen von Willy O. Dreßler, Charlottenburg.

sie dann gern mit schwerem zum Tafelschmuck passenden Seidenband und legt das Tafelbröddchen oder die modernen Mürbteig- und Salzstangen hinein. Jede zu kompliziert gebrochene Serviette erinnert an Gasthaustafeln, sie sollte deshalb vermieden werden. Wo man eine *Speisefolge* aufstellt, was wir, da es einen wirtshausmäßigen Ein-



Kompottlöffel und Fischbestecke.

druck macht, nicht empfehlen, findet eine solche immer zwischen je einem Gedeck Platz, die *Tischkarte* dagegen liegt auf dem Mundtuch oder steht vor dem Gedeck, reizende Tischkartenhalter kann man aus gleichartigen, kleinen Vasen herstellen, die zugleich das Blumensträußchen für die Gäste tragen. Man nimmt am hübschesten mattgrüne oder lichtgelbe kleine Vasen, zwei und zwei verbindet man mit zwei passenden Seiden-

bändern miteinander, die man in der Mitte leicht zweimal zusammemäht, um einen Raum für die Tischkarten zu gewinnen, und zu Schleifen am Ende schlingt. Zwei Tischkarten werden immer von den Bändern zweier Vasen gehalten, die man zwischen zwei Gedecke stellt.

Messerbänkchen werden dort, wo man die Bestecke wechselt, nicht gebraucht; sie finden nur dort Anwendung, wo es sich um kleinere Mahlzeiten handelt, bei der die nötigen Bestecke von vornherein auf den Platz hingelegt werden. Dann wählt man nicht mehr die früher beliebten, einfachen Stäbe, welche als Abschluß ein gekreuztes Ende hatten, sondern allerhand hübsch mit Symbolen verzierte Messerbänke von Alt Silber. Links vom Teller liegen in entsprechender Reihenfolge die Gabeln für das Eingangsgericht, das große Fleischgericht und den Fischgang, rechts die entsprechenden Messer, während das Dessertbesteck und der Kompottlöffel v o r das Gedeck, der Tafelseite zugewendet, Platz finden; der Suppenlöffel liegt rechts neben den Messern.

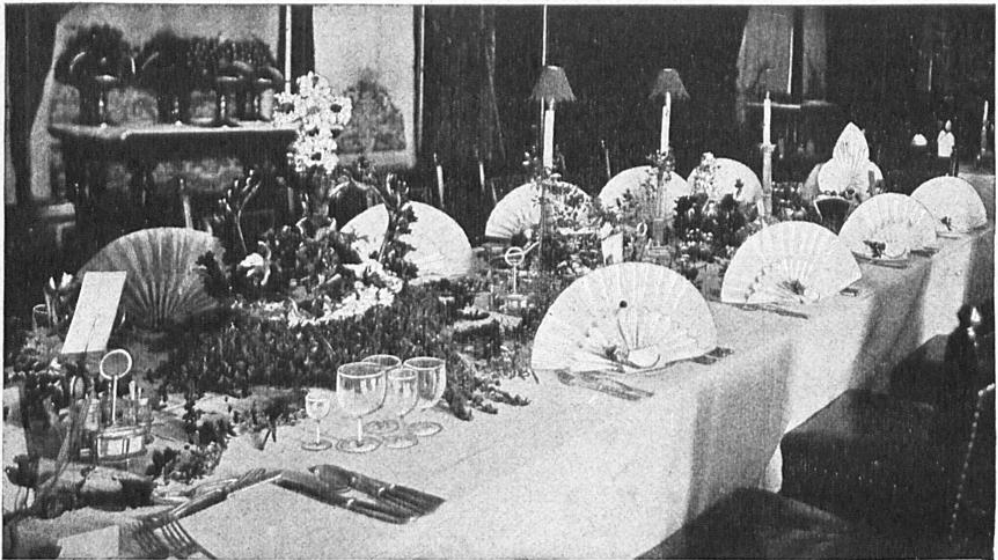


Tafeldekoration.

Die Gläser stellt man in gerader, in Bogen- oder in Dreieckform auf und zwar gelangen sie von links nach rechts zur Aufstellung. Man beginnt mit dem Wasserglas und läßt dann Rheinwein-, Rotwein- und Schaumweinglas folgen, vielfach findet auch das Bierglas ebenfalls noch Aufstellung. Der Tischwein wird in Flaschen in hübschen Untersätzen oder in zu den Gläsern passenden Karaffen auf den Tisch gestellt, alle anderen Weine werden in Extragläsern kredenzt, nur der Schaumwein jedem Gast auf der Tafel eingeschenkt. Zwischen je zwei Bestecke oder auch vor jedes Einzelgedeck stellt man ein kleines Salzäßchen auf.

Die Vollendung aber gibt der Tafel erst der Blumenschmuck. Dieser Schmuck darf aber nicht etwa wahllos angebracht werden, er erfordert Farben- und Kunstsinn; denn er soll bei richtiger Verteilung und Wahl von malerischer Wirkung sein. Der Blumenschmuck soll nicht die übrigen Sachen in den Schatten stellen, sie überbieten, sondern mit ihnen in geschmackvollem Zusammenstimmen stehen. Man muß deshalb besonders Acht auf die verschiedenen Farben der Blumen geben, vor allem bedenken, daß manche Farben durch künstliches Licht ihren Farbenglanz verlieren

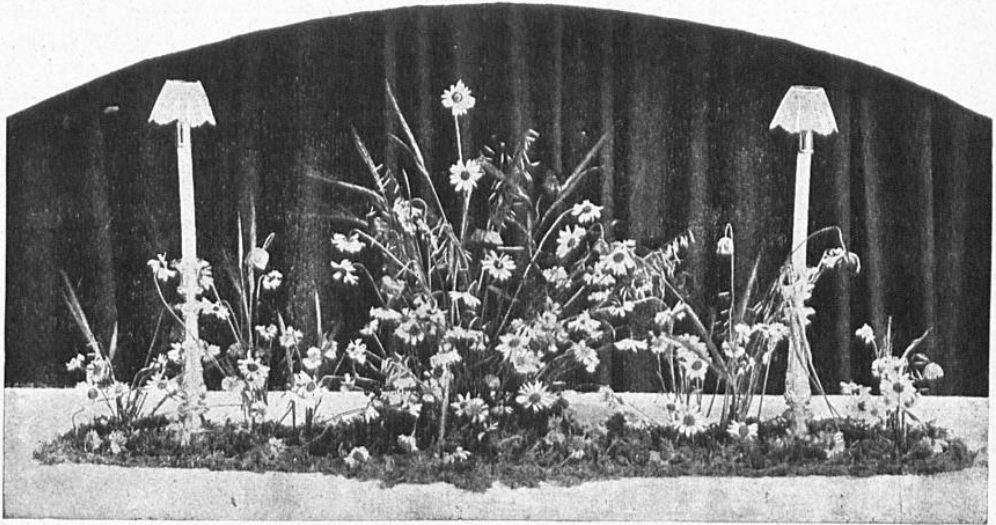
oder ganz verändern, man kann daher am Abend, wo die Beleuchtung die Verschiedenheit ausgleicht, oft verschiedene Farbenshattierungen recht gut verwenden, welche am Tage eine unharmonische Wirkung haben würden. Weiße und rosafarbige Blumen sind am Tage und bei Licht gleich gut verwendbar, rot ist am Tage nur in einer, am Abend in verschiedenen Nuancen zu gebrauchen, reines Gelb ist Tagesfarbe, namentlich hellgelbe Blumen erhalten beim Lampenlicht eine unreine Farbe, während orange sowohl für Tages- wie für Abendbeleuchtung zu gebrauchen ist. Völlig unmöglich sind blaue und violette Blumen für Lampenlicht, sie büßen beide völlig ihren Farbglanz ein und erscheinen dunkel. Grün endlich ist die Vermittlungsfarbe, welche die scharfen Kontraste zwischen anderen Farben ausgleicht.



