

Neuntes Buch.
Die Tafelkunde.
XXXII. Abschnitt.

Die Mahlzeiten und Speisezetteln betreffend.

699. Häusliches Mahl der Franzosen.

Es mag Manchem wunderlich erscheinen, daß Speisezettel zu entwerfen gelernt werden solle, da es doch so natürlich ist, daß man gibt, was das Haus vermag; dieses gilt nun freilich von jenen Haushaltungen, die da wenig vermögen, und bei denen Ein Gericht die ganze Mahlzeit ausmacht. Es wäre aber sehr unrichtig, wenn man daraus schließen wollte, daß ein Haus, wo nur Ein Gericht aufgetischt wird, unvermögend sei. Beispiele hierüber geben uns die französischen und insbesondere die wohlhabenden Pariser Bürger, die mit ihrem Pot-au-feu sehr zufrieden sind. Dieser Pot-au-feu besteht in einem schönen Stück Rindfleisch, das mit allerlei Gemüsen gar gekocht wird. Der Tisch wird aber sehr reinlich und elegant gedeckt, nicht geringer, wie wenn viel aufgetragen werden sollte, es werden einige Teller Imbis aufgesetzt als: frische Butter, Radischen, in Essig gelegte Gemüse, oder Schwämme, wohl auch mit Essig und Dehl angemachte Fische, Hummer u. dgl. In die Mitte kommt dann eine Schüssel mit dem gesottene[n] Fleische, das mit den gesottene[n] Gemüsen umkränzt ist; die Brühe wird (nämlich da, wo man schon etwas mehr Façon macht) durchgeseiht und mit gebähten Brotschnitten besonders kredenzt. Nun wird das Fleisch theils mit dem Gemüse, theils mit dem sauer gelegten oder, und zwar am gewöhnlichsten, mit Senf genossen, und das beiliegende Gemüse nach Belieben verzehrt.

Da das Fleisch die Hauptschüssel gibt und gewissermaßen das ganze Mahl ausmacht, so wird ein größeres Stück Fleisch gekocht; das größere Stück bleibt im Kochen schmackhafter, und man wiederholt dann gerne das Längen nach der Schüssel. Da übrigens das Pariser Weizenbrot sehr gut ist (worauf die Pariser Polizei ein wachsameres Auge hat) und die Franzosen überhaupt gerne viel Brot genießen, so findet die Glust ihre Befriedigung. Der Franzose thut gerne etwas vornehm, und so muß ein Dessert erscheinen, das gewöhnlich in Käse und Obst besteht. Das letztere darf nie ausbleiben, denn es ist für die Süd-

länder, was der Braten für den Nordländer; jenes mildert, beschwichtigt, dieses reizt, stärkt, welches die climatischen Verhältnisse bedingen. Die Kälte wirkt auf die Haut und inslirt auf die Verdauungs-Workzeuge, so zwar, daß sie oft Heißhunger erzeugt, da hingegen die Hitze starke Ausdünstungen verursacht, und dadurch die Verdauung schwächt. Frankreich ist zwar im Ganzen kein südliches Land, hat aber größtentheils südliches Clima, und daher die ungezwungene Frugalität des Bürgers.

Dieser Pot-au-feu der Franzosen ist eine Nachahmung der Buchero der frugalen Spanier. Beide bestehen aus Fleisch und Gemüse, mit dem Unterschied, daß die letzteren keine Brühe machen, sondern nur wenig Wasser anwenden, das Fleisch mehr dämpfen als kochen, und den Saft dann als Sauce für den Buchero benützen. Der einigermaßen gegründete Einwurf, daß dieses Gericht durch seine Einförmigkeit ermüden müsse (ob man sich schon an gutem Rindfleisch nicht abzueßen pflegt), kann man mit dem Wechsel der Gemüse begegnen, und da sich aus dem Wechsel der Vegetabilien sehr schmachtaste Suppen bereiten lassen, so kann man mit dem Hauptgericht wechseln und zeitweise einen Braten oder Gerichte aus Fischen aufstellen. Solche Anordnungen gehören nun in das Bereich sinniger Hausfrauen, worin sie durch Wirthlichkeit ärnten und durch ästhetisches Treiben beglücken können.

700. Häusliches Mahl des Wiener Bürgers.

Wir Deutschen sind in unserer Nahrung etwas unständlicher; das einzige Gericht der Franzosen muß bei uns in drei umgestaltet werden, nämlich die Brühe durch verdickende Substanzen nahrhafter gemacht, zur Suppe, das Fleisch mit einer Sauce oder sonst einer Zuthat, und das Gemüse mit einem Belege von Fleisch als Zuspeise aufgetischt werden. Diese Weise ist zwar etwas kostspieliger, wird aber durch den Bedarf an reichhaltigerer Nahrung nothwendig. Der Imbiß ist bei uns zwar noch nicht allgemein, dessen Nutzen fällt aber in die Augen, und so ist zu hoffen, daß wir dieses feine Auskunftsmittel, die Hastigkeit der Essenden zu zügeln, und oft geringfügige Sachen unter einer gefälligen Form an den Mann zu bringen, uns noch aneignen werden. Dann kommt der Braten mit Salat. An Festtagen wird eine Mehlspeise und oft noch ein Braten hinzu gethan. Der Tisch ist auf solche Weise reichlich besetzt; man entbehrt aber jene Zierlichkeit, welche oft das Gemeinste veredelt. Der Materialismus allein ist hier wahrnehmbar, übrigens ist auch kein Verhältniß zwischen Fleisch und Gemüse. Alle Mediz-

einer von Ruf stimmen darin überein, daß zwei Drittheile vegetabilische und nur ein Drittheil animalische Nahrung dem Menschen am zuträglichsten sei; wenn wir aber bei diesem Mahle alles zu Vegetabilien rechnen, was nicht absolut Fleisch ist, so können wir höchstens das Entgegengesetzte auffinden. Wenn es nun die verständige Hausfrau dahin abänderte, daß statt der gefattelten Zuspelze zwei oder drei Gemüse, die in der Beschaffung und Zubereitung nicht höher zu stehen kommen dürfen, um das Rindfleisch gegeben, und jenes Fleisch, das zum Belege der Zuspelze hätte dienen sollen, in einer allenfalls veränderten Gestalt als selbstständiges Gericht angetragen würde, statt dem Braten aber ein Paar Teller mit Obst und zwei andere mit leichtem Back- oder Zuckerwerk (was im Hause bereitet sehr billig zu stehen kommt) aufsetzen ließe, so würde dieser Umtausch wohl bald gefallen, und die Auslagen würden sich um etwas vermindern, was eine einfache unparteiische Berechnung leicht erweisen kann; da hingegen der Tisch durch die Aufsätze von Imbiß und Dessert ein festliches, vornehmes Ansehen erhält, und dieses seine Rückwirkung auf die Umstehenden äußert, denn es beurkundet eine freundliche Aufmerksamkeit für selbe, was dem Feinfühlenden immer angenehm ist. Uebrigens ist es gar nicht darauf abgesehen, daß der Braten entbehrt werden solle, es kann ja die zweite Fleischspeise ein Braten, und von Salat begleitet sein.

701. Häusliches Mahl des wohlhabenden Bürgers.

Unsere wohlhabenden Bürger besetzen den Tisch noch reicher, es kommt nämlich nach dem Rindfleisch die gefattelte Zuspelze, nach dieser ein Eingemachtes, dann eine Mehlspeise, endlich der Braten mit Salat. Nach unserer unmaßgeblich vorhergehend angedeuteten Anordnung würde nun in die Mitte des Tisches (auf acht Gedekte), das Rindfleisch mit einer gemischten Grünspeise garnirt, gesetzt; das wegleibende Belege der Zuspelze würde vier Teller Imbiß bestreiten, als einen Teller mit gereinigten Sardellen, einen mit Butterschnittchen und feinen Schinken bestreut, einen mit grünen Gurken und einen mit Croketten von Uebriggebliebenem. Nachdem das Fleisch verzehrt ist, kommt die Schüssel mit dem Eingemachten, als Kalbfleisch mit Spargel oder Blumenkohl, oder Wildbret mit Butterfrapsel, oder auch ein Fisch, als Hecht oder Schill mit Buttersauce. Nach diesem kommt der Braten mit Begleitung von Salat. Ist endlich der Braten auszuheben, so kommt ein frischer Blumenstrauß auf dessen Stelle, und vier Teller Dessert auf die Stellen des Im-

biffes. Dieses kann bestehen aus frischem oder trockenem Obste, aus Käse, Back- oder Zuckerwerk. Die Auslage dafür deckt die weggelassene Mehlspeise.

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

Wenn übrigens die Speisen so gewählt werden, daß sie für Alle taugen und folglich allen gereicht werden können; wenn die Bereitung gut, und das Getränk angemessen ist, so bleibt dem verständigen Menschen kein Wunsch übrig, als allenfalls jener, daß es doch immer so kommen möge.

Nicht gegen die geringe Anzahl der Speisen werden die Klagen der unbefriedigten Gäste gerichtet, sondern immer nur gegen die unzuweckmäßige Wahl oder üble Bereitung derselben; und soll uns dieses nicht ein deutlicher Fingerzeig sein, 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 uns auf Weniges, gerade für unsern Körper Geeignetes zu beschränken. Wir sollten uns ja nicht abhalten lassen, in diesem gemeinhin unwesentlich erachteten Gegenstande alle die Vortheile aufzusuchen, die derselbe in reichlichem Maße gewähren kann.

