

ganz loszutrennen. Nun thut man die Radieschen einige Stunden in frisches Wasser, wonach die Streifen etwas abstehen, welche, nachdem sie an der Spitze gerundet worden, der Frucht ein blumenhaftes Aussehen geben. Auch umgiebt man **Ochsenfleisch** hübsch geordnet, mit mitgekochtem Weißkraut, Sellerie und gelben Rüben. Höchst unappetitlich sehen dagegen aus die schwarzen, weil ungedeckt mitgekochten, trockenen Stücke. Sehr gut paßt auch zu einer solchen Schüssel zu lockeren Häufchen geriebener Meerrettig. Reicht man mehrere Beilagen zum Fleisch, so ordnet man dieselben auf kleinen Plättchen oder Kristallschalen und läßt kalte mit warmen abwechseln, z. B. Preiselbeeren und gekochten Meerrettig — eingemachte oder frische Gurken und Zwiebel- oder Sardellenguß — Kapern- oder warmen Kräuterguß, selbst eingemachte Pflaumen — Sauerkirschen — mix pickles, Radieschen — geriebener Rettig und Salate, wie sie für die Jahreszeit passen.

Beim Anrichten von **Kalbsteak** kann man den Schüsselrand mit abgekochten Selleriescheiben garnieren, in deren jede man ein grünes Sellerieblatt steckt. Aufgewärmten Kalbsbraten schneidet man in Scheiben, gießt die Sauce darüber und belegt ihn dann mit in Bouillon weich gekochten Spargeln, mit Fleischklößchen, Hühnerleber, Krebschwänzchen u. s. w. Wenn man nun noch den Rand der Schüsseln mit in Butter goldgelb gerösteten, halbmondförmigen Semmelschnitten verziert, so wird selbst der geschworenste Feind alles Aufgewärmten ein vergnügtes Schmunzeln nicht unterlassen können.

Geflügel wird stets mit der Brust nach oben angerichtet. Den Kopf des Fasans steckt man auf ein Hölzchen, umgibt ihn mit einer Papierkrause und legt ihn an den Hals des Vogels, dem man auch die schönsten seiner Schwanzfedern aufsteckt. **Hühnerfricassee** erhält einen breiten Reisrand; auch können abgekochte kleine Saurischen, Klößchen, Kastanien und Morcheln zur Ausschmückung desselben verwendet werden.

Alle **Ragouts**, **Fricassees** und sonstigen Saurengerichte garniert man ferner mit franz- oder sternartig gelegten Citronenscheiben, Gurken, Kapern, hartgekochten Eiern, roten Rüben oder auch mit Blätterteigschnitten. **Beefsteaks** können mit Ei und kleinen in Butter gerösteten Kartoffeln serviert werden. Eine Schüssel mit **Koteletts** bietet einen weit appe-