

Das gefällige Anrichten der Speisen.



„Die Poesie der Kochkunst“ hat eine auf dem Gebiet der Hauswirtschaft bekannte Schriftstellerin einmal mit Recht das hübsche Anrichten der verschiedenen Speisen genannt. Es ist ein ernsthaft zu betrachtendes Sprüchlein, das besagt: „Soll sich Zunge, Gaumen laben, will das Auge auch was haben!“ denn die mit noch so großer Sorgfalt bereitete Speise verliert an Wert, bietet sie dem Auge keinen anmutigen Anblick, und das einfachste Gericht erscheint uns verlockend, wenn sein Außeres uns geschmackvoll verziert entgegenlacht. Durch den Ausputz der Gerichte kann man dem immer bestehen bleibenden materiellen Charakter der Mahlzeiten gewissermaßen ein künstlerisch wirkendes Gepräge verleihen. Deshalb sollte sowohl am täglichen Familientisch, wie auch an der Festtafel dem Anrichten der Speisen eine ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Bei der Wahl der Ausschmückung muß man stets die Eigenart der Speise berücksichtigen und danach die passenden Sachen zum Ausputz nehmen; diese sollen dem Gericht nicht ähnlich oder gar gleichartig sein, aber auch nicht den Eigengeschmack des Hauptgerichts verdecken; man kann es als eine immer zutreffende Regel ansehen, daß man zu weichlichen Gerichten kräftig schmeckende, zu pikanten Dingen zart-schmeckende Sachen wählen muß.

Bei den Suppen ist die Farbe der Suppe, wie die Art ihrer Herstellung ausschlaggebend für die Wahl der Einlagen. Diese Einlagen sollen stets zierlich geformt und hübsch ausgeschnitten sein. Die Klößchen formt man mit zwei benetzten Teelöffeln gleichmäßig eiförmig, färbt manche von ihnen auch noch rosa oder grün oder bäckt sie in Backfett aus. Alle zur Suppe gereichten Schnittchen muß man gleichmäßig schneiden, scheiterhaufenmäßig anrichten und mit Petersilie umgeben;

Gemüse, werden reifig oder eckig mit dem Buntschneidemesser geschnitten oder noch hübscher mit kleinen Ausstechformen, die man billig in größeren Haushaltsgeschäften kaufen kann, zu Sternchen, Kleeblättern und dergleichen ausgestochen, größere Gemüse kann man auch in Schlangenform ausbohren.