Indessen, wenn es schon einleuchtend ist, daß nur die einfachste, nach dem jedesmaligen Bedürfnisse angemessenste Nahrung dem Menschen wohlbekömmt, so gibt es dennoch Gelegenheiten, wo dieselbe in gewisser Menge und Mannigfaltigkeit erscheinen muß, wie bei größeren Versammlungen und Gastereien, wo nicht allein der Magen, vielmehr auch die Eitelkeit und Ruhmredigkeit Befriedigung sucht. Diesen Rücksichten zufolge 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 angenehmen Genuß und leichte Verdauung empfehlen.

702. Nachtmahl.

Hießen in der goldenen Zeit Abendmahl, von der Tageszeit, in welcher sie gehalten wurden, so benannt, und welche nach

dem Uebelstand alles dessen, was dem freien Willen der Menschen unterworfen ist, nach und nach an die Mitternacht hin verrückt worden ist. Sie sollen immer nur aus leicht verdaulichen Speisen bestehen, und zwar ohne starke Reize der Gewürze, damit die Verdauung leicht vor sich gehe, und dem bald darauf folgenden und erquickenden Schlaf nicht hinderlich sei. Aus demselben Grunde werden alle hüzigen Getränke vermieden, und nur solche Weine gereicht, die sich durch Milde und Lieblichkeit auszeichnen.

Solch ein Nachtmahl besteht aus weißem Eingemachten, einem Braten und Compote nebst etwas leichtem Zuckerwerk. Die klare Suppe (Brühe) oder Gerstenschleim wird in Kaffeebechern herum gereicht.

703. Gabelfrühstück.

Ist ein Mahl neuerer Zeit, in welcher das Mittagessen weit hinausgerückt, den Zwischenraum von dem eigentlichen Frühstück zu groß läßt, um nicht einen unbehaglichen Heißhunger zu erzeugen, und aus dessen Gegensatz Ueberladung herbeizuführen, woraus denn Nachtheile für die Gesundheit entstehen müßten.

Solche Zwischenmahle sind jedoch nur in Paris und London an der Tagesordnung, wo der Geschäftsgang erst am späten Morgen seinen Anfang nimmt, und folglich in den Abend hinein endet, daher das Mittagmahl erst zwischen sechs und sieben Uhr gehalten wird. Zu solchen Frühstücken werden Fleisch und Fische aufgetischt, aber nur jene, die geröstet, gebraten, oder in Fett gebacken werden. Suppen, Rindfleisch, Eingemachte mit Sauce dürfen nicht erscheinen, eben so wenig die eigentlichen Mehlspeisen, Crèmes und Sulzen; etwas Backwerk, als Butterpastetchen und leichtes Zuckerwerk sind zulässig, dagegen sind Austern in Menge obligat. Thee, Kaffee und Chocolate nebst Lungebäcke müssen vorhanden sein.

Es gibt Gebräuche und Einrichtungen, die unscheinbare Veranlassungen zu Grunde haben, so z. B. ein ungeschickter Haushofmeister war unbeholfen und Ekel erregend im Vorscheinen. Man war gezwungen, das Tranchiren in der Küche verrichten zu lassen, die Speisen kamen dann zierlicher und wärmer zur Tafel, und dadurch war der Beifall der Verständigern erreicht. Man entwöhnte sich von dem zur Schau stellen der Gerichte, weil anderseits der Gewinn überwiegend war, und so ward es dem Verstande möglich, die Oberhand über Eitelkeit und Prahlerei zu erringen, die darin bestand, eine Tafel überschwäng-

lich mit Speisen zu besetzen, und dieselben gleichsam zur Schau zu stellen. Die Köche haben Künste aufwenden müssen, um dem miserabelsten Huhn ein schönes Ansehen zu verschaffen. Dadurch wurde auch der Einfluß auf die öffentlichen Gastereien, die sich oft in kostspielige Schwelgereien überboten, erreicht, denn wie das Großthun an der Tafel verschwand, ward man leicht gewahr, wie wenig der Mensch zur Sättigung bedarf, und wie nothwendig dagegen die geringe Anzahl der Speisen gut sein solle.

Zum Glück für die Sache ging der Impuls von oben aus, und die neue Einrichtung gewann Geltung. Jetzt werden zwar noch Gastereien gehalten, aber nur durch Umstände veranlaßt, die berücksichtigt sein wollen. Um den Unterschied von jetzt und vor zwanzig Jahren bemerkbar zu machen, wollen wir ein Paar Speisezetteln hier aufzeichnen.

704. Speiszetteln.

Auf zwanzig Gedecke im neuern Styl.

Klare Suppe mit Faschnocken.

Zwei Auswechslungen.

Gefotenes Rindfleisch mit gemischter Grünspeise.
Huchen mit holländischer Buttersauce.

Zwei Eingemachte.

Zwei Schüsseln mit Ragout von Hühnern.
Zwei Schüsseln mit Hasenschnitten in Krusten.

Zwei Grünspeisen

Zwei Schüsseln mit Blumenkohl.
Zwei Schüsseln mit Champignons in kleinen Krusten.

Zwei Braten.

Zwei Schüsseln mit Kapaun.
Zwei Schüsseln mit Rebhühnern.

Zwei süße Speisen.

Zwei Schüsseln mit Schalotten oder Backwerk.
Zwei Schüsseln mit klarer Sulze und Crème.

Acht Teller Imbiß.

Zwei Teller Sardellen mit feinem Kräutchen.
Zwei Teller Schinken mit Fleischsulz.
Vier Teller mit Butterpastetchen.

Acht Teller Dessert.

Vier Teller mit Obst.
Vier Teller Zuckerwerk, und dann

Zweierlei Gefrorenes.

Nachdem der Imbiß und die zwei Auswechslungen auf die Tafel *) gesetzt sind, werden die Gäste gebeten Platz zu nehmen, die Suppe wird auf einem Seitentisch angerichtet und herum kredenzt. Nun wird der Imbiß herum gereicht, dann wird zu dem Rindfleisch, und endlich zu dem Fisch geschritten, alsdann kommen die zwei Eingemachten ganz heiß aus der Küche, endlich die zwei Grünspesen. Jetzt wird die Tafel abgeräumt, an die Stellen des Imbißes kommt das Dessert (Nachtsch) und auf die Stelle der Auswechslungen werden die Braten gesetzt. Wenn der Braten kredenzt ist, werden das Backwerk und alsdann die Sulzen herum gereicht.

Solcher Service geht leicht und schnell von Statten, es ist wenig Veränderung wahrnehmbar, und das ganze Mahl ist in drei Viertelstunden beendet. Solche Eile ist zwar kein Bedingniß; vielleicht noch eine kleine Uebereilung des Neuen; mancher alte Herr würde gewiß gerne seine Speisen länger kauen, und das Vergnügen des Essens gemächlicher wünschen; dies liegt aber in der angenommenen Manier der Frau vom Hause, die das Zeichen zum Aufstehen gibt und die Gesellschaft in den anstoßenden Salon führt, um den Kaffee einzunehmen.

*) In früherer Zeit wurden die Suppen auf die Tafel gesetzt, und die Damen vom Hause mußten die Honneurs machen und dieselben vorlegen, dann wurden die Suppentöpfe abgehoben und durch zwei große Stücke ersetzt, daher die Benennung Auswechslungen.

705. Eine Tafel von zwanzig Gedecken.

Vor zwanzig Jahren.

Im Cuisinier Royal. Nach dem M. Souret, gewesenen Koch des Königs von Spanien.

Deux Potages.

Au naturel.

Au ris, purée de racines.

Deux Relevées.

Pièce de boeuf garnie.

Brochet à l'indienne.

Dix Entrées.

Ris de veau sauté.

Filets de volaille à la Saint-Garat.

Sauté de filet de perdreaux rouge.

Quenelles au consommé.

Petites bouches.

Côtelettes de veau piquées, glacées, sauce aux tomates.

Sauté de côtelettes d'agneau.

Poulets à la chevalière.

Sauté de filet de merlans.

Carpe farcie, sauce italienne.

Deux plats de rôti.

Une poularde de Mons.

Cinq becassines.

Deux Flans.

Un gros biscuit.

Un buisson de petits gâteaux.

Huit Entremets.

Gelée d'oranges.

Gelée de marasquin.

Genoise.
 Pets de Nonnes.
 Chicorée à la crème.
 Cardon à l'espagnole.
 Choufleurs, sauce au beurre.
 Oignons glacés.

Vingt-quatre assiettes de Dessert.

Wie liebenswürdig einfach erscheint unsere Tafel gegen diese französische? Wir haben zwei Eingemachte und zwei Grünspeisen und zwei süße Speisen, gegen zwanzig, derlei Gerichte im obern Speisezettel, welcher Wulst von Arbeit? welche Schwierigkeit, daß alle diese Speisen gerathen? denn durch ein mißrathenes Gericht leidet die ganze Tafel. Welcher Aufwand endlich, um alle diese Victualien herbei zu schaffen?

