Anhang.

Allgemeine Regeln, welche in der Küche, beym Einkaufen, Anrichten der Speisen und Anordnung der Tafel zu beobachten sind.

Nebst

Speisezetteln.

In fünf Abschnitte eingetheilt.

Erster Abschnitt.

Von dem Kochen überhaupt, den Küchengeräthen, der Reinlichkeit in der Küche und von andern in dieses Fach einschlagenden Sachen.

Die Kochkunst lehrt die einfachen und rohen Stoffe so zu bereiten, daß sie theils der Gesundheit zuträglicher, theils dem Geschmacke angenehmer werden. Daher läßt sich so manche einfache Speise ohne die vielerley nothwendigen Einrichtungen, Geräthschaften und ohne eine nahmhafte Zahl von Hülfsmitteln und Vorbereitungen nicht zum Genusse fertig zu Tische bringen; wie viel weniger kann man aber ihrer bey den mehr zusammengesetzten Speisen entbehren. Eine Küche muß geräumig und insbesondere hell seyn; sie muß mit den nöthigen Schränken, Tischen, Bänken zum Aufstellen und Haken zum Anhängen versehen seyn, und ein in gutem Stande befindliches Feuerzeug immer in Bereitschaft haben. Und so wie jeder Künstler zu seiner Arbeit außer seinen Händen des Werkzeuges bedarf, muß auch der Koch wieder auf tägliche Einrichtungen rechnen können, wenn ihm seine Arbeit zur Zufriedenheit gelingen soll. Es sind also, um diesen Zweck zu erreichen, verschiedene Küchengeräthe nothwendig, als: Suppentöpfe, Sossieren, flache Teller, tiefe Suppen-Teller, durchbrochene Dessert-Teller, Fruchtkörbe, Fruchtschüsseln, Senfbüchsen, Konfekt-Blätter, Bouillon-Schalen, ovale, drey- und viereckige Schüsseln, und runde, mit Glocken versehene, groß und kleine, wie auch Bratenschüsseln, Salatieren, Salzfässer, Serviteur oder Platte-menasch, Zuckerkörbchen, Eyerbecher, Butterbüchsen, Punschtöpfe, Kasserolen, Model, Laugekessel, Kühlwanneln, Mörser, Formen zu mancherley Gebackenem,

Einsiedbecken, Gefrierbüchsen, Waagen, Kaffeemaschinen, Pastetenschüsseln, Reibeisen, Krapfenradeln, Salzdesseln, Zimenter, Trichter, Spritzkrapfen-Model, Tortenreife, Wanneln, Nudelreiter, Krapfenausstecher, Feuerzeug, Kochlöffel, Straumlöffel, Feuerhund, Bratspieße, Feuerzangen, Roste, Bratpfannen, Schaumlöffel, Küchenmesser, Schneidmesser, Fleischgabeln, Küchenleuchter, Dreyfuß, Bratelbrater, Herdschaufeln, Pfannen, Tortenpfanne, Messerstreicher, Hackmesser, Spicknadeln, Holzhacken, Fleischhacken, Speiskasten, Mehldesseln, Geschirrstellen, Wasserbehälter, Speisbreter, Walker, Schokoladesprudler, Hackstock, Transchir-Teller, Brügelkrapfenholz, Mehlkasten, Mehlschaufeln, Bänke, Nudelbreter, Gewürzschachteln, Kaffeemühlen, Blasebalg, Waschtrog, Mistbüttel, Abwaschschaffel, große und kleine Töpfe, Raineln, Schüsseln, große und kleine Teller, Topfdeckel, Butterwanneln, Suppenschalen, Essigflaschen, Gugelhupfbecken, Weidling, Wasserkrug, Hand-Lavoir, Deckelkorb, Bartwisch, Handtücher, Abwischtücher, Kucheltücher, Marktsäckel rc.

Das Kochen ist unter allen Operationen der Küche die nützlichste; die ganze Kochkunst hat den Nahmen davon, weil man unter dem Kochen den höchsten Grad der Hitze versteht, welchen die Flüssigkeiten, jede nach ihrer Art, annehmen, dieselben auf jeden Grad der Hitze bringt, und sie darin so lange zu erhalten sucht, als es dem vorhabenden Endzwecke gemäß ist. Weiches Wasser ist besser zum Gebrauche beym Kochen, besonders bey Hülsenfrüchten; zum Sieden der Flußfische ist aber hartes besser. Je mehr man die Speisen erweichen und ihre Säfte ausziehen will, desto langsamer muß das Kochen geschehen; daher müssen solche mit kaltem Wasser aufgesetzt, und nur nach und nach ins Kochen gebracht werden. Hauptsächlich ist es nothwendig bey den Erbsen und beym Stockfisch, weil beyde sonst nur immer härter werden; auch alles alte und zähe Fleisch muß so gekocht werden.

Die Gemüse, die weichen Wurzeln, die Früchte, die kleinen Fische werden aber nur so lange im Wasser gelassen, bis solche ins Aufwallen gekommen sind; sie würden sonst

im Wasser zergehen, und sich mit demselben vermischen. Weßwegen man auch die ganz weichen und zarten nur mit heißem Wasser begießt, und dann ein Mahl aufsieden läßt. Kocht man das Fleisch gleich im siedenden und in vielem Wasser, so bleibt es saftig; man verfahre übrigens so, wie früher bey den Suppen Erwähnung gethan worden. Eine Hauptregel beym Kochen ist, daß man die Töpfe (Hafen) wohl zudeckt, weil sonst viele nahrhafte Theile verfliegen.

Uebrigens wenn man die Gefäße ganz verschließt und verklebt und nur wenig Wasser darin hat, so heißt dieß das Dämpfen, und dadurch wird alles viel schmackhafter und weicher. Und hier kommt es darauf an, ob man das Fleisch selbst, oder die Brühe schmackhafter haben will. Im ersten Falle muß man es nicht lange, im letztern aber eine geraume Zeit kochen lassen. Salz und Butter befördern die Erweichung der Speisen beym Kochen; jenes zertrennt die Fasern und macht sie mürbe, und die Butter macht besonders die Pflanzen milder und wohlschmeckender. Weil sich aber Fett und Wasser nicht mit einander vermischen lassen, und solches doch oft nöthig ist, so nimmt man zu dessen Beyhülfe Zucker und Eydotter.

Wenn man von dem Fleische eben nicht eine Suppe verlangt, sondern haben will, daß der eigenthümliche Saft in demselben bleiben soll, so macht man einen Braten davon. Hier durchdringt bloß durch die Hülfe des Feuers der wässerig-gallertartige Theil das Fleisch, und macht es mürbe. Es ist schwer, für einzelne Fälle etwas genau Bestimmtes über das Braten zu sagen, weil der zu jedem Braten nöthige Grad Hitze nicht bestimmt werden kann; doch wollen wir hierüber einige Bemerkungen mittheilen.

Zuerst ist unumgänglich nothwendig, daß alles Fleisch, Wildbret und Federvieh, welches zum Braten bestimmt ist, gehörig zubereitet sey, das ist: daß es im Winter wenigstens fünf bis sechs Tage, und im Sommer, nach Maßgabe der Hitze, zwey auch drey Tage vorher geschlachtet sey; so wie es überhaupt gut ist, wenn einige Arten von Braten einige Tage gehangen haben, im Sommer in einem guten Keller, im Winter in der Luft.

Zweytens ist zu einem guten Braten nöthig, daß das dazu bestimmte Fleisch oder Federvieh an sich sehr gut und fett sey, welches schon ein Beweis seines innern Werthes ist. Ist es aber nicht gar fett, so muß es nach Verhältniß gehörig gespickt werden. Die Hauptsache ist immer, daß man den Braten fleißig begießt, und darauf Acht gibt, daß er seine gehörige Zeit brate, nicht zu lange und nicht zu kurze Zeit; das erstere ist fast schädlicher als das letztere. Besonders muß man darauf sehen, daß der Braten anfänglich bey mäßigem Feuer durch und durch heiß wird; ist dieß geschehen, so kann man sodann rascher zu braten anfangen; nur sorge man dafür, daß der Braten der Flamme des Feuers nicht zu nahe, sondern wenigstens eine Viertel-Elle davon entfernt sey, damit er nicht einen räucherigen Geschmack annehme.

Drittens richte man sich pünktlich nach der Zeit, wenn der Braten auf die Tafel gegeben wird; denn es ist ihm unstreitig nachtheiliger, wenn er entweder zu lange gebraten, oder auf irgend eine andere Art warm gehalten wird; deßwegen soll hier ungefähr bestimmt werden, wie viel Zeit man auf verschiedene Braten rechnen kann.

Vorher muß aber noch erwähnt werden, daß es nothwendig ist, daß sowohl große Stücke Fleisch als Federvieh mit einem sichern Gleichgewicht am Spieße zu befestigen sind; weil solche sonst, sie mögen nun durch einen Menschen oder mittelst eines Federbratenwenders am Feuer gedrehet werden, durchaus fehlerhaft gebraten ausfallen, wegen des auf keine Art zu vermeidenden Schwunges, dem ein jeder große Braten in diesem Falle ausgesetzt bleibt, und dessen gewöhnliche Folge ist, daß er an einer Seite roh bleibt, wenn er auf der andern verbrennt, und wenn er gar einmahl los geht, hält es schwer, ihn wieder zu befestigen, ohne ihn zu verunstalten.

Am Spieße braten, ist allen andern Methoden vorzuziehen, weil man es da gleichsam mehr in Händen hat, richtig zu braten; man kann die Hitze mindern oder vermehren, je nachdem es die Umstände erfordern, und der Geschmack des Gebratenen wird weit reinlicher und vorzüglicher.

Es gibt auch noch eine andere Methode, nämlich einen Braten in Gefäßen zu braten, welches um viel wohlfeiler zu stehen kommt, und in folgender Art besteht: das Fleisch oder der Braten (welcher aber nicht gar groß seyn darf) wird in brauner Butter in eine Bratschüssel gelegt, und darin durch Hülfe des Feuers bey einer Hitze, wobey die Butter siedet, gut gebraten; wobey das Fleisch öfters umgewendet werden muß. Will der Braten anbrennen, so gießt man ein Paar Tropfen Wasser zu der Butter. Große Stücke werden am Spieße in folgender Zeit gebraten: Ein Rindsbraten, der ungefähr fünfzehn Pfund hat, muß drey gute Stunden am Spieße braten, und mit seinem Fette begossen werden; der Schöpsenbraten ebenfalls drey Stunden; ein Lammsbraten braucht nur fünf Viertelstunden, und wird mit Butter begossen; ein Kalbsbraten braucht zwey Stunden; ein Hase fünf Viertelstunden; ein Rehrücken eine halbe Stunde; ein Indian zwey Stunden; ein Kapaun oder Fasan anderthalb Stunden; Hühner, Tauben und Aenten drey Viertelstunden; eine Gans zwey Stunden. Das Spanferkel weicht in manchen Dingen von andern Braten ab, und ist dessen Behandlung in dieser Hinsicht im sechsten Abschnitte Art. 370 zu ersehen.

Auf Reinlichkeit und Ordnung gute Aufsicht zu tragen, ist ebenfalls eine der nothwendigsten Eigenschaften in der Küche, die ihre Werthschätzung nie verlieren kann. Das gemeinste und wohlfeilste Essen erhält von der Reinlichkeit einen größeren Werth, so wie Schmutz und Unsauberkeit das theuerste Gericht verderben, und unter allen Werth herabsetzen können.

