

Der Koch.

Ohngeachtet beinahe jede Weibsperson ein Eßen zuzurichten weiß, und jeder Hausmutter insonderheit obliegt, die Küche zu besorgen; so giebt es doch auch besondere Leute, die mit allem Fleiße sich auf die Zubereitung der Speisen legen, und ihre ganze Lebenszeit damit zubringen, den Gaumen anderer Menschen zu fitteln: es sind dieses die Köche und Köchinnen. Der Koch 1 hat bey seinen Geschäften in der Küche 2 ein Handtuch 3 auf beiden Seiten des Halses herabhängen, und überdieses eine saubere Schürze an; sein wichtigstes und unentbehrliches Werkzeug ist ein Messer 4, womit er die Speisen reiniget, zurechte macht, zerschneidet, u. s. w. Zum Gehülfen hat er einen Küchenjungen 5, der die geringen Arbeiten in der Küche thut, solche, wie auch das Geschirr, mit der Küchenmagd reinigen, Holz bestragen, auf dem Herde Feuer anschüren und unterhalten, den Drater wenden und mancherlei Eßwaaren, als Gemüße 6, Fleisch u. dgl. beischaffen und bis zum Gebrauch aufbewahren muß. Ein Koch ist gemeinlich in Diensten bei vornehmen Herrschaften, und wird in großen Ehren gehalten, wenn er alle Gerichte schmackhaft zubereiten und eine geschickte Abwechslung treffen kann, ohne daß der Magen darunter leide. Gemüse und Fleisch setzt er nach vorgängiger Säuberung und Waschen in Töpfen 7 zum Feuer, und richtet beides nach dem Befehl und Geschmack seiner Herrschaft zu. Bald zeigt er seine Geschicklichkeit in kräftigen Suppen, die mancherley Namen führen; bald in Sülzen und Musen; bald in eingemachtem, eingebieztem oder gebrattem Fleische; bald in gestotenen, gebackenen und gebratenen Fischen; bald in Zurichtung des Wildpreys 8, und zahmen sowohl als wilden Geflügels; bald in gefrorenen Sachen;

Coquus.

Cibum parare licet quaevis fere femina calleat, cuiuslibetque matrisfamilias sit, culinam curare; sunt tamen, qui omnem parandis cibis operam navent, vitaeque tempus omne palando aliorum palatum consumant; praesunt huic negotio coqui coquaque. Coquus, operibus suis in culina vacans, instructus est mantelli, a collo utrinque dependente, mundoque praecinctorio; eius instrumentum praecipuum dixeris cultrum, cuius ope cibos parat, purgat, dissecat &c. Operam ei commodat famulus, iustus in culina villissimis negotiis fungi, eam nec non vasa cum serva purgare ac eluere, ligna apportare, in foco ignem excitare et suppositis lignis alere, veru versare, variique generis edulia, ut sunt obsonia, carnes, rel. conquirere et ad usum servare. Coquus stipendia merens plerumque apud magnates, magni sit, cum noverit universa fercula parare sapidissime, eademque apte inter se permutare citra ullum stomachi periculum vel detrimentum. Obsonia cum carnibus praevia purgatione et lotionis ollis indita apponit igni, paraturus unumquodvis ad nutum et palatum heri. Artis et dexteritatis specimina edit modo in iusculis firmis, variis nominibus claris; modo in gelatis ac pulvis; modo in carnibus elixis, aceto maceratis vel assis; modo in piscibus elixis, frixis assisque; modo in fera paranda, & avibus domesticis aequae ac silvestribus; modo in iusculis gelu coactis in patina; modo in clibanitis artotrocreatibusque; utut haec fercula saepe parentur a pistoribus aliisque, iis operam dantibus & ad coquos dein transmitten-

Le Cuisinier.

