

Siebenzigster Abschnitt.

Von der Art Speiszettel zu machen.

Speiszettel entwerfen heißt, die Gerichte in einem gewissen Verhältnisse zu den Gästen mit gehöriger Rücksicht ihrer Wirkungen gegen einander, und mit der nothwendigen Hinsicht auf die zu Gebote stehenden Mittel, aufzuzeichnen und so zu ordnen, daß dieselben in eben der Ordnung über den Speiszettel stehen, als sie über die Tafel gestellt werden müssen. Ein in allen Theilen richtig gehaltener Speiszettel setzt dem zu Folge genaue Kenntniß der Kochkunst und jene des Tafelservices zum voraus.

Es gibt dann Umstände, wo solche Programme ganz verschieden entworfen werden müssen; wie für den engeren Kreis der Familie und Hausfreunde, und jene zu Festivitäten, Ballen und großen Tafeln. Bey den ersteren häufen sich die Schwierigkeiten mit dem natürlichen Bestreben der Gesellschaft, und insbesondere jenen individuellen Geschmack des Herrn vom Hause zu befriedigen; welsch eine harte Aufgabe, den geheimen, durch die Erinnerung oft erhöhten Wünschen des Gaumens zu begegnen? (wer würde es läugnen wollen, daß der Genuß dem Herzen gleich lebhaftere Erinnerungen und geheime Wünsche hat). Dieselben ganz zu befriedigen ist nicht wohl möglich; weil die Einbildungskraft in der Rückerinnerung wählend die Gefühle auf einen unerreichbaren Punct setzt, und die Sachen bis zum Unkenntlichen entstellt; welche sonderbare Gelüste sollen da oft befriediget werden?

Zu großen Tafeln und Festins wird solch ein Entwurf dadurch erleichtert, daß die Kochkunst in ihre volle Rechte tritt, und ihre Regeln streng ausübt; da muß sich das Einzelne zu dem Ganzen schmiegen.

Die Franzosen stehen auf einer viel höheren Stufe der Kochkunst, als alle gebildeten Nationen der bekannten Welt. Ob ihr Klima, in welchem alle ihre Naturproducte und insbesondere ihre Comestibles besser gedeihen, ihren intellectuellen Fähigkeiten diese Richtung gab, oder ob sonst eine andere Veranlassung schon

vorhanden war: dürfte schwer auszumitteln seyn; gewiß ist's, daß die Kochkunst bey ihnen zu einem Nationalerwerb geworden, und dem Reiche keinen geringen Nutzen schafft; es ist hinreichend bekannt, daß die ganze Welt sich mit französischen Köchen versteht, die, nach einer gewissen Zeit meistens Theils bereichert in ihr Vaterland zurückkehren. Ein englisches Sprichwort sagt: As many Frenchmen as many Cooks. Selbst ihre Sprache scheint sie hierin zu begünstigen; denn ein gut geschriebener Speisezettel, der übrigens einen eigenen Nahmen führt (Menu) ist überaus wohlglänzend, und erhebt sich zu einem interessanten Lesestück. Unsere gewiß sehr reiche Sprache scheint in diesem Fache noch nicht die hinreichende Bildung erhalten zu haben, nur durch ein Paar Sylben eine ganze Reihe der angenehmsten Vorstellungen zu wecken; unser weniger reizbares Gemüth läßt sich nicht so leicht durch eine bloße Andeutung aufregen; wir wollen bey der Benennung einer Speise auch gleich den ganzen Inhalt, Ingredienz und Zuthat wissen; aus dieser Schwierigkeit löst sich's erklären, warum wir so wenig eigene, und hingegen so viel fremde Benennungen haben.

Die Art, die Speisen zu zählen, ebenfalls von den Franzosen entlehnt, besteht darin, daß man nur die Zahl der Eingemachten (Entrées) angibt. Diese Zahl bestimmt dann jene der Auswechselungen, Braten, den letzten Zwischenspeisen (Entremets). Das Verhältniß der Entrées verhält sich zu den Gästen, wie eins zu drey. Die hors-d'oeuvres (Zeller) sind zum Tafelservice nicht absolut nothwendig, welches ihre Benennung schon andeutet, allein man gibt sie dennoch gern, weil sie den Service bereichern, den Gang desselben erleichtern, und die Eßlust anregen. Sonst hat man dieselben aus warmen Gerichten gewählt. Der Zeitenwechsel hat sogar auf diese Kleinigkeit influiert. Die Mode will nun, daß selbe mehr aus kalten Zubehör bestehen; ihre Zahl und Gehalt ist dem zu Folge willkührlich.

