

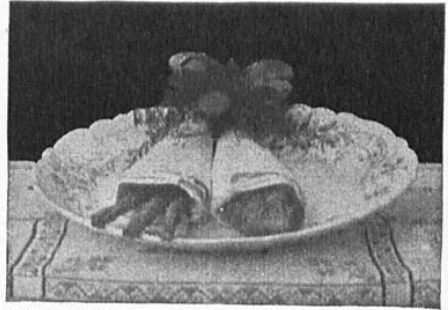
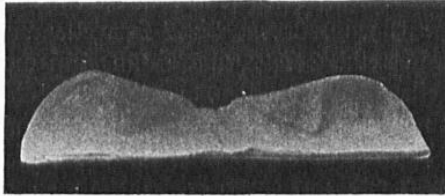
Das Serviettenbrechen.

Zwar ist das früher allgemein übliche Verfahren, bei festlichen Gelegenheiten den Mundtüchern allerlei künstliche Formen zu geben, nicht entfernt mehr so verbreitet wie ehemals, aber immerhin wird die Kunst, „Servietten zu brechen“, auch noch heute in vielen Häusern geübt, sodaß einige Winke dafür mancher Leserin willkommen sein dürften. Für die Hausfrau, welche Servietten brechen will, kommen von vornherein nur die einfacheren Formen in Betracht, für die Herstellung schwieriger Serviettenfiguren wird ihr in den weitaus meisten Fällen die Zeit fehlen, aber sie wird solche Formen auch schon meiden, weil sie einesteils durch ihre Kompliziertheit nicht natürlich wirken, andernteils auch vom ästhetischen Standpunkt aus nicht zur Ausführung locken: das viele Kniffen und Berühren mit den Händen ist für den Gebrauch nicht appetitlich. Dieser letzte Grund dürfte es auch sein, der an feinen und feinsten Tafeln künstlich gebrochene Servietten überhaupt verwirft.

Für alle zum Brechen bestimmten Servietten muß man beachten, daß die Mundtücher nicht zu steif und nicht zu trocken sind, ein Stärken der Servietten darf nur in geringem Maße stattfinden, zu stark gesteierte Servietten sind ungefüge, aber völlig ungestärkte Servietten wieder zu weich und nachgiebig, um die gewünschte Form zu behalten. Ebenso lassen sich auch zu trockene und zu feuchte Servietten nicht brechen, zu trockene zeigen unschöne Kanten, zu feuchte haben nach dem Trocknen den schönen Einenglanz verloren. Am besten ist es, die zum Brechen bestimmten Servietten entweder vorher längere Zeit in feuchte Luft zu bringen, oder sie einige Minuten ausgespannt über Wasserdampf zu halten, sie dann zu falten und danach einige Zeit in einem warmen Zimmer aufzustellen, wobei sie gleich auf dem Teller, auf dem sie beim Mahle bleiben sollen, ihren Platz finden. Die hohen Formen, die nicht gut fest stehen, tut man gut bis zum Trocknen ein Bändchen umzulegen, das man in Seide und zur Schleife schlingt, beim Aufstellen auf die Tafel schiebt man alsdann ein kleines Blumensträußchen zwischen Band und Mundtuch. Beim Brechen der Servietten muß man beachten, daß alle Servietten, die im Quadrat gebrochen werden sollen, diese Form schon beim Zusammenlegen und Plätten nach der Wäsche bekommen haben müssen. Alle durch das Umbrechen entstehenden Falten, Brüche und Ecken müssen scharf und gleichmäßig herauskommen, man muß deshalb die Falten fest drücken und pressen, bei dickeren Lagen auch mit der Hand klopfen. Schiefe Ecken und frummlaufende Kanten müssen vor dem Brechen durch hin- und herziehen in schräger und gerader Richtung völlig entfernt werden, versäumt man dies, so ist das Gelingen der Arbeit fraglich, zum mindesten kommt die Form nicht hübsch und gleichmäßig zum Ausdruck. Alle Ecken müssen stets genau aufeinander passen. Bei weitaus den meisten Figuren ist die regelmäßige, viereckige Serviette die Grundlage.