Jede Speise muß dergestalt in der Küche ihre Vorbereitung erhalten, daß gar nichts Fremdes und zur Speise nicht Gehöriges, so wenig in den Hafen (Topf) oder das Geschirr zum Mitkochen, als in die Schüssel, und mit dieser auf den Tisch kommt; und wie nachläßig wird oft dieses Geschäft betrieben! Es sollte freylich immer eine der vorzüglichsten Sorgen seyn, daß Leute, die sich diesem Geschäft widmen, darin mit Genauigkeit zu Werke gingen; allein wer klagt nicht über die Nachläßigkeit, die in der

Küche herrscht? — Worin hat sie wohl ihren Grund? in nichts Anderem, als in der wenigen Sorgfalt der Köchinnen oder Köche.

Daher muß alles Küchengeschirr rein gehalten und kein unsauberes gebraucht werden. Um in dieser Absicht Ordnung und Genauigkeit in der Küche herrschend zu machen, müssen Teller, Schüsseln, Tiegel, Töpfe und alle übrigen Geschirre, sie mögen aus Thon, Zinn, Messing oder Kupfer bestehen, von der Küchenmagd sauber abgewaschen, gesäubert, getrocknet, und jedes an seinen Ort hingestellt werden. Kupferne Gefäße sollte man aus der Küche ganz verbannen; die Verzinnung derselben ist von kurzer Dauer, wird durch das Putzen abgescheuert; der leidige Grünspan setzt sich in die Ritzen ein, vermischt sich mit den Speisen, und schadet der Gesundheit sehr. Man sollte also, wenn man es vermeiden könnte, Kupfer und Messing gar nicht gebrauchen. Aber was soll man an seiner Stelle nehmen? Glas und Porzellan sind freylich das sicherste; ersteres ist aber zu zerbrechlich, und letzteres zu kostbar. Zinn ist zwar weniger schädlich, und kann, wenn es ganz rein ist, zu kurzem Gebrauche, und wenn man nichts darin aufbewahret, wovon es aufgelöst werden kann, angewandt werden. Aber es ist zu weich, folglich nicht dauerhaft genug, und größtentheils mit Bley vermischt; es muß also niemahls etwas darin aufgewärmt und keine Butter darin geschmolzen und braun gemacht werden. Das weiße Kupfer wird zwar nicht leicht in der Küche in Gebrauch kommen; indessen muß man doch dafür besonders warnen, weil es seine weiße Farbe von nichts Anderem, als einem Gifte hat. Es bleibt also nur das Eisen übrig; man sollte also das unschuldige, wohlfeile Eisen-Gesundheitsgeschirr allgemeiner in unsern Küchen einführen. Und es ist wahr, daß das eiserne Geschirr, in so ferne, als es zum Kochen dienen soll, wohl allen übrigen vorzuziehen seyn möchte; nur schwärzet es manche Speisen, und ist nicht ganz so dauerhaft, wie das kupferne; aufbewahren läßt sich in demselben wegen des Rostes nichts. Will und muß man aber das kupferne Geschirr fernerhin gebrauchen, so muß

man Acht haben, daß nichts länger darin bleibt, als es kocht, und daß es gut mit Salmiak und feinem Zinne inwendig verzinnet worden; daß die Verzinnung nicht zu hoch, das Geschirr voll Wasser ist, wenn die Flamme daran hinauf schlägt, und daß erstere mit Sande nicht abgerieben werde; ist solches aber schon geschehen, man das Gischirr sogleich neu verzinnen lasse.

Alle in der Küche sich befindenden Personen müssen im Anzuge so viel als möglich sauber und rein seyn. Besonders müssen die Küchentücher nicht schmutzig aussehen, so wie auch das Gestell und die Schränke zu den Töpfen, Schüsseln, Tellern von Zeit zu Zeit immer sauber abgerieben werden müssen, damit die dahin gestellten Gefäße von und auf ihrem Stande nicht wieder verunreiniget werden können. Uebrigens sollen auch die Gestelle oder Schranken eben dieser Gefäße an keinem dunklen Orte stehen, damit die alsbald ins Auge fallende Reinlichkeit der Küchenmagd Antrieb seyn muß. So muß auch die Küche nach jedem Auswaschen des Geschirres uberall gereinigt, und nirgends Unrath auf dem Fußboden gelitten werden. Hauptsächlich aber muß man besondere Rücksicht auf die Reinlichkeit des Wasserbehältnisses nehmen, weil sich die schleimigen Theile häufiger ansetzen, faulen, und dem Wasser einen üblen Geruch geben; daher sollen die Wasserständer auf einem Schämel etwas von der Erde erhöhet stehen, und, um vor dem Hineinfallen von Unreinigkeit gesichert zu seyn, mit einem hölzernen Deckel versehen werden.

Uebrigens ist auch bey dem Kochen darauf zu sehen, daß die Speisen nicht räucherig werden; welches meistens geschieht, wenn die Häfen oder Töpfe nicht mit gehörig passenden Deckeln versehen sind, oder wenn nasses Holz brennt, oder wenn man während des Kochens mit einem Löffel, welcher vor dem Rauch nicht in Acht genommen worden, darin rührt, wie auch wenn die Flamme in die Töpfe schlägt. Daher ist es am besten, wenn man hartes Holz, nämlich eichenes oder buchenes nimmt; dasselbe brennt länger, spritzt nicht so sehr, und gibt bessere Gluth. Will man Abends noch Gluth finden, so bedecke man die Kohlen mit Asche.

Uebrigens sind zu Backwerken am besten die Holzkohlen; sie geben ein gleichförmiges Feuer; nur müssen sie nicht zu groß seyn, sonst wird die Hitze ungleich.

Auch muß man trachten, allzeit das Beste einzukaufen, und nicht, um einen Groschen zu ersparen, einen Gulden hinwegwerfen; das will so viel sagen: man bringt etwas Schlechtes in die Küche, der Koch oder die Köchin richtet es zu, so gut es seyn kann; die Sache ist aber schlecht, und alsdann kann man keine Wunder mehr damit wirken; fett ist sie nicht mehr zu machen. Diese Speise kommt auf die Tafel, die Herrschaft ist delikat, rührt nichts davon an; da ist ein Gulden, wo nicht mehr, weggeworfen, um einen Groschen zu ersparen, weil die Herrschaft nichts genießen kann. Diejenigen also, die das Einkaufen über sich haben, sind schuldig, bey Zeiten auf den Markt zu gehen, damit sie das Bessere haben können, und dadurch sich und den Kochenden vielen Verdruß zu ersparen.

Unter andern ist besonders Rücksicht zu nehmen, daß Vorräthe nicht unnütz, nicht ohne Maß verbraucht werden; denn sicher und gewiß ist es, daß in diesem Falle von Vielen sehr unwirthschaftlich umgegangen wird. Möchten doch Manche diese Wahrheiten beherzigen! Welcher Schade bliebe nicht öfters entfernt! und welch Vergnügen ist es nicht, in einer solchen Küche arbeiten zu sehen, in welcher Ordnung, Reinlichkeit und Fleiß herrschet; noch einmahl so viel Appetit macht es den Herrschaften, zu speisen; Ruhe und Gesundheit sind dafür der sicherste Lohn.

Zweyter Abschnitt.

Allgemeine Regeln der Kochkunst, und nothwendigste Sparsamkeit in der Küche.

Die Küche ist für eine Haushaltung immer der Ort, worauf man genaue Aufsicht haben soll; wenn man auch gleich nicht selbst bey den darin vorkommenden Geschäften Hand anlegen darf. Alles muß daran liegen, daß das Kochen der Speisen auf das beste besorgt werde, weil die Erhaltung des Lebens und der Gesundheit darauf beruhet. Man muß essen, um zu leben, und man will nicht alle Tage einerley essen. Die Bereitung der so mancherley Speisen erfordert ein gewisses Maß und Ordnung, wie auch Wissenschaft und Uebung.

Die Kochkunst ist daher immer einer der wichtigsten Theile der Kenntnisse, mit denen sich das weibliche Geschlecht bekannt machen, und in welcher es sich fleißig üben muß; sie ist auch nicht so leicht, als es sich manche, die die Sache noch nicht selbst angegriffen haben, vorstellen möchten. Es kommt dabey nicht sowohl darauf an, daß eine Speise so gekocht werde, daß sie genossen werden kann; es muß vornehmlich bey Bereitung derselben darauf gesehen werden, daß sie wohlschmeckend, der Gesundheit nicht nachtheilig, und mit der möglichsten Sparsamkeit zugerichtet sey. In Ansehung des Maßes der zu einem Gerichte erforderlichen Zuthaten können nur allzuleicht die beträchtlichsten Fehler begangen werden, wovon sowohl der Gesundheit als der Kasse Nachtheil zuwächst. Allzufett gekochte und mit Gewürzen überhäufte Speisen sind nicht für jeden wohlschmeckend, und der Gesundheit sehr schädlich; das rechte Maß hiebey kann nur durch eigene Uebung und Erfahrung erlernt werden. Am meisten wird das Maß des Zuckers, Ge-

würzes und der Eyer überschritten, weil die ersten beyden Stücke in der Güte und letztere in der Größe sehr verschieden sind, auf welche Verschiedenheit die erforderliche Rücksicht nicht allemahl genommen zu werden pflegt. Es ist also nothwendig, daß man bey Verfertigung der Speisen sich genau in allen Stücken nach dem Kochbuche richtet. Doch ist eine Köchin herzlich zu bedauern, die bey Bereitung der gewöhnlichsten und alltäglich vorkommenden Speisen das Kochbuch in der Hand oder neben sich liegen haben muß. Bey gewissen Speisen, welche nicht oft genug vorkommen, ist es nothwendig, weil man nicht alles, was zu ihrer Zurichtung erfordert wird, im Gedächtnisse behalten kann.