Die kleinen Eingangsgerichte verlangen eine ganz besonders hübsche Verzierung und ein peinlich genaues Anrichten. Kleine Pastetchen und Krusteln (Croquettes) werden auf zierlich gefalteter Serviette angerichtet und mit einem Strauß ausgebackener Peterfilie verziert. Die vielfach beliebten Muschelgerichte garniert man je nach ihrer Zusammensetzung mit Eiertvierteln, gerösteten Brotslistchen, kleinen Pilzen, Oliven, beträufelt sie vielfach auch nur mit Krebsbutter, oder bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und glasiert sie mit glühender Schaufel. Von den kalten Eingangsgerichten legt man aufgebrochene Ausern auf eine gebrochene Serviette und garniert sie mit ausgezackten Zitronenwärteln; Caviar wird auf einer Glasschale angerichtet, die möglichst auf eine geschlossene Schüssel mit Eis gestellt werden soll; in reichen Verhältnissen wird er sogar direkt in einem Eisblock serviert. Man nimmt dazu einen Block Kunsteis, stellt in die Mitte eine runde Konservenbüchse mit kochendem Wasser, durch die man eine genügend große runde Öffnung in dem Eis einschmilzt, in welche der Kaviar auf passender Schüssel gestellt wird. Man reicht geröstete Brotscheiben, Zwiebel, Zitronenscheiben, Wasserkäse und frische Butter nebenher. Hummer, der am besten etwa $\frac{1}{2}$ Kilo schwer genommen wird, zerteilt man in Stücke und legt ihn zur ursprünglichen Form wieder zusammen. Er wird auf einer Unterlage grünen Salats angerichtet und zwischen die Scheeren Zitronenachtel gelegt. Vier solcher Hummer geben eine hübsche Schüssel, wenn man sie derart auf rechteckiger Platte anrichtet, daß die Schwänze in der Mitte zusammenstoßen und die Köpfe an die vier Ecken kommen. Kleinere Hummer lehnt man aufrecht franzförmig um einen aus Brot geschnittenen Sockel, den man mit Salatblättern bedeckt. Olfsche kann man in der glatt geöffneten Dose anrichten, oder aus dieser herausnehmen, in beiden Fällen muß man aber das Öl, welches sich über diesen Fischen befindet, abgießen, da es leicht ranzig schmeckt und durch frisches Öl ersetzen, auch streut man gern einige Kapern und Perlzwiebeln über die Fische. Läßt man die Fische in der Dose, stellt man die letztere in eine Krepp-Papierhülle, die länglich oder rund, je nach der Form der Büchse geschnitten wird. Man schneidet sie am Rande einige Zentimeter ein und kräufelt sie. Diesen gekräufelten Rand biegt man so weit herunter, daß ein ganz schmaler Streifen der Fischbüchse sichtbar bleibt und das Papier nicht mit dem Inhalt der Büchse in Berührung kommt. Die verhüllte Dose stellt man auf eine flache Schale und legt eine kleine Konfektgabel und ein schaufelförmiges Messerchen, beides zum Herausnehmen der meist sehr festgepackten Fische bestimmt, daneben. Nimmt man die Fische aus den Dosen, so muß dies vorsichtig geschehen, damit sie nicht zerbrechen; sie werden dann dicht nebeneinander gelegt; nur Thunfisch muß in feine Scheiben geschnitten werden. Man garniert die Schüsseln mit gewiegten, harten Eiern, ausgeflochene Pfeffergurkensäben und Perlzwiebeln. Sardellen legt man gitterartig über eine durch einen umgekehrten Teller erhöhte Schüssel und füllt die Zwischenräume mit gewiegten Kräutern, Eigelb, Kapern und Perlzwiebeln; oder man legt sie in die Mitte der Schüssel dicht nebeneinander, rollt aber einige auf, garniert diese franzförmig herum und verziert die Mitte der Sardellenrollen abwechselnd mit einer Eier-, Rotenrüben- oder Pfeffergurkenscheibe.

Zu den Eingangsgerichten gehören noch pikante Schnittchen, kalte Fleischsalate und Mayonnaisen, Kiebitz- und Mövenerier, Leberpasteten, Radieschen, frische Feigen

und Melonen. Die *Schnittchen* werden auf gebrochener Serviette sternförmig oder wendeltreppenartig geordnet. Für *Salate* und *Mayonnaisen* gibt es viele Verzierungen, von denen nur einige, wenig bekannte hier angegeben werden sollen. Mit einem zurückgehaltenen Rest *Mayonnaise* kann man diese Art Schüsseln reizvoll ausschmücken. Man teilt den Rest, färbt die eine Hälfte mit einigen Tropfen *Cochenille* rosa und rührt unter die andere etwas gut abgespülten, möglichst fein geriebenen Kaviar. Man spritzt durch die ganz kleine Öffnung einer spitzen festen Düte, in welche man die gefärbte *Mayonnaise* füllt, einfache Kreise oder andere Figuren auf die fertig geordnete Schüssel. Einfach und hübsch machen sich schuppenförmig zu allerhand Formen zusammengelegte feine Gurkenscheiben auf *Mayonnaisen*, auch kann man halbierte Tomaten, ausgehöhlte, dicke Gurkenscheiben oder quer durchgeschnittene, ausgehöhlte Eier zu reizvoller Garnierung gestalten, wenn man sie mit den verschiedensten fein geschnittenen Resten in möglichst bunter Farbenabwechslung füllt. Die *Fleischsalate* kann man mit Eierterteln, Essigpflaumen, Garnierkirschen, Gurken, Radieschen, Oliven, Salznüssen, Maiskolben, Kapern, Perlzwiebeln, roten Rüben, Zunge, Schlackwurst, Fleischsulz, Neunaugen und vielen anderen Dingen verzieren; der Schönheitsstimm und die Fantasie der Hausfrau finden hier zur Entfaltung einen weiten Spielraum. Aus Radieschen, Pfeffergurken, Zitronen und Mohrrüben allein lassen sich schon sehr hübsche Verzierungen schaffen. Die Radieschen schneidet man in Rosenform. Man schneidet den Stiel des Radieschens scharf ab, macht dann mit einem feinen Messer an der spitzen Seite des Radieschens fünf bis sechs bis zur Mitte reichende Halbschnitte und hebt dann die rote Schale leicht ab, daß sie blattähnlich in die Höhe steht. Der weiße Mittelteil wird dann etwas abgerundet. Aus den kleinen Pfeffergurken schneidet man mit einem dünnen scharfen Messer ganz feine Scheiben, doch so, daß sie am Stiel alle zusammenbleiben. Man biegt sie fächerförmig auseinander und legt zwischen jede Scheibe etwas farbige Fleischsulz oder einige Kapern. Aus den Zitronen schneidet man Scheiben, die man ganz läßt oder halbiert. In die Schale der Scheiben schneidet man alsdann mit spitzem Messer kleine Zacken, doch so, daß die Zackenspitze stumpf ist und etwas vom Gelb der Schale stehen bleibt. Kleinste Mohrrüben schält man einfach mit einem Buntschneidmesser zu recht gleichmäßiger Gestalt.