Quibique toute femme sache ordinairement faire la cuisine, et que chaque mere de famille soit chargée de ce besoin, cependant il y a des gens, qui en font profession, et qui passent toute leur vie à flatter le palais des autres. Delà les cuisiniers et cuisinières en chef. Le Cuisinier en fonction se ceint le corps d'un long tablier, et par-dessus, d'une serviette blanche. Le couteau à la main il prépare, nettoie et découpe les viandes. Un marmiton et une servante l'assistent dans son travail et font le gros ouvrage. Ce sont eux qui lavent les plats et les marmites, qui apportent le bois, qui font et attisent le feu, qui tournent la broche, et pourvoient la cuisine des choses nécessaires. On estime chez les grands Seigneurs un cuisinier, qui fait préparer délicatement tous les plats, et les varie habilement et sans danger pour la santé. Ayant lavé et préparé les viandes, il les fait cuire pour en composer des mets au goût de son maître. Assaisonner différents ragouts, apprêter des gâteaux et des crèmes; bouilli, marinier, rôtir les viandes, frire, étuver les poissons; accommoder la volaille et la volaille; voilà en quoi le Cuisinier donne des preuves de son art et de son habileté. Il fait aussi des pâtisseries et des pâtés qu'il donne souvent à cuire soit chez le boulangier ou ailleurs. Comme les grandes tables exigent une quantité de mets, il faut aussi une grande batterie de cuisine, dont les pièces se travaillent par différents ouvriers. Il est incroyable, combien l'art de la Cuisine a multiplié les objets de la gourmandise. La mémoire des Cuisiniers n'étant plus en état d'en retenir le nombre, il a fallu leur

Il Cuoco.

Sebbene ogni donna sappia cucinare, e che ogni madre, e capo di Famiglia il sappia parimente; nondimeno vi sono delle persone che ne formano un mestiere, e consumano tutta la loro vita a soddisfare l'altrui palato; tali sono il Cuoco, e la Cuciniera. Il primo lavora in cucina con un grembiule ai fianchi molto lungo, e con una salvietta bianca dinanzi al petto. Col coltello in mano prepara, taglia, e netta le vivande. Uno sgattero, ed una serva lo aiutano, e s'impiegano nelle faccende più grosso lane. Egliano lavano i piatti, e le pentole; portano le legna, fanno, ed attizzano il fuoco, girano lo spiedo, e provvedono la cucina del necessario. E assai stimato presso i gran Signori un Cuoco, che sappia fare e condire le pietanze delicatamente, e con diversi saporetti, senza che nuocano alla salute. Dopo avere lavate, e preparate le vivande, le fa cuocere per farne ancora dei manicaretti pel suo Signore. Fa egli spiccare l'abilità del suo mestiere nei vari intingoli, nel fare le gelatine, ed il fior di latte; nel bollire, stufare, ed arrostitire le vivande, nel friggere, e fare guazzetti ai pesci, accionciare le salvaggine, ed i volatili. Lavora ancora dei pasticci, e delle sfogliate, che dà a cuocere, o al fornajo, ovvero in altra parte. Esigono i gran pranzi molte pietanze è necessaria una gran batteria di cucina, i cui arnesi sono lavorati da diversi artefici. Non si può credere come l'arte del cucinare abbia moltiplicati diversi cibi per soddisfare la ghiottoneria. Non potendosi supplire la memoria dei cuochi, è stato necessario scrivere i