1. Serviette als Doppeltüte.

Man legt die beim Rollen in 16 Teile zusammengelegte Serviette einmal auseinander, sodaß sie achtfach, also länglich, zu liegen kommt. Dann ergreift man die beiden oberen Ecken mit Daumen und Zeigefinger und rollt sie mit beiden Händen

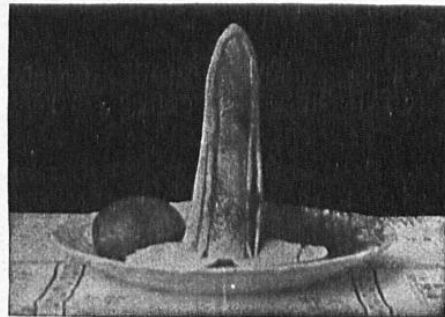
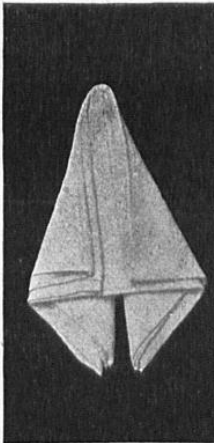


zugleich zusammen. Die entstandenen Tüten eignen sich trefflich zur Aufnahme des Rapselbrötchens und der Salzstangen, die man sonst unter die Serviette legt. Am spitzen Ende kann die Tüte eine Bandschleife erhalten, unter die man ein Sträußchen schiebt.



2. Serviette als Säule.

Die zum Brechen bestimmte Serviette muß ein genaues Quadrat bilden. Man legt sie genau doppelt zusammen, sodaß der untere Rand auf dem oberen liegt und wiederholt dies noch einmal. Die erhaltene Figur legt man von rechts nach links zusammen, worauf man beide Ecken genau herunter auf die Mitte bricht, sodaß



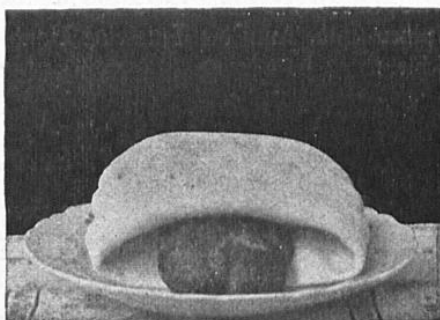
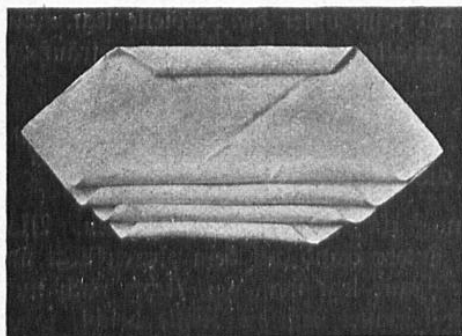
man ein Dreieck erhält. Man legt dann die beiden schrägen Seiten des Dreiecks nach der Mitte so zusammen, daß sie dort aneinanderstoßen und faltet darauf die erhaltene Form wieder der Länge nach zusammen. Man stellt die Serviette behutsam auf den

Teller, wobei man den oberen Teil festhalten muß und biegt dann die unten hervorstehenden Teile vorsichtig auseinander. Bei den zu Säulenform gebrochenen Servietten sieht es reizend aus, wenn man sie mit einem schmalen Gewinde frischer Blumen umschlingt.