Kiebitz- und *Möveneier* lassen sich hübsch darbieten; wenn man eine größere, runde Schüssel mit einer kleinen Serviette belegt, in die Mitte einen umgestürzten Dessertteller setzt und hierauf ein Bierglas mit festem Fuß stellt, das einen losen Blumenstrauß enthält. Schüssel und Teller bis über den Fuß des Glases wird mit grobem Kochsalz gefüllt. Man stellt die Eier kreisförmig aufrecht in das Salz und steckt hier und da ein Büschelchen Petersilie dazwischen. Auf einer Extraschüssel gibt man hübsch geformte Butter, die mit einem Kranz Kresse umgeben wird, zu den *Kiebitz-* oder *Möveneiern*. *Leberpasteten* sollen nicht in der Terine zu Tisch gegeben werden, sondern entfettet, zu zierlichen Stücken ausgestochen und auf einer Schüssel aufgehäuft werden. Man umgibt sie mit gehackter Fleischsulz und reicht geröstetes Brot dazu. Alle *Leberpasteten* müssen bis vor dem Anrichten so kühl wie möglich, am besten auf Eis stehen.

Wo *Radieschen*, *Feigen* und *Melonen* das Eingangsgericht bilden — nebenbei bemerkt ein seltener Fall — werden die Radieschen in einer kleinen Glasschale mit kleinen Eisstückchen dazwischen angerichtet und im Kranz mit kleinen Radieschenrosen, die auf grünen Salatblättchen ruhen, umgeben. *Frische Feigen* legt man auf reingewaschene Weinblätter und umgibt sie mit zu feinen Streifen

geschnittenem Schinken und Zervelatwurst. Frische Melonen werden in Scheiben geschnitten, zwischen Eisstücken angerichtet und kleine Schüsseln mit Zucker, Pfeffer und Salz dazu gereicht.

Ganze und zerteilte Fische bedürfen keiner größeren Verzierung. Bei den ganzen Fischen genügt schon ein Kranz von Petersilie und ausgezackten Zitronenscheiben, um die Schüssel anmutig zu gestalten, reicher schmückt man sie durch Zufügen von Eigelb, Kapern, Perlzwiebeln, Maiskolben, kleinen Gurken und dergleichen, während nur bei großen Festlichkeiten eine Verzierung aus eigens zur Garnierung bestimmten Ragouts an Stelle der einfachen Ausschmückung tritt. Kleine, ganze Fische, wie Forellen, Saiblinge, Schleien werden krumm gebogen angerichtet, indem man Schwanzende und Kopf zusammenfügt; sie erhalten nur einen Ausputz von Petersilie oder grünen Salatblättchen. Ausgebäckene Fische werden nur mit ausgebackener Petersilie und ausgezackten Zitronenachteln garniert.

