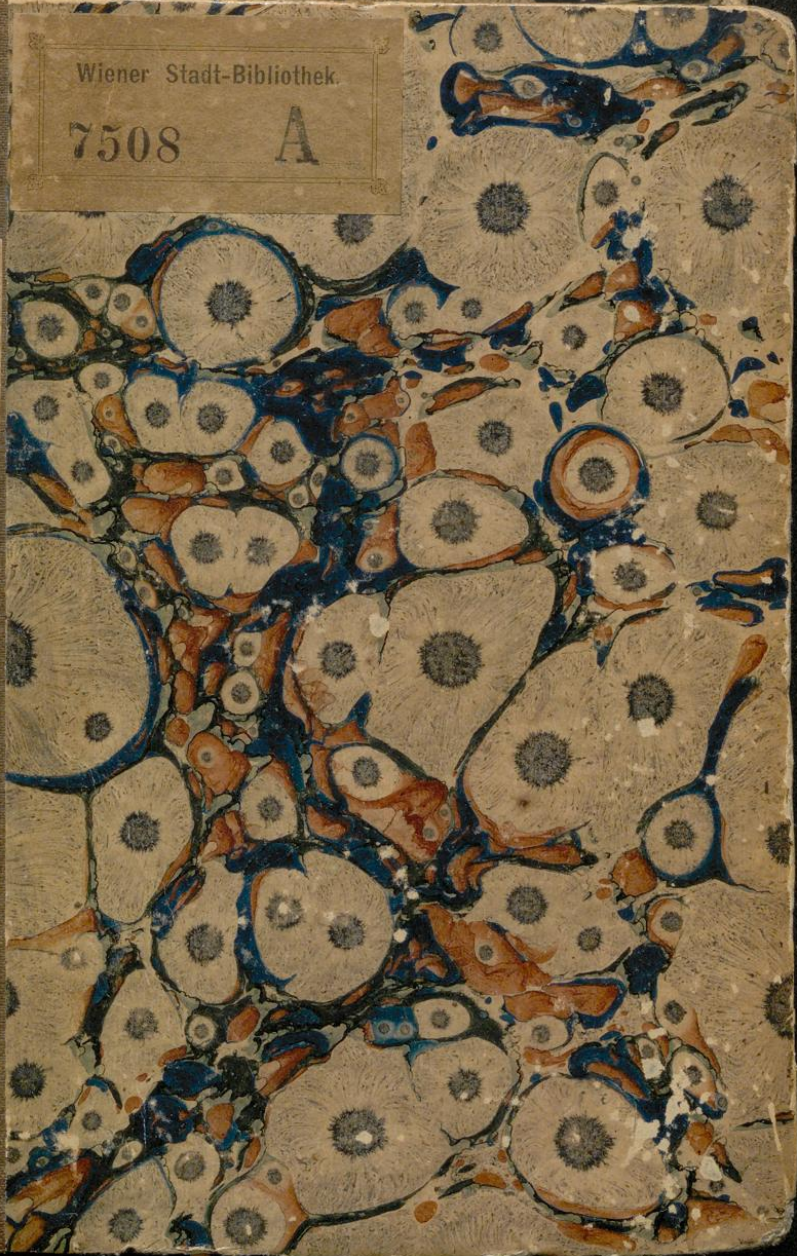


Wiener Stadt-Bibliothek.

7508

A



4016

F III 4

○



Comus = Geheimnisse

über Anordnung

häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer

Gastmahle, Pickeniß, Theezirkel &c.

über das

Credenzen des Nachtsches, der Weine u. s. w.

und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des
Geschmacks zu decken und zu serviren sind.

Nebst einer vollständigen

Anleitung zur Transchirkunst.

Für Herrschaften und bürgerl. Familien, Gastgeber &c.

Von

G. Fr. Zenker,

Erstem Mundföche Sr. Durchl. des regierenden Herrn
Fürsten Joseph von Schwarzenberg,
Herzogs von Krumau &c.

Als Fortsetzung der sehr beliebten Kochbücher desselben Verfassers,
und als Anhang zu jedem Kochbuche brauchbar.

Mit erläuternden Kupfertafeln.

Wien, 1827.

Im Verlage der Carl Haas'schen Buchhandlung.

4016

~~800~~ $\frac{2}{3}$ 52

— — Der Mensch soll
aus Gesundheit freudig,
aus Überzeugung mäßig,
aus Verständigkeit gut essen.

C. F. von Rumor.
Geist der Kochkunst.



Einleitung.

Wenn es wahr ist, daß der Mensch nicht anders ist, als er ist, wie dieß unsere Philosophen behaupten; so erhält dieser, sich immer erneuernde, das reellste Vergnügen den Sterblichen gewährende, und für das Bestehen des Menschengeschlechtes nothwendigste Act (das Essen) eine welthistorische Wichtigkeit; indem ganze Völkerschaften durch denselben von dem Standpuncte ihrer Cultur und Civilisation sichere Kennzeichen darbiethen.

Diese Kennzeichen sind jedoch nicht sowohl in der Nahrung selbst (da diese von Localproduction und Clima abhängig ist), als vielmehr in der Art und Weise, wie sich die Menschen nähren, enthalten, folglich in mehrfacher Hinsicht bedeutsam; denn abgesehen von unserem eigenen Wohlseyn, kömmt noch immer sehr viel darauf an, daß die Welt auch in den Geheimnissen unseres Hauswesens ästhetisches Treiben vermuthet.

Solchem Zwecke ist nun dieses Werkchen gewidmet, und man wird in Verfolg desselben hoffentlich gewahren, daß auch hierin vieles verborgen liegt, welches einmahl aufgefunden und festgesetzt, den Wohlgeschmack erhöhen, die Gesundheit weniger gefährden, und die Ergeßlichkeit der Mahlzeiten steigern kann.

Im Allgemeinen sind zwar unsere Ansichten und Meinungen über Gegenstände vorliegender Art noch zu wenig übereinstimmend. Ist der Durst und Hunger einmahl gestillt, so glaubt man, es sey alles auf das Beste abgethan; sind diese Bedürfnisse auf eine wenig heikliche oder kostspielige Art befriediget worden, so will hiermit ein Beweis geführt seyn, daß man kein Wohlthäter seines Bauches sey. Allein bey solchen Individuen kann we-

nig daran liegen, ob die Nahrung gut gewählt, ob sie auch wohlschmeckend und der Gesundheit zuträglich war.

Die Fanatiker halten es unter ihrer Würde, dem Vergnügen der Tafel einige Aufmerksamkeit zu schenken. Von Schwächlichen, denen solche Freuden nicht wohl bekommen; von Jenen, denen die pecuniären Mittel fehlen, eine verständige Wahl in ihrer Nahrung treffen zu können; endlich von Leidenschaftlichen, die nur zu oft ihre Eklust verlieren, wird solches Vergnügen zum Epikuräismus gerechnet und die Epikuräer der Lüsterheit, Ausschweifungen und Schwelgereyen beschuldigt. Solche leichte und irrige Schlüsse bezeichnen aber nur einen krankhaften Zustand des körperlichen Organismus, ob nun an Geschmack, Sinn, oder dem noch ungleich wichtigeren Organ, dem Magen, gleich viel, von beyden kann Einseitigkeit in der Urtheilskraft erzeugt werden, weil beyde auf unser Denkvermögen mehr influiren, als wir zu glauben gewohnt sind.

Übrigens bleibt es noch unentschieden, in wie weit der Epikuräismus zu Lastern vorerwähnter Art aneigne, indem andere Nationen dieser Secte Verstand und richtige Wahl besonders in unserer Nahrung beylegen, wie z. B. die Engländer und Franzosen.

Die letzteren bezeichnen durch eigene Nahmen die verschiedenen Arten des Essens.

So nennen sie Glouton einen Menschen, der alles verschlingt, ohne es recht zu kauen; dessen Blick Neid und Angstlichkeit verräth, und von dem man, nach Gellert, sagen kann, er habe einen Mund, zwey Hände, zwey Augen, und Alle essen. Goulu bezeichnet den Heißhungerigen.

Gourmand bezeichnet jenen, der das Bessere aufsucht, mit Bedacht ißt und wohl kaut, um die Speisen dem Magen gehörig vorbereitet zuzufenden, endlich:

Gourmet, den Fein-Esser, der mit heiklichem Sinn das Beste aus dem Guten wählt, und über einen jeden Bissen gleichsam raisonnirt.

Unter diese vier Classen werden alle Essenden eingetheilt. Da aber Gourmand bey diesem Volke gleichbedeutend mit Epikuräer ist, so folgt daraus, daß gerade der verständige Esser zu dieser Secte gehöre.

Der englische Gelehrte, Doctor Kichner (Kooks-orakl) stellt uns den Epikuräer als einen Menschen dar, der da glaubt, daß es besser sey, seine Nahrung nach den geläuterten Grundsätzen der Kochkunst bereiten zu lassen, als selbe aus den Händen der Unwissenheit empfangen und ohne Lust und Vergnügen verschlucken zu müssen.

Diese Definition müßte wohl auch bey uns volle Zustimmung finden, wenn wir nur erst über die falsche Schaam hinaus wären, welche uns abhält, über das, was uns nährt, ernstlich nachzudenken.

C. F. von Rumor, dessen vortreffliche Gedanken wir oft und gerne wiederholen, sagt in seinem Geist der Kochkunst: Man hat schon lange versucht, dem Ackerbau wissenschaftliche Gestalt zu geben; man hat Preise auf Veredlung der Viehzucht gesetzt. Wie es aber auf die Verarbeitung dieser Naturstoffe ankömmt, da ist alles still, als hätte man nicht den Endzweck, den Leuten besseres Brot und fetteres Schlachtvieh zu schaffen. Man will sich nicht eingestehen, daß sehr viel darauf ankömmt, dem Menschen eine bessere Nahrung zu geben, da doch diese auf unsere physische und geistliche Natur den bedeutendsten Einfluß äußert. Ein Blick in die classische Vorzeit zeigt uns, wie sie gerade und unbefangen von der Kochkunst spricht, wie von jedem anderen Gegenstande, der mehr oder minder auf das Wohl der Menschen einwirkt. Die Homerischen Gesänge schildern uns die Schmäuse der Helden mit sichtbarem Wohlgefallen an der saftigen, dem Urgeschlechte wohl angemessenen Nahrung.

Man könnte den National-Character der Franzosen, nämlich ihre vorherrschende gute Laune und Fröblichkeit größten Theils in ihrer Nahrung nachweisen; es schämt sich aber keiner in der Kochkunst einige Kenntnisse zu besitzen, daher das englische

Sprichwort, as many Franch as many Hooks. Ihre Enthalt-
samkeit ist bey allen Mitteln, welche die Schwelgerey begünsti-
gen können, bewundernswürdig, und scheint ihren Grund in der
guten Nahrung zu haben. Unter guter Nahrung wird jedoch
zugleich eine hinreichende und gewählte verstanden; welche dem
Körper nicht nur den Abgang seiner physischen Kräfte ersetzt,
sondern auch auf seine geistige Natur einwirkt. Hinreichend soll
sie seyn, weil die ärmliche Frugalität mehr an Entbehrung gränzt,
zur Überfüllung anreißt, und so das Gleichgewicht unserer Fä-
higkeiten und Wünsche zu stören strebt. Gegensätze zu dem Ge-
sagten geben die Schlemmerey, und die eben so verderbliche
Leckerey.

Wir würden wohl thun, uns die Grundsätze der Kochkunst
wenigstens einiger Maßen anzueignen, um uns in den Stand
zu setzen, unsere Gesundheit pflegen, und unseren Säckel schonen
zu können; denn nur auf diesem Wege kann für diese zwey
wichtigsten Stützpunkte unseres irdischen Wohlseyns etwas ge-
leistet werden, und zwar um so mehr, da die Grundsätze der ge-
läuterten Kochkunst nicht im Seltenen, Kostspieligen oder Ver-
schwenderischen zu suchen sind, wie es die Unwissenheit so gerne
auszuschreyen möchte; sondern nur in der verständigen Auswahl
der uns verschiedenartig nährenden Substanzen, und daher im
Einklange mit der allgemeinen Diätetik, welche unsere Nahrung
dem Klima, Temperament, Beschaffenheit des Körpers und Le-
bensweise, anzupassen befiehlt.

Aus diesem diätetischen Grunde werden im Norden die
geistigen Getränke von der Gesetzgebung als zuträglich erachtet
und geduldet; daher die Fähigkeit der Nordländer, eine größere
Menge Nahrung zu vertragen. Die Kälte wirkt auf die Haut
und insluirt dadurch auf die Verdauungs-Werkzeuge, so zwar,
daß sie oft Heißhunger erzeugt, da hingegen die Hitze starke
Ausdünstungen verursacht und dadurch die Verdauung schwächt.

Moses und Mahomet haben die geistigen Getränke verbo-
then, weil sie über Völker herrschten, denen solche Anreizungen

schädlich werden konnten. Die Pflanzen-Nahrung ist im heißen Clima zuträglich, weil sie das Blut verdünnt und weniger zur Säulnis stimmt. Im Norden würde selbe erschlassen, man würde zu wenig Kraft haben, dem Clima zu widerstehen, daher die Fleisch-Nahrung vorzuziehen ist.

Selbst die Physiologie gibt uns zwey Characteristische Zeichen, wie sich der Mensch überhaupt nähren soll, nämlich die Beschaffenheit des Mundes und der Zähne. Die Raub- oder fleischfressenden Thiere haben zwey Fang-, und die übrigen Schneidzähne, die grasfressenden haben nur Stockzähne, der Mensch hat aber acht Schneid-, zwey Fang- und zwanzig Stockzähne. Das Gedärme des Kindes hat hundert acht und vierzig, der Mensch aber etliche dreyßig Fuß, und das Kind verhältnißmäßig größer als der erwachsene Mensch, weil es mehr Nahrung und mehr aus dem Pflanzenreiche genießt.

Nach solchen Anzeigen dürfte man schließen, daß der Mensch im temperirten Clima seine Nahrung aus einem Drittheile Fleisch und zwey Drittheilen Pflanzen bestehen lassen soll. Allein Bestimmungen dieser Art sind immer gewagt, und noch weit gewagter die Bestimmung über das quantitative Verhältniß derselben.

Der berühmte Cornaro schrieb eine Abhandlung über Enthaltbarkeit. Er bestimmte für einen gesunden Menschen acht und zwanzig Loth für Speise und eben so wenig für den Trank täglich. Er selbst wurde aber hundert Jahre alt bey diesem Regime. Man muß jedoch bemerken, daß diese Abhandlung in seinem neunzigsten Jahre geschrieben worden, in welchem Alter der Körper nur wenig zu seiner Erhaltung braucht.

Billiger war der Professor der Medicin in Padua, Santorius, der seiner Nahrung und Verdauung wegen mehrere Jahre gleichsam in einer Wage zubrachte; derselbe bestimmte für einen gesunden und sonst enthaltamen Menschen, acht Pfund Speise und Trank, nämlich drey für Pflanzen, ein für Fleisch-Nahrung und vier Pfund für Flüssigkeiten.

Wir kennen aber Individuen, denen Cornaro's Regime zu-
 trüglich, andere aber, denen das Maß des Sanctorius noch bey
 weitem nicht hinreichend ist, und beyde überschreiten nicht die
 Gesetze der Diätetik. Der Doctor Sorthengill sagt irgendwo:
 Ich habe nur eine kurze Warnung zu geben. Diejenigen, welche
 einige Aufmerksamkeit auf ihr Wohlseyn bey einem Mahle haben
 wollen, sollen nie so viel von einem Gerichte, als Brot, Fleisch,
 Mehl oder Grünspeise, zu sich nehmen, als wenn eines dieser
 Gerichte ihr ganzes Mahl ausmachen müßte, sondern daß die
 Summa der genossenen Speisen zusammen nicht über zwey
 Pfund betrage, oder daß man über das Gefühl des Sattwer-
 dens noch etwas genießt.

Hieraus ergibt sich, daß ein jeder die seiner Individualität an-
 gemessene Diätetik befolgen müsse und daher seine Nahrung mit
 Verstand und Umsicht zu wählen habe.

Dieses voraus geschickt, wollen wir nun zu den Entwürfen
 und Anordnungen unserer häuslichen und Gast-Mahle übergehen.

Erster Abschnitt.

Von dem Anordnen unserer häuslichen und Gast-Mahle.

Zu demjenigen Act, durch welchen unser Körper erhalten werden soll, und den wir das Essen nennen, gesellte die Natur Drang nach Befriedigung, mit Lust und Vergnügen gepaart, um uns geneigt zu machen, denselben regelmäßig zu besorgen. Denn ohne diesen Hebel wäre die menschliche Natur der Desorganisation völlig Preis gegeben; in Betracht, daß ein Geschäft ohne Lust und Vergnügen etwas sehr Trauriges ist, und so viel wie möglich vermieden werden würde.

Diese in uns gelegten Triebe müssen nothwendiger Weise immer dieselben gewesen seyn, allein die Nebenumstände wechseln fort und bringen stete Veränderungen hervor, so daß selbst unsere einfachsten Nahrungsstoffe durch vielfältige Umgestaltung in ihren wohlthätigen Eigenschaften oft erhöht und wieder gefährdet werden können.

In jener Zeit, wo sich ein Volk erst zu einem Staate bildet, wo dessen Nahrung noch in höchst einfachen, spärlich zugemessenen und unregelt genossenen Speisen besteht, kann nur der Drang nach Befriedigung des Hungers vorherrschend

seyn, und ein Speisezettel müßte solchem Volke als etwas ganz Komisches erscheinen.

Ist der Staat einmal organisirt, blüht seine Industrie, so erzeugt sich Wohlstand, und ein Heer früher nicht gekannter Bedürfnisse sind in dessen Gefolge. Der Drang nach Nahrung oder der ungestüme Hunger wird dann als ein Anfall einer Krankheit vermieden, und schon das leise Verlangen, welches unsere Nachbarn mit dem Worte Appetit bezeichnen, befriediget. Die Kochkunst muß dann schon einschreiten, um die zwey Hebel, Lust und Vergnügen, zu erwecken oder doch zu erhöhen.

Durch Ausdehnung des Gebiets und vortheilhafte commercielle Verhältnisse werden endlich Reichthümer angehäuft; der Ueberfluß erzeugt Luxus, dieser Verschwendung, und diese wieder ungerregelte Leidenschaften aller Art, wovon uns das alte Rom auffallende Beyspiele hinterlassen hat. Um nur Einiges nahmentlich anzuführen, so wissen wir, daß Lucullus, um den Cicero und Pompejus zu bewirthen, eine Tafel gab, die in unserem Gelde an die zehntausend Gulden kostete. Vitellius machte fünf Mahlzeiten des Tages, und hatte sein eigenes Brechcabinet, um die Lust des Essens oft wiederholen zu können. Man citirt ein Gastmahl, das er seinem Bruder gab, in welchem zwey Tausend Gerichte aus Fischen, und sieben Tausend aus Geflügel aller Art bestanden. Der berühmte Mime Claudius Alsop ließ sich ein Gericht vorsehen, welches aus Vögeln bestand, die im Tode oder Singen abgerichtet waren. Otho, um es in der Magnificenz seinem Bruder zuvor zu thun, gab demselben ein Mahl, wozu er eine große Schüssel aus Sil-

ber, in der Form des Schildes der Minerva verfertigen, und in derselben ein Gericht aus Lebern der Exquila, Pfauen- und Fasanen-Hirn, Phoenicopterus-Zungen und dem Milchner der Lamproie vorsehen ließ. Ja es mußten mehrere Gesetze gegeben werden, um solchen Ausschweifungen Einhalt zu thun. Der Koch des Nero war berühmt, weil derselbe aus Schweinefleisch eine große Anzahl verschiedenartiger Gerichte zuzubereiten wußte. Der Koch des Antonius Cäsar, Trimaltion, war insbesondere darum bewundert, daß er aus gemeinen Fischen vorzügliche Gattungen zu bereiten im Stande war.

Man sieht, wie verkannt der Zweck des Kochens zu werden anfang, bis endlich Apicius, der große Summen vergeudet, um Experimente über die Kochkunst anzustellen, eine Academie für dieselbe stiftete, und ein Werkchen heraus gab, das wir noch besitzen und aus welchem hervor geht, daß um jene Zeit das Arthafte, einem jeden Nahrungstoffe Eigenthümliche, unbeobachtet blieb, und daß die Kochkunst sich nur mit Zusammensetzungen, Mischungen und Verarbeitungen beschäftigend, das einfach Nährende und Erquickende zu vernichten strebte; bis endlich nach einem großen Zwischenraume die neueren Italiener ihren Kunstgeschmack und Schönheitsinn auf die Tafel übertrugen.

Jene ästhetische Feinheit italienischer Küche kam mit den mediceischen Prinzessinnen an den französischen Hof, und von dieser Zeit an blieb diese Kunst des Landes Eigenthum. Die Franzosen, mehr lecker als materiel, haben es in der Verfeinerung und den glücklichsten Combinationen allen Nationen

zuvor gethan; welches sie in den Stand gesetzt, diese nun ihnen eigenthümliche Kochart über ganz Europa zu verbreiten, und beynah die ganze Welt mit ihren Köchen zu versehen.

Allein nicht sogleich konnte diese neuere Kochkunst sich auf den jetzigen Standpunct erheben, sondern sie mußte, allen freyen Künsten gleich, erst jene Künstelehen und Bravuren durchwandeln, um durch Erfahrung und Vergleich das Bessere aufzufinden, und fest zu halten. Dieses findet in den Speisezetteln des Haushalt's Ludwig des Dreyzehnten einen Beleg; denn da waren Tafeln aus einer einzigen Fleischgattung bereitet, z. B. aus Hünd, das andere Mahl aus Kalb, endlich aus Geflügel u. s. w., und zwar ohne die nothwendige Mannigfaltigkeit des Auseren zu beeinträchtigen.

Ludwig der Vierzehnte hatte einen Koch, (Vatel), dessen Namen die Fr. v. Sevigné uns als interessant hinterließ. Dieser mußte seinem Könige nach der Art des Trimaltion am Charfreitage Speisen vorsehen, die ein täuschendes Ansehen verschiedener Fleischspeisen nachahmten, und aus Gemüsen bereitet waren.

Allmählig zur Selbstkenntniß gelangend, begann endlich die Kochkunst zu vermeiden, was ihrer Würde Eintrag thun konnte, und so wurde es ihr möglich, sich nach und nach auf die jetzige Höhe zu schwingen; auf welchem Standpuncte sie sich von den Alten und dem dazwischen liegenden so vortheilhaft unterscheidet.

Jetzt wird nicht mehr die enorme Anzahl Speisen, nicht die sonst gesuchte Seltenheit der Nahrungstoffe, nicht die kin-

dischen Nachbildungen abwesender Animalien oder Vegetabilien beachtet, im Gegentheil, als dem guten Geschmack zuwider, sogar vermieden; und nur das Zweckmäßige, Nützliche und Eigenthümliche der Nahrungsstoffe aufgesucht, und deren Nahrunghaftigkeit, Verdaulichkeit und Wohlgeschmack zu entwickeln gestrebt.

Die zweckmäßige Wahl, und das verständige Verwenden der Naturalien, so wie die sorgsame Beobachtung des chemischen Processes, den wir das Mürbeliegen nennen, und welches einen entschiedenen Einfluß auf die Verdaulichkeit und den Wohlgeschmack äußert, endlich die genaue Berechnung, in welchem Moment die Gerichte vorgerichtet, und wieder gargemacht werden müssen, um gerade zu rechter Zeit aufgetischt werden zu können, und ähnliche der feineren Kochkunst so wesentliche Stützpunkte, werden nun mehr gleichsam zur technischen Fertigkeit gerechnet, und nur jene tiefe Kenntniß unserer Geschmacksfähigkeiten, so wie die Bekanntschaft mit den Geschmack gebenden, leitenden und bis zur feinsten Nuance modificirenden Substanzen, sollen den wahren Künstler bezeichnen.

Unsere Matadors der Kochkunst unterscheiden mit Sorgfalt die milde Süße der Milch, die eigenthümliche Süße des Zuckers, die gewürzhafte Süße des Honigs, und einiger reifen Beeren und Früchte; den einfachen Geschmack des Salzes, den eigentlichen Geschmack der Säuren, als Essig, Citronen und Äpfelsäure; den eigenthümlich herben Geschmack des Pfeffers, Neugewürz und Gewürznelke und dergleichen mehr den eigenthümlich bitteren Geschmack des Wermuths, der Cichorie, des

gerösteten Kaffeh's, und einiger Fruchtschalen; den zusammenziehenden oder adstringirenden Geschmack der Mispel, Granate, und der meisten rothen Weine, und so vieler andern.

Wir legen große Aufmerksamkeit in die Zusammensetzungen dieser heterogenen Stoffe, um tausendfältige Mischungen hervor zu bringen, die jedoch immer einen einfachen Geschmack vorherrschend behalten müssen, als Gegensatz zu jenen Mischungen, die, alles Charakteristische entbehrend, das Urtheil verwirren und gewöhnlich auch dem Gaumen mißbehagen.

Wir wissen, daß das Süße mit dem Sauern und Bittern, und das Sauere mit dem Salzigen Mischungen eingehen, die bis in's unendliche vervielfältigt werden können, dahingegen das Salzige mit dem Süßen und das Bittere mit dem Sauern auf directem Wege widersteht und Ekel erregt.

Wir beobachten endlich die Wirkungen, welche diese Stoffe auf unsere Organe und Geschmacksnerven hervorbringen.

So wissen wir, daß z. B. der Zimmet die Spitze der Zunge, der Pfeffer mehr die Mitte derselben afficirt; alle bittern Stoffe die Vertiefung des Mundes, das Geistige die Wangen und den Obergaum, einige Gewürze den Schlund und andere erst den Magen reizen. Ist nun ein Theil der Geschmacksnervchen abgestumpft, so kann man auf einen andern wirken, und endlich durch milde erfrischende Gerichte die vorige Empfänglichkeit wieder herstellen.

Solche Zweckmäßigkeit in den Studien unserer Kunst bildet die rationellen Köche unserer Zeit, die mit ihrem Honorar kaum ihr Leben fristen können; da hingegen die Römer ihre

Köche so hoch hielten. Ein Senator honorirte den seinen mit sechstausend Gulden jährlich; Antonius Cäsar schenkte dem seinen eine Stadt; Wilhelm der Eroberer vermachte seinem Koch manches Stück Land, und selbst Friedrich der Große trug kein Bedenken, den seinen (Noël) zu besingen. Leider daß Beyspiele dieser Art so selten nachgeahmt werden!

Wir wollen umlenken und von dieser Abschweifung, die man uns zu gut halten wolle, zu unserem Gegenstande zurück kehren.

Die Meinungen der Alten waren darüber getheilt, ob einfache oder gemischte Nahrung dem Menschen zuträglicher sey. Die Hippokratiker sind für die Einfachheit, Aristoteles dagegen vertheidiget die Vielseitigkeit. Gegen letzteren nahm man aus der ungleichen Verdaulichkeit der Nahrungstoffe den Hauptgrund. Dieser treffe indessen nur die einzelnen Mahlzeiten und keinesweges den ganzen Jahresumlauf; in Beziehung auf diesen rath selbst Hippokrates in den Nahrungstoffen zu wechseln. Es läßt sich aber nach einer sorgfältigen Berücksichtigung der einzelnen Nahrungstoffe auch eine solche Anordnung denken, welche jedesmahl das gleichmäßig Verdauliche vereinigt. — Indessen, nicht allein die Eigenschaften der Nahrungsmittel, vielmehr auch die Verdauungsfähigkeit der einzelnen Essenden bedingt die Zuträglichkeit einer Mahlzeit. Übrigens scheinen unsere Köche ein unbestimmtes und dunkles Gefühl zu besitzen, das sie leitet; oder es kömmt ihnen eine chemische Veränderung zu statten; denn Nahrungstoffe, welche auf schiefliche Weise in einer Speise oder in mehreren auf einander folgenden ver-

bunden werden, können ihre Auflösung gegenseitig befördern und unterstützen. Trockenes und Feuchtes, Fettes und Dürres, Kaltes und Hitziges, kommen einander zu Hülfe.

Eine Mahlzeit soll, nach dem Gesagten, für Wenige aus wenigen, gerade für diese geeigneten Speisen bestehen. Ein Gastmahl aber aus Vielem, damit ein jeder das Seinige auswählen könne. Der Tisch soll so mit Speisen versehen seyn, daß die Gäste ihre Eplust unverhohlen befriedigen können, und daß dennoch Manches übrig bleibe, welches die Gränze zwischen dem Nothdürftigen und dem Anständigen hinreichend bezeichnet. Dieses quantitative Verhältniß wird übrigens durch die Menge der Speisen, oder durch deren Volumen zu erreichen gestrebt. Die Menge der Speisen gewährt freylich eine größere Auswahl für die Essenden, verursacht aber größere Auslagen und ist daher nicht für einen jeden erreichbar; da hingegen bey einer hinreichenden Menge der Nahrung, die oft nur in einem Gerichte bestehen, und von dem Ärmsten erreicht werden kann, noch immer Lust und Vergnügen angeregt, und das Leben recht angenehm gefristet werden kann.

Wir wollen versuchen zuerst einige häusliche Mahle zu skizzieren, um das Besagte gleichsam zu belegen.

Häusliches Mahl auf acht Gedecke.

Nachdem der Tisch reinlich gedeckt ist, (siehe weiterhin, die Art eine Tafel zu decken,) wird ein Gericht in die Mitte gestellt, und mit zwey bis vier Tellerchen Imbiß umkränzt.

Den Imbiß aufzustellen, ist eine aus dem Italienischen abstammende löbliche Sitte, die manchen wirthlichen Vortheil gewährt, den Schein der Armllichkeit abhält, den schädlichen Heißhunger abstumpft, und sehr leicht beygeschafft ist; denn ein jedes Überbleibsel von dem vorhergehenden Tage kann hierzu verwendet werden, wie z. B. gesottenes oder gebratenes Fleisch, kalt in dünne Scheiben aufgeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestaubt, und zierlich aufgerichtet, oder ein Gemüse mit Essig und Öhl angemacht; dann etwas, das die Jahreszeit gibt, als Nabischen, frische Butter oder Butterbämchen, so auch in Essig Eingemachtes, als rothe Rüben, Gurken, grüner Mais u. dgl. oder etwas Marinirtes: als Caviar, Fische, ferner Kleinigkeiten, die nicht hinreichen würden, ein ordentliches Gericht zu geben, als Abfälle von feineren Fleischgattungen, Fischen oder Schwämmen, die gebacken oder geschmort ein schmackhaftes Tellerchen geben.

Das Hauptgericht kann aus einem Stück Rindfleisch von fünf bis sechs Pfund bestehen, welches mit drey Maß Wasser zugesetzt, und nach sorglichem Abschäumen hinreichend gesalzen, endlich mit vier bis fünf Häuptel Kohl, und sechs gelben Rüben langsam weich gekocht worden, so zwar, daß ein jedes dieser Bestandtheile den gehörigen Grad Mürbe erlangt, aus welchem Grunde das Gemüse erst nach einigem Vorschein in den Fleischtopf gegeben werden darf. Nun werden in die etwas tiefe Schüssel einige dünn geschnittene und bis zum Gelbwerden getrocknete (geröstete, gebähete) Brotschnitten gethan, das Fleisch reinlich darüber gelegt, mit hinreichender Menge Brühe

begossen und mit den Gemüsen zierlich unkränzt, so daß das Ganze ein gefälliges Ansehen erhalte. Nachdem der Anfang mit dem Imbiß begonnen, wird das Fleisch heraus gehoben, die Brühe mit den Gemüsen und Brotschnitten auf die Teller geschöpft, und das Fleisch auf schöne Scheiben geschnitten, zugleich mit den Gemüsen oder mit einer Zuthat, als Senf oder etwas Säuerlichem genossen. Nach diesem Vorgange wird die Schüssel herausgehoben, und mit einer andern aus Obst oder Käse ersetzt. War das Brot gut gebacken (welches für die gute Verdauung nothwendig ist), dann schmackhaft und in hinreichender Menge, welches man doch voraussetzen darf, so stehet der in seinen Wünschen geregelte Esser als vollkommen befriediget, seinem Gott für die Gabe dankend, vom Tische auf, um auf's Neue gestärkt, seinen Berufsgeschäften nachzugehen.

Wir haben oft Gelegenheit gehabt, dieser dem Pariser-Bürger eigenthümlichen Nahrung, dem Pot-au-feu, beyzuwohnen, und haben uns dabey immer sehr wohl befunden.

Dieser Pot-au-feu der Franzosen ist eine Nachbildung des Puchero der frugalen Spanier, mit dem Unterschiede, daß bey dem Ersteren eine Brühe, bey dem Letzteren aber ein minder oder mehr concentrirter Extract erzeugt wird, welcher dem Puchero als Lünke dient. Beyde Gerichte bestehen aus animalischen und vegetabilischen Substanzen, welche, in demselben Gefäße bis zum völligen Durchdringen der Säfte gekocht oder gedämpft, den zu einem nahrhaften und wohlschmeckenden Mahle erfordernden Stoff darstellen.

Den einiger Maßen gegründeten Einwurf, daß dieses Ge-

richt durch seine Einförmigkeit ermüden müsse, kann man mit dem Wechsel der Gemüsesorten beschwichtigen; und da sich aus den mehligten Vegetabilien sehr schmackhafte Suppen bereiten lassen, so kann man zeitweise den Tisch auf zwey Gerichte erhöhen, nämlich eines aus nahrhafter Suppe, und das andere aus gebratenem Fleische.

Der sinnigen Hausfrau wäre hiermit ein fruchtbares Feld eingeräumt, worin sie durch Wirklichkeit ärndten und durch ästhetisches Treiben beglücken kann.

Häusliches Mahl der Deutschen.

Wir Süddeutschen sind in unserer Nahrung etwas umständlicher; das einzige Gericht der Spanier muß bey uns in drey umgestaltet werden, nämlich, die Brühe durch verdickende Substanzen nahrhafter gemacht, und zur eigentlichen Suppe umgestaltet, das Fleisch mit einer Lunke oder sonst einer Zuthat, und das Gemüse mit einem Belege von Fleisch aufgetischt. Die Weise ist zwar etwas kostspieliger, zeigt aber von Wohlhabenheit und in gewisser Hinsicht von Wohlleben, auf welches sich der Deutsche gerne etwas zu Gute thut. Der Imbiß ist bey uns weniger oder gar nicht gebräuchlich, obgleich dessen Nutzen in die Augen fällt; es bleibt zu wünschen übrig, unsere sonst so wirthlichen Frauen möchten das oben Gesagte beherzigen, und eine gefällige Art annehmen, die zum Zweck hat, unsere Genüsse zu erhöhen, ohne gerade den Erwerb zu erschweren.