3. Serviette als Melone.

Soll diese Form gelingen, dürfen die Servietten nicht steif sein, weil die einzelnen Rillen bei gestärkten Servietten scharfe Knicke zeigen würden. Die Serviette wird in vier Teile gelegt, sodaß die Ecken alle vier übereinander liegen. Dann muß man bei der Weiterherstellung die Hülse einer zweiten Hand erbitten. Die oberste Ecke wird ergriffen und nach der Mitte hin zu einem Röllchen aufgerollt, worauf man die letztere von der zweiten Person festhalten läßt. Dann rollt man die zweite Ecke ebenso auf, bis sie neben dem ersten Röllchen liegt und dort ebenfalls festgehalten wird und verfährt ebenso mit den noch übrigen beiden Ecken. Dann wird auch die gegen-



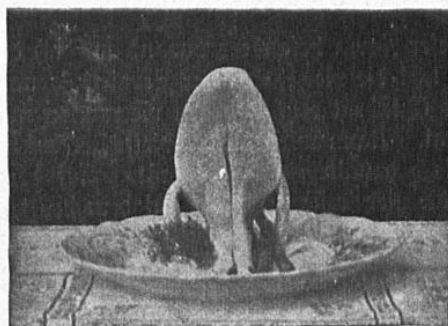
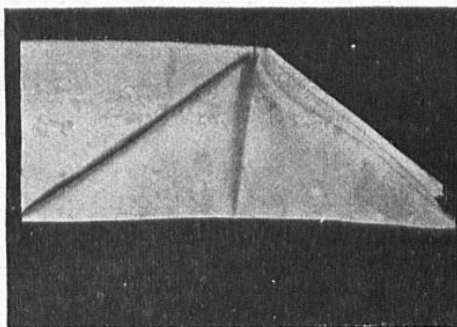
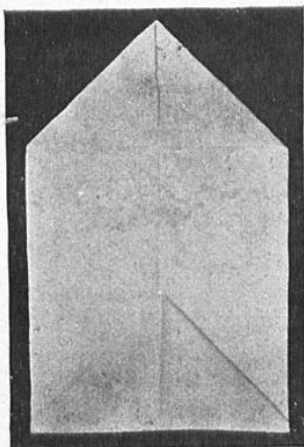
seitige Ecke, bei welcher die Serviette vierfach liegt, so fest wie möglich aufgerollt, damit diese Rolle nicht zu dick wird. Wenn alle Rollen fertig sind, faßt man die Zipfel der Serviette mit beiden Händen fest zusammen und drückt sie unter die auf den Teller gelegte Melone, der man durch das Tafelbrötchen, das man unter die Form schiebt, die gewünschte Wölbung verleiht. Die dicke Rolle wird auf die hintere Seite gebracht. Zu jeder Seite der Melone legt man ein paar hübsch geformte Blätter, ordnet auf ihnen an einer Seite ein kleines Blumensträußchen und stellt auf die andere Seite eine zu der ganzen Anordnung passende Tischkarte.



4. Serviette als Zungenpyramide.

Man legt zu dieser Form die Serviette einmal ganz gerade zusammen und bricht die vier Ecken nach der Mitte hin so zusammen, daß ein quadratisches unberührtes Mittelfeld nebst vier kleinen Ecken entsteht. Diese neu entstandenen Ecken werden nach der Mitte zu so zusammengelegt, daß sie dort aneinander stoßen, worauf man die Serviette wendet. Die jetzt vorliegende Form bricht man zur Hälfte zusammen,

worauf man die beiden sich gegenüberliegenden Dreiecke zwischen die obere und untere Lage des Dreiecks schiebt, sodaß man ein größeres regelmäßiges Dreieck erhält. Die beiden schrägen Seiten werden jetzt nach der Mitte zusammengebrochen, sodaß sie sich dort treffen; dann wiederholt man dies Zusammenbrechen der schrägen Seiten auch unten, worauf man die Serviette auf den Teller stellt. Dabei hält man die obere



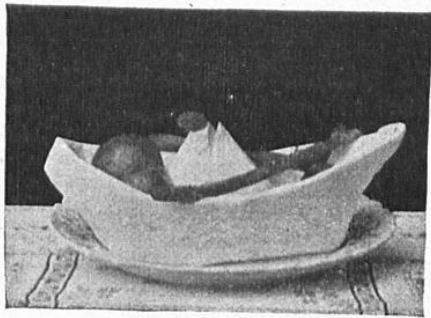
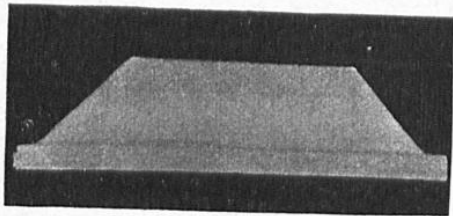
Spitze mit der einen Hand zusammen und biegt mit der anderen Hand die unteren vier Zipfel auseinander. Zuletzt zieht man dann in der Mitte die zungenförmigen Teile hervor und biegt diese etwas nach unten. Die Zungenpyramide erhält auf den unteren Zipfeln unterhalb der Zungen kleine Blumensträußchen als Schmuck.