Tafel im Festschmuck.

Am hübschesten wirkt zweifellos ein Blumenschmuck in nur einer Farbe, die, wo es angeht, in verschiedenen Farbenshattierungen verwandt wird; wo man mehrere Farben zusammennimmt, ist eine ganz besondere Vorsicht am Platze, damit die Farben harmonieren. Weiß läßt sich mit jeder anderen Farbe zusammenstellen, ohne unharmonisch zu wirken, gelb ist mit blau und violett am Tage, mit rosa, rot und orange am Abend zu gebrauchen. Es ist für die Hausfrau wertvoll, für den verschiedenfarbigen Blumenschmuck die am leichtesten zu erlangenden Blumen zu kennen. Für rein weißen Tafelschmuck, der im Verein mit dem Silber vornehm wirkt, sind vor allem Maiblumen, mit ihren hellen, maigrünen Blättern unterstellt, zu nennen, dann Freesien, Deuzien, Margueriten, Schneeglöckchen, japanische Anemonen, kleine, weiße Chrysanthemum, Maßliebchen, Christrosen, weiße chinesische Primeln und weiße Rosen zu nennen. Weiße Rhododendron-Dolden sind als Untergrund für größere Blumensachen in weiß sehr hübsch. Für das Auslegen auf der Tafel, dem wir nicht das Wort reden möchten trotz der unleugbar schönen Wirkung anfänglich, die aber bald verschwindet, sowie die Blüten anfangen zu welken, sind weiße

Azalien, Camilien und Seerosen zu empfehlen. Wer viel Geld für Blumenschmuck opfern kann, dem bieten noch die Orchideen einen kostbaren, vornehmen Schmuck. Von der Verwendung der Hyazinthen ist wegen ihres starken Geruchs abzuraten. Von zarter Wirkung ist auch der rosa Blumenschmuck; man



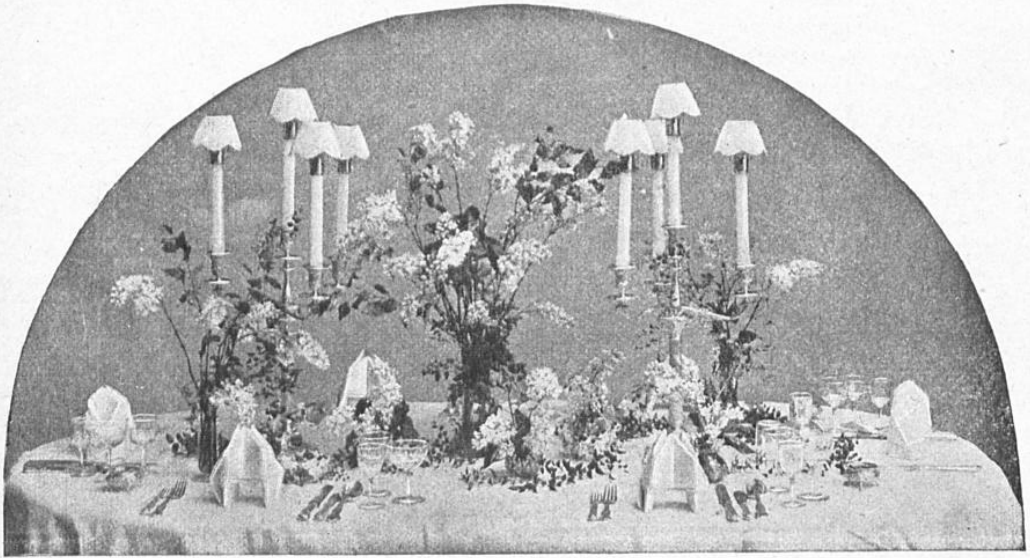
Herbstliche Tafeldekoration aus Mohu, Gänseblumen und Korn.

hat dafür in reicher Auswahl köstliche, rosa Rosen, Erika, Bouvardien, Alpenveilchen, Chrysanthemum, Tulpen, Prunusblüten, zum Auslegen auf dem Tafeltuch gibt es rosa Begonien-, Azalien-, Gladiolen- und Asterblüten. Gelbe Blumen sind



Tafelschmuck mit Narzissen.

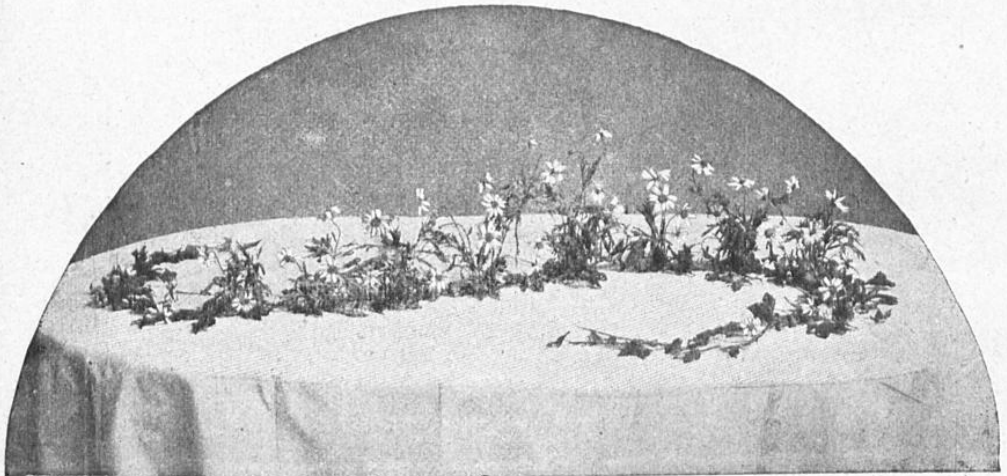
als Tagestafelblumenschmuck sehr modern; man kann sie zu jeder Jahreszeit in reicher Auswahl erhalten. Gelbe Rosen, Margueriten, Himmelschlüssel, Tulpen, kleinblumiger Mohn, gelbe Stiefmütterchen, Narzissen, Akazien, Goldregen wollen wir noch erwähnen. Roter Blumenschmuck, der abends besonders prächtig wirkt,



Tafelschmuck mit Flieder.

ist aus roten Rosen, Amaryllis, Kaktus, Dahlien, Tulpen, Nelken, Cannä, Knollenbegonien, Erika, Fuchsien, Alpenveilchen, roten chinesischen Primeln, Camelien, Azalien und Rhododendron herzustellen.