In unsern bürgerlichen Häusern wird nie mehr als ein

Gericht auf einmal aufgetischt. Zuerst erscheint die Suppe, welche, obgleich weniger kräftig, da man aus vier Pfund Fleisch an die fünf Maass Brühe und wohl auch darüber zu ziehen pflegt, dennoch durch mehligte Früchte oder Mehlspeisen, bis zu einer gewissen Consistenz eingedickt, sehr nahrhaft wird. Dieser folgt dann das Rindfleisch mit einer aus geröstetem Mehl und Fleischbrühe bereiteten und ungesäuerten Tunke, oft mit einer Zuthat von Sardellen oder Kapris verliehlicht; endlich das Gemüse, gewöhnlich aus Vegetabilien, welche den größten Theil Faserstoff enthaltend weniger nähren, wie alle Kohllarten, durch das sogenannte Einbrennen aber den Abgang der Nahrhaftigkeit wieder erhalten; oder aus Hülsenfrüchten, die an sich selbst nahrhaft, durch das gebräuchliche Einbrennen aber an ihrer natürlichen Lieblichkeit verlieren; diesen Unterschied soll die Kluge Hausfrau nie aus dem Auge lassen. Das Belege besteht gewöhnlich aus Bratfleisch oder Würsten und ersetzt einiger Maassen den Braten.

Dieses Verfahren zeigt von Materialismus. Der Magen ist der einzige Gegenstand aller Sorge und Pflege. Lust und Vergnügen sollen gerade nur aus der Befriedigung desselben entspringen, das Anregen des ästhetischen Gefühls wird ganz unbeachtet gelassen.

Häusliches Mahl aus vier Gerichten.

Suppe, Rindfleisch, Gemüse und Braten.

Dieses Mahl, dem vorhergehenden gleich aufgetragen, würde gar nichts besonderes darbieten; denn der Zuwachs von

einem Braten ist für den deutschen Gewerbsmann, der solchen oft genießt, weder überraschend noch besonders erfreulich. Wenn aber bey der Bereitung Geschmack, so wie bey dem Anrichten reinliche Zierlichkeit obwaltet, wenn ein schönes Stück Fleisch über der Schüssel reinlich mit grüner Petersilie umkränzt, die Mitte des Tisches einnimmt, und mit vier Tellern zierlich aufgerichteten Imbiss umgestellt wird, (über einen runden Tisch auf acht Bedecke läßt sich nicht leicht mehr als eine Hauptschüssel aufstellen,) so bekommt der Tisch ein ganz anderes gefälliges Ansehen; und ist das Obst wohlfeil genug, um den Braten mit einer Schüssel oder Schaale voll von demselben, und den Imbiß durch vier Tellerchen mit Kleinigkeiten aus Zuckerwerk (welches im Hause selbst bereitet sehr billig zu stehen kömmt, sieh Senkers Zuckerbäcker für Frauen 2c. 2c.) auszuwechseln zu können, so wird das ganz gewöhnliche Mahl zu einem sehr angenehmen splendiden umgewandelt.

Durch öfteren Wechsel in den Eingängen wird Mannigfaltigkeit, und durch diese eine gewisse Fülle erzeugt, welche wieder Behaglichkeit erweckt. Man wird gleichsam unwillkürlich auf den feinen Geschmack und die Geschicklichkeit der Hausfrau aufmerksam; dieses vermehrt den Anlaß zur Ansprache, welches bey einem Mahle nie entbehrt werden sollte; denn ein angenehmes Gespräch, eine freundliche Mittheilung, wie überhaupt eine jede freudige Stimmung, sind die sichersten und besten Verdauungsmittel.

Der Einwurf, daß der Imbiß und der Nachtisch die schon bestimmten Ausgaben erhöhen müsse, hat seine Richtigkeit;

wer aber diese zuwachsenden kleinen Ausgaben nicht bestreiten will oder kann, der versuche den Braten auszulassen, weil derselbe höher als alle die benannten Kleinigkeiten zusammen zu stehen kömmt; und man wird sich überzeugen, wie leicht ein Braten oder sonst ein Gericht entbehrt werden kann, wenn die Vorgänge in hinreichender Menge und schmackhaft bereitet waren.

Häusliches Mahl aus fünf Gerichten für zwölf Gedecke.
 Suppe, Rindfleisch mit Zugehör, Gemüse mit einem Belege, Eingemachtes und Braten, oder Mehlspeise statt des Eingemachten.

Die Mitte des reinlich gedeckten Tisches wird mit einem schönen Strauß geruchloser, wohl auch künstlicher Blumen besetzt. Das Fleisch und Gemüse wird zugleich aufgetragen, gegen einander aufgesetzt, und mit vier Tellern Imbiß umkränzt. Zum zweyten Eingange kommen das Eingemachte oder Mehlspeise und der Braten, und statt ein Paar der am meisten abgeräumten Teller Imbiß, süß und saurerer Salat. Zum dritten Eingange kömmt endlich der Nachtisch, aus einem zierlichen Körbchen hoch aufgerichteten verschiedenen Obstes, und vier Tellerchen, welche aus Zuckerwerk, Käse, ausgeschlagener Nüsse, gedörtem Obste, oder Obst, Käse u. dgl. bestehen können.

Diese kleine Tafel macht sich durch eine angenehme Zierlichkeit und ein bescheidenes Vornehmthum bemerkbar, welches zwar nicht in der beschränkten Anzahl der Speisen, wohl aber in deren Wahl und Bekleidung, nämlich den Imbissen, Dessert's und der Anordnung des Ganzen zu suchen ist.

Wenn übrigens die Speisen so gewählt worden sind, daß sie für Alle taugen, und folglich Allen gereicht werden konnten; wenn die Bereitung gut, und das Getränk angemessen war, so bleibt dem verständigen Menschen kein Wunsch übrig, als allenfalls jener, daß es doch immer so kommen möchte.

Nicht gegen die geringe Anzahl Speisen werden die Klagen unbefriedigter Gäste gerichtet, sondern immer nur gegen die un Zweckmäßige Wahl oder üble Bereitung derselben, und soll uns dieses nicht ein hinreichender Fingerzeig seyn, wohin wir unsere größte Aufmerksamkeit zu richten haben?

Wir können nicht oft genug wiederholen, daß die Regeln der geläuterten Kochkunst für uns von Wichtigkeit sind, daß es nur durch dieselben möglich wird, unsere Wünsche und unser Verlangen gehörig zu regeln, und auf Weniges, gerade für unsern Körper Geeignetes, zu beschränken. Wir sollten uns nicht abhalten lassen, in diesem, durch Gemeinheit unscheinbaren Gegenstande alle die großen Vortheile aufzusuchen, die derselbe in reichlichem Maße gewähren kann.

Indessen, wenn es schon einleuchtend ist, daß nur die einfachste, nach dem jedesmahligen Bedürfnisse angemessenste Nahrung dem Menschen wohl bekommt, so gibt es dennoch Gelegenheiten, wo dieselbe in gewisser Menge und Mannigfaltigkeit erscheinen muß, wie bey größern Versammlungen und Gastereyen; wo nicht allein der Magen, vielmehr auch die Eitelkeit und Ruhmredigkeit Befriedigung sucht. Diesen Rücksichten zu Folge, müssen solche Gastmahl oder die sogenannten Tafeln der höheren Stände aus Gerichten bestehen, welche theils

durch ihre Größe, wohl auch durch ihre Seltenheit, theils durch ausgezeichnete Bereitung imponiren und in die Reihe der Prachtgerichte gehören, und wieder aus solchen, die sich durch leichte Verdauung und angenehmen Genuß empfehlen; rücksichtlich des Magens aber aus solchen Gerichten, die für Alle taugen, mithin Allen gereicht werden können, theils aus solchen, die man aufsetzt, damit ein Jeder nach Gefallen hinzulange.

Der Imbiß, hors d'oeuvre, soll aus solchen Kleinigkeiten bestehen, welche die Magensäure aufregen und den schädlichen Heißhunger abtumpfen. Sie werden zwar zierlich aber nur in geringer Menge über Teller angerichtet, denn es ist nicht gut davon viel zu genießen, mithin Menschenpflicht, seine Tischfreunde dazu nicht anzureißen.

Hierher gehört alles Gefalzene und Geräucherte, als Schinken, Zungen, Häringe, Sardellen, Lachs, Caviar, Wattarogen, Oliven u. d. gl., eben wie allerley salzige und marinirte Fische, als Neunaugen, Anquilletten, Aalen u. d. gl. in feine Scheiben oder kleine Stückchen überschnitten und aufdressirt; eben so gedörrte Brotschnitten mit anreizendem Überzuge, als Sardellen-Butter, fein geschnittene Brunkresse, oder einer Navigotte, Strandkrebse, Auster u. d. gl.; endlich in Essig eingemachte Sachen, als Champignons, Gurken, Florentinerzwiebelchen, Blumenkohl, grüner Mais, rothe Rüben u. dgl. dann noch frische Butter und Radischen.

Diese Kleinigkeiten können in gleichen Zahlen mit warmen Tellern aufgesetzt werden, als Butterpastetchen, Koteletten, im Fett Gebackenen, als Kroketten, Risolen aller Art, und selbst

Hühnchen à la Horli, alle Gattungen feine Würstchen, worunter vorzüglich jene à la Richelieu: endlich Fleisch und Fische unter Gallerte und andere mit Obststücken, als wälschen Salat und Mayonnaisen. (S. Zenkers Anleitung zur Kochkunst. 2. Auflage.)

Das quantitative Verhältniß der Speisen gegen die Gäste koante nur durch Erfahrung ausgemittelt werden. Man hat sonach gefunden, daß zu solchen Tafeln vier Gerichte auf fünf Personen gezählt werden müssen, die beyden Summen mögen nun steigen oder fallen, und daß nur ausnahmsweise beyde gleich seyn können, wenn nämlich eine größere Auswahl dargebothen, oder eine größere Magnifizenz herrschen soll.

Die höhere Kochkunst pflegt übrigens nicht die ganze Summe der Speisen anzugeben, um ihre Zahl zu einer Tafel zu bestimmen, sondern diese werden durch die Zahl der Eingemachten (Entrées) festgesetzt. (eine ihr eigene kleine Bizarrerie.) So bestimmen z. B. vier Entrées bey Auswechslungen, als erste, dann zwey Braten und vier Zwischenspeisen als zweyte Tracht. Solche Bestimmungen schreiten stets in runden Zahlen fort; als acht Entrées und zwey Auswechslungen, zwey Braten und acht Zwischenspeisen, endlich acht Entrées und vier Auswechslungen, vier Braten und acht Zwischenspeisen; und zwölf Entrées und vier Auswechslungen nebst vier Braten und zwölf Zwischenspeisen.

Dieses Verhältniß der Auswechslungen zu den Eingemachten gründet sich auf die früher angedeutete Nothwendigkeit, Gerichte aufzusetzen, welche für Alle taugen, und daher in größeren Massen erscheinen sollen; andere aber, die nur

zur freyen Auswahl für die Gäste erscheinen, und von denen man annimmt, daß sie nicht von Allen zugleich gesucht und gewählt werden, daher sie in kleinerem Volumen aber in größerer Anzahl erscheinen.

Aus dem Gesagten ergibt sich, daß auf sechzehn Gedecke vier Entrées, oder zwölf Gerichte, auf fünf und zwanzig Gedecke zwanzig Gerichte, endlich auf vierzig Gedecke wenigstens zwey und dreyßig Gerichte, oder zwölf Entrées und vier Auswechslungen, dann zwölf Zwischen Speisen und vier Braten kommen müssen. Ausnahmen hievon finden nur dann statt, wenn, der größeren Magnifizenz wegen, Mittelstücke zur ersten, und dressirte Stücke der Kunstbäckerey zur zweyten Tracht eingeschaltet werden.

Die Teller mit dem Imbiß sollen in gleichen Zahlen mit den Eingemachten gehen, und dürfen ihres kleinen Volumen wegen, zwey und zwey von gleichem Stoffe seyn, weil eines derselben höchstens für sechs Personen ausreichen, und eine Person anständiger Weise nur von zweyen nehmen kann.

Dagegen gibt es bey splendiden Tafeln eine Art Sparsamkeit, die, gut verstanden, selbst bey kleineren Vereinen anwendbar, den nothwendigen Luxus weniger kostspielig werden läßt, und welche hier nur angedeutet werden soll.

Der moderne Lucullus, ehemahliger Erzkanzler von Frankreich, Cambacérès (in dessen Küche Schreiber dieses Gelegenheit hatte, die Kochkunst zu studieren) hatte als erste dignité des Reichs die Obliegenheit, alle Fremden von Bedeutung zu gastiren. Es mußten demnach wöchentlich vier Tafeln von dreyßig bis vierzig Gedecken gegeben werden. Derselbe ließ

seine Tafeln reich mit Speisen besetzen, und machte die honneurs in eigener Person auf die freundlichste Weise. Die Wahl der herum zu reichenden Gerichte ward durch ihn bestimmt, diese traf aber nur jene, welche ihrer Wesenheit nach genossen werden mußten; wie z. B. die am Rost gebratenen, in Fett gebackenen; alle sautées und Eskaloppen u. d. g. Andere Speisen aber, die aufgewärmt, umgestaltet oder sonst unkenntlich gemacht werden konnten (und worin derselbe einen sichern Tact hatte) blieben unberührt, und kamen in die Küche zurück, um den andern Tag, unter einer andern Gestalt und Rahmen denselben Weg wieder zur Tafel zu nehmen.

Da uns die Kochkunst lehrt, gewisse Gerichte in andre umzustalten, die immer wieder zur Ehre eines eignen Charakters gelangen, so war einem solchen Verfahren keine ängstliche Sparsamkeit abzusehen, denn man bekam die feinsten Salmy's, Gratin's, geblätternen Fleische, Gehäcke und purées aller Art, welche allesamt bedeutende Rollen in der höhern Küche spielen. (S. Zener's Anleitung zur Kochkunst. 2. Auflage.)

Selch eine verborgene Ökonomie setzt freylich einen geschickten Koch voraus, ungefähr wie jener des Cambacérés, Herr Grand manche, war. Hätte dieser wahrhaft schätzbare Mann Zeit und Muße gehabt, eine Abhandlung über Metamorphosen solcher Art zu schreiben, sein Werk hätte vor jenem des Ovid eine größere Nuzanwendung überhaupt, und in'sbesondere mehr reelles Vergnügen der Nachwelt hinterlassen.

Wir wollen nun versuchen, unsere Gastmahle oder Tafeln im höhern Styl zu entwerfen.

Tafel auf sechzehn Bedecke.

E r s t e T r a c h t.

- | | |
|---|--|
| 2 Suppen. Hühnergoulée.
Herbstsuppe m. gerösteten
Semmelstücken. | Rindsbraten. (Englischer
Braten.)
Gesottener Fisch mit holländischer
Buttertunke. |
| 4 Teller Imbiß Butterpasterchen.
Kleine Coteletten am
Rost.
Semmelstücken mit
Sardellen-Butter.
Mayonnaise v. gemischter
Grün-Speise. | 4 Eingemachte. (Entrées.)
Eingemachte Hühner.
Gedämpfte Kalbsnuss m.
Champion-purée
Warme Pastete m. braunem
Ragout.
Repphühner-Salmey mit
Trüffel. |
| 2 Auswechslungen. | |

Z w e y t e T r a c h t.

- | | |
|--|---|
| 2 Braten. Geschöppte
Hühner. (Poularden.)
Rehrücken. | Spinat mit Croutons.
(gebackenen Semmelstücken.)
Charlotte von Äpfeln.
Orangen-Sulz.
Extra. Auflauf von Thee. |
| 4 Zwischenspeisen. Blumenkohl mit Buttertunke. | |

Diese Tafel enthält nichts Ungewöhnliches, denn es sind Speisen da, die weder neu, noch in ihrer Auswahl gesucht waren; nichts desto weniger fordert die Bereitung derselben Gewandtheit und feinen Gaumen.

Die nahrhafte Goulée und die kräftige Herbst-Suppe nehmen viel Sorge und Arbeit in Anspruch; die erstere soll durch ihre liebliche Milde ansprechen, die letztere aber durch eine verständige Zusammensetzung der süßlichen Gemüsesorten und den hervorstechenden Fleischextract so gehalten werden, daß man gerne sein ganzes Mahl aus derselben machen möchte. Der Kindsbraten, mit Aufmerksamkeit und Kenntniß behandelt, gibt ein Gericht voll Saft und Kraft von ausgesprochenem sehr zusagendem Geschmacke, übrigens von guter und reichhaltiger Nahrung. Der gesottene Fisch, ob nun Schill, Huchen oder Lachs, mit einer Buttertunke, gibt einen schicklichen Gegensatz; denn Fische dieser Art sind allgemein beliebt, und zwar ihres lieblichen Geschmacks und leichter Verdauung wegen; aus eben diesem Grunde werden solche stets als Auswechslungen gebraucht.

Die vier Eingemachten sind da, damit ein jeder nach seinem Sinne wählen könne, denn von allem wird der verständige Esser nicht nehmen. Dieselben sind aber von der Art, daß man kaum eines ausschlagen möchte. Die eingemachten Hühner und die gedämpfte Kalbsnuß sagen unbedingt einem jeden zu. Die warme Pastete, der man den Beynahmen à la Financière beylegt, als Anspielung auf den Reichthum ihres Gehalts, und das ganz vortreffliche Salmé von Nepphühnern, mit Trüffeln bis zum höchsten Punct des Schmackhaften gesteigert, sind für einen jeden Kenner reizbare Dinge.

Jetzt kömmt die zweyte Tracht und der Anfang wird mit den zwey Gemüsen gemacht. Sind die Geschmacksnerven stark aufgereizt, welches nach dem Vorgange wohl schon der Fall ist; so

wird man geneigt, von Gerichten zu nehmen, die sich vorzüglich durch milden Geschmack charakterisiren, und welche Eigenschaft vorzugsweise den Gemüsen zuhömmt; dadurch wird der Gaumen zur neuen Empfänglichkeit gestimmt; nun wird auch ein Stückchen Braten nicht verschmäht, und da dieser seines schärferen Geschmackes wegen dem Gaumen zusagt, so wird auch noch anderes versucht. Der scharfsinnige Leser wird den Kunstgriff gewiß nicht übersehen haben.

Ein nicht zu verkennender Vortheil liegt in dem Wechsel der Trachten; denn mit der ersten Tracht wird die Eklust völlig abgestumpft, obgleich der Magen noch nicht gehörig besorgt ist, welches besonders bey Individuen von lebhaftem Temperamente zu geschehen pflegt, weil sie im Essen wie in andern Sachen immer hastig zu Werke gehen. Durch die erstbemerkten Wechsel entsteht eine kleine Pause, und der Magen gewinnt durch dieselbe einen kleinen Vorsprung, um die Verdauung einzuleiten. Und so wird es möglich, von der lieblichen Charlotte und der pikant-süßen Drangen-Sulze, etwas zu nehmen, und schließlic noch dem Nachtsich einige Ehre anzuthun.

Tafel auf sechzehn Bedecke, reicher als die vorhergehende gehalten.

E r s t e T r a c h t.

- | | | | |
|-----------|-----------------------------------|-----------------------|------------------------|
| 2 Suppen. | Consommé | 8 Teller Imbis. | 2 Risoln v. Calzikene. |
| | mit Faschnocken. | | |
| | Hirn-Boulee m. Krustirter Semmel. | 2 Horli von Hühnchen. | |

- 2 Westphälischer Schinken mit Gallerte.
 2 Mayonnaisen v. Fischen.
 2 Auswechslungen.
 Gedämpftes Fleisch.
 (Boeuf à la mode)
 m. Gemüse.
 Haupt-Karpfen à la chambord.
 6 Eingemachte Escaloppe
 v. Kalbsbriesen mit ge-

blättert. Champion.
 Schilfschnitten à la maréchal.

Escaloppe von Gänselebern mit Trüffeln.
 Geschwungene Hühnerbrüstchen. (Sautée)
 Kalbscoteletten m. feinen Kräutchen.
 Geschwungene Kepphühnerbrüstchen mit Oliven.

Zweyte Tracht.

- 2 Braten. Geschoppte Hühnchen.
 Böhmische Fasanen.
 2 Dressirte Stücke d. Kunstbäckerey.
 Eine Rotunde mit Coteletten bekränzt.
 Ein Häuschen in der Aue mit spanischen Winden.
 4 Wischenspeisen.

Grüne Fisolen auf englische Art.
 Gesulzter Salat von allerley.
 Pfirsich-Sorte mit Grob-
 zucker.
 Sulze von Maraschino.
 Extra. Auflauf von Kaffe-
 Extracte.
 Kalte Pastete.

Diese Tafel macht Anspruch auf Auszeichnung, und zwar mit vollem Recht. Denn ein jedes ihrer Gerichte fordert eine Meisterhand. Das Ganze in allen Theilen gut gehalten, dürfte

in Bezug auf den Koch, als ein gültiges Zeugniß eines bedeutenden Talentes gelten.

Wir können uns nicht enthalten, einige Einzelheiten dieser Tafel zu besprechen, und besonders auf den Karpfen à la chambre aufmerksam zu machen, denn derselbe gibt unstreitig das eleganteste Gericht, welches die moderne Küche nur immer aufzuweisen vermag; eben so schmackhaft als prächtig enthält dasselbe die Bestandtheile einer ganzen Tafel für sich allein. (S. Anleitung zur Kochkunst 1. Thl.) Nach solchen Auswechslungen müssen nothwendiger Weise die Eingemachten aus der Kategorie des Feinsten und Schmackhaftesten gewählt werden, um der Steigerungs-Regel nachzukommen. Dahin gehören die Escalopes und Sautés, und die Schnitten à la maréchal. Ein jedes dieser Gerichte verdiente eine lange Lobrede, wenn es uns der Zweck und Raum dieses Werckens gestatten wollte. Selbst der Imbiß ist ausgezeichnet, wie die Salpicone, die Horli und Mayonnaise, mit einem Worte, es gibt des Köstlichen so viel, daß ein unvorsichtiger Esser sich in den Tod hinein essen könnte, ohne es recht zu gewahren. Wir rathen daher, diese Gerichte nur versuchsweise zu genießen und zwar mit viel Brot, gleichsam als ob dieselben nur da wären, um zum Brotgenuß anzureizen. Durch dieses Mittel (Brot) werden die angehäuften Extractstoffe völlig neutralisirt und folglich unschädlich gemacht.

Das weiße gut gebackene Brot ist schon für sich allein eine gesunde Nahrung, und daher zu empfehlen, wenn nur so viel Flüssiges mit genossen wird, daß keine Anschoppung entstehen kann.

Die zweyte Tracht, obgleich ausgezeichnete Sachen enthal-

tend, erscheint dennoch matt gegen den Vorgang, aber nur aus dem Grunde, weil durch so viel Köstliches das Bedürfnis des Essens völlig gestillt worden ist. Selbst der noble Braten von böhmischen Fasanen verliert bey solchen Umständen an seiner Vortrefflichkeit.

Dagegen ist bey dieser Tracht eine besondere Sorge für das Auge bemerkbar, welches die dressirten Stücke der Kunstbäckerey, so wie der gesulzte Salat und die Maraschino-Sulz hinlänglich bezeugen. —

Tafel auf vier und zwanzig Gedecke.

Erste Tracht.

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 2 Suppen. Frühlingsuppe. | Wildenten mit Orangen |
| Consommé mit Reis. | (bittere.) |
| 8 Teller Imbiß. 2 Butter- | Kalbsnuß in Papier. |
| terschnitten m. Caviar. | Atreaux v. Obergäum. |
| 2 Mayonnaisen von | (Silberspießchen.) |
| Fisch. | Rehrücken-Schnitten au |
| 2 Laubenbrüstchen in | gratin. |
| Papier. | Faschnocken à la Nell. |
| 2 Kapauner-Würstchen. | Steyrischer Kapaun mit |
| 8 Eingemachte. Eingemachte | braunem Ragout. |
| Hühnchen mit | 2 Auswechslungen. Tafel- |
| gespickten Brüstchen. | stück mit Gemüse |
| Auflauf von Hirn mit | bekrängt. |
| Trüffel. | Lachs à la Génoise. |

Zweyte Tracht.

- | | |
|--|--|
| 2 Braten. Geschoppte junge
Hühnchen.
Waldschnepfen. | Schampion mit krustir-
ten Semmelschnitten.
Auslauf von Rindskoch
mit Orangenblütthe.
Äpfel mit Reiß.
Mandelbögen.
Eine Sultane.
Weilchen = Sulz. |
| 8 Zwischen Speisen. Spar-
gel mit Buttertunke.
Blumenkohl mit Par-
mesan. | |

Dieselbe Tafel, reicher als die vorhergehende
gehalten.

Erste Tracht.

- | | |
|--|---|
| 2 Suppen. Stepphühner-
goulée mit Reiß.
Frühlings = Suppe. | 2 Auswechslungen. Ta-
felstück à la cuillère.
Junger Hausen in Wein
gekocht. |
| 12 Teller Imbiß. 4 Net-
tig und Butter. | 2 Mittelstück e. Junge ge-
bratene Gänse.
Galantine von Indian. |
| 2 Augengläser = Pastet-
chen mit Salspicone. | 8 Eingemachte. Hühnchen
à la salembert. |
| 2 Aal marinirter, in
Papierkapsel. | Matelotte von Tauben.
Casserollpastete mit wei-
ßem Ragout. |
| 2 Mayonnaisen von ge-
mischter Grünspeise. | |
| 2 Weischer Salat. | |

Boudin à la Riche-
lieu.
Kouladen v. Verschlingen.

Gehäcke à la Reine.
Rehcoteletten mit Ex-
tracte.

Z w e y t e T r a c h t.

2 Braten. Gefüllte junge
Hühnchen.
Junge Kepphühner.
2 Dressirte Stücke der
Kunstbäckerey.
8 Zwischen Speisen. Spar-
gel mit Buttertunke.
Grüne Erbsen mit kru-
stirter Semmel.
Gebäckene Apfelschnitten
mit Maraschino.

Gefrorne Crème in
Butterkruste.
Gesaumte Milchsup mit
Vanille.
Klare Erdbeer = Sup.
Maurachen mit grüner
Peterilie.
Extra. Auflauf von Parme-
san in Papier-Kapsel.
Kalte Pastete von Gän-
se = Leber.

Diese Speisezettel sind im Frühjahre verfaßt, wie dieß schon aus der Art Speisen, die da vorhanden sind, hervorgehet. Wenn man diese für die Kochkunst so nachtheilige Jahreszeit in Erwägung zieht, so darf man immerhin mit der Wahl und dem Reichthum der Speisen zufrieden seyn.

Die Sautées und Escaloppen müssen freylich auf eine bessere Zeit verschoben werden, denn das Geflügel vom vorhergehenden Jahre ist schon viel zu alt, und das neue noch viel zu jung, um einer solchen Bereitung zu genügen; selbst das Fisch-

reich gibt weniger gute Ausbeute, und wir sind gezwungen, nur jene Fische zu wählen, die, eingesalzen oder geräuchert, der Zeit trogen, oder solche, welche während ihrer Züge, die sie aus dem Meere in süße Wässer unternehmen, gefangen werden, ob sie gleich bey weitem nicht so schmackhaft sind, als um jene Zeit, wenn selbe die süßen Wässer verlassen, um wieder in das Meer zurück zu kehren.

Die Kunst muß dennoch ihre Zuflucht zu Gerichten nehmen, welche aus Mischungen und Bearbeitungen entstehen, als Fische, (Füllen) Gehäcke, purées, und dann aus solchen Thieren, bey welchen wir den Abgang an natürlicher Mürbe und Zartheit durch ein länger fortgesetztes Kochen einiger Maßen ersetzen können; als Fricassée und Salmé's. —

Etwas Vorzügliches, durch die Jahreszeit herbey geführt, ist die Frühlingssuppe; dieselbe ist in beyden Speisezetteln vorgezeichnet, weil sie ihrer Lieblichkeit und blutreinigenden Eigenschaft wegen eine geraume Zeit hindurch alle Tage genossen zu werden pflegt; dann die jungen Gänse, Waldschneppen, Spargel und Erdbeeren. Der Spargel wird seiner Unbeliebtheit wegen in solcher Menge gegeben, daß alle Tischgenossen zugreifen können, folglich auf zwey Schüsseln angerichtet.

Besondere Aufmerksamkeit verdienen das Rindfleisch à la cuillère, Schneppen au gratin und die Boudin à la Richelieu, (S. Anleitung zur Kochkunst.) Diese drey Speisen könnten selbst die Apicische Kochart zu Ehren bringen, so ist die Zusammensetzung ihrer Bestandtheile, und die Vielseitigkeit ihrer Arbeit beschaffen. Der Geschmack ist übrigens charakteristisch, den Gaumen auf eigene Weise anzureichen d.

Für den Sommer glauben wir keine Speisezetteln entwerfen zu müssen, weil in dieser, der Kochkunst noch immer ungünstigen Jahreszeit, in der Regel keine Gastereyen gehalten werden. Für das häusliche Bedürfnis liefert das Pflanzenreich, und diese Nahrung ist um jene heiße Zeit auch am zuträglichsten. Der Adel und die Geschäftsleute höheren Ranges benützen diesen Zwischenraum, um ihre häuslichen Umstände so wie ihre Gesundheit auf dem Lande zu pflegen.

Nun kömmt der Herbst, und mit demselben Reichthum und Überfluß an Victualien. Wir können nun wieder mit Lust wählen, und unsere Nahrung auf das angenehmste bestellen; weil die beginnenden Fischereyen, das herbey strömende Wild, das gut genährte Schlachtvieh, die große Menge einheimischen Geflügels, endlich die verschiedenen Gattungen Federvild, große Mannigfaltigkeit darbiethen. Hierzu kömmt noch die leckerhaft-würzige Trüffel, welche in frischem Zustande, mit einer zarten Sprödigkeit und einem so lieblichen Wohlgeruch begabt ist, daß wahre Kenner über dieselbe oft in Staunen gerathen. Selbst die Auster, deren wir im Frühjahre und den Sommer hindurch entbehren müssen, wird nun mit lebhaftem Vergnügen empfangen.

Wir wollen nun versuchen, ein Paar Speisezetteln für diese Jahreszeit zu entwerfen, um uns dann an den Winter anzuschließen, mit dem wir begonnen haben.

Tafel auf sechzehn gedecke.

Erste Tracht.

2 Suppen. Herbstsuppe mit geröst Semmelschnitten.

Rothe Beerenuppe mit Hafernudeln.

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 4 Teller Imbiß. 2 Kro- | 4 Zwischenspeisen. Wi- |
| fetten von Hühnern. | gorad von Hühnchen. |
| 2 Schinken mit Aspik. | Lachsschnitten m. Kapern. |
| 2 Auswechlungen. Ham- | Salmy von Waldschne- |
| burger Fleisch m. Krän. | pfen. |
| Spanfärfelchen gebraten | Butterpastete mit ge- |
| mit Macaroni. | mischter Grünspeise. |

Z w e y t e T r a c h t.

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 2 Braten. Junge Indian. | Spinat auf englische Art. |
| Kepphühner. | Auflauf von Reis. |
| 4 Zwischenpeisen. Blu- | Zimmetschnitten mit |
| menkohl mit Butter- | Grobzucker. |
| tunke. | Extra. 4 Teller Aустern. |

Dieselbe Tafel, reicher als die vorhergehende gehalten.

E r s t e T r a c h t.

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 2 Suppen. Consommé mit | 2 Salat von Strand- |
| Schneypfen = Ey. | krebßen. |
| Abgegossene Reissuppe | 2 Auswechlungen. Eine |
| mit allerley fleischigem | à la Potrida. |
| Inhalt. | Schwarzwild mit Het- |
| 8 Teller Imbiß. 2 Mont- | schebeertunke. |
| glas in Papierkapseln. | 6 Eingemachte. Gespickte |
| 2 Horli von Hühnchen. | Hühnchenbrüstchen m. |
| 2 Mayonnaisen von | einem Ragout Pom- |
| Kalbshirn. | padour. |

Escaloppe von Hasen mit
Trüffeln.

Escaloppe von Lachsen
mit Trüffeln.

Fasanennocken mit Ex-
tract.

Escaloppe von Hühnchen-
Unterbrüstchen à la
Conti.

Glasierte Kalbsbries mit
gekrautem Salat.

Zweyte Tracht.

2 Braten. Steyrischer Ka-
paun. Waldschneppen.

2 Dressirte Stücke der
Kunstbäckerey.

Eine Garbe mit feinem
Bäckwerk bekränzt.

Ein Fruchtbaum mit Ci-
tronensulze in Körb-
chen behängt.

4 Zwischenspeisen. Kor-
den mit Mark.

Artischocken mit Senf-
tunke. (Kalt.)

Pfirsich in Krusten mit
spanischer Windhaube.

Sulz von Champagner-
Wein mit Steinobst.

Extra.

4 Teller Austern.

Auflauf von Himmel-
thau.

Kalte Pastete.

Tafel auf vier und zwanzig Gedecke.

Erste Tracht.

2 Suppen. Gestosene Sup-
pe von Hühnern.

Garbüre von Salat.

8 Teller Imbiß. 2 gebä-
ckene Spanier.

2 Mayonnaisen von Blu-
menkohl.

2 Salat von Hühnchen
mit Aspik.

2 Krebspastetchen.

2 Auswechslungen. Glas-
sürter Lungenbraten mit
Erdäpfelpurée.

Hirschziemer mit beglei-
tender Lunte.

8 Eingemachte. Escaloppe
von Hühnchen mit Trüffel-
feln.

Faschirte Krammetsvögel
mit Extract.

Geschwungene Verschlinge-

schnitten mit Para-
deisäpfel = Lunte.

Gehäcke von Kapaun á
la Reine.

Escaloppe von Gänsele-
bern mit Trüffeln.

Hasenkuchen unter Gal-
lerte.

Boudin á la Reine mit
Trüffeln.

Kouladen von Obergäum.

Zweyte Tracht.

2 Braten. Junge Enten.
Kehrrücken.

8 Zwischen Speisen. Blau-
gekochte Forellen.

Korden mit Buttereunke.

Erdäpfelpurée mit Crou-
tons.

Charlotte von Birnen.

Eine Sultane.

Spanische Binde mit
Weichseln.

Sulz von Fcadeira.

Tafel auf vier und zwanzig Bedecke, reicher als die
vorhergehende.

Erste Tracht.

2 Suppen. Consommé mit
einem Montglas.

Garbüre von Kohl mit
Bratwürstchen.