halb in Torten und Pasteten, wiewohl letztere Gerichte oft von Bedern und andern Personen, die sich darauf verstehen, verfertiget und den Köchen alsdann nur zugesendet werden. Weil bei grossen Gastereien viele Gerichte erforderlich sind, so brauchet auch der Koch viel Küchengeräthe, welches verschiedene Handwerker und Künstler auszubereiten pflegen. Die Menge der Gerichte und Speisen, die der menschliche Magen für gut erkläret hat, ist kaum zu zählen, und dem Gedächtnisse der meisten Köche zu schwer zu behalten; sie haben daher nicht allein gedruckte Kochbücher, sondern auch geschriebene, um im Falle der Noth sich aus denselben Rath zu erholen zu können. Um ihren Rath befragt man sie vor Anstellung einer Gasterei, oder man gibt ihnen einen Küchenzettel vor, nach welchem sie sich zu richten haben. Diese Kunst wird in gewissen Jahren theils mit, theils ohne Lehrgeld erlernt; ihre Mitglieder haben keine eigene Kunst, und sind oft, besonders im Alter, Brodlos. Auch Weibspersonen unterwerfen sich den Lehrjahren im Kochwesen, und es scheint überhaupt schon mehr ihr Beruf, als der Mannsleute, von Natur zu seyn, für die Bedürfnisse des Magens zu sorgen. Köche und Kellermeister sind aus leicht begreiflichen Ursachen von je her gute Freunde gewesen. Die Franzosen, welche in allem, was zum Luxus gehöret, Meister sind, behaupten, daß man in Frankreich am besten kocht und esse; es ist aber die Wiener-Küche ohnstreitig auch eine der besten in der Welt.

tibus. In epulis lautioribus cum desiderentur cibi plurimi, multa quoque opus est coquo suppellectili coquinaria, elaborata ab diversis opificibus artificibusque. Omnem sere numerum ac fidem excedit copia ferulorum ciborumque. Stomacho humano probatorum, nec est adeo tenax coquis memoria, ut eadem tenere firmiter possint. Illos ergo iuvant libri de re coquinaria typis expressi & manuscripti, quos, si res possent, consulant. Consultuntur & ipsi ante quam convivium apparetur, aut communicatur cum iisdem, quam in parandis cibis sequantur, coquendorum ciborum formula. Artem hanc addiscunt, qui illi sese dicant, intra aliquot annos soluro nunc didactro, nunc omisso; at collegio non gaudent, nec raro praepriis in senectute coguntur stipem quaerere. Et feminae subeunt rei coquinariae tirocinia, videnturque magis, ac mares, natura duce ferri ad aquae stomacho laetranti, pensumque suum exigenti prospiciant. Coqui cellaeque vinariae cultodes sibi plerumque, ut quivis colligere facile potest, sunt amicissimi. Qui in rebus, ad estimandos animos quae pertinent doctissimi sunt Galli, optime cibos in Gallia parari gulaeque inserviri contendunt: sed Viennensium in Austria ciborum coquendorum ratio (experto credite!) mihi videtur longe exquisitissima.

tournir des manuscrits et des livres imprimés pour les consulter dans le besoin. Avant de préparer un repas, on les consulte eux mêmes et on leur communique le table au de leurs diverses opérations. Ceux qui se destinent à cette profession l'apprennent eu peu d'années ou en payant ou gratis. Mais les Cuisiniers ne forment point une société, et souvent dans leur vieillesse ils sont réduits à l'aumône. Les femmes apprennent aussi la cuisine, et paroissent meme plus portées naturellement que les hommes à pourvoir aux besoins de l'estomac et à flatter ses appetits. Les cuisiniers et les celleriers, comme on peut aisément le croire s'entendent ordinairement bien entre eux. Les François, qui se connoissent très bien en délicatesses de table, prétendent, que la cuisine est excellente dans leur país; mais, crois moi, celle de Vienne en Autriche l'emporte de beaucoup sur toutes les autres.

nomi in Libri che sono anche stati stampati per ricorrervi all'uopo. Prima di preparare un pranzo sono letti, e consultati dai cuochi; i quali vi si formano il disegno delle loro operazioni. Coloro che sono destinati a questa professione l'imparano in pochi anni, o pagando, o senza pagare. I cuochi però non formano un corpo, e bene spesso nella loro vecchiezza si riducono ad accattare. Le donne parimente imparano a cucinare, e sembra che abbiano naturalmente maggiore abilità degli uomini a provvedere ai bisogni dello stomaco, e ad aguzzare l'appetito. Il cuoco ed il cantiniere per solito sono molto amici. I Franzesi, che anche in materia di tavola sono bravi, pretendono, che la cucina sia eccellente nei loro paesi; Ma assicuratevi però, che quella di Vienna di Austria supera tutte le altre.

