

befreit. Alle kleinen mit Guß aufgetragenen Stücke werden aufrecht im Kranze stehend angerichtet und die mitgekochten Oliven, Schwämme, Klößchen zc. darum gelegt. Bei eingemachtem Fleisch (Frikassée), Hasenpfeffer, u. s. w. müssen die Brustknochen und Schäufelchen herausgezogen sein bevor sie mit dem Guß begossen werden. **Schnitzel, Frikandellen, Rindschnitten** werden nie flach, sondern schräg aneinander gelehnt, in gerader Richtung oder im Kranze auf die Schüssel gelegt. Beigüsse treibt man durch ein Sieb, schlägt sie mit dem Schneebesen und fügt im letzten Augenblicke vor dem Auftragen ein Stückchen frische Butter dazu. Bei einer solchen Behandlung wird der mit einfacher Mehleinbrenne bereitete Guß glänzend und sammetartig. **Pasteten** werden bedeckt aufgetragen und, nachdem der Deckel (der niemals angeboten wird) auf einen Teller gelegt, herumgereicht. Soll **gedämpftes Geflügel** ansehnlich erscheinen, so wird es nicht beliebig in vier Teile, sondern noch vor dem Dämpfen nach den Regeln der Borschneidekunst zerschnitten. Alles zerschnittene, wieder zu seiner ursprünglichen Gestalt zusammengelegte Geflügel wird mit Silberspießchen zusammengehalten und auf leicht mit Wasser bespritzte Kresse gebettet. **Kalter Schinken** wird mit der runden Fettseite nach oben gelegt, **kalter Kalbsbraten** mit Stückchen eingekochten Gusses (Glacé) in Gallerte ausgeputzt; **Wursträdchen** legt man schräg aneinander, wobei man sie in der Farbe abwechseln läßt. **Kalbskopf auf Schildkrötenart** wird möglichst geschmackvoll angerichtet: In die Mitte legt man die quer durchschnittene und auseinander gedrehte Zunge oder stellt die mit einer Schere am Rande ausgezackten Ohren hinein; um diesen Mittelpunkt gruppieren sich die Fleischstücke im Kranze, die übrigen Zuthaten in buntem Gemisch, während der Rand der Schüssel mit hartgekochten Eierteilern, Schwämmen, Farceklößchen belegt wird. **Terrinenpasteten** entfettet man und verziert sie mit einem Kranze von Gallertzacken oder mit gehackter Gallerte. **Lammfleisch, Rindfleisch** übergießt man vor dem Servieren mit etwas Fleischbrühe, und garniert es mit Petersilie, Möhrenscheiben, gehobelten Meerrettichspänen oder Rosen von Radieschen. Zur Herstellung der letzteren hält man das Radieschen an den Blättern fest, während man die Schale mit einem scharfen Messer, von der Wurzel nach den Blättern zu, in gleichmäßigen Streifen herunterschält, doch ohne sie