- 8 Keller Imbiß. 2 Da-
riolen mit Beschamelle.
2 Bratwürstchen mit
Sensf.
2 Caviar über Butter-
schnitten.
2 Marinirte Fische.
2 A u s w e c s l u n g e n.
Hirschziemer mit beglei-
tender Tunke.
Westphälischer Schinken
mit Malaga-Wein.
2 M i t t e l s t ü c k e. Martins-
gans m. Erdäpfel bekränzt.
Auerhahn à la Godard.
8 E i n g e m a c h t e. Geschwun-
gene Hühnchenbrüst-
chen mit Pöckelzungen.

- Turban von Schöpfen-
zungen, mit Florenti-
ner-Zwiebelchen.
Wildentenbrüstchen mit
Oliven.
Forellenschnitten à la
Maréchal.
Galantine von Hühnchen
unter Gallerte.
Silberspießchen m. Kalbs-
bries.
Warme Pastete von
Lauben.
Gespickte Rehrückenschnit-
ten mit italienischer
Tunke.

Z w e y t e T r a c h t.

- 2 Braten. Poularden, Hor-
tolanen.
2 Dressirte Stücke der
Kunstbäckerey.
Eine Pyramide von ge-
rösteten Mandeln.
Ein Korb mit Frucht,

- und mit feinem Back-
werk bekränzt.
8 Z w i s c h e n s p e i s e n. Fiso-
len à la Maitre d'Hôtel.
Brocoli mit Buttertunke.
Breitkrauter Salat in
feinen Krusten.

Kroketten von Reis.
 Charlotte auf Pariser-
 Art.
 Brügelkrapsen.
 Gesulzte Mandelmilch.
 Drangensulz.

E x t r a.

4 Teller Austern.
 2 Auflauf von Kinds-
 Koch.
 Kalte Pastete von Gän-
 selebern.

Tafel auf sechs und dreyßig bis vierzig Bedecke.

E r s t e T r a c h t.

- | | | |
|----|--|--|
| 4 | Suppen. Schildkröten-
suppe. | Großer Fisch mit But-
tertunke. |
| | Suppe mit Mehlspeise. | Schwarzwild mit beglei-
tender Lunke. |
| | Consommé mit faszir-
ter Semmel. | Tafelstück à la cuillère. |
| | Goulée von Hühnchenle-
bern mit Reis. | 4 Mittelstücke. Indian
mit Trüffeln. |
| 12 | Teller Imbiß. 2 Kro-
ketten von Salpikone. | Butterpastete mit ge-
mischter grüner Speise. |
| | 2 Wälsche Salat. | Wildschweinkopf über ei-
nem Sockel. |
| | 2 Krepinetten von Hasen. | Lachsforelle mit Galler-
te 2c. 2c. |
| | 2 Butterschnitten mit
Brunnkresse. | 8 Eingemachte. Steyrischer
Kapaun in Mäschelchen.
Geschwungene Nepphüh-
nerbrüßchen mit Trüffeln. |
| | 2 Risolen von Kapauner-
gehäcke. | |
| | 2 Butterpastetchen. | |
| 4 | Auswechslungen.
Schöpfen - Schlegel auf
englische Art. | |

Kalbshirn mit weißem
Ragout.

Mayonnaise von Lachs.

Hühnchen als Salat.

Warme Pastete mit brau-
nem Ragout.

Hühnchenbrüstchen auf
englische Art.

Gedämpfte Fasanen mit
Extract.

Zweyte Tracht.

2 Dressirte Stücke der
Kunstbäckerey.

Eine Sultane.

Der Tempel des Jupi-
ters Ammon.

2 Große Stücke der
Kunstbäckerey.

Kalte Pastete von Wald-
schneepfen.

Biscuit-Lorte.

4 Braten. Geschoppte
Hühnchen.

Mooschneepfen.

Blaugekochte Saibling.
Rehrücken.

8 Zwischen Speisen. Grü-
ne Fisolten m. Croutons.

Karden mit Mark.

Faschirte Champignons.

Mayonnaise mit Er-
däpfeln.

Pfirsiche in Krusten.

Plumpuding.

Gesulzte Mandelmilch.

Punschfuß in Gläsern.

Tafel auf fünfzig bis sechzig Gedecke.

Erste Tracht.

4 Suppen. Vegirte Suppe
à la St. Mauro.

Consommé mit Mark-
knödeln.

- Krebsgoulée mit Semmel.
Herbstsuppe.
- 4 Auswechslungen.
Rindsbraten mit Erdäpfeln.
Huchen mit holländischer Buttertunke.
Westphälischer Schinken über Sockel.
Galantine von Indian.
- 4 Mittelstücke. Kalbskopf en tortuo.
Steyrische Kapaune mit Trüffeln.
Kalbsnusz mit Macaroni.
Gemischte grüne Speise mit Enten.
- 16 Eingemachte. 2 Schüssel Hühnchen à la Régente.
2 Faschirt Krametsvögel mit Extract.
- 2 Rouladen von Schill mit Paradiesäpfel-Tunke.
2 Kalbsbrustknorpel mit weißem Ragout.
2 Glassirte Kalbsbries mit Trüffeln.
2 Doudin à la Reine.
2 Gänseleber-Kuchen mit Uspik.
2 Nepphühner-Salmy mit Gallerte. (Kalt.)
- 16 Zeller Imbiß. 4 Augengläser-Pastetchen m. Beschamelle.
4 Schwarzwild unter Gallerte.
4 Kaltes Fricassé mit Gallerte.
4 Koteletten in Papier.
Extra.
- 8 Zeller mit Austern.
Auflauf von Kaffeh-Extract.

Zweyte Tracht.

- 4 Große Stücke der Kunstbäckerey.
Kalte Pastetchen von Krametsvögeln m. Trüffeln.

- | | |
|---|---|
| Apostelkuchen. | 2 Brokoli m. Buttertunke. |
| Eine Ruine mit feinem
Bäckwerk bekränzt. | 2 Äpfeln mit Reis. |
| Rotunde mit Torteletten. | 2 Gesulzter Salat von
Betraren. |
| 4 Braten. Schneehühnchen. | 2 Milchsulzm. Maraschino. |
| Poularden. | 2 Weinscharlsulz m. Kern-
obst. |
| Fasanen. | 2 Spanische Winde mit
Sohnannisbeersulz. |
| Blaugekochte Forellen. | Extra. |
| 16 Zwischenspeisen. | 8 Keller mit Austern. |
| 2 Trüffel auf italieni-
sche Art. | Auslauf von Kaffeh-
Extract. |
| 2 Erdpfelpurée mit
Croutons. | |

Es sey uns erlaubt Athem zu holen — denn erschreck-
lich ist's, sich durch solch eine Menge von Speisen durcharbeiten
zu müssen.

Übrigens deucht uns, daß das Gesagte hinreichen dürfte,
um in der Auswahl und Anordnung der Speisen, bey Gaste-
reyen sicher zu leiten.

Auf die Anfrage, wie es bey Festivitäten zu halten sey,
wo Tafeln von achtzig bis hundert Bedecken vorgerichtet wer-
den sollen, müssen wir abrathend antworten. Seit dem man
gewahr wurde, daß Gastmahle dieser Art bedeutende Nach-
theile mit sich führen, worunter das Kaltwerden der Speisen
gewiß nicht der unbedeutendste ist, werden die Tafeln selten
über sechs und dreyßig bis vierzig Bedecke stark vorgerichtet, in
Betracht, daß es bey dieser Anzahl schon schwer wird, das Nüt-
liche mit dem Angenehmen zu vereinen.

Als der französische Senat bey Gelegenheit der Krönung des Kaisers Napoleon im Jahre 1804 ein Gastmahl von fünfhundert, und die Stadt Paris eines von fünfzehnhundert Bedecken gab, (und wobey der Verfasser, obgleich noch sehr untergeordnet, dennoch mitzuwirken hatte) war die größte Tafel nur zu sechzig Bedecken vorgerichtet, obgleich die Hülfsmittel ganz außerordentlich waren, und wir wissen kein Beyspiel anzuführen, daß, wo es auf einen vernünftigen Genuß abgesehen war, eine Tafel von hundert Bedecken Statt gefunden hätte.

N a c h t m a h l e

hießen in der goldenen Zeit Abendmahle, von der Tageszeit, in welcher sie gehalten wurden, so benannt, und welche nach dem Unbestand alles dessen, was dem freyen Willen der Menschen unterworfen ist, nun nahe an die Mitternacht hin verrückt worden. Sie sollen immer nur aus leicht verdaulichen Speisen bestehen, und zwar ohne starke Reize von Seite der Osmazome und Würzen, damit die Verdauung leicht vor sich gehe, und dem bald darauf folgenden und erquickenden Schlafe nicht hinderlich sey. Aus demselben Grunde werden alle hitzigen Getränke vermieden, und nur solche Weine gewählt, die sich durch Milde und Lieblichkeit auszeichnen.

So viel Verkehrtheit man aber unserer Zeit vorwerfen mag, so finden sich dennoch keine regelmäßigen Gastereyen in den späten Nachtstunden, welches Sinn für Ordnung, und Sorge für unsere Gesundheit bezeuget. In diesem Sinne müssen die Speisen

für solche entworfen werden, von denen hier ein Paar Bey-
spiele folgen.

Nachtmahl von sechs Gerichten für zwölf Gedecke.

Suppe. Reisschleim in Bechern.

2 Eingemachte. Coteletten am Kost. — Weiß eingemachte
Hühnchen.

2 Braten. Kalbsnierenbraten mit Salat. — Poularden mit
Salat.

2 Zwischenspeisen. Blumenkohl mit Buttertunke. — Com-
pot von Äpfeln.

Dessert aus Biscuiten, Compots, Obst, Käse, feinem Zucker-
werk, u. d. g. bestehend, frisches Obst ausgenommen.

Nachtmahl von acht Gerichten auf zwölf Gedecke.

Suppe mit Nudeln.

2 Eingemachte. Schillschnitten am Kost. — Gepraektes
Fleischel.

2 Braten. Poularden. — Kehrücken.

4 Zwischenspeisen. Spinat mit Croutons. — Auslauf von
Himmelthau. — Herzogsbrod. — Compot von Pfirsich.

Angemessenes Dessert.

Nachtmahl auf vier und zwanzig Gedecke.

2 Suppen. Suppe mit Himmelthau. — Delto mit geriebenem
Gerstel.

- 2 Auswechlungen. Abgefottener Schill mit Buttertunke.
— Kalbsmilchbraten.
- 4 Eingemachte. Epigram von Lammfleisch. — Gebäcke von
Reh mit frischen Eyern. — Kalbshirn à la maréchal. —
Escaloppe von Hühnchen.
- 2 Braten. Gefüllte Hühnchen. — Junge Keyphühner.
- 4 Zwischen speisen. Spargel mit Buttertunke. — Auflauf
von Kindskoch. — Apfelmandel mit Weichseln bekränzt.
— Gemischte Bäckerey.
- Angemessenes Dessert.

Gabelfrühstücke betreffend.

Das Gabelfrühstück hat einen eigenen Charakter, der aus dem Gebröse des Früh- und Mittagmahles entsteht. Es ist ein Mahl neuerer Zeit, in welcher das Mittagessen, weit hinausgerückt, den Zwischenraum von dem eigentlichen Frühstücke (aus Flüssigkeiten beliebiger Art und einigem Lunkgebäcke bestehend) zu groß werden ließe, um nicht einen unbehaglichen Heißhunger zu erzeugen, und aus dessen Gegenseite Überladung herbey zu führen, woraus denn Nachtheile für die Gesundheit entstehen müßten.

Solche Zwischenmahle sind jedoch nur in Paris und London an der Tagesordnung, allwo der Geschäftskreis erst am späten Morgen seinen Anfang nimmt, und folglich erst spät in den Abend hinein endet, daher das Mittagmahl erst zwischen sechs und sieben Uhr Abends gehalten wird.

Bei solchen Gabelfrühstücken werden Fleisch und Fischspeisen aufgetischt, aber nur jene, die am Rost oder am Spieß gebraten oder im Fett gebacken werden. Suppen, Rindfleisch, Eingemachte mit dickflüssigen Lunkern dürfen nicht erscheinen; dergleichen Mehlspeisen und Salzen, einiges Backwerk ausgenommen. Dagegen werden Kaffee, Thee, und Chokolade mit dem mannigfaltigsten Lunkergebäck aufgetragen, aber nicht auf dem Speisezettel vorgemerkt, weil es sich von selbst versteht.

Weine werden zwar nur wenige, aber vorzügliche Gattungen credenzt.

Nach diesen Bemerkungen wollen wir ein Paar Speisezettel dieser Art entwerfen.

Gabelfrühstück für zwölf Bedeckte.

Gesottener Fisch mit klarer Butter in die Mitte der Tafel.

2 Eingänge. Coteletten am Rost. — Schöpfennierenchen mit feinem Kräutchen.

2 Zwischenspeisen. Ein Gericht von Vegetabilien feiner Gattung. — Ein Gericht von verschiedenem Backwerk.

Auswechslung. Einheimischer Braten.

4 Teller Imbiß. Butterpastetchen. — Schinken oder Schwarzwild unter Gallerte. — Caviar oder marinirte Fische. — Mayonnaise von Fischen.

Zuckerbäckerey. Ein Korb mit verschiedenem frischen Obste.

4 Teller Zuckerwerk, als: Kandirte Sachen, Backwerk, trocken gelegtes Obst und bonbon à la goute.

Gabelfrühstück für zwölf Bedeckte.

Rindsbraten in die Mitte der Tafel.

Eingänge. Steyrischer Kapaun mit Reis. — Tauben à la crapaudine.

- 1 Auswechslung. Schöpfenschlegel auf englische Art.
- 2 Zwischenspeisen. Ein Gericht von Gemüsen. — Compot von verschiedenem Obste.
- 1 Auswechslung. Kalte Pastete.
- 4 Teller Imbiß. Mayonnaise von gemischter Grünspeise — Kroketten von Salpicone. — Brätwürstchen mit Senf. — Galantine unter Gallerte.

Ein Korb gemengten Obstes.

- 4 Teller Zuckerwerk. Sulz von Johannisbeeren. — Getunkte Kastanien, Biscuiten, Schneezucker.
-

Zweiter Abschnitt.

Die verschiedenen Arten, eine Tafel zu serviren und die Speisen in der zweckmäßigsten Ordnung, mit Berücksichtigung ihrer Wirkungen gegen einander, über dieselbe zu setzen.

Wir können nicht umhin, bevor wir zu dem eigentlichen Tafelserviren übergehen, einige Aeußerungen über die Stelle eines Haushofmeisters voran zu schicken, weil der Wirkungskreis derselben den zu besprechenden Dienstzweig in sich schließt.

Diese Stelle ist, aus mehreren Rücksichten von Wichtigkeit; erstlich, weil sich der Geist des Herrn vom Hause in derselben kundthut, und zu dem Sprichworte, wie der Herr so der Diener, Anlaß gibt. Handelt das angestellte Individuum im Sinne seines Herrn (welches doch nicht anders seyn sollte), so wird das Sprichwort minder oder mehr treffend auch auf die übrige Dienerschaft anwendbar, indem sich alle nach dem Vorbilde (dem Haushofmeister) richten müssen. Wer möchte nun sein geistiges Bild, und wenn es auch nur von einer einzigen Seite wäre, so vervielfältiget der Öffentlichkeit preisgeben, ohne eine wohlüberlegte strenge Wahl getroffen zu haben!

Zweytens wird er, durch das Eingreifen in die geheimsten Hebel des Hauswesens, von entschiedenem Nutzen oder Nachtheil für dasselbe.

Der Haushofmeister ist demnach diejenige Person, welche auf alles Einfluß nimmt, und um welche sich alles dreht. — Ihm steht die Aufnahme und Verabschiedung der Dienerschaft zu, weil derselbe, mehr als der Herr des Hauses, Gelegenheit hat, sich Wahrnehmungen und Kenntnisse zu sammeln, welche ihn in der Wahl der tauglichsten Subjecte leiten und bestimmen können; wie z. B. die Wahrnehmung der Keulichkeit in dem engeren Kreise dieser Leute, wenn sie sich nicht beobachtet glauben. Diese Haupt-Tugend ist die sicherste Anempfehlung. Denn Keulichkeit ist zugleich eine Quelle der Sparsamkeit, welche hier um so mehr Noth thut, als die Kleidung solch eines Bedienten sehr hoch zu stehen kömmt, und die gesammte Livrée oft große Summen ausmacht. Solch ein Kleidungsstück kann aber bald beschmutzt und folglich untragbar gemacht werden; da hingegen ein reinlich gehaltener Rock bis auf den letzten Faden (wie man zu sagen pflegt) immer ein anständiges Tragen gibt, und zugleich Ordnungssinn bezeugt.

Die Wahrnehmung der Mäßigkeit deutet auf Verläßlichkeit und schafft moralischen Werth.

Nebst diesen zwey sicheren Anzeigen ist die Rücksicht auf das Alter des aufzunehmenden Individuums von Bedeutung. Es liegt in der Natur des Menschen, daß er, in der ersten Hälfte seines Lebens, das Bessere in der äußern Welt sucht, folglich dem Wechsel geneigt ist, und nur selten das vorhandene Gute,

als solches anerkennt. Daher, und besonders bey der dienenden Classe, wenn das Gefühl der glücklich machenden Genauigkeit (wie Lavater sich ausdrückt,) noch nicht vorhanden ist, alles Geleistete für hinreichend und auch wohl für vortreflich gehalten wird.

Nach dem Alter von dreyßig Jahren gelangt man endlich zu der Erkenntniß des Nichtigeren. Die Leidenschaften werden leichter gezügelt und die Dienste genauer und sorglicher geleistet. Man sucht nun das Gute weniger in der Außenwelt, und ist mehr bedacht, das was man besitzt, zu erhalten; aus diesem Grunde erzeugt sich nun immer mehr eine Ängstlichkeit in der Dienstleistung, nämlich ob man seine Obliegenheiten auch ganz erfüllt, und seinem Dienstherrn auch wirklich Genüge geleistet habe? Hieraus entspringt die wünschenswerthe Aufmerksamkeit und Besonnenheit.

Da das Tafelleroiren von dem Haushofmeister geleitet wird, so hat derselbe die Leute zu belehren, wie sie sich bey diesem Geschäfte zu verhalten haben, und zwar bis in das kleinste Detail. Die Bedienten sollen nämlich hinter den Stühlen ihrer Herren stehen, und auf deren bey der Eßzeit ohnehin sehr beschränkte anderweitigen Bedürfnisse achten. Trägt der Kammerdiener ein Gericht herum, welches eine Lunte zur Begleitung hat, so muß ein Bedienter dieselbe nachtragen. Wird der Wein in der Runde credenzt, so muß ein Bedienter mit den Gläsern über einer Tasse zu Handen seyn; weil es aber schwer fällt, bey einer herumstehenden und sich wieder bewegenden Menge Menschen nicht anzustoßen, und auf diese Weise eine Lunte auszugießen, oder ein Paar Gläser zu zerschlagen, welches denn immer sehr unan-

genehm und störend auffällt; so müssen hiezu immer die Geschicktesten gewählt werden.

Diesen Leuten muß insbesondere eingeprägt werden, daß sie während des Tafeldienstes für nichts Ohr oder Auge haben dürfen, und daß ihr ganzes Denkvermögen (im Falle als eines vorhanden ist) gerade nur auf ihr kleines Geschäft beschränkt seyn müsse.

In großen Häusern herrscht die noble Sitte, daß nur die Dienerschaft des Hauses beym Aufwarten beschäftigt werde. Derselben muß nun besonders eingeschärft werden, daß ein jeder bey der Tafel Sitzende des Herrn Gast sey, und daß bey der Bedienung durchaus kein Unterschied Statt finden dürfe, ob es ein Cavalier oder ein Gelehrter, ein Ordensmann oder ein Secretär sey, der einer Bedienung vonnöthen hat: solche Distinctionen von Seite der Bedienten sind äußerst unartig, und wenn der Gast auch zu verständig und zu erhaben wäre, um von Vernachlässigung dieser Art angefochten zu werden; so könnte sich demselben dennoch der Schluß aufdringen, daß, wenn der Herr des Hauses seinen Gast wahrhaft schätzt oder achtet, der Bediente sich keine Vernachlässigung erlaubt.

Höchst unartig und tadelnswerth ist das Naschen oder gar Entfremden der übrig bleibenden Gerichte. Wollte der Haushofmeister solches im Anfange nicht bemerken, so würde derselbe gar bald mit Verdruß sehen müssen, wie die Bedienten, den Mund vollgestopft, hinter den Stühlen kauen, und die Brocken hinunter würgen würden.

Beym Herumreichen der Speisen, welches durch Kam-

merdiener zu geschehen pflegt, muß der Haushofmeister darauf sehen, daß diese ihre Hand, in welcher das Gericht gehalten wird, mit einer reinen Serviette umwunden haben. Der Grund hierzu liegt in der Erregbarkeit des Ekels, dem ein jeder Mensch ausgesetzt ist. Wollte man von dieser Manier abweichen, so würde bald sichtbar, wie manche Gäste von jenen Gerichten nicht nehmen würden, deren Inhalt, und wenn auch nur der kleinste Theil desselben mit den Fingern des servirenden Individuums in Berührung stände, oder gar mit der Zunge beklebt wäre, welches doch sehr leicht Statt finden kann.

Nun wollen wir dem eigentlichen Tafelservirer näher treten, und die Bestandtheile seines Geschäftes erörtern, um auf die Eigenthümlichkeit desselben aufmerksam zu machen.

Um eine Tafel nach den Regeln des Schicklichen und Zweckmäßigen mit einiger Fertigkeit besetzen zu können, muß man sich nochgedrungen mit dem Wesen der Kochkunst ganz vertraut machen. Da aber ein solches Aneignen nicht leicht ist, und von Umständen abhängt, die man nur selten zu seinem Vortheile benützen kann, so ist es nichts weniger als leicht, in dieser Hinsicht einen geschickten Haushofmeister zu erhalten; Beweis dessen ist die sehr geringe Anzahl solcher Subjecte, die man in unserm, in jeder Hinsicht so reichen Wien aufzuweisen hat.

In Frankreich, wo die Köche als Hausofficiere die höchsten Stufen einnehmen, werden die Maitres d'hôtel aus ihrer Mitte gewählt; bey uns Deutschen hingegen, wo man aus philosophischen Gründen das Vergnügen der Tafel nicht ganz so hoch schätzt, und folglich Alles was hierauf Bezug hat, weniger

genau nimmt, werden solche Stellen vorzugsweise an die Kammerdiener, und zwar als Belohnung langer und treu geleisteter Dienste verliehen; kein Wunder denn, wenn bey Festivitäten und Tafeln in großem Style ihrerseits so wenig geleistet werden kann.

In kleinen Häusern wird es freylich leichter, solche Plätze zu ersetzen. Für den aufmerksamen Beobachter gibt es viele Gelegenheiten zu bemerken, daß insonderheit die Frauen einen eigenen Sinn für so etwas haben; so wie auch, daß die Kochkunst, die eigentlich in ihre Sphäre gehört, mit viel mehr Geschmack und wirthlichem Vortheile betrieben wird, wenn sie den guten Verstand haben, es nicht unter ihrer Würde zu halten, sich derselben zu befleißigen, Gesundheit und Ausdauer besitzen, und vorzüglich Gelegenheit haben, sich diese Kunst ganz anzueignen.

Ganz so verhält es sich mit dem Tafelserviren in Bezug auf das Eigenmachen bis zu einer gewissen Fertigkeit, weil es nur wenige Häuser gibt, wo Tafeln und Festins im großen Style gehalten werden, und weil man in solchen Häusern mit lobenswerther Sorge immer nur jenes Individuum aufsucht, und demselben die Leitung anvertraut, von dem man vorläufig weiß, daß es zu solchem Geschäfte hinlängliche Sachkenntniß und Capacität besitzt.

Das Resultat einer hierüber obwaltenden Sorglosigkeit wäre ja sehr empfindlich! — Wie leicht kann ein unzuverlässiges Subject Alles vermirren, den beabsichtigten Endzweck vereiteln und den Aufwand wenigstens zum Theil unnütz machen, welches zwar von dem Übel das weniger große wäre. Wie aber derjenigen

Nachrede begegnen, die einem verunglückten Feste schadenfroh alles Üble nachsagt, und dasselbe unbemessbar lange bey den Anwesenden und nicht Anwesenden im Gedächtnisse zu erhalten weiß?

Es gibt mehrere Arten, den Tisch mit Speisen zu besetzen, welche wir theilweise von den Alten entlehnt oder vielmehr beygehalten haben.

Die Römer ließen ihre Mahle aus drey Trachten bestehen, und zwar die erste aus Suppen, Eiern und Vegetabilien; die zweyte aus Fleisch- und Fischgerichten; die dritte, aus Obst zusammengesetzt. Allein diese Ordnung ward nicht immer strenge beobachtet. Die Reichen pflegten solche Trachten zu vermehren. Man citirt ein Mahl des Heliogabal, wo zwey und zwanzig Trachten Statt fanden, welches zwar gegen die Wahrscheinlichkeit streiten würde, wenn man nicht voraussetzen dürfte, daß unter einer Tracht mitunter auch einzelne Eingänge oder Gerichte verstanden wurden, weil es bey ihnen Sitte war, einzelne Speisen, die sich durch Seltenheit des Nahrungstoffes oder ungewöhnliche Pracht des Gerichtes empfehlen sollten, durch das aufzuwartende Individuum feyerlich unter Begleitung von Musik auftragen zu lassen.

Die bey uns bekannteste, und bey großen Tafeln allgemein angenommene Art, besteht ebenfalls aus drey Gängen oder Trachten, nämlich zwey aus der Küche und einer aus der Zuckerbäckerey. (S. den vorhergehenden Abschnitt.) Man kann zwar die Gänge ebenfalls vermehren, allein dieses gilt als eine höchst seltene Ausnahme. Die Tafel hat bey diesen drey Gängen ein reiches Ansehen, und ist nach der Kunstsprache wohl besetzt.

Nun ist man aber bey dem Fortschreiten der Kochkunst auf Annehmlichkeiten gestossen, die aus dieser bekanntesten Art des Servirens hervorgingen; nämlich die feinsten Eingemachten (Entrées) wurden kalt, bevor die Reihe des Präsentirens an selbe kam. Diesem abzuhelpen hat man längere Zeit fortgefah- ren, die Gerichte über Gefäße zu setzen, die früher erhitzt wurden, um die ersteren länger heiß zu erhalten. Oder man erwärmte die Speisen vor dem Verabreichen über Spirituslampen. Allein durch beyde Verfahrensarten wurden die Speisen mehr oder minder zersezt. Denn das lange Warmhalten oder wiederholte Aufwärmen begünstiget den Einfluß des Sauerstoffes, wodurch der sogenannte aufgewärmte Geschmack entsteht, oder die Trennung heterogener Theile erfolgt.

Wie man aber gewöhnlich von einem Extreme zum andern schreitet, so geschah solches auch hier. Um den erst berührten Nachtheilen zu begegnen, hat man vor einigen Jahren diese Art des Servirens ganz aufgehoben. Die Tafel wurde mit dem Nachtiß besetzt, und die Speisen eine nach der andern aus der Küche geholt, und solches à la russe benannt. Allein zu der beträchtlichen Zeitverlängerung gesellte sich noch der Umstand, daß die Tafel aller ihrer Reize entbehrte, denn Leckereyen sprechen den Magen nicht an, wenn derselbe nach solider Nahrung verlangt.

Dieses bald bemerkend hat man so versucht, die Auswechslungen (weil sie ihres größeren Volumens wegen nicht so leicht kalt werden konnten), und die gezierten kalten Speisen über die Tafel zu setzen. Dadurch ist zwar der Platz einiger Maßen ausgefüllt, der beabsichtigte Entzweck aber noch nicht erreicht

worden, bis man auf den glücklichen Gedanken kam, die Eingemachten in heißgemachten Silber- oder Porzellan- Cafferolen zu serviren. Nun konnten selbe in gehörigem Verhältnisse zu den Auswechslungen über die Tafel gesetzt werden, und diese bekam ihr splendides Ansehen wieder. Die Cafferolen müssen zwar bedeckt bleiben, um den Inhalt warm zu erhalten, wodurch der Reiz des Anschauens einige Augenblicke entbehrt wird; allein man findet Ersatz in dem heißgebliebenen Gerichte. Diese jetzige Art des Servirens gestattet noch den Kunstgriff, daß man einige Cafferolen leer einsetzen darf, welche dann bey dem Herausheben, um herum gereicht zu werden, mit vollen, die geraden Weges aus der Küche vom Feuer kommen, umgetauscht werden können, wodurch der lange gesuchte Vortheil entsteht, daß man die Speisen brühheiß und zur rechten Zeit erhält; welches be-
kannentlich ihren Geschmack gar sehr erhöht.

Eine andere Art die Tafel zu serviren, und vorzüglich zu Nachtmahlen, Bällen und Picknicks gebräuchlich, wird Ambigu genannt. Dieß besteht vorzüglich darin, daß man warme und kalte Speisen nebst Nachtisch, nach der schon besprochenen Ordnung und Harmonie, auf Einmahl aufsetzt. Man braucht nur die halbe Zahl der Gerichte, die bey einem Mittagshalle aufgetischt zu werden pflegen, weil das Ganze nur aus einer Tracht bestehen soll. Vorzügliche Sachen werden hierbey nicht erwartet, und ein Feineser, der übrigens selten des Nachts etwas ißt, nimmt nicht leicht Platz an so einer Tafel; nur die Jugend tummelt sich einiger Maßen herum, in Betracht daß bey

einem Balle oder Nachtmahle die Zeit nicht mit dem Essen versplittert seyn will.

Die Wahl der Speisen, so wie jene des Nachtisches und der Weine, wird von der Frau vom Hause nach der Art ihrer Gäste getroffen. In großen Häusern aber, wie bey Ministern und Gesandten, geschieht solches in einer Art Conferenz zwischen dem Herrn, seinen Köchen und Haushofmeistern, den Letztern als den Repräsentanten der Zuckerbäckerey und Kellermeisterey.

Die bestmögliche Bereitung der Speisen gehört wie natürlich der Kochkunst an, deren Vorzüglichkeit hohe Meynung dem Hause erwirbt. Es ist übrigens bekannt, daß bey einer Gesandtschaft das Secretariat und die Küche die wesentlichsten Stellen sind.

Bey den Mittelständen sind Haushofmeister, Küchen- und Kellermeister und Zuckerbäcker in den Talenten der Hausfrau vereinigt; und wenn diese mit der gehörigen Sachkenntniß dem Ganzen würdig vorsteht, so geht reichliche Lust und Segen dem Manne aus dieser goldhaltigen Quelle hervor. Die Frauen erlangen da hingegen ein sicheres Mittel, ihre ihnen angeborne Liebenswürdigkeit zu vervielfältigen, und ihren Besitz wünschenswerth, ja überaus beglückend zu machen. Nicht abschrecken sollen sie sich lassen von der vorausgehenden schwer scheinenden Arbeit und Anstrengung; Beydes ist weniger der Fall als man sich's vorzustellen pflegt, und eine Beschäftigung, welche physische und geistige Kräfte zugleich in Anspruch nimmt, theilt dem schonen Körper eine wohlthuende Geschicklichkeit, und dem Geiste eine angenehme Lebhaftigkeit mit, welche Eigenschaften

unter allen Umständen und Verhältnissen immer sehr wünschenswerth bleiben.

Da sich das Tafelserviren nur bey größeren Gastereyen bis zur Höhe einer Kunst erhebt, so wollen wir versuchen, solch eine Tracht zu begleiten, und eine jede Schüssel verfolgen, um das Vorgesagte zu versinnlichen, und die Regeln praktisch darzuthun. Aus diesem wird sich dann das Nöthige für kleine Tische leicht ableiten lassen.

Über eine Tafel von sechzehn bis zwanzig Bedecken sind vier Eingemachte (Entrées) nothdürftig hinreichend; diese vier Entrées setzen zwey Suppen, zwey Auswechslungen (der Suppen), und vier bis acht Teller Imbiß (hors d'oeuvres) zum Voraus, welches zusammen den ersten Gang oder Tracht bildet. (S. den ersten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend.)

Werden die Teller mit dem Imbiß nicht eingefest, so kommen so viele Teller Zuckerwerk zwischen die Speisen; findet aber das Einsetzen des Imbisses Statt, so werden die Teller bey der zweyten Tracht abgeräumt, und mit so viel Tellern des Desserts ersetzt.

Die zweyte Tracht zählt eben so viel Schüsseln ohne Suppen oder Teller. Denn diese werden nicht immer über den Tisch gesetzt.

Diese sechs Speisen der ersten Tracht werden über zwey lange und vier runde Schüsseln angerichtet und zwar, das Rindfleisch, in welcher Gestalt es auch immer kommen mag, über die Eine, und Gebratenes oder Gesottenes, als Fische, Geflügel u. dgl., über die andere lange Schüssel, und diese

geben die sogenannten Auswechslungen. Die vier runden Schüsseln fassen die Eingemachten. Da die Auswechslungen gegen einander zu stehen kommen, so müssen die Runden in gehöriger Entfernung eine von der andern zwischen diese eingetheilt werden. Die Schüsseln der zweyten Tracht nehmen genau den Platz der ersteren ein.

Soll das Ansehen der Tafel brillanter seyn, so werden zwey Stücke der Kunstbäckerey auf die Stelle der Auswechslungen, und die zwey Braten in die Flanken gesetzt; die vier Zwischen Speisen davon gehörig eingetheilt, welches einen angenehmen Wechsel hervorbringt.

Ein solches Besetzen der Tafel wäre freylich von keiner Schwierigkeit; denn das nur einiger Maßen geübte Auge findet leicht die gehörige Stellung der Schüsseln in Bezug auf ihre Entfernung. Mehr Aufmerksamkeit braucht die Gattung der Speisen, daß nicht zwey sich ähnliche an Gestalt, Farbe oder verwandter Bereitungsart neben einander zu stehen kommen; welches ganz gegen die so wesentliche Regel der Mannigfaltigkeit streiten würde. So dürfen wir, um nur etwas anzuführen, eine Pastete und eine Reiscasserole, eine Poularde und einen Fasan, nicht nur nicht neben einander stellen, sondern sie müssen auf entgegengesetzte Enden kommen. Gleiche Umsicht brauchen die Braten und die Zwischen Speisen, selbst das Backwerk und die Salzen dürfen nicht zu nahe zusammen kommen.

Bey großen Tafeln geschieht das Besetzen derselben auf gleiche Weise, nur daß das genaue Quadriren der Gerichte mit etwas mehr Schwierigkeit verbunden ist; besonders wenn zwischen zwey lange, vier runde Schüssel zu stehen kommen.

Die Auswechslungen, Mittelstücke, die großen Stücke der Kunstbäckerey und die Braten, werden als Ruhepunkte für das Ganze betrachtet; damit das Auge einen leichten Überblick erhalte, und Zweckmäßigkeit der Anordnung und das Gefällige des Ganzen leichter bemerkbar werde.