5. Serviette als Kahn.

Die Serviette wird in drei gleiche Teile gelegt, worauf man längs der zusammengelegten Serviette einen zwei finger breiten Rand umschlägt und die Serviette dann so zusammenklappt, daß dieser umgelegte Rand nach außen kommt. Die beiden überstehenden Ecken werden darauf nach der Mitte so zusammengelegt, daß ihre gerade Seite unter den Rand zu liegen kommt, dessen beide Spitzen man aufeinander legt, indem man die inneren Seiten der Serviette zusammenbringt. Man legt die beiden sich schräg gegenüberliegenden Ecken aufeinander, wendet darauf die Serviette und macht es mit den beiden Ecken der Rückseite ebenso, sodaß man ein größeres Dreieck

erhält, das aus zwei schrägen, kleineren Dreiecken gebildet ist, deren gerade Kanten aneinander stoßen. Man legt die beiden unteren Spitzen der kleinen Dreiecke aufeinander, wobei man wieder die innere Seite der Serviette zusammenbricht und zieht dann die entgegengesetzten Ecken nach rechts und links aus. Die Schiffchenform ist

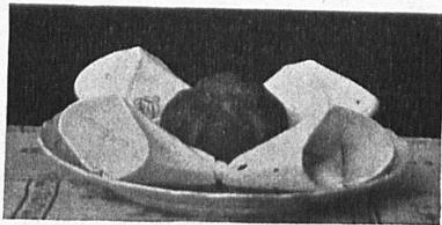
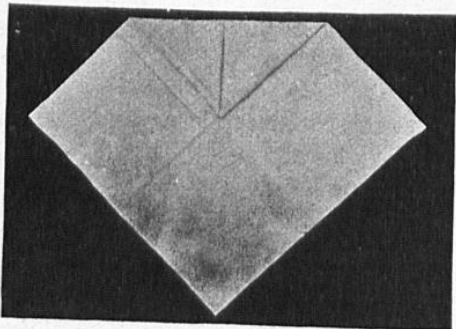


dann fertig, sie wird auf den Teller gestellt und mit Blumen, Süßigkeiten oder auch kleinen Überraschungen gefüllt. Zur Seite legt man das Tafelbrötchen und die Tischkarte.



6. Serviette als Kreuz.

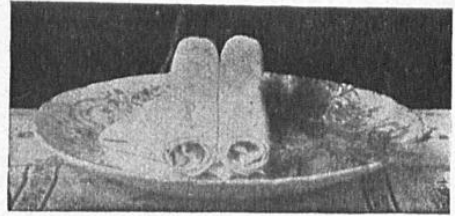
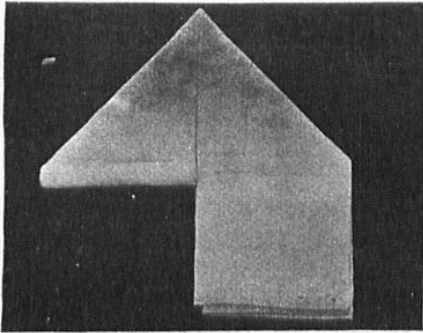
Es kommt bei dieser Form besonders darauf an, daß die Serviette ein genaues Quadrat bildet. Man legt die vier Ecken der Serviette genau auf den Mittelpunkt, sodaß man ein kleineres Quadrat erhält, dessen vier Ecken man wiederum nach dem Mittelpunkt zu umschlägt. Dann wird die Serviette gewendet, wobei man sie in der Mitte zwischen beide flach gehaltenen Hände faßt. Auf der jetzt oben befindlichen Seite werden ebenfalls die vier äußeren Ecken auf dem Mittelpunkt zusammengelegt, die Serviette abermals gewendet, die Ecken wieder umgeschlagen und auf diese Weise