Zum Kochen gehört aber nicht nur Wissenschaft, die Speisen zuzurichten, sondern auch ein bereiteter Vorrath der Materialien für die Küche; dieser besteht in Zeit- und Dauerspeisen, und in den Gewürzen und übrigen Zuthaten, wodurch einer Speise der gute Geschmack gegeben wird. Zeitspeisen sind diejenigen, die nur in einer bald kürzeren, bald längeren Jahreszeit zu haben sind, und worunter alle Gartengewächse, die grün und frisch verspeiset zu werden pflegen, die sich nicht in Gewölben, Kellern, Einsatzplätzen, oder auch im freyen Boden durch den Winter frisch erhalten lassen, zu zählen sind; Spargel, Brockel, grüne Erbsen, Salat, Bohnen, Karviol, Spinat rc. gehören in diese Klasse. Auch die Fleisch- und Fischarten sind in gewissem Verstande hieher zu rechnen. Gewisse Gattungen von Wildbret werden nur zu bestimmten Zeiten geschossen; das Lammfleisch schränkt sich nur in eine gewisse Periode ein, eben so das Kalbfleisch, und manches Geflügel. Dauerspeisen sind hingegen solche, welche das ganze Jahr hindurch aufgehoben und in der Küche gebraucht werden können; hieher gehören die Artikel aus dem Pflanzenreiche, vornehmlich der Same dieser Gewächse, die gegessen werden, als Erbsen, Bohnen, Linsen, Grütze von mancherley Fruchtarten, Gerste, alles gewelkte oder gedörrte Obst, Zwetschken, Birn- und Apfelschnitze, gewelkte oder gedörrte Gartenpflanzen, Spinat, Winter- oder Braunkohl, Bohnen, Karviol rc., mit Salz

eingemachte Produkte aus dem Pflanzenreiche, Sauerkraut, weiße Rüben, Mangold und Salatstiele ꝛc.; allerley geräucherte und gedörrte Fische, geräuchertes oder gepökeltes Fleisch, Schinken, Speck, Würste, Käse und so weiter. In allen, oder doch in vielen Artikeln von haltbaren Dauerspeisen muß man zu rechter Zeit sich einen Vorrath nicht nur sammeln, sondern ihn auch zu bewahren und zu Rathe zu halten wissen. Gedörrtes Obst dauert am längsten, und läßt sich mehrere Jahre aufbehalten, geräth auch nicht alle Jahre; daher muß man den in einem fruchtbaren Jahrgange gemachten Vorrath nicht gleich ganz verbrauchen, sondern eine vorsichtige Eintheilung davon machen, damit man in Mißjahren oder bey andern widrigen Zufällen nicht genöthiget sey, solches für doppelte Preise einzukaufen. Kann man sich seine Provision aus seiner eigenen Wirthschaft anschaffen, so hat man nur darauf zu sehen, daß alles zur rechten Zeit gesammelt, und das, was noch einer besondern Zubereitung bedarf, auf die erforderliche Art zugerichtet und wohl aufbewahret werde. Hat man diesen Vortheil nicht, und muß man sich seine Provision um baares Geld anschaffen, welches der gewöhnliche Fall für die Bewohner größerer Städte ist: so hat man vornehmlich darauf zu sehen, daß man sich das Benöthigte zu rechter Zeit, und wenn die Waaren am wohlfeilsten sind, anschaffe. Manches, und vornehmlich dasjenige, was die Verkäufer besser aufbehalten können, als man im Hause aus Mangel der Gelegenheit nicht kann, kauft sich vortheilhafter erst zur Zeit, wenn man es gebrauchen will, z. B. Braunkohl ꝛc. Wohnt man in der Stadt, wo man das benöthigte Gewürz täglich aus dem Kaufladen holen lassen kann, so hat man nicht nöthig, sich einen beträchtlichen Vorrath davon anzuschaffen; jedoch soll man es auch nicht in ganz kleinen Portionen, und etwa nur so viel, als man auf einmahl gebraucht, oder kreuzerweise kaufen, weil man es allemahl theurer bezahlen müßte. Zucker und solche Erfordernisse in der Oekonomie, wovon eine stärkere Consumtion gemacht wird, müssen immer in größerer Quantität angekauft werden, weil der Kaufmann in diesem Falle allemahl wohlfeilere Preise macht.

Bey einigen, vornehmlich den Dauerspeisen, ist es auch nicht ökonomisch gehandelt, wenn der Vorrath, den man sich gemacht hat, zu bald und in kurzer Zeit aufgezehrt würde. Man muß daher durch einen etliche Jahre hindurch erfolgten Ertrag dieser oder jener Artikel sich nicht verleiten lassen, verschwenderisch umzugehen, sondern immer eine wohlbesetzte Speisekammer haben, in welcher sich eine gewisse Anzahl Schubladen mit allerhand angefüllt befinden, z. B. Mehl, Salz, Linsen, Erbsen, Gerste, Gries, Reiß u. s. w. Ferner muß man auch Schmalz, Butter, Käse in gehörigen Gefäßen haben. Auch muß selbe mit verschiedenen Stellen zu Aepfeln, Birnen, Quitten und andern Sachen versehen seyn. Hauptsächlich muß sich allda befinden: eine gute Wage, Schneidmesser ꝛc. Oben an der Höhe der Speisekammer müssen Haken und Ringe seyn, damit man an selbige geräuchertes Fleisch, Zungen, Schinken, Würste ꝛc. hängen kann. Die Lage derselben muß nahe an der Küche seyn; doch darf sie schlechterdings der Sonne nicht ausgesetzet seyn, ihre Fenster müssen öfters eröffnet werden, damit die Kammer nicht dumpfig werde, die darin aufbehaltenen Sachen nicht verderben, und wenn man sich eine Zeitlang in derselben aufhalten muß, die Gesundheit wegen des großen Gemisches von Gerüchen und Ausdünstungen nicht leide. Inwendig müssen aber die Fenster mit Drathgittern versehen seyn, damit man aus selber nichts herauslangen kann.

In Absicht auf die Art zu kochen lassen sich keine allgemeine Vorschriften ertheilen. Einige lieben fett gekochte, stark gewürzte und gesalzene Speisen, Andere gerade von allem das Gegentheil. Einige wollen alle Gerichte sehr weich gekocht haben, Andere dagegen alles noch etwas hart, und selbst die Braten noch zum Theil roh auf dem Tische haben. Wenn man hierbey allein auf die Gesundheit sehen wollte, so würde freylich für dieselbe ein weniger fettes, sparsamer gewürztes Essen besser angerathen seyn. Aus- und inländische Gewürze sollen möglichst vermieden, oder wenigstens die allzustarken nur in geringem Maß in unsern deutschen Küchen gebraucht werden. Es gibt Häuser, wo alle

Speisen ungemein schmackhaft zugerichtet werden, und die, außer dem Zucker und Zimmt, kein ausländisches Gewürz erhalten, sondern ihnen der gute Geschmack bloß mit selbst erzogenen wohlriechenden Kräutern, und vorzüglich mit dem Basilikum gegeben wird. Allzufettes schwächt und verschleimt den Magen und die Eingeweide, und benimmt nach und nach die Eßlust. Die Erfahrung kann einen jeden lehren, daß Dienstboten, welche aus einer magern Küche zu einer fetten Kost kommen, zwar anfänglich starke Esser sind, und sich die, ihrer Meinung nach, besser gekochten Speisen eine Zeit lang ungemein wohlschmecken lassen, aber die Eßlust bald verlieren und sparsame Esser werden. Die Erfahrung scheint also zu beweisen, oder wenigstens wahrscheinlich zu machen, daß allzufett gekochtes Essen den Magen und die Verdauungskräfte schwächt. Inzwischen muß sich ein Koch oder eine Köchin hierin nach dem Geschmacke der Hauptpersonen im Hause zu richten suchen. Ist die Herrschaft an fette oder wohlgewürzte Speisen gewöhnt, will sie alles etwas derb, und nicht weich gekocht haben, so werden sie wohl thun, wenn sie wenigstens den Mittelweg einschlagen, und unter möglichster Sorge für die Gesundheit ihren Geschmack zu befriedigen suchen.

Da sowohl bey gewöhnlichen Mahlzeiten als Gastmahlen manches übrig bleibt, so muß eine haushälterische Frau das, was noch zu brauchen ist, reinlich und sorgfältig aufbewahren, und nicht alles gleich dem Gesinde Preis geben. Dieß erfordert sowohl die Sparsamkeit, als auch die Vorsicht, daß das Gesinde nicht durch den Genuß bloß leckerhafter Speisen zur Näscherey gewöhnt werde, wodurch alsdann auch Untreue entstehen kann. In dem guten Gebrauche des sogenannten Abhubs oder der auf der Tafel übrig gebliebenen Speisen besteht ein sehr wesentlicher Theil einer guten Oekonomie und Eintheilung; diese können auf so mancherley Weise für die Herrntafel selbst, als auch für die im Hause zu speisenden Tische mit Nutzen verwendet werden. Einige Beyspiele hievon: nämlich, von gebratenen Hasen, Hühnern, Kapaunen, Indianen, Reh und dergleichen kann man Tages darauf Filets, Ragous u. s. w. geben. Kommen

ganz unangeschnittene Hühner, Kapaune und dergleichen von der Tafel, so kann man sie wärmen und eine Brühe darüber machen, oder in eine Pastete einschlagen, und auf solche Weiße läßt sich Vieles in Ersparung bringen. Eine gute Wirthin muß sich, wenn mehr Geschäfte in ihrem Hause vorfallen, als durch ihr Gesinde verrichtet werden können, vor den sogenannten Helferinnen oder Küchenweibern, die oft zwar ohne Lohn oder Geld behülflich sind, aber mit allerley Haushaltungsartikeln und Ueberbleibseln beschenkt seyn wollen, äußerst hüten. Lieber halte man sich in nöthigen Fällen an bekannte redliche Personen, und gebe ihnen gewöhnlichen Lohn an Gelde, ohne ihnen täglichen Zutritt ins Haus zu erlauben, wodurch sie sich berechtiget glauben, sich als Bekannte des Hauses durch Zueignung aller Dinge, die sie vorfinden, selbst bezahlt zu machen; denn eine solche Bezahlung kommt immer dreyfach höher, als der gewöhnliche Taglohn.

Arbeiter und das Gesinde mit Speisung und Lohn auf die billigste Weise behandeln, ist eine wirkliche Sparsamkeit; denn ein solcher Behandelter arbeitet uns gerne mit Treue und Fleiß, wenn wir uns einmahl sein Vertrauen, Zuneigung und Dankbarkeit erworben haben. Uebrigens kann durch nichts eine Haushaltung leichter und geschwinder in einen gänzlichen Verfall gebracht werden, als durch zu großen Aufwand in der Küche. Unordnung in der Haushaltung ist die größte Quelle der Verschwendung; hingegen kann durch eine gute und anhaltende Ordnung vieles erspart werden. Eine jede Arbeit, alle Vorfälle in der Oekonomie müssen eine bestimmte Ordnung haben, so weit es die Zufälligkeit menschlicher Dinge gestattet. Eine gewisse Zeit, z. B. zu der Mahlzeit, bringt einen vielfältigen Nutzen. Man will nur den Verbrauch des Holzes anführen, der nothwendig viel größer ausfallen muß, wenn die Köchin das Essen auf zwölf Uhr zubereitet, und es, da keine festgesetzte Ordnung im Speisen ist, bis ein Uhr, ja später warm erhalten muß. Sparsamkeit ist ein herrliches Mittel, unser Vermögen zu vervielfältigen und dem Mangel vorzubeugen.

Alles dieses, was über die Sparsamkeit in der Küche gesagt worden, sind nur Winke für die Wirthschafterinnen; denn alle die möglichen Fälle, wo eine Haushälterin durch gute Einrichtung Ersparung bewirken kann, einzeln anzuführen, erlaubt der Raum nicht; wir ermahnen nochmahls mit herzlicher Aufrichtigkeit, unsere gegebenen Anweisungen als Hauptregel zu betrachten, und sie so viel möglich anzuwenden und zu benutzen; wir sind gewiß, daß sie in vielen Fällen Nutzen daraus ziehen werden.

Dritter Abschnitt.

Verzeichniß aller Arten von Fleisch, Fischen, Obst und Pflanzen, in welchen Monaten sie am geschmackvollsten zu haben und zu genießen sind.

Gewiß ist es, daß in jedem Monate Felder, Gärten, Flüsse und Wälder etwas neues darreichen, welches sowohl unsere Gesundheit, als auch die uns so angenehme Veränderung im Geschmacke erhält. Es ist also dieses Verzeichniß sehr vortheilhaft und bequem, um des Nachdenkens überhoben zu seyn. Man fängt also mit dem Anfange des Jahres an.