706. Die Folgenreihe im Credenzen der Speisen.

Bei häuslichen Mahlen kann wohl keine Rede sein von einer Folgenreihe im Credenzen, der Brauch ist entscheidend; man würde gegen den allgemeinen Brauch handeln, wollte man das Eingemachte nach dem Braten aufstischen, aber nicht gar so bestimmt hergebracht und einfach erscheint die Sache, wenn es sich um den Service einer größeren Tafel handelt. Es kommt viel darauf an, daß die Speisen in gehöriger Ordnung, mit Rücksicht auf ihr Aeußeres auf die Tafel gesetzt werden, mehr aber noch, daß eine gewisse Folgenreihe beim Verabreichen derselben beobachtet werde, weil der Geschmacksinn keine Absprünge leidet; und wenn Gegensätze nothwendig sind, um das Specificische eines Gerichtes bemerkbar zu machen, so sind die Extreme für gleichen Endzweck dennoch hinderlich, weil sie das Inzwischenliegende gleichsam unbeachtet lassen. Der Beweis für das Gesagte wird leicht erweislich, wenn man sich nämlich die kleine Mühe nimmt, nach einem stark süßen Gerichte, ohne Zwischenspeise zu einem stark saueren zu übergehen, oder auch umgekehrt.

Auf diese Eigenthümlichkeit unseres Geschmacksinnes gründen sich folgende Regeln für das Serviren der Tafeln.

1. Das Verabreichen der Speisen muß im Steigerungswege geschehen, nämlich es muß von dem Einfachen, Mildem, zu dem Zusammengesetzten und im Geschmack mehr Ausgesprochenen geschritten werden.

2. Aus dieser allgemeinen Regel entspringen die speciellen,

nämlich: daß die weißen Eingemachten vor den braunen, und in der Reihe beider immer von dem bloß Angenehmen zum Kräftigern geschritten werden müsse.

3. Der Kunstgriff nach dem kräftigsten Eingemachten, Ge- müße von feinem lindernden Geschmack zu präsentiren, um den überreizten Geschmacksnerven neue Empfänglichkeit zu geben, ist zur positiven Regel geworden.

4. Wenn mehrere Braten erscheinen, so müssen die, als solcher erscheinenden Fische, vor dem Geflügel oder einheimischen, und dieser vor dem Wildbraten, und bei diesem letzteren die weißen vor den schwarzen dargereicht werden.

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

6. Unter dem Backwerk gehen die warmen den kalten, und die weniger süßen jenen, die stark in Zucker gehalten sind, vor. Gleicher Gradation unterliegen die Weine und der Nachtisch, wovon weiterhin mehreres.

707. Der Nachtisch. (Dessert.)

Man hat gefunden, daß nach dem eingenommenen Mahle, welches mit der letzten 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 aber nicht günstig; Scherz und liebenswürdige Laune pflegen sich bei vollem Magen nicht leicht einzufinden, wenn sie nicht besonders veranlaßt, oder durch andere Mittel herbeigeführt werden. Diesem Uebelstand hat man dadurch zu begegnen gesucht, daß dem Auge, dem Geruchsorgane und der Lusternheit des Gaumens noch Einiges darzureichen versucht wurde, welches, ohne gerade dem Magen beschwerlich zu fallen, zum Genuß anreizt, die beabsichtigte Zeit der Ruhe angenehm macht, und dem Scheine nach bedeutend verkürzt. Schon die Alten waren darauf bedacht gewesen, daher der Ursprung jener Hopsodeten, welche bei den Griechen und Römern ihre Gedichte während des Mahls zu recitiren hatten. Unter Carl dem Großen waren während des Mahls Vorlesungen eingeführt; später fanden 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 neßes Eingreifen auf unser Gefühl, welches

hiebei stattfinden mußte, den beabsichtigten Endzweck nämlich, bloß angenehmer Zerstreuung nicht entsprechen konnte.

Bei dem Dessert muß nebst dem Geschmack und Geruchssinn vorzüglich für das Ergötzen des Auges gesorgt, folglich der Schönheits Sinn aufgeboden, und auf die Tafel übertragen werden; daher ist die gefällige, schöne oder reizende Vorrichtung des Nachtisches fast eben so wesentlich, als die fein nuancirte Zusammensetzung und Bereitung des Zuckerwerks selbst.

Durch das vortheilhafte Aufrichten des schönsten Obstes muß eine gewisse Fülle, bei jenem des Zuckerwerks und Bonbons, Geschmack und Zierlichkeit vorherrschen; denn von solchen Kleinigkeiten, für die man kaum einen Namen hat, und die als vereinzelte Gegenstände kaum bemerkbar sind, hängt mehr ab, als man gemeinlich zu glauben versucht ist. Aus diesem Grunde wird der Luxus sogar auf die Gefäße ausgedehnt, die bestimmt sind, das Dessert zu fassen. Darum werden diese Dessertteller zierlicher geformt, als die übrigen aus den Servicen, oder sie werden so gemalt, daß sie als Kunstwerke betrachtet, in hohem Werthe stehen. Aus eben dieser Absicht werden auch die zierlichen Staffeleien, Tempelchen und Tamburins über denselben aufgerichtet; welche Arbeit viel Gepuztes, manches Artige und manchmal wirklich Schönes darbietet.

Der Nachtisch besteht nach dem jetzigen Gebrauche aus Tellern, deren Anzahl jene der Speisen nicht überschreitet, die Vertheilung des sich ähnlichen, und die genaueste Symmetrie beim Aufsetzen ist hier wie bei dem Serviren der Speisen zu beobachten. Die im Vorhergehenden aufgestellten Regeln der Folgenreihe sind dem Serviren des Desserts anzupassen. Demnach wird zuerst das frische Obst präsentirt, und zwar das Mildsüße, dann das Starsüße und angesäuerte. Man würde einen groben Mißgriff begehen, wenn man Ananas vor den Kirschchen darreichen wollte. Wenn Compote im Dessert vorkommen, so werden sie nach dem frischen Obste gegeben, dann folgt das einfache Badwerk, als Biscuitten, dann das glafirte, endlich jenes Badwerk, als spanische Binde, Tourons, Macronen u. dgl., zuletzt Schneeucker, Tablettes fondantes und Bonbons à la goûte. Den Beschluß des Desserts macht das Gefrorne.

Das Gefrorne scheint den Alten nicht bekannt gewesen zu sein; man findet wenigstens keine Erwähnung desselben. Es scheint übrigens, daß zu diesem chemischen Erzeugnisse eine Fähigkeit gehört, die nicht einem Jeden gegeben ist; denn die Bestandtheile und Regeln, nach welchen Gefrorne bereitet werden, sind lange schon kein Geheimniß mehr, allein es gibt einzelne Individuen, die hierin über alle anderen hervorragten.

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

Einige Aerzte haben den Kaffee zu den giftig wirkenden Stoffen gezählt. Die witzige Antwort des Doctors Fontenelle, als man ihn in einer Gesellschaft, wo die Behauptung stattgefunden, daß er Gift sei, um seine Meinung fragte: Wenn der Kaffee wirklich ein Gift sei, so müsse er bemerken, daß dieses wenigstens ein langsames sein müsse, indem er es schon achtzig Jahre lang genieße (Der Doctor war bekanntlich an die hundert Jahre alt), ist eine eben so treffende als launige Widerlegung einer solchen Behauptung. Uebrigens hat der berühmte Doctor Ure unlängst den Kaffee, Thee und Cacao chemisch untersucht, und gefunden, daß diese drei Species nebst den anregenden, viel Nahrungstoffe enthalten. Die wohlthuende Wirkung des schwarzen Kaffees auf die Verdauungswerkzeuge ist so allgemein anerkannt, daß kein Gastmahl, ja kein Mahl des wohlhabenden Wieners ohne diesen köstlichen Trank beschlossen wird.

Die Sitte will, daß der Kaffee nicht bei Tische, sondern wenn die Tischgesellschaft, die Tafel verlassend, in ein anderes Zimmer sich begeben hat, präsentirt werde. Dieser unscheinbare Umstand stützt sich auf den diätetischen Grundsatz, daß es nach eingenommenem Mahle gut sei, für eine Weile eine aufrechte Stellung anzunehmen, wodurch der Magen eine freiere Lage erhält.

708. Die Folgenreihe im Credenzen der Weine.

Wir haben Gelegenheit gehabt zu beobachten, daß die Sanguiniker nur leichte, mehr süße als saure Weine goutiren, da hingegen die Phlegmatiker mehr die geistigen, die Melancholiker mehr die kräftigen, die Choliker aber die adstringirenden Weine vorzuziehen pflegen, und daß die erstaunliche Menge der Abstufungen, von dem leichten moustrenden Champagner, bis zu dem süßen Malaga, von dem milden Rheinwein bis zum geistigen Tokajer, und von dem etwas sauern Oesterreicher bis zu dem edlen adstringirenden Bordeaux mit den unendlichen Verschiedenheiten der menschlichen Naturen beinahe im Einflange stehen.

Demnach gibt die Individualität der Gäfte die sicherste Wei-

fung zur rechten Wahl der Weine im Allgemeinen, und die verschiedenen Lebensperioden dieselbe speciell. Der Jugend überhaupt, und dem schönen Geschlechte insbesondere, sollen nur sparfam und leichte Weine credenzt werden, in Betracht der leichteren Erregung und des leicht möglichen Ueberreizes ihrer Nerven. Für solche Individuen sind Rheinweine der leichteren Sorte und Champagner mousseux, besonders jener von Aye, die vorzüglichsten.