Große Fleischstücke müssen, wenn sie in ihrer ursprünglichen Gestalt auf den Tisch kommen sollen, sehr rasch zerlegt werden, auch muß alles zum Ausputz bestimmte zur Hand sein, damit das Gericht nicht kalt zur Tafel kommt. Die Wahl der Verzierung richtet sich nach der Fleischsorte.

Gekochtes Rindfleisch wird vor dem Ausschmücken mit etwas Fleischbrühe überfüllt, damit die Oberfläche nicht trocken erscheint und in der Mitte mit einem Petersiliensträußchen belegt. Man garniert es nur an einer Seite, am passendsten sind Möhren, Sellerie, glasierte Zwiebeln, Petersilienkartoffeln und Wirsingkohl, will man kalte Sachen nehmen, empfehlen sich Meerrettichlocken, Gurken, Miredpickles, kleine Essigpilze und Tomaten. Gebratenes Rindfleisch wie Rindslende oder Roastbeef verlangen eine etwas feinere Verzierung. Die erstere wird am hübschesten auf einem Brotsokkel angerichtet und abwechselnd mit roten, gefüllten Tomaten und Pfeifmudeln umkränzt, auch wohl mit den verschiedensten Gemüsen umgeben; zu Roastbeef passen trefflich ausgebackene Kartoffelbällchen, auch kleine Kartoffelpuffer, grüne Böhnchen, Möhren und Blumenkohlröschen.

Hammelfleisch ist am besten und im Geschmack am passendsten mit Teltower-, Ottersberger- und Kerbelrübchen, Maronen, geschmorten Gurken, glasierten Zwiebeln, Tomaten, Kartoffelbrei und Kartoffelbällchen zu garnieren. Kalbfleisch darf nicht zu ausgeprägt schmeckende Dinge als Ausputz erhalten, besonders geeignet ist Reis, der noch mit Krebsbutter rot gefärbt werden kann, außerdem Blumenkohl, Spargel, Schwarzwurzeln, Morcheln, junge Erbsen und ausgebackene Kartoffeln. Schweinefleisch braucht im Geschmack ausgeprägtere Dinge wie: Apfelscheiben, Rotkraut, Weintraut, Krautsalat, Zwiebelscheiben, saure Gurken, geröstete Kartoffeln, während der gekochte Schinken, trotzdem er vom Schwein stammt, keine der eben angegebenen Zutaten als Verzierung vertragen würde, sondern allerlei Klößchen, Oliven, Pfeifmudeln, Sauerkraut, kleinste grüne Böhnchen, Maronen als passendes Beiwerk verlangt. Gedünstetes Geflügel wird meist in einem Reisrand angerichtet und mit Morcheln und Trüffeln, kleinen Klößchen, Kalbsmilk, Blätterteigschnittchen und dergleichen garniert.

Besonders hübsch läßt sich Gemüse aller Art verzieren. Spinat präsentiert sich sehr hübsch mit einem Kranz mudelartig geschnittener Omelettenschnitzel, in der Mitte belegt man ihn sternförmig mit Eierachteln. Auch kann man ihn einfacher mit gerösteten Brotschnittchen igelartig bestecken und mit Eierteilen im Kranz umgeben. Spargel sollte man stets auf einer großen, gerösteten Brotscheibe zurichten und mit leicht angerösteter Semmel bestreuen. Für den feineren

Tisch kann man statt zerlassener Butter schaumig gerührte, zuletzt mit einigen Löffeln steifer ungesüßter Schlagrahne vermischte, frische Süßrahmbutter auf einem kleinen Schüssföckchen nebenher reichen. Blumenkohl wird mit einem Stern gewiegener Mörcheln bestreut; nimmt man eine einfache weiße Krasttunke, wird er mit rosa und grün gefärbten Semmelkloßchen garniert. Rotkraut wird mit gedünsteten Apfelscheiben, Sauerkraut mit glasierten, kleinen Zwiebeln, Braunkohl und Rosenkohl mit braun gedünsteten Maronen, Wirsing- und Weißkohl mit kleinen, gebratenen Würstchen garniert. Bouillonreis belegt man mit roten Liebesäpfelscheiben, Pfeifen nudeln bestreut man mit geriebenem Käse und in Butter gerösteten Semmelkrumen, Kartoffelbrei wird mit kleinen gebratenen Zwiebelringen und goldbraun gebratenen Speckwürfeln bestreut; frische, junge Bohnen und junge Erbsen bestreut man mit Petersilie, umgibt sie auch gern mit einem Kranz weißer Bohnen, gibt man im Winter diese letzteren als Gemüsegericht, so bekränzelt man sie gern mit Krebsbutter. Die in der feinen Küche verwandten Gemüse wie Artischocken, Bleichsellerie, Eierfrucht und Kardone werden nur mit kleinen, gerösteten Brotschnitten, die man mit garmachten, weißen Rindermarkscheiben belegt hat, garniert.