Von violetten Blumen, die nur am Tage brauchbar sind, sind nur Veilchen und Passionsblume zu nennen, ein zartes Eila haben die bekannten Orchideenarten der Catleya, sowie unser Flieder. Blaue, ebenfalls



Tafelschmuck von Gänseblumen und Efeu.

nur als Tages schmuck dienende Blüten sind die Glycinen, Hornblumen, Vergißmeinnicht und die Fätionen. Grüngelb und grünweiß endlich sind Reseda, Schneeball und Cypripidium.

Blumen aber allein geben den nötigen Schmuck nicht, sie müssen mit dem richtigen Grün unterstellt sein; das beste Grün bilden immer die eigenen Blätter der gebrauchten Blume, die man noch in zartes, leichteres Grün einhüllt, ohne das eigene Grün zu entfernen. Besonders geeignet sind dazu Adiantum und die verschiedenen Asparagusarten.

Statt der Blumen ist besonders im Herbst buntes Laub eine wunderschön wirkende Tafeldekoration, besonders die buntblättrigen Zweige des Ahorns, der Eichen, die sich gelb verfärbenden Birke- und Geißblattblätter, die Mahonien, die Brombeerranken, der wilde Wein und noch manche andere Pflanzen geben den wirkungsvollsten Herbstschmuck. Auch nur einzelne herbstlich verfärbte Blätter kann man zur Tafeldekoration verwenden, besonders gut eignen sich die Buchen-, Eichen-, Ahorn-, Platanen-, Kastanien- und verschiedene farne-

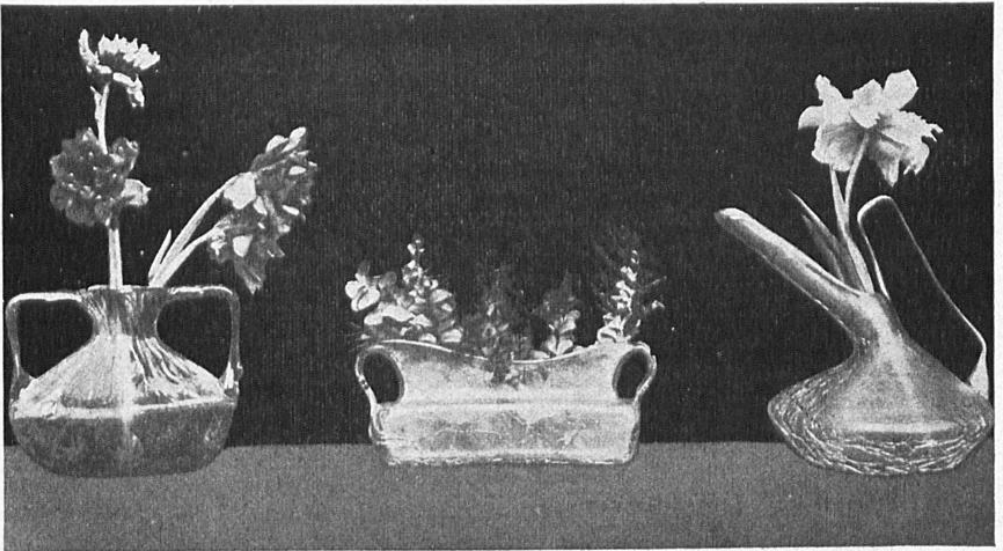


Vasen und Schalen: Entworfen von Marie Kirchner, Berlin.

Fruchtblätter dazu. Man muß Blätter ohne jegliche Fehlstellen mit langen Stielen nehmen und ihnen durch Platten alle Feuchtigkeit entziehen, damit sie glatt und unverändert bleiben. Durch Goldbronze oder einige Pinselstriche kann man diese schon an sich durch Form und Farbe reizvollen Blätter noch beleben, die Adern goldig ausmalen, die Blätter hin und wieder betupfen, sie farbig, golden oder silbern umrändern, genug, sie noch ausdrucksvoller gestalten. Von diesen bunten Blättern kann man ein sehr hübsches Gewinde auf dem Tafeltuch arrangieren, oder das letztere damit bestreuen. Zu vergessen sind im Herbst auch nicht die verschiedenen Beeren des Waldes und des Gartens: wie die Pfaffenhütchen, Ebereschbeeren, die Fruchttranken der Waldrebe, Stecheiche, Nachtschatten und Schneebeeren. Wenn aber Winter-Blumenschmuck nur für hohen Preis zu erhalten ist, kann man aus den Sprossen der im Keller befindlichen Wintergemüse einen einfachen und doch hübschen Tafelschmuck herstellen. Man nimmt die blutroten Sprossen der roten Rübe, die hellen Herzblüten der Kohlrabi und Runkelrüben, Teltowerrübenkeime und schilfähnliche Porreeblätter. Man stellt diese Sprossen einige Stunden mit der Schnittfläche in lauwarmes Wasser und ordnet sie auf grüner Tannenunterlage in flache Körbchen. Als Behälter für allen Blumenschmuck wählt man nur ganz niedrige Gefäße, auch sind die mit Malerei versehenen oder gar mit plastischen Emblemen verzierten Vasen als wenig geschmackvoll von der modernen Tafel völlig



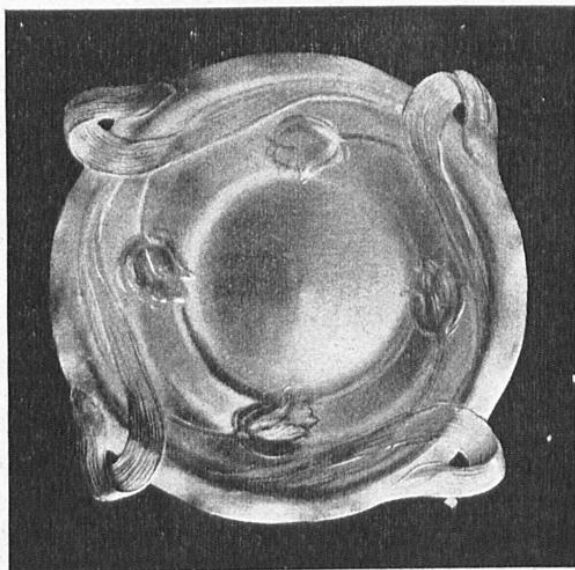
Glasgefäße: Entworfen von Marie Kirchner, Berlin.



Glasgefäße: Entworfen von Marie Kirchner, Berlin.

verbannt und durch mattfarbiges, schillerndes Glas in hübschen Formen oder holländischen Fayencen in ernsten, dunklen Tönen und unauffälliger Musterung ersetzt. Die Jardinieren mit Metallumrahmung werden mehr in mattem Alt Silber als in hellglänzendem, blankem Silber genommen. Man wählt auch hin und wieder lange, mattfarbige Stangengläser in verschiedener Höhe, die man mit zur Tafelrichtung passendem Bandschmuck verziert und durch leichtes Rankenwerk miteinander verbindet, ein Schmuck, der für größere Tafeln sehr hübsch wirkt.