Die folgenden Regeln zu dem Entwurf eines Speisezettels bezwecken die gehörige Wahl der Speisen, in Bezug auf ihren

Inhalt und Wirkung ihres Außern gegen einander, und ungefähr in den folgenden achtzehn Puncten enthalten.

Eine Tafel von achtzehn bis vier und zwanzig Bedecken, bey welcher sich diese Regeln am anschaulichsten darstellen lassen, soll uns zur Basis dienen.

- 1) Über solch eine Tafel Kommen zwey Suppentöpfe mit zwey verschiedenen Suppen. Diese werden ausgehoben,
- 2) und mit zwey starken Gerichten ersetzt, daher der Nahme Auswechselungen. Diese Auswechselungen bestehen aus großen Stücken, und zwar aus der Kategorie der gekochten, gedämpften, oder gebratenen Fleische; nur wenn ein Fisch hierzu gebraucht wird, so darf das Gegenstück auch gekocht oder gedämpft seyn.
- 3) Die vorhergehenden zwey Auswechslung waren von sechs Eingemachten gleichsam bestimmt, nicht so die Suppen, die nicht immer auf die Tafel gesetzt werden, und auch nur aus einer Gattung bestehen können.
- 4) In diesen sechs Eingemachten darf nie mehr als Ein Gericht von derselben Gattung Fleisch erscheinen; es müßte seyn, daß das zweyte verarbeitet, oder gänzlich maskirt wäre; wie z. B. Fische-Gehäcke, geblätterttes Fleisch u. dgl.
- 5) Nur ein Gericht von derselben Bereitungsart.
- 6) Unter den sechs Eingemachten dürften höchstens nur zwey erscheinen, die verziert sind.
- 7) Eben so nur zwey mit Ragout.
- 8) Nur zwey in natürlicher Form, als dressirte Hühner, Repphühner, Kalbsnuß u. dgl.
- 9) Nur ein Gericht aus Puré oder Gehäcke bestehend, und
- 10) nur ein Gericht aus Fische,
- 11) nur eines in einer Einfassung von Teig, als Mürbe- oder Butterpastete, Reiscasserole oder Brotkruste u. d. gl.
- 12) Sechs Eingemachte bedingen sechs Zwischen Speisen der zweyten Tracht, und zwey Braten.
- 13) Die Braten bestehen aus einem Einheimischen und Wildpret, wohl auch aus Fischen; bey Verabreichung derselben

geht der Fisch vor dem Einheimischen, und dieser vor dem Wildbraten.

- 14) Die sechs Zwischenspeisen der letzten Tracht bestehen aus zwey grünen Speisen, die zwar beyde mit Butter, aber nicht auf gleiche Weise bereitet werden dürfen.
- 15) Aus zwey Mehlspeisen in verschiedener Gestalt, als Auflauf, dann einen Pudding, oder maskirter Obstspeise,
- 16) aus zwey süßen Speisen, nehmlich einer Backerey und einer Salze.
- 17) Eine willkührliche Anzahl hors d'oeuvres (Zeller), die zwar nie geringer, als jene der Eingemachten zu seyn pflegt, und die früher aus solchem Zubehör bestand, das mit der Kochkunst in keiner Verbindung stand, als da waren, grüne Gurken, sauern Champignons, Kettigen, frischer Butter, Oliven u. dgl.
- 18) Zwey Salate, und zwar aus einem grünen, der sauer angemacht ist, und aus einem süßen.

Die Art und schicklichste Zeit des Herumreichens der Speisen wird in einem besonderen Werkchen folgen.

Diese bezeichneten Regeln bleiben in voller Wirkung bis auf zwölf Entrées, über diese Zahl wird dann meistens auf die Verdopplung der Eingemachten angetragen, und zwar erstens, aus ökonomischen Gründen, aus Mangel an gehörigen, oder hinlänglichen Comestiblen und oft auch aus Mangel an Zeit, endlich aus unerlaubtem Motive, nehmlich der Bequemlichkeit der Köche. Bey Gelegenheiten, wo strenge Forderung an die Kochkunst insbesondere gemacht wird, müssen die Entrées bis auf die Anzahl von vier und zwanzig den gegebenen Regeln folgend so gewählt werden, daß nicht zwey derselben Gattung erscheinen dürfen, welches im Ganzen die größte Mannichfaltigkeit darbiethet, und die größte Aufmerksamkeit in Anspruch nimmt.