

## Reiche Verzierungen für Gesellschaftschüsseln.

Die für das zierliche Anrichten der Speisen gegebenen Anregungen dürften für die meisten Gelegenheiten den Hausfrauen genügen, nur für ganz besonders reiche Festschüsseln reichen die angeführten Ausschmückungen nicht aus, und für solche Gesellschaftsgerichte sind die folgenden reichen Verzierungen bestimmt.

Sehr wirkungsvoll und mit Recht beliebt sind die Schüsselränder, die man auf die verschiedenste Weise für warme wie für kalte Speisen herstellen kann. Für warme Speisen werden sie aus gebackenen Brotschnitten, Nudelteig, Reis und Farce hergestellt, für kalte aus Eiern und Fleischsulz; in reichen Häusern ersetzt man diese eßbaren Schüsselränder durch zierlich durchbrochene Bordüren aus Silber.

Zu dem aus Brotschnitten hergestellten Schüsselrand schneidet man aus 5 mm dicken Weißbrotschnitten Dreiecke oder Vierecke, oder sticht auch runde Kreise, Blätter, Bogen und dergleichen aus. Die Brotfiguren müssen am Fuße, wo man sie festhalten will, glatt geschnitten, oben am Rande zackig ausgeschnitten werden. Man wählt immer zwei verschiedene Figuren, wie beispielsweise Kreise und Blätter, oder Bogen und Blätter und bäckt die eine Sorte hell, die andere dunkelbraun in Schmalz. Die Brotfiguren müssen erkalten, dann stellt man die Schüssel, auf der man sie befestigen will, auf heißes Wasser, taucht die Brotschnitten am Fußende in mit Mehl vermischtes rohes Eiweiß und klebt sie darauf nebeneinander fest; etwa die dunkelgebackenen Brotstreife nebeneinander und dazwischen hinter ihnen die hellen Blätter; genaue Angaben lassen sich nicht geben, Schönheits- und Formensinn der Hausfrau muß dabei das Rechte treffen. Sehr hübsch wirkt ein Schüsselrand aus Brotschnitten und durchgeschnittenen harten Eiern. Das Brot wird zu halbovalen, am Rand ausgezackten Figuren geschnitten, die harten Eier mitten durchgeteilt. Die Eier werden mit der Innenseite nach außen gekehrt und zuerst in solchen Zwischenräumen auf der Schüssel befestigt, daß sich die ausgebackenen Brotcroutons dazwischen schieben lassen; jede obere ausgezackte Seite muß einen finger breit höher stehen als die Eierhälften.

Einfacher als der Brotschnittenrand ist ein Rand aus Nudelteig, der aber nicht genießbar ist. Man knetet nur aus Eigelb und Mehl einen ziemlich festen, glatten Teig zusammen, den man einige Zeit trocknen läßt, bevor man ihn ausrollt und in passende breite Streifen schneidet. Diese werden oben mit einem sogenannten Bordüren- oder Kolonnenausstecher, die man in größeren Geschäften bekommt, bunt ausgesprochen und mit Eiweiß und Mehl auf die Schüssel geklebt, wobei man die Enden mit Eigelb verbindet. Der Nudelrand muß etwas trocknen, er kann mit unschädlichen Farben (siehe diese) noch hübscher gestaltet werden.

Reisränder für Mischgerichte sind sehr einfach herzustellen, man hat nur für einen guten, recht klar und steif gekochten Bouillonreis zu sorgen, der in eine Randform gedrückt und 10 Minuten in einen gelindeheißen Ofen gestellt und dann gestürzt wird. Man kann den Rand mit Krebsbutter oder Tomatenbrei in Arabeskenmuster besprühen und ihm auf diese Weise ein besonders einladendes Aussehen geben.

Ein Farcerand, der übrigens nur bei feinsten Gemüsen oder sehr feinen Ragouts gewählt wird, sieht nur hübsch aus, wenn er verschiedenfarbig ist, man

muß daher die zu seiner Bereitung gewählte Fleisch-, Geflügel- oder Fischfarce teilen und diese Teile mit Spinatsaft, Krebsbutter und Safran (Vorsicht dabei!) intensiv färben. Man füllt die Farce schichtweise in eine Randform, macht sie im Wasserbade gar und stürzt sie zuletzt recht behutsam auf die betreffende Schüssel.

