

Oppvartning.

Dei som oppvartar må vera reine.

Reint forkledt og lutke.

Dersom stort bord og flere oppvartarar må alle byrja samstundes.

Byrjar ved bordenden. Alle rettar som ein byr gjesten skal byddast frå venstre.

Alt som ein ser på og lik av skal gjerast frå høgre.

Arbeid so lett og lydlaust som råd er. Gå stille i dørene. Gå etter at det ikkje er nokon som manglar på bordet.

Til finare servering auser ein oppe søypa på tallerkane. Her ved anretningsbordet inne. Gå etter at dei ikkje ser rett på tallerkane. Ein ser suppetallerkane på ein flat tallerkan og byr gjesten. Når ein skal by ein mjøle lidd ein fram flattetallerken. Hugs å by frå venstre. Tallerkane lik ein

av frä' lögnen. Bruck brett. Gamler skien
på in taleriken. Person mange gjerter
er det greit å vera to nær in tek av
talarikane. Vår in set på talarikane må
in ikke gå for langt inn på kanten.

Ein set på frä' lögnen og gåi framover.

Saus, poteter og grønnsaker
kan in selja på lögnen sida. Serverings-
fattet byr in frä' venstre, eller in kan
senda saus, poteter og grønnsaker også frä'
venstre. Ein bygd alltid hovedretten to
gonger. Hug på alltid på og lurke pent av
fata, med in telut oppvridt i varmt
vatn.

Desser bygd in in eller to
gonger. Sukker og mjölk, eller saus set
in på lögnen sida. Desserstola sender in
frä' venstre.

För in set på talarikane tek
in av dei andre talarikane, og alt skitt
som salt, krydder, flatteröd og litenande.

Klapp a° viske pent av dukane etter
måltiden. Legg dukken pent sammen
i trekkam. Luft ut i matstova.