Im Jänner. In diesem Monate kann man an Fleischarten nebst dem Rindfleische folgendes haben: Kalbfleisch, Schöpsenfleisch, Schweinfleisch, roth und schwarzes Wildbret, Hasen, Fasanen, Indianen, Repphühner, Kapaune, Hühner, Tauben und allerhand Arten von Vögeln. An Fischen erhält man Karpfen, Hechte, Perschlinge, Schleihen, Aale, Platteisel, Lachse, Stockfisch, Laberdan, Fischotter, Häringe, Bricken, Picklinge, Austern, Schnecken. An Kohlgewächsen liefert uns eine sorgfältige Aufbewahrung für den Winter noch Kohlrabi, Rüben, gelbe

Rüben, blauen Kohl, weißen Kohl, rothen Sellerie, Petersilie, Endivien, Rettige, Erdäpfel, Brunnkresse, Winterrabunzeln. Das gedörrte Obst ist zu jeder Zeit zu haben.

Im Februar. In diesem Monate erhält man noch alle die Arten von Fleisch und Ferkel in Menge. Hasen sind gegen das Ende dieses Monats nicht mehr gut. An Fischen besonders Lachse, Karpfen, Forellen und so weiter, dann alle übrigen Fische wie im Jänner; eben so alle Gattungen Kohl und Wurzelgewächse. In der Hälfte des Monats ist schon zu haben: Brunnkresse, junge Petersilie und Sellerie, Rettig, Löffelkraut, Endivien, Körbelkraut, Rabunzeln, Spinat, Zwiebeln und Knoblauch.

Im März. Nebst den bekannten Fleischarten gibt es schon gegen Ende dieses Monats junge Hasen oder sogenannte Märzenhaseln und junge Hühner, wilde Gänse und Aenten. An Fischen nebst dem Lachse, Karpfen, Hechte, Schleihen und Aale, auch Grundeln und Frösche. Aus den Gärten erhält man schon alle Arten von Salat, dann Sauerampfer, Spinat, Spargel, Salbey, Majoran, Schnittling und Petersilie, dann Erdschwämme und verschiedene Kräuter.

Im April. In diesem Monate gibt es Lammfleisch, junges Schweinfleisch, junge Hasen, Hühner und Tauben; gegen Ende des Monats sind schon junge Gänse und Aenten zu haben. An Fischen sind besonders gut die Aale, Weißfische und Grundeln, dann Störe. Wildbret ist nunmehr seltener. An Gartengewächsen: guten Rettig, Sellerie, Petersilie, junge Artischocken, Kopfsalat, junge Gurken, dann junge Kohlrüben und Schampignon, nebst Anießwurzeln.

Im May. In diesem Wonnemonat gibt es Schöpsen- und Kalbfleisch, Hasen, Gänse, Aenten, Hühner, junge Kapaune und Indianen, Tauben, Wachteln; von Fischen sind vorzüglich gut: Lachse, Forellen, Weißfische, Perschlinge, Aale, Hechte, Karpfen, dann Frösche und Krebse; besonders sind nunmehr die Wasserhühner oder Duckänten sehr gut. Von Küchengewächsen erhält man rothe, weiße und gelbe Rüben, Kohlbrockeln, Kraut, frischen Meerrettig, Sellerie und Petersilienwurzeln, dann

Steckrüben, Salat, guten Rettig, Sauerampfer, Gurken und Spinat. Auch ist die Butter in diesem Monate am besten.

Im Juny. In diesem Monate hat man Kalbfleisch, Schweinfleisch, Gänse, Aenten, Hühner, Kapaune, Indianen, Tauben und Wachteln; Fische erhält man jetzt von allerley Art. Es gibt auch schon wilde Gänse und Aenten. Die Gärten liefern uns Kraut, rothe, weiße und gelbe Rüben, und alles wie im vorigen Monate. Von Obst sind zu haben; Erdbeeren, Kirschen, Amarillen und Muskatellerbirnen. Es gibt auch schöne grüne Erbsen.

Im July. Alle im vorigen Monate angezeigte Fleischarten und Fische sind auch noch in diesem Monate zu haben; nur ist zu merken, daß es mehr Fische gibt, weil die Fischerey viel thätiger anfängt. Aus den Küchengärten erhält man in Menge allerhand Kohl, Rüben, Salat, Fisolen, besonders den schwarzen Rettig. Die Obstgärten geben Früchte an Birnen, Weichseln ꝛc.

Im August. Nebst dem Kalbfleisch und Schweinfleisch sind in diesem Monate die Spanferkel am besten, so wie jedes Flügelwerk am fleischigsten und sehr geschmackvoll ist; es gibt auch schon frisches, schwarz und rothes Wildbret; der Hirsch ist um diese Zeit am besten; Hasen werden aber jetzt nicht geachtet; desto besser sind die Repphühner, Wachteln und Lerchen. An Wurzelgewächsen ist gar kein Mangel, besonders ist das weiße Kraut gut. Das Obst ist in diesem Monate am besten im Safte, so wie es auch Melonen und Zwetschken gibt. Die Schwämme sind zum Trocknen zu sammeln.

Im September. Man bekommt in diesem Monate das Rindfleisch am besten, das Kalb- und Schöpsenfleisch ist besonders fett; Spanferkel sind nun nicht mehr so gut. Wildbret gibt es jetzt schon genug, am meisten aber Vögel, als: Schnepfen, Drosseln, Krammetsvögel, Lerchen, Finken, Meisen und Haselhühner. Die Fische sind nunmehr auch besser als in den Sommermonaten, die Krebse hingegen sind nicht mehr gut. Die Gärten liefern noch immer ihre Früchte, wie im vorigen Monat, und das Obst dauert

ebenfalls fort, bis auf die Weichseln; hingegen hat man schon Weintrauben, Pfirsiche und Aepfel.

Im Oktober. Auch in diesem Monate hat man am Fleische keinen Mangel, schwarzes und rothes Wildbret ist in Menge vorhanden. Vögel gibt es noch immer im Ueberfluß, Fische ebenfalls. Auch an Küchengewächsen und Gartenfrüchten leidet man keine Noth, auch hat man noch Obst genug; nebst den Weintrauben und Pfirsichen gibt es noch Mispeln, Bergamott- und Kaiserbirnen.

Im November. Man hat in diesem Monate Rind- und Schöpsenfleisch; das Kalbfleisch wird schon selten, und das Schweinfleisch ist nicht mehr dienlich; hingegen hat man um so mehr geräuchertes Fleisch: als Schinken, Zungen, Schweinfleisch, Würste; Wildbret mangelt keines; Hasen gibt es nunmehr genug, eben so auch noch Vögel. An Kohlgewächsen hat man guten Braunkohl und Weißkraut.

Im December. Man hat gleichfalls noch alle Gattungen Fleisch und Wildbret, das Flügelwerk ist in dieser Zeit körnicht. Es gibt jetzt gute Schnecken, Austern, die Fische sind nun am besten von aller Art; so hat man auch frische Häringe, Picklinge; Lachse werden jetzt mit Vortheil einmarinirt, so wie Forellen. Obst gibt es gedörrtes; von Kohl und Wurzelgewächsen dasjenige, welches im Keller aufbewahret wird.

Auf diese Art hat man nun von allem, was in jedem Monate zu allerhand Speisen zu haben ist, alles genau aufgezeichnet. Man darf nur in jedem Monate nachsehen, was man in demselben vorzüglich erhält, und die Speisen darnach verfertigen, wozu man die Zubereitung aus diesem Werke ersehen kann.

Vierter Abschnitt.

Von der Zierlichkeit im Anrichten der Speisen und Auftragen derselben.

Auf das Anrichten der Speisen kommt viel an, und man beurtheilt die Geschicklichkeit und Reinlichkeit einer Köchin darnach. Daher muß man bey dem Anrichten und Auftragen der Speisen darauf sehen, daß die Schüsseln auf dem Anrichttische nicht unterwärts Unreinigkeiten annehmen, und damit auf den Tisch gebracht werden; man muß auch dieselben vor dem Hineintragen in das Speisezimmer mit einem saubern Tuche abwischen, und die etwa angesetzte Asche, Kohlen, oder andere Unreinigkeiten abnehmen. Wenn eine Hausfrau ihren Karakter recht behaupten will, so darf sie nicht nur ihre Geschicklichkeit bey Gastereyen zeigen, sondern sie muß auch den täglichen Tisch mit gehöriger Abwechslung herzurichten wissen; denn man ißt sich der besten Speisen zuwider, wenn man sie zu oft erhält, oder wenn sie nicht so gewählt werden, wie sie zusammen passen. Es sind Beyspiele bekannt, daß Personen für gewisse Speisen, die sie sonst sehr geliebt, einen Ekel bekommen haben, weil sie solche allzuhäufig haben essen müssen. Hauptsächlich ist daran gelegen, das alles wohlschmeckend zugerichtet werde; daher kommt es nicht allemahl darauf an, daß es sehr theure und prächtige Speisen seyen; denn zwischen Pracht und Zierlichkeit ist ein großer Unterschied; ersteres kostet viel, letzteres nichts, sondern bestehet nur in der kleinen Geschicklichkeit, jeder Speise das ihr eigene Ansehen, mit einer kleinen Verschönerung, die in der Speise selbst liegt, zu geben; dazu kann die Wendung des aufzutragenden Gerichts, und manche Kleinigkeiten, die man sonst eben nicht,

hier aber sehr bemerkt, beytragen. Das ganze Kunststückchen, gut anrichten zu können, beruht auf folgenden Grundsätzen, als:

Erstens. Der Hauptgrundsatz ist, daß man sucht, diejenigen Theile des Gerichts dem Auge gleich merkbar zu machen, die gemeiniglich für die schönsten gehalten werden, um den Appetit der speisenden Personen desto schneller erwecken zu können. Daraus folgt dann im Gegentheil, daß man alle diejenigen Theile, die das nicht bewirken, entweder ganz verdeckt, oder mit gewissen andern Gegenständen verschönert, und ihnen so zu Hülfe kommt. Die Hausfrau muß mit ihren Speisen so umgehen, wie manche Schöne mit ihrem Putz an der Toilette, wenn sie sich fehlende Reize zu geben, oder die, welche sie schon hat, zu erhöhen sucht.

Zweytens. Von der Suppe. Ist es eine Semmelsuppe, so müssen die Scheiben ganz dünnwürfelig und rundlich geschnitten werden. Man muß die Semmel nicht trocken über die Brühe herausragen sehen; man taucht sie daher mit einem Löffel unter, daß sie sich dadurch auf der Oberfläche der Suppe recht niedlich vertheilet. Ist es eine Brotsuppe, so kann man selbe mit Eyern, Würsteln oder gebackener Leber von Hühnern zieren. Geriebene Muskatnuß pflegt man nur auf Suppen zu streuen, die von Fleischbrühe gemacht werden; Zucker und Zimmet auf Suppen von Milch und Wein.

