

Störe. Karpfen. Grünlinge. Schellfische. Aale. Goldfische. Schalthiere.

G e m ü s e.

Wie im letzten Monath: Treibhaus. Spargel u. s. w.

D b st.

Wie im letzten Monathe, Schlehen ausgenommen.

III.

E r k l ä r u n g.

einiger fremder Wörter welche noch einer näheren Bestimmung bedürfen möchten.

Assiette. Darunter versteht man eine Art Schüssel, die etwas tiefer und größer als ein gewöhnlicher Teller ist, und worin man Salat, Obst, Eingemachtes u. dgl. aufträgt.

Blanc-Manger (sage: Blank-Mangscheh) ist eine nach gewöhnlicher Art zubereitete Gelée, die man aber von neuem, mit geschälten und klein gestoßenen Mandeln und etwas Milch vermischt, in einer Casserolle kochen läßt. Man würzt es auch mit ganzer Muscatenblüthe, Limonienschalen und Zucker, und streicht dann das genug Gekochte durch ein Haarsieb.

Blanchiren (sage: Blangschiren), unter diesem Worte versteht man: Das Hacken des Fleischwerkes, es sey zahmes oder wildes, in große oder kleine Stücke, die man hernach durch eine oder zwey Stunden in reinem Wasser auswäsbert, wobey man das Wasser ein Paar Mahl wechseln muß. Wird das Fleisch zum Kochen gebraucht, so läßt man es mit kaltem Wasser bey dem Feuer etwas erstarren. Große Stücke läßt man auch wohl aufkochen, allein kleine, die zu Freicassée's gehören, darf man nicht aufkochen lassen, weil sie sonst zu viel Kraft verlieren würden; man läßt sie daher nur erstarren, und legt sie dann in kaltes Wasser. Die großen

Stücke wischt man mit einem saubern Tuche ab, die kleinen müssen gleichfalls gut gepuzt werden. Man blanchirt auch verschiedene Gartengewächse zu besonderen Zurichtungen, und überbrühet sie vorher einmahl im heißen Wasser.

Bouillon (sage: Builjon), ist eine kräftige Brühe oder Suppe, welche man zu den Gerichten gießt, damit sie desto kräftiger werden und einen angenehmen Geschmack erhalten. Man bereitet sie verschieden, aber vorzüglich ist diese Art gebräuchlich: Man läßt ein gutes Stück Rindfleisch, ein Paar Markknochen, auch alte Hühner, Kalbfleisch u. dgl., alles gehörig gewaschen, hinlänglich gesalzen, und mit Muscatenblumen, Pfeffer, Ingwer und Limonienschalen gewürzt, beym Feuer zusammen kochen, seihet die Brühe zum beliebigen Gebrauche weg, welches der Unterschied zwischen der Bouillon und den Coulis ist, weil man bey dem letztern das Fleisch in der Brühe zerrührt und sie dann durch ein Haarsieb streicht. Man nimmt die Bouillon auch zum Frühstück, und gibt sie als eine Stärkung und Labung den Kranken. Auch pflegt man von Wurzeln und Kräutern, und an Fasttagen von Fischen und guten Wurzeln mit Hülfe der Erbsensuppe eine Bouillon zu machen.

Braise (sage: Bräse), ist eine überaus angenehm schmeckende Kraftsuppe, die auf folgende Art bereitet wird: Man sucht eine Casserolle, in welche der Kapaun, oder die Aente, oder die Kalbsbrust, die man zu einer Braise nehmen will, genau paßt. Dann belegt man den Boden der Casserolle mit in Scheiben geschnittenen Speck, bestreuet diesen mit einem guten Theil durchgehacktem Nierenfett, gibt Lorberblätter, Basilicum, Rosmarin, Thymian und andere beliebige Kräuter, ganze Zwiebeln, ein wenig ganzen Pfeffer, einige ganze Nelken, ein Paar Stücke Ingwer und das nöthige Salz dazu, legt dann das Stück, welches man zurichten will, oben darauf, setzt die bedeckte Casserolle auf einen niedrigen Dreyfuß, macht darunter ein gelindes Kohlenfeuer, damit es langsam mit Hülfe des Fettes seine eigene Brühe mache, gießt, wenn diese zu wenig seyn sollte, ein wenig Fleischbrühe, und fehlt auch diese, ein wenig Wasser daran, und

läßt es gahr werden. Auch kann man nach Belieben eine Soße daran machen.