das Quadrat nochmals verkleinert. Man hebt alsdann mit der linken Hand eine der vier Ecken etwas in die Höhe, faßt mit der rechten Hand in den von der Ecke nach der Mitte zugehenden Spalt unterhalb der Serviette und zieht dann die nach der Mitte zu liegende Spitze hervor, sodaß sich der Spalt der Breite nach, nach außen legt. Mit den übrigen Ecken wird genau ebenso verfahren und so eine hübsche regelmäßige Kreuzform gewonnen, die aber nur wirkt, wenn sie mit peinlicher Genauigkeit ausgeführt ist. In die Mitte der zu Kreuzform gebrochenen Serviette legt man das Tafelbrötchen.

7. Serviette als Rolle.

Ebenso wie bei der Säule wird die Serviette zweimal doppelt zusammengelegt. Man faßt nun die beiden Ecken und schlägt sie nach der Mitte um, worauf man die beiden nach unten geschlagenen Teile einen nach dem andern bis zu der Stelle aufrollt, wo die Serviette beginnt, eine schräge Lage zu zeigen. Die erhaltene Figur muß vorsichtig umgedreht werden, damit die beiden Rollen nicht aus Form und

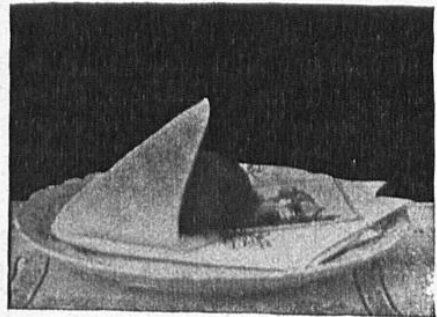
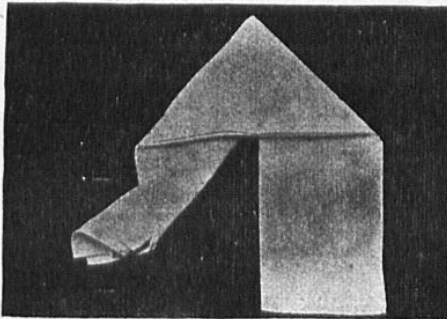


Lage kommen, worauf man auch die jetzt unten liegenden Rollen, eine nach der anderen, ihrer Länge nach so umdreht, daß sie beide nach der Spitze des Dreiecks zu liegen kommen. Auf diese Weise entsteht ein viereckiger Teller, auf dem schräg über Eck zwei Rollen liegen. Auf die eine Seite der Rolle legt man einen Blumenstrauß, auf die andere Seite stellt man eine hübsche Tischkarte auf oder gibt dort dem Tafelbrötchen seinen Platz.



8. Serviette als Pantoffel.

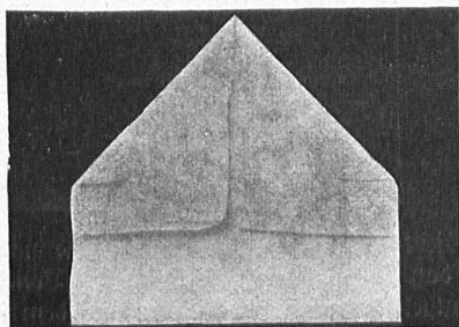
Ganz ähnlich wie die Rolle wird im Anfang auch die in Pantoffelform herzustellende Serviette gebrochen. Man legt sie ebenfalls zweimal doppelt zusammen und faßt gerade wie bei voriger Nummer die beiden Ecken und schlägt sie nach der Mitte um, worauf man die beiden unteren, mit geraden Kanten versehenen Stücke



nach oben umschlägt. Die beiden unteren offenstehenden Dreiecke werden nach oben zusammengeschlagen, um danach die unteren vorspringenden Ecken oben überzuschlagen. Behutsam wendet man die untere Seite der Serviette nach oben, schlägt die beiden vorspringenden Ecken nach oben um und wendet das ganze nochmals, man hat alsdann die fertige Pantoffelform vor sich. Unter das Blatt des Pantoffels schiebt man das Tafelbrötchen, um die Form zu heben, am Sohlenende stellt man die Tischkarte auf, von der aus zu beiden Seiten schmale Blütenranken die Pantoffelform zieren.