Sehr fein ist endlich ein Blätterteigrand, der am hübschesten wirkt, wenn er bei so gelinder, dabei aber gleichmäßiger Hitze gebacken wird, daß er keine Farbe annimmt, sondern weiß bleibt. Der Teig muß zehnmal zusammengeschlagen und ausgerollt werden und war so dünn wie möglich, worauf er in Streifen geteilt und wie der Nudelteig mit dem bunten Bordürenausstecher zu hübschem Muster ausgestochen, auf ein bemehltes Backblech gelegt und gebacken wird.

Für kalte Speisen ist ein Schüsselrand von hartgesottenen Eiern sehr empfehlenswert, wobei man die Eier mit Salatherzen, Kapern, Rettichen und dergleichen zusammensetzt. Man schneidet die harten Eier der Quere nach durch und klebt sie abwechselnd mit gleichmäßig zurechtgestutzten Salatherzchen mit rohem, mit Mehl verquirltem Eiweiß fest. Auf jedes zweite Ei legt man abwechselnd kleine Häufchen von gewiegtem Schnittlauch und Morcheln und stellt vor ihnen aufgerollte Sardellenhälften auf. Man kann auch die Eier der Länge nach durchschneiden, sie unten glatt schneiden, damit sie fest aufgeklebt werden können und sie einfach einmal mit der runden und einmal mit der glatten Innenseite nach außen nebeneinander festkleben, und zwischen jede Eierhälfte einen kleinen schlanken geschälten Rettich, den man vorher mit Cochenille rosa färbte, befestigen; Kapern verteilt man perlenförmig zwischen den Eierhälften.

Feiner und zierlicher wirkt ein *Aspirand*, zu dem eine recht klare, dabei aber etwas fester als gewöhnlich gehaltene Fleischsulz Haupterfordernis ist. Diese Sulz färbt man mit Liebig's Fleischextract dunkelbraun, mit Madeira hellbraun, mit Cochenille rosa, mit Spinatsaft grün. Am einfachsten schneidet man die Sulz in federfelddicke Platten, aus der man dann beliebige Formen — Vierecke, Dreiecke, Halbbogen und dergleichen schneidet und in Randform, in Farben hübsch abwechselnd, mit etwas flüssigem Fleischsulz auf der Schüssel befestigt. Sehr wirkungsvoll sieht ein Rand aus großen und kleinen Vierecken in heller und dunkler Farbe aus. Man befestigt die großen Vierecke erst abwechselnd in heller und dunkler Farbe nebeneinander, wobei man sie mit den Ecken gegeneinander stellt, dann legt man auf jedes größere helle Viereck ein kleines dunkles Sulzviereck und obenauf abwechselnd ein Häufchen Eigelb und Kapern. Hübsch sieht auch ein Rand von hohen dunklen Sulzvierecken und hellen Halbbogen aus, wobei man vor jeden hellen Halbbogen eine feine Trüffelscheibe, vor die dunklen Vierecke ein kleines Salatherz legt, ebenso können helle Dreiecke und dunkle Halbbogen aus Fleischsulz, die man so nebeneinanderstellt, daß jedes Dreieck immer ein Drittel des dunklen Halbbogens verdeckt, sehr hübsch wirken, vor die Mitte jedes dunklen Halbbogens legt man noch ein Sträußchen Peterfilie.

Für viele große Gerichte ist ein *Brotsockel* sehr erwünscht, der das Hauptstück der Schüssel erhöht und ringsherum bis zum Rande dann mit einer je nach der Art der Festtagspeise gewählten Verzierung von Salaten, Kartoffelgebackenem, Gemüse oder Kleinragouts verdeckt wird. Dieser Sockel muß nach dem Fisch, Geflügel oder Braten passend aus altbackenem Weißbrot gleichmäßig zurechtgeschnitten werden. Man taucht darauf den Brotsockel in zerlassenes Schmalz und bäckt ihn im Ofen lichtbraun.

für kalte große Prunkgerichte, wie beispielsweise Wildschweinskopf, ganzer Fisch in Fleischsulz sind Fettsockel hin und wieder beliebt. Diese Fettsockel erfordern große Übung und Fertigkeit, selten wird sich eine Hausfrau an sie heranwagen, sie wird sie sich besser bei einem gewandten Gesellschaftskoch bestellen oder was besser ist, an Stelle der Fettsockel die käuflichen Jaedikeschen Krustaden nehmen. Die Fettsockel finden außerdem nur eine sehr beschränkte Verwendung.