Drittens. Von dem Fleische. Man muß besonders allezeit ein schönes Tafelstück zum Rindfleisch nehmen, und darauf sehen, daß die äußere fleischreichere Seite die oberste in der Schüssel sey; gemeiniglich wird es so wie es ist, ohne alle, oder doch nur mit sehr weniger Brühe aufgetragen, weil die Brühen und Soßen meistens dazu gegeben werden, welche größtentheils in Kreen, rothen Rüben, Gurken, Senf und andern Brühen von Milch bestehen; zu selben legt man auch auf die Schüssel gelbe Rüben, Sellerie, und der Rand der Schüssel, so wie das Fleisch, wird mit Petersilie bestreuet. Pökelfleisch wird auch gern mit Petersilie garnirt, und man verfährt, wie bey dem frischen

Rindfleische. Auch gibt man nebst dem Rindfleische noch frische oder gepökelte Ochsenzungen.

Viertens. Von den Zuspeisen. Diese bestehen meistens in saurem und süßem Kraut, Kohl, Rüben, Erbsen, Kohlrabi ꝛc, und es ist darauf zu sehen, daß sie gut zugerichtet werden; übrigens pflegt man selbe mit allerley Zuthaten und Nebensachen zu belegen und zu zieren, welche man zur Erhöhung ihres Geschmacks beyfügt. So machen zum Beyspiele bey dem Sauerkraut Bratwürste und Schweinfleisch, bey dem Kohl gebratene Kastanien und gebackene Pafesen die Verzierung aus.

Fünftens. Bey Braten ist vor allen Dingen darauf zu sehen, daß selbe warm, mithin wenn sie fertig, sogleich zu Tische kommen; wozu denn nöthig ist, daß man seine Zeit wohl abmißt und überlegt, wie lange ein jeder zu braten hat, und solches muß gegen die Zeit, da sie zu Tische sollen, berechnet werden. Bey dem Geflügel ist besonders zu merken, daß die Brust oben, der Kopf auf dem Rande der Schüssel, und die Füße unten liegen müssen.

Beym Spicken ist eine gewisse Symetrie zu beobachten, die sich beym Auftragen ganz wohl ausnimmt. Der kälberne Braten wird also gelegt, daß die Nierenseite, als eines der schönsten Stücke, oben liege und ins Auge falle. Anders ist es mit dem Schöpsenbraten: das Fett davon ist nicht Allen angenehm, darum wird er auf die fleischreichste Seite gelegt. Der Schweinebraten muß so gelegt werden, daß die Rippen unten liegen und verdeckt sind. Ein gebratener Hase liegt mit dem Rücken oben, seine größte Zierde erhält er durchs Spicken; man kann ihn auch mit Limonienscheiben belegen. Ziemer von rothem und schwarzem Wildbret sind Braten vom ersten Range; sie werden ebenfalls mit Limonienscheiben belegt, und kehren die inwendige Seite sowohl als die Keulen nach unten, die äußere aber nach oben zu. Man pflegt auch noch einige Braten zu verzieren, z. B. einen Rehrücken mit Lerchen und Krammetsvögeln, womit der Rand der Schüsseln zierlich belegt oder garnirt wird.

Sechstens. Vom Dessert oder Nachtisch. Dieses ist der letzte Aufsatz auf der Tafel, welcher hauptsächlich aus allerley Früchten, trocknen oder feuchten Konfituren, Gelees und so fort bestehet. An großen Tafeln, als: bey Hochzeiten, Primizen ꝛc. verbindet man mit dem Dessert viele Sinnbilder und figürliche Vorstellungen, welche auf die Lustbarkeiten oder die Feyerlichkeit Bezug haben. Die meisten Vorstellungen bey großen Desserts sind Tempel, Lustgärten mit Spaziergängen, Gebäude, ländliche Gruppen, Springbrunnen, Pateren, Vasen und Statuen, zu welchen letzteren in der Porzellanfabrik die schönsten und zierlichsten von allen nur erdenklichen Stellungen zubereitet und zu haben sind. Das Mittelstück eines Aufsatzes ist auch wohl aus Spiegelglas, oder auch nur aus weißem Glase, auch sind die architektonischen Verzierungen von Glas anwendbar. In vornehmen Häusern hat man insgemein hinlänglichen Vorrath von Porzellanfiguren und Glaswerk zu den Dessertaufsätzen. Um den Aufsatz herum wird das Konfekt gestellt; um das Konfekt herum kommen die Kompote zu stehen, und müssen daher die besten Früchte, auch öfters solche, die außer der Jahreszeit durch Kunst zur Reife gebracht worden sind, herbeygeschafft werden. Die gefrornen Sachen, Kreme, Gelees, Blamaschee, und Sulzen müssen kurz vorher aus den Formen, Modellen und Eisbüchsen herausgenommen werden, wenn sie bey dem Genuß des Desserts ihre größte Güte haben sollen.

Fünfter Abschnitt.

Die Art und Weise, Speisezettel zu entwerfen.

Es ist nicht hinreichend, daß eine Köchin reinlich, gut und sparsam kochen kann, um gehörig fortzukommen; sondern sie muß sich noch diejenige Wissenschaft eigen zu machen suchen, durch welche ihre Fähigkeiten und Talente annehmbarer, ja selbst in deren Werth gesteigert dargeboten werden können. Unserer Meinung nach ist diese Wissenschaft in der Art und Weise, Speisezettel zu entwerfen, enthalten, indem man bey solchen Entwürfen deutlich darthun kann, wie viel Sinn man für alles Schickliche und Anständige hat, wie gewandt man im Verbrauche der vorhandenen Viktualien ist, welchen Vortheil man von allen Zufälligkeiten und Nebenumständen zu ziehen weiß, und dergleichen mehr. Wir wollen hierauf aufmerksam machen und versuchen, unseren Leserinnen die Mittel an die Hand zu geben, um sich hierin zu üben, und ihrer wissenschaftlichen Bildung gleichsam die Krone aufzusetzen.

In vielen Kochbüchern wird mit einer gewissen Wichtigkeit von Jahreszeiten, ihren Produktionen, und deren richtigen Anwendung abgehandelt, als wenn dieses einen theoretischen Theil der Kochkunst ausmachen, und sehr berücksichtiget werden müßte; allein wir glauben, eine solche Hindeutung, nämlich auf die erst benannten Jahreszeiten, als ganz überflüssig betrachten zu dürfen, indem solche nicht zu willkürlichem Gebothe stehen, und weil der Markt immer nur mit denjenigen Produkten am meisten versehen seyn kann, welche gerade die Zeit gibt; und wenn auch einige der Produkte von einer in die andere dieser Zeiten aufbewahrt werden, so gehören sie nur zum Luxus, und geben sich gleich durch erhöhten Preis kund.

Uebrigens müßten wir Bedenken tragen, die Lehre auszusprechen, daß man Gänseleber mit Trüffeln im Herbste, junge Gansel aber im Frühjahre, oder Tauben mit grünen Erbsen im Sommer, Schwarzwildbret und Sprossenkohl nur im Winter vorrichten sollte.

Dann haben wir bey der jetzigen Feld- und Garten-Kultur so viele Jahreszeiten als Monate, oder eigentlich solcher Zeiten mehrere zugleich, indem manches früher erzeugt, anderes aber, wie wir dieß oben schon bemerkt haben, weit hinaus gehalten wird, und so die Früchte von drey verschiedenen Jahreszeiten auf ein Mahl darbieten kann. Allein nur diejenigen Produkte sind in ihrer Zeit, welche der Markt am meisten darbietet; sie sind am schmackhaftesten und zugleich am wohlfeilsten, eben weil sie die Zeit gibt. Es ist daher Ruhmredigkeit, Großthun, wohl auch unbezähmte Lust nach dem, was wir noch nicht im Allgemeinen haben, das uns manchmahl jenes vor der Zeit erscheinende theuer bezahlen läßt, um bey demjenigen vorüber zu gehen, was in der größten Vollkommenheit uns gleichsam zuruft: »sehet doch her; hier ist das Gute!« Wir wollen indessen nicht in Abrede stellen, daß das Frühzeitige, Seltene u. d. g. oft angenehm überrascht, und daher nicht ohne Zweck theuer bezahlt wird; es gehört aber durchaus nicht unter die bey einem Speisezettel obwaltenden Rücksichten.

Bey dem Entwurf eines Speisezettels muß man demnach vorzüglich darauf sehen, daß man das Schickliche und Zusammenpassende auswähle, damit der Geschmacksinn bey dem Verabreichen der Speise auf keine Ungereimtheit stoßt.

Bey einem kleinen Mahle ist es freylich leicht, keinen solchen Verstoß zu begehen; denn wenn man nur vier Gerichte aufsetzt, wird schon der Gewohnheit nach zuerst die Suppe, dann das Rindfleisch, endlich das Gemüse, und zuletzt der Braten aufgetischt. Allein es gibt Ausnahmen von dieser Regel. Man gibt bey gewissen Gelegenheiten gern einige Gerichte mehr, oder bey vermehrter Anzahl der Gäste, wo nothwendiger Weise die Zahl der Schüsseln vermehrt werden muß. Endlich bey der von den Italienern

zu uns überbrachten löblichen Sitte, einige Teller Inbiß aufzutischen, wird so ein Entwurf erschwert, und man muß viel Uebung haben, um sich hierin mit Leichtigkeit zu bewegen. Wir wollen einige Regeln hier festsetzen, um uns darnach verhalten zu können. Die Speisen müssen auf dem Speisezettel so aufgeschrieben seyn, wie sie zum Genusse verabreicht werden, nämlich in der Reihe vom Einfachen zum Zusammengesetzten. In dieser Folge erscheint das weiß Eingemachte vor dem braunen, und dieses vor dem Braten. Unter diesem erscheint der einheimische vor dem wilden, und der weiße vor dem schwarzen. Bey großer Anzahl von Speisen pflegt man Gemüse feiner Art nach dem letzten Eingemachten, oder vor dem Braten darzureichen.

Bey geringer Zahl von Speisen gehen die wenig süßen Mehlspeisen vor dem Braten, die stark im Zucker gehaltenen aber nach demselben. Das Backwerk kommt von dem weniger zum mehr süßen nach den Mehlspeisen, und die Sulzen nach dem Backwerke, in eben der Steigerung, nämlich, die bloß süßen vor den süß sauren, und diese vor den geistigen.

Erster Speiszettel auf acht Gedecke.

Suppe mit Reiß.

Zwey Teller Inbiß.

Uebrig gebliebenes Fleisch dünnblätterig geschnitten, mit Essig und Oehl.
Bratwürstel.

Vier Schüsseln.

Rindfleisch mit Kohl bekränzt. Soß und Kreen.
Eingemachter Kalbskopf mit Ragou.
Schinkenfleckel.
Pularden zum Braten.
Salat extra.

Zweyter Speiszettel auf acht Gedecke.

Nudelsuppe.

Zwey Teller Inbiß.

Salami. Hirn-Rissolen.

Vier Schüsseln.

Rindfleisch mit gebratenen Erdäpfeln.
Frikando mit Rahm-Soß.
Gebratener Hase.
Neißstrudel.
Süßer Salat extra.

Dritter Speiszettel auf acht Gedecke.

Suppe mit Leberknödeln.

Zwey Teller Inbiß.

Saure Gurken. Frische Butter.

Vier Schüsseln.

Rindfleisch mit Soß und Kreen.
Gelbe Rüben mit Koteletten.
Kalbsbraten mit Salat.
Butter-Maultaschen.

Vierter Speiszettel auf acht Gedecke.

Suppe mit Griesfanzel.

Zwey Teller Inbiß.

Rothe Rüben und sauer gelegte Schampignon.

Vier Schüsseln.