Spiegel sind als Schmuck der Tafel vielfach beliebt. Ein ganzer Läufer von Spiegelglas ist aber keinesfalls zu empfehlen, höchstens können einige Spiegelgläser für Obstschalen und Dessertförmchen empfohlen werden. Man faßt diese Gläser mit zum Tafelschmuck passenden Seidenbändern ein oder umrandet sie mit Falten von Seidenplüsch. Sehr hübsch kann B a n d s c h m u c k wirken. Für kleinere



Schale aus Kayserzinn.

runde oder viereckige Tafeln ist breites, kreuzweis über den Tisch gespanntes Band sehr hübsch, die Mitte trägt eine flache Schale mit Blüten; die vier Bandenden, die mit der Länge des Tischtuches übereinstimmen, erhalten Schleifen als Abschluß und einen Blütentuff dort, wo sie den Rand der Tischplatte berühren. Sehr hübsch wirkt breites Band als Tischläufer; man kann zu diesem Zweck ein Tafeltuch in der Mitte mit entsprechend breiten, festomnirten Einschnitten versehen und durch diese Atlasband in der Farbe des Geschirrs und Tafelschmucks ziehen oder praktischer einen mit Einschnitten versehenen Streifen, mit langen Stichen auf dem Tischtuch anbringen, der den Vorteil bietet, daß er beliebig verwendbar ist. Auch quer über das Tischtuch von einem Gedeck zum gegenüberliegenden Gedeck gespannte Bänder wirken reizend; die Zwischenfelder werden mit Blumen bestreut. Der Bandschmuck soll stets in einer Farbe gehalten werden, nur für ein Faschingsmahl kann man verschiedene bunte Bänder nehmen, diese auch noch mit kleinen Schellen benähen und um die

Punschgläser dann ebensolche, aber schmale, bunte Bänder zur Schleife schlingen. Alle mit Bandschmuck gezierten Tafeln tragen nichts als die Behälter mit Blumen, selbst die Obstkörbe und Süßigkeitskörbchen, die man sonst auf die Tafel stellt, läßt man in diesem Falle fort.

Obst und kleine Leckereien wird man in den meisten Fällen in Körbchen und Schalen anrichten, die aus Krystall oder farbigem Glas mit Metallumrahmung und Verzierung oder ohne diese hergestellt sein können. Immerhin aber kann es vorkommen, daß man diese Sachen in selbstverfertigten Behältern darbieten will, sei es, daß man Obstschalen und Dessertkörbchen nicht besitzt, oder aus irgend einem anderen Grunde diese Dinge einmal in neuer Form auf die Tafel bringen will. Deshalb dürften einige Anregungen dazu sehr erwünscht sein.

Ein leerer Drahtblumenkorb läßt sich zu einem hübschen Obstaußsatz gestalten. Den hohen Henkel durchslicht man mit Tannengrün und Silberband und befestigt an ihm einen Strauß Ebereschendolden. Dann legt man den Korb innen mit lichtgrünem Krepp-Papier aus, umgibt den Rand mit einer Guirlande von rotverfärbten wilden Weinblättern und ordnet das Obst darin. Außen wird der Korb mit einem Tannengewinde bekleidet, das ebenfalls mit Silberband durchflochten ist und an beiden Seiten einen Ebereschentrauß trägt. An die Dornen kleiner blätterloser Rosenästchen steckt man Hagebutten, bindet unten Silberband herum, das man zu einer kleinen Schleife schließt und steckt diese kleinen Sträußchen zwischen das Obst.

Ein gewöhnlicher, kleiner Obstversandtkorb mit hohem, gebogenem Henkel ist ebenfalls in einen hübschen Fruchtkorb zu verwandeln. Oben in den Henkel bindet man durch große Schleifen von Raffiabast einige schöne Trauben mit Kirschlorbeerblättern fest, an den Seiten befestigt man kleine Bananenbüschel mit farbigen Bast-schleifen und füllt den Korb dann auf bunter Weinlaubunterlage mit verschiedenem Obst.

Ein Palmbaum mit Früchten, unter dem Obst und Süßigkeiten ruhen, gewährt als Abschluß an den beiden Enden der Tafel einen hübschen, eigenartigen Anblick. Der Stamm wird aus einem 50 cm hohen Holzstab, der mit bräunlichem Krepp-Papierstreifen dicht unwickelt wird, gebildet. Die Blätter stellt man aus dunkel- und lichtgrünem Krepp-Papier in lanzettlicher Form in verschiedener Größe her. Das kleinste obere Blatt muß 6, die größten unteren Blätter müssen 21 cm lang sein. Diese Krepp-Papierblätter werden der Länge nach über dünnen Draht zusammengebogen und mit Gummi festgeklebt. Sie werden mit dünnem Blumendraht so am Stamme befestigt, daß die größeren unten, die kleineren oben sitzen. Kleine Schokoladefügel werden mit Staniol unwickelt und unter den Blättern büschelförmig am Stamme befestigt. Dieser selbst wird in einen festen, runden Holzfuß eingeleimt und in die Mitte einer mit einer Spitzenmanschette belegten, flachen Pappschale gestellt. Man füllt die Schale bunt mit Datteln, Bananen, Orangen, Mandarinen, Mangoes und kandierter Ananas, um dem Obstaußsatz auch dem Inhalt, nicht nur allein der Form nach einen tropischen Charakter zu geben.

Ein blütenloses, großes Fuchsienbäumchen ist besonders zur Hochsommerzeit in ein allerliebstes Wunderbäumchen, das Früchte aller Art trägt, zu verwandeln. Man nimmt Erdbeeren, helle und dunkle Kirschen, weiße und rote Johannisbeerträubchen, Stachelbeeren, Pflaumen, Reineclauden und Aprikosen und befestigt sie mit feinen, grünen Fäden an den Zweigen. Für die oberen Zweige muß man die leichteren Früchte, für die stärkeren die schweren Früchte nehmen. Das beladene

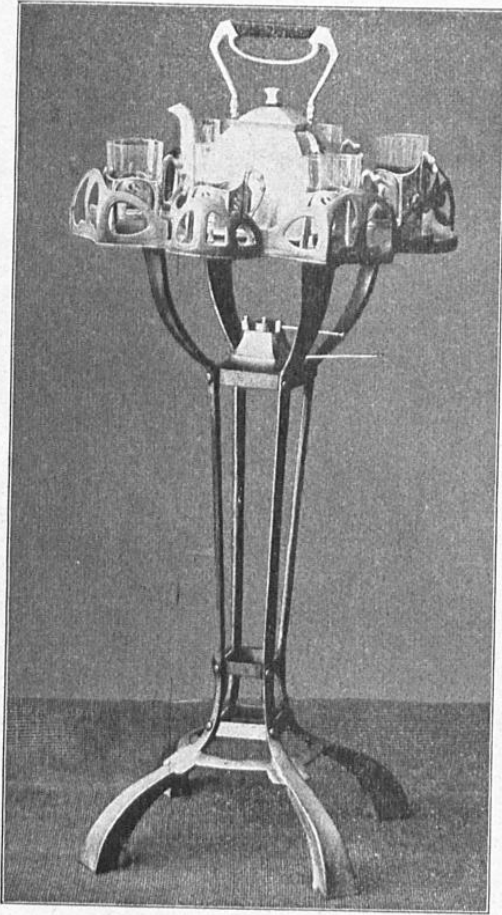


Frucht- und Blumenschale: Entworfen von Eugen Jaeck, Frankfurt a. M.



