

Der Theetisch.

Zwölf Personen.

Der Tisch wird wie zum Kaffee hergerichtet und besetzt, aber da die Hausfrau den Thee selbst bereitet, so stehen die Tassen, Theekannen, Schwentischale, Samowar oder sonstige Theemaschine und Theekistchen vor ihrem Plaze auf dem Tische; ferner noch zwei Kristallflakons mit Rum oder Arak, zwei Teller mit Zitronen, hübsch mit grünen Blättern verziert, zwei Zuckerschalen (eine mit hellstem Kandiszucker gefüllt, welcher, wie schon bemerkt, zum Thee besonders beliebt ist), zwei Kännchen mit kaltem Rahm, zwei kleine Schalen mit geschlagenem Rahm (Rahmschnee) nebst kleinen Löffeln, zwei Schalen mit Butter und zwei Teller oder Körbchen mit in schöne dünne Scheiben geschnittenem Schwarz- und Weißbrot, oder die Butterbrötchen schon bereitet (s. unten). Auch Honig und Apfelsinenmarmelade (s. Konfitüren) sind beliebt zum Thee, letztere über offene, mit Butter leicht bestrichene Weißbrotschnitten gestrichen.

In England läßt man zum Thee vorerst Brot, Butter

und Fleisch reichen, dann bei der zweiten Tasse das Backwerk und zuletzt eine Creme, Kompott oder ähnliches.

Sehr schön machen sich Vasen mit Blumen auf dem Tische, oder man serviert das Obst in einer Schale mit hohem Fuße, welche man in die Mitte des Tisches stellt, und eine Torte und einen Obsttuch an die Seite. Ferner hat man geschmackvolle Aufsätze von Silber oder Imitation, mit zwei Schalen übereinander und oben eine Hülse, in die man ein Blumenboufett oder um die Weihnachtszeit auch wohl ein kleines Christbäumchen mit Lichtchen und kleinen Bonbons steckt; in die untere Schale kommt gewöhnlich ausgesuchtes Obst, in die obere feinstes Backwerk.

Auch ein Obstboufett sozusagen, mit einer Spitze umgeben, wie ein Blumenboufett und in einer Vase aufgestellt, ist sehr hübsch; die Hülle ist dann, anstatt von Karton, von starkem Draht und mit Papier überkleidet.

Endlich ist für kleine, freundschaftliche Thees das im Kreise sich bewegende Tablett sehr zu empfehlen, welches auf einem geschützten Fuße ruhend und mit einer Serviette überdeckt, alles Zubehör aufnimmt und, indem man es herumdreht, die Bedienung überflüssig macht.

Englische Butterbrötchen: Man schneide sechs bis acht feine Brotscheiben, bestreiche die erste fett mit Butter und lege eine andre darauf, welche oben wieder gut mit Butter bestrichen wird und fahre so fort, bis alle übereinander liegen (auf die letzte darf keine Butter kommen), worauf man sie der Quere nach in zwei querfingerbreite

Streifen schneidet und, wenn man die nötige Anzahl hat, sie zierlich auf eine Schale legt, so daß die Butter sichtbar ist, und in einer andern, gleichen Schale, feine Wurst, Schinken, geräucherten Lachs, geräucherte Gansbrust oder dergleichen oder Eierkörbchen dazu servieren läßt. Man kann auch zu diesen Brötchen abwechselnd eine Scheibe Weißbrot und eine Scheibe Schwarzbrot nehmen.

Harlekinbrötchen: Man bereite zierliche, ganz gleiche Butterbrötchen und belege sie mit dem verschiedensten kalten Aufschnitt: Kalbsbraten, Hammelsbraten, Filet, Pöckelfleisch, Rauchfleisch, Schinken, Schwarzwild, Rehziemer, Hasenziemer, Brüstchen von zahmem und Wildgeflügel, geräucherter Gansbrust, Wurst, Zunge, geräuchertem Lachs; habe ferner Sardellenbrötchen, abwechselnd mit hartgekochtem Ei (Gelb und Weiß), roten Rüben und Schnittlauch bestreut, Raviarbrötchen, Mayonnaisebrötchen (fein geschnittenes gebratenes Fleisch, auch Schinken oder Fisch, mit einer dicken Mayonnaise sauce vermischt und aufgestrichen), Hachisbrötchen (magerer Schinken, Zunge, Wild, feines Geflügel, fein gehackt auf Butterbrötchen gestreut und mit der Messerflinge leicht angedrückt); auch kann man noch Butterbrötchen mit zu Scheibchen geschnittenen Radieschen, eingemachten Gurken und hartgekochten Eiern oder mit zu Streifen geschnittenen Sardellen und Kapern belegen, und arrangiere nun diese Brötchen, je mannigfaltiger je besser, auf eine große Schüssel. Nester können auf diese Art sehr gut benutzt und die Harlekinbrötchen auch als Vorpeise (Hors

d'oeuvres) gegeben werden, so wie die nachstehenden Eierkörbchen.

Eierkörbchen: Man schäle schöne große, hartgekochte Eier, lege sie der Länge nach vor sich hin und schneide mit einem kleinen scharfen Messer in der Mitte zweimal, nebeneinander und knapp ein Zentimeter auseinander, auf die Hälfte ein, um einen Henkel zu bilden; löse dann die übrige obere Hälfte des Eies ab, nehme vorsichtig alles Gelbe heraus und fülle diese niedlichen Körbchen nun, etwas gehäuft, entweder mit dem herausgenommenen Gelben, wozu man etwas Sardellenbutter verrührt und nach und nach das Gelbe hineintrührt, nebst etwas feinem Senf und feingehacktem Schnittlauch, oder mit Kaviar den man mit etwas Zitronensaft vermenget, oder mit Sardellensalat, aus sehr klein geschnittenen Sardellen, Kapern, ein wenig feingeschnittener Zitronenschale, Zitronensaft und feinstem Del. Sehr schön sind diese Körbchen aus Truthuhneiern, die aber zehn bis fünfzehn Minuten kochen müssen.