Dagegen sind für große Fleischstücke bei Festmählern die auf's zierlichste besteckten Silberspieße ein außerordentlich reizvoller Ausputz. Man kauft die Silberspießchen in verschiedenen Größen und Formen in größeren Haushaltungsgeschäften; ihre Anschaffungskosten sind nicht groß und drei bis vier Stück verschiedener Größe genügen vollständig, auch für größere Festlichkeiten. Diese Silberspießchen kann man auf die verschiedenste mehr oder minder reiche Weise bestecken, einige Garnituren davon folgen als Anregung. Ganz einfach und dabei hübsch wirkend ist ein Silberspieß mit einem oben eingezackten weißen Hahnenkamm, eine schwarze Trüffel und einen rotgekochten Krebs herzustellen, wobei der Krebs zu unterst, der Hahnenkamm zu oberst genommen wird, selbst wenn man den Krebs fehlen läßt und nur Trüffel und Hahnenkamm nimmt, genügt dies für ein kleineres, warmes Zwischengericht; billiger ist es, statt Trüffeln recht große Morcheln zu nehmen. — Wer aus Radieschen, roten Rüben, Möhren und dergleichen Rosen oder andere Blumen schneiden kann, durch einige Übung ist dies eine ganz leichte Sache, kann sehr hübsche, billige Spießverzierungen auf diese Weise herstellen. Für kalte Gerichte ist ein glatter, hoher, heller Fleischsulzkegel in der Mitte, der oben und unten durch einen Champignon, eine Morchel oder Trüffel abgeschlossen wird, am hübschesten, man kann außerdem in die helle Fleischsulz noch streifig geschnittene Trüffeln einsetzen und noch reichere Wirkung erzielen. Einfacher ist für kalte Gerichte das Bestecken der Spieße mit zackig ausgeschnittenen Zitronenrädchen, kleinen Liebesäpfeln und blättrig geschnittenen kleinen Gurken. — Ganz leicht herzustellen ist eine Spießgarnitur aus weißen Kohlrübenwürfeln und breiten, ringsum mit dem Buntschneidemesser ausgezackten Mohrrübenscheiben, und allerliebste ist auch eine Garnitur aus einer in feinen schmalen Streifen abgeschälten Apfelsinenschale, die man zu kleinen Schnecken zusammenwickelt, daß sie wie gelbe Rosen aussehen. Abwechselnd mit den so entstandenen gelben Rosen steckt man aus Radieschen geschnittene Rosen auf den Spieß. — Wer die Kosten für Silberspieße scheut, kann statt ihrer hölzerne Wurstspeiler gebrauchen, an diesen muß man stets oben ein kleines Sträußchen befestigen, um einen hübschen Abschluß zu haben. Außerdem muß man darauf achten, daß die Spieße nicht allzuweit aus der Speise herausstecken und man nicht allzuviel Figuren zum Bestecken nötig hat.

Neben den angegebenen Verzierungen bilden reiche Garnituren verschiedener Art den hauptsächlichsten Ausputz der Gesellschaftsgerichte. Vielfach tragen diese Garnituren einen ganz bestimmten Namen, der dem Eingeweihten sofort ohne weitere Angabe die Bestandteile der Garnitur verrät, der aber den meisten Frauen nur eine unklare Bezeichnung bedeutet, der sie ratlos gegenüberstehen. Und doch vermag sie ihr manche Anregung zu geben, ihr zu einer Vielseitigkeit des Ausputzes von Gesellschaftsspeisen zu verhelfen, die ihr nur willkommen sein dürften. Die beliebtesten solcher Garnituren in ihrer Zusammenstellung folgen deshalb an dieser Stelle.