Teetisch mit beweglichen Platten.

Bäumchen stellt man in eine runde, hohe Schale, deren leeren Rand man mit Blüten füllt. Im Winter sehen Pelzkörbchen mit Blumenfüllung ganz besonders nett aus. Man nimmt ganz billige, hohe Körbe mit Henkel und bekleidet sie und ihren Henkel innen zweifingerbreit und außen völlig mit weißem, billigem Pelzwerk. An beiden Seiten des Körbchens und oben auf dem Henkel bringt man bereifte Stechpalmzweige an, die hübscheste Füllung besteht aus rosa oder dunkelroten italienischen Anemonen.



Neuer Teeständer:

Entworfen von Willy W. Dreßler, Charlottenburg.

Einfach und hübsch ist ein Fruchtberg. Der Boden einer großen runden Schale wird mit Moos belegt und in die Mitte ein Topf mit einer schönblättrigen Pflanze gestellt. Um diesen Topf wird Moos so geordnet, daß es vom Rand der Schale nach dem Topf zu eine aufsteigende Anhöhe bildet. Der Berg wird in vier gleichmäßige Felder geteilt und jedes Feld mit einer anderen Fruchtorte belegt. Lücken werden mit bunten Blüten ausgefüllt und die Schale am Rande mit einem Kranz junger Haselnüsse, die noch in den Hüllen sitzen und auf rotem Weinlaub liegen, umgeben.

Für Festtafeln ist ein Fruchtschiff, dessen Grundform man in Korbgeschäften erhält, besonders reizvoll. Masten und Tauen der Form werden mit Medeoloranken umschlungen und dazwischen beliebige bunte Beeren befestigt. Das Innere der Form wird mit Weinblättern und deren Ranken ausgelegt. Vorn findet eine ausgehöhlte, mit Blumen gefüllte Melone Platz, die mit farbigem Band umschlungen wird, dessen Schleifenenden über den Schiffsrand hängen. Das Schiff wird mit verschiedenem Obst gefüllt, zwischen das man Weinranken steckt. Mit einem Blumenstrauß wird am Hinterteil des Frucht-

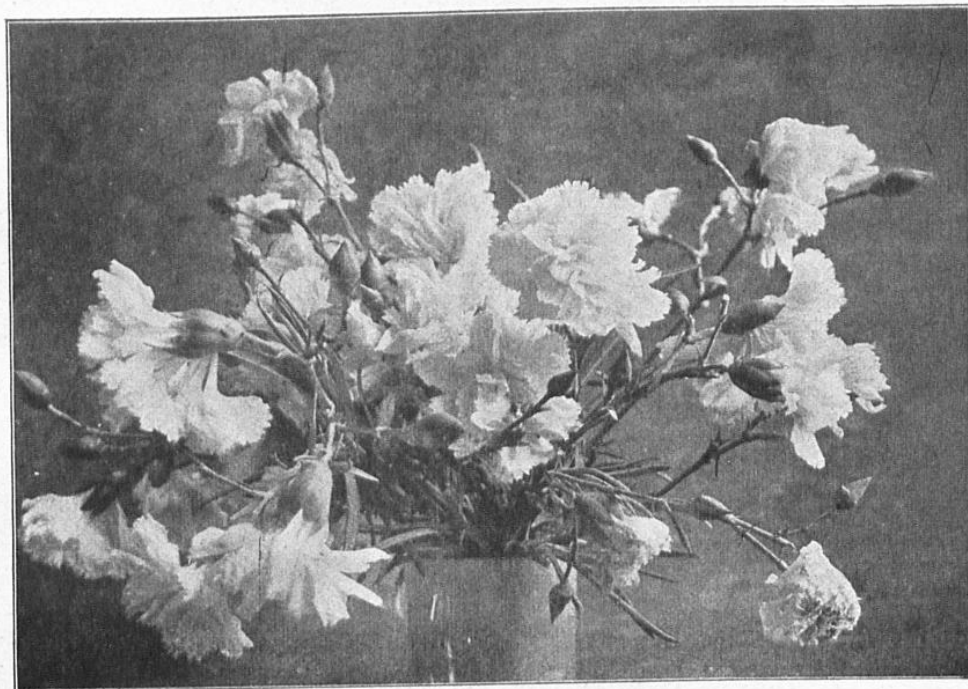
schiffes eine Seidenfahne befestigt, um den Rand des Schiffes legt man ein schmales Rankengewinde und stellt das fertig gefüllte Schiff auf eine meergrüne Gazeunterlage.

Eine eigenartig schöne Frucht-Schale ist eine Weinbeerschale in folgender Art. Man nimmt dunkelblaue und helle Trauben. Die dunkeln Trauben dreht man in Eierschnee, den man aus 2 Eiweiß, 1 Teelöffel Zucker und 1 Teelöffel Wasser hergestellt hat, und bestreut sie dann dicht mit feinem Zucker. Mehrere Teller werden 1 em hoch mit Puderzucker bedeckt, die Trauben hinaufgelegt und trocknen gelassen. Erst wenn dies erreicht, ordnet man die

alsdann bereift aussehenden Trauben mit den hellen unbereiften Trauben wechselnd in einer Glashale zwischen rotem Herbstlaub und steckt dazwischen kleine rote Berberitzenbeerenzweige.

Man kann ganz nach seinen Verhältnissen die festliche Tafel mehr oder minder reich schmücken, auch bei einfachen Mitteln kann sie, wenn man Vorhandenes weise benutzt und selbst mit geschickter Hand mithilft, ein reizvolles Aussehen zeigen. Für Mittag- und Abendtafel gelten die gleichen Regeln, etwas anders gestaltet sich jedoch der Teetisch, Kaffeetisch, der Frühstückstisch und völlig verschieden das Buffet.