9. Serviette als Kardinalshut.

Auch bei dieser Form wird die Serviette doppelt zusammengelegt, beide Ecken an der einen schmalen Seite gleichmäßig hereingebrochen und der untere Rand dann soweit auf das, durch das Hereinbrechen der beiden Ecken gebildete Dreieck geflappt, daß dieses halb verdeckt wird. Von dem das Dreieck verdeckenden Teil werden die beiden oberen Ecken nach der Mitte zu eingebrochen, sodaß zwei Dreiecke, das untere durch das obere halb verdeckt, übereinander liegen. Der übrig gebliebene Rand wird erst soweit heraufgeschlagen, daß er auch das zweite Dreieck halb verdeckt und dann

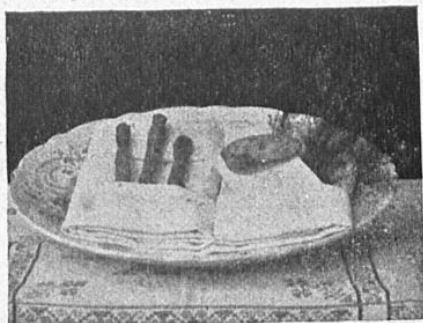
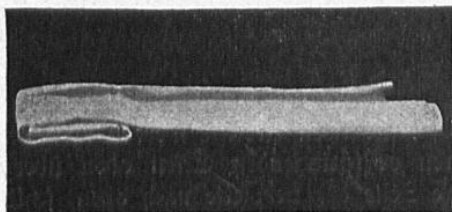


der Rand noch einmal bis zur Mitte zusammengelegt. Die ganze Form wird zuletzt hinten so zusammengesteckt, als ob man einen Brief schließen will und dann auf den Teller gestellt. Man ziert die Spitze und die eine vordere Seite mit einem Blumensträußchen, das mit farbigem Seidenband durchschlungen wird und legt unter die Serviette das Tafelbrötchen. Die Tischkarte kann bei dieser Serviettenfigur nicht Platz finden, sondern wird am hübschesten über das Weinglas gehängt.



10. Serviette als Brieftafel.

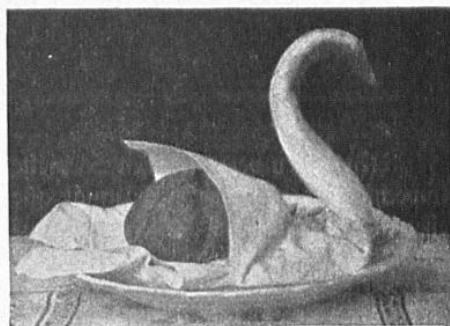
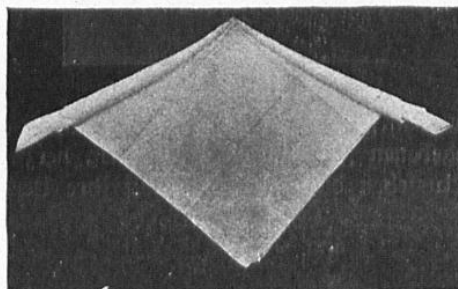
Wie bei den vorausgehenden Figuren legt man die Serviette genau doppelt zusammen und biegt sie dann sowohl von der oberen wie von der unteren Seite drei finger breit um. Man faßt darauf die Serviette zu beiden Seiten so an, daß der



Umschlag auf die Rückseite kommt und legt die Serviette von beiden Seiten gegen die Mitte zu doppelt zusammen. Die untere Seite wird auf dieselbe Weise geformt und die Form zuletzt auseinandergeschlagen.