Jetzt erfolgt das Verabreichen der Speisen, welches, durch eigene Regeln geleitet, in dem folgenden Abschnitte abgehandelt werden soll.

Dritter Abschnitt.

Die Folgenreihe im Credenzen der Speisen.

Wenn schon vieles darauf ankömmt, daß die Speisen in gehöriger Ordnung, mit Rücksicht auf ihre Phytognomie, Form und Bestandtheile über die Tafel gesetzt werden, so ist es ungleich wichtiger, daß eine gewisse Folgenreihe beim Verabreichen derselben beobachtet werde, weil der Geschmackssinn keine Absprünge liebt; und wenn gewisse Gegensätze nothwendig sind, um das Spezifische eines jeden Gerichtes bemerkbar zu machen, so sind die Extreme für gleichen Endzweck dennoch hinderlich, weil sie das inzwischen Liegende gleichsam unbeachtet lassen. Der Beweis für das Gesagte wird leicht erweislich, wenn man sich nämlich die kleine Mühe nimmt, nach dem stark süßschmeckenden Gerichte ohne Zwischenpeise zu einem rein sauern überzugehen, oder auch umgekehrt.

Auf diese Eigenthümlichkeit unseres Geschmackssinnes gründen sich folgende Regeln für das Tafelserviren.

Das Verabreichen der Speisen muß im Steigerungs-Wege geschehen, nämlich es muß von dem einfachen, milden, zu dem zusammengesetzten und mehr ausgesprochenem Geschmacke geschritten werden.

Aus dieser allgemeinen Regel entspringen die speziellen, nämlich daß die weiß Eingemachten vor den Braunen, und in der Reihe beyder immer von dem bloß Unangenehmen zum Kräftigern geschritten werden müsse.

Der Kunstgriff, nach den kräftigsten Eingemachten, Gemüse von feinem lindernden Geschmack zu präsentieren, um den überreizten Geschmacksnerven neue Empfänglichkeit zu geben, ist zur positiven Regel geworden.

Wenn mehrere Gattungen Braten erscheinen, so müssen die Fische vor den einheimischen, und diese vor den Wildbraten, und bey diesen letzteren die weißen vor den schwarzen dargebracht werden.

Wenn mehrere süße Gerichte dem Braten zu folgen haben, so müssen die Mehlspeisen vor denselben kommen.

Unter dem Backwerk gehen die warmen den kalten, und die weniger süßen jenen, die stark im Zucker gehalten sind, vor.

Bey den Sulzen gehen die undurchsichtigen den Klaren, und unter diesen die säuerlichen den geistigen vor.

Gleicher Gradation unterliegen die Weine und der Nachtisch, wovon am gehörigen Orte mehreres.

Wir wollen nun einer kleinen Tafel beywohnen, um die Art und Weise, wie das Serviren geleitet wird, beobachten zu können.

Wenn die Tafel nach der im ersten, zweyten und siebenten Abschnitte gegebenen Weisung ordentlich vorgerichtet, und mit Speisen besetzt ist, so tritt der Haushofmeister oder sonst ein diese Stelle vertretendes Individuum in das Compagnie-Zimmer, um der Gesellschaft anzuzeigen, daß aufgetragen sey. Der Herr vom

Hause muß die Gesellschaft vermögen, einem solchen Herold sogleich in den Saal zu folgen, und ohne Zeitverlust Platz zu nehmen.

Die Sitte der Großen, bey jeder Gelegenheit auf sich warten zu lassen, hat nicht bis in den Speisesaal eindringen können, weil hierin nicht die Wartenden, sondern die Erwarteten in Nachtheil gerathen müßten.

Nun werden die Teller mit dem kalten Imbiß herungereicht, während die Suppe, welche in zwey Löffeln aufgetischt, im Falle als selbe über die Tafel gestellt worden, welches der daraus entspringenden Unbequemlichkeit wegen selten zu geschehen pflegt, vorzugsweise von der zunächst sitzenden Dame servirt wird.

Nach Beendigung dessen, werden die Suppentöpfe mit zwey langen Schüsseln ausgewechselt, daher die Benennung solcher Gerichte Auswechslungen. Nach der Suppe werden die warmen Teller Imbiß herum gereicht. Dadurch gewinnt das servirende Individuum Zeit die erste Auswechslung (gewöhnlich das Rindfleisch) von der Tafel zu nehmen und auf einem Seitentische reinlich zu transchiren, dann über mehrere Teller nebst der, das Fleisch begleitenden Garnierung, zu ordnen und herumreichen zu lassen. Zu gleicher Zeit werden die hierzu bestimmten Tischen herum credenzt, das Übrigbleibende wird aber reinlich zusammen gelegt und wieder eingesetzt.

Nun wird die zweyte Auswechslung heraus gehoben, der ersten gleich transchirt und herungereicht, das Übrige wieder eingesetzt. Jetzt trifft die Reihe die übrigen Gerichte, und zwar das Erste aus der Kategorie der weißen Eingemachten; das Zweyte aus der Reihe jener die am Rost gebraten oder im Fett gebacken

werden, und den Beynahmen à la Maréchal im ersten, und à la Dauphin im letzteren Falle führen. In diese Reihe gehören auch alle jene Gerichte, die am Spieß gebraten, mit einer Lunte begleitet werden, und daher Entrées de broche heißen.

Das dritte Gericht aus der Reihe der glassirten oder fein gespickten Sachen, als Hühnerbrüstchen, Kalbsbries u. d. gl., wenn sie eine fleischige Unterlage haben, als Purées, Gehäcke oder Ragout. Besteht aber eine solche Unterlage aus Gemüse, so erscheinen solche Gerichte als Zuspeisen, zu welcher das Gespicket ein brillantes Belege bildet, und daher vor den weißen Eingemachten verabreicht werden müssen; statt ihrer trifft die Wahl verschiedenartige Faschspeisen.

Endlich das Vierte aus der Kategorie jener Speisen, deren Geschmack bis zum haut gout gesteigert ist, und die gewöhnlich aus braunem Ragout oder feinem Wildprete bestehen.

Jetzt kömmt die zweyte Tracht, welche der ersten gleicht, aus sechs Schüsseln besteht, wovon zwey lange und vier runde sind. Der Anfang mit dem Herumreichen wird jedoch nicht wie bey der ersten Tracht, mit einer langen Schüssel begonnen, sondern mit der ersten Zwischenspeise aus feinem Gemüse bestehend, dann mit der Mehlspeise. Nach dieser kömmt erst der einheimische, und dann der Wildbraten, endlich das Backwerk und zuletzt die Salze.

Diese leicht zu beobachtende Folgenreihe wird jedoch durch die feinen Unterscheidungen des Einfachen und Zusammengesetzten, der verschiedenen Categorien sehr erschwert. So müssen

z. B. Fühner mit Consommé oder klarer Tunke, jenen Gerichten mit weißem Ragout oder substanzlofen Tunken vorangehen, so wie Gerichte mit Beschamelle wiederum diesen folgen müssen, indem der Geschmack immer mehr combinirt sich dem haut gout nähert.

Kalbskopf oder Kalbshirn mit einer Rahmtunke müssen einem jeden Eingemachten vorangehen, weil deren Mangel an Osmazome eine Steigerung an Geschmack nicht leicht möglich macht. Es entsteht übrigens eine Ungereintheit für den Gaumen, wenn zwey Eingemachte, wie Kalbskopf mit Rahmtunke und Weißeingemachtes anderer Art zusammen treffen. Eben so werden auch die stark sauer gehaltenen Gerichte, als heißgesottenes, oder mit Roberttunke begleitende Gerichte (S. Anleitung zur Kochkunst) gar nicht gegeben, wenn der Fall eintreten sollte, daß braune Ragout nachfolgen müßten; weil diese letzteren über ihren spezifischen Geschmack gesteigert werden müßten, um der vorgeschriebenen Regel zu genügen.

Die kalten Eingemachten, als Galantine, Gänseleber-Ruchen, Escaloppen unter Gallerte, Fische mit Öhltunken oder Mayonnaisen *cc. cc.* werden nach den braunen Eingemachten verabreicht. Die kalte Pastete wird aber nach dem Braten credenzt. Dieser Moment ist als der Culminations-Punct des Mahles zu betrachten. Alles was noch folgt darf zwar der Reize nicht entbehren, der gesunde Esser nimmt aber weniger Antheil, und beschäftigt sich damit nur *comme par agrément*. Zu bemerken bleibt, daß die Gänse- oder Entenleber-Pasteten, so wie jene von Lachsen, Hausen u. d. gl. am Cre-

denztische: die von Fasanen, Schnepfen, Poularden, oder Schinken in der Küche aufgemacht, die festeren Bestandtheile herausgehoben, auf dünne Blätter reinlich überschnitten, dann wieder hinein gelegt, mit fein gehäckelter Gallerte (Aspic) bedeckt, und wieder zur Tafel gesendet werden.

Die dressirten Stücke der Kunstbäckerey sind zwar ganz genußbar; allein ihre Gemäuer, Gebäcke oder Steinmassen, aus welchen sie gewöhnlich bestehen, können ihrer Solidität wegen nicht so fein und schmackhaft bereitet werden, um durch ihren Genuß zu erfreuen; demnach muß ihr Belege, daß ihnen zugleich als Bierde beygegeben wird, aus feinsten Backwerken bestehen, und in der schicklichsten Zeit abgenommen dargeboten werden.

Aus dem Gesagten ist ersichtlich, daß bey großen Tafeln das Serviren sich bis zur Höhe einer Kunst erheben könne, und daß viel Besonnenheit und Umsicht erfordert wird, um glücklich bis an's Ende zu gelangen. Zu diesem kömmt noch der feine durch Kunst gebildete Gaumen, welcher aufzufinden vermag, wo die Kunst abwesend, oder wo der Künstler unbedachtam war; Geschmack für das Spezifische eines Gerichtes, die Kenntniß der Zuckerbäckerey, endlich die enorme Kenntniß der verschiedensten Weine, welche sich bis auf die Bestimmung der Jahrgänge und vorzügliche Lagen der Weinberge erstreckt. Für dieß alles gibt es keine Regeln, und ein großer Reichthum und der beste Wille sind nicht im Stande so etwas zu ersetzen.

Herr Grimand de la Rainière behauptet, es gäbe nur wenige Häuser, die gute Küche zu führen wüßten. Sollte diese Behauptung nicht dieselben Ursachen zum Grunde haben? nämlich Mangel an Aufmerksamkeit für unser Wohlfeyn; Geringschätzung derjenigen Wissenschaft, die sich mit der Ernährung unseres Körpers beschäftigt, und daher eine auffallende Nichtachtung unserer irdischen Hülle.

Daß ein jeder unserer Sinne einer Cultur und Beredlung fähig sey, daß diese unsere Sinne im genauesten Verhältnisse mit unserm Denkvermögen stehen, kann nicht wohl in Abrede kommen. So wie nun das Auge im Vereine mit dem Verstande die Vorzüglichkeit eines Gemähltes entdeckt, und sich dessen erfreut; eben so, und noch vollkommener kann ein geübter Gaumen die Vorzüglichkeit eines Gerichtes goutiren, und im Vereine mit dem Seh- und Geruch-Organen, mittelst des Denkvermögens, ein verständiges Urtheil fällen, und dadurch zur Erkenntniß des Wahren leiten.

Die Kenntniß ist sonach der Talisman, der zu so Vielen behülflich ist, mittelst welcher man richtig urtheilen, das Beste wählen, und immer zweckmäßig anordnen kann.

Und wer da weiß, wie es sich mit der Beyschaffung der vorzüglichsten Victualien verhält; welche Behuthsamkeit und richtige Wahl zur Beyschaffung der vorzüglichsten Weine gehört; wie Vortheil bringend eine verständige Wahl, und das Anziehen talentvoller Individuen ist, der wird willig beystimmen, daß mit der obenerwähnten Sachkenntniß, verhältnißmäßig nur

wenig dazu gehört, ein gutes Haus zu führen (gute Küche und Keller sind in der modernen Weltsprache gleichbedeutend mit einem guten Hause); da im entgegengesetzten Falle man mit außerordentlichen Auslagen dennoch unbemerkt und oft bemitleidet werden kann.

Vierter Abschnitt.

Der Nachtsch und dessen beabsichtigte Wirkung.

Man hat gefunden, daß nach dem eingenommenen Mahle, welches mit der zweyten Tracht aus der Küche als beendet zu betrachten ist, ein ruhiges Verhalten während eines kurzen Zeitraumes auf die Verdauung einen wohlthätigen Einfluß äußert. Allein dieses ruhige Verhalten würde sich zu einer Pein gestalten, wenn man bloß auf ein ruhiges Sitzen ohne alle Zerstreuung beschränkt wäre. Ein ernstes Gespräch ist der Verdauung eben nicht günstig; Scherz und liebenswürdige Laune pflegen sich, bey vollem Magen, nicht leicht einzufinden, wenn sie nicht besonders veranlaßt, oder durch andere Mittel herbeigeführt werden. Diesem Übelstand hat man dadurch zu begegnen gesucht, daß dem Auge, dem Geruchsorgane, und der Lüfternheit des Gaumens noch Einiges darzureichen versucht wurde, welches ohne gerade dem Magen beschwerlich zu fallen, zum Genuß anreizt, die beabsichtigte Zeit der Ruhe annehmbar macht, und dem Schme nach bedeutend verkürzt.

Schon die Alten waren hierauf bedacht gewesen; daher

der Ursprung jener Hofpoeten, welche bey den Griechen und Römern ihre Gedichte während des Mahles zu recitiren hatten. Unter Carl dem Großen waren während des Mahles Vorlesungen eingeführt, späterhin hatten für so eine kurze Dauer berechnete dramatische Vorstellungen Statt; endlich kamen die Minnesänger und zuletzt Tafelmusiken. Allein jetzt ist auch dieses Verdauungsmittel verschwunden, weil ein zu tiefes Eingreifen auf unser Gefühl, welches hier Statt finden mußte, dem beabsichtigten Entzweck, nämlich bloß angenehme Zerstreuung, nicht entsprechen konnte, und so wurden auch diese Anstalten der Auflösung Preis gegeben. Nun glaubte man im Nachtsich selbst finden zu können, was sich außer diesem nicht leicht finden ließ. Derselbe wurde nach und nach reorganisiert, und obgleich als die dritte Tracht eines Mahles, dennoch zu einem eigenen Gange geformt.

Es ist übrigens keine geringe Aufgabe, nachdem das Bedürfnis des Essens schon gestillt ist, die Lusternheit des Gaumens noch anzuregen; wozu dem Künstler nur zwey unserer Sinne, nämlich das Seh- und Geruchsorgan, einigen Vorschub leisten können.

Aus dem Gesagten ergibt sich der Entzweck des Nachtsichs, bey welchem der eigentliche Genuß nur das Mittel gibt.

Nebst dem Geschmack- und Geruchssinn muß vorzüglich für das Ergehen des Auges gesorgt, folglich der ganze Schönheitssinn angebothen und auf die Tafel übertragen werden; daher ist die gefällige, schöne oder reizende Vorrichtung des Nachtsichs fast eben so wesentlich, als die fein nuancirte Zusammensetzung

und Bereitung des Zuckerwerks selbst; und wenn es schon wünschenswerth ist, daß bey dem Tafelerviren aus der Küche das ästhetische Gefühl angeregt wird; so wird solches bey einem Nachtsische zu unerläßlichem Bedingnisse.

Durch das vortheilhafte Aufrichten des schönsten Obstes muß eine gewisse Fülle erzeugt werden, und bey jenem des Zuckerwerks und Bonbons muß Geschmack und Zierlichkeit vorherrschen; denn von solchen Kleinigkeiten, für die man kaum einen Nahmen hat, und die als vereinzelte Gegenstände kaum bemerkbar sind, im Ganzen aber einen angenehmen Anblick gewähren, hängt mehr ab, als man gemeiniglich zu glauben versucht wird. Aus diesem Grunde wird der Luxus sogar auf die Gefäße ausgedehnt, die bestimmt sind, das Dessert zu fassen. Darum werden die Dessert-Teller zierlicher geformt, als die übrigen aus dem laufenden Service, oder sie werden so gemahlt, daß sie als Kunstwerke betrachtet in hohem Werthe stehen. Aus eben dieser Absicht werden auch die zierlichen Staffeleyen, Tempelchen und Tamburins über denselben aufgerichtet; welche Arbeit viel Gepugtes, manches Artige und manchmahl wirklich Schönes darbiethet.

Über diese so vorgerichteten Teller kommen nun das feinste Zucker- und Backwerk, brillant kandirte Säckelchen, in Zucker Getunktes, und das schönste Obst. Das Auge wird ergetzt, der Geruchssinn aufgeregt und die Lüsternheit des Gaumens erweckt; wir greifen nun nach Manchem, das ohne dieses Hülfsmittel unbenutzt oder unbeachtet geblieben wäre. Man wird aufs Neue in eine kleine angenehme Thätigkeit versetzt. Die würzigen Weine

erheitern, und der liebenswürdigste Lebensproceß befördert nun in eben dem Maße die Verdauung, als frohe Lust und Laune herbey geführt werden, da, was bey einem Nachtische genossen wird, nie von der Art ist, daß es die eigentliche Nahrung bedeutend vermehren könnte, sondern mehr oder weniger aus Zucker bestehend, sehr geeignet ist, den Magensaft mit Schleim zu versehen, und so die Assimilation zu befördern.

Der Nachtisch besteht, nach dem heutigen Gebrauche, aus Tellern, deren Anzahl jene der Speisen, gewöhnlich nur den vierten Theil und wohl auch um die Hälfte übersteigt. Die Vertheilung des sich Ähnlichen und die genaueste Symmetrie beim Aufsetzen ist hier wie bey dem Serviren der Küche streng zu beobachten. (S. den vorhergehenden Abschnitt.)

In Betreff der Eintheilung müssen vorzüglich die folgenden fünf Bestandtheile des Nachtisches bemerkt werden; als: Obst, Backwerk, Zuckerwerk, Bonbons und Dragée, oder überzuckerte Sachen. Unter Obst wird sowohl das frische, als das überzuckerte, trocken gelegte und getunkte, so auch alle Gattungen der sogenannten Obstkäse verstanden. Unter dem Backwerk werden jene Sachen begriffen, die aus Zucker, Eiern und Mehl bereitet, im Ofen gebacken werden, und die den Übertritt aus der Küche in die Zuckerbäckerey bilden.

Unter Zuckerwerk versteht man Bereitungen, die hauptsächlich aus Zucker bestehen, und nur mit einer Zugabe von Eyerklar oder einigen passenden Säften vermengt, im Wärmekasten bey einer Temperatur von 40 bis 50 Grad Reaumur, gar gemacht werden. Endlich Bonbons und Dragées, die beyde über

offenem Feuer bereitet werden, und eine große Mannigfaltigkeit darbiethen. (S. Zenkers Zuckerbäcker für Frauen.)

Bey der Eintheilung oder Zusammensetzung des Nachtisches muß darauf gesehen werden, daß ein Theil aus frischem Obste, ein zweyter aus überzuckertem, getunktem oder trocken gelegtem; ein dritter Theil aus Backwerk, und der vierte oder letzte Theil endlich aus Zuckerwerk, Bonbons, Dragées oder kandirten Sachen bestehe. Dieser letzte Theil als der brillanteste, wird über die dressirten Teller, *) nämlich über die Staffeleyen, Lamburins oder in die Tempelchen aufgerichtet, und diese bilden bey dem Einsetzen die Anhaltspuncte. Sie sollen übrigens bey einem Nachtisch, der nur einigen Anspruch auf Auszeichnung macht, den vierten Theil des Ganzen betragen, so daß zwischen zwey dieser drey andere zu stehen kommen, deren das mittlere mit frischem Obste oder Compote (abwechselnd), etwas stärker oder höher aufgerichtet seyn muß. Die übrigen Teller können mit Bonbons, Getunktem und verschiedenem Backwerke garnirt seyn. Oder man nimmt (die vorher besprochene Eintheilung beybehaltend), die Hälfte Lamburins, und die andere Hälfte Tempelchen oder Obeliskten, um dem Ganzen mehr Mannigfaltigkeit zu verschaffen.

Bey dem im zweyten Abschnitte besprochenen Serviren à la russe und jenem, von diesem abgeleiteten, wo die kalten Speisen und die Auswechslungen gleich vom Anfange aufgesetzt

*) Unter dressirten Tellern werden jene verstanden, die mit Tempelchen, Obeliskten und dgl. geziert; unter Lamburin aber jene, welche mit einer Art Lamburine oder einem erhöhten Sockel versehen sind.

werden, kömmt die Hälfte des Desserts zugleich auf die Tafel, und wird zwischen die Schüsseln eingetheilt, und nur die dressirten Teller gebraucht. Bey dem Ausheben der Schüsseln kömmt endlich die zweyte Hälfte, welche vorzugsweise aus Obst bestehet.

Zu kleinen Tafeln werden die dressirten Teller durch Tamburins ersetzt.

Die im vorhergehenden Abschnitte aufgestellten Regeln der Folgenreihe im Credenzen der Speisen sind gleichfalls für diesen Service geltend; es muß nämlich von dem Einfachen und bloß Lieblichem zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen geschritten werden, damit für den Gaumen keine Ungereimtheit Statt finden könne.

Demnach wird zuerst das frische Obst präsentirt, und zwar das mild-süße, dann jenes, welches reicher an Zuckerstoff, endlich jenes, das stark süß und angesäuert zugleich ist. Man würde einen Mißgriff begehen, wenn man Ananas vor den Kirschchen präsentiren wollte.

Zu dieser Reihe Teller werden vergoldete Messer dargereicht, weil der Stahl von der Obstsäure, (Essig, Zitronen- und Äpfelsäure) leicht angegriffen wird, auf den Geschmack des Obstes unangenehm rückwirkt, und zugleich durch Abfärben dasselbe unsehnlich macht.

Dem frischen Obste folgen die Compote, nach diesen das Getunkte, endlich das trocken gelegte Obst.

Nun folgen erstlich das einfache Backwerk, als Biscuiten, dann jenes das mit verschiedenem Geschmack oder geruchgebenden Stoffen verbunden und glasirt ist. Endlich jenes Backwerk,

das von festerer Consistenz, reicher an Zucker, auf eigene Weise die Geschmacksnerven anreizt, als: spanische Binde, Lourons, Macronen u. dgl.

Jetzt erst kömmt jenes Zuckerwerk, das unter dem Sammelnamen Dragée bekannt ist, endlich der Schneezucker, verschiedene Bonbons, Conserven oder tablettes fondantes und Bonbons à la gouste. (S. Zenkers Zuckerbäcker für Frauen.)

Man sieht wohl, daß es auch bey dem Serviren eines Nachtisches Schwierigkeiten geben kann, welche Kenntniß und Übung in Anspruch nehmen.

Den Beschluß des Nachtisches macht das Gefrorne, obgleich dieser Gebrauch nicht der löblichste ist; denn der Genuß desselben, insbesondere wenn man davon viel zu sich nimmt, kann üble Folgen haben. Das Gefrorne ist die lieblichste Erfrischung; nach einem reichlich genossenen Mahle braucht man aber keine Erfrischung; im Gegentheil sollen für die Verdauungswerkzeuge anreizende Mittel angewendet werden; da hingegen durch das zu starke Abkühlen dieselben völlig unthätig gemacht werden können.

(Schreiber dieses war zufällig bey einem traurigen Falle dieser Art. Eine Frau von mittleren Jahren genoß gleich nach dem Tische ungebührlich viel dieser köstlichen Leckerey, nämlich fünf Becher voll. Die Verdauungswerkzeuge wurden gänzlich gelähmt, sie fiel in Ohnmacht und verschied in einer Viertelstunde, ungeachtet aller angewandten Rettungsmittel. Man wird einwenden, daß nicht ein jedes Temperament so empfindlich sey, und wenige, besonders von dem schönen Geschlechte, so unmäßig;

dieses gerne zugestehend, wollen wir dennoch unsere Warnung nicht zurücknehmen)

Aus diesem Grunde werden nach dem Genuße des Gefrorenen noch köstliche Weine und Liqueurs credenzt, um das Nachtheilige einer zu starken Abkühlung, durch Erwärmen und Anreizen zur Thätigkeit, wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

Das Gefrorene scheint den Alten nicht bekannt gewesen zu seyn; man findet wenigstens keine Erwähnung desselben. Und wollten wir es einem Chemiker der neuern Zeit zuschreiben, so wissen wir selbst den Namen des Erfinders nicht, obgleich die Idee, auf unsere Geschmacksnerven durch kaltmachende Mittel zu wirken, ganz originell ist, und die Aufmerksamkeit der Zeitgenossen mehr aufregen und zu einigem Dankgefühl hätte stimmen sollen.

Es scheint übrigens, daß zu diesem chemischen Erzeugnisse eine gewisse Geschicklichkeit gefordert wird, deren sich nicht ein Jeder in gleichem Grade erfreuen kann. Denn, die Grundsätze nach welchen Gefrorene bereitet werden, sind lange schon kein Geheimniß mehr; allein es gibt noch immer einzelne Individuen, die hierin über alle andern hervorragen und nur selten von ihrem Nachahmer erreicht werden können.

In den Bereich der Zuckerbäckerey gehören auch die künstlichen Getränke, als: Weichselwein, Hippocrates, Bischof, Punsch und Liqueurs, eben so die warmen Getränke, als: Thee, Kaffeh, Chocolate, Bavaroise u. dgl. Ihre Anweisung kann man hier nicht wohl geben, wohl aber auf die vielseitige Bildung eines Zuckerbäckers aufmerksam machen. (S. Zuckerbäcker für Frauen.)

Eine besondere Erwähnung verdient das von Vielen getadelte, von den Meisten aber geliebte Getränk, der Kaffeh, dessen Bereitung gerade bey uns auf dem höchsten Grad der Vollkommenheit zu seyn scheint; weder die Araber und Türken die ihn abgekocht, trüb und sammt dem Saß zu trinken pflegen; noch unsere Nachbarn, die Nordländer, die denselben bloß als einen Theeabsud genießen, können mit dem unserigen in Vergleich treten.

Der Kaffeh scheint auch nur in diesem bey uns üblichen Zustande der Kraft und Concentration seine wohlthätigen Wirkungen zu äußern. Freylich muß man gleich hinzusetzen, daß der übermäßige Genuß desselben eben so schädlich werden könne, weßwegen ihn einige Ärzte zu den giftigwirkenden Stoffen zählen; anderseits weiß man aber, daß die Gifte wohlthätig, und die wohlthätigsten Pflanzensäfte giftig wirken können, wenn man solche zweckwidrig, oder in verkehrtem Maße anwendet.

Die wichtige Antwort des Doctors Fontenelle, als man ihn in einer Gesellschaft, wo die Behauptung Statt gefunden, daß der Kaffeh ein Gift sey, um seine Meynung fragte: »wenn der Kaffeh wirklich ein Gift sey, so müsse er bemerken, daß dieses wenigstens ein langsames seyn müsse, indem er es schon achtzig Jahre lang genieße,« (der Doctor war bekanntlich an die hundert Jahre alt) dürfte uns allen Zweifel benehmen. Die wohlthuende Wirkung des Kaffeh's auf unsere Verdauungswerkzeuge ist so allgemein anerkannt, daß kein Gastmahl, ja kein Mahl des wohlhabenden Bürgers, ohne diesen köstlichen Trank beschloffen wird.

Die Sitte will, daß der Kaffeh nicht bey Tische, sondern wenn die Gesellschaft, die Tafel verlassend, in das anstoßende Compagnie-Zimmer getreten ist, präsentirt werde. Dieser unscheinbare Umstand stüzt sich jedoch auf den diätetischen Grundsatz, daß es nach eingenommenem Mahle gut sey, für eine Weile eine aufrechte Stellung anzunehmen, wodurch der Magen eine freyere Lage erhält. Wir können von diesem köstlichen Getränke nicht scheiden, ohne eine Bemerkung über dessen Bereitung einfließen zu lassen, die, obgleich wieder unscheinbar, dennoch von Bedeutenheit ist, da sie auf die Güte desselben Einfluß hat; es betrifft nämlich die Sorge, daß der einmahl bereitete Kaffeh dem sogenannten Ausrauchen nicht preis gegeben werde, und daher nicht siedend heiß eingeschenkt werden dürfe, weil sonst während der Zeit als derselbe bis zum angenehmen Schlürfen abgekühlt wäre, ein bedeutender Theil seines sehr flüchtigen Aroma verloren gehen würde. Seit dem es bekannt geworden, daß man selbst mit kalten Wasser einen Kaffeh-Extract ziehen kann, (bis auf dessen harzigen Gehalt,) so ist das eigentliche Sieden ganz aufgegeben worden; statt dessen wird nur der kochendheiße Absud des Kaffehsazes (durch welches Absieden besonders die harzigen Theile, und der Bitterstoff erhalten werden), über den frisch gebrannten, gemahlten und in die Maschine eingestampften Kaffeh abfiltrirt. Gebet dieser Prozeß gehörig von Statten, und ist solcher zu gehöriger Zeit unternommen worden, so erhält man ein mit dem ganzen Aroma gesättigtes liebliches Getränk von 50 Grad Reaumur, in welcher Temperatur es gerade angenehm geschlürft werden kann. Ist

aber die Bereitung desselben früher unternommen worden, und hat derselbe daher wieder aufgewärmt oder doch längere Zeit warm gehalten werden müssen, so ist der feinste und köstlichste Theil schon verflüchtigt; und hierin ist vorzüglich die Ursache zu suchen, warum man so oft den Kaffeh so schal bekommt. Von der Richtigkeit dieser Behauptung kann man sich sehr leicht überzeugen, wenn man nämlich eine Schale vom heißen Kaffeh in ein großes Zimmer stellt, und dasselbe auf einige Augenblicke verläßt, bey dem Wiedereintreten wird die ganze Stube nach Kaffeh riechen, und diese erstaunliche Menge Aroma war der einzigen Schale entgangen, und der Trank ist dann gehaltlos.

Ein besonderes und gewöhnlich nur unter den Zuckerbäckern gebildetes Talent, wird in jener Fertigkeit begriffen, die man das Streuen nennet, und welches darin besteht, die sogenannten Darmant, Tafelspiegeln, mit feinem farbigen Sande so zu bestreuen, daß die zierlichsten Einfassungen, Guirlanden, Blumenstücke und Figuren in erhobener Mahlerey zum Vorschein kommen, welche Verzierung sehr zweckmäßig, oft effectreich war, jetzt zwar weniger gesucht, doch nicht weniger schätzenswerth ist, weil es ein Talent des geübten Zeichners und Mahlers voraussetzt; man hat später Mittel gefunden, den Sand fest klebend zu machen. Dieser Erfindung danken wir nun Streugemälde, die selbst unsere Kunstausstellungen zieren.

Fünfter Abschnitt.

Die Folgenreihe im Credenzen der Weine.

Wir gehen zu einem Gegenstande über, der wohl am meisten interessirt, von allen gelobt und von vielen besungen worden; nämlich zu dem Weine. Wollten wir demselben ein neues Lob oder eine neue Würdigung darbringen, so müßte zuerst die Muse angerufen und dem Bacchus eine Libation gebracht werden; unser Entzweck gestattet aber keines von beyden, denn wir wollen nichts als Ordnung und gehörige Wahl bey dem Credenzen desselben skizziren. Es scheint, daß bey der außerordentlichen Verschiedenheit der Weine die Natur dem Verlangen aller Menschen habe entsprechen wollen, und einem jeden nach seiner Gattungsfähigkeit gethan.

Wir haben beobachtet, daß die Sanguiniker nur leichte, mehr süße als saure Weine goutiren; dahingegen die Phlegmatiker mehr die geistigen, die Melancholiker mehr die festkräftigen, die Choliker aber die adstringirenden Weine vorzuziehen pflegen, und daß die erstaunliche Menge der Abstufungen, von dem muffirenden Champagner bis zu dem süßen Malaga, von dem milden Rheinwein bis zum geistigen Tokayer, und

von dem saueren Oesterreicher bis zu dem edlen abstringirenden Bordeaux mit den unendlichen Modificationen der menschlichen Naturen im Einklange stehe.

Demnach gibt die Individualität der Gäste die sicherste Weisung zur rechten Wahl der Weine im allgemeinen, und die verschiedenen Lebensperioden dieselbe speziell. Der Jugend überhaupt, und dem schönen Geschlechte insbesondere sollen nur wenige und leichte Weine credenzt werden, in Betracht der zarten Complexion ihrer Nerven, der leichteren Anregung und des leichtmöglichen Überreißes derselben, welche in solchem Alter schlimme Folgen haben könnten. Für solche Individuen sind Rheinweine der leichteren Sorte, und Champagner mousseux, besonders jener von Aye, die vorzüglichsten.

Dem Manne, dessen Gaumen Bildung verräth, kann schicklicher Weise nicht anders als mit Burgunder, altem Rheinwein, Champagner sec und Madera sec aufgewartet werden.

Dem Greise werden nur alte Rheinweine, und der edle Bordeaux wohlbekommen, in Betracht daß besonders der letzte den Kopf nicht belästiget, aber den Magen stärkt, in welcher Eigenschaft derselbe allen Weinen voran gehet.

Solche edle Weine werden indessen nicht auf die Tafel zur freyen Disposition gestellt, sondern in gewisser Ordnung und bestimmten Zwischenräumen von einem Kammerdiener oder Kellermeister herumgetragen, die Sorte angesagt, und präsentirt.

Bei einer Ministertafel kömmt nach der Vorzüglichkeit der Weine, auf die rechte Zeit, dieselben zu credenzen, sehr viel an, wenn man gegen eine allgemein angenommene Sitte nicht

verstoßen, und nicht in den Fall kommen will, für einen Neuling in der höheren Gesellschaft gehalten zu werden, welches für einen Mann von Bedeutung sehr empfindlich seyn müßte.

So pflegt man z. B. wenn unter den hors d'oeuvres Austeren befindlich sind, die immer vor der Suppe genossen werden, Chablis oder Sautere oder auch l'Hermitage blanc, ohne Austeren aber, und ebenfalls auf den Genuß der hors d'oeuvres, Madera sec zu geben, und während des Mahls bis zum Braten wird der Tischwein servirt oder zur freyen Disposition aufgestellt; dieser kann nur aus den Oesterreicherweinen, als Bisamberger, Steinfirchner, Neustifter, Grinzinger oder Nußberger u. d. g. oder aus Rheinwein, als Hattenheimer, Mittelheimer, Rirnsteiner Laubenheimer, Markebrunner u. d. g. bestehen. Bey den Eingemachten wird Burgunder herum credenzt, und zwar Coulange, Tonnere, Beaune, Pomare, Rishbourg, Volnay, Vosne, Chambertin-pourpré und la Romanie, oder aus der Reihe jener, die sich dem haut goût mehr nähern, als Chateau grillée, Cote-roti und Hermitage.