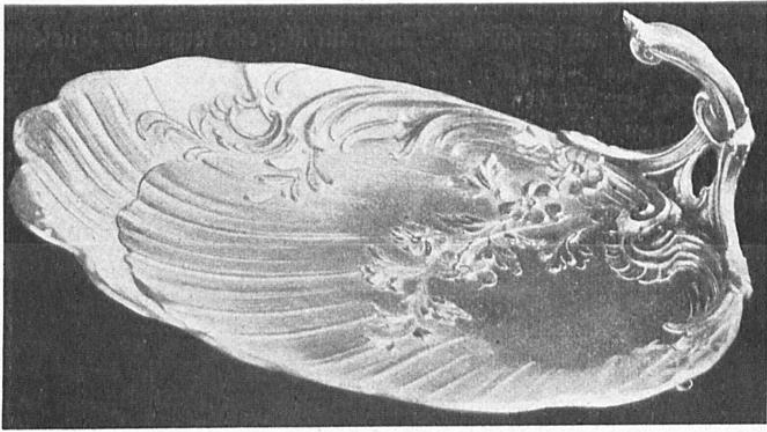
Der Teetisch soll niemals prunkend sein, sondern freundlich und anheimelnd; deshalb sind für den Teetisch die farbigen Gedecke wie geschaffen. Das



Weisse Nelken in Vase, Kunstphotographie von Hildegard Lehnert, Berlin.

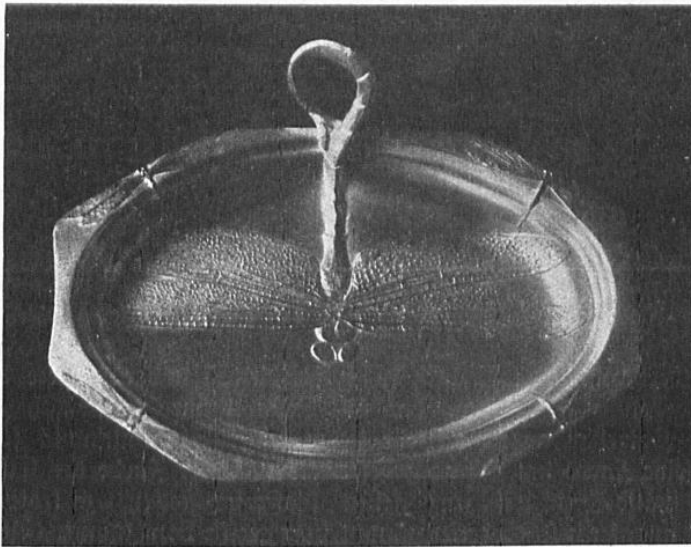
prunkende Silber kann beim Teetisch ruhig fortbleiben und einfachere Nickelgeräte, das ruhige vornehme Kayserzinn, das mit Recht immer mehr Eingang findet, sowie schönes Porzellan an seine Stelle treten. Der Blumenschmuck soll ebenfalls einfach sein, seine Farbe hat sich ganz besonders nach der Farbe des Tischzeuges zu richten, bei mattgelbem Tischzeug sehen blaßrosa Nelken, zartrote Anemonen besonders gut aus, zu rosa Gedecken nimmt man weiße Sternblumen, Alpenveilchen, Christrosenblüten, während bläuliche Gedecke gelbe Margueriten, gefleckte Azaliensblüten, helle Rosen und Akazienzweige sehr hübsch erscheinen lassen. Statt des Tischläufers, der bei farbigem Tischzeug natürlich fehlt, ist eine über Eck gelegte, zum Gedeck passende Serviette in der Mitte des Tisches sehr beliebt, vorausgesetzt, daß er nicht allzu groß ist. Man setzt ziemlich große Teller mit den Teeservietten auf, legt rechts davon die kleinen Eßbestecke und vor jedes Gedeck einen Teelöffel

und ein Obstbesteck. Zu beiden Enden der Tafel stellt man Schalen mit Obst und Konfekt, in die Mitte einen zerschnittenen Kuchen. Über den Tafeln verteilt man Schüsseln mit bunten, belegten Brötchen, Körbchen mit süßem und gesalzenem Thee-



Konfekttschale.

backwerk, eine Schale mit gerösteten Kastanien und einen Halter mit gerösteten Brotscheiben. Buntgeformte Butter-Dosen mit Honig und Obstmarmelade dürfen nicht fehlen. Wo noch Platz vorhanden ist, kann man Schwarzbrot, Zwiebäcke und Weiß-

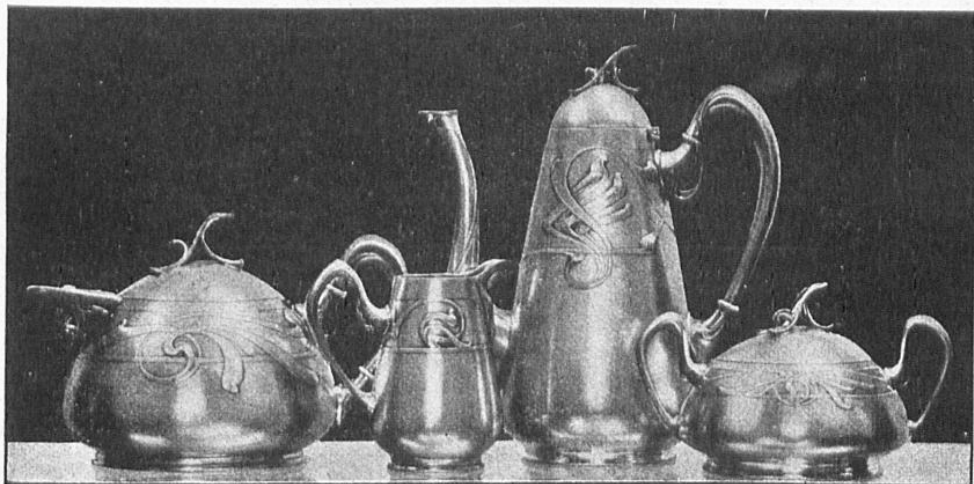


Schale aus Kayserzinn.

brot, Töpfchen mit geschlagener Sahne, Gläschen mit Rum und Rotwein und Schalen mit hellem Kandiszucker noch aufstellen; reicht der Platz dazu nicht, so finden diese Dinge auf einem Nebentischchen Unterkunft. Eine Seite des Teetisches muß für das

Teegerät frei gehalten werden, da die Hausfrau den Tee an der Tafel selbst bereitet und ihn ihren Gästen einschenkt. Für den Nachtschisch räumt man den Tisch ab und setzt kleine Obstteller mit Dessertbestecken dafür herum.

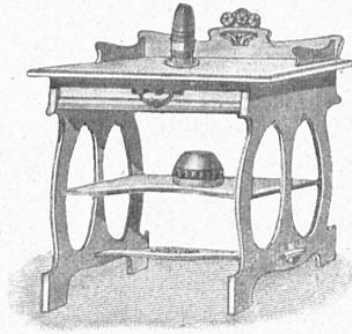
In ähnlicher Weise wird auch der Kaffeetisch gedeckt, man vermehrt die verschiedenen Gebäckarten, läßt die bunten, pikanten Brötchen jedoch fehlen. Statt der größeren Teller nimmt man kleine Kuchenteller, auf die man die kleinen Kaffeefservietten legt, rechts von den Tellern hat man die Dessertmesser, etwas über den Tellern, ebenfalls an der rechten Seite stellt man die Untertassen mit kleinen, goldenen Mokkalöffeln auf. Die Obertassen behält man auf einem Brett auf einem Nebentischchen zurück, um dort die Tassen einzuschenken. Kleine, silberne Brettchen mit gekochter und schaumig geschlagener Sahne und klein geschlagenem Zucker dürfen nicht vergeffen werden.