Milchgerichte wie Frikasees und Ragouts werden am besten kreuzförmig oder sternartig mit Zitronenachteln, Gurken, Kapern, Eiern, Blätterteigschnittchen, gerösteten Brotdreiecken, Oliven, Pilzen, Klößchen, Kastanien, Saucisföckchen und dergleichen garniert, hin und wieder umgibt man sie mit einem Reisrand.

Von den beliebtesten Gemüsebeilagen belegt man Rindschnittchen gern mit Meerrettichlocken, Seizeiern und Zwiebelringen, während Kalbs-, Hammel- und Schweinsrippchen, nachdem man die Knöchelchen mit zierlicher Papiermanschette versehen hat, nur ein Sträußchen Petersilie als Schmuck erhalten.

Der Braten wird ebenso wenig wie das große Fleischstück noch wie in früheren Zeiten an beiden Seiten garniert, sondern erhält den Ausputz in länglichem Halbrund. Meist wird der Braten nur mit einem grünen Kresse- oder Petersilienkranz umgeben und erhält seinen Hauptschmuck durch die mehr oder minder reich garnierten Silberspießchen. Wer diese letzteren, die übrigens nicht sehr teuer sind, nicht sein eigen nennt, kann auch hölzerne Wurstspieße gebrauchen. An diesen befestigt man oben ein kleines Sträußchen, man schält dazu eine Apfelsine in feinen, schmalen Streifen ab, ohne tief in die weiße Haut der Frucht zu schneiden. Die erhaltenen schmalen Streifen wickelt man zu kleinen Schnecken und erhält auf diese Weise gelbe Rosen, während man aus großen Radieschen rote Rosen herstellt. Mit grünen Blättchen zusammen kann man dadurch einen netten Abschlußstrauß des imitierten Bratenspießes herstellen. Aus Kohlrabi und Mohrrüben schneidet man Würfel und ausgeackte Scheiben oder sticht andere kleine Formen aus und reiht diese abwechselnd auf den Spieß, soweit dieser aus dem Braten, was nicht allzu weit zu sein braucht, hervorsieht, und auf billigste Weise hat man einen sehr hübschen Bratenausputz fertig. Wo man Kartoffelbällchen und einige feine Gemüse noch um den Braten garnieren will, sollte man diese nicht in losen Haufen um den Braten ordnen, sondern sie in allerhand kleine Behälter füllen und mit diesen den Braten umkränzen. Man vermeidet auf diese Weise den häßlichen Uebelstand, daß schon nach kurzer Zeit die Schüssel ein buntes Chaos ist, auf der Fleisch und Gemüse in wenig appetitlicher Weise wie durcheinandergeworfen erscheinen. Solche kleine Behälter kann man fertig kaufen; sie sind vom Hofkoch Sr. M. des Kaisers, Herrn Jaedicke, Berlin SW., Kochstraße 15, erfunden