Während dem Braten wird der Bordeaux credenzt, und zwar: St. Julien, St. Autbrion, Chateau la rose, Chateau Maryaux, Chateau la Tour, Chateau la Fitte. Hierauf der Champagner und vorzüglich d'Aye, endlich als König aller Weine, der edle Rheinwein vorzüglicher Jahrgänge und Weinberge, als: Hochheimercabinet, Markebrunnercabinet, Rudesheimerberg, und Schloß Johannisberger. Jetzt ist das Mahl als vollkommen geschlossen anzusehen; allein aus den im vorhergehenden Abschnitte enthaltenen Gründen wird nun der Nachtmahl aufgetragen, und

während diesem Dessert-Weine kredenzt. Man gibt selten mehr als zwey Gattungen und zwar aus der Reihe der zu benennenden, als: Rivesalte, Grenade, Muscat, Lunel, Frontignan, Malvasir, Malaga, Canari sec, Xeres, Alicanté, Constance u. a. m. Den Beschluß der Weine macht man gerne mit dem Arbois, der die liebliche Süßigkeit des Coudrieux, und die muffirende Eigenschaft des d'Aye vereiniget. Nun wird die Tafel aufgehoben und die Gesellschaft in das Compagnie-Zimmer geführt, um den Kaffeh zu nehmen. Nach dem Kaffeh kömmt noch der edelste aller Weine, nämlich der Tokayer-Ausbruch, wenn man so glücklich ist, sich den echten verschaffen zu können. Denn nur ein kleiner Theil eines kleinen Gebirges liefert denselben, und wenn man die Consumation in Vergleich bringt, so müssen neunzehn Theile desselben durch die Kunst als Surrogate nachgemacht werden. Diesem folgen nach, Liqueurs und eben nur jene, die das Meer durchgeschifft haben, weil die Temperatur des unteren Schiffraumes, und eine immerwährende leichte Bewegung zu deren Gutwerden auffallend beyträgt, welches durch nichts ersetzt werden kann.

Einige Aufmerksamkeit fordert das Einschenken der Weine in die einem jeden derselben geeigneten Gläser.

Diese Gläser sind von verschiedener Größe und Form, je nachdem die Eigenschaft der Weine, welche auf unsere Geschmacksnerven oder Verdauungs- Werkzeuge, wie der Madera, der Champagner ic. wirken soll. Daher diese Formen und Größen, auf den Wohlgeschmack und Beförderung der Verdaulichkeit basirt, in der Diätetik einen löblichen Grund finden.

So hat man Burgunder und Bordeauxgläser, deren ungefähre acht auf eine Bouteille gehen, welche minder oder mehr an die anderthalb Pfund Flüssigkeit, etwas über eine halbe Maß enthalten.

Rheinweingläser, die von grünlichem Glase, in Form der Pokale geblasen werden, und fünf bis sechs auf eine Bouteille gehen.

Endlich Gläser, deren zehn bis zwölf auf eine Bouteille gehen, und zum Madera sec, Bitterwein oder Wermuth dienen.

Die Champagnergläser sind hoch, von der Spitze auslaufend und sich immer erweiternd, um das Auffahren des Weines zu begünstigen.

Die Liqueurweine werden in Stängelgläschen eingeschenkt, deren sechzehn bis achtzehn auf eine Bouteille gehen.

Endlich kommen die eigentlichen Liqueurgläschen, deren acht und zwanzig bis dreißig auf eine Bouteille gehen.

In Paris herrscht die löbliche Sitte, daß man selbst bey dem Tischweine nie mehr einschenkt, als man auf einen Zug austrinken zu können glaubt, so daß das Glas immer ausgeleert werde. Eben so wird darauf gesehen, daß die Flaschen nach jedesmaligem Einschenken immer wieder verstopft werden, um dem sogenannten Ausrauchen, und dem dadurch herbey geführten Schmalwerden der Weine vorzubeugen.

Selbst die Temperatur, welche die Weine haben müssen, um ihren Genuß zu erhöhen, soll berücksichtigt werden. So muß z. B. der Champagner eine Stunde vor dessen Credenzen in gestampftes Eis gegraben, und erst, zum Einschenken heraus-

genommen, entstöpselt, eingeschenkt und sogleich getrunken werden; weil dasjenige Prinzip, welches das Ruffieren veranlaßt, und den pikanten lieblichen Geschmack so sehr erhöhet, das kohlensaure Gas, das in der Flüssigkeit comprimirt, bey aufgehobenem Gegendrucke leicht und schnell entweicht, einmahl eingeschenkt, sogleich ausgetrunken werden soll.

Die mehrsten weißen Weine dürfen nicht unter acht Grad Reaum. (als die mittlere Kellertemperatur) abgekühlt seyn.

Die rothen Weine müssen die Zimmertemperatur, oder vierzehn Grad Reaum. haben, um in ihrer Vollkommenheit genossen zu werden. Zu diesem Zwecke müssen die Bouteillen einige Stunden vor dem Gebrauche in bewohnten Zimmern stehen; in Ermangelung dieser Zeit müßten die Flaschen in lauwarmes Wasser getaucht werden, bis der Wein die verlangte Temperatur erhalten hätte.

Zu Nachtmahlen (S. den ersten Abschnitt diesen Gegenstand betreffend) pflegt man nur leichte Weine aufzusetzen, um auf die dem Körper notwendige Ruhe, deren derselbe bald darauf genießen soll, nicht störend einzuwirken.

Dagegen werden zu Gabelfrühstücken starke Weine credenzt, und zwar aus entgegengesetzten Gründen, weil hier die Lebenthätigkeit aufgeregt werden darf. Diese Zeit ist übrigens die gefährliche für jene Weine, die nicht eine gewisse Anzahl Jahre hinter sich haben, wie der Oesterreicher, die Rheinweine, oder die ein gewisses Alter überschritten haben, wie der Champagner mousseux, und einige Liqueurweine, oder endlich für jene, die eine mässalliance haben eingehen müssen, oder durch Unwissenheit

und trügerische Absichten verfälscht worden sind. Die Sinne sind um diese Tageszeit immer am schärfsten und die feinste Nuance, so wie die leiseste Hinterlist werden schnell bemerkt.

Zu diesem Mahle der Junggesellen kommen zwar nur wenige, aber wie schon bemerkt, immer Capital-Weine, worunter der Burgunder, Rheinwein, selbst der Champagner und Liqueurwein, als wesentlich nothwendig zu betrachten sind.

Sechster Abschnitt.

Über die Tranchirkunst.

In jener Zeit, als die Künste nach einem tausendjährigen Schlafe, dem Wiedererwachen nahen, wozu die Mediceer besonders beytrugen, war die Kochkunst diejenige, welche sich in Italien am schnellsten emporraffte, von da nach Frankreich verpflanzt wurde, und unter diesem feinsinnigen Volke zu großen Ehren gelang, so zwar, daß man nicht selten die Wichtigkeit des Mannes nach der Art sein Haus zu führen beurtheilte. Damahls war es Sitte geworden, daß der Herr des Hauses die Ehren der Tafel in eigener Person ausüben mußte, worunter bey kleineren Vereinen auch das Transchiren begriffen war. Selbst Ludwig der Bierzehnte fand es nicht unter seiner Würde, ein Huhn auf die graziosseste Art zu zerschneiden und seinen Gästen zu verabreichen. Ein Tranchirmeister am Hofe (Ecuyer tranchant) war zu einer Ehrenstelle erhoben. Ubrigens gibt es hierin eine Ähnlichkeit mit den Sitten der alten Griechen; denn Homers Helden haben es nicht entehrend gefunden, nebst dem Schwerte das Schlachtbeil und den Bratspieß geschickt zu handhaben.

Dieser Ton hat bey den Franzosen so stark geherrscht, daß

die Transchirkunst als eine Clausel in dem Erziehungsplan eingeschaltet wurde, wodurch der größte Beytrag geschah, um die Kochkunst zu höherer Achtung zu bringen, welches nur für die ganze Nation von Vortheil ist. In wie weit dieses übertrieben war, kann hier nicht erörtert werden, in wie weit es aber gut ist, daß man in dieser Kunst einige Kenntnisse und Übung habe, wird derjenige beurtheilen können, der zeitweise in Gelegenheiten kömmt, einen Braten oder sonst ein Gericht transchiren zu müssen.

Die Großen unserer Zeit haben sich flehlich von dieser lästigen Amabilität ganz losgemacht, und zwar so, daß sie sich gleich den Gästen und wohl noch mehr bedienen lassen, ohne sich viel um die übrigen Tischgenossen zu bekümmern. Auf diese Weise ist die Transchirkunst in die Hände des servirenden Individuums herabgekommen. Ist nun ein solches Subject mit dieser Kunst nicht gehörig vertraut, so sieht es um den Genuß der Tischgesellschaft mißlich aus.

Die Wesenheit dieser sogenannten Transchirkunst (von trancher schneiden, zerschneiden, abschneiden, voneinanderschneiden, durchschneiden, vorschneiden,) besteht vornehmlich darin, daß man die Faser aller Fleischgattungen kurz überschneide, wodurch dieselbe angenehmer für den Genuß und verdaulicher für den Körper gemacht wird. Dieses Überschneiden kann aber nur dann Statt finden, wenn man die Lagen und den Verlauf der Muskeln genau zu beobachten und die Bindung der Knochen auf eine leichte Art zu trennen weiß.

Für die Jugend, die mit starken gesunden Zähnen und gro-

der Verdauungskraft versehen ist, kann das Vorschneiden auf diese oder jene Art von keiner Bedeutung seyn. Allein für jene, welche die vorbenannten Eigenschaften nicht in demselben Grad besitzen, und das sind fast alle jene, die Geschäfte treiben, welche wenig Bewegung gestatten, und für solche, welche von Natur oder durch Alter geschwächt sind, für solche ist es durchaus nicht gleichgültig, ob das, was sie genießen, lang oder kurzfasrig, das heißt leicht oder schwerverdaulich sey, denn unsere Spwerkzeuge helfen nur unvollkommen nach, indem die Stockzähne das Fleisch wohl breit quetschen, aber nicht überschneiden, da dann die lange Faser mit einer gewissen Menge Mundschleim gemengt, durch die rollende Bewegung der Schlundröhre rund gebalgt, die Aufnahme in den Magen erschwert, welches sich durch die drückende Empfindung in der Magengegend sogleich kund thut.

Eine andere Wesenheit der Transchirkunst besteht in der Geschicklichkeit, dem Vorgeschnittenen ein gefälliges Ansehen zu geben, vornehmlich durch das reine Schneiden, so z. B. daß die Haut oder Knochen nicht an den Schnitten zu hängen scheinen, sondern mit demselben ein Ganzes bilden; nämlich in dem zierlichen Aufrichten, wodurch das Ganze ansprechender wird.

Sehr empfehlenswerth ist die Geschwindigkeit bei dem Vorschneiden, so daß der Braten während dieser Zeit nicht unter 35 Grad Reaumur auskühle, denn nur in dieser Temperatur ist der Geschmack des Bratens am bestimmtesten fühlbar und deutlich ausgesprochen. Der während der Operation entquollene Saft muß immer sorgsam über das Ganze gegossen werden.

Geschieht das Transchiren bey Fische, welches bey kleinen Tafeln der Fall zu seyn pflegt, so muß man besonders darauf sehen, daß es mit vieler Keinslichkeit vor sich gehe, denn das Gegentheil würde selbst wider Willen den Umstehenden störend in die Augen fallen. Vor dem Transchiren befestiget man sich eine Serviette vor die Brust, um der natürlichen Ängstlichkeit vorzubeugen, die da entsteht, wenn man immer Acht haben muß, seine Kleider nicht zu beschmutzen.

Die ganze Operation muß übrigens mit hurtiger Sicherheit betrieben werden, ohne jedoch die anständige Haltung des Körpers und gerundete Bewegung der Arme außer Acht zu lassen; weil, wenn gleich bey Männern wenig Forderung auf Grazie gemacht werden soll, dieselbe bey einem freywillig unternommenen Geschäft dennoch nicht gern vermist wird.

Das Trennen der Gliedmaßen ist von keiner Schwierigkeit, wenn man sich einige Kenntnisse der Anatomie eigen gemacht hat; widrigen Falls müßte man freylich durch wiederholte Versuche sich in die Kenntniß ihrer Verbindungen und Lagen zu setzen suchen.

Das Überschneiden der Faser ist dann leicht, aber bey dieser muß darauf gesehen werden, daß die Schnitten nicht auseinander fallen, welches bey sehr weich gekochten Fleischarten, als Rind oder Hirsch, leicht zu geschehen pflegt, wenn nicht die Vorsicht gebraucht wird, sich sehr dünner und scharfer Messer zu bedienen. Übrigens kömmt bey großen Fleischmassen sehr viel auf das Vorsetzen der Gabel an, wodurch der Gegendruck dem Messer geleistet werden muß. Das Messer soll mit leichter Hand

sägeförmig und nur ganz leise geführt werden, weil ein jeder Druck und unsanfte Zug das Zerquetschen der Faser und Abstreifen der Haut zur Folge hat.

T a f e l s t ü c k .

Unter dieser Benennung wird ein schönes Stück Rindfleisch verstanden, welches aus dem Schweifstück oder Schwanzel, (die kleine, die große und die lange Beckenmuskel) genommen ist. Diese Fleischmasse ist aus mehreren Muskeln zusammen gefügt, die an Gallerte, Ösmazome und der Bindung des Faserstoffes unter einander abweichen. Jener Theil, der an das Rückgrath stößt, ist bey weitem der vorzüglichste und zum Kochen geeigneteste, feinfädig von lockerer Bindung, mit Fett überwachsen, und enthält viel Ösmazome.

Diese Muskel ist leider von kleinem Umfange, und nimmt ihren Verlauf in die lange Beckenmuskel, welche an Härte der Faser, festerer Bindung und Trockenheit von oben herab immer zunimmt, bis endlich der untere Theil derselben, gegen das Gelenke in Sehnen und Bänder übergeht, und nur Gallerte mit äußerst wenig Ösmazone darbiethet.

Ein reinlich gehaltenes und zierlich angerichtetes Tafelstück läßt die Zusammensetzung der Muskel leicht bemerken, nämlich durch einen fettartigen Streifen über dessen Oberfläche. Nach diesem Streifen wird nun mit dem Messer gefahren, und die Theile trennen sich. Diese so getheilten Muskeln werden endlich auf halben Finger dünne Scheiben über den Faden geschritten, und wieder in die vorhergehende Form gelegt, oder sonst zierlich angerichtet. (Siehe Kupfert. 1. Figur 1.)

Diejenigen Fleischtheile, welche sehr weich gekocht oder durch feinere Textur sich von den übrigen unterscheiden, wie die Vormuskel, dürfen nicht ganz senkrecht durchgeschnitten werden, weil sie unfehlbar in kleine unansehnliche Stückchen zerfallen würden. Zu solchen wird das Messer während des Schneidens in einen kleinen Winkel gewendet, wodurch der Faden weniger kurz, dem Zerfallen weniger ausgesetzt wird.

Rindsbraten, englischer Braten.

Die Lende, vom Schlägel bis über die zwey ersten Rippen, (die lange Rückenmuskel mit der gezahnten und Zwischenrippenmuskel) eignet sich vorzüglich zum Braten, und wird von den Engländern als Nationalgericht mit vieler Vorliebe behandelt.

Wir können zwar sehr schmackhaften Rindsbraten aufstischen, allein die besten können noch keinen Vergleich mit den englischen Rostbeef eingehen, weil ihr Schlachtvieh auf Schottlands blumenreichen Triften genährt, bis nach London gleichsam mürbe getrieben wird.

Dieser Braten nimmt zwar beym Transchiren etwas mehr Gewandtheit in Anspruch, in Betracht daß der Rückgrathsknochen und der Lungenbraten (die viereckige Lendenmuskel) an demselben befindlich sind. Dieser Lungenbraten muß zuerst durch eine geschickte Messerführung abgelöst, und dann nach der im vorhergehenden Artikel gemachten Bemerkung der lockeren Textur wegen etwas schief über den Faden auf halben Finger dünne Scheiben überschnitten, endlich auf Teller gereicht, mit dem Entquollenen übergossen, und sogleich herum kredenzt werden.

Der übrige Braten wird nur umgewendet, und die fleischige Oberfläche gleichfalls in schöne, aber etwas dünner gehaltene Scheiben herabgeschnitten, und eben herum gereicht; dieser Theil des Bratens wird von Vielen dem Lungenbraten vorgezogen, und zwar seines feineren Geschmacks wegen. Ist die Geschellshaft hinlänglich versehen, so wird das Gerippe mit dem Überrest des Aufgeschnittenen bedeckt, in gefällige Form gebracht und wieder auf die Tafel gestellt, bis die Schüssel mit einer andern ausgewechselt werden kann.

Brustkern.

Unter dieser Benennung wird derjenige Theil des Kindes begriffen, welcher vom Brustknochen bis zur Hälfte der Rippen, nämlich der Breite nach, und von der ersten bis zur siebenten Rippe der Länge nach die Brustmuskel und Knorpeln einschließt, und, deren Bildung wegen, die aus Knorpeln, Fettdrüsen und Fleischfasern bestehet, sich nur zum Kochen eignet, und, zwar ein fettes, aber sehr schmackhaftes Essen gibt.

Bey dem Transchiren wird zuerst die dicke Lage Fett, das die Knorpeln überdeckt, herab geschnitten, und in die Küche zu anderweitiger Verwendung zurückgesendet. Das Fleisch sammt den Knorpeln und dem noch anhängenden Fett wird nun auf Scheiben geschnitten, rundlaufend und zierlich angerichtet, und die hierzu geeigneten besonders angesäuerten Lunken zu gleicher Zeit herum gereicht.

Gedämpftes Fleisch, Boeuf à la mode,
 Gedämpfter Lungenbraten,
 Gedämpfter Rostbraten,

werden nach den Regeln der Kochkunst mit groben Speckschnitten dem Faden nach gespißt, oder vielmehr durchgezogen, so daß diese Gerichte, wenn das Fleisch nach dem vorerwähnten Spicken über den Faden geschnitten wird, ein sehr gefälliges Ansehen bekommt, und als Beweis des kunstmäßigen Transschirens gelten darf.

Zu dem Boeuf à la mode nimmt man vorzugsweise die Schale (Beckenmuskel), das heißt, die an der innwendigen Seite des Schenkels liegende Fleischmasse, welche, aus mehreren Muskeln bestehend, den Zwischenraum vom Schlußbeine bis an's Kniegelenke einnimmt. Man kann sie nun ganz oder in mehrere Theile dem Faden nach von einander schneiden, und nach dem besagten Spicken nach den Regeln der Kochkunst dämpfen, je nachdem es die vermuthliche Consumption erfordert; dann wird sie auf dünne Scheiben von einer Handfläche überschnitten oder transschirt.

Da diese Fleischmuskeln nur wenig mit Fett durchgewachsen sind, so muß das Stück reichhaltig mit Speckschnitten, welche stark mit Salz und Pfeffer gewürzt sind, durchgezogen werden, um auch der Mitte dieser voluminösen Fleischmasse die gehörige Würze und Schmackhaftigkeit mitzutheilen.

Der Lungenbraten oder viereckige Lendenmuskel liegt an der inneren Seite des Rückgrathwirbelbeines, vom Schlußbeine unter der ganzen Lende bis zur dritten Rippe hinauf, und ist mit

Fett umgeben. Diese Muskel kann ihrer lockeren Textur wegen nicht zum Kochen, wohl aber zum Dämpfen und vorzüglich zum Braten verwendet werden. (S. Anleitung zur Kochkunst).

Das Transchiren desselben hat gar keine Schwierigkeiten, indem man nur etwas schief über den Faden zu schneiden braucht; weil aber die Schnitten etwas zu groß ausfallen würden, wenn man durch die ganze Fleischmasse schneiden wollte, so ist's gut, wenn man die Scheiben von einer Seite zur andern keilförmig macht; dadurch kann ihre Größe nach Belieben gerichtet werden.

Rostbraten.

Von der ersten Rippe gegen den Hals hinauf liegt eine starke Muskel, die den Winkel ausfüllt, welcher bey dem Auslaufe der Rippen aus dem Rückgraths-knochen entsteht, (die lange Rückenmuskel) sie gibt ein mit Fett überdecktes, feinfädig mürbes und wohlschmeckendes Fleisch, das sich zu einer jeden Bereitung sehr wohl eignet.

Als Rindsbraten wird diese Muskel nicht von den Rippen gelbst, sondern im ganzen Stücke der Operation ausgelegt.

Als eigentlicher Rostbraten muß derselbe rippenweise überschnitten, mürbe geklopft, dann über einem Roste, der über Glut gestellt ist, langsam gebraten (daher die Benennung) dann stückweise überschnitten, und mit einem passenden Saft begossen aufgetragen werden.

Als gedämpfter Rostbraten wird die rippenweise überschrittene Muskel mit grobem Speck durchgezogen, weich gedämpft und statt des Transchirens mit einem Löffel abgestochen.

Endlich als unser gemeiner Roßbraten wird die Muskel auf halbe dünne Scheiben überschnitten, mürbe geklopft, und in etwas Fett abgebraten, und keiner weiteren Zertheilung unterworfen.

Die Schulter

gibt ein feinfädiges Fleisch, das saftig und mürbe, ein schmackhaftes Gericht gibt. Allein es taugt seiner Unförmlichkeit wegen zu keinem Tafelstück.

Der Hals.

Der Hals wird gewöhnlich in kleinen Parthien verhauen, oder zu Würsten und dergleichen verwendet.

Vom Kalbe.

Das Kalb gibt nur zwey vorzügliche Braten, nämlich den Schlägel (Schenkel), und den Nierenbraten (die Lende). Das Rippenstück oder Carré kömmt höchst selten als Braten vor, und gibt geringe Ausbeute.

Die Brust enthält einen gesuchten Theil, nämlich die Brustknorpeln, wird daher als Braten und eben so die Schulter verwendet, obgleich beyde als Eingemachtes Besseres darbiethen.

Kalbschlägel.

Der Kalbschlägel enthält mehrere Muskeln, die an der Textur der Faser, und dem Gehalte an Osmazome von einander verschieden sind. Der vorzüglichste Theil desselben ist die so-

genannte Ruß (noix dessous, Vulgo auch Fricandeau das heißt, die große Schambeinmuskeln). Diese Muskel liegt an der inwendigen Seite des Schenkels vom Schambeine bis zum Kniegelenke herab, in einer Masse, welche den Schlägel fast in zwey Hälften theilt. (Kupfer 1. Figur 3. Nr. 1.)

Diese Muskel wird bey einem gebratenen Schlägel zuerst abgelöst, und auf zwey Messerrücken dünne Scheiben überschritten. Nun wird der untere Theil, oder die zweyköpfige Beckenmuskeln abgelöst. Nr. 2. Derselbe bildet eine rundlange Fleischrolle, grobfädig trocken und arm an Osmazome; man thut wohl, denselben gar nicht zu zerschneiden, so wie die folgende lange Beckenmuskeln oder Obernus, die gleichfalls, obgleich nicht in dem Grade, saftlos ist. Diese beyden Stücke können mit einer Lunte, des andern Tages zweckmäßig bereitet, eine angenehme Sparschüssel geben. Endlich kömmt die kleine Beckenmuskeln, Nr. 4. oder Unternus. Dieselbe ist wieder saftreich und schwachhaft, kann daher dem Fricandeau gleich geschnitten, mit diesem in die Schüssel zierlich ausgerichtet, herum gereicht werden. Der Knochen mit dem ungeschnittenen Überreste wird bey Seite gesetzt. Sind der Gäste aber so wenig, daß man wahrscheinlicher Weise mit der Ruß allein auslangen kann, so wird dieselbe einmahl zerschneiden, in die vorige Form über den Knochen des Schlägels gerichtet; und nur in diesem Falle kann der gleichsam ganze Schlägel über der Schüssel bleiben, und herum gereicht werden.

Bey dem Transchiren dieses Bratens muß vorzüglich darauf gesehen werden, daß eine jede Schnitte einen Theil der

schmackhaften und leicht Krustirten Haut behalte, und daß das Vorgeschnittene in eine zierlich gefällige Form wieder angerichtet werde.

Es geschieht zuweilen, daß ein sonst schön gebratener Schlägel am Knochen nicht völlig gar ist; welches durch ein unrichtig geleitetes Feuer Statt finden kann. Der Transchirmeister muß dieses auf den ersten Schnitt gewahr werden, und dasselbe der Gesellschaft zu verbergen suchen, indem sonst leicht Ekel erregt würde. Man kann übrigens aus so einem in Saft gebratenen Schlägel recht schöne Schnitten herausbringen, ohne in das nicht Ausgebratene einzudringen.

Kalbsnierenbraten

wird jener Theil des Kalbes genannt, der vom Schlußbeine (an dem Schlägel) bis über die zwey ersten Rippen hinauf, eine Seite des Rückgrathes ausmacht. Es ist die eigentliche Lende mit einem Theil der langen Rückgrathsmuskel der unterwärts liegenden Niere und der viereckigen Lendenmuskel. Dieses Stück eignet sich vorzugsweise zum Braten, und daher die Statt habende Benennung.

Da wo es darauf ankömmt, diesem Braten ein schönes Ansehen zu geben, müssen der anhängende Rückgrathsknochen und ein Theil der Bauch- und Rippenmuskeln an demselben gelassen werden. Es ist des Bratmeisters Geschäft, diesem Braten eine gefällige lang viereckige hohe Form zu geben. Die Rückgrathsknochen sind zu stark und zu tief in einander greifend, um mit dem Transchirmmesser etwas ausrichten zu können. Dieser-

wegen müssen solche Knochen überhauen werden, welches mit dem technischen Nahmen Picken bezeichnet wird, und hauptsächlich nur die Knochen, aber nicht das Fleisch durchzuhauen angibt.

Wo man auf gutes Ansehen und Reinlichkeit zugleich sieht wie in den besseren Küchen, da werden die Knochen mit einer feinen Säge durchgesägt (in rohem Zustande) und dadurch die Weinsplitter beseitiget und das Fleisch nicht zerquetscht.

Bei dem Transhiren eines Nierenbratens wird der Anfang mit der Niere gemacht, und zwar der Kleinheit des Stückchens wegen, indem dasselbe mit Fett umgeben, das Kaltwerden nicht erträgt, übrigens als ein Leckerbissen gerne nur den Begünstigten verabreicht zu werden pflegt. Bei einem gutgenährten Kalbe ist die Hülle zu stark um die Eflust anzuregen, im Gegentheile, es könnte sogar vom Genuß abhalten; man muß demnach das Übermäßige desselben herabschneiden und die Niere dann mit dem noch Darangelassenen auf halben Finger dünne Scheiben getheilt, über ein Teller ordnen, und mit etwas Saft übergossen gleich herum reichen. Nun wird der eigentliche Braten zerschnitten.

Zuerst muß das egerollte Bauchfleisch herabgeschnitten werden (s. Anleitung zur Kochkunst den Nierenbraten betreffend) dann wird der übrige Braten, wenn die Rückgrathknochen gepickt waren, auf halben Finger dünne Blätter durchgeschnitten, so daß ein jedes Stückchen einen Antheil vom Knochen und den gehörigen Antheil der schmackhaften Haut behalte, bis endlich die Fleischmuskeln, welche gegen das Schlußbein hin immer stärker wird, die Schnitten zu groß geben würde; dann werden

solche Schnitten nur von oben genommen, ohne durch die Knochen zu schneiden. Wenn nun auf diese Weise das Beste abgelöst ist, so werden die übrigen Knochen bey Seite gethan, und der zierlich angerichtete Braten zur beliebigen Auswahl der Schnitten herum gereicht. Die Schüssel mit dem Übrigbleibenden endlich wieder auf ihren Platz gestellt, bis dieselbe durch eine andere umgewechselt werden kann.

Bey Tafeln, wo es unschicklich scheinen möchte, einen kleinen Knochen mit den Fingern zu berühren oder gar abzunagen, wenn solches gleich das Schmachhafteste darbielen könnte, wie dieß bey einem Nierenbraten auch wirklich der Fall ist, wird die lange Rückenmuskel, welche in der Kunstsprache Filet genannt wird, von diesem Knochen durch eine geschickte Messerführung herabgelöst, und blattweise etwas schief über den Faden geschnitten, dann die viereckige Lendenmuskel, welche den vorhergehenden an Feinheit übertrifft, beyde zierlich in die Schüssel gerichtet, und herum gereicht.

Kalbescarré.

Das sogenannte Kalbescarré ist eine Fortsetzung der langen Rückenmuskel, oder des Nierenbratens, bis zur letzten Rippe, wenn nämlich die Brust herabgehauen ist. Die Behandlung und das Transchiren hat dasselbe mit dem Nierenbraten gemein.

Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird bekanntlich nie ohne eine Fülle gebraten. Dadurch hiehet dieser Braten einige Schwierigkeit im Tran-

schiren dar, und zwar weil die Brustknorpeln (Tendrons), dem Messer einigen Widerstand leistend, zum Herausdrücken der Fülle Anlaß geben, und auf diese Weise die Schnitten unansehnlich machen; um hierin einiger Maßen fort zu kommen, muß dieser Braten über dem Transchirteller umgewendet, und da wo die Rippen an die Knorpeln stoßen, welches leicht zu erkennen ist, (Kupfer. 1. Figur. 4.) die Brust der Länge nach in zwey Theile getheilt werden. Nun müssen die Knorpeln mit einer leichten Messerführung blattweise geschnitten werden, so daß eine jede Schnitt, einen gehörigen Theil der Fülle enthalte. Dann aber werden nun die Rippen sammt der Fülle auf Blätter getheilt, weil aber die Schnitten zu groß ausfallen müßten, wenn man einem jeden Stück eine Rippe zugesellen wollte, so muß man antragen, daß zwischen einer jeden Rippe noch eine Schnitt entstehe. Das Ganze wird rundlaufend in die Schüssel gelegt.

Kalbskopf à la vinaigrette.

Der Kalbskopf erscheint zwar nie gebacken, und zwar aus sehr wichtigen Gründen; dagegen gibt derselbe, faszirt, sauer, gekocht, mit weißem oder braunem Ragout gebacken u. dgl., eine bedeutende Anzahl Gerichte, von denen die Kochkunst einen vortheilhaften Gebrauch macht; am vorzüglichsten erscheint derselbe à la vinaigrette, und zwar in seiner natürlichen Form. In solchem Falle muß das Zerschneiden bey der Tafel oder doch an dem Credenz Tisch Statt finden, und fordert daher einige Aufmerksamkeit.

Die Haut muß sonach über dem Kran kreuzweise aufgeschnitten werden. Kupf. 2. Figur 5. Der Schädelknochen wird auseinander gebogen, das Hirn mit einem Löffel herausgenommen, über einen Teller gethan, mit etwas Salz und Pfeffer bestaubt, mit dem den Kopf benässenden Saft oder Lunte begossen und herum gereicht; dann werden die Ohren und die übrige Haut auf löffelkleine Stücke herabgeschnitten, in die begleitende Lunte gethan, und die Schüssel wieder eingesetzt. Die Knochen werden aber beseitiget. Die Zunge, in mehrere Stückchen überschnitten, und die Augen werden in die Mitte der Schüssel gelegt.

Schöpfenbraten,
Lammbraten,
Schweins- oder Porckbraten,

gehen insgesammt nach dem Kalbsbraten, mit der Beachtung jedoch, daß die Schnitten nie über zwey und nie unter einer Eßlöffelgröße ausfallen.

Rehschlägel.

Der Rehschlägel wird durchaus nach dem Kalbschlägel zerschnitten; weil aber das Reh ein viel feineres Fleisch hat, und durch das Spieken immer hinreichend saftig erhalten wird, so fällt der Unterschied zwischen der Ober- und Unternuß ganz weg, und das Ganze wird nach angeführter Weise über den Faden blättrig geschnitten, in die Lunte oder Saft des Bratens, welcher in der Schüssel befindlich ist, gelegt, und herumgereicht.

Der Knochen wird hinweggesendet. Wird aber nur ein Theil solchen Bratens transchirt, so wird das Geschnittene in die vorige Lage über den Knochen so gelegt, als wenn der Schlegel noch ganz wäre, wodurch das Ganze ein schöneres Ansehen erhält.

Nehrücken.

Das Reh wird nicht wie das Stiehvieh in zwey Hälften getheilt, sondern, dessen kleineren Statur wegen, der Rücken von der zweyten Rippe vom Halse bis zum Schlußbeine herab in einem Stücke gelassen, daher die Benennung Nehrücken, welcher einen schönen Braten darbiethet.

Bei dessen Transchiren werden die über dem Gerippe laufenden langen Rückenmuskeln in ihrer ganzen Länge herabgelöst, blattweise überschritten und in die Funke oder Saft, welcher in der Schüssel befindlich ist, zierlich angerichtet. Das Gerippe wird sogleich beseitigt. Oder das Geschnittene wird in die ursprüngliche Form über das Gerippe gelegt und herum gereicht.

Gebratene Spanfästel.

Bei diesem Braten ist's die reiche Haut, welche das Schmackhafteste darbiethet; dagegen wird auf die Lage und den Faden der Muskeln des noch sehr jungen Thieres keine Rücksicht genommen. Schon von der Küche aus wird, wenn das Thierchen vom Spieße gezogen worden, sogleich ein tiefer Schnitt in dessen Genick gemacht, um dem in dieser muskelreichen Gegend, und durch die Menge des Saftes am stärksten angehäuften Dampfe, den

Ausgang zu verschaffen; wodurch dem Weichwerden der Haut einiger Maßen vorgebeugt wird.

Hey dem Transchiren wird nun durch diesen schon gemachten Einschnitt fortgefahren, und so der Kopf herabgeschnitten; von diesem werden die Kinnlade, dann die Ohren mit so viel Haut als man nur mit dem Messer erreichen kann, abgelöst, der Kran wird gespalten und das Hirn mit einem Löffel herausgehoben, mit feinem Salz und Pfeffer bestäubt, und mit den übrigen Theilchen des Kopfes über einen Teller gereiht und herum erdenzt, während diesem wird nun das Transchiren möglichst schnell fortgesetzt. Es wird nämlich das Messer am Halse einen kleinen Finger breit seitwärts des Rückgrathes angesetzt, und durch die ganze Länge ein Schnitt geführt, Kupf. 2. Figur 6, so daß dadurch die Schultern und Schenkel (Biegeln) zugleich abgelöst werden. Derselbe Schnitt wird von der andern Seite wiederholt. Diese beyden Seiten und das Rückgrath werden nun auf drey Fingerbreite Schnittchen getheilt und zierlich angerichtet; zu bemerken bleibt jedoch, daß die Schulter und Schenkel im Gelenke ihrer Knochen von einander geschnitten werden müssen, weil sie sonst zu große Portionen geben, und dadurch weniger ansprechen würden.