Garnitur aus Mischgemüsen (à la macedoine oder à la jardinière) besteht in ersterem Falle aus einem Gemisch frischer Gemüse, wie junge gelbe Rüben, Kohlrabi, Erbsen, Spargelspitzen, Rosenkohl, Blumenkohl, junge Böhnchen, in

letzterem Falle nur aus den feinsten Gemüsen, also: Blumenkohl, Artischockenböden, Spargelspitzen, Kaiserschoten, Pariser Karotten und Prinzeßbohnen, sie eignet sich besonders für Kalbsrücken, Roastbeef, Rindsleude.

Garnitur aus Rüben (à la livernaise) besteht aus ganz kleinen, in Butter, Zucker und Fleischbrühe gekochten gelben Rüben, sie wird für Enten und Hammelrücken gewählt.

Flämische Garnitur (à la flamande) wird aus gekochtem, geräuchertem Speck, gedämpftem Welschkohl und birnenförmig geschälten weißen und gelben Rüben, die man kocht und glasiert, gebildet.

Garnitur nach Chipolata besteht aus gekochtem, würfelig geschnittenem Pöckelfleisch, kleinen gekochten Rauchwürstchen, glasierten Kastanien, gedünsteten kleinen Zwiebeln, ganzen gedämpften Champignons und kleinen gedünsteten gelben Rüben. Man garniert damit gedünstete Ente, gebratene Gans, gedämpfte Rebhühner oder auch große Rinderbraten.

Garnitur nach Toulouse wird für Geflügelzwischen Speisen der feinsten Küche gewählt, sie wird aus gedämpften Gänseleberscheiben, ganzen, gedünsteten Trüffeln und Champignons, gekochten Hahnenkämmen und gekochten Kalbsmilchscheiben zusammengestellt.

Garnitur nach Clarmont nennt man die für fette Zwischengerichte, auch zu gekochten Fischen, gegebene Garnitur aus gekochten Blumenkohlröschen, rund ausgestochenen kleinen Butterkartoffeln und ganzen Krebsen.

Garnitur auf Regentenart (à la regence) findet zu Fisch, Geflügel und Schlachtfleisch Verwendung, je nach ihrer Benutzung ist sie verschiedenartig zusammengestellt. Zu Fischen wird sie aus Krebschwänzen, Fischmilchen, Farceklößen, Trüffeln und Champignons gebildet, zu Geflügel wählt man zu ihr Gänseleberschnitte, Hahnenkämme, Fleischklöße, Trüffeln und Champignons, bei Fleischspeisen ersetzt man Gänseleber und Hahnenkämme durch gespickte Kalbsmilch.

Garnitur nach Godard wird um feine Gemüse gelegt und besteht aus großen, mit Trüffeln gewürzten Klößchen, kleinen gedämpften Kalbsmilchen, gedünsteten, in Scheiben geschnittenen Kalbsfilets und in Butter und Liebigbouillon gedünsteten Champignons.

Garnitur (à la providence) dient zur Garnierung von großen Fleischstücken und wird aus Trüffeln, Champignons, entsteinten Oliven, Fleischklößchen, würfelig geschnittenem Bauchspeck und zu dicken Scheiben geschnittener gebratener Bratwurst gebildet. Alle fertigen Zutaten werden mit guter Madeirasauce vermischt.

Spanische Garnitur wird aus glasierten Kastanien, großen gefüllten Oportozwiebeln, gedämpften Artischockenböden und Cervelatwurstschnitten gebildet und zur Garnierung von Enten, gedünsteter Gans und Brathuhn genommen.

Garnitur (à la fermière) ist für gedämpftes Rind- und Hammelfleisch zu empfehlen, sie besteht aus gedünstetem Welschkohl, Kopfsalatherzchen, jungen Karotten und Butterkartoffeln.

Garnitur nach Camerani zu Fasan, Rebhuhn, Ente wird aus gutem Sauerkraut, kleinen Bratwürstchen und glasierten Kastanien hergestellt.

Garnitur auf Kaiserliche Art findet bei feinen Zwischen Speisen aus Geflügel Verwendung, sie besteht aus ganzen in Wein gekochten Trüffeln, gedünsteter Gänseleber, gedämpfter Kalbsmilch und kleinen Farceklößchen.

Garnitur zu Fischen wird aus gargemachten Muscheln, Kalbsfleischklößchen, Krebschwänzen und Trüffeln bereitet. Ebenso beliebt ist dazu die