

v Bord-dekking.

Middags-bord.

1. Ha servert for handa. Gjæ eller at det er rent og blankt. Glas og søvotøj må vera skinnande blankt.
2. Legg duken rett på bordet so den hang like langt ned på alle kantar.
3. dersom det skal vera blomster, må dei vera tvilt friske. Blomstervasane eller glasa må vera reine og ikkeje så høge at dei stenger for utsjout over bordet.
4. Langsetter mitten av bordet set ein så flatterödet, søvotøj, saltkar, vafu ol.

4.

5. Talerkeine set ein på 1-2 cm innfor bordkanten. Dei skal stå rett over for kvarandre.

6. Kniven legg ein på høgre sida, med eggen inn mot talerken. Gaffelen på venstre sida. Lappeskjeia kan ein leggja overfor talerken, eller utanfor kniven. Deseriskjei, gaffel eller frukt-kniv legg ein overfor talerken.

Alle skiver og gafflar legg ein med den tråe sida opp. Vass- glasset set ein rett overfor talerken. dersom det er stort bord dekker ein med ein ting i gangen. F.d. fyrst gafflane so knivane osv.

7. Dersom ein skal bruke serviettar legg ein dei anten på talerken, eller bretter dei saman og legg dei på venstre sida attmed gaffelen. Ein kan og brette dei i to, og setja dei opp på ymse måtar.

8. Det bør vera romstug mellom kvar talerken.

9. Flattbrödet bröts in opp i hövulage st.

Det må sjirpast för bruk. Vatn fyller in
i Karafan straks fyrr in går til
bords.

10. Ver alltid nöyaktig med borddekkinga
sjölv om det er til kvardags, med voks-
duk på bordet, eller verre fukvitt bord.