Da bekanntlich die rechte Haut am Spansärkel das Schmachhafteste ist, und dieses nur im heißen Zustande des Bratens der Gall seyn kann, so muß mit dieser Operation so angetragen werden, daß dasselbe, vom Feuer kommend, gleich aufgetragen und schnell transchirt werde.

Gebratener Hase.

Einen Hasen zierlich zu transhiren ist nicht so leicht als man auf den ersten Anblick glauben möchte, in Betracht, daß die Rückgrathsknochen durchgeschnitten werden müssen, und daß diese Knochen sehr hart sind; ja mit dem eigentlichen Schneiden könnte man dann gar nicht zurecht kommen, wenn der Hase nur einiger Maßen stark gewachsen wäre; mit dem Hacken kann nicht nachgeholfen werden, weil dieses bey einer Tafel schon für sich nicht anwendbar ist, und überdieß auch das Fleisch von den Knochen geschlagen würde. Diesen Unzulänglichkeiten muß man daher zu begegnen suchen, welches vollkommen erreicht wird, wenn man den Rückgrathswirbel und zwar vom Halse gegen das Schlußbein oder den Steiß hin in schiefer Richtung durchschneidet.

Dieser Kunstgriff gründet sich auf die weichere Substanz der Knochen, welche die äußere Hülle derselben bildet, und besonders in ihren Fugen vorhanden ist. Wenn man nun zu unterscheiden weiß, wo die Rückgrathsknochen in einander greifen, (welches sich sehr leicht bemerken läßt), so gehet das Messer unter einer sägeförmigen Bewegung ziemlich leicht durch, indem man nur die weicheren Knochenmassen durchzuschneiden hat. Ist der Rücken auf daumenbreite Stückchen überschritten, so werden die Schlägel abgelöst und zwar am leichtesten, wenn das Messer gerade über dem Schenkelknochen sägeförmig geführt wird; diese werden dann am Kniegelenke wieder getheilt, der Steiß wird gleichfalls gespalten, und nun das Ganze in dem Saft in die Schüssel angerichtet. Kupf. 2. Figur 7.

Hirschkalbschlegel.

Hirschkalbrücken.

Das vom Kalbschlegel und Rehbrücken Angeführte, ist an diesen beyden Braten anwendbar, mit dem Bemerkten jedoch, daß, da das Hirschkalb eine viel feinere Faser hat, und die Oberfläche solcher Braten gespickt zu werden pflegt, der Unterschied zwischen den verschiedenen Muskeln völlig aufgehoben wird, folglich ohne Ausnahme einzelner Theile ganz aufgeschnitten werden kann.

Hirschziemer,

Hirschrücken,

Zungferbraten (viereckige Lendenmuskel),

werden nach den bey dem Rindfleische gegebenen Regeln transchirt.

Das Hirschfleisch unterscheidet sich von dem Rinde durch feinere Fasern und lockerere Bindung derselben, ist daher bedeutend mürber und verdaulicher, wie überhaupt alles Wildpret; dagegen ist aber dasselbe ärmer an Ösmazome und Gallerte, folglich weniger nahrhaft. In dem letzten Umstande liegt der Grund, warum Säuren und stärkere Würzen beyim Kochen und das Spicken beyim Braten desselben angewendet werden.

Der bemerkten Mürbe wegen müssen bey dem Transchiren die Schnitten nie gerade über die Fäden gemacht werden, weil sie unfehlbar auseinander fallen und unansehnlich würden. Dieses will jedoch nicht sagen, daß man nach der Länge der Fasern transchiren dürfe.

Schwarzwild,

geheth völlig nach dem Kalbsbraten.

Wildschweinskopf.

Dieses imposante Gericht erscheint nun immer seltener über unseren Tafeln. Die Ursache dessen mag zum Theil in den bedeutenden Auslagen zu suchen seyn, welche eine solche Bereitung verursacht, (S. Anleitung zur Kochkunst,) theils weil die Kunstjünger selbst, durch zu seltenes Handhaben desselben, in der schwierigen Ausführung sich nicht alle erforderliche Geschicklichkeit eigen machen können, und daher dessen Erscheinen zu hintertreiben suchen.

Das Transchiren eines solchen Schweinkopfes bestehet in dünnen Schnitten, die man am Halse herab in schönen Scheiben zu bekommen sucht. Kupf. 2. Figur 8.

Solche Scheiben von der Größe einer Handfläche, werden mehrere über den Teller gereicht, und mit fein gehäckelter Fleischsüß bekränzt herum gereicht. Der übrige Theil (weil man nicht alles aufzuschneiden pflegt,) wird wieder eingefetzt und so oft wieder aufgetischt, bis das Ausschneiden in die Gegend der Augen kömmt. Der Wurf wird dann nicht mehr aufgetischt.

Schinken.

Würste.

Hierbey kann nicht wohl die Rede von einer Transchirkunst seyn, da man nur weiche Fleischmassen durchzuschneiden hat.

Alein bemerkt muß dennoch werden, daß der Schinken auf sehr dünne Blätter, wohl so dünne wie Messerrücken, und über den Faden geschnitten werden müsse, und daß eine jede Schnitte etwas Fett erhalten müsse. Kupf. 4. Figur 7.

Selbst die verschiedenen Würste haben ihre eigene Weise, wie sie geschnitten werden sollen, nämlich von der Papierdünnne der Salamy bis zur halben Fingerdicke der Servelade, alle in schiefer Richtung, weil die Schnitten oder Scheiben dadurch ein schöneres Ansehen erhalten.

Gebratenes Hühnchen.

Hey dem Huhn gilt die allbekannte Regel, daß ein jedes Stückchen desselben einen Knochen, und einen Theil der wohl-schmeckenden krustirten Haut haben müsse. Ein kleines Huhn gibt fünf solche Stückchen, nämlich die zwey Brüstchen, zwey Biegel und den Steiß.

Es gibt zwey Arten das Huhn zu zerschneiden; bey der ersten muß dasselbe mit der Gabel am Rücken durchgestochen werden, um mit dem Messer unter das linke Biegel von Oben herab, wo sich selbes an die Brust anschließt, untergreifen zu können; und so herab bis zum Kegel des Schenkels gefahren, über welchem von Außen senkrecht ein kleiner Gegenschnitt gemacht wird, so zwar daß man dasselbe nur herausbiegen darf. Ganz so wird auch von der rechten Seite verfahren. Nun wird die Gabel in die Mitte der Brust gesteckt, und diese mit dem Messer der Länge nach bis ans Gerippe durchgeschnitten; am Halse über des Körpers Mündung ist ein Weinchén befindlich,

welches in der Form einer Gabel die Brust gleichsam schließt, und daher das Gabelbeinchen heißt (Schlüsselbein), dieses muß gespalten werden; ob durch den ersten Zug, oder einen besondern Einschnitt, gleich viel. Nun werden die beyden Theile der Brust, oder die sogenannten Brüstchen von dem Gerippe getrennt, jedoch so, daß der Flügelknochen an jedem Brüstchen anhängend bleibe, und solches rein geschnitten ein schönes unbeschädigtes Stückchen darbieth. Um den Steiß zu bekommen, wird mit dem Messer vom Bauche unter die Rippen bis zur Mitte des Rückens hinaufgefahren, und dieser überschritten. Der obere Theil wird sodann sammt dem Transchirteller beseitiget. Bey der zweyten und flinkeren Art das Huhn zu transchiren, wird die Gabel gleich vom Anfange in die Brust gesteckt, und die vier Gliedmassen abgelöst, dann der Steiß zugeschnitten. (Siehe Kupfer 3. Figur 1.)

Es gibt Häuser, wo die Leber, der Magen und der Hals sammt dem Kopfe mitgebraten, und dann aufgetischt werden, in solchem Falle müssen die Flügel von der Küche aus gleich dem Huhn gelassen, sorgsam gereiniget und hinter dem Hals eingebogen werden, welches Eindrehen eine gefälligere Form bezweckt, im gewöhnlichen Gange aber nicht angewendet wird; in die Büge dieser Flügel werden noch vor dem Einbuge die Leber auf die eine, und der Magen auf die andere Seite eingeklemmt. Der rein gepuckte Hals sammt dem Kopfe werden nicht herabgelöst, sondern nur der untere Schnabel und die Augen beseitiget.

Bey dem Transchiren werden die Leber und der Magen in den Flügeln gelassen, der Hals aber sammt dem Kopfe als ein brauchbares Stückchen dem übrigen angereicht.

Da der Hühnerbraten für acht oder zwölf Personen aus drey bis vier Hühnchen bestehet, folglich mehrere sich ähnliche Stücke liefert, so muß bey dem Aufrichten des Vorgeschnittenen darauf gesehen werden, daß solches in gefälliger Form geschehe. Demnach sollen die Biegel gegen einander, die Brüstchen in die Zwischenräume, und odenauf die Steiße: oder umgekehrt, die Steiße zu Boden der Schüssel, und die Brüstchen und Biegel im ordentlichen Kranze rundherum gereiht werden.

Gebratene Tauben

werden den so eben besprochenen Hühnchen gleich transchirt. Da aber ihre Knochen weicher, und ihre Fleischmuskeln kleiner sind, so werden die Brüstchen nicht wie bey den Hühnchen von dem Gerippe gelöst, sondern das Brustbein durch, und sammt den Rippenbeinchen von dem Rückgrathe herabgeschnitten.

Beide Gattungen, nämlich Hühnchen und Tauben, werden auch gefüllt, allein solches hat keinen andern Einfluß auf das Transchiren, als daß es mit mehr Umsicht vor sich gehen müsse, damit die Fülle während des Schneidens nicht herausgepreßt werde. Die vorzüglichsten Theile einer Taube sind die Biegel.

Die Tauben gehen zwar sehr schmackhafte Braten, und manches liebliche Gericht, sie widerstehen aber bald und dürfen daher nicht zu oft genossen werden; von Honneurstafeln bleiben sie ausgeschlossen. Die Wildtauben werden als Eingemachtes gebraucht, und nur ausnahmsweise fein gespiect und marinirt, und als eine Nachahmung des Haselhuhns gebraten, aufgetischt.

Gebratenes Huhn oder gebratener Kapaun.

Ein erwachsenes Huhn oder ein Kapaun, wird gewöhnlich auf neun Stückchen getheilt, wobey gleichfalls ein jedes Stück einen Knochen und einen Antheil der Haut haben muß. Das Zerschneiden fängt wie bey den Hühnchen, mit Ablösung der Beine an, welche dann, am oberen Buge von einander geschnitten, ein jedes zwey Theile geben. Nun wird die Gabel in die Brust gesteckt, und diese auf vier Theile getheilt. Es werden nämlich, einen halben Finger breite Einschnitte von dem Brustknochen bis an's Gerippe gemacht, mit einem zweyten Schnitte von diesem bis an's Schlüsselbein abgelöst, endlich von dem Gelenke getrennt, welches einen Theil der Brust gibt, und im Allgemeinen das Brüstel, wohl auch das Flügel oder Fülls heißt; wenn dieses auch von der Seite statt gefunden, so wird über dem Gabelbeinchen der rückständige Theil der Brust durchgeschnitten, und gegen den Hals zu abgelöst, endlich der andere Theil von der Brustschaufel geschnitten, jedoch so, daß das Brustbein in demselben bleibt; jetzt wird der Steiß in der Mitte des Rückgrathes durch einen Querschnitt getrennt, und reinlich zugeschnitten, und nun alles über die Schüssel zierlich aufgerichtet, so zwar, daß die schönsten Stückchen, worunter jene aus der Brust geschnittenen verstanden werden, in's Auge fallen, und folglich oben an zu liegen kommen müssen. (Kupfer 3. Figur 2.) Bey großen Stücken dieser Art können aus der Brust mehrere Stücke gemacht, und der Steiß der Länge nach von einander geschnitten werden.

Welches Stück bey einem Huhn das beste sey, ist seit lange her oft besprochen worden, aber noch immer unentschieden geblieben. Die Brüstchen haben ein schönes Ansehen, ein sehr weißes, feines, aber trockenes Fleisch. Die oberen Theile der Biegel haben weniger weißes, aber mehr saftiges und daher wohlschmeckenders Fleisch, die Steiße haben das meiste Fett, und daher ihre Liebhaber. Dem zu Folge müssen beyhm Herumreichen des Bratens, die ersteren den Damen, die zweyten den Feinessern, und die letzten ihren Liebhabern präsentirt werden. An der Mitte des Rückgraths über den Hüftknochen sind zwey kleine Muskeln befindlich, die den Vorzug vor allen erhalten dürften, nur Schade, daß diese Muskeln die Größe einer halben wälschen Nuß kaum erreichen. Wird der Steiß am gehörigen Orte von dem Rückgrathe getrennt, so sind diese Muskeln an demselben befindlich.

Die Poularde, (verschnittenes Huhn),

wird ganz wie der vorher beschriebene Kapaun transchirt.

Steyrischer Kapaun

ist unter den einheimischen was der Fasan unter dem Wildgeflügel; nämlich von so einem ausgezeichneten Genuße, daß man gleich vom Anfange des Mahls die Gäste auf sein Erscheinen aufmerksam machen dürfte. Sein zartes, sehr feines, weißes und mit schmackhaftem Fett eingehülltes Fleisch gewährt eine eben so liebliche als leicht verdauliche Nahrung, die sich mit dem Magensaft leicht assimilirt und dadurch restaurirend wird. Die Hauptstadt Steyermarks versieht uns mit diesen Leckerbissen

und hat hierdurch Anspruch auf die Erkenntlichkeit der Feinesser insgesammt. Das Transchiren hat dieses Geflügel mit unserm gemeinen Kapaun gleich. Die Theile der Brust können jedoch kleiner gehalten werden, in Betracht, daß solch ein steyrischer Kapaun bedeutend größer ist, als unser heimischer.

G e b r a t e n e r F a s a n .

Der Fasan ist für uns Europäer der vornehmste, wenn gleich nicht der seltenste Braten. Derselbe befriediget nicht nur den Stolz und die Eitelkeit, sondern auch einen jeden mit feinem Gaumen Begabten, der das Gute unter einer jeden Gestalt und Form aufzufinden weiß.

Das Fleisch des Fasan hat in so weit Gemeinheit mit unserm Haushuhn, daß es sehr weiß, feinfädig und saftig ist, über dieses hinaus aber einen gar lieblichen spezifischen Geschmack, der mit nichts verglichen werden kann, und der durch Mürbeliegen, welches im Winter an die sechs Wochen dauern kann, gar vortheilhaft gesteigert wird.

Dessen Abstammung das Colchid in Mingrelieu (Asien) von dem Flusse Phasus, macht ihn zwar gegen unser Clima empfindlich, nichts desto weniger kömmt derselbe in Europa und vorzüglich in Böhmen gut fort. Ihre kostspielige Pflege wird sie indessen nie so tief fallen lassen, daß sie gemein werden könnten. Ja ein Paar guter Fasane wegen ladet man gerne einige gute Freunde, um selbe verzehren zu helfen. Junge Fasane werden mit einer Speckplatte belegt, mit Bindfaden überbunden und gebraten. Die ältern oder weniger feinen, werden fein überspießt

und gebraten, und nur die ganz alten werden mit grobem Speck durchgezogen und gedämpft mit einer Lunke aufgetischt. (S. Anleitung zur Kochkunst, diesen Gegenstand betreffend.)

Das Transchiren haben die Fasanen mit unserm Kapaun gemein. Bey dem Austrischen wird ihnen ihr schön gefiederter Kopf an die Halsöffnung gelegt, um sie von unserem einheimischen Geflügel zu unterscheiden, mit welchem sie äußere Ähnlichkeit haben.

Waldschneppen.

Die Waldschneppfe nimmt in der Rangordnung des feinen Wildprets den zweyten und unter jenem, das sich durch schwarzes Fleisch von dem übrigen unterscheidet, den ersten Platz ein. Ihr überaus wohlschmeckendes, feinfaseriges, saftiges und sehr leicht verdauliches Fleisch, und selbst ihr Eingeweide, gewähren uns ein reelles und ausgezeichnetes Vergnügen. Leider daß der Preis derselben immer von der Art ist, daß man sich ihren Genuß nur selten gestatten kann; hiezu kömmt noch der Umstand, daß als Zugvögel dieselben nur im Frühjahre und Herbst zu haben sind.

Nicht minder bemerkenswerth ist die Eigenschaft dieses Geflügels, daß es sich zur kunstmäßigen Vereitung gerne herleibt, und so die Zahl des Köstlichen für uns Sterbliche nicht unbedeutend vermehrt.

Das Transchiren haben diese Vögel mit den Hühnchen gemein. Die vornehmsten Stückchen sind die Biegel, weil sie im spezifischen Geschmack die Brüstchen übertreffen.

Ein Salmj und ein Purée von Waldschneypfen, kunstmäßig bereitet, geben ein Paar Gerichte, die unter dem Kästlichsten oben stehen.

Gebratenes Repphuhn.

Dieses Geflügel ist eine wahre Gabe Gottes, die den Armen sowohl wie den Reichen erfreut, denn ihre Propagation ist so groß, und so allgemein, daß sie, im Herbst in ungeheurer Menge zu Markte gebracht, um billige Preise zu haben sind. Man darf jedoch nie unterlassen, sie sorgfältig zu sortiren, und nur die Jungen zum Braten auszuwählen; denn mit einem Jahre und wohl auch noch früher machen sie schon wieder Junge, und dann wird ihr Fleisch zähe und saftlos, folglich auch geringer an Geschmack. Die älteren Repphühner werden zwar auch verwendet, aber nur auf jene Weise, die uns gestattet, ihrem Mangel an Mürbe nachzuhelfen, nehmlich durch Dämpfen.

Selbst die ganz alten finden noch ihre Anwendung, z. B. zu Gehäcken, purées und Faschen; allein je schlechter der zu verarbeitende Stoff, desto geringer das Erzeugniß, denn die Kunst kann verkleiden, das Vorhandene hervorheben, mit Verstand Mischungen unternehmen, allein das Ursprüngliche bleibt immer aus dem Kreise ihrer Erzeugnisse.

Der spezifische Geschmack der Repphühner wird durch eine kleine Gabe von bitterem Orangensaft gar lieblich gehoben, daher pflegt man in besseren Küchen zu diesem Braten solche Frucht beizusetzen.

Das Transchiren hat das Repphuhn mit dem erwachsenen

einheimischen Huhn gemein, bis auf die Biegel, welche nicht in zwey getheilt werden. Es werden nämlich zuerst die Biegel abgelöst, dann der Länge nach über der Brust einen halben Finger breit von ihrer Mitte oder von dem Brustknochen, der dieselbe in zwey gleiche Theile scheidet, ein Schnitt geführt, der zugleich den Flügelknochen vom Leibe trennt; wenn dieser Schnitt auch von der andern Seite geführt worden ist, so wird der Rückstand der Brust etwas über dem Gabelbeinchen über die Quere durchgeschnitten, wodurch zwey schöne Stückchen entstehen. Nun wird der Steiß von dem übrigen Gerippe getrennt, und zwar über der zweyten Rippe gegen den Hals hin. Das Ganze wird endlich zierlich in die Schüssel gelegt, und sogleich herungereicht.

Man kann nicht oft genug wiederholen, daß das Transchiren so schnell als möglich von Statten gehen müsse; welches denn freylich viel Übung und Geschicklichkeit voraus setzt. Ein Braten soll entweder so viel als möglich heiß oder ganz kalt genossen werden, weil dieser große Unterschied der Temperatur auf den Geschmack einen bedeutenden Einfluß nimmt; allein kalt kann der Braten nur Abends oder zum Gabelfrühstück nebst einem heißen erscheinen, aber durchaus nicht zu einem Mittagmahle. Nimmt man übrigens an, daß ein Mittagsbraten aus sechs Kepphühnern und vielleicht drey Poularden besteht, so gehört eine ungeheure Geschwindigkeit hinzu, nur mit dem Transchiren fertig zu werden, bevor das Ganze auf vierzig Grad R. abgekühlt ist, als welcher Hitze grad für den Genuß eines Bratens nothwendig ist. Es muß daher auch darauf gesehen werden, daß ein solcher Braten gerade vom Spieße kommend, zur Tafel gesendet wird.

Haselhuhn.

Schneehuhn.

Diese beyden Verwandten des Kepphuhns haben nur ihre Seltenheit und die etwaige kostspieligere Beyschaffung für sich. Im Genusse stehen sie dem Kepphuhn nach, sind daher nur als Prachtbraten zu betrachten.

Das Transhiren haben sie mit dem Kepphuhn gemein.

Pirkhuhn.

Das Gesagte vom Hasel- und Schneehuhn gilt ebenfalls für das Pirkhuhn.

Als Unterscheidungs-Zeichen werden diesen Vögeln die ungerupften Köpfe gleich den Fasanen an die Brust gelegt.

Indian. (Kalekutischer Hahn.)

Dieses Geflügel hat so gut sein Emporkommen und seine günstige Periode, und eine gewisse Wichtigkeit, und dann wieder eigenen Verfall gehabt, wie alles, was dieser unserer Erde angehört. Indien scheint ihr Vaterland.

Der Macedonische König Meleagrides hat selbe nach Griechenland gebracht. Sophocles läßt selbe in einem seiner Trauerspiele den Tod dieses Helden beweinen. In Rom waren sie den Pfauen und Fasanen gleich gehalten, wurden aber späterhin so selten, daß im Jahre 1510 der Cardinal Saint Clement zwey derselben in einem Vogelhause als etwas Seltenes aufbewahren ließ. Wann und wie sie übergekommen, ist weniger bekannt; sie haben sich aber so an unser Klima gewöhnt, daß sie mit unserm

übrigen Geflügel gleich fortkommen, und dadurch an Seltenheit verloren, worin ein Theil ihres Werthes bedingt war, so zwar, daß man sie gegenwärtig mit dem Spiznahmen eines Schustervogels belegt. Woher diese undankbare Laune der Essenden? Der Grund' oder die Veranlassung dieses Spiznehmens ist übrigens schwer nachzuweisen, denn wollte man ihrer Corpulenz wegen, nämlich wenn sie vollgewachsen sind, und dann eine reichlichere aber weniger angenehme Nahrung geben, sie so benennen, so ist dieses nicht ihre Schuld, vielmehr nur jener, die den Vielfressern gleich, nur auf die Menge und nicht auf den Gehalt sehen; indem ein halberwachsener Indian ein sehr zartes, feinfädiges, saftreiches und wohlschmeckendes Fleisch darbiethet.

Das Transchiren dieses Geflügels kann dessen Größe wegen nicht mehr dem vorhergehenden gleich geschehen, und so erscheinen mehrere Schnitten ohne Wein und zwar aus der Brust, die wiederum nur bey den Jungen, wie schon bemerkt worden zart und schmackhaft genug ist, um als etwas Vorzügliches dargebracht werden zu können.

Die Biegel und das Gerippe von einem Indian werden bey einer Tafel, die nur einiger Maßen über das Gewöhnliche hinausgethet, oder Anspruch auf Auszeichnung macht, gar nicht servirt.

Das Transchiren fängt mit dem Ablösen der Biegel an, um selbe bey Seite legen zu können; dann werden halbe Finger dünne Schnitten von der Brust herab geschnitten und zwar so, daß die erste Schnitte den Flügelknochen erhalte, der zweyte Schnitt geschieht einen halben Finger höher, dann wieder höher,

bis man endlich an den Brustknochen gelangt. Wenn die andere Seite der Brust eben so aufgeschnitten ist, so wird das Gabelbein abgelöst und der Steiß abgesondert, welcher von einander geschnitten mit dem Übrigen nun in die Schüssel zierlich aufgerichtet und wieder eingesetzt wird. (Kupf. 3. Fig. 3.) Das Gerippe sammt den Biegeln wird beseitiget, und kann des andern Tages zweckmäßig bereitet als eine Sparschüssel erscheinen.

Ein gleiches geschieht mit den Abfällen, als Leber, Magen, Hals, Flügel, und Füße, welches sorgsam gereinigt und weiß eingemacht ein annehmbares Gericht gibt, das durch Beysätze, als Blumenkohl, Spargel, Champignons, feine Markknödel u. d. g. m. im Werthe gesteigert werden kann.

Auerhuhn, Trappe,

und Geflügel dieser Art werden dem Indian gleich transchirt. Sie gewähren aber keinen sonderlichen Genuß; geben aber Braten von imposanter Größe, und eignen sich daher zu Prachttafeln und Büffets, wo sie mehr für das Auge als für den Gaumen vorgerichtet werden.

Gebratene Gans.

Dieses war ein beliebtes Gericht der Ägyptier, dann der Römer, so wie es jetzt jenes des Böhmen und besonders des Pragers ist. Nach Rom wurden sie, und nach Prag werden sie heerdenweise aus der Umgegend getrieben, dann gehörig gefüttert, endlich gebraten und verzehrt.

Merkwürdig ist, daß diese Vögel, bey uns das Symbol der

Dummheit, durch große Weltbegebenheiten zu einer gewissen Stufe der Verehrung gelangt sind. So ist es bekannt, daß durch selbe, oder vielmehr ihr Geschnatter das Capitolium gerettet und selbe dieswegen lange Zeit hindurch von den Römern verehrt wurden. Über der Tafel der Elisabeth, Königin von England, war eine gebratene Gans mit einer Einfassung von Erdäpfeln gestanden, als die Nachricht eintraf, daß die spanische Flotte, welche bestimmt war, Elisabeth zu entthronen, durch Sturm vernichtet worden, daher die Sitte, an diesem Tage eine gebratene Gans aufzusetzen, um eine freudige Erinnerung eines für das ganze Land so glücklichen Ereignisses immer wieder zu erneuern.

Es ist übrigens der einzige Vogel, dem die Ehre zu Theil wird, das Fest eines Heiligen zu verherrlichen, daher eine Martinsgans als etwas Vorzügliches geachtet wird. Diese Vögel werden jedoch von vornehmen Tafeln fast gänzlich ausgeschlossen, ungeachtet sie eine kräftig schmeckende, gut nährende und leicht verdauliche Nahrung geben. Die Ursache dieser Sonderbarkeit mag wohl in der Seltenheit liegen, eine bis zu ihrem embonpoint gediehene, und dennoch sehr mürbe Gans zu bekommen, denn unter zehn mit den besten äußerlichen Kennzeichen ausgestatteten Gänsen ist kaum eine, welche zart im Fleische, reich an Saft und lieblich an Geschmacke, Feineser befriedigen könnte. Die Franzosen bespötteln die Gans wie wir den Indian, denn sie nennen selbe *l'oiseau du savetier*.

Das Transhiren der Gänse geschieht auf zweyerley Art, je nachdem die Alten oder die Jungen dieser Operation unter-

liegen. Im Monath Februar und März, wenn ihre Zeugung durch Kunst betrieben, dann sorgsam gepflegt, in einem Alter von fünf bis sechs Wochen, gehören selbe unter das Seltene und Lururiöse, und werden so theuer gezahlt, daß ein Gänschen dieser Art noch einmahl so hoch zu stehen kömmt, als die vollgewachsene wohlgestaltete Gans. In bemerktem Alter ist die Haut von dem feinstem Fett unterwachsen, und gibt den eigentlichen Leckerbissen her; darum muß bey dem Braten vorzüglich auf dieselbe die größte Sorge angewendet werden.

Diese so jungen Vögel werden dem Kapaun gleich tran- schirt, und so brauchen wir nur auf diesen zurückzuweisen.

Eine Martinsgans aber wird ihrer Größe wegen, nach dem Indian behandelt, mit der Auszeichnung jedoch, daß auch die Biegel geschnitten, und mit dem Übrigen herum gereicht werden dürfen, welches bey dem Indian nicht immer Statt findet. Das Vorschneiden bey einer Gans fängt mit dem Ablösen der Biegeln an, die dann wie bey dem Kapaun in ihrem oberen Buge von einander geschnitten in die Schüssel gelegt werden; dann wird das Zerschneiden mit der Brust vorgenommen; der erste Schnitt geschieht am Flügelknochen, so zwar, daß ein kleiner Theil der Brust an den Flügelknochen anhängend bleibe, der zweyte Schnitt geschieht dann etwas höher an der Brust, und der dritte wieder höher, so daß man mehrere solche zarte Schnitten bekommt, deren oberer Theil immer mit der fetten und angenehmen krustirten Haut bedeckt seyn muß. (Kupfer 3. Figur 6.) Solche werden dann Pfaffenschnitten genannt, als Anspielung auf den ehrwürdigsten Stand, bey welchen die Koch-

Kunst von jeher sich, der meisten Kenner und Gönner erfreuen durfte. Nach dem Transchiren, oder auch gleich während desselben wird das Vorgeschnittene zierlich in die Schüssel geordnet, und mit dem häufig entquollenen Saft, der mit balsamischem Fett untermengt ist, und den man noch mit etwas Salz, weißem Pfeffer und Limoniensaft zu heben pflegt, begossen.

Eine kleine Gabe von Senf hebt diesen Saft ungemein, ist aber nicht allen angenehm, und folglich nicht ohne Ausnahme zu gebrauchen.

Der Überrest einer gebratenen Gans gibt des andern Tages ein schmackhaftes Gericht unter dem nationellen Nahmen einer Podpausska, oder Eingeschnittenes, welcher Nahme sich auf alles bezieht, was aus übrigbleibendem Braten auf diese Weise bereitet wird. Die Würzen von Rosmarin, wie in Böhmen, oder Citronenschalen, wie in Deutschland, müssen bey diesen Gerichten vorherrschend seyn.

Die Abfälle unter dem Nahmen, Junges der Gans, oder junges Gansel, aus dem Magen, Leber, Hals, Flügeln und Füßen bestehend, geben wie bey'm Indian, ein schmackhaftes Gericht.

Wildgänse; einheimische, und Wildenten

werden nach dem Vorhergehenden behandelt. Man darf nicht außer Acht lassen, daß jenes Geflügel, welches im Fliegen wohl geübt ist, und das wir gemeinhin mit der Benennung Federwild bezeichnen, durch ein tieferes Eingreifen in den Fugen ihrer Knochen sich auszeichnet, und daß wir bey dem Transchiren hierauf Rücksicht nehmen.

Drosseln (Weindrosseln), Krametsvögel.

Beide Gattungen geben sehr schmackhafte und ausgezeichnete Braten, besonders die ersteren aus Weingebirgen. Ihr Fleisch ist zart, von eigenthümlichem sehr feinem Geschmacke.

Die Krametsvögel bekommen von ihrer Nahrung, nämlich den Wacholderbeeren, ein Fumé und einen bitterlich lieblichen Geschmack, den man noch durch eine Beygabe von Consommé oder Kraftbrühe, in welcher einige dieser Beeren aufgeköcht worden sind, zu erhöhen sucht. Beide Gattungen werden nur der Länge nach, und oft auch gar nicht von einander geschnitten.

Mooschnepfen

unterscheiden sich von ihren Verwandten, den Waldschnepfen, durch ihre Kleinheit, und von den übrigen Vögeln dieses Calibers, durch einen hervorspringenden eigenthümlich lieblichen, aber dennoch starken Geschmack. Ihr Eingeweide wird während des Bratens über geröstete Semmelschnitten sorgsam aufgefangen, mit feinem Salz und weißem Pfeffer leicht bestaubt, und um den Braten als Zierde und Würze herum gelegt.

Lerchen, Wachteln u. dgl.,

werden gar nicht transchirt.

Der Hortolan

ist ein ausgezeichnete kleiner Vogel, zu dem Geschlechte der Ammerlinge gehörend und von einem eigenthümlichen Geschmack.

Derselbe ist zum Fettwerden geneigt, so daß man sie oft

ganz in Fett eingehüllt erhält; dieserwegen werden sie, ohne andere Zuthat, an kleine Spießchen (nicht zu gedrängt) gesteckt, und an hellem Feuer schnell gebraten, so daß das Garwerden derselben zwischen vier bis fünf Minuten eintreten kann.

Ihr Fett ist sehr leicht schmelzbar und flüchtig; um daher dieses Verflüchtigen einiger Maßen zu hemmen, werden sie von einer halben Minute zur andern mit feinen weißen Semmelbröseln, welche mit etwas Salz und Concassé gewürzt sind, bestaubt, das Fett saugt sich nun in die Bröseln, und bildet eine feine Kruste, die den feinsten Bratengeschmack hervorbringt.

Leider daß wir dieses feine Gericht so selten genießen können, indem dieser Vogel nur in seinen Zügen gefangen werden kann, und da ihre Wanderungen Deutschland nicht berühren, und sie sich auch nicht weit versenden lassen, so dürften solche Leckerbissen immer schwer erreichbare Dinge bleiben.

Das Vorlegen der Fische.

Das Transchiren der Fische bezweckt nicht sowohl ein Überschneiden der Faser, wie bey den warmblütigen Thieren, als vielmehr die Absonderung der Gräthen, mit welchen dieselben reichlich begabt sind, und ihren Genuß für uns beschwerlich und oft gefährlich machen.

Zu diesem Behufe muß man einen Transchirböffel haben, welcher in der Form einer Maurerkelle, und, obgleich von Silber und sehr zierlich gearbeitet, dennoch so schneidend wie ein Messer vorgerichtet seyn muß.

Diese Kelle muß nun einer leichten und geschickten Hand

anvertraut werden, damit die feinen Gräthen nicht abgerissen oder abgestoßen werden, sondern das Fleisch, von denselben behuthsam und auf eine sorgsame Art aufgehoben, den Genuß desselben von einer jeden Ängstlichkeit befreye. Dieses vorausgeschickt, dürften einige Beyspiele hinreichen, um das Gesagte zu belegen.

Schill.

Fische, die als Auswechslungen oder Braten zu erscheinen haben, werden immer von einer gewissen Größe gewählt, und in ihrer natürlichen Lage und Form aufgetischt. Ist dieses auf eine reinliche Art geschehen, so läßt sich ein gallertartiger Streifen bemerken, der vom Kopfe auslaufend über die ganze Seite des Fisches, und zwar ziemlich durch dessen Mitte in die Schweflosse übergeht, und die Bindung der Muskeln bezeichnet. Nach diesem Streifen wird mit der besagten Kelle ein Zug geführt, der bis an die Hauptgräthe eingreift, und so die Muskeln entzwey theilt, welche nun auf zwey Finger breite Streifen von den Rückenflossen zum Bauche herab getheilt werden. Weil aber die Muskeln oder das Fleisch über dem Bauche ganz dünne ist, und in keinem Verhältnisse zu der obern Muskel steht, so wird immer ein Zug von der Rückflosse nur bis zur Mittellinie gezogen, und der zweyte dann ganz herab ungefähr so wie es die Zeichnung gibt. Kupf. 4. Figur 5. Nun werden die Schnitten mit dem Transchirblöffel, durch eine gleichsam spielende Bewegung von den Gräthen abgenommen und den Gästen dargereicht.