11. Serviette als Schwan.

Man muß zwei gegenüberliegende Ecken einer quadratischen Serviette genau aufeinanderlegen, sodaß ein Dreieck entsteht, dessen untere Ecke das Monogramm trägt. Man mißt nun von der langen Seite des Dreiecks genau die Mitte ab und befestigt diese mit einer Nadel an einem recht schweren Nähstein. Von beiden Seiten zugleich rollt man die Serviette nun recht fest nach innen zusammen, wobei man an den spitzwinkligen Zipfeln längs des schrägen Bruches bestimmen muß. Besonders muß man darauf achten, daß man jeden Teil nach dem Befestigungspunkt hin so fest wie möglich anzieht, denn vom festen Wickeln und dem Ausdehnen der beiden Rollen nach dem Mittelpunkt hin, welches die beim Wickeln entstandenen Falten verschwinden läßt, hängt das Gelingen dieser Serviettenfigur ab. Die Rollen müssen zuletzt von beiden Seiten in gerader Linie von dem Befestigungspunkte nach den aufeinander-



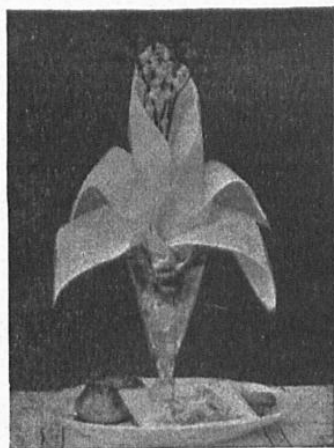
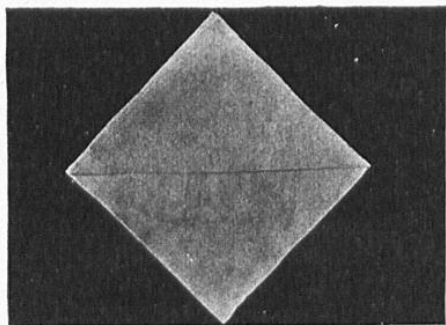
liegenden Ecken zusammentreffen und oben eine ganz feine Spitze bilden. Der untere Teil der Serviette bleibt ungerollt, man bildet von dessen losen Zipfeln die Flügel, deren oberer das Monogramm zeigt. Wenn die Arbeit so weit fertig, wird sie vom Nähstein abgelöst, der gerollte Teil von der Spitze aus recht glatt gestrichen und die Serviette dann so auf den Teller gelegt, daß der Spalt, also die Stelle, an der die Rollen zusammentreffen, nach unten kommt. Man biegt den Hals des Schwanes zurück, indem man den Teil, der die Brust vorstellt, fest auf den Rücken andrückt und den übrigen Teil grazios biegt. Die beiden Zipfel, welche den Schwanz bilden sollen, zupft man ein wenig heraus und möglichst breit. Unter den oberen Flügel legt man das Tafelbrötchen, an der Spitze befestigt man ein Blumensträußchen.



12. Serviette als Tulpe.

Man legt die Serviette vierfach zusammen und schlägt dann von den losen Zipfeln zwei Teile links und rechts zu einem Dreieck um. Die entstandenen Teile werden zusammengeschoben, sodaß mehrere lose Dreiecke nebeneinander liegen und diese dann in feste Falten gelegt, die unten eng zusammengedrückt werden und nur an beiden Ecken einen kleinen dreieckigen Zipfel lassen, oben aber breiter auslaufende Fächerfalten

bilden. Man stellt die Serviette in ein passendes Weinglas und biegt die vier losen Ecken tulpenartig herunter. Aus der Mitte der Tulpenserviette läßt man einige langstielige Blüten hervorlugen.



Mit diesen verschiedenen Serviettenfiguren dürfte den Leserinnen eine genügende Abwechslung geboten sein, zumal alle angegebenen Formen nicht schwierig herzustellen sind und durch zierliches, anmutiges Aussehen die Arbeit, die auf ihre Herstellung verwandt wurde, lohnen.