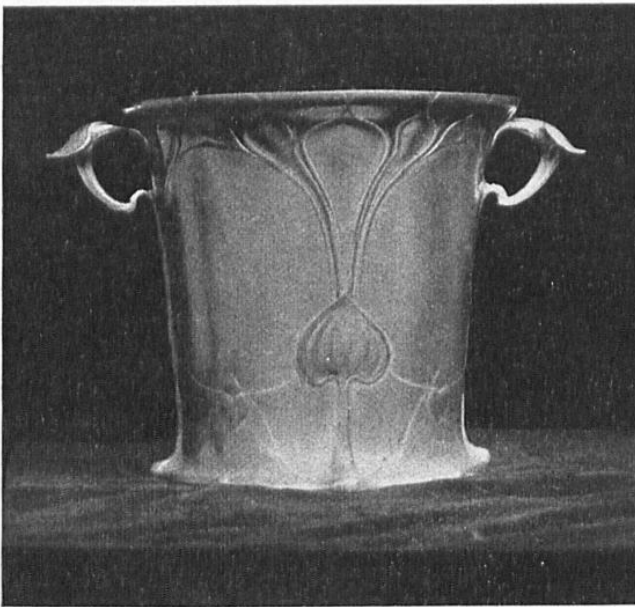
Silbernes Kaffee- und Teeservice: Entworfen von Bildhauer Huchler, ausgeführt von P. Bruckmann & Söhne, Heilbronn.

Beim Frühstückstisch muß man zwischen dem ersten Frühstück frühmorgens und dem Gabelfrühstück zu späterer Stunde unterscheiden. Zum ersten Frühstück wird der Tisch entweder mit einer farbig geränderten oder bunt gemusterten Kaffeedecke bedeckt, eine Schale mit Blumen oder buntem Laub stellt man in die Mitte der Tafel und um sie herum Zuckerschale und Sahneguß sowie zwei Körbchen mit Kaffeegebäck und gerösteten Brotscheiben. Wo ein warmes Gericht gegeben wird, findet dieses in verdeckter Schüssel nebst einem ebenfalls verdeckten Behälter mit gekochten Eiern an einem Ende der Tafel Platz, das andere Ende erhält Schüsseln mit kaltem Fleisch. Salznapfchen verteilt man auf dem Tische, auch Schalen mit Obstmarmelade, Dosen mit Butter und Honig dürfen nicht fehlen. Man setzt Teller mit kleinen Servietten auf, legt rechts davon das Messer, links die Gabel, rechts oben steht die Kaffeetasse und links der Eierbecher mit einem Eierlöffelchen. Der Kaffee, die Schokolade, der Tee oder der Kakao stehen auf einer kleinen Wärmflasche. Wo man den Kaffee im Zimmer bereitet, stellt man die Kaffeemaschine am besten auf einen kleinen Nebentisch.

Ein Gabelfrühstück kann ganz zwanglos sogar auf unbedeckter Tischplatte und großartig, fast wie ein Mittagessen angerichtet werden; das erstere wird wohl jedoch ebenso selten geschehen, wie das letztere; meist wird man das Gabelfrühstück kalt wie ein kaltes Abendbrot oder warm wie ein einfaches Mittagessen servieren.



Serviertisch.

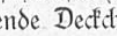


Weinkühler aus Kayserzinn.

Bei einem kalten Gabelfrühstück werden alle Schüsseln mit Einschluß des Desserts auf die Tafel gestellt, die mit buntbesticktem Tafeltuch am hübschesten bedeckt wird. Man verteilt die verschiedenen pikanten Sachen auf der ganzen Tafel, stellt dazwischen Körbchen mit Brotschnitten, Schalen mit Butter und Käse, Schüsseln mit Radieschen, Rettig, Salzgurken, Salzbrezeln und gerösteten Mandeln auf und sorgt für genügend

Salz- und Pfeffergefäßchen. Die meist schweren Weine, die man zum Frühstück reicht, werden in Karaffen auf den Tisch gesetzt, auch Bier aufgestellt und verschiedene scharfe Liköre nicht vergessen. Große Teller, einfach zusammgelegte Servietten, rechts das Messer, links die Gabel und vor dem Teller ein kleiner Löffel bilden das Besteck; vor jedes Gedeck stellt man ein Rotwein-, Sherry-, Likör- und Bierglas. Bei warmem Gabelfrühstück wird die Tafel ebenso gedeckt, aber nur die Kompotte, die Salate, die süße Speise, sowie Obst und Nachtisch auf den Tisch gestellt. Jedes warme Gabelfrühstück muß mit einer Tasse kräftiger Fleischbrühe und kleinen Appetitschnittchen oder kleinen Pastetchen beginnen.

Ganz verschieden von den bisher gedeckten Tafeln, an denen jeder Gast den ihm zukommenden Platz erhält, ist die Anordnung des Buffets, bei dem die Gäste sich selbst bedienen. Man muß bei jedem kalten Buffet für eine reichhaltige Auswahl verschiedener kalter Speisen in hinreichender Menge, für die richtige Anzahl Bestecke, Teller und Gläser, sowie für genügend Getränke sorgen. Ein einfaches Buffet, welches nur verschiedenen kalten Aufschnitt, kalten Braten, einige Salate und Mayonnaisen und mehrere süße Speisen enthält, beansprucht nicht allzu große Kunst, weder zum Herrichten noch zum Garnieren. Anders ist es bei einem reichen, festlichen Buffet, das eine Fülle von Arbeit bringt, einen ausgeprägten Schönheitsfimmel und große Kunst des Garnierens verlangt, dafür aber durch ein reizvolles Aussehen vollauf Entschädigung für alle aufgewandte Mühe bietet, außerdem aber auch noch den nicht zu unterschätzenden Vorteil hat, daß alle Arbeit vor dem Eintreffen der Gäste besorgt ist.