Dem Manne, von feingewöhntem Gaumen, 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, weil besonders der letzte den Kopf nicht belästiget, den Magen aber stärkt, in welcher Eigenschaft derselbe allen Weinen vorangehet.

Solche Weine werden indessen nicht auf die Tafel zur freien Disposition gestellt, sondern in bestimmten Zwischenräumen die Sorte angesagt und dem Wünschenden präsentirt.

So pflegt man z. B. bei einer splendiden Tafel, wenn zu dem Zubisß Austern kommen, die immer vor der Suppe genossen werden, Chablis oder Sauterne, oder auch l'Hermitage-blanc, ohne Austern aber, und ebenfalls auf den Genuß des Zubisßes Maderasec zu geben. Während des Mahls bis zum Braten wird der Fischwein servirt oder zur Disposition aufgestellt; dieser kann aus der Reihe der Oesterreicher Weine gewählt werden, als Bisamberger, Steinkirchner, Neustifter, Grinzinger, Ruffberger u. dgl., oder aus Rheinweinen, als: Gattenheimer, Mittelheimer, Nirnsteiner, Laubenheimer, Markbrunner u. dgl. bestehen.

Bei den Eingemachten wird Burgunder herum credenzt, und zwar: Coulange oder Tonneur, Beaume, Pomare, Risbourg, Volnaye, Vosne, Chambertin-pourpré und la Romanie, oder aus der Reihe jener, die sich dem Hautgout mehr nähern, als: Chateau-grillé, Cote-rôti und Hermitage.

Während dem Braten wird der Bordeaux credenzt, und zwar: St. Julien oder St. Aubrien, Chateau la rose, Chateau Margaux, 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: Hochheimer cabinet, Markbrunner cabinet, Rüdesheimer und Schloß Johannisberger. Nun ist das Mahl als vollkommen geschlossen anzusehen; allein aus den im Vorhergehenden enthaltenen Gründen wird nun der Nachtsch

(dessert) aufgetragen, und während demselben Weine crezenzt. Man gibt selten mehr als zwei Gattungen, und zwar aus der Reihe, als: Rivesalte, Grenade, Muscat lunel, Frontignan, Malvasin, Malaga, Canarisec, Xeres, Alicante, Constance, der die liebliche Süßigkeit des Coudrieux und die moufrende Eigenschaft des d'Aye vereinigt.

Nun wird die Tafel aufgehoben, und die Gesellschaft be- gibt sich in das Compagnie-Zimmer, um den Kaffee zu nehmen. Nach dem Kaffee kommt noch der edelste aller Weine, nämlich der Tokayer-Ausbruch, wenn man so glücklich ist, sich den echten verschaffen zu können; denn nur ein ganz kleiner Theil eines kleinen Gebirges liefert denselben, und wenn man die Consumtion auf der ganzen Welt (derselbe wird in Amerika und Ostindien angetroffen) in Vergleich bringt, so müssen neunzehn Zwanzigstel desselben durch die Kunst nachgemacht werden. Diesem folgen noch Liqueurs, aber nur jene, die ein Paar Jahre auf dem Meere zugebracht haben, weil die immer gleiche Temperatur des unteren Schiffsraumes, und eine immerwährend leichte Bewegung zu deren Gutwerden auffallend beiträgt.

(709.) Einige Aufmerksamkeit fordert die verschiedene Form und Größe der Gläser zu den Weinen und Liqueurs.

So hat man Burgunder- und Bordeaux-Gläser, deren ungefähr acht auf eine Boutheille gehen, welche anderthalb Pfund, oder etwas über eine halbe Maas Flüssigkeit enthält.

Rheinweingläser von grünlichem Glase, in Form der Bosale geblasen, deren fünf bis sechs auf eine Boutheille gehen.

Endlich Gläser, deren zehn bis zwölf auf eine Boutheille gehen, und zum Maderasec, Bitterwein oder Wermuth dienen. Die Champagner-Gläser sind hoch, von der Spitze auslaufend und sich immer erweiternd, um das Mousiren des Weines zu begünstigen.

Die Dessert-Weine werden in Stängelgläschen eingeschenkt, deren sechzehn bis achtzehn auf eine Boutheille gehen.

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

(710.) Selbst die Temperatur, welche die Weine haben müssen, soll berücksichtigt werden. So muß z. B. der Champagner eine Stunde vor dessen Crebenzen in gestampftes Eis gegraben, und erst zum Einschenken herausgenommen, entstöpselt, eingeschenkt und sogleich getrunken werden, weil die Kohlensäure, die den pikant lieblichen Geschmack so sehr erhöht, und in comprimirtem Zustande in dem Weine enthalten ist, bei aufgehobenem Gegendruck das Mousiren veranlaßt, aber schnell entweicht.

Die weißen Weine dürfen nicht unter acht Grad Reaumur (als die mittlere Keller-Temperatur) abgekühlt sein.

Die rothen Weine müssen die Zimmer-Temperatur von vierzehn Grad haben, um in ihrer Vollkommenheit genossen werden zu können. Die Bouteillen müssen demnach einige Stunden vor dem Gebrauch in bewohnten Zimmern stehen; in Ermanglung dieser Zeit müßten die Flaschen in lauwarmes Wasser getaucht werden, bis der Wein die verlangte Temperatur erhalten hätte.

Zu Gabelfrühstücken werden starke Weine credenzt, weil hier die Lebensthätigkeit aufgeregt werden darf. Diese Zeit ist übrigens die gefährlichste 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, Mousseur und einige Liqueurweine; oder endlich für jene, die eine Mesalliance haben eingehen müssen, oder durch Unwissenheit und trügerische Absichten verfälscht worden sind. Die Sinne sind um diese Tageszeit am schärfsten, und die feinste Nuance, so wie die leiseste Hinterlist werden schnell bemerkt.

711. Das Transchiren.

In jener Zeit, als die Künste nach einem tausendjährigen Schlafe dem Wiedererwachen naheten, wozu die Mediceer besonders beitrugen, war die Kochkunst diejenige, welche sich in Italien am schnellsten emporraffte, von da nach Frankreich verpflanzt, zu großen Ehren gelangte, so zwar, daß man nicht selten die Wichtigkeit des Mannes, nach der Art, wie derselbe sein Haus zu führen verstand, beurtheilte. Damals war es Sitte, daß der Herr des Hauses die Ehren der Tafel in eigener Person ausüben mußte, worunter auch das Transchiren begriffen war. Selbst Ludwig der Bierzehnte fand es nicht unter seiner Würde, ein Huhn auf die grazioseste Art zu zerschneiden. Ein Transchirmeister am Hofe (*écuyer tranchant*) war zu einer Ehrenstelle erhoben. Uebrigens gibt es hierin eine Aehnlichkeit mit den Sitten der alten Griechen, denn Homers Helden haben es nicht entehrend gefunden, nebst dem Schwerte das Schlachtmesser und den Bratspieß geschickt zu handhaben. Dieser Ton hat bei den Franzosen so stark geherrscht, daß die Transchirkunst als eine Clausel in dem Erziehungsplane eingeschaltet wurde, wodurch der größte Beitrag geschah, um die Kochkunst zu höherer Achtung zu bringen, welches nun für die ganze Nation von Vortheil ist, denn Frankreich versteht nun die civilisirte Welt

mit Köchen, und zu dem englischen Sprichwort: *As mani frenches as mani cooks* Veranlassung gab.

Die Großen unserer Zeit haben sich freilich von dieser lästigen Amabilität ganz losgemacht, und zwar so, daß sie sich gleich den Gästen, und wohl auch noch mehr bedienen lassen, ohne sich viel um die übrigen Tischgenossen zu bekümmern (Ausnahmen unbenommen).

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 dasselbe angenehmer für den Genuß, und verdaulicher für den Magen gemacht wird. Dieses Uberschneiden der Muskeln kann aber nur dann Statt finden, wenn man die Lagen und den Gang derselben genau kennt, und die Bindung der Knochen auf eine leichte Art zu trennen weiß.

Für die Jugend, die mit starken gefunden Zähnen und starker Verdauungskraft versehen ist, kann das Vorschneiden auf diese oder jene Art von keiner Bedeutung sein; allein für jene, welche die vorbenannten Eigenschaften nicht in demselben Grade besitzen, und das sind fast alle, die Geschäfte treiben, welche wenig Bewegung gestatten, und endlich, die von Natur oder durch Alter geschwächt sind, für solche ist es durchaus nicht gleichgültig, ob das, was sie genießen, lang- oder kurzfasrig ist, das heißt, leicht oder schwer verdaulich sei, denn unsere Werkzeuge helfen nur unvollkommen nach, indem die Stockzähne das Fleisch wohl breitquetschen, aber nicht zerschneiden, wo dann die lange Faser die Aufnahme in den Magen erschwert, welches sich durch die Empfindung des Drückens in der Magenegend bald genug kund gibt.

Das weitere Wesenliche des Transchirens besteht darin, daß die Haut und kleinen Knochen nicht an einander zu hängen scheinen, sondern mit dem Muskelfleisch ein zierliches Ganze bilden.

Sehr empfehlenswerth ist die Geschwindigkeit bei dem Vorschneiden, so daß der Braten nicht Zeit habe, auszukühlen, und als unerlässlich nothwendig sehr scharfe Messer, und zwar ein starkes und ein dünnes, das gehörig biegsam ist, um bei kleinen Braten geschickt eingreifen zu können.

