

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

bey der spätern Anwendung zu beseitigen. Wer einiges Gefühl von Geschicklichkeit hat, wird von selbst wissen, daß die übereinstimmendste Gleichheit in allen Arten des Geschirres, als Porzellan, Silberzeug, Gläser, sogar der Tafeltücher und Servietten erforderlich sey, um den angenehmen Eindruck des Ganzen zu erhöhen; alt und neu, schwer und leicht, zwey- und dreyerley verschiedenartige Muster, würden einer übrigens noch so guten Bewirthung, einen gewissen Anstrich von Nermlichkeit geben, und manchen Anwesenden leicht auf die Vermuthung bringen, daß der Gastfreund den ganzen Apparat von einigen gefälligen Tändlern zusammengebracht habe. Die Suppe hat ihr eigenes Geschirr, wie auch das Dessert, nach dem Genuße der Suppe werden die Terrinen und Teller entfernt; es wäre ein großer Uebelstand, wenn man bey dem öfteren Wechseln der Teller, die nur für die Suppe passenden — statt flacher einem Gaste reichen wollte, und für Ausbrüche, Secte, Burgunder und den edlen Champagner nicht anders geschliffene und geformte Gläser bereit hielte, als die, deren man sich zu den ersten Weingattungen bediente; allerdings muß hier zwar eine Verschiedenheit der Gestalt eben so gut, als bey den Schüsseln herrschen, die auch rund, oval, vier- und dreyeckig, größer und kleiner seyn können, aber doch stets zusammen **Einen Service bilden.**

Daß man Messer, Löffelgriff und Trinkglas dem Gaste nie zur linken Hand stellt, und den nöthigen Raum läßt, den freye Bequemlichkeit heischt, bedarf wohl keiner Erwähnung.

Seit der lästige Zwang einer strengen Etikette größtentheils von den Tafeln verbannt ist, nicht mehr ein ängstliches Rangabmessen der Gäste die Sitze derselben bestimmt und für freundschaftliche Zirkel die runden Tische den großen Tafeltischen vorgezogen werden, ist es keinen so bedenklichen Schwierigkeiten wie ehemahls unterworfen, jedem Gaste seinen Platz anzuweisen; bey runden Tischen ist jeder Platz, ohne Unterschied, gleich, bey großen Tafeltischen aber machen jetzt nicht mehr das Obenan, sondern die Mitte auf beyden Seiten, die Ehrenplätze aus, wodurch man allerdings etwas mehr, den vor Zeiten wirklich peinigenden Collisionen, und den nicht selten damit verknüpft gewesenen, unangeneh-

men Folgen ausweicht. — Mehr Aufmerksamkeit, Uebersetzung und genaues Abzählen hat der Gastfreund bey Tischgesellschaften von bey der ley Geschlecht nöthig, um a) eine sogenannte Buntereihe zu bilden, nach welcher, jede Dame zwischen zwey Chapeaux, und jeder Chapeau zwischen zwey Damen zu sitzen kommt, b) die Unterhaltung zu beleben, und c) sich selbst dadurch die Bedienung der Damen zu erleichtern, daß er die neben ihnen sitzenden Chapeaux für ihre Bequemlichkeit und die Erfüllung ihrer Wünsche sorgen läßt. — Wenn die Buntereihe in voller Ordnung gebildet ist, so muß auch jeder Dame ein Chapeau, und so umgekehrt gegen über sitzen, nur placirt man nie die Dame neben den Gemahl, oder die Schwester neben den Bruder, nicht einmahl einander gegenüber, weil eheliche und geschwisterliche Verhältnisse zu beengt und alltäglich sind, um auf geistreiche Unterhaltungen — die wahren Würzen des Mahls einer gebildeten Gesellschaft — einzugehen.

Kinder, die sich an einer Tafel noch nicht mit Anstand und Geschicklichkeit zu benehmen gelernt haben, halte man oft unvermeidlicher Störungen wegen, lieber entfernt, besonders wenn sie vom kindischen Dünkel, Altflugheit und ungestümer Sucht, ihre Schärfelein zur Unterhaltung der Erwachsenen beyzutragen, besessen sind, denn so modern auch diese Eigenschaften sind, so belästigen sie doch jeden Gast, und vergällen ihm das Mahl durch Aerger und die Verkehrtheit und Blindheit der lieben Aeltern so kleiner Quälgeister.

Hat man eigene Kinder, und vielleicht zu diesen noch eine Anzahl von jenen der Gäste, eingeladen, so bewirthe man sie lieber insgesammt an einem Seitentische, am besten in einem Nebenzimmer, wenn man zu besorgen Ursache hat, daß die Lebhaftigkeit ihrer Unterhaltung, jene der Erwachsenen beeinträchtigen möchte.

Mit Verbannung des steifen Ceremoniels und der veralteten Etikette, haben auch jene übertriebenen Höflichkeitsbezeugungen und Complimente den Abschied erhalten, die ehemahls jeder heiteren Unterhaltung den Weg vertraten. — Die Quintessenz der heutigen feinen Lebensart haßt allen Zwang, man nimmt ohne weiteres Depreciren und Protestiren den an-

gewiesenen Platz oder Vortritt an, behält die vorgelegte Speise, ohne den Teller um den ganzen Tisch erst die Kunde machen zu lassen, langt zu ohne zu Nöthigen, wo man Behagen findet, und hat als Chapeau vorzüglich Aufmerksamkeit für die Unterhaltung und Bedienung der neben ihm, und der gegenüber sitzenden dritten Dame, falls sich deren Chapeau einer Vernachlässigung schuldig zeigte. — Indesß würde man in Häusern, wo dieser ungezwungene Ton nicht herrscht, sondern hübsch das alte Herkommen beybehalten ist, eine ganz entgegengesetzte Wirkung hervorbringen, wenn man nicht erst ein Tischgebeth verrichten, gesegnete Mahlzeit wünschen, den Appetit unterdrücken, den angebotenen Teller weiter schieben, jeden Trunk auf das Wohlseyn des edlen Gastfreundes und der werthen Angehörigen nehmen, so oft Jemand nießt, Gesundheit rufen, und nach dem Essen, für die genossenen lieben Gottesgaben, sich nicht in chinesisches gedrechselten Worten fein höflich bedanken wollte.

Wer schon unter verschiedenen Verhältnissen in der Welt gelebt hat, und etwas weiter herumgekommen ist, besitzt gewöhnlich einen feinen leisen Tact, durch den er auch als Fremder sogleich inne wird, welchem Brauche in einer Gesellschaft gehuldigt wird, in die ihn Zufall oder Empfehlungen brachten, und darnach richte er auch sein Benehmen.

V.

Das Auftragen und Anrichten der Speisen.

Damit man das Bierliche bey dem Anrichten der Speisen desto besser wisse, darf man nur aufmerken, in welcher Gestalt die verschiedenen Speisen in guten Häusern auf den Tisch kommen, denn jede Speise einzeln zu bemerken, würde in das Weite gehen. Doch wollen wir das Vorzüglichste jeder Art Speisen erwähnen, daß es für die Uebrigen zum Muster dienen könne.

Beym Garniren der Schüsseln hat man keine andere Absicht, als die einladende Appetitlichkeit einer Speise zu erhöhen; wir folgen darin dem Mahler, der seinem Tableau nir-