Bei der Aufstellung eines solchen kalten Buffets ist die Form des Zimmers, in dem es stehen soll, wohl zu berücksichtigen; denn daß ein Buffet bequem zur Erlangung der auf ihm angerichteten Speisen ist, muß der maßgebendste Punkt bleiben. Ein quadratisches Zimmer ist immer am hübschesten, in dem das Buffet, in anderen Worten: der zur Aufnahme der Speisen bestimmte große Tisch, freistehen kann und von allen Seiten zugänglich ist. Aber nicht immer wird man solch Zimmer haben, sehr oft wird man das Buffet in schmalen, langen Räumen aufstellen müssen, und in dem Falle sind, wenn die Längswand reicht, zwei Buffete am praktischsten, zumal wenn man zwischen ihnen einen kleinen Tisch, (der in der Form abweicht, damit das Arrangement nicht steif aussieht), mit Bestecken, Tellern usw. stellt. Das sonst leicht stattfindende Gedränge wird dann völlig vermieden. Beide Arten des Buffets lassen sich reizvoll anrichten. Für das freistehende sind zwei der größten Tafeltücher nötig, da sie bis auf den Boden reichen müssen, um Gelegenheit zum Raffens zu bieten. Man rafft die Tücher am besten in regelmäßigen Entfernungen zu feinen Falten, die man leicht zusammenheftet und da, wo sie mit der folgenden Faltenreihe zusammenreffen, mit mattfarbiger Bandschleife schmückt, was einen reizenden Anblick gewährt. Der ganze Tisch wird dann, nachdem man die Mitte mit einem farbig gestickten, modernen Tischläufer (man nimmt jetzt meist einen kleinen Läufer und zwei quadratisch zu ihm passende Deckchen, die man so:  zusammensetzt) bedeckt hat, in einiger Entfernung vom Rande mit Efeuflättern und Christrosen oder anderen Blüten umkränzt. Am praktischsten ist es dabei, diese Ranke auf einen Streifen weißen Stoff zu heften und diesen hin und wieder mit losen Stichen auf dem Tafeltuch zu befestigen, damit die Ranke nicht herunterfallen kann.

Bei den an der Wand stehenden Buffets kann man das Tafeltuch vorn und an den Seiten ebenso arrangieren, läßt aber die Blumenranke meistens fehlen, um dafür an der Wand hinter dem Buffet eine geschmackvolle Pflanzendekoration

anzubringen, die das Buffet sehr wirkungsvoll hervortreten läßt. Einige Palmen, Dracänen, blühende Gewächse genügen dazu; wo man sie nicht hat, kann man auch aus Tannen- und Stechpalmenzweigen eine gefällige Wandverzierung herrichten.

Nächst der hübschen Ausstattung des Buffets ist ein richtiger Aufbau der Speisen von Bedeutung, damit jede Schüssel ins Auge fällt und den Gästen die Wahl erleichtert. Steht das Buffet frei im Zimmer, so werden alle hohen Schüsseln in der Mitte der Tafel verteilt und nach dem Rande des Tisches zu immer flachere, terrassenförmig aufgestellt, während bei den an der Wand stehenden Buffets vom Hintergrunde nach der Vorderseite für terrassenförmige Abstufung der Gerichte gesorgt werden muß. Für feine Buffets verwendet man gern runde und ovale versilberte Holzsockel, auf die man die reizvoll garnierten Hauptschüsseln stellt, um sie noch besonders hervorzuheben. Auch die Krustaden bieten Gelegenheit, hübsche Abwechslung in die Anordnung der Speisen zu bringen. In Amerika verteilt man kleinste, reife Melonen auf den Buffets und verbindet so das Hübsche mit dem Praktischen. Man schneidet von diesen Melonen oben den Stengel und etwas Schale, entfernt die Kerne, gießt ein halbes Glas gut gesüßten Kognak hinein, setzt den Stengel wieder ein, umwindet die Melonen mit farbigen seidenen Bändern und befestigt an jeder ein Blumensträußchen. Sie sehen reizend zwischen den Speisen aus. Daß alle Gerichte für ein Buffet besonders reich und geschmackvoll sein müssen, brauchen wir wohl kaum zu erwähnen, ebenso selbstverständlich ist es, daß die Konfekt- und Obstaußsätze besonders lockend angerichtet werden und daß Armleuchter mit farbigen Kerzen, die für diesen Zweck den Lampen bedeutend vorzuziehen sind, für genügende Beleuchtung sorgen. Getränke mit auf dem Buffet aufzustellen, ist immer verkehrt! Nur bei ganz einfachem Buffet ist es angebracht. Am besten ist's immer, ein Nebenzimmer zum Servieren der Getränke zu wählen, das ein dienender Geist dort besorgt. Für die Herren ist ein Faß Bier, das auf einem hübsch geschnitzten Bierbock ruht, stets willkommen! Doch dürfen auch feurige Weine, wie Burgunder, Madeira, Sherry, Portwein, sowie Kognak und Chartreuse nicht fehlen, während für die Damen leichter Rot- und Weißwein, Limonade, Selters, Bowle, Mandelmilch, Apfeltrank u. s. w. vorhanden sein müssen. Kleine, mit bunträndrigen Tafeltüchern bedeckte Tischchen, die Salz- und Pfeffernäpfchen tragen, stellt man mit Stühlen überall hin, wo nur Platz dazu vorhanden, man kann sie sehr praktisch in Ecken stellen, Topfpflanzen um sie herum gruppieren und so reizende, lauschige Speise- und Plauderwinkel bilden, in denen sich die Gäste zwanglos zusammenfinden. Besonders hübsch ist es, wenn Töchter oder nahverwandte junge Mädchen des Hauses in zierlicher Tracht, vielleicht als „Schokoladenmädchen“, „Moseblümchen“ u. s. w. hinter dem Buffet und dem Tisch mit den Tellern, Messern und Gabeln u. s. w. stehen und hilfreiche Hand leisten. Sie können dann zuletzt auch Obst und Konfituren an den einzelnen Tischen darbieten und mit diesen zugleich ein Körbchen mit kleinen scherzhaft verpackten Überraschungen herumgeben. Die Stimmung wird eine strahlend frohe sein und den Lohn für alle Mühe bieten, die die Hausfrau bei solchem festlichen Buffet in so reichem Maße hatte.

Einer neuerdings immer mehr aufkommenden Geselligkeit gilt es noch zu gedenken; es ist dies der *fünfuhr-Tee*, an dem die Damen des Hauses in zwangloser Weise ihre Bekannten empfangen. Er findet in den Stunden zwischen 4 und 6 Uhr statt. Die Bewirtung erfordert verhältnismäßig wenig Vorbereitungen. Niemals darf bei dem *fünfuhr-Tee* die Dienerschaft zum Servieren herangezogen werden, das stets die Hausfrau und die Töchter des Hauses besorgen. Bei größerem

Bekanntenkreis ist das Aufstellen eines kleinen Buffets in einem neben dem Empfangszimmer befindlichen Raum kaum zu vermeiden, bei kleinerem Kreis richtet man in dem Empfangszimmer ein „Tischlein deck dich“ und eine Tee-Ecke her, in welcher am blitzblanken Teetisch das Töchterchen oder ein Pflögetöchterchen den Tee bereiten und kredenzen. Man reicht in diesem Fall außer dem Tee keinerlei Getränke; bei großem Fünfuhr-Tee dagegen serviert man außerdem leichte Bowle, Punsch, Sherry und Eiför. Kleine, bunte Brötchen, Teebackwerk, Käsestangen, kleine Leckereien, auch Obst und kandierte Früchte stellt man auf das dafür bestimmte Tischlein, und jeder Gast bedient sich selbst.

Man muß übrigens bei der Wahl der zum Imbiß bestimmten Sachen darauf achten, nur solche Dinge zu nehmen, die sich ohne Messer und Gabel verzehren lassen; vielfach umgibt man jedes Gebäck auch mit einer kleinen Papiermanschette, um ein angenehmeres Anfassen und Verzehren zu ermöglichen.