Rindfleisch, gebratener Lungenbraten mit italienischer Tunke.
Braunkohl mit Kastanien und Bratwürsteln.
Nepphühner als Braten, mit Salat.
Auflauf von Himmelthau.

Fünfter Speiszettel auf acht Gedecke.

Suppe mit Semmelknödeln.

Zwey Teller Inbiß.

Rettig und frische Butter.

Fünf Schüsseln.

Gesottenes Rindfleisch mit Gurken-Soß und kaltem Kreen.
Spinat mit Kaiserfleisch.
Haschee-Wanneln.
Gefüllte Hühner.
Reiß-Kroketten.

Sechster Speiszettel auf acht Gedecke. Fasten.

Brotsuppe mit gebackenem Fisch.

Zwey Teller Inbiß.

Butterbrot und marinirter Aal.

Vier Schüsseln.

Faschirte Eyer.
Grüne Fisolen mit Paulaner-Würsteln.
Brätzel-Hecht.
Schokolade-Wanneln.

Siebenter Speiszettel auf acht Gedecke. Fasten.

Schokoladesuppe.

Zwey Teller Inbiß.

Kaviar über Butterschnitten und Sardellen.

Vier Schüsseln.

Scheerrüben mit Semmelschnitten.
Stockfisch mit Semmelbröseln.
Blau gekochte Forellen.
Kaiser-Gugelhupf.

Erster Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Suppe mit Kohlfanzel.

Zwey Teller Inbiß.

Butter-Pastetchen und kaltes Aufgeschnittenes mit feinem Kräutel.

Sechs Schüsseln.

Gedämpftes Rindfleisch mit Zwiebeln.
Gefüllter Kohl mit Soß.
Eingemachtes Kalbfleisch mit Schampignon.
Griesnocken.
Geschoppte Hühner mit Salat.
Schneeballen.

Zweyter Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Kalbfleisch-Kuli.

Vier Teller Inbiß.

Rettig, frische Butter, Ragou-Wanneln und Blutwürstel.

Sechs Schüsseln.

Rostbraten mit Erdäpfeln.
Salat mit Kalbshirn am Rost.
Reiß-Meridon mit eingemachten Hühnern.
Kälberner Nierenbraten mit Salat.
Auflauf von Vanille.
Milch-Sulze mit Kaffee.

Dritter Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Französische Suppe.

Vier Teller Inbiß.

Pafesen von Gehacke, Beschamelle-Wanneln, blau gekochte Forellen mit Essig und Oehl und Butterbrot mit feiner Brunnkresse.

Sechs Schüsseln.

Gesottenes Fleisch mit italienischer Tunke und warmen Kreen.
Erdäpfel-Kuchen mit Kaiserfleisch.
Kalbshirn mit weißem Ragou.
Rehrücken als Braten.
Linzer Torte und gesulzte Aepfel.

Vierter Speiszettel auf zwölf Gedecke. Fasten.

Krebsensuppe.

Vier Teller Inbiß.

Haschee-Wanneln von Karpfenmilch.
Marinirten Lachs.
Erdäpfel-Kroketten.
Ochsenaugen.

Sechs Schüsseln.

Schill mit Buttertunke.
Linsenbrey mit gebratenem Aal.
Hechten mit feinem Kräutel.
Rahmstrudel.
Gebackenen Karpfen.
Pudding mit Schodoh (Chaudeau).

Erster Speiszettel auf sechzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Hafernudelsuppe.
Hascheesuppe.

Vier Teller Inbiß.

Gebackenes Frikassee von Hühnern.
Haschee-Wanneln von Repphühnern.
Salami.
Ungarisches Repphuhn.

Zwey Auswechslungen.

Rindfleisch mit faschirtem Salat.
Schill mit Buttertunke.

Zwey Eingemachte.

Kapaune mit Reiß.
Nepphühner- (junge) Pastete.

Zwey Braten.

Junge Gansel.
Junge Hasen.

Zwey Zwischenspeisen.

Reißkoch mit Pomeranzenblüthe.
Geschobene Mandel-Torte.

Zweyter Speiszettel auf sechzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Schneckerlsuppe.
Leber-Kuli.

Vier Teller Inbiß.

Saure Gurken und Schampignon.
Rissolen von Kapaunen.
Lämmerne Koteletten.

Zwey Auswechslungen.

Rindsbraten mit Erdäpfeln.
Huchen mit Buttertunke.

Zwey Eingemachte.

Eingemachtes Lammfleisch mit weißem Ragou.
Marinirte Hühner.

Zwey Braten.

Wachteln.
Geschoppte Hühner.

Zwey Zwischenspeisen.

Kaffee-Wanneln.
Pomeranzen-Sulze.

Dritter Speiszettel auf achtzehn Gedecke. Fasten.

Zwey Suppen.

Gebackene Erbsensuppe.
Fastensuppe mit Krebseuter.

Vier Teller Inbiß.

Zwey Teller gesetzte Eyer.
Marinirte Fische.

Zwey Auswechslungen.

Blaugekochter Lachs.
Faschirter Karpfen.

Zwey Eingemachte.

Omeletten mit gemischter Grünspeise.
Hausen mit Senftunke.

Zwey Braten.

Gebackene Grundeln.
Gebratenen Dick.

Zwey Zwischenspeisen.

Dampfnudeln.
Marillen-Sulze.

Erster Speiszettel auf vier und zwanzig Gedecke.

Zwey Suppen.

Suppe mit Markknödeln.
Suppe mit Schlickkrapfeln.

Sechs Teller Inbiß.

Zwey Teller marinirte junge Hühner.
Zwey Frikadelen.
Zwey Schinken mit Fleisch-Sulze.

Zwey Auswechslungen.

Hirschziemer mit Ribisel-Soß.
Lungenbraten mit gemischter Grünspeise.

Vier Eingemachte.

Zwey Schüsseln Butterpastette mit gepracktem Fleische.
Zwey Faschwannel mit weißem Ragou.
Zwey eingemachte Aenten.
Zwey Salmi von Repphühnern.

Vier Braten.

Erstens, geschoppte Hennel.
Zweytens, Wachteln.
Drittens, blau gekochte Forellen.
Viertens, Indiane.

Vier Zwischenspeisen.

Spargel mit Butter-Tunke.
Reiß-Wanneln.
Blätter-Torte.
Veilchen-Sulze.

Zweyter Speiszettel auf vier und zwanzig Gedecke. Fasten.

Zwey Suppen.

Schildkröten-Suppe.
Fastenhaschee-Suppe.

Sechs Teller Inbiß.

Zwey Teller Koteletten von Rohrhühnern.
Zwey Teller faschirte Krebse.
Zwey Teller marinirte Fische.

Zwey Auswechslungen.

Frischgesottener Hausen.
Karpfen auf böhmische Art.

Vier Eingemachte.

Zwey Schüsseln lockere Eyer.
Zwey Fasten-Ragou-Wanneln.
Zwey Hechte mit feinem Kräutel.
Zwey Schill am Rost.

Vier Braten.

Bräzen-Hechte.
Gebackene Frösche.
Gesottene Krebse.
Gesulzter Hausen.

Vier Zwischenspeisen.

Zwey faschirte Schampignon.
Zwey Tyroler Strudel.
Zwey Stängel-Torten.
Zwey Erdbeer-Sulzen.

Um uns von dem Alten, oder auch nur Vorhergehenden nicht zu viel zu entfernen, so wollen wir einen Theil der Speiszettel des Herrn Gartler hier aufstellen.

Tafel an Fleischtagen.

1.

Endiviensuppe.
Rindfleisch mit Limoniensoß und Knoblauchkern.
Kohl, mit glasirter kälberner Brust.
Lämmerne Karbonadel mit Sauerampfer.
Reißmeridon.
Gebratene Tauben.
Salat nach Belieben.
Mandelwanneln.

2.

Marksuppe.
Rindfleisch auf englische Art.
Kohl mit geräuchertem Fleisch.
Butterpasteten.

Frikassirtes Kalbfleisch.
Gebratene Hühner.
Lerchen.
Biskotenkrapfel.

3.

Habernudelsuppe.
Rindfleisch mit Milchkreen und rothen Rüben.
Spinat mit Karbonadeln.
Frikassirte Hühner.
Kalbsfrikando.
Gebratene Repphühner.
Spargelsalat.
Biskotenbogen.

4.

Schlickkrapfelsuppe.
Rindfleisch mit Kulisoß und Umurken (Gurken.)
Brennesseln mit gebackenem Hirn.
Haschee von lämmernem Bäuschel.
Kapaunenknödel mit kälbernem Brüstel.
Gebackene Hühner.
Salat nach Belieben.
Tortolettel.

5.

Reißsuppe mit Gugumucken. (Gurken.)
Rindfleisch mit Semmelkreen.
Linsen und ein gebratenes Haselhuhn darein.
Eingemachtes Lämmernes mit Spargel.
Tauben in einer braunen Soß.
Gefüllte Hühner mit Salat.
Mandel-Wanneln.

6.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit einer Wurzelsoß.
Kohl mit gebratenen lämmernen Korbonadeln.
Eingemachte Hühner mit Limoniensoß.
Wildbret in einer Soß.
Ein gebratenes lämmernes Bügel mit saurem Salat.
Repphühner mit süßem Salat.
Gestiftelte Mandelkrapfel.

7.

Oliosuppe mit Lungenzelteln.
Rindfleisch mit Sauerampferkreen.
Sauerkraut, gedünstetes, mit einem Fasan.
Lämmernes Bügel in Frikassee.
Spargel mit Butter.
Gefüllter Rostbraten.
Gebratene Gansel mit Salat.
Garnirte Penoly.

8.

Hirnsuppe.
Rindfleisch mit Sardellensoß und Gurken.
Endivien-Salat mit Spargel.
Grüne Erbsen.
Mandel-Butterteig.

Lämmerner Schlägel in brauner Soß.
Gebratene Hühner mit Salat.

9.

Braune Saftsuppe über gebähte Semmel.
Rindfleisch mit Oberskreen, und rothen Rüben.
Böhmische Erbsen mit Kaiserfleisch.
Haschee = Pastete.
Eingemachte Brühe mit Spargel.
Nolad in einer braunen Soß.
Gebratenen Hasen oder Repphühner.
Aufgehende Mandellebzelten.
Numelsulze.

10.

Gestoßene Suppe von jungen Hühnern.
Lungenbraten statt dem Rindfleisch.
Spinat mit Kaiserfleisch und gebackenen lämmernen Karbonadeln.
Gebratene Bries.
Kälberne Vögel in einer braunen Soß.
Eingemachte Hühner.
Ein lämmernes Bügel gebraten.
Gebratene Aenten mit Salat.

11.

Eine Hühnersuppe mit Pafesen.
Rindfleisch sammt warmem und kalten Kreen.
Sauerkraut mit Kaiserfleisch und Bratwürsten.
Eine Kasserol = Pastete mit Schinkenfleckeln und Makaroni.
Spargel in einer Buttersoß.
Ragou.
Kälberner Nierenbraten.
Gebratene Schnepfen.
Eine gerührte Mandeltorte sammt Pomeranzen = und Endiviensalat.

12.

Eine braune Suppe mit Knödeln.
Rindfleisch mit zwey Soßen.
Weiße Rüben mit Bratwürsten.
Karbonadel mit Sauerampfer.
Haschee = Wanneln.
Schnepfen-Ponat.
Einen Kapaun.
Maultaschen und Tortoletteln.
Kleinen Salat mit Sardellen.