Ist die obere Seite eines Fisches auf diese Weise abgenommen, so wird der Kopf sammt der Rückgrathsgräthe behuth-

sam aufgehoben, abgenommen, und die zweyte Hälfte liegt nun größten Theils ohne alle Gräthen da, und darf nur aufs Neue in kleine Stückchen getheilt werden. Eine Buttertunke wird, wenn der Fisch warm aufgetischt worden war, und welches bey Schillen gewöhnlich der Fall zu seyn pflegt, besonders beygesetzt.

Der Schill, Sandbarsch, Sander oder Zander, ist einer der vorzüglichsten Fische der Süßwässer. Sein Fleisch ist weiß, feinkörnig, wohlschmeckend und von leichter Verdauung; kann sehr oft genossen werden, ohne darum zu widerstehen, welches bey fetten Fischen oft der Fall zu seyn pflegt. Derselbe ist der Kochkunst ein vorzüglicher Stoff, an dem sie sich mit immer gleichem Glücke versucht; die feinsten Sautés, Rouladen, Marinaden und Fasche bezeugen dies.

Der Umstand, daß dieser Fisch entweidet und eingesalzen, sich mehrere Wochen, ja Monathe in Eis eingegraben, aufbewahren läßt, und dadurch oft noch schmackhafter wird, spricht gewiß zu dessen Vortheil.

Über das Würbeliegen der Fische in folgendem Artikel Mehreres.

S e c h t.

Dieser, den Wasserbewohnern so fürchterliche Raubfisch, wächst bis zu einer erstaunlichen Größe; wir haben mehrere in dießdreßsig Pfund und selbst darüber gesehen, und wir haben einen neunpfündigen Hecht unter Händen gehabt, der einen zweypfündigen verschluckt und schon zur Hälfte verdaut hatte; Beweis, daß dieser nicht einmahl seine Brut verschont.

Die Größe spricht indessen nicht zu ihrem Vortheile, denn die kleinen, sogenannten Pressenhechten, (nach der Form die man ihnen bey der Zurichtung zu geben pflegt so benannt), sind eigentlich die zartesten.

Die Hechten, so wie alle Fische, die eine minder oder mehr schrofne Faser haben, sollen den warmblütigen Thieren gleich mürbe liegen, durch welches diese Faser einiger Maßen erweicht, zur Entwickelung der Gallerte und Osmazone disponirt, in eben dem Maße eine angenehmere und gesündere Nahrung gibt. Der Hecht und Schill nehmen zu diesem Entzwecke die längste Zeit in Anspruch, weniger der Huchen und Lachs, viel länger der Hausen, am kürzesten aber die Forelle.

Karpfen, Weißfische, Schleie und Aale, so wie die Aalruthe brauchen gar nicht mürbe zu liegen, indem ihr Fleisch von Natur weich und schlapp, durch dieses Liegen nur unschmackhaft würde, daher die Regel daß solche Fische lebendig in die Küche kommen müssen, welche irriger Weise auf alle Fische ausgedehnt worden.

Solche Abnormitäten sind den Kunstjüngern schon lange bekannt, und sie waren beflissen denselben abzuhefen, obgleich nicht auf dem rechten Wege, daher die entstandene Regel, die weichen Fische in stark kochenden Flüssigkeiten oder durch trockene Hitze gar zu machen, die ersteren aber nur nach und nach zu erhitzen, welches zwar etwas, aber durchaus nicht vollkommenen Abhülfe leistet.

Durch das vorgeschlagene Mürbeliegen ist jedoch die bemerkte Regel nicht als umgangen zu betrachten; im Gegentheil,

sie leistet bey stark abgezogenen Fischen gute Dienste und muß daher in Wirksamkeit bleiben.

Das Vorlegen hat der Hecht mit dem Schille gemein, mit der zu bemerkenden Schwierigkeit jedoch, daß, da der Hecht viel mehr und feinere Seitengrätthen hat, das Fleisch mit vermehrter Behutsamkeit abgelöst, und aufgehoben werden müsse; ist aber dieser Fisch gehörig mürbe gelegen, so läßt sich dieses Ablösen leichter bewerkstelligen, indem das Fleisch die Grätthen leichter verläßt.

Die großen Hechte werden, dem Schille gleich, nur in Salzwasser abgekocht und zwar höchst einfach ohne aller Zuthat, einige Vorberblätter ausgenommen, deren Beygeschmack allen Fischen zusagt.

Suchen,

ein Mittelbing zwischen einem Schille und Lachsen, wird nach denselben Regeln behandelt; sein schöner Bau und ungewöhnliche Größe eignen denselben vorzüglich zu Auswechslungen oder Braten; im letzteren Falle kalt, mit einer Mayonnaise.

Der Lachs

gehört unter das Vorzüglichste, was uns das zweyte Element an Genußbarem darbietet. Dessen röthliches Fleisch von lockerer Bindung hat einen eigenen ausgesprochenen feinen Geschmack, und läßt sich auf mehrfältige Weise zu den köstlichsten Gerichten gestalten, hat jedoch mit allen fetten Fischen das gemein,

daß er etwas schwer verdaulich und bey oft wiederholtem Genusse leicht widersteht.

Das Vorlegen hat der Lachs mit dem Schille gemein. (S. Kupfer 4. Figur 6.)

Das Bauchfleisch hat den Vorzug vor den oberen Theilen, hierauf muß bey'm Verabreichen desselben Rücksicht genommen werden.

Das vorgeschriebene Verfahren findet bey allen edlen Fischgattungen von gewisser Größe statt.

Be'y kleineren Fischen aber, wie blaugekochte Forellen, Salbling u. dgl. werden die ganzen Seiten von den Grätchen gelöst, der Fisch dann umgewendet und die zweyte Hälfte auf dieselbe Weise herabgenommen; so daß das Grätchengesäuge von allem Fleisch ganz entblößt an dem Kopfe bleibt und beseitiget werden kann. (Kupfer 4. Figur. 8.)

Das Entzweystechen der kleineren Fische, welches selbst mit Messern zu geschehen pflegt, ist geradezu zweckwidrig, denn nicht nur daß das Fleisch dadurch zerquetscht und unansehnlich wird, sondern die feineren Grätchen werden vom Rückgrathe gebrochen, und in dasselbe gedrängt, so daß die Gäste dann Mühe haben, solche heraus zu suchen und dennoch Gefahr laufen, selbe zu schlucken, welches unangenehme Folgen haben kann.

Be'y Gerichten, wo die Fische gesulzt erscheinen, werden dieselben mit Ragout-, oder auch gewöhnlichem Löffel gestochen, selbst gedämpfter Lachs und Hausen in größeren Stücken werden nicht anders behandelt, weil man Sorge trägt, solche Fische vor dem Sulzen oder vielmehr vor der eigentlichen Bereitung zu entgrätchen.

Das Angeführte wäre so ziemlich alles Wesentliche, was sich über das Transchiren sagen und nachweisen läßt. Einzelheiten, wie das Transchiren der Schildkröten, Meerkrebse, Krappen u. dgl. gehören vorzugsweise in das Reich der Kochkunst.

Es bleibt uns jedoch eine Erwähnung der treuesten Begleiter des Bratens übrig, nämlich der Salate.

Unter Salate begreift man überhaupt alle Nahrungsstoffe, die kalt mit Essig und Öhl angemacht werden, insbesondere aber jene Pflanzen, welche noch mit Essig und Öhl genossen werden können.

Der rohe Salat ist zwar gesund, aber schwachen Mägen etwas beschwerlich; man pflegt ihn deshalb mit Pfeffer, Dragun, Schnittlauch, Pimpinelle, Brunnkresse und ähnlichen Gewürzkräutern zu mischen, welche den Magen erwärmen und daher die Verdauung befördern. Übrigens schreibt man ihm, und vorzüglich dem sogenannten Hauptelsalat, Lattich, Lactuca, so wie dem Mohn, doch im geringeren Grade, eine schlafmachende Kraft zu, daher auch schon die Alten denselben des Abends zu essen pflegten.

Zu einem Gerichte von kaltem Salate sind drey Bestandtheile als wesentlich nothwendig, nämlich, die Pflanze, Essig und Öhl. Die andern Ingredienzien werden den Gewürzen zugezählt, ihr Gebrauch folglich willkürlich, obgleich Salz und Pfeffer als die Würzen par excellence immer angewandt, und demnach zunächst dem wesentlich Nothwendigen zu stehen kommen.

Die Pflanzen müssen frisch gepflückt und üppig gewachsen

seyh, damit sie zart und mürbe unter dem Zahn weichen. Dann kömmt sehr viel auf die Beschaffenheit des Öhles an; denn wenn es nichts für sich hat als die negative Eigenschaft, daß es geruchlos sey, so reicht dieses nicht hin, es dadurch hinreichend zu empfehlen, sondern es muß nebst der Geruchlosigkeit auch einen süßlich angenehmen Geschmack besitzen, und nicht an der Zunge kleben, oder eine weniger angenehme Empfindung nach sich lassen.

Das edle Öhl zeigt sich in mehr als in einer Gestalt, nämlich wasserhell, leicht und dünnflüssig wie das Jungfernöhl, oder aber häufiger hochgelb, ebenfalls durchsichtig, dünnflüssig, geruchlos und nicht an der Zunge klebend, wie jenes, das unter dem Nahmen Provenceroöl zu uns kömmt, und mit hinreichender Sorglichkeit aus gut gereiften und gesunden Oliven gepreßt, dann aber noch hinreichend gereinigt worden ist.

Sehr anzuempfehlen ist eine strenge Wahl des Essigs. So lange wir aber keine distillirten Essige in concentrirtem Zustande als Tafel Essig im Allgemeinen antreffen, so lange werden wir mit sehr abweichender Substanz an Kraft und Geschmack uns zufrieden stellen müssen, und nie ein Verfahren feststellen können, nach welchem unsere Gerichte, welche die Essigsäure in Anspruch nehmen, bereitet werden müssen.

Die Bereitung eines kalten Salats unterliegt gar keiner Schwierigkeit, wenn man gewisse Verhältnisse der Ingredienzien beobachtet. Die Franzosen pflegen solche Verhältnisse durch persönliche Eigenschaften auszudrücken. So sagen sie: um einen guten Salat zu machen müsse der Weise das Salz, der Geiz-

zige den Essig, der Verschwender das Öhl und der Sparsame den Pfeffer spenden, endlich ein Unbändiger das Vermengen übernehmen.

Vorausgesetzt, man habe Ingredienzien der besten Gattung zur Disposition, so dürfte Folgendes als genau ausgemittelt betrachtet werden. Eine Schaale voll grünen Salates auf acht Personen verlangt drey Eßlöffel voll starken Essig, und wenigstens noch einmahl so viel Öhl, nebst der Würze aus einem Eßlöffel voll feinem Salz, der Hälfte so viel fein geschnittenem Vert-ram oder Dragun, die Hälfte des letzteren Pimpinelle, eben so viel zarten grünen Schnittlauch, einen schwachen Kaffeelöffel voll gröblich überstoßenen weißen Pfeffer; nun wird alles so lange durcheinander gemengt, bis der Boden der Schaale völlig trocken erscheint. Die würzigen Kräuter, als Dragun, Pimpinelle, Schnittlauch, Brunnkresse u. dgl. werden beygegeben, um den Magen zur Verdauung anzureizen, zugleich aber auch um den Geschmack desselben zu modificiren. Dahin gehören noch die Weilsen, Bermuthsprösschen, Sardinien u. d. m., welche theils ein jedes für sich allein, oder zwey oder auch alle zusammen in Gestalt eines feinen Gehäckes angewendet werden. Das minder oder mehr Saure eines Salats hängt von dem individuellen Geschmack des Bereitenden, oder der andern Gäste ab. Daher die Abweichungen, wie z. B. bedeutend sauer, wie in Östreich; nur angesäuert, wie in Frankreich; und endlich nur so angesäuert daß der süßliche fade Geschmack der Pflanzen bis zum Kräftigeren gehoben wird.

Die Zuthaten von Kräutern werden oft (obgleich nur

unvollkommen) durch die sogenannten angefehten Tafelessige ersetzt. Darunter zählen wir den Bertram-, Himbeer-, Rosen-, Scharlotten-, Kräutereffig und dergleichen mehr.

Es gibt endlich Häuser, wo man die Salattunke aus Essig und Öl bestehend, mit hart gekochten und dann mit dem Öl fein abgerührten Eyerdottern, dann mit dem Essig und den übrigen Gewürzsorten vermengt, endlich über den vorgerichteten Salat gibt, und durch ein langes Mengen beendet.

Diese Methode ist jedoch nicht empfehlenswerth, weil das Öl durch die Dotter theilweise neutralisirt, dem Salate nicht in der primitiven Gestalt mitgetheilt werden kann, woraus zwey nachtheilige Nachtheile entstehen, nämlich Mangel an Wahrnehmbarkeit des Öles und an der diesem Gerichte so nothwendigen Schlüpfrigkeit.

Die meisten feinen Gemüsesorten können als Salate genossen werden, und selbst Knollen und Wurzelgewächse, wenn selbe früher weich gekocht werden sind.

So haben wir den Hauptesalat, (Lattich, *Lactuca*,) und zwar den grünen und den rothgesprenkten, welcher dem ersteren vorgezogen wird.

Rundsalat, eine Spielart des ersteren, dann Endiviesalat, wovon wieder zwey Sorten vorkommen, als Breitkrauter, (*Endivia vulgaris*), und Feinkrauter (*Endivia crispa*), nebst einigen Sorten kleinblättrigen, unter dem Sammelnamen Bögsalat. Dann Gurkensalat.

Eine zweyte Gattung Salate geben jene Vegetabilien,

die früher weich gekocht werden, als Spargel, Blumenkohl, grüne Biskolen, Hopfensprossen, rothe Rüben, sodann Knollengewächse, als Zeller, Erdäpfel, Erdbirnen und Artischocken, endlich Hülsenfrüchte, als dürre Biskolen und wohl auch Linsen. Alle diese Gegenstände werden, wie schon bemerkt worden, erst in Salzwasser vollkommen weich gekocht, und in diesem ihrem Sudwasser kalt gestellt; erst nach Erfolg dessen recht gut abgeseiht, und auf die bezeichnete Art zu Salat-Gerichten umgestaltet. Da man jedoch die weich gekochten Substanzen nicht so lange und so emsig durcheinander mengen kann, wie dies eine solche Bereitung fordert, ohne sie zu zermalmen, so muß die Tunke für sich allein vermengt, und über vorgerichteten Stoff gegossen, endlich durcheinander geschwungen werden, um eine genaue Bindung zu erlangen.

Die dritte Gattung Salate wird unter dem Sammelnamen italienische Salate begriffen, und von den Gewürz- und comestiblen Handlungen bezogen.

Endlich gibt es eine vierte Gattung, welche uns die Küche als Gerichte von wunder schönem Ansehen und dem lieblichsten Geschmack ein den sogenannten gesulzten Salaten oder Mayonnaisen darbietet. (S. Anleitung zur Kochkunst diesen letzten Gegenstand betreffend.)

Als Ausnahme dieser Eintheilung erscheint die ganz eigenthümliche Zusammensetzung von Borstorfer-Äpfeln, Zwiebeln und Häringen, die in dem Verhältnisse von drey, zwey und eins, einen Salat von reizendem Geschmack geben. Das Ganze wird den

vorhergehenden gleich angemacht, jedoch etwas stärker mit weißem Pfeffer gewürzt. Zu bemerken bleibt, daß die Heringe blättrig, die Äpfel und Zwiebeln aber klein würflich geschnitten werden müssen, und zwar der Wirkung halber, die Beyde auf die Geschmacksnerven hervor zu bringen haben.

Siebenter Abschnitt.

Die Formen der Tafeln und das zu berücksichtigende
Locale zu denselben.

Wir haben Tafeln und Tische von verschiedenen Formen, die bey gewissen Gelegenheiten nicht verwechselt werden dürfen, indem eine jede durch ihre Eigenthümlichkeit auf die Gesellschaft influirt und hierdurch oft den Ton bestimmt, der zu herrschen hat.

Dahin gehört die sogenannte Hufeisentafel, welche bey Festivitäten und öffentlichen großen Gastmahlen gebraucht zu werden pflegt; diese Form der Tafel bestimmt den feyerlichen Ton, indem ein jeder Sitz einen Rang anzeigt, und die Sitze so angebracht sind, daß ein jeder Sitzende von einem jeden gesehen und beobachtet werden kann.

Zu solchen Tafeln erscheinen die Cavaliere mit ihren Orden geziert und ein Jeder hat einen Hausofficianten und ein Individuum aus seiner Livrée in großer Galla zur Bedienung, welche sich hinter seinem Sitze aufhalten.

Höchste Pracht ist der Endzweck, die Speisen müssen ein schönes und reizendes Ansehen haben, das Tafelgeschirre sehr

reich und in großer Menge vorhanden seyn; die zur Zierde aufgestellten Kunstfachen, als Blumenvasen, Figuren u. dgl. in verschwenderischer Menge; das Dessert sehr brillant, und die Beleuchtung! sehr stark seyn, damit das Ganze einen imponirenden Eindruck der Herrlichkeit hervorbringe. Das individuelle Vergnügen der Essenden wird dadurch zwar beeinträchtigt, daher in der Regel wenig genossen, und so mag das Volk immerhin nicht begreifen, wie man bey so vielem Köstlichen sitzen, und nicht von allem genießen möge.

Es gibt freylich Fälle, wo die Form der Tafel in Bezug auf die Gesellschaft nicht beachtet werden kann, wie bey unzweckmäßigem Locale, oder bey zu großen Versammlungen, und Mangel an hinreichendem Plaze. Dann fällt aber die Bedeutung derselben weg, und bestmögliche Benützung des Raumes wird zum ersten Endzweck. Eben so kann es sich treffen, daß der Ton bey einer runden Tafel, als Gegensatz, sehr feyerlich, und bey der vorbenannten lärmend sey. Beydes ist in der Wahl der Größe, der Gemüthsart des Herrn vom Hause, besonders aber in dessen Stellung zur großen Welt zu suchen, und als Ausnahme zu betrachten; gewiß ist's, daß ein Mann von Bedeutung sich gerne einem Zwang unterwirft, den seine Lebensart von ihm heischt, weil die Befolgung ihrer Regel Kenntniß der Welt und der höheren Lebensweise beurkundet.

Die Alten hatten gleichfalls Tische von verschiedenen Formen, und zwar viereckige, lange, ovale und Hufeisenform. Sie pflegten beym Nachtisch die ganze Tafel zu wechseln und bey diesem Gange ihre Libationen und Gesänge zu halten.

Bey den Griechen und Hebräern war derselbe Gebrauch.

Da bey den Römern der Luxus immer vorherrschende Leidenschaft war, so übten sie denselben auf alle mögliche Weise. Sie hatten Tafeln von kostbaren Hölzern, künstlich gearbeitet. Cicero hatte einen Tisch von Citronenholz. Heliogabal hatte eine Tafel von Elfenbein und Schildkröten, mit Silber, Gold und kostbaren Edelsteinen eingelegt. Dieß mag theilweise Ursache gewesen seyn, warum sie nicht immer Tischtücher brauchten.

Ein langer Tisch erzeugt oft den ceremoniellen Ton, wie bey Ministertafeln, wo die Einladung für sich schon beehrend und von Bedeutung ist. In Betracht dessen soll ein jeder mehr Verstand, feine Klugheit und Umsicht, als gemeine Eßlust mitbringen; obgleich von der Küche im größtm Aufwande das Höchste geleistet werden muß.

Ministertafeln werden stets über langen Tischen servirt, wie schon oben angedeutet; aus Ursache, weil sie zunächst der Hufeisentafel diejenigen sind, bey welchen man die Ehrenplätze und gewisse Ceremonien am besten beobachten kann. Sie sind auch diejenigen, über welchen die Silberkammer, Küche und Zuckerbäckerey ihre Schätze am Vortheilhaftesten aufstellen, und am schönsten vorrichten können. Sie gewähren endlich den wesentlichen Vortheil, daß sie mehrere Ehrenplätze enthalten, und man in der Ausübung der Honneurs größere Freyheit erlangt. So wird z. B. der erste Platz in der Mitte der Tafel im Grunde des Speisesaals mit einem Armsessel bezeichnet, den der Herr des Hauses einnimmt; ihm zur Rechten und Linken kommen die bedeutendsten Gäste. Ihm gegenüber nimmt die Frau

vom Hause ihren Platz, und ihr zur Rechten und Linken sind die Plätze wieder beehrend, und so abwärts bis zu den beyden Enden der Tafel, welche von zur Familie Gehörigen occupirt werden.

Man darf sicher seyn, daß der sinnige Gastgeber seine Gäste niemahls aufs Gerathewohl einladet; ja man darf mit Bestimmtheit voraussetzen, er habe bedacht, wer zu seiner Rechten oder Linken sitzen werde, und wer die mindern und die unbedeutendsten Stellen einnehmen könne; da es bekannt ist, daß selbst die geistreichsten Menschen sich bey einer Tafel nicht auf einem jeden Plage auf dem rechten finden, und oft bis in die Seele gekränkt werden können, und zwar aus dem triftigen Grunde, weil die mindste Auszeichnung, so wie die leiseste Vernachlässigung bey solch einem Mahle eben so viel Zeugen als Gäste zählt.

Ist dieser Umstand dahin beseitiget, daß keiner aus der mit Klugheit gewählten Gesellschaft sich hintan gesetzt glaubt, und hat der Herr vom Hause Amabilität genug, einen jeden seiner Gäste freundlich zu bemerken, so kann eine Ministertafel ein großes Vergnügen gewähren.

Ein langrunder (ovaler) Tisch hebt das hart Absondernde des langen in etwas auf, indem durch die rundlaufende Linie die Gäste mehr genähert, leichter tischverwandt werden; das Gespräch kann allgemeiner und lebhafter unterhalten, ein vorzügliches Gericht leichter bemerkbar gemacht und goutirt, und auf solche Weise das Vergnügen der Tafel bedeutend gesteigert werden.

Dennoch ist nur bey runden Tischen der höchst möglichste

Genuß zu suchen, weil bey solchen ein Jeder oben und Niemand unten zu sitzen scheint, weil gleiches Stimm- und Erecht herrscht, wo die meiste Standesgleichheit und dem zu Folge Gemeininn obwaltet.

Darum werden zu Familiengastereyen und geistverwandten Versammlungen gewöhnlich runde Tische gewählt. Die Gäste werden bald in ein freundschaftliches Verhältniß gesetzt; nun läßt sich mittelst guter Speisen, köstlicher Weine und fröhlicher Laune die Ergellichkeit der Tafel auf das Höchste steigern.

Runde Tische sind demnach dem jovialen und familiären Ton günstig.

Bey allem diesem bleibt jedoch die Wahl der Gäste das erste Bedingniß für das Gesagte, so wie das Placiren derselben für die allgemeine Stimmung und Unterhaltung.

Bey einer gewissen Anzahl Individuen muß es nothwendiger Weise heterogene Theile geben; werden diese aber durch ein gutgeordnetes Placiren in Rapport gesetzt, so kann die allgemeine Lebhaftigkeit und das Interesse Einzelner dadurch gewinnen; so darf z. B. nicht der Kaufmann neben einem Künstler, nicht ein Geistlicher neben einem Schauspieler, nicht der Lieferant neben einem Dichter, und der Militärist neben einem Bankier zu sitzen kommen.

Es ist freylich schwer und oft kaum möglich, daß der Herr vom Hause allen seinen Gästen die Plätze anweisen sollte; man begnügt sich gewöhnlich nur mit der Berücksichtigung der Hauptpersonen. Allein bey großen Versammlungen wird sogar dieses unthunlich; in solchen Fällen pflegt man Karten mit dem Nah-

men der Gäste auf die Couverte zu legen, dadurch wird aller möglichen Irrung vorgebeugt, und die Möglichkeit herbeygeführt, die Gesellschaft gut zu assortiren.

So unbequem und beseitigenwerth die weibliche Gesellschaft bey ernstlichen Geschäften ist, so angenehm wird solche bey einem Mahle. Ihre liebenswürdige Laune und schonender Witz beleben und erfreuen zugleich, und ihr feiner Anstand und zarte Sitte halten das männliche Geschlecht in den Schranken der Bescheidenheit.

Von besonderer Wichtigkeit bey Gastereyen ist das gehörige Locale, in dessen zweckmäßiger Einrichtung mehr verborgen liegt, als man zu suchen gewohnt ist.

Das Speisezimmer soll eine Lage haben, die es möglich macht, dasselbe leicht mit reiner Luft zu füllen; es soll hoch seyn und hohe Fenster haben, um einen nothwendigen Luftzug durch die oberen Fensterflügel ohne Beschwerde für die Gäste bewerkstelligen zu können; denn in einem Raume, wo zwanzig Personen speisen, kann angenommen werden, daß eben so viele, und bey sehr vornehmer Gesellschaft wohl noch einmahl so viele Personen mit der Bedienung beschäftigt sind; wo endlich an die sechzig Lichter brennen (Gastereyen werden vorzugsweise des Abends oder doch bey abgehaltenem Zutritt des Taglichtes gehalten), muß der nothwendige Antheil Drigen (Lebensluft), aus der Atmosphäre absorbirt und dadurch das Athmen erschwert werden; nimmt man die Menge der von den Speisen verbreiteten Dämpfe hinzu, so wird die Ursache einer oft eintretenden Unbehaglichkeit schwachnerviger Individuen sich leicht erklären lassen.

Das Speisezimmer soll hinreichend groß seyn, um keine Störung in der Bedienung zu veranlassen, welches oft zu Unannehmlichkeiten Anlaß gibt, wie z. B. das Begießen oder Beschmutzen der Kleider mit Brühen und Tunken, durch das Zusammenstoßen voreiliger oder zu spät ausweichender Bedienten; sind diese Leute nur einiger Maßen ungeschickt, so können sich solche Fälle selbst ohne ihr Verschulden wiederholen.

Endlich erzeugt bey einem kleinen Locale das beschwerliche Sineinanderkriechen und immerwährende Ausweichen eine ängstliche, gezwungene und unregelte Bewegung, welche für die Gäste bey einer Beschäftigung, wo die höchste Ruhe in deren Umgebung herrschen soll, störend und unangenehm einwirkt, da hingegen bey Berücksichtigung des Angedeuteten der Tafel-service ruhig und schnell vor sich gehen, und zu jener Behaglichkeit beytragen kann, die da einzutreten pflegt, wenn die Bedürfnisse der Gäste zufrieden gestellt werden.

Achter Abschnitt.

Vorrichtung und Bedeckung der Tafel.

Eine Tafel decken, setzt zwar keine besondere Geschicklichkeit zum voraus, fordert aber so viel Accurateſſe und Sorgſamkeit, daß es gar nicht gleichgültig ſeyn kann, wer es beſorgt, denn Sorgſamkeit und Genauigkeit ſind zwey Tugenden, die von der niederen Dienerschaft nicht immer gewürdigt werden.

Die erſte Sorge betrifft das Feſtſtellen der Tafel ſelbſt, welche bey größerer Anzahl Gäſte durch Anſchieben der ſogenannten Tafelblätter nach Bedürfniß verlängert werden muß; hierbey entſtehen Unebenheiten und unſicheres Stehen, es iſt aber höchſt unangenehm, wenn durch einen leichten Anstoß die ganze Tafel in ſchwankende Bewegung geräth. Dieſem vorzubeugen, müſſen vorzüglich die Füße genau aufſitzen, und die allenfalls zu großen Zwischenräume durch andere künstlich angebrachte unterſtützt werden. Nun wird das Meſſen vorgenommen, und zwar mittelſt vorgeſtellter Ceſſeln, zwiſchen einem jeden derſelben muß ein Raum von zwey Handbreiten leer geſaſſen werden.

Auf eine Tafel von zwanzig Bedecken müssen die beyden abgerundeten Tafel-Enden des gehörigen Verhältnisses wegen ein jedes drey Sitze fassen, wodurch vierzehn für die beyden Seiten bleiben, welches denn einen Tisch von ungefähr sechs Schuh Breite, und zwölf Schuh Länge gibt, und zwar auf das genaueste angenommen, in Betracht, daß es sehr unangenehm fällt, wenn man eine Stunde hindurch unbequem sitzen muß.

Auf vier und zwanzig Bedecke kann die angegebene Breite beybehalten, und nur die Länge nach Bedürfnis erweitert werden. Bey größerer Anzahl Gäste muß aber die Breite wieder im Verhältnisse zur Länge stehen, so daß in größtem Maßstabe, fünf Bedecke an jedem der abgerundeten Enden stehen können.

Die erste Bedeckung der Tafel bestehet aus einem wollenen Tuche, (welches vorzugsweise grün gewählt wird) und dazu dient, die kleinen Unebenheiten, welche bey vielen zusammen geschobenen Tafelblättern sich unausweichlich einfinden, auszugleichen. Über dieses wird das aus einem Stücke bestehende Tischtuch gebreitet, und aber so angezogen, daß man kein Fältchen über der ganzen Fläche gewahr werde.

Über die Mitte der Tafel wird nun ein Aufsatz (in der Kunstsprache Darmand) gestellt, welcher den Drittheil der Länge und Breite einnehmen soll. Diese Darmands bestehen gewöhnlich aus Spiegelplatten, mit einer aus Bronze oder Silber zierlich durchbrochenen Einfassung, die über schön geformten Füßen oder Sockeln von etwa zwey Zoll Höhe ruhen. Über diese Spiegel werden dann bröncene oder alabastrerne Figuren ge-

stellt, welche zusammen einen geschichtlichen Gegenstand oder sonst ein interessantes Sujet darstellen, und zum mindesten von einer Meisterhand gemeißelt seyn soll. Rundherum an diese Spiegel werden andere Figuren gestellt, welche locker gebundene Blumen, andere aber, welche vielarmige Kandelabers tragen, und zusammen wenigstens sechzehn an der Zahl seyn müssen. (S. Titelfupfer.) Statt der eine Handlung darstellenden Figuren über der Mitte der Spiegel können wohl auch schöne Körbe mit Blumen kommen, oder man läßt die Blumen durch Grazien tragen, welche in ihrer Größe so gehalten werden müssen, daß sie die rund laufenden Figuren beherrschend überragen. Diese letzteren Aufsätze sind besonders bey kleineren Tafeln anwendbar. Nun werden die Teller nach der genommenen Ausmaß, drey bis vier Finger breit vom Rande über den Tisch gestellt; über einen jeden ein kleines Weißbrot gethan, und mit der zierlich gebrochenen Serviette belegt. (S. weiter hin die Art Servietten zu brechen.) Zur Linken wird die Gabel, zur Rechten das Messer, oberhalb des Tellers der Löffel gelegt. Zehn Salz-, fünf Pfeffer- (weißen) und fünf Senfgefäße werden so eingetheilt, daß sich ein jeder Gast, wenigstens von ersterem bedienen kann, ohne seine Nebenstehenden zu belästigen. Zu einem jeden Bedecke kommen zwey Karaffen mit Wein und Wasser nebst zwey bis vier Gläsern zu stehen. Die Plätze, wo die Schüsseln eingesetzt werden, müssen möglichst geräumig gehalten seyn.

Wenn nun nebst den über die Tafel gestellten reichhaltigen Kandelabern alle die im Speisezimmer befindlichen Wand-

leuchter und ein Paar schöne Luster angebrannt, und zwischen die schönen aufgesetzten kalten Speisen, die heiß dampfenden Gerichte aufgetragen sind, da dürften Homers Götter Verlangen tragen, an so einer Tafel Platz zu nehmen.

Zur höchsten Pracht gehört das Aufstellen des vorräthigen Silbers. Zu diesem Ende werden nehmlich in dem Speisezimmer selbst mehrere Seitentische mit feiner Wäsche bedeckt, und darüber das vorräthige Silber vortheilhaft aufgerichtet.

Dieses Zurschaustellen muß zwar dem Uneingeweihten im ersten Augenblicke auffallen, weil er es für Großthun halten möchte; allein von Großen und unter Großen unterliegt so etwas keiner solchen Auslegung. Man weiß, daß der Reichthum auf das Wohlbehagen der Anwesenden influirt, dieses soll daher auf alle mögliche Weise angeregt werden. Übrigens ist es nicht der Reichthum allein, der zur Schau stehet, sondern die Kunst der Arbeit oder das allenfalls durchs Alterthum merkwürdig Gewordene theilen sich in die Bewunderung, und man muß gestehen, daß Art und Zeit sehr gut gewählt sind.

Der erste Anblick einer schönen Tafel verfehlt nie einen vortheilhaften Eindruck hervor zu bringen. Die dabey herrschende Eleganz, feiner Geschmack, Arbeit, Sorge und Aufmerksamkeit können nicht wohl etwas anders, als Bequemlichkeit, Lust und Freude der Gäste bezwecken. Der Stoiker selbst muß sich für so viel Mühe und Aufwand, seines Vergnügens wegen, zart geschmeichelt, und daher verpflichtet fühlen.

Wir wollen nun wieder umlenken und zu unseren lieben

kleinen runden Tafeln zurückkehren. Pracht und Schönheit sind noch immer keine Sicherung der Zufriedenheit und Fröhlichkeit; kleinere Zirkel aus der Mittelclasse gebildet enthalten solch köstlichen Schazes mehr, sind leichter aufgesucht und zusammen gebracht; und ein Mahl, das Fröhlichkeit zur Würze hat, gedeiht, und wenn es nur aus robusten Bestandtheilen zusammengesetzt wäre.

Eine runde Tafel auf zwölf Bedecke kann sehr einfach und ohne besondere Auslagen dennoch so vorgerichtet werden, daß sie angenehm anspricht. Feine Wäsche, glänzendes Bestecke, weißes Glas, reines Porzellain, sind die wesentlichsten Bestandtheile. Die Mitte derselben kann mit einem runden Spiegel, (S. den vorher besprochenen Darmand) oder einer Vase mit Blumen, oder auch einem großen Stücke der Kunstbäckerey besetzt werden. Das schöne Speisezimmer, die geschmackvolle Einrichtung, reine Spiegel u. d. g. sind immer angenehm anzutreffen, und sollen so viel wie möglich vorhanden seyn. Ich möchte indessen nicht mißverstanden werden. Nicht Pracht und Reichthum glaub' ich durch geschmackvolle Einrichtung zu bezeichnen, indem solche Lebensbequemlichkeiten schon so verbreitet sind, daß man sie auch bey dem weniger Wohlhabenden findet, und weil im Gegensatze, durch einen Schein der Dürftigkeit das Vergnügen der Tafel nicht vortheilhaft gesteigert werden kann.

