

titlicheren Anblick, wenn jedes Knöchelchen mit einer zierlichen weißen Papiermanschette versehen ist.

Fische müssen hochstehend, gleichsam schwimmend, niemals auf der Seite liegend, angerichtet werden. Die Schüssel erhält einen Auspuß von Endivien- oder Selleriesalat. Dem Fisch steckt man ein Sträußchen ins Maul und belegt ihn mit gehackten Eiern, Champignon, gehobelten Meerrettiglocken u. s. w. **Gebackene Fische** werden vielfach mit Citronenscheiben angerichtet. **Kleinere Fische, Forellen** zc. biegt man rund und zieht das Schwanzende durch ihre Kiefern. **Abgekochte und zerplückte Fische** türmt man auch pyramidenförmig auf, überschüttet sie mit sehr dickem Ölguß und belegt sie strahlenförmig mit schmalen Streifen grüner Gurken, welche mit einer leuchtendroten Blume im Mittelpunkte gefrönt sind, während ein Kranz von krauser Endivie den Rand der Schüssel umgibt.

Fisch, Fleisch und Kartoffelsalat gewinnen ungemein, wenn man sie mit bogen- und schneckenartig gerollten Sardellen oder schmalen Heringstreifen garniert. Eine ebenso einfache als billige, aber hübsche Verzierung ergeben ferner Figuren von Gurken und in Fleischbrühe gekochten roten Rüben oder Möhren, welche man mit kleinen Blechausstechern aussticht, sowie rote und weiße Fleischgelees oder Aspicks. Letztere werden entweder klein gehackt oder franzartig — abwechselnd ein roter und ein weißer Kranz — auf der Schüssel geordnet oder in Streifen geschnitten und in Stern- oder Gitterform zum Auspuß verwandt. Am reizvollsten wirken aus rotem Gelee zusammengesetzte Rosen, deren Herstellung einer geschickten Hand nicht schwer fallen dürften.

Heringssalat kann in eine Form gefüllt und gestürzt werden. Zum Zusatz dienen: schmale Streifen von Räucherlachs und Pfeffergurken, saure Kirschen, gehackte Eier — das Eiweiß und Eigelb gesondert — ferner Figuren von roten Rüben, Perlzwiebeln, Kapern zc.

Krebse legt man rund um die Schüssel mit den Köpfen nach außen und garniert sie mit Petersilie. Bei flachen Hummerschüsseln ragen die roten Krebscheren aus dem gelben Guße hervor, während Sterne von Kapern, welche mit hahnenkammförmig ausgeschnittenen Rotrüben abwechseln, die Verzierung bilden. **Große ganz gekochte Hummern** und **Krebse** werden in der Küche zerteilt und dann wieder zu-