Geschieht das Transchiren bei Tische, welches bei kleinen Tafeln der Fall zu sein pflegt, so muß man besonders darauf sehen, daß es mit Reinlichkeit vor sich gehe, denn das Gegenheil würde stets wider Willen den Umstehenden störend in die Augen fallen. Vor dem Transchiren befestigt man sich eine Serviette

vor die Brust, um der natürlichen Aengstlichkeit vorzubeugen, die da entsteht, wenn man immer Acht haben muß, seine und der Nahesitzenden Kleider nicht zu bespritzen. Die ganze Operation muß mit hurtiger Sicherheit betrieben werden, ohne jedoch die anständige Haltung des Körpers und die gerundete Bewegung der Arme außer Acht zu lassen, weil, wenn gleich bei Männern wenig Forderung auf Grazie gemacht werden soll, dieselbe bei einem freiwillig unternommenen Geschäfte dennoch nicht gerne vermist wird. Das Trennen der Gliedmaßen ist von keiner Schwierigkeit, wenn man sich einige Kenntnisse der Anatomie eigen gemacht hat; widrigenfalls müßte man freilich durch wiederholte Versuche sich in die Kenntniß ihrer Verbindungen und Lagen zu setzen suchen.

Das Ueberschneiden der Faser ist dann leicht, aber bei dieser muß darauf gesehen werden, daß die Schnitten nicht auseinanderfallen, welches bei sehr weich gekochten Fleischarten, als Rind und Hirsch, leicht zu geschehen pflegt, wenn nicht die Vorsicht gebraucht wird, sich sehr dünner und scharfer Messer zu bedienen. Uebrigens kommt bei großen Fleischmassen sehr viel auf das Vorsetzen der Gabel an, wodurch der Gegenstand 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 haben.

712. Das Tafelstück.

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 zusammengesetzt, die an Gallerte, Osmazome und der Bindung des Faserstoffes unter einander abweichen. Jener Theil, der an den Rückgrathwirbel stößt, ist bei weitem der vorzüglichste und zum Kochen geeignetste, feinsäbzig, von lockerer Bindung, mit Fett überwachsen, und enthält viel Osmazome. Dieser Muskel ist leider von kleinem Umfange, und nimmt seinen Verlauf in den langen Beckenmuskel, welcher an Härte der Faser, festerer Bindung und Trockenheit von Oben herab immer zunimmt, bis endlich der untere Theil desselben gegen das Gelenke in Sehnen und Bänder übergeht, und gegen das untere Ende nur Gallerte mit äußerst wenig Osmazome darbietet.

Ein reinlich gehaltenes Tafelstück läßt die Zusammensetzung der Muskel leicht bemerken, nämlich durch einen fettartigen

Streifen über dessen obern Gang. Nach diesem Streifen wird nun mit dem Messer gefahren, und die Theile trennen sich. Diese so getheilten Muskeln werden endlich in halb Finger dünne Scheiben über den Faden geschnitten, und wieder in die vorhergehende Form zusammengelegt, oder auf sonst eine zierliche Art angerichtet.

713. Rindsbraten.

Die Lende, vom Schlegel bis über die zwei ersten Rippen (die lange Rückenmuskel mit der gezahnten und Zwischenrippen-Muskel) eignet sich vorzüglich zum Braten, und wird von den Engländern als Nationalgericht mit Vorliebe betrachtet.

Wenn man schon bei dem Vorrichten zum Braten die vorspringenden großen Knochen mit einer Knochensäge beseitigt, so kann man doch nicht alle Knochen entfernen, und dadurch entsteht eine kleine Schwierigkeit im Transchiren. Man muß nämlich erst den zarten Lungenbraten von den Knochen ablösen, und mit einem dünnen scharfen Messer denselben in halb Finger dünne Scheiben über den Faden zerschneiden (das zu viele Fett, wie allenfalls das Ungehörige, Häutige, wird während dem Schneiden schon beseitigt), diese Schnitten werden in netter Form über den Teller gereicht, mit dem entquillenden Saft begossen, und herum credenzt. Jetzt wird der Braten gewendet, und eben so behandelt, das heißt: der Rückenmuskel wird von dem Gerippe gelöst und in halb Finger dünne Schnitten getheilt; da aber dieser Muskel stärker ist, als der Lungenbraten, die Stücke daher zu groß ausfallen würden, so schneidet man sie keilförmig, und kann sie daher beliebig groß oder klein machen. Der Lungenbraten wird für zarter gehalten, der lockeren Bindung seiner Faser wegen. Die Fein-Esser wollen jedoch dem Rückenmuskel den Vorzug geben, und zwar des dichteren Gewebes des Fleisches wegen; es widersteht etwas mehr dem Zahne, bewährt sich aber dennoch als mürber und feiner im Geschmack. Nachdem die Gäste versehen sind, wird der Ueberrest über das Gerippe in Ordnung gebracht, und die Schüssel wieder auf die Tafel gesetzt, bis selbe durch eine andere ausgewechselt werden kann.

714. Der Brustkern

ist jener Theil des Thieres, der gebildet wird, wenn die Brust gespalten, und dann mittelst des Durchhauens der Rippen von dem Rücken getrennt wird. Dieser Theil wird nicht leicht

als Tafelstück aufgetischt. Das Brustfleisch ist aber saftig und zart, wegen der vielen Fettdrüschchen, mit welchen es häufig unterwachsen ist: es findet daher viele Liebhaber. Mit dem Transchiren hat es da keine Noth, weil keine Präention auf schöne Stücke gemacht werden kann, sondern man schneidet ein größeres Stück von den Rippen mit einem Antheil der Knorpeln (Kruspeln), und zertheilt dieses in kleinere Stücke über den Faden der Faser. Da dies Fleisch fett ist, so werden pikante Tunken, und vorzüglich Senf, beigegeben.

715. Gedämpftes Fleisch. (Boeuf à la mode.)

Ogleich ein jedes Stück Fleisch gedämpft werden kann, so nimmt man dennoch vorzugsweise hierzu jene Theile, die starke Massen Fleisch ohne Knochen darbieten, und dieses ist der Fall bei dem Beckenmuskel (die Schale), nämlich jener Theil, der an der inwendigen Seite des Schenkels, vom Schlußbeine bis an das Knie herab, den Raum einnimmt, und aus mehreren Muskeln besteht. Dieses Fleisch wird wegen der Trockenheit seiner Faser, die wenig Fett enthalten, mit dicken Speckschnitten, welche mit Salz und Pfeffer stark gewürzt sind, häufig dem Faden nach durchzogen oder gespickt, und funktgemäß behandelt. Bei dem Transchiren wird nun vorzüglich darauf gesehen, daß, da das Schneiden über den Faden geschieht, die Speckschnitten gehörig wahrnehmbar sind. Die Schnitten dürfen übrigens die Größe einer Handfläche und die Dicke eines kleinen Fingers nicht überschreiten.

716. Der Lungenbraten. (Le filet de boeuf.)

717. Der Rostbraten. (La côte de boeuf.)

718. Die Schulter. (L'épaule de boeuf.)

719. Der Hals. (Le cou de boeuf.)

Der sogenannte Lungenbraten (viereckige Lendenmuskel), liegt an der inwendigen Seite des Rückens oder Wirbelbeines vom Schlußbeine unter der ganzen Lende bis zur dritten Rippe hinauf (s. Rindsbraten). Der Rostbraten (lange Rückenmuskel) von der ersten kurzen bis zur letzten Rippe hinauf, hat das Eigenthümliche, daß gedämpft derselbe nicht geschnitten, sondern mit dem Löffel abgestochen wird.

Die Schulter wird nur als Siedfleisch gebraucht, und

man hat weiter nichts zu beobachten, als daß die größeren Muskeln nach ihrem Verlauf getrennt, und über den Faden geschnitten werden.

Der Hals wird zu Würsten, und einige Theile desselben zu Pöckelfleisch verwendet.

720. Der Kalbs-Schlägel. (Le cuissot de veau.)

Der Schlägel besteht aus mehreren Muskeln, von denen die Schambeinmuskeln (noix de veau, fricandeau) an der inwendigen Seite desselben, vom Schlußbeine bis an's Knie reichend, den Schlägel beinahe in zwei Theile theilt, und als das Vorzüglichste zuerst abgelöst, in halb Finger dünne Scheiben geschnitten, und so weit dieses ausreicht, herum credenzt wird. Nun wird der folgende zweiföpfige Backenmuskel abgelöst. Derselbe bildet eine rundlange Fleischrolle, grobfädig und trocken, dann die folgende lange Backenmuskel (Obernus), die gleichfalls, aber nicht ganz so saftlos ist, wie jene; man thut wohl, wenn der übrige Theil des Schlägels ausreicht, diese beiden Muskeln nicht zu transchiren, sie können des andern Tages mit einer picanten Sauce ein angenehmes Gericht geben. Nun kommt der kleine Backenmuskel (Unternus), derselbe gibt ein zartes und saftiges Fleisch.

Das Transchiren bietet weiter keine Schwierigkeit, nur muß man Bedacht nehmen, daß es über den Faden geschehe, und daß an jedem Stück ein Antheil der krustirten Haut, oder der braunen Oberfläche bleibe.