13.

Eine französische Kräutersuppe.
Bőuf a la Mode.
Sauerkraut mit Fasan und Bratwürste darauf.
Kälberne Schnitzel in der Soß.
Schwarz = Wildbret mit Hagebuttensoß.
Gansleber in einer Kartoffelsoß.
Rehrücken mit Lerchen.

Eine Stangelbutter-Torte.
Kleinen Salat mit Bricken.

14.

Eine braune gestoßene Leber-suppe, Kauli auf die Semmel.
Rindfleisch mit Kreen.
Ein gefülltes Kraut mit gebackenen Spannigern und Bratwürsten.
Reißmelon mit einem Poulard.
Gedünstete Wildänten mit einer Pastetensoß.
Einen kälbernen Brustkern mit Schampignon.
In der Mitte eine französische Butter-Torte mit Eingesottenem.
Einen Kapaun.
Einen Hasen. Salat nach Belieben.

15.

Eine weiß gestoßene Suppe mit Kapaunenknödeln.
Rindfleisch mit Sardellensoß und kalten Gurken.
Pökelzunge und frische Zunge.
Kohl mit Kaiserfleisch und lämmernen Karbonadeln.
Gespickte Kapäunel auf Fasanart.
Süße Krebs-Wanneln mit Ragou.
Ein lämmernes Eingemachtes.
Ein Hirschziemer.
Gebratenen Indian.
Einen gebratenen Hasen.
Pistazien-Torte.
Gebratene Lerchen.
Süßen und sauren Salat.
Blamaschee.

16.

Eine Suppe mit faschirtem Schlägel.
Rindfleisch mit rothen Rüben und Gurken
Sauerkraut und Fasan.
Grüne Erbsen mit Artischocken.
Hirschziemer.
Weiß eingemachte Hühner.
Ein weißes Ragou mit einem Krebsmeridon.
Haschee-Wanneln.
Kauli in einer Buttersoß.
Braunglasirte Schnitzel.
Zwey Kapaune.
Einen Rehschlägel.
Eine Berg-Torte.
Ein gefaumtes Koch.
Einen Spargelsalat nebst Pomeranzensalat.

17.

Weißgegossene Suppe mit faschirten Eutern und gebähter Semmel.
Heißabgesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
Zwey Zungen.
Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.
Blauer Kohl mit Kastanien und Bratwürsten.

Repphühner-Pastete in einer Kasserole.
Ein weißes Ragou.
Einen englischen Pudding mit Schodoh.
Poulard mit Muscheln.
Ein schwarzes Wildbret mit Hagebutten, Essig u. Oehl zur Seite.
In die Mitte eine geschobene Wannel- oder Musch-Torte.
Ein kälberner Milchbraten.
Einen Indian oder zwey Kapaune.
Zwey Fasanen oder Waldschnepfen.
Einen Rehschlägel, Salat mit Sardellen und Bricken, Pomeranzen-Salat mit Eingesottenem; zwey Teller Austern setzt man zur Seite.

18.

Eine weiß gestoßene Hühnersuppe mit gebäheter Semmel.
Eine braune Kräutersuppe.
Zwey Pöckelzungen.
Ein schönes Stück Rindfleisch mit Soßen nach Belieben.
In der Mitte eine Pastete mit Tauben.
Einen grünen Kohl mit Kaiserfleisch und gebackener Leber.
Ein Sauerkraut mit Bratwürsten und lämmernen Karbonadeln.
Hühner in einer Frikassee.
Lämmernen Schlägel braun gedünstet.
In der Mitte einen Weichselkuchen.
Einen kälbernen Schlägel.
Gebratene Gansel oder Aentel.
Einen Rehrücken.
Fasanen sammt süßem Salat.
Endivien-Salat, geschälte Marillen- oder Kirschenrötzel.

19.

Eine Marksuppe.
Eine braune Suppe mit Reiß oder kälbernen Knödeln.
Lungenbraten in der Soße.
Rindfleisch mit Sardellen und Gurken.
Sauerkraut mit Fasan.
Kohl mit Kaiserfleisch und Bratwürsten.
Hühner heißabgesotten.
Aufgelegte Karbonadel in einer braunen Soße.
Ein weißes Ragou.
Schnepfen in einem Ponat.
Kauli in einer Buttersoß.
Semmelpastete mit Ragou gefüllt.
Große Gansleber in einer braunen Soß mit Oliven.
Gebratene Lerchen in der Mitte.
Schinkenfleckel auf Pastetenart.
Ein Wildschweinernes mit Ribiseln.

Einen Rehrücken.
Einen Indian.
Krammetsvögel.
Einen lämmernen Hasen.
Eine holländische Torte.
Mandel = Wanneln.
Einen Lerchensalat.
Sulzen mit allerhand Farben.
Konfekt von Obst nach Belieben.

Tafel an Fasttagen.

20.

Eine falsche Rindsuppe.
Faschirte Eyer.
Rogenkraut mit Fröschen und Schnecken.
Einen glasirten Hausen mit Schaidemagen gespickt.
Germ = Nudeln.
Einen gedünsteten Schill.
Gebratene Rohrhühner.
Eine Brot = Torte.
Einen Häuptel = Salat.

21.

Eine braune Schühsuppe mit Pafesen.
Spinatwürstel.
Rogenkraut, Hechtenwürstel und gebackene Karpfen darauf.
Heißabgesottene Forellen.
Krebs = Pasteten.
Eingemachte Frösche mit Schwammerln.
Gebratenen Hausen.
Anießschatten.
Lerchensalat mit Bricken und Austern.

22.

Erbsensuppe mit gebäheter Semmel.
Gefüllte Eyer.
Wälsche Brockerl mit gebackenem Schill.
Aufgelaufenen Reiß.
Gegossene Fleckel.
Gesottenen Donaukarpfen.
Geräucherten Hausen.
Abgesottene Krebse.
Gebratenen Hecht mit Salat.

23.

Erbsensuppe.
Verlorne Eyer mit Sardellen.
Schildkröten mit Kohlrabi.
Grundeln mit Krebssoß.
Gezupften Hecht.
Aufgelaufenes Grieskoch.
Gebackenen Karpfen.
Sälbling.
Biskotenkrapfel.

24.

Zwiebelsuppe.
Amulet von Eyern.
Karviol m. Hechtenkarbonadeln.

Gebackene Frösche.
Biber mit Schampignon.
Pomeranzenkoch
Gebratenen Hausen.
Veilchensalat mit Eyern.
Zuckerbrätzeln.

25.

Endiviensuppe.
Eingerührte Eyer mit Spargel.
Gebackene Grundeln auf den Spinat.
Stockfisch mit Oberskreen.
Reißwürstel.
Gebackenen Schill.
Gesottenen Sälbling.
Mandelbogen.

26.

Reiß mit Schildkröten.
Eyerfleckel.
Linsen mit gebackenem Karpfen.
Rambo mit Soß.
Fischotter mit Zwiebeln.
Krebsnudeln.
Gesottene Forellen.
Germkipfel.
Linzer Torten.

27.

Fischsuppe.
Gefüllte Eyer.
Spinat mit gebackenen Fröschen.
Rohrhühner in einer Soße.
Gesottene Grundeln.
Milchrahmstrudel.
Gebackene Rutten.
Spargel in einer Soße.
Mandel-Torten.

28.

Mandelsuppe.
Gestürzte Eyer.
Endiviensalat mit gebackenen Schnitten.
Stockfisch mit Senf.
Krebsnudeln.
Berschlinge, grillirt.
Gebackenen Hecht.
Sälbling, frisch gesotten.
Tortoletteln.

29.

Kaulisuppe.
Aufgelegte Eyerspeise.
Kohlrabi mit gebackenem Hecht.
Schill mit Buttersoß.
Dukatennudeln.
Krebskoch.
Gebackene Rutten.
Lachs mit Essig und Oehl.
Mandel-Wanneln.

30.

Fischbäuschelsuppe.
Eyerspeise mit Ragou.
Stockfisch mit Butter.
Kohl mit Hechtwürsteln.
Dampfnudeln.
Aufgelaufenes Kindskoch.
Grundeln, gebacken.
Weichselkuchen.

31.

Brotsuppe mit Eyern.
Eyerspeise auf holländische Art.
Spinat mit gebackenen Semmeln.
Reißnudeln.
Krebsstrudel.
Gebratenen Hausen.
Spargel mit Buttersoß.
Forellen.
Butterkrapfel.

32.

Weißgegossene Suppe.
Eyerrollaten.
Grüne Fisolen mit gebackenem Karpfen.
Rogenkraut mit Schnecken.
Schildkröten in Frikassee.
Gebäck-Wanneln von Fischen.
Topfennudeln.
Gebratenen Hausen.
Lachsforellen.
Butterbackerey.
Brot-Torten.

33.

Schokoladesuppe.
Verlorne Eyer mit Sauerampfer.
Rüben mit faschirtem Salat.
Schildkröten in d. Limoniesoß.
Aufgelaufene Nudeln.
Rambo mit kalter Butter.
Gebackene Perschlinge.
Germkipfel.
Biskoten-Wanneln.

34.

Falsche Rindsuppe mit Hechtknödeln.
Saure Eyer.
Spinat mit gebackn. Fröschen.
Maultaschen von Germteig.
Milchrahmstrudel.
Karpfen auf jüdische Art.
Gebackenen Hecht.
Gesottenen Lachs.
Tortoletteln.

35.

Kräutersuppe.
Eyerwürstel.
Rogenkraut mit gebackenen Grundeln.
Stockfisch mit Oberskreen.
Eingemachte Schildkröten.
Fischpastetel.
Aufgelaufenes Reißkoch.
Schill gebraten.

36.

Saftsuppe mit Krebseuter.
Eyerollaten.
Weiche Eyer.
Grüne Fisolen mit gebackenem Karpfen.
Stockfisch auf Hechtenart.
Krebsstrudel.
Gebackene Gareißel.
Englische Bräzeln.

37.

Weinsuppe.
Aufgelegte Eyerspeise.
Linsen mit gebackenen Pafesen.

Rohrhühnerpasteten.
Gugelhupf.
Gebackener Hecht.
Karviol.
Wälschen Salat.
Mandelbogen.

38.

Erbsensuppe
Eyerschmalz mit Sardellen.
Stockfisch mit Zwiebeln.
Milchrahmstrudel.
Schildkröten in Frikassee.
Gebratene Linquatoli.
Tortoletteln von Butterteig.
Mandel-Wanneln.

39.

Salatsuppe.
Französische Eyerspeise.
Ganze Fischel mit Butter.
Rissolen von Hechtleber.
Rohrhühner in einer Soße.
Dampfnudeln.
Griesnockerln.
Gebackene Hechten.
Spanischer Wind.

40.