und von ihm zu billigen Preisen zu erstehen. Sie führen den Namen Krustaden, sind in den verschiedensten Größen und Formen erhältlich und jahrelang haltbar. Wenn man dieselben mit heißen Sachen füllen will, muß man sie auch in warmem Backofen vorher durch und durch erhitzen, da sie sonst leicht eine etwas zähe Beschaffenheit haben. Außerdem kann man auch aus großen weißen und gelben Rüben zum Füllen brauchbare Behälter herstellen. Man schält sie, schneidet oben glatt einen Deckel ab und bohrt sie mit einem Apfelbohrer so aus, daß man runde Tassenformen erhält, die man mit kaltem Salzwasser auf's Feuer bringt. Sowie die Rübensäßchen aufgeköcht, werden sie vom Feuer genommen und auf eine heiße Herdstelle gesetzt, bis sie ziemlich weich sind. Allzu weich dürfen sie nicht werden, damit sie beim Abtropfen und Einfüllen nicht zerbrechen; zum Genuß sind sie nicht bestimmt. Solche Rübensäßchen können auch roh verwandt werden, wenn man sie mit einigen Blumen füllt und um den Braten garniert.

Für kalte Aufschnittschüsseln des Abendtisches kann man die folgenden Verzierungen einfach herstellen. Sehr hübsch ist gelockter Sellerie. Von einer rohen Knolle Sellerie schneidet man die Blätter ab, schält und wäscht die Knolle und schneidet sie der Länge nach in vier Teile. Jedes Viertel wird noch einmal quer durchgeteilt und jedes erhaltene Gemüsesstück mit einem scharfen kleinen Messer so eingeschnitten, daß am unteren Ende noch $1\frac{1}{2}$ cm übrig bleiben. Die zurechtgeschnittenen Selleriestücke werden so lange in recht kaltes Wasser gelegt, bis sie sich gelockt haben, worauf sie vor ihrer Verwendung gut abtropfen müssen. — Kleine Gräupchen, die haufenweise garniert werden, werden auf einfachste Weise aus hartem Eigelb, kalten gekochten Kartoffeln und kalten gekochten Rüben gewonnen, indem man diese einfach durch eine Kartoffelpresse drückt, aus der sie in Gräupchenform herausfallen. Gefüllte Tomaten sind besonders hübsch. Sie müssen klein und fest sein und behutsam geschält und dann mitten durchgeschnitten werden. Das Innere wird entfernt und an dessen Stelle kleine weichgekochte, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinierte Erbsen, ebenso vorbereitete Blumenkohlröschen und Hummerstückchen hineingefüllt. Die gefüllten Tomatenhälften werden auf harte Salatblättchen gestellt und im Kranz um die kalte Fleischschüssel geordnet.

Salate und Kompotte lassen sich rasch und einfach aus schmücken. Für alle grünen Blattsalate sind Eierscheiben und Eierachtel die beste Verzierung, Bohnensalat bestreut man ebenso wie Gurkensalat nur mit gehackter Petersilie, Krautsalat garniert man, indem man Rotkrautsalat mit Weißkrautsalat und umgekehrt französisch umgibt. Tomatensalat sieht hübsch aus, wenn man ihn mit frischen Gurkenscheiben und grünen Kopfsalatherzen verziert. Selleriesalat kann durch einen Kranz roter Rüben verziert und Kartoffelsalat mit Eiern, Kresse, Feldsalat, Pfeffergurkenstreifen und dergleichen hübsch angerichtet werden. Bei den Kompotten ist das Verzieren nur in beschränktem Maße möglich. Man muß die einzelnen Früchte zur Geltung kommen lassen und sie zierlich in schönen Krystallschalen anrichten. Birnen kann man hübsch darbieten, wenn man die Hälfte der Früchte in Zuckersaft weiß, die anderen aber in mit etwas Cochenille gefärbtem Zuckersaft rot kocht. Wenn die Früchte ausgekühlt, richtet man abwechselnd eine weiße und eine rote Birne so an, daß das Ganze eine Kuppelform bildet, worauf man sie mit dickem, recht hellem Zuckersaft begießt. Apfelkompott sieht reizend aus, wenn man halbe Borsdorfer Apfel weich kocht und beim Anrichten mit verschiedenem Fruchtgelee füllt. Apfelmuß läßt sich am einfachsten mit Fruchtgelee verzieren, auch kann man es kurz vor dem Auftragen