721. Der Kalbs-Nierenbraten. (La longe de veau.)

So wird die eigentliche Lende, vom Schlägel bis über die zwei ersten kurzen Rippen hinaus sich erstreckend, genannt. Die mit Fett überwachsene Niere und der sehr zarte viereckige Lendenmuskel bleiben an dem Braten. Der Rückgrathknochen wird vor dem Braten mittelst einer Knochensäge in Finger schmale Stücke durchgesägt (gepickt).

Bei dem Transchiren wird die Niere abgelöst, und mit dem dieselbe einhüllenden Fett in halbfingerdünne Scheiben zerschnitten, und den Damen zuerst credenzt; dann wird das übrige nach den vorerwähnten Einschnitten getheilt und credenzt. Die Guteser tragen kein Bedenken, die Knochen mit den Händen anzufassen, und das Fleisch von denselben genau abzulösen, weil dieses das schmackhafteste ist. Den Damen darf man solches freilich nicht zumuthen, zumal diese zuweilen mit Handschuhen speisen.

Bei großen oder vornehmen Tafeln, wo es nicht wohl angeht, sich mit Knochenagen abzugeben, wird der ganze Muskel von dem Rückenbein abgelöst, und dann in gefällige Stücken zerschnitten.

722. Die Kalbsbrust. (La poitrine de veau.)

Die Kalbsbrust bietet schon Schwierigkeiten im Transchiren; sie gibt im Grunde einen schlechten Braten, aber beim häuslichen Mahle kommt solcher dennoch vor. Um diesem Braten ein gefälligeres Ansehen zu geben, und die Ausbeute einigermaßen zu vermehren, wird derselbe gefüllt, was bei dem Zerschneiden die eigentliche Schwierigkeit bildet, denn die Fülle darf nicht herausfallen, ja es muß an jeder Schnitte ein Theil derselben befindlich sein. Der Braten wird zu diesem Zwecke umgewendet, an den Rippen ist leicht wahrzunehmen, wo sie an die Knorpeln stoßen; in dieser Richtung wird das Messer geführt, und die Brust der Länge nach in zwei Theile getheilt; es muß aber so geschehen, daß ein Theil der Fülle an dem übrigens zarten und leicht zu schneidenden Knorpel haften bleibt. Dieser Theil wird nun in etwas schiefer Richtung in halb Finger dünne Blätter geschnitten. Dann werden die Rippen nach ihrer Länge zerschnitten, weil diese aber zu groß ausfallen würden, so muß aus dem Fleische zwischen einer jeden Rippe noch eine Schnitte gemacht werden. Das Ganze wird nun wieder zierlich in die Schüssel gethan und herum credenzt.

723. Der Schöpfenbraten. (Le rôti de mouton.)

724. Der Lammsbraten. (Le rôti d'agneau.)

725. Der Schweinsbraten. (Le rôti de porc frais.)

Diese Braten werden dem Kalbsbraten gleich transchirt.

726. Der Reh-Schlägel. (Le cuissot de chevreuil rôti.)

Da der Rehschlägel immer fein gespickt erscheint, und die Muskeln deutlich zu unterscheiden sind, so braucht man weniger auf ihre Auswahl zum Credenzen zu sehen, denn durch das Spicken werden sie so ziemlich alle gleich fastig. Jedoch darf man auch hier nicht aufs Gerathewohl in dieselben hineinschneiden,

sondern, wenn sie zuvor getrennt sind, muß man sie in kleine Schnitten über den Faden zerschneiden.

727. Der Reh Rücken. (Le dos de chevreuil rôti.)

Der Reh Rücken, bekanntlich ein delicates Braten, wird gewöhnlich ganz gespickt. Um denselben zu transchiren, wird das Fleisch an beiden Seiten von dem Gerippe gelöst und in kleine Scheiben zerschnitten, in den Saft oder die Sauce des Bratens gelegt, und sogleich credenzt; das Gerippe wird aber gleich beseitigt.

728. Der gebratene Hase. (Le lièvre rôti.)

Man pflegt den Rückenwirbel der Hasen, bevor sie gespickt werden, durchzuhauen, welches man das Bücken nennt, um denselben hernach bequem transchiren zu können. Dieses Bücken wird aber nicht nothwendig, wenn man den Hasen auf dem Transchir-Teller mit der Gabel nicht durchsticht, sondern dieselbe nur so vorsteckt, daß der Braten nicht weichen kann, wenn der Schnitt von dem Messer geführt wird; man hält nämlich das Messer schief zur linken Hand, und führt den Schnitt ein- bis zweimal unter einigem Aufdrücken sägeförmig durch. In dieser schiefen Haltung greift die Schneide zwischen die Wirbelbeine, durchschneidet die weicheren Vorsprünge der in einander greifenden Knochen, und man erhält auf eine leichte Weise halb Finger dünne Scheiben von dem ganzen Rücken. Die Schenkel werden dann ebenfalls zerschnitten, die Knochen derselben beseitigt, und nun das Ganze in die Schüssel, das Schönste oben auf, gethan.

729. Der Hirschziemer. (Le dos de cerf.)

Das Wildpret unterscheidet sich von einheimischen Animals durch feinere Faser und lockere Textur; daher das Mürbe des Fleisches. Aus diesem Grunde darf es nicht senkrecht über den Faden geschnitten werden, um dem Zerfallen der Schnitten vorzubeugen; dies will aber ja nicht sagen, daß man nach dem Faden transchiren dürfe.

Der Hirschziemer wird in Handflache große und Finger dicke Scheiben geschnitten.

730. Das gebratene Spanferkel. (Cochon de lait à la broche.)

An dem gebratenen Spanferkel ist bekanntlich die resche, glaspröde Haut das gesuchte Werthvolle, auf das Fleisch wird

weniger Rücksicht genommen, und da es noch so jung und zart ist, so kommt der Lauf der Muskeln gar nicht in Betracht. Um nun den angedeuteten Endzweck zu erreichen, wird das Spanferkel, vom Spieße kommend, sogleich transchirt. Man schneidet zuerst den Kopf herab, entfernt die Unterkiefer und die Zunge, schneidet dann die Ohren mit möglichst viel Haut herab, und dann die Backen; zuletzt wird der Kopf aufgemacht und das Hirn herausgenommen, das schwärzliche Häutchen abgezogen, mit Salz und weißem Pfeffer bestaubt, und Alles auf einen Teller gereicht und einstweilen credenzt. Nun wird mit dem scharfen starken Messer an dem Hals zwischen der Schulter der Schnitt angefangen, und der Länge nach einen Daumen breit vom Rücken fortgeföhren, so daß der Schnitt zugleich den Schenkel in seinem Anschluß durchschneidet. Die Rippschen sind so zart, daß sie keinen Widerstand leisten. Dann wird die andere Seite eben so vom Rücken getrennt, die Seiten und der Rücken in zwei Finger breite Stückchen geschnitten, die Schulter und der Schenkel von einander geschnitten, schnell angerichtet und aufgetragen. Das Ganze kann in nicht ganz einer Minute geschehen sein.

731. Der Schinken (Le jambon)

wird entzweigespalten (vorausgesetzt, daß die Haut oder Schwarte abgelöst wurde), jede Hälfte in drei Finger breite Theile gespalten, und diese nun in Messerrücken dünne Scheiben über den Faden geschnitten, so zwar, daß eine jede Schnitte einen halben Finger dick Fett habe. Diese obere Hälfte des Schinkens gibt schönere, die untere Seite weniger ansprechende aber mürbere Schnitten. Sie werden auf Tellern reinlich ausgerichtet und mit Fleischsulz verziert.

732. Die Würste.

Es wäre eine Satyre, wollte man vom Transchiren der Würste reden, aber keine, wenn vom Vorschneiden derselben die Rede sein soll. Hier ist die Verschiedenheit dieser beiden Vorstellungen deutlich wahrnehmbar. Die Würste haben ihre eigenen Dimensionen; von der Papierdünnigkeit der Salamy, Ferkeldicke der Cervelade, und Kleinfingerdicke des Speckmagens bis zur Zweifingerbreite der Leber- und Bratwürste.

733. Gebratenes Hühnchen (Sendel).

Bei dem Hühnchen ist Regel, daß ein jedes Stückchen einen Knochen und einen Theil der wohlschmeckenden krostirten Haut haben müsse. Ein kleines Huhn gibt nur fünf Stückchen, nämlich, zwei Bruststücke, zwei Biegel (die Füße) und den Steiß (untere Theil des Rückens).

734. Gebratenes Huhn. (Le poulet rôti.)

Ein erwachsenes Huhn oder ein gewöhnlicher Kapaun wird in neun Stücke geschnitten, wobei gleichfalls ein jedes Stück einen Knochen und einen Theil der Haut haben muß. Man macht nämlich einen kleinen Querschnitt unter dem Kegel des Biegels, und trennt denselben mit dem zweiten Schnitt vom Körper, so daß man das Messer, wenn dasselbe bis zu dem Kegel gelangt ist, nur auswärtsbiegen darf, um den Biegel loszukriegen; derselbe wird in zwei Theile geschnitten, und die andere Seite auf gleiche Weise behandelt. Nun wird ein Schnitt nach der Länge der Brust, einen Finger breit vom Mittelpuncte derselben oder dem Brustbeine seitwärts so geführt, daß man an der Brustschaukel herab zu dem Flügelknochen gelangt, wo derselbe sich mit dem Brustknochen verbindet. Hier muß das Messer etwas einwärts gedreht werden, um die Verbindung durchzuschneiden. Auf gleiche Weise wird auf der andern Seite verfahren, und es geht spielend von statten, vorausgesetzt, man habe eine starke zweizinkige Gabel durch die Brust und den Rücken gestochen, um einer jeden durch das Schneiden verursachten Bewegung einen Gegendruck zu leisten. Jetzt wird der noch übrige Theil der Brust durch ein sägeförmiges Schneiden von dem Gerippe getrennt und über die Quere entzwei getheilt; endlich wird der Steiß, nämlich die untere Hälfte des Rückens, herabgeschnitten, und dann wird Alles zierlich auf die Schüssel gethan und sogleich herum credenzt.