Eine eigene Unannehmlichkeit bey großen oder Minister-Tafeln liegt in der Bedienung selbst; denn da hat ein jeder Gast einen Bedienten im Rücken stehen, der ihm Zeller wech-

selt, und sonst zu Gebothe ist. Die Gegenwart solcher Leute ist in mehrfacher Hinsicht hinderlich; denn der sichtliche Zwang des Tantalus, nämlich so viel Köstliches zu schauen, und dessen immer entbehren zu müssen, ist für einen jeden Zeugen peinigend. Dann muß auch ihre verstoßene Aufmerksamkeit auf alles was gesagt oder gedeutet wird, eine freye Mittheilung unter den Gästen nothwendiger Weise beschränken.

Bei runden Tafeln in kleinen Comitteen ist solchem dadurch leicht abgeholfen, daß man zwischen zwey und zwey Personen etwas rückwärts kleine Tischchen (servantes) setzet, über welche Brot, Wein, Teller, Bestecke und Wäsche vorgerichtet sind, damit sich ein jeder nach Gefallen mit geringer Mühe selbst bedienen könne. Dadurch fällt, wie man sieht, die sonst nothwendige Anwesenheit der Bedienten ganz weg, und mit demselben aller Zwang und Rückhalt. Zur Auswechslung der Speisen wird dann geläutet und nach vollbrachter Sache das Zimmer von den Leuten wieder geräumt. Auf diese Weise wird der liebenswürdigste Prozeß unseres Lebens zweckmäßig begünstiget.

Ein Büffettisch, oder schlechtweg Büffet, ist nur bey Välden üblich und besteht aus einem, Speisen und Weine zur Schau tragenden Gerüste. Dieses Gerüste wird (groß oder klein, je nach der gegebenen Anzahl Gäste) staffelförmig im Grunde eines Zimmers oft bis an den Plafond aufgestellt, mit feinen weißen Leinen bedeckt und reich drappirt; endlich theilweise mit lebendigen Blumen geziert. Über diese etwas breit gehaltenen Stufen kommen nun kalte Speisen aller Gattungen, und das brillante-

ste Backwerk. (S. den ersten Abschnitt den Speisezetteln eines Büffets betreffend.) Bey dem Ordnen der Speisen muß auf die Symmetrie und einige besondere Ruhepunkte Bedacht genommen werden, denn das Auge liebt die Mannigfaltigkeit, es muß aber leicht unterscheiden können. Als Hauptpunkte sind die Mitte und die beyden Enden zu betrachten; hier müssen ungewöhnliche Massen kommen, als: ganze gebratene Kälber, große Fische u. d. g. Die Zwischenräume werden mit dressirten Stücken der Kunstbäckerey, und endlich mit kleinen Schüsseln (Gerichten) ausgefüllt. Die Stufe unterwärts bekömmt einige große Stücke der Kunstbäckerey, als kalte Pasteten und einige Sockeln zu Ruhepunkten, und werden mit Sulz und kleinen Backwerken unterstützt. Die dritte Stufe abwärts, enthält endlich kleines Backwerk, als Kuchen, Torten, mehrere Braten und kleinere Fische; dann Sulzen und feines Backwerk. Von dieser und den noch unteren Stufen werden die Gerichte zuerst verabreicht, bis endlich die Reihe auch die oberen trifft. Zur Rechten und Linken stehen Tische mit Besteck und Wäsche, Porzellan, Brot u. d. g. vorge richtet. Vor dem Gerüste ist eine lange Tafel reinlich gedeckt, über welcher man die vom Büffet genommenen Speisen transchiren und verabreichen kann.

Die Zwischenräume aller dieser Tische werden mit verschiedenen Bäumen einer Orangerie umkränzt und ausgefüllt. Das Büffet wird mittelst einer gewissen Anzahl Kandelabers, das Zimmer selbst durch einen Luster und Wandleuchter stark beleuchtet. Ganz so verhält es sich mit der Zuckerbäckerey und jenem

des Kellers; ist aber die Gesellschaft nicht sehr zahlreich, so können diese Büffets in ein Zimmer angebracht und auch wohl in Eines zusammen eingerichtet werden.

Tafeln zu Nachtmahlen und Gabelfrühstücken werden immer über runden Tischen gehalten, in Betracht daß Versammlungen dieser Art gewöhnlich nur aus Blutsverwandten oder Wahlfreunden bestehen, die gerne ihre gehaltenen Tagesbegebenheiten besprechen, oder sich über die ihnen vorstehenden Geschäfte verständigen, und wohl auch ihre *partie de plaisir* anordnen.

Die Art, eine solche Tafel mit Speisen und Getränke zu versehen, und selbe zu serviren, ist in dem ersten Abschnitte schon besprochen worden.

Das Serviettenbrechen.

Es ist schon vorher bemerkt worden, daß man bey einer Tafel alle Aufmerksamkeit für die Gäste beurkunden müsse; dahin gehört denn auch das sogenannte Serviettenbrechen. Es ist eine kleine Ziererey zwar, die aber dennoch nicht außer Acht gelassen werden darf, in Betracht, daß es keine so unbedeutende Kleinigkeit gibt, die auf den rechten Ort und zur rechten Zeit angebracht nicht von guter Wirkung wäre.

In manchen Häusern, wo man ungebührlich viel auf solches Serviettenbrechen hält, kommen ordentliche Schaustücke zum Vorschein, als Bischofshauben, Turbane, Schiffe, Ananas u. d. g. alles auf's zierlichste und mit manchen schwierigen Kunstgriffen gebildet; allein solches verräth nicht den besten Geschmack.

Die Gäste sollen nicht sowohl die Geschicklichkeit des Tafeldeckers, als vielmehr die Schönheit der Wäsche bewundern. Dieses zu erreichen, müssen die Servietten so gebrochen oder gelegt werden, daß ihre blendende Weiße, schöner Dessin und insbesondere ihre Feinheit den Gästen in's Auge falle.

Ein solches Zusammenlegen muß noch von der Art seyn, daß, wie man die Serviette von dem Teller hebt, selbe locker auseinander falle.

Die Brechart der Servietten ist jedoch so allgemein bekannt, daß wir uns hierbey nicht aufhalten wollen.

Neunter Abschnitt.

Anordnungen der Bälle, Piknik's und Thee-Zirkel.

Ueber Anordnungen dieser Art läßt sich zwar wenig sagen, weil das meiste von Umständen abhängt, welche durch Local und Lebensverhältnisse, Zeit und anderweitige Zufälligkeiten bestimmt werden.

Wir wollen dennoch nur versuchsweise und im Allgemeinen auf einige Umstände aufmerksam machen, weil bey deren Beobachtung die Hauptmißgriffe vermieden werden können. Bälle können nur da gehalten werden, wo ein bequemes Local vorhanden ist.

Unter bequemen Locale wird vorzüglich ein hoher und geräumiger Saal verstanden, nebst mehreren zum Speisen, Spiel und Toilette geeigneten Zimmern und sonst einem schicklichen Behältnisse für Kleider und einem hinreichend großen Vorzimmer, wo sich die Dienerschaft aufhalten kann, endlich eine bequeme Zu- und Abfahrt, damit die Wagen nicht gehemmt und die Ballgäste durch ein zu langes Warten nicht im Voraus verstimmt werden. Der Saal soll hoch seyn, um viel atmosphäri-

sche Luft zu fassen, weil im Gegensatz, in kleinen Sälen, diese Luft durch das Ein- und Ausathmen, und durch die vielen Lichter des nothwendigen Antheils Origen beraubt, Beschwerden für die Anwesenden verursacht.

Geräumig muß der Saal seyn, damit die Tanzenden, die Zuseher und die dienstthuenden Individuen Raum genug haben, erstere ihrer Luft und die letzteren ihrem Geschäfte ohne Hinderniß folgen zu können.

Dieser Saal muß Luftlöcher haben (am Plafond angebracht sind solche wohl am besten) um der durch Absorbirung des Sauerstoffs und Ausdünstungen verdorbenen Luft Abgang zu gestatten, wozu zwar ein Luftzug nothwendig ist, der aber durch das Öffnen der Thüren erzeugt werden kann. Dieses muß jedoch auf eine der Gesellschaft unschädliche Weise geschehen, z. B. durch Umstellen von spanischen Wänden oder geschickt angebrachte Seitenthüren, denn hierin liegt eine reiche Quelle der verschiedensten Krankheiten. Man ist überhaupt noch zu wenig aufmerksam auf diesen scheinbar unbedeutenden Umstand, der doch die größten Folgen nach sich zieht. Bey einer zahlreichen Versammlung wird die Ausdünstung begünstiget, diese erzeugt eine erhöhte Temperatur, die wiederum auf die Ausdünstung wirkt, so daß nicht selten die Wärme in demselben Locale um acht Grad Reaum. gesteigert wird, und selbst die ruhigen Zuseher in Schweiß gerathen. Wagt es nun ein in solcher Transpiration befindliches Individuum in den Luftzug zu treten, so läuft es Gefahr krank zu werden. Sehr empfehlenswerth ist daher der löbliche Gebrauch einiger unserer Großen, die des Winters, als zu jener Zeit, in

welcher vorzugsweise Wälle gegeben werden, das Vorhaus sammt den Gängen heißen lassen, um einem großen Wechsel der Temperatur vorzubeugen. Es wäre auch noch zu wünschen übrig, daß die Einsteigplätze nicht unter der Einfahrt angebracht wären, denn gerade unter dieser ist ein steter heftiger Zug, vor welchem man sich nicht schützen kann.

Eine andere ebenfalls sehr empfehlenswerthe Aufmerksamkeit besteht in dem Belegen der Stiegen mit grünem Tuche, und das Befetzen derselben mit frischen Blumen und starker Beleuchtung, die jedoch dem Saale oder dem Zimmer nicht ganz gleich kommen darf. Durch diesen Vorgang wird man schon einiger Maßen zur Festlichkeit gestimmt. Übrigens hat das Belegen der Stiegen den löblichen Endzweck, die Füße der Damen, welche des Tanzes wegen sehr leicht beschuht seyn müssen, vor Verkühlung zu schützen.

Seit dem allgemeinen Gebrauche der arkandischen Lampen ist man nun im Stande, große Locale hinreichend, ja selbst sehr stark zu beleuchten, welches bey solchen Versammlungen nothwendig ist. Dieses künstliche Licht wirkt mehr magisch als die Sonne, welche alle Gegenstände klardeutlich und natürlich, da hingegen dieses künstliche und wenn auch noch so condensirte Licht, auf eigene Weise beleuchtet und besonders dem Teint Vortheil bringt; es verbreitet nämlich einen jugendlichen Zauber, der wohl gefühlt aber nicht beschrieben werden kann. Nicht minder angenehm und vortheilhaft ist der Einfluß desselben auf alle übrigen Gegenstände, selbst die Speisen nicht ausgenommen.

Dieses magische Wirken mittelst des Lichts hat indessen gewisse Gränzen, und zwar in unserem Sehorgane selbst; denn eine zu starke Beleuchtung (welche in kleinen Zimmern leicht, in großen Sälen aber nur selten eintreten kann), beleidiget unser Auge und muß daher vermieden werden.

Eine besondere Aufmerksamkeit, die nicht zu weit getrieben werden kann, fordert die Bedienung. Da man den Damen nicht zumuthen kann, daß sie zum Büffet gehen und sich Erfrischungen holen sollen; so muß der Haushofmeister stets darauf bedacht seyn, einige Kammerdiener herum zu schicken, die Erfrischungen anbiethen, und andere, welche die leeren Gefäße wieder abnehmen. Diese Erfrischungen müssen nach der Zeit und Gesellschaft eingerichtet seyn. So werden für Tanzende Bavaroise, Mandelmilch, Orgeaden, Limonaden und die Süßwässer, als: Himbeer, Johannisbeer u. dgl., für die Spielenden, Thee, Punsch, Bischof u. dgl. präsentirt. Später kommen zum Herumtragen Reiß- oder Gerstenschleim, Consommé, Olio; endlich um Mitternacht oder um ein Uhr, je nachdem der Anfang des Balles begonnen hatte, werden kalte Pasteten oder doch deren Inhalt, Fleischfuchen unter Gallerte, Fische, Mayonnaisen, endlich Krapsen und andere Backwerke und Sulzen herumgetragen. Weine werden nur auf besonderes Verlangen gebracht.

Die Cavaliere begeben sich zum Büffet oder lassen sich in die Seitenzimmer Erfrischungen bringen.

Die vorbenannten Erfrischungen bleiben die ganze Nacht hindurch obligat.

Wird die Einladung zum Balle und Souper gemacht, so

muß das letztere um Mitternacht gehalten werden und à l'am-
bigue servirt werden. (S. im ersten Abschnitt die verschiedenen
Arten eine Tafel zu serviren.) Zu diesem Ende werden in den,
an den Saal stoßenden Gemächern die gehörige Anzahl und
Größe der Tafeln vorgerichtet. Ist der Raum hinreichend, so
setzen sich die Damen und die Cavaliere, ist dieses aber nicht
der Fall, so sitzen nur die Damen und die letzteren beschäftigen
sich, ihre Aufmerksamkeiten zu beweisen, indem sie um die schnelle
Bedienung besorgt manchemahl wohl auch selbst Hand anlegen.
Ein Büffet (etwas weniger reich als bey einem Ballo ohne Sou-
per), und die benannten Erfrischungen bleiben jedoch für die
ganze Nacht als wesentlich nothwendig.

Ein Reveillon

wird nur dann gehalten, wenn die Unterhaltung bis spät in
den Morgen dauert. Die wesentlichsten Bestandtheile eines sol-
chen sind schwarzer und weißer Kaffee mit dem gebräuchlichsten
Dunkegebäcke, kalte Pastete, einige Grilladen und aber vorzüg-
lich angesäuerte und saure Gerichte, um den erschlafften Kör-
per aufzufrischen, und wenn dieses auch nur bis zum Nachhau-
sekommen dauern sollte; endlich starke Getränke, worunter der
bekannte Trank Bischof oben an stehet, und manches Kunstgebäcke.

Thee = Zirkel

sind freundschaftliche Versammlungen der höheren Stände. Das
benannte Getränk Thee bezeichnet die Gattung der Gesellschaft,

die Stunde des Tages, die Toilette der Damen und die Unterhaltung, die man zu erwarten hat.

Es würde sich wenig ziemen, den Ton besprechen zu wollen, der bey solcher Gelegenheit zu herrschen hat, da solche Versammlungen ausschließlich unter dem Einflusse der Damen stehen. Daraus ergibt sich, daß, wenn Männer geladen werden, dieses für sie immer als eine Auszeichnung zu betrachten ist. Das bekannte Getränk wird von der Dame vom Hause selbst bereitet. Die Zuckerbäckerey liefert den gefrorenen Thee, (nicht zu verwechseln mit dem Theegefrorenen), ein Paar Sorten Gefrorenes, mehrere Gattungen Obst, vorzüglich Orangen und mannigfaltige Tunkgebäcke; Kaffeh und Chocolate nur auf besonderes Verlangen.

Der Thee dansant

unterscheidet sich von dem vorhergehenden dadurch, daß! Tanzmusik vorhanden seyn muß, und daß die Gesellschaft aus beyden Geschlechtern gewählt, ein Paar Stunden mit Tanz zubringen kann; von den eigentlichen Vällen aber dadurch, daß die Versammlung weniger zahlreich, sich mit ein Paar Instrumenten begnügend, alle dort nothwendigen Vorkehrungen beseitigend keinen Aufwand verursacht. Die Toilette bezeichner der vorhabende Tanz.

Die gewöhnlichste Zeit zu den ersten ist Abends zwischen sieben und acht Uhr, der letzteren aber Vormittags zwischen zehn und eils Uhr. Die Dauer der ersteren eine bis zwey, die der letzteren aber drey bis vier Stunden. Seit einigen Jah-

ren fängt man jedoch an, Thee dansant auch des Abends zu halten, so daß der Anfang um sechs, das Ende aber um zehn Uhr Statt findet.

Zum Thee dansant werden nebst den vorbenannten Getränken, auch Kaffee und Chocolate, und die bey Tänzchen üblichen Erfrischungen, als: Mandelmilch, Orgeaden, Limonaden und Süßwässer, theils aufgetragen theils vorgerichtet.

Geistige Getränke werden wohl in Bereitschaft gehalten, aber nur dann verabfolgt, wenn Frage darnach geschieht.

Daß solche Unterhaltungen sehr viel Angenehmes darbiethen, daß sie für junge Männer die Schule feinen Benehmens sind, daß sie dem Frauengeschlechte viele Mittel darbiethen, ihren unwiderstehlichen Zauber auszubreiten, ist bekannt. Es sind Versammlungen, die das Gepräge der Familiarität an sich tragen, und daher den Theilnehmern mehr Freyheit in Haltung und Gespräch gewähren; mit einem Worte, es ist die bürgerliche Tausche, im höchsten und feinsten Tone ohne Prätention gegeben und eben so angenommen.

Inhalt.

Erster Abschnitt.

	Seite.
Von dem Anordnungen unserer häuslichen und Gast-Mahle	1
Häusliches Mahl aus 4 Gerichten	12
Häusliches Mahl aus 5 Gerichten für 12 Gedecke	14
Tafel auf 16 Gedecke	20 u. 22
Tafel auf 24 Gedecke	25 u. 26
Tafel auf 16 Gedecke anderer Art	29 u. 30
Tafel auf 24 Gedecke anderer Art	31 u. 32
Tafel auf 36 bis 40 Gedecke	34
Tafel auf 50 bis 60 Gedecke	35
Nachtmahle	38
Nachtmahl auf 24 Gedecke	39
Gabelfrühstücke	40
Gabelfrühstücke für 12 Gedecke	41 u. 42

Zweyter Abschnitt.

Die verschiedenen Arten eine Tafel zu serviren und die Speisen in der zweckmäßigsten Ordnung, mit Berücksichtigung ihrer Wirkungen gegen einander, über dieselbe zu setzen	43
--	----

Dritter Abschnitt.

Die Folgereihe im Credenzen der Speisen	56
---	----

Vierter Abschnitt.

Der Nachtsch und dessen beabsichtigte Wirkung	64
---	----

Fünfter Abschnitt.

Die Folgereihe im Credenzen der Weine	75
---	----

Sechster Abschnitt.

	Seite.
Über die Transchirkunst	82
Ein Tafelstück	86
Rindsbraten, englischer Braten	87
Brustkern	88
Gedämpftes Fleisch (boeuf à la mode)	89
Rostbraten	90
Kalbsbraten (Schägel)	91
Kalbsbraten (Nieren)	93
Kalbsearré, Kalbsbrust	95
Kalbskopf à la Vinaigrette	96
Schöpfenbraten	97
Lammbraten	—
Schweinsbraten	—
Rehschlägel	—
Rehrücken	98
Spanfärkel	—
Gebatener Haase	100
Hirschbraten (verschiedene)	101
Wildschweinskopf	102
Schinken, Würste	—
Gebatenes Hühnchen	103
Gebatene Tauben	105
Gebatenes Huhn oder Kapaun	106
Poularde und steyrischer Kapaun	107
Gebatenen Fasan	108
Waldschnepfen	109
Gebatenes Nepphuhn	110
Haselhuhn, Schneehuhn, Pirkhuhn	112
Indian (Kalekutischer Hahn)	—
Auerhahn, Trappe	114

	Seite.
Gebrahene Gans	114
Wildgänse, zahme und Wildenten	117
Krammeßvögel, Moosßchnepfen, Lerchen, Wachteln, Hortolan	118
Vorlegen der Fische	119
Schill	120
Geht	121
Luchen und Lachs	123

Siebenter Abschnitt.

Die verschiedenen Formen der Tafel, und das zu berücksichtigende Locale zu derselben	131
---	-----

Achter Abschnitt.

Die Vorrichtung und Bedeckung der Tafel	138
Das Serviettenbrechen	145

Neunter Abschnitt.

Die Anordnungen der Bälle, Pifniks und Thee = Zirkel	147
Ein Reveillon	151
Theezirkel	—
Der Thee dansant	152

Verlags-Artikel der Carl Haas'schen Buchhandlung in Wien,
welche durch alle Buchhandlungen Deutschlands zu bekommen sind.

Spiel-Bücher.

- Adams, G., gründliche Anweisung z. Whistspiel. 12. brosch.
15 gr.
- Allgäier, J., Anweisung z. Schachspiele. Mit Kupf. u. M. Ber-
spieltaf. 5te Aufl. gr. 8. gebund. 2 Nthlr.
- Anweisung zur Erlernung des Tarok-Tappen-Spieler
2te Auflage. 12. brosch. 12 gr.
- Grüner, W. R., gründlicher Unterricht im Billard-Spieler.
Mit Anhang der neuen Wiener-Billardregeln. Mit 5 Kupf. Neue Aufl.
12. brosch. 21 gr.
- L'hombre royal, oder Anleitung zur Erlernung des franz.
L'hombre, und des Tarok-L'hombre. 12. brosch. 10 gr.
- Stich, F., Anleitung zum edlen Piquet-Spieler. 10. brosch.
10 gr.
- Das angenehme Unterhaltungsspiel, über jede zufällige
Frage eine anpassend bescheidene Antwort zu erhalten.
gr. 8. brosch. 10 gr.
- Sundersteins-Spiel, oder Anleitung dieses Spiel in wenig Stunden
meisterhaft spielen zu lernen. 12. brosch. 10 gr.

Taschengratulant,

Der neueste elegante, für Jung und Alt, zu allen Gelegenheiten, in deut-
scher und französischer Sprache. Nebst Gratulations-Briefen und Stamms-
buchaufsätzen. Dritte sehr vermehrte Aufl. Mit elegant gestochnem Titel
u. vignetten. 12. brosch. 1 Nthlr.

Unterhaltungs-Schriften und Romane.

- Sinette Aschenbrödel. Eine interessante Geschichte d. Vorzeit. 8. Br.
16 gr.
- Das Fischermädchen, oder Ereignisse am Mädelstein. Mit Kupf. u. Vign.
netten. 8. brosch. 16 gr.
- Die blutende Gestalt mit Dolch und Lampe, oder die Ver-
schwörung im Schlosse Stern bey Prag. Mit Kupf. u. Vign. 8. brosch. 20 gr.
- Die dreihundertjährige Wandlerin nach dem Tode, oder
die hässliche Schönheit. 2 Thle. mit Kupf. u. Vign. 8. brosch. 20 gr.
- Morig von Tannenhorst der Versteinerte, oder die Eulenhöle.
Ritter- und Geistesgeschichte. Mit Kupf. 8. brosch. 18 gr.
- Ludwig und Sidwina, oder Treue bis in den Tod. Ritter-Roman aus
der österreichischen Vorzeit. Mit Kupf. 8. brosch. 16 gr.
- Der Arhimagus, oder die Magier des Feuerfelsens. Sage der Vorzeit.
2 Thle. mit Kupf. 8. brosch. 1 Nthlr.

- Der Einsame vom wilden Berge (le solitaire) nach dem Franz. des
 d'Arlineourt frey übersetzt. 2 Bde. mit Kupf. brosch. 1 Nthlr. 8 gr.
 Die Todtenfadel, oder die Höhle der sieben Schläfer. Ritter- und Geis-
 ter-Roman. Mit Kupf. 8. brosch. 20 gr.
 Faust der große Mann, und dessen Wanderungen mit dem
 Teufel durch die Welt bis in die Hölle. 2 Thlr. mit Kupfer 8.
 1 Nthlr.
 Geist des eingemauerten Markensteins und seine Brüder.
 Ritter- und Geistergeschichte. Mit Kupf. 8. brosch. 20 gr.
 Das Weib vom Berge, oder die Felsenmutter im Thale Pogdaba bey
 Prag. Ritter und Geister-Roman. Mit Kupf. 8. brosch. 16 gr.
 Der Geist auf Frauenburg, oder drey Mahl sieben Wirkungen des
 Sieges und des Fluchs. Ritter- und Geistergeschichte. mit Kupf. 8. brosch.
 16 gr.
 Der Geist Lurians im Eisbergewande, oder das Gericht über Am-
 broso. 2 Theile. m. Kupf. 8. brosch. 18 gr.
 Jaroslav, der Sternberger erster Graf, oder die Hochzeit ohne
 Braut zu Carlstein, mit Kupf. brosch. 18 gr.
 Erik, oder das Kind der Wüste. Ritter-Roman. m. Kupf. 8. brosch. 20 gr.
 Erwinia, oder Zauber, Minne und Mutterliebe. Ritter-Roman m. Kupf.
 8. brosch. 20 gr.
 Anatole, oder der unbekante Geliebte. Roman. Aus dem Franz. übersetzt.
 2 Bde. Mit Kupf. 8. 817. brosch. 1 Nthlr. 16 gr.
 Beatus und Fortuna, oder die Wundergaben. Eine romantische Erzäh-
 lung nach einer alten Geschichte. 8. brosch. 16 gr.
 Donauweibchen, das, eine romantische Geschichte der Vorzeit. Mit ei-
 nem Kupfer. 8. Wien. brosch. 12 gr.
 Fridolin von Eisenfels, oder die Eulenburg. Eine Sage aus den
 Wunderzeiten der Vorwelt. Mit Kupfer in 8. brosch. 20 gr.
 Genius der schützende. Ein Ritterroman voll Wunder aber ohne Geis-
 ter. Mit Kupf. und Vign. 8. 797. 18 gr.
 Graf, der, von Varennes, oder der Todtenhügel im Weidenhaine. Roman.
 Mit Kupf. u. Vign. 8. brosch. 20 gr.
 Heidenfuß, der. Eine romantische Geschichte aus der Zeit der letzten
 türkischen Belagerung Wien's. Mit Kupf. 820. brosch. 16 gr.
 Höhle, die, des alten Kinderstreuers, oder die rothen Brüder. Roman mit
 Kupf. u. Vign. 8. 12 gr.
 Härtchen, das, auf der Türkenschanze. Eine romantische Geschichte aus den
 Zeiten Kaiser Leopold des Ersten. Leipzig 803. 12 gr.
 Letta, die schöne Zauberinn, oder der Wolfsbrunn. Neue Auflage m. Kupf.
 und Vign. 3. brosch. 20 gr.
 Marsch E., die Spinnerinn am Kreuze. Eine romantische Volksfage der
 österr. Vorzeit. Mit Kupf. 8. 818. brosch. 16 gr.
 — der Thurm zu Raugeneck oder der Talisman. Romantische Volksfage;
 Seitenstück zu obigem. Mit Kupf. 8. 819. brosch. 18 gr.

Fig. 3.



Kalbschlegel.

Fig. 1.



Tafelstück.

Fig. 4.



Kalbsbrust.

Fig. 2.



Rindbraten.



Faint handwritten text, possibly a signature or name, located below the watermark on the left page.



Faint handwritten text, possibly a signature or name, located below the watermark on the bottom left page.

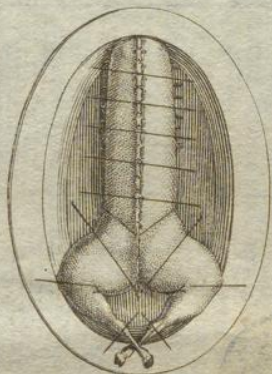


Faint handwritten text, possibly a signature or name, located below the watermark on the top right page.



Faint handwritten text, possibly a signature or name, located below the watermark on the bottom right page.

Fig. 7.



Hasel.

Fig. 5.



Kalkskopf.

Fig. 8.



Wild. Schweinskopf.

Fig. 6.



Spannfärkel.



Fig. 1.



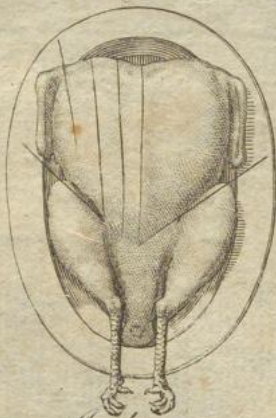
Gebratenes Hünchen.

Fig. 2.



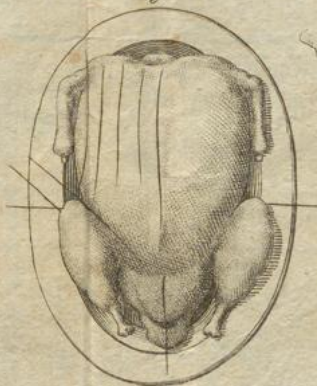
Kapaun.

Fig. 3.



Indian.

Fig. 4.



Gans.



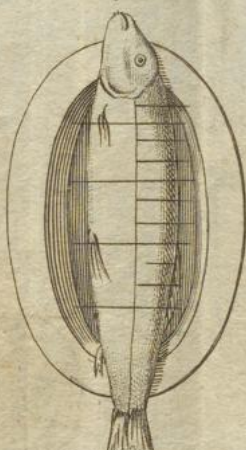
Platt 4.

Fig. 5.



Schill.

Fig. 6.



Lachs.

Fig. 7.



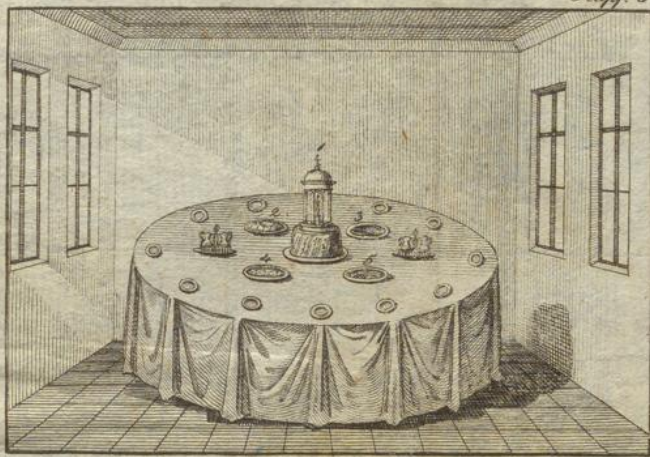
Schünken.

Fig. 8.



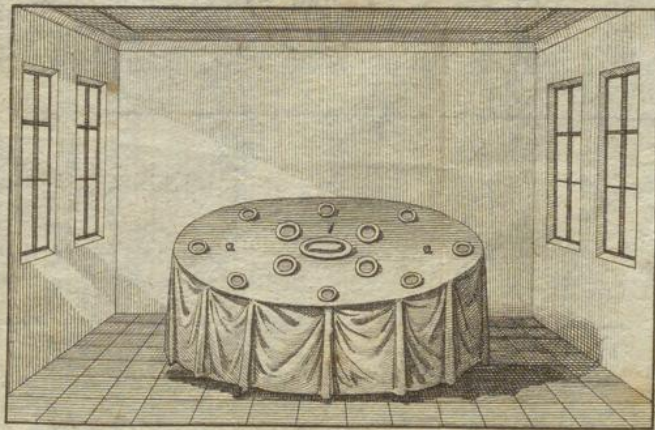
Forellen.





Zwölf Gedecke.

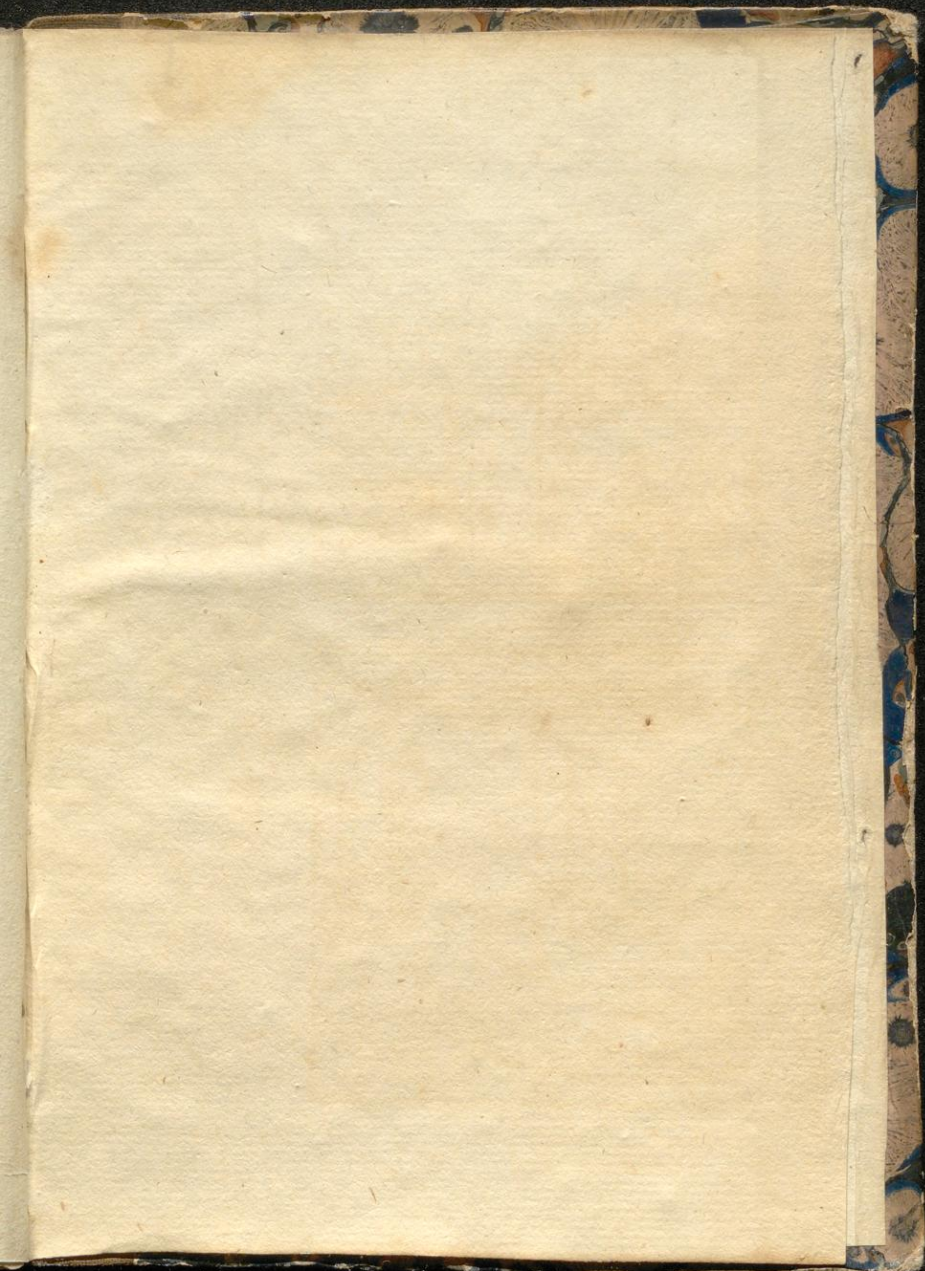
1. Aufsatz der Kunstbäckerey. 2. Pastette. 3. Schänker. 4. Mayonnaise. 5. Bratwurst.



Acht Gedecke.

1. Tafelstück.





469

10567

17076

159

206

1711 2 June 852