die mit Zucker bestreuen und diesen Überzug mit glühender Schaufel bräunen, es kann allenfalls noch mit gehackten Mandeln bestreut oder von Mandeln können Blumen und Sterne gelegt werden. Bei eingemachten Früchten ist eine Verzierung nur durch andersfarbige Früchte möglich, hübsch sieht z. B. eine Schmur Ananasbeeren am Rande einer Schüssel halber Pfirsiche, ein Kranz von Reineclauden bei Aprikosen oder von Weichelfirschen bei Nüssen aus. Gedörrtes Obst kann man endlich hübsch anrichten, wenn man gedünstete Pflaumen mit gehackten, in Zuckerfaß gelegten Wallnüssen bedeckt, Brünellen mit gefärbtem Zuckerfaß überfüllt, Apfelschnitte krantzörmig anrichtet und in die Mitte in etwas Wein und Zucker gedünstete Traubenrosinen füllt.

Viele der kalten süßen Speisen werden am hübschesten mit abgetropften eingemachten Früchten ausgeschmückt. Diese müssen jedoch vorher auf einem schräg gestellten, genügend großen Sieb gut abtropfen, damit der Saft die Speise nicht verunziert. Rote Früchtspeisen und Schokoladespeisen garniert man mit Schlagsahne, die man gitterartig über die Speise spritzt oder in breiten Bogenzacken außen herumgibt. Frucht- und Weingelee sieht reizend in kleinen Apfelsinentörbchen aus.

Nicht unerwähnt soll zuletzt das hübsche Anordnen der Käseschüssel und des Obstes bleiben.

Die Sitte, Butter, Brot und Käse gesondert zu reichen, ist nicht mehr gebräuchlich, man richtet alles zusammen auf einer glatten Porzellanplatte oder einer in Fächer getheilten runden Glasplatte mit Nickelrand und Griffen an. In der Mitte dieser Schüssel findet die Butter in möglichst hoher Form ihren Platz. Am hübschesten ist es, wenn man die Butter, die recht hart sein muß, am besten also auf Eis gelegen hat, leicht durch eine Fleischhackmaschine drückt und bergförmig aufschichtet, auch kann man eine Butterananas formen. Man gibt der Butter mit einem oft mit heißem Wasser benetzten Messer Bergform, die oben recht spitz zuläuft. Dann führt man die Messerspitze ringsherum in kleinen Zwischenräumen bis zur Spitze in den Butterberg, wobei man das Messer jedesmal etwas anzieht; oben drückt man ein Sträußchen Kresse oder Petersilie in die Butterananas. Man kann mit kleinen Butterrollen auch kleine Kugeln, Birnen oder Olivenformen herstellen und sie zu einer Pyramide auf einem sauberen Weinblatt auftürmen. Wenn die Butter fertig ist, wird eine Platte, welche keine durch Nickelrand begrenzte Felder hat, in solche durch rote zu Rosen geschnittene Radieschen, durch frische, grüne Kresse und geriebene Rettiche in sechs Felder geteilt. In diesen Feldern richtet man Brot und Käse an. Man legt in das von Radieschen begrenzte Feld abwechselnd Weißbrot- und Pumpernickelscheiben, in das zweite Feld den vierten Teil eines Eidamerkäse, in das dritte Feld Salzbrezeln, Salzstangen und Käsestangen, die man scheiterhaufenartig anordnet. Das vierte Feld erhält irgend einen weichen Sahnekäse, den man aber nicht, wie es so vielfach geschieht, in seiner Staniolumhüllung aufstischen sollte, da diese, wenn nicht giftig, wie von mancher ärztlichen Seite erklärt wird, so doch mindestens unappetitlich ist, da der unter der Staniolhülle befindliche Käse oft schimmelig ist und nicht unangepugt dargeboten werden sollte. Das fünfte Feld enthält die zum Käse beliebten Wasserkakes und die kleinen Bussywäffeln mit Salz- und Kümmelgeschmack und das sechste Feld endlich einen Kräuterkäse. Alle Felder dürfen nicht bis zum Rande der Schüssel gehen, sondern müssen noch einen etwa dreifingerbreiten Raum lassen, dieser wird mit Efeuranthen und dunkelroten Blüten umlegt und auf diese Weise der hübsch aussehenden Käseschüssel ein reizvoller Abschluß gegeben.