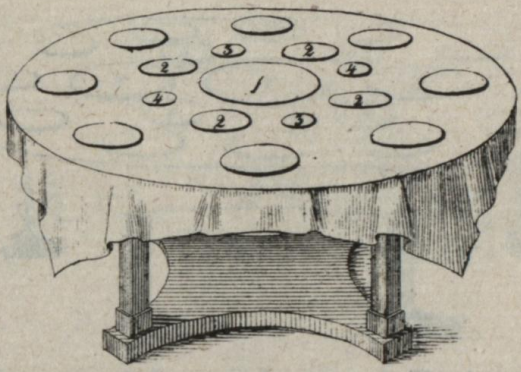
Gefaumte Mandelsuppe.
Aufgelegte Eyerspeise.
Grüne Erbsen mit Faschkarbonadeln.
Käsnudeln.
Aufgelaufenes Kindskoch.
Rambo mit klarer Butter.
Fischlungenbraten.
Gebackenen Hecht.
Spargel mit Essig und Oehl.
Hohlehippen.

Von der Herrichtung der Tafel.

Von der Beschaffenheit der Tische ist nicht viel zu sagen, denn man braucht selbe rund, oval, viereckig oder lang, nach jedesmahligem Bedürfnisse und der Lokalbequemlichkeit. Man theilt sie auf 8, 12, 16 und 24 Gedecke, und nach diesen rechnet man seine Ordnung. Die Tafel muß hauptsächlich so gesetzt seyn, daß die Aufwärter rund herum gehen können, und jeder Tischgenosse, ohne den andern zu beschweren, aufstehen kann.

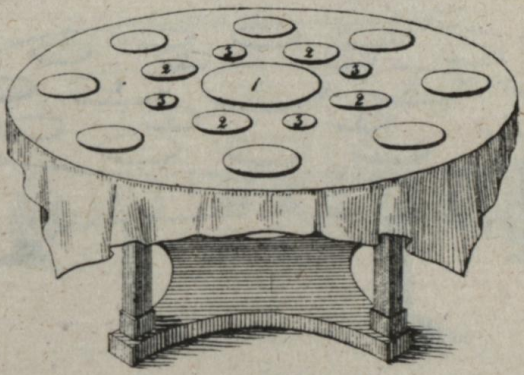
Das auf den Tisch kommende Gedecke muß mit einer schneeweißen Farbe prangen. Ein schönes weißes, glänzendes Tischgedecke ist gemeiniglich der Vorbothe einer reinlichen Mahlzeit. Das Tischtuch und die Servietten müssen immer zusammen gehören, und von einem und eben demselben Muster seyn. Bey großen Gastereyen wird gemeiniglich Damastzeug genommen, so wie die Löffel und Messer von Silber sind und diese nicht nur abgewaschen, sondern auch hell gemacht und polirt werden müssen; besonders muß darauf geachtet werden, daß die Messer scharf sind. Die übrigen Vorkehrungen sind ohnehin bekannt; z. B., daß die Gläser gut ausgewaschen werden, daß die Tafel so gerichtet werde, daß alles bequem sitzt, daß die Teller bey jeder Speise gewechselt und besonders zur kalten Jahreszeit mit einem reinem Tuche abgewischt werden müssen. Am besten ist es, wenn mit Porzellan servirt wird, wie es bey den meisten Tafeln gebräuchlich ist. Auch muß man sich beym Vorlegen nicht schon gebrauchter Löffel bedienen, und dergleichen.

Erste Tracht.



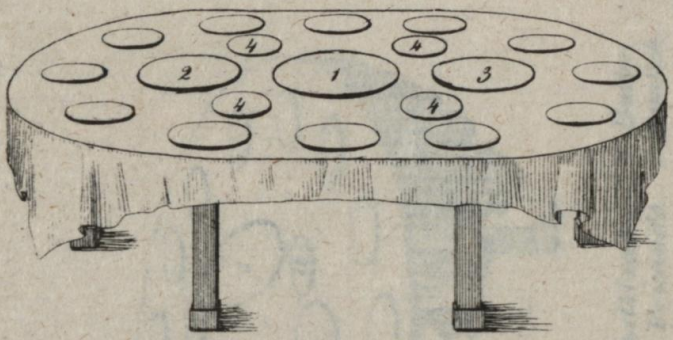
1. Rindfleisch mit Kohl. 2. Jnbiss. 3. Wein.
4. Wasser.

Zweyte Tracht.



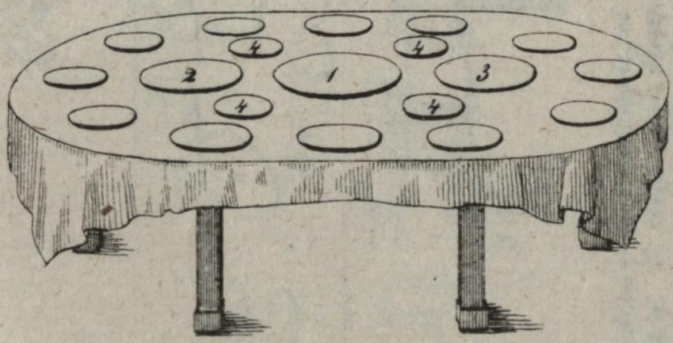
1. Braten. 2. Dessert. 3. Wein.

Erste Tracht.



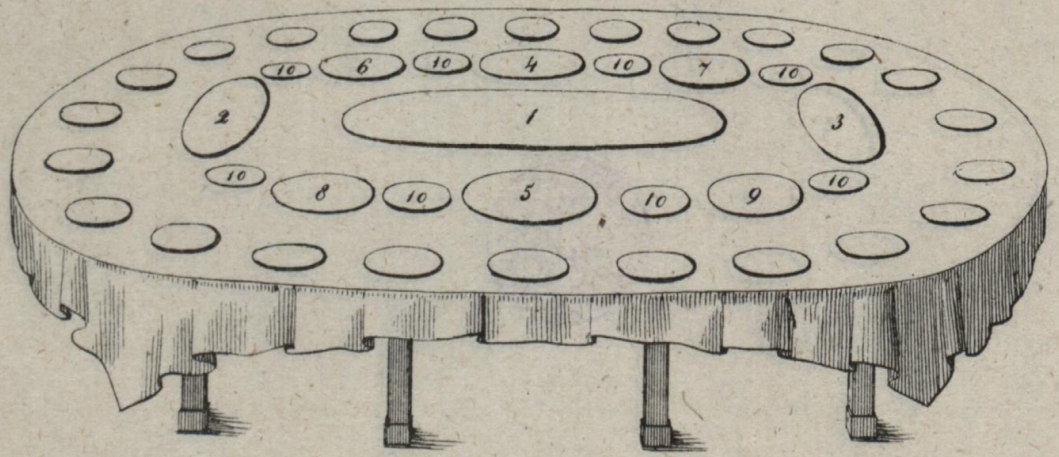
1. Blumen. 2. Lungenbraten. 3. Fisch. 4. Jubiss.

Zweyte Tracht.



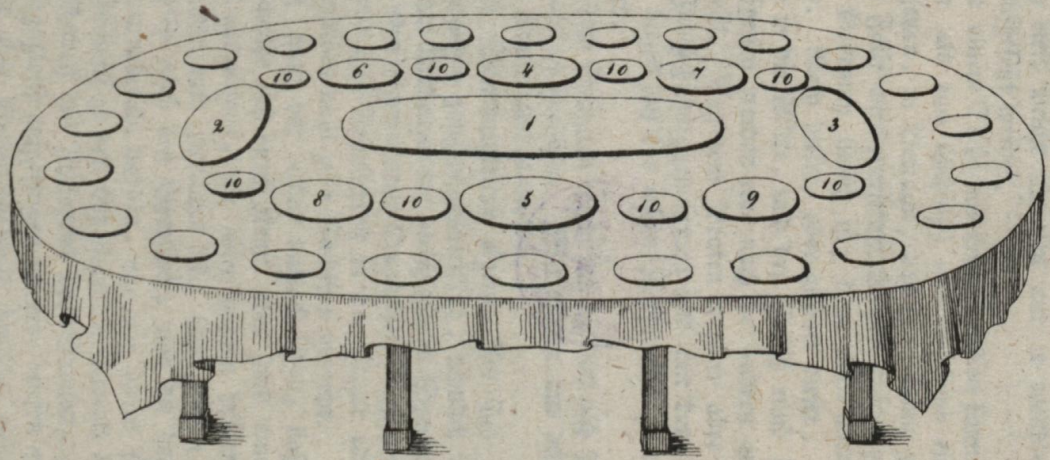
1. Blumen. 2. Braten. 3. Backerey. 4. Dessert.

Erste Tracht.



1. Aufsatz oder Tafelspiegel. 2. Schwarzwild. 3. Rindsbraten. 4. Butterpastete. 5. Salmi von Repphühnern. 6. Rissoten 7. Fricando. 8. Gemischte grüne Speisen. 9. Côtelette. 10. Jubiss.

Zweyte Tracht.



1. Aufsatz. 2. Geschoppte Hühner. 3. Junger Hase. 4. Torte. 5. Gemischte Backerey. 6. Sulz. 7. Sparget. 8. Champignon. 9. Chalotte. 10. Dessert.

So viel von den Aeußerlichkeiten der Tafel.

Der Tisch muß aber mit Speisen besetzt werden, und zwar in gewissem Verhältnisse zu den Gästen; es ist also nicht gleich viel, welche Speisen und in welcher Ordnung dieselben aufgesetzt werden.

Ueber einem Tische von acht Gedecken kann man nicht wohl mehr als eine Schüssel und höchstens einige Teller Inbiß aufsetzen, in Betracht, daß der Raum zu klein ist. In diesem Falle wird zuerst die Suppe aufgesetzt, nämlich wo dieser Gebrauch üblich ist; denn nicht überall herrscht diese Sitte. Nach dieser, oder anstatt dieser, kommt das Rindfleisch in die Mitte, und der Inbiß rund herum; die übrigen Speisen werden eine nach der andern auf denselben Platz gestellt. Bey dem Braten werden aber die Teller mit dem Inbiß hinweggenommen und mit dem Dessert ersetzt, wie dieses auf der ersten Kupfertafel zu versinnlichen gesucht wird.

Aus dem Gesagten ergibt sich die Art und Weise, eine größere Tafel aufzutischen. Wir dürfen nur auf die dritte und vierte Kupfertafel hinweisen.

Allein Schwierigkeiten eigener Art sind bey großen Tafelbedienungen ganz unausbleiblich, nämlich in der Folgereihe beym Kredenzen der verschiedenen Speisen und beym Aufsetzen oder sogenannten Quadriren derselben über die Tafel, damit ihre Aehnlichkeit in der Figur oder an Geschmack denselben nicht zum Nachtheil gereiche.

Man muß vor allem darauf sehen, daß nicht eine Speise, welche sich durch Kraft oder sonst einen pikanten Geschmack auszeichnet, vor einer andern präsentirt werde, welche milder und lieblicher ist. So müssen die weißen Eingemachten nach den Gemüsen, und die braunen nach den weißen verabreicht werden, wie wir dieses schon vorher bey dem Entwurf zu den Speisezetteln bemerkt haben.

In Betreff des Aufsetzens der Speisen, wenn nämlich mehrere zugleich aufgetragen werden, dürfen nie zwey sich an Gestalt oder Bereitungsweise ähnliche neben einander stehen; ja man muß Sorge tragen, daß solche so weit aus

einander kommen, als es der Raum nur immer gestattet; dieses nennt man das Quadriren, oder die schicklichste und anpassendste Eintheilung im Aufsetzen der Speisen. Dadurch gewinnt die Tafel einen reichen Ueberblick, und stellt die Mannigfaltigkeit der verschiedenen Gerichte sogleich den Blicken der respektiven Tischgenossen dar.
