

verwandtschaft der Gemüther stehen dem feineren Genuß im Wege. Wenn daher der Küche die Erreichung dieses höchsten Zieles nicht mehr möglich scheint, so muß sie ihr Augenmerk auf höchste Zierlichkeit und Pracht wenden. In diesem Geiste erscheinen der große Huchen, der westphälische Schinken mit Ma-lagawein, die weiß eingemachten Hühner mit gespickten Brüste-chen, gestürzte grüne Speise, steyrischer Kapau à la Godard, Lämmerne Schulter auf pohnische Art, die beyden Fleischsul-zen, die zwey dressirten Stücke der Bäckerey, besonders aber die Lachsforelle über ihrem schönen Sockel, und die prächtige Sultane. Die unschätzbare Escalope von Wachteln, die ge-schwungenen Kepphühnerbrüste, die glasterte Kalbsbries, die Hühnerbrüste am Koste mit Consommé, so wie die Kapau-nennocken mit dem Ragout-Pompadour, und die Kalbs-Un-terschnitten füllen bescheiden ihren Platz, und beglücken nur jene, denen sie der Zufall ihres hohen Werthes unbeachtet zur-führt. Der Braten ist eben so vornehm, als gut, denn die jungen Kepphühner, Mooschnepfen, geschoppten Hühnchen und jungen Gänse bleiben Niemanden gleichgültig, und so wäre doch der Gaumen über den Genuß der Augen nicht ganz ver-nachlässigt. Zu bemerken ist, daß bey einer Tafel von hohem Range das Tafelstück eine zu untergeordnete Rolle spielt, und hier nur als eine Aushülfe in der Küche nachtheiligen Jahreszeit, und der anständigen Bekleidung des Kohles wegen erscheint.

Zwey und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für den Sommer.

Der Sommer ist der Küche eben so nachtheilig als das Frühjahr. Die ganze Natur ist mit ihrer Ausreifung beschäf-tigt, und alles Athmende ist noch im Werden. Das grobe Fleisch erholt sich langsam, die Fische sind unschmackhaft und schwer zu haben, und die große Hitze zu dem nothwendigen Mürbeliegen

beyden hinderlich. Eine reiche Fülle von Pflanzen, einige Beeren, Obst, und selbst des jungen Geflügels Anflug ist dem Kraft-Esser eine schwache Entschädigung. Dagegen werden keine Gastereyen in dieser Jahreszeit gehalten. Die Großen haben meist die Stadt schon verlassen, um auf ihren Landsitzen die schöne Zeit zu genießen, und ihrer Gesundheit zu pflegen. Dem Künstler bleibt dieser Zwischenraum, um nach Muße sich den Betrachtungen seiner Kunst zu widmen, und mit gestärktem Geiste seine Bahn im Herbst wieder anzutreten.

Speiszettel auf achtzehn bis vier und zwanzig Bedecke.

Zwey Suppen.

Sommer-Suppe.

Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.

Zwey Auswechslungen.

Das Tafelstück auf niederländer Indian mit einem Ragout-Goard.

Sechs Zwischenspeisen.

Geschöppte Hühnchen auf pohlnische Art. Kollirte Obergäumen mit Pfeffer-Tunke.

Schöpferne Coteletten mit durchgeschnittenen Zwiebeln. Kalbshirn mit indischer Tunke. Wachteln auf französische Art. Mayonnaise von Lachsen.

Zwey Braten.

Kalbsnierenbraten.

Repphühner.

Zwey große Stücke.

Auflauf von Marillen in einer Kruste. Gesaumte Milch in einer Sultane.

Sechs Zwischenspeisen.

Maurachen mit grüner Petersille. Gedünste Artischocken mit Limonienlast.

Bohnen (frische) mit Butter-Tunke. Spritzkrapsen.

Salz von Himbeeren. Canape's.

Zenker, Kochkunst, I. Thl.

Speisezettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Gedecke.

Zwey Suppen.

Garbure von grünen Erbsen. Glace = Suppe mit Mehlspeise.

Zwey Auswechselfungen.

Schöpfenschlegel auf englische Art. Gebratenes Spanferkel.

Zwey Mittelstücke.

Faschirter Kalbskopf. Roßbraten mit Rocambole.

Acht Zwischenspeisen.

Gebäckene Hühner auf französische Art. Schöpfenzunge mit einer Gärtner-
speise.

Kalbsohren mit Bertram.

Berschlingschnitten am Roß.

Warme Pastete mit braunem Ra-
gout.

Junge Hasen unter der Asche.

Fricassirte Tauben mit Spargel-
erbsen.

Uspic von Forellen.

Zwey große Stücke.

Eine Kruste mit einer Mayonnaise von Spargel. Eine Sultane mit Himbeeren.

Zwey Braten.

Junge Hühner.

Hirschkalbrücken.

Acht Zwischenspeisen.

Karfiol mit Butter = Zunke.