E stou f f a d e (gewöhnlich Stoffade), ist eine Speise aus Tauben, Kapauern, Kalbs- oder Lammfleisch u. dgl., welches man, wenn es vorher geklopft und gesalzen wurde, mit Mehl oder Gries bestreut, in bräunlich gemachter Butter oder Speck röstet, und dann in Fleischbrühe langsam kochen läßt, wobey man gewöhnlich verschiedenes Gewürz, Wein, Limonenschalen und einige gute Kräuter mit aufkochen läßt.

F a r c e (gewöhnlich Fasch), ist ein feines Schäck von rohem Fleisch, mit welchem ausgenommene Tauben, junge Hühner, Lamm- und Kälberbrüste, Indiane, Kalbschlegel, ausgeschnittene Krauthäupte, Kohlrabi und andere Knollengewächse, wie auch mancherley Zugemüse, angefüllt werden. Man pflegt es auch oft mit Milch, Spinat, Eiern, grüner Petersilie, Muscatenblumen, feinen Kräutern und anderem Gewürz zu vermischen.

F r i c a n d e a u r (sage: Frikandohs), sind von den Coteletten, welche geschnittene Rippenstücke sind, dadurch unterschieden, daß man sie aus dem Kalbschlegel theils groß, theils klein schneidet. Ihre Zubereitung ist vorne angegeben worden.

Die gewöhnlich zum Garniren des Zugemüses gebrauchten kleinen Fricandeaux, bereitet man am besten, wenn man sie spickt, dann auf kleinen Speilen an einen Spieß bindet, und sie daran braten läßt.

F r i c a s s é e ist eine Speise von klein geschnittenem Kalbfleisch, Hühnern, Tauben, Hirschohren, Fröschen u. dgl., die man mit Gewürz und Kräutern dämpft und gleichsam braten läßt, und sie mit einer Eier- oder Limonien-Soße anrichtet.

G l a z e (sage: Glas), ist ein kurz eingekochter Fleischsaft, mit welchem man andern zugerichteten Fleischstücken einen Glanz gibt, und sie dadurch mehr kräftig macht. Es wird auf folgende Art bereitet: Man läßt 3 Pfund in kleinere Stücke geschnittenes Rindfleisch, $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, einige Kalbsfüße, $\frac{1}{2}$ Pfund mageren Schinken, zerhackte kräftige Knochen, und was sonst noch für Beinwerk vom Geflügel etwa da ist, mit Kernsaft und allerley klein geschnittenem

Wurzelwerk und Zwiebel auf dem Boden einer Casserolle etwas bräunlich werden, gießt dann hinlänglich Wasser darauf, und läßt es in der bedeckten Casserolle bey fünf Stunden langsam sieden, seihet es dann in eine kleinere Casserolle, läßt das Letzte durch ein Sieb ablaufen, damit keine Splitter von den Knochen hineinkommen, siedet es dann bis auf eine halbe Maß ein, und bewahrt es an einem kühlen Orte in einem dazu passenden Geschirre von Porzellan oder Steingut zum allmählichen Gebrauche auf. In großen Küchen muß diese Glace beständig zu oben erwähntem Gebrauche vorhanden seyn, auch werden die Suppen kräftiger, wenn man ein Stückchen davon hinein gibt.

