
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 Nahrungstoffe 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 Nahrungsstoffe 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 Haushalts 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 König 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 garmacht 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 Missel, 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 nahrbarer 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 Gedecke 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 Nachtiß, 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 unzweckmäßige 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 Gegenstände 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, Florentiner-Zwiebelchen, 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 Magnificenz 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
Semmelschnitten. | Rindsbraten. (Englischer
Braten.)
Gesottener Fisch mit holländischer
Buttertunke. |
| 4 Teller Imbiß Butterpasterchen.
Kleine Coteletten am
Rost.
Semmelschnitten mit
Sardellen-Butter.
Mayonnaise v. gemischter
Grün-Speise. | 4 Eingemachte. (Entrées.)
Eingemachte Hühner.
Gedämpfte Kalbsnuß m.
Champion-purée
Warme Pastete m. braunem
Ragout.
Repphühner-Salmý 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 Semmelschnitten.)
Charlotte von Äpfeln.
Orangen-Sulz.
Extra. Auflauf von Thee. |
| 4 Zwischenspeisen. Blumenfohl 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 Salmy 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. Calpikene. |
| | 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 Cor-
 teletten bekränzt.
 Ein Häuschen in der Aue
 mit spanischen Winden.
 4 Zwischenspeisen.

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.
Beilchen = 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 Ket-
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 Weisscher Salat. | |

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

Gehäcke à la Reine.
Rehcoteletten mit Ex-
tracte.

Zweyte Tracht.

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.

Gesäumte 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 Salmey'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, Waldschneypfen, 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, Schneypfen 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. Waldschneypfen.

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. Gestoßene 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
Senf.
2 Caviar über Butter-
schnitten.
2 Marinirte Fische.
2 A u s w e c h 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.

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

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 Fisolen m. Croutons.

Karden mit Mark.

Faschirte Champignons.

Mayonnaise mit Er-
däpfeln.

Pfirsiche in Krusten.

Plumpuding.

Gesulzte Mandelmilch.

Punschsulz 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 Zeller 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. — Geprahtes
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 Rindskoch. — 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 frischem 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, Schneesucker.
-