Gebäckene Artischocken.

Legirte Gurken mit Croutons.

Auflauf von Kaffeh.

Suß von Marasquin.

Gesulzte Mandelmilch mit Vanille.

Gerösteter Brandteig-Auffatz.

Marille = Schnitten.

Der Indian mit dem Ragout = Godard fordert eine Meisterhand, und hebt die kleine, etwas matte Tafel; denn ob schon die Hühner auf pohlische Art ein gutes Ansehen haben, die Schöpfen-Coteletten mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln die Gemeinheit abhalten, die Wachteln und der Lachs ein vornehmes Gericht geben: so halten das Kalbshirn, der rollirte Obergäumen, der solide Kalbsbraten und die folgenden Zwischenspeisen das Ganze in einer gewissen Mittelmäßigkeit.

Auch bey dem zweyten Speisezettel sind die Zwischenspei-

sen erster und zweyter Tracht sehr einfach, ungesucht und anspruchslos, nur die Auswechselungen, Mittelstücke, große Stücke und Braten scheinen einen höhern Ton angeben zu wollen. Es soll indessen nicht unbemerkt bleiben, daß die Kalbsohren mit Vertram viel Sorge und besondere Reinlichkeit fordern; die warme Pastete, Verschlingschnitten und das Aspic von Forellen recht feine Schüsseln geben. Unter den letzten Zwischenspeisen kömmt die Sulz von Marasquin als die merkwürdigste vor; ihre Bereitung bleibt immer schwierig, weil sie kräftig gehoben werden muß, ohne von ihrem feinen Geschmacke etwas zu verlieren.

Speisezettel auf vierzig Gedecke.

Vier Suppen.

Sommer-Suppe.	Rothe Bohnen-Suppe.
Klare Suppe mit gefülltem Salat.	Suppe mit feinen Nudeln.

Vier Auswechselungen.

Gedämpftes Rindfleisch.	Schöpfenschlegel mit Bohnen.
Junge Gänse über weißem Reis.	Gedämpfter junger Haaßen.

Vier Mittelstücke.

Lungenbraten mit neuen Erdäpfeln.	Kalbskopf mit Schildkröten-Ragout.
Butterpastete mit Kapauennocken à la Nesl.	Gestürzte Grünspeise mit Kalbsbries.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Hühnerbrüste am Koste mit Consommé.	Lämmerne Ohren mit Salpicon.
Glasirte Kalbs-Coteletten mit breit gekraustem Salat.	Gespickte Hühnerbiegel mit Pöckelzungen.
Junge Entchen mit Limonten.	Lachschnitten mit feinem Kräutchen.
Würste von Kapauenfische mit Consommé.	Kalbfisch mit Provencer Butter.
Kalbsfuß mit Aspic und Ohl-Zunke.	Dariol-Pastetchen mit einem Auf- lauf von Hirn.
	Kepphühner in kurzer Presse.

Mafelotte von Hasen.

Glasirte Schöpfen = Unterschnitten
mit Paradiesäpfel = Tunkte.

Gebackenes Fricassé.

Glasirte Kalbsbries mit Champi-
gnon = Puré.

Taubenbrüstchen in Papier.

Vier große Stücke.

Hasenkuchen über einem Sockel.

Spanischewind-Torte mit gesäum-
ter Milch.

Auffatz von Mandel = Grillage.

Westphälischer Schinken über einem
Sockel.

Acht Braten.

Geschöpfte Poularde.

Junge Fasanen.

Kalbsnierenbraten.

Blaugekochte Forelle.

Wachteln mit Weinlaub.

Hirschkalbschlegel.

Junge Gänse.

Gebackene Verschlänge.

Zwölf Zwischenspeisen.

Grüne Fisoln auf englische Art.

Frische Bohnen mit Butter-Tunkte.

Pudding von Mark.

Gestürzte Sulz von Blumenkohl.

Sulz von Kirschen.

Geflochtene Weichselchnitten.

Bundsalat mit brauner Tunkte.

Grüne Erbsen mit Butter.

Marillen in Weinteig.

Ribisel-Torte auf englische Art.

Gefulzte Milch von Thee.

Biskotenschnecken.

Man könnte in diese schöne Ordnung und gute Wahl der Gerichte vielleicht noch mehr kalte und gepuzte Schüsseln bringen, allein in diesem Falle müßte man mehr Fische brauchen, welches denn im Sommer, wie oben bemerkt worden, eine mißliche Sache ist. Von einer Schwierigkeit ist die Bereitung der kalten Speisen in dieser Jahreszeit, man muß sie stark im Leime halten, um der auflösenden Wärme wenigstens einige Zeit zu widerstehen, und dieses bringt ihrem feinen Geschmacke Nachtheil. Übrigens herrscht eine genaue Übereinstimmung in allen Theilen dieses Speisezettels, der nebstbey viele Gerichte von hohem Werthe enthält.