Auch bey der Bäckerey hat man eine Glace, die zum Ueberziehen der Torten oder andern Backwerkes gehört, und die man aus einem Viertel mit Eyweiß und ein wenig Rosenwasser, gestoßenen Zucker, macht, indem man den Zucker zur Syrupsdicke einkochen läßt. Man bestreicht dann mit dieser Glace das zuvor ein wenig abgekühlte Backwerk, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne nur antrocknen. Will man aber etwas ganz weiß überziehen, vorzüglich, wenn es wie Mandel- oder Bisquit-Torten, einen hohen Stand hat, so rührt man feinen durchgestiebten Zucker in kleinen Händen voll nach und nach zum Schnee von 2 bis 3 Eyerklaren, damit es eine dicke Masse wird, und nichts abläuft, wenn man den Rand der Torte damit bestreicht, sondern fest sitzen bleibt, worauf man dann damit die Torte überall bestreicht. Man gibt dieser Glace jetzt auch ihren deutschen Nahmen und nennet sie Eis. Auch pflegt man noch zu sagen; man glacirt eine Sache, wenn man z. B. über die mit Zucker bestreuten Fricandeaux mit einer glühenden Schaufel fährt, um ihnen dadurch einen Glanz zu gehen.

Grilliren (sage: Grillgiren), heißt: auf dem Rost abbraten. Grillade, ist etwas auf dem Roste Abgebratenes, welches gewöhnlich mit den Ueberbleibseln eines Bratens geschieht, die man dann mit einer Soße zurichtet.

Şaché, Şachis (sage: Şaschih), ist eine klein gehackte

Fleisch, oder Fischspeise, welche man in Butter dämpft, sie dann würzt, und mit einer guten Brühe versieht

Hochepot (sage: Hoshepoo, gewöhnlich Hospot), ist ein gehacktes Rindfleisch mit Kastanien, doch versteht man unter diesem Worte auch allerley gemischte Gemüse.

Jus (sage: Schüh), ist bey den französischen Köchen eigentlich eine jede Brühe, die sich aus den Speisen kochen oder braten läßt, besonders aber werden unter diesem Worte von ihnen solche verstanden, die aus Rindfleisch, Hühnern, Tauben u. dgl., welche zuvor mit Butter oder Speck nebst guten Kräutern und Wurzelwerk dämpfen müssen, und dann gekocht werden. Auch von Fischen kann man sie auf die nähmliche Art bereiten.

Legiren heißt eine Brühe dicklicher machen, welches auf dreyerley Art geschehen kann. **Erstens**, wenn man sie mit Butter, die man platt gedrückt, ein wenig in Mehl umgekehrt und in die Brühe gegeben hat, abrührt. **Zweytens**, wenn man ein Paar ausgeschlagene und nach Beschaffenheit der Speise, mit Obers, Essig, oder Wein, oder Fleischbrühe abgequirlte Eyerdotter an die Speise rührt. **Drittens** kann man schwarze Brühen mit Blut dicklich machen, indem man das von Gänsen, Aenten, Tauben und blutreichen Fischen, als Karpfen, Aalen, Schleihen u. s. f. aufgehobene Blut mit ein wenig Obers oder Essig abquirlet, und es zu den Brühen verwendet, wovon mehrere Fälle angeführt worden sind.

Marmelade ist ein von allerley Früchten, als von Pfirsichen, Zwetschken, Apricosen, Quitten, Kirschen, Nibiseln u. s. w. mit Zucker und Zimmt zu einer starken Gallerte eingesottener Saft, welchen man bereitet, wie folgt: Man läßt beliebige Baum- oder Strauchfrüchte mit Wasser beym Feuer weich sieden, treibt dann das Wasser durch ein Sieb, läßt sie in demselben trocken werden, und nimmt dann von dem Steinobste die Kerne heraus. Dann siedet man eben so viel Zucker, als die Früchte schwer sind, zur Syrupsdicke ein, gibt das Obst dazu, und läßt es beym Feuer stehen, bis es zu kochen anfangen will. Dann nimmt man es weg,

gießt die Marmelade in 2 bis 3 Finger hohe Schalen, und bewahrt sie zum beliebigen Gebrauche.

Mitonniren, sich im Sude anziehen lassen. Dieser Ausdruck wird noch hier und da in der Bedeutung gebraucht, bedeutet aber eigentlich aufkochen lassen. Man versteht dieß vorzüglich bey Suppen, die über gebähte Semmeln angerichtet werden, indem man die Fleischbrühe kochend heiß darüber schüttet; und die bedeckte Schüssel auf eine Gluthpfanne oder auf eine heiße Asche stellt, damit sich die Semmel vor dem Anrichten ganz anziehe, und nicht halb hart auf die Tafel komme.