735. Steirischer Kapaun.

Die Kapaunen und verschnittenen Hennen, besonders jene große Art, die wir die italienischen zu nennen pflegen, wenn sie mit Mais gefüttert werden, erlangen eine ungewöhnliche Größe, und sind in Fett gleichsam eingehüllt. Wollte man solche nach der vorhergehend gegebenen Weise transchiren, so würden die Stücke zu groß ausfallen, was eher abschreckend als ansprechend wäre. Es werden daher die Biegel jeder in

drei, und die Brust in sechs Theile zerschnitten, selbst der Steiß wird entzwei geschnitten.

736. Gebratener Fasan. (Le faisán rôtí.)

Der gebratene Fasan hat so viel Aehnlichkeit mit einem Kapaun, daß man sie in einiger Entfernung nicht zu unterscheiden vermag, daher pflegt man Ersterem den gefiederten Kopf als Kennzeichen beizugeben. Dieser prächtige sehr vornehme Vogel aus Mingrelieu (Asien, von dem Flusse Phasus) abstammend, ist zwar gegen unser Klima empfindlich, kommt aber in Europa und vorzüglich in Böhmen dennoch gut fort. Ihre kostspielige Pflege wird sie indeß nie allgemein machen, und ihr Erscheinen ist immer ein kleines Fest, zu dem man gerne ein Paar Freunde ladet, um an dem Guten Theil zu nehmen. Man bekommt oft so große Exemplare, daß sie dem steirischen Kapaune nichts nachgeben, und werden dem Letzteren gleich transchirt, die kleinen aber wie das erwachsene Huhn, nämlich in neun Stücke.

737. Gebratener Indian (Le dindon)

oder kalekutischer Hahn. Dieses Geflügel hat das Emporkommen, eine günstige brillante Epoche, und ein Herabkommen mit vielen Anderen gemein. Es ist wahrscheinlich, daß sie aus Indien abstammen, wann und wie sie zu uns gekommen, ist jedoch nicht bekannt; sie haben sich aber an unser Klima, besonders in wärmeren Gegenden, als Ungarn ic. so gewöhnt, daß sie dem übrigen Geflügel gleich fortkommen, aber eben deshalb an Seltenheit verloren, worin ein Theil ihres Werthes bedingt war, so zwar, daß man sie gegenwärtig mit dem Spitznamen eines Schustervogels belegt. Ein halb erwachsener geschöppter Indian gibt einen feinen Braten, und wird dem steirischen Kapaune gleich transchirt. Von dem vollgewachsenen oder großen Indian werden nur die Brüste in halb Finger dünne und Handflächen kleine Schnitten getheilt und credenzt. Die Biegel und das übrige Gerippe gibt den andern Tag als Eingemachtes eine Spar-Schüssel.

738. Auerhahn,

739. Trappe,

werden Beide dem Indian gleich transchirt, nämlich nur aus der Brust Schnitten gemacht, und der Rest als Eingemachtes

benützt. Sie gewähren keinen sonderlichen Genuß, geben aber Braten von ungewöhnlicher Größe, und eignen sich daher zu Schau- und Prunk-Stücken bei großen Tafeln und Büffets.

740. Gebratene Gans.

Möge man erlauben, uns bei diesem merkwürdigen Vogel etwas länger aufzuhalten. Es unterliegt keinem Zweifel, daß unsere einheimischen Gänse von den wilden, die als Zugvögel bei uns häufig erscheinen, abstammen. Sie dienen seit undenklichen Zeiten dem Menschen zur Nahrung, und waren beliebte Gerichte der Aegyptier, dann der Römer, so wie jetzt der Böhmen. Nach Rom wurden sie, und nach Prag werden sie beerdenweise getrieben, um da verzehrt zu werden. Merkwürdig ist, daß diese Vögel, bei uns das Symbol der Dummheit, durch große Weltbegebenheiten zu einer gewissen Verehrung gelangt sind. So ist bekannt, daß durch sie, oder vielmehr durch ihr Geschnatter das Capitolium gerettet, und sie deshalb lange Zeit hindurch von den Römern verehrt wurden. Auf der Tafel der Königin Elisabeth von England stand eine gebratene Gans mit einer Einfassung von Erdäpfeln, als die Nachricht eintraf, daß die spanische Flotte, welche bestimmt war, die Königin zu entthronen, durch Sturm vernichtet worden; daher die Sitte, an diesem Tage eine gebratene Gans aufzutischen, um eine freudige Erinnerung an ein für das ganze Land so glückliches Ereigniß immer wieder zu erneuern. Es ist übrigens der einzige Vogel, dem die Ehre zu Theil wird, das Fest eines Heiligen zu verherrlichen, daher wird eine Martinsgans als etwas Vorzügliches geachtet.

Das Transchiren der Gänse geschieht auf zweierlei Weise. Im Monat Februar und März, wenn ihre Zeugung durch Kunst unterstützt wird, in einem Alter von fünf bis sechs Wochen gehören selbe zum Seltenen und Lururiosen, und werden so theuer gezahlt, daß so ein Gänschen noch einmal so hoch zu stehen kommt, als die vollgewachsene wohlgestaltete Gans. Diese jungen Vögel werden den Hühnchen gleich transchirt.

Eine Martins-Gans aber wird dem Indian gleich transchirt, mit der Ausnahme, daß auch die Biegel zerschnitten werden, welches bei dem Indiane nicht immer der Fall ist. Die schönen Schnitten der Brust werden Pfaffenschnitten genannt, als Anspielung auf den ehrwürdigen Stand, bei welchem die Kochkunst von jeher sich der meisten Kenner und Sönnner erfreuen durfte.

Der Ueberrest einer gebratenen Gans gibt des andern

Tages ein schwachstes Gericht, unter dem Namen einer Podpouška oder Gingeschnittenes, welcher Name vorzugsweise allen Gerichten zukommt, die von übriggebliebenen Braten bereitet werden.

741. Gebratene Rebhühner.

Alles wilde Geflügel zeichnet sich von dem zahmen durch starke fleischige Brust und schwache Biegel aus, darum werden die Biegel von einander geschnitten, die Brust der Rebhühner hingegen in wenigstens drei Theile, wenn sie vollgewachsen sind, und nur die Jungen werden halbrirt. Der spezifische Geschmack der Rebhühner wird durch etwas Saft von bitteren Drangen lieblich gehoben, und so pflegt man bei vornehmen Tafeln diese Früchte beizusetzen.

742. Waldschneppen.

Das Transchiren haben die Waldschneppen mit den Rebhühnern gemein; zu bemerken ist, daß die Biegeln die delikatesten Bissen geben, indem sie an Wohlgeschmack die Brüstchen übertreffen.

743. Haselhuhn,

744. Schneehuhn,

745. Birkehuhn,

gehen, was das Transchiren betrifft, nach den Rebhühnern. Bei dem Austischen werden aber die ungerupften Köpfe als Kennzeichen dem Braten beigegeben.

746. Das Vorlegen der Fische.

Fische vorlegen entspricht dem vorhergehenden Transchiren in so weit, als es den zu handhabenden Gegenstand in kleine Portionen theilt, mit dem bedeutenden Unterschied, daß zugleich die Gräten beseitigt werden sollen. Für diesen Zweck werden statt der Messer schneidende Löffel, die eine entfernte Ähnlichkeit mit Maurerkellen im verkleinerten Maßstabe haben, angewendet.

747. Der Schill.

Große Fische pflegt man in ihrer ganzen Länge zu siedeln, und auf mit Servietten bespannte Bretchen, welche die Vertie-

fung der Schüssel ausfüllen, aufzutischen, und nehmen sich auf diese Weise vortheilhafter aus. Wenn die Reihe des Servirens an dieselben kommt, so wird mit dem silbernen scharfen Vorlegelöffel nach dem vom Kopfe bis zur Schweifflosse von Natur bezeichneten Streife gefahren, und so das Fleisch auf eine leichte Weise getheilt; jetzt werden mit demselben zwei oder drei Finger breite Einschnitte gemacht, und mittelst einer geschickten Wendung des Löffels das Fleisch ohne Gräten abgelöst, und auf eine Schüssel gereiht; sobald die eine Seite auf diese Weise abgeräumt ist, wird der Kopf sammt der Hauptgräte behutsam mit einer kleinen Nachhilfe aufgehoben und bei Seite gethan, so daß die untere Fläche des Fisches ohne Gräten zurückbleibt, welche dann ebenfalls in kleine Stücke reinlich getheilt und credenzt wird. Zu bemerken ist, daß jener Theil, der den Bauch des Fisches ausmacht oder einschließt, der zartere ist, und daher vorzugsweise den zu ehrenden Gästen präsentiert wird.