Beim Darbieten des Obstes wird man das sommerliche Beerenobst anders anordnen als die späteren Herbstfrüchte. Runde Glas- oder Krystallschalen sind zur Aufnahme von Beerenobst besonders geeignet. Man ordnet die Früchte auf einer Unterlage von Blättern, die gleichzeitig den Rand der Schale decken. Bei Früchten, welche des Zuckers bedürfen, ist es hübsch, wenn man einen kleinen Streuzuckerbehälter in der Mitte der Schale erhöht aufstellt, krantzörmig die Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeerträubchen oder Brombeeren darum aufhäuft und diese am Rande mit einem Kranz kleiner, weißer Blüten ziert. Kirschen lassen sich sehr hübsch in Pyramidenform anrichten, wenn man die Stiele bis auf 4 cm kürzt und nach innen verschränkt; mehrere solcher Kirschenpyramiden in verschiedenen Farben in Sternform nebeneinander geordnet, sehen ganz reizend aus. Mehrere Sorten Beerenobst lassen sich in kleinen Blättertüten allerliebste anrichten. Diese Tüten gewinnt man aus großen Johannisbeer- oder Weinblättern, die am unteren Ende durch einen kleinen Dorn zusammengehalten werden. Die mit den verschiedenen Beerenarten gefüllten Tüten werden in einem Körbchen, das mit grünen Blättern ausgelegt wird, geordnet und dazwischen kleine Blüten gesteckt. Der Bügel des Körbchens muß ganz mit Grün ungewunden und an ihm dann kleine Kirschenbüschel und Johannisbeerträubchen befestigt werden. Aus Kirschen kann man auch falsche Weintrauben herstellen, man ordnet sie dicht in einem Trichter, wobei man die Stiele nach innen immer möglichst miteinander verschränkt, damit die Kirschen zusammenhalten, dann stürzt man den Trichter behutsam um und hebt ihn langsam von der Kirschentraube. Johannisbeeren sehen bereift reizend aus. Man schlägt Eiweiß zu leichtem, nicht zu steifem Schaum, wendet die Johannisbeeren darin und dreht sie dann in möglichst feinem Zucker um, legt hierauf die Früchte zum Trocknen an einen warmen Ort und richtet sie zwischen unbereiften Johannisbeerträubchen an.

Bei dem Herbstobst sind Schalen mit einem Fuß am praktischsten. Das Obst wird stets auf dichter Blattunterlage geordnet; die schwersten Obstsorten, Birnen und Äpfel, werden unten in der Schale zierlich angebracht, obenauf kommen Pflaumen, Trauben, Pfirsiche, frische Haselnüsse in der Schale und frische Walnüsse. Blumen, Blätter und Ranken, von denen die letzteren tief über den Rand der Schale herabfallen, dürfen nicht fehlen; am geeignetsten sind wilder und echter Wein, Efeu, Immergrün und Asparagus zu solcher Ausschmückung. Wenn man im Winter keine frischen Blätter und Blüten hat, kann man sehr gut Moos zur Ausschmückung der Frucht-schalen benutzen. Man muß dieses vor dem Gebrauch einige Stunden in Wasser legen, wodurch es aufquillt und frisch und saftig erscheint, Mahonienblätter und kleine Stecheichenzweige mit roten Beeren geben einen weiteren Ausputz. Sehr hübsch läßt sich das Obst auch auf einer großen Schüssel ordnen, aus deren Mitte sich eine mit duftigem Grün gefüllte Schale hebt; man nimmt am liebsten feinen Zierfarn, Medeola oder Lycopodium zum Bepflanzen der Schale. Die Erde wird durch Moos verdeckt, in dem man kurzstiellige Blätter verteilt. Rings um diese grüne Schale ordnet man die verschiedenen Obstsorten und verteilt zwischen ihnen Ranken und Blüten. Auch in leeren Bastkörbchen mit Bügel lassen sich im Herbst sehr hübsche Obst-anordnungen treffen. Die verschiedenen Früchte werden in dem Korb auf grüner Unterlage geordnet und der Bügel mit einigen schönen Trauben, mit Tannengrün, Heidekraut, Schilffolben, den reizenden, leuchtenden Physaliszweigen und buntem Schleifenschmuck verziert.