Potage ist eine gemischte Speise aus Rind-, Kalb-, Schöpfen-, Hühner u. dgl. Fleische, einem allein oder mehreren mitsammen oder auch aus Fischen, die in einer langen Brühe mit Reis, Graupen, verschiedenen Kräutern und Wurzeln gekocht hat, auch mit mancherley Gewürzen, Maurachen, Eyern, Knödeln, Fricandeaux verbessert ist, und immer zuerst aufgetragen wird. Hierzu sind eigene mit 2 Henkeln und einem Deckel versehene aus Kupfer getriebene und verzinnte Wannen, die aber unten etwas runder sind, bestimmt. Doch ist der Gebrauch der Potage jetzt schon ziemlich abgekommen, nur erhält er sich noch in Frankreich, wo man ein Stück Fleisch in seiner Brühe mitunter geschnittenen Semmelspalten in einer Schüssel zugleich anrichtet, und verschiedene Kräuter und Wurzelwerk darin mitkochen läßt, während wir die Brühe nur allein als Vorgericht auftragen, doch aber die Potagen durch Beyfügung von Hühnern u. dgl. nachzuahmen suchen.

Ragout (sage: Raguh), ist eine gute Brühe, die aus Fleisch oder Fischen mit Gewürz, Aустern, Sardellen, Limonien, Oliven, Trüffeln, Maurachen, Kapern u. dgl. gekocht wird, welche an andere Speisen, oder auch an diese Speisen selbst gegossen wird, um ihnen einen höhern Geschmack zu geben.

Risolen ist ein kleines, gefülltes Backwerk, dem man nach Willkühr verschiedene Formen gibt, und die als Neben Speise dient.

Rouletten sind dünn geschnittene Scheiben von feischem

Fleische, die man mit Farge belegt, mit Gewürz bestreut, zusammen rollt, mit Zwirn umwindet, und auf verschiedene Weise zubereitet. Man bindet die gewöhnlich an dünne, hölzerne Speile gesteckten an den Bratspieß, bratet sie unter öfterem Begießen mit Butter, und trägt sie gewöhnlich als Nebenspeise auf.

Sauce (sage: Soff), ist eine jede Brühe, die über irgend eine gekochte Speise angerichtet wird.

IV.

Tafel = Arrangement.

Obgleich das Hauptgrundgesetz bey demselben stets die allerhöchste Reinlichkeit, nicht nur in wohlzubereiteten, schmackhaften Speisen und Getränken, sondern auch rücksichtlich des Tafelgeschirres, der Servietten und Tischtücher, aller Werkzeuge, auch der übrigen Mobilien und des Zimmers selbst, in welchem gespeist wird, bleibt, so heißen doch unsere Vorschritte in der verfeinerten Lebensart, noch Zierlichkeit, Uebereinstimmung, geschickte Auswahl und richtige Folge; man begnügt sich nicht mehr, dem Gaumen und den Geruchsorgane, durch die verschiedenartigsten Genüsse und den Appetit erregende Düfte zu schmeicheln, sondern strebt auch, dem Auge der ganzen Gesellschaft eine angenehme Weide zu bereiten, und zugleich für die heitere Unterhaltung eines jeden Gastes, so viel es die dabey nicht selten zu beobachtenden, zarteren Rücksichten gestatten, freundlich Bedacht zu nehmen.

In großen Häusern werden eigene Tafeldecker gehalten, deren Künste abgelauscht, aber nicht beschrieben seyn wollen; das Brechen der Tischtücher, Falten der Servietten, und andere solche Kleinigkeiten, lassen sich vom einmahligen Sehen durch Privat - Versuche leicht erlernen, und dann mit Geschicklichkeit nachahmen, wohl auch durch eigene Erfindungen erweitern; das systematische Stellen der Aufsätze, und der verschiedenen Arten zusammengehörender Schüsseln für jede Tracht, heißt nur ein etwas eingetübtes Auge und frühere Versuche, um sogleich jeden Mißgriff wahrzunehmen, und