748. Der Hecht.

Der so fürchterliche Raubfisch der Bewohner des süßen Wassers, wächst zu einer unbestimmten Größe heran; ich habe mehrere von etwa dreißig Pfund unter meinen Händen gehabt, unter andern auch einen neunpfündigen, der einen andern zweipfündigen Hecht verschluckt, und schon zur Hälfte verdaut hatte. Ein Beweis, daß dieses Raubthier nicht einmal sein Geschlecht verschont.

Fische, die im harten Wasser fortkommen, wozu auch der Hecht gehört, wenn das Wasser nur nicht kalt ist, haben ein zartes Fleisch von feinem Geschmack; die Meinung, daß ein alter Hecht ein gröberes trockeneres Fleisch habe, ist zwar gegründet, der Unterschied ist aber so unbedeutend, daß ein Mosdau-Hecht von dreißig Pfund noch zartes Fleisch hat. Das Aufritschen und Vorlegen hat der Hecht mit dem Schill gemein, nur ist es viel schwieriger, Schnitte ohne Gräten, besonders aus dem unteren Theile, zu bekommen, weil die feinen Gräthen desselben lange Widerhaken haben, und das Fleisch daher viel schwieriger abzulösen ist.

Derlei Fische, noch im rohen Zustande in kleine Stücke geschnitten, und dann abgekocht, lassen sich nicht mehr ohne Gräten aufritschen.

749. Der Huchen.

Der Huchen steht in der Mitte zwischen dem Schill und dem Lachse. Das Fleisch ist weiß, kurz, zart und von feinem Ge-

schmack. Das Aeußere desselben, der Form und der Farbe nach gleich dem Lachse, die feinschuppige Haut ist eben so klein und farbig betupft. Das Vorlegen geschieht auf dieselbe Weise wie bei dem Schill, und zwar noch leichter, weil derselbe weniger mit Gräten versehen ist.

750. Der Lachs.

Das Vorlegen des Lachses bietet die geringsten Schwierigkeiten dar, da sein schön röthliches Fleisch mürbe und zart ist, sich leicht durchschneiden, und von allen Gräten, die verhältnißmäßig dicker sind, als bei den vorhergehenden Fischen, leicht ablösen läßt, und daher den Gästen einen Genuß ohne alle Gefahr darbietet. Das Verfahren ist ganz dasselbe wie bei dem Schill.

751. Die Forellen.

Die kleinen Forellen werden im Ganzen credenzt, und die Gäste nehmen nach Gefallen eine ganze, oder in seltenen Fällen, wenn dieselben groß sind, einen Theil, der mit dem Fischlöffel abgestochen wird. Nun schneidet ein Jeder die Haut vom Kopfe bis auf die Schweifflasse auf, hebt den Schweif etwas in die Höhe, und durch eine kleine Nachhilfe mit der Gabel läßt sich die ganze Seite aufheben, so daß die untere Seite ohne Gräten auf dem Teller bleibt, jetzt wird die aufgehobene Seite mit den Gräten nach oben gewendet, und ganz wie vorhergehend verfahren. Das reine Skelett wird bei Seite geschoben und das zarte Fleisch ohne Gefahr genossen. Bei all dem ist die Vorsicht nöthig, daß man während des Verfahrens keine feine Gräte von der Hauptgräte abstößt, die dann in dem Fleische bleiben, und unbequem werden können.

752. Die Formen der Tafeln.

Wir können nicht umhin, etwas über die verschiedenen Formen der Tafeln zu sagen, weil sie Eigenthümlichkeiten haben, die bei gegebenen Gelegenheiten nicht unberücksichtigt bleiben dürfen, und weil dieser Gegenstand ebenfalls zur Tafelkunde gehört. Ein runder Tisch ist unstreitig der bequemste; alle Plätze scheinen eine gleiche Bedeutung zu haben, weil das unten und oben nicht so sehr in die Augen fällt; die Gesellschaft ist sich gleichsam mehr verwandt, mehr genähert, und mau ist weniger gehemmt, an dem Gespräch Theil zu nehmen.

Es sind wahre Familientafeln, bei welchen weniger auf Brunk mit Speisen und Tafelgeschirr, als auf angenehme, gefellige Unterhaltung gesehen wird.

(753). Ovale Tische weichen schon von den runden in Bezug auf das Verhältniß der Gesellschaft etwas ab, es findet eine Absonderung statt, weil es höhere und mindere Plätze darangebt, und die Gesellschaft auseinandergedehnt wird. Am wahrnehmbarsten ist solches bei einem langen Tische.

(754). Eine lange Tafel wird gewählt, wenn viele Gäste bewirtheet werden sollen, wie bei Ministertafeln und öffentlichen Gastereien. Bei solchen Tafeln muß ein gewisses Verhältniß der Breite zur Länge beobachtet werden, damit das Tafelgeräthe und die Speisen gehörig aufgestellt werden können, um Reichthum und Comfort paradiren zu lassen. So müssen, wenn sechs Bedecke an der langen Seite zu stehen kommen, deren drei an dem abgerundeten Ende Platz finden, was zusammen achtzehn Bedecke gibt. Acht bis zehn Bedecke der Länge nach, bedingen vier bis fünf derselben an den Enden; größere Gesellschaften steigern die Anzahl der Bedecke an den Enden bis auf sieben, für noch mehr Gäste kann die Tafel nur in ihrer Länge vergrößert werden. Die bestimmte Breite hat ihren Grund in dem nothwendigen Aufwand an Tafelgeschirr, das den gehörigen Platz haben muß.

Bei solchen Tafeln wird die Mitte der Länge nach mit den sogenannten Dormants oder Spiegeln besetzt, zwischen welchen Kunstarbeiten der Bildhauerei, als große oder kleine Gruppen, große Aufsätze der Kunstbäckerei, oder auch nur Blumenvasen mit frischen und künstlichen Blumen Platz finden. Man wählt künstliche Blumen unter frische, damit der Geruch nicht zu stark werde und die Gäste incommodire. Auch muß Raum bleiben für Gandelaber (solche Tafeln werden bei abgesperrtem Tageslicht gehalten); die Zahl derselben muß bedeutend sein, weil starke Beleuchtung nothwendig ist; es muß endlich Platz vorbehalten werden für die aufzusetzenden Speisen, ohne die Reihe Teller zu hemmen, deren sich die Gäste zu bedienen haben.

Eine solche Tafel, die oft für das Haus von Bedeutung ist, muß mit Umsicht und Geschicklichkeit geleitet werden. Die Erzeugnisse der Küche, obgleich das Wesentlichste, können die reiche Umgebung nicht überstrahlen, müssen aber dennoch die Aufmerksamkeit fesseln und strenger Anforderung genügen. Das Credenzen der Speisen muß nach der angeebenen Ordnung vor sich gehen, ebenso die Reihenfolge der Weine beobachtet, und das dienstthuende Personale mit Umsicht geleitet werden. Für den Herrn vom Hause erwächst eine besondere Aufgabe in der

Vertheilung oder Placirung seiner Gäste; nicht ein Jeder findet sich auf seinem Plaze, ja der Verständigste, der Geistreichste kann bei einer solchen Gelegenheit gekränkt werden, denn eine solche Tafel hat viel mit einem öffentlichen Acte gemein, wo eine Auszeichnung oder Vernachlässigung durch die Menge der Zeugen von Bedeutung wird.

Nach der neuen, sehr verständigen Einrichtung, daß die Speisen aus der Küche kommend gleich herum gereicht, und nicht mehr zur Schau aufgestellt werden, entstand die Nothwendigkeit, zierlich und correct geschriebene Speisezetteln den Gästen zur Seite zu legen, damit dieselben ersehen was erscheine und an was sie allenfalls ihre Eßlust vorzugsweise befriedigen können.

(755). Eine Hufeisentafel ist nur bei besonderen Veranlassungen zu wählen, wobei es sich oft weniger um den Genuß, als um das dabei übliche Gepränge handelt.

Die Gäste erscheinen dazu in ihrem höchsten Putz, die Diener in großer Gala. Ein jeder Sitz deutet auf einen Rang. Der Saal wird stark beleuchtet, die Tafel nebst den Nebentischen werden aufs Brillanteste mit Silber ausgestattet, und die Seitentische mit künstlich gearbeitetem Silbergeschirre besetzt. Meistens erscheinen zu einer solchen Tafel Zuschauer aus dem Volke, welches den Glanz des Festes nur erhöhen kann, da eine Pracht, die keine Bewunderer hat, an ihrem Werthe verliert.

Die Tafel selbst muß reich mit Speisen und zugleich mit dem Dessert besetzt sein, damit für den leiblichen Genuß viel vorhanden sei, wenn auch, wie es oft geschieht, wenig genossen wird, weil bei einer solchen Gelegenheit das eigentliche Essen meistens mehr Nebensache ist.

Die Alten hatten schon Tische von verschiedenen Formen, und zwar viereckige, lange, ovale und hufeisenförmige, da bei den Römern Lurus immer die vorherrschende Leidenschaft war, so übten sie denselben auf alle erdenkliche Weise. Sie hatten Tafeln von kostbaren Hölzern künstlich gearbeitet. Cicero hatte einen Tisch von Citronenholz, Hellogabal hatte eine Tafel von Elfenbein und Schildkröte, mit Silber, Gold und Edelsteinen eingelegt. Dies mag zum Theil die Ursache sein, warum sie nicht immer Tischtücher brauchten.