

die Dienerschaft in großen Häusern zu entfernen hat, um durch ihre Gegenwart die nun schon belebter gewordene Unterhaltung nicht zu genieren.

So oft ein neues Gericht auf die Tafel kommt, müssen die vorigen Teller weggenommen, und jedem Gaste dafür ein anderer, reiner, gegeben werden. Sollte das vorhandene Geschirre zu dem öftern Wechsel nicht ausreichen, und daher die bey den früheren Speisen angewendeten Teller, zum neuen Gebrauche abgewaschen werden müssen, so Sorge man dafür nur zur rechten Zeit, daß es keinen Augenblick daran mangle, und trockne die Teller dann sorgfältig ab, weil es höchst unanständig wäre, Jemanden einen feuchten oder gar nassen Teller vorzusetzen.

Zum Vorlegen müssen stets reine Löffel überreicht werden.

Ich wiederhole nochmahls, daß die Reinlichkeit in keinem Falle zu weit getrieben werden könne. Salz und Pfeffer müssen frisch in die ihnen bestimmten Behältnisse gefüllt werden, daß nicht etwa auf erstere eine graue Staubdecke oder Spuren vom früheren Zugreifen sichtbar sind. Man untersuche Messer und Gabel vor jeder Mahlzeit gehörig, und puße sie, daß nichts dunkles daran bleibt. Sind die Messer stumpf, die Gabeln vielleicht an den Spitzen abgebrochen und verbogen, so schleife, schärfe und biege man sie bey Zeiten wieder gerade. — Vorzügliche Aufmerksamkeit widme man dem guten Zustande des Transchirzeuges. Mit jeder nur denkbaren Vorsicht halte man besonders aus dem Tisalzimmer alles entfernt, was einen üblen Eindruck oder gar Ekel bey den Gästen hervorbringen könnte.

VI.

Ein paar Worte über Gewürze und Fettigkeiten, bey deren Anwendung zu den Speisen.

Der Hauptzweck aller Gewürze, deren man sich bey den Speisen bedient, ist: theils die Verdauung derselben zu befördern, theils aber auch, uns die Genüsse schmackhafter zu machen, und ihnen das Fade, sehr bald Ekel Erregende zu benehmen, was ganz ungewürzte Speisen an sich haben.

Unter den Gewürzen, deren man sich in der Küche bedient, gebührt unstreitig dem Salze der erste Rang, denn ohne Salz und irgend eine Fettigkeit, dieselbe bestehe nun in Butter, Rinds- oder Schweineschmalz, Olivenöhl oder der vom Fleisch abgeschöpften Fette — würde man wenig Speisen unserm Gaumen anpassen können, überdieß haben beyde das Verdienst, daß sie die Speisen mürber machen, mithin zur leichteren Verdauung vorbereiten.

Alein, wie überall, ist auch hier jedes Uebermaß schädlich, und dieß tritt sogleich ein, wenn man nicht bey der sehr leicht zu treffenden Dosis stehen bleibt, die allein zur Erreichung jenes guten Zweckes hinlänglich ist.

Fettes Fleisch bedarf weit mehr Salz, als mageres, um ihm den widerlichen Geschmack zu benehmen, auch bedarf er dieses bey der Zubereitung weiter keiner Fettigkeit. Alles Wildpret enthält schon von Natur aus mehr Salztheile in sich, als zahmes Fleisch; es würde demnach völlig übersalzen werden, wenn man im Salzen nicht den nöthigen Unterschied machte.

Um Speisen dem Auge eben so gefällig, als dem Gaumen zu machen, ist es auch erforderlich, den grünen Gartengewächsen, z. B. dem grünen Kohl, den grünen Schnittbohnen u. s. w. ihre schöne Farbe zu erhalten, und dieß geschieht dadurch, daß man sogleich, wenn sie ins Wasser kommen, Salz daran thut, und sie damit auffieden läßt; versäumt man diese Vorsicht, und salzt später, so hat die schöne grüne Farbe schon einer matten, bleichen oder fahlen weichen müssen.

Bey dieser Gelegenheit wollen wir zugleich erinnern, daß man bey Gartengewächsen nicht eher eine Fettigkeit, als Butter, Rindschmalz zc. anwenden dürfe, als bis sie bereits einen Sud gethan, oder doch den Anfang zum Sieden gemacht haben, weil sonst die Fettigkeit in die Zwischenräume der Gartengewächse zu früh eindringen, und dadurch verhindern würde, daß sie durch das Kochen minder zart und weich ausfallen. — Diese Vorsicht ist hauptsächlich bey Steck- und andern Rübengattungen zu empfehlen.

Man hat in neueren Zeiten verschiedene Vorschläge gemacht, die fremden, uns aus Ost- und Westindien zugeführ-

ten Gewürze, durch einheimische ganz zu verdrängen, und nennt für diesen Zweck: Salbey, Thymian, Majoran, Schalotten, Wachholderbeeren, Kümmel, Koriander, Anies oder Fenchel, Saffran, Quendel oder Kuttelkraut, Lorberblätter, Basilikum, Pfefferkraut, Dill, Paprika u. s. w.

Es gibt wohl keine Haushaltung, in der man diese einheimischen Würzen nicht kennt, und in vielerley Fällen von ihnen Gebrauch macht, wo dann die ausländischen Würzen füglich wegbleiben können; allein ob diese vaterländischen Sämereyen und Kräuter dem einmahl verwöhnten Gaumen unserer Feinschnecker, jene fremden Gewürze ganz und in allen Fällen ersetzen werden, ist eine Frage, die wohl auch Herr Zenker um so weniger unbedingt bejahen wird, ob schon dieser achtungswerthe, denkende Mann in seiner theoretisch-praktischen Anleitung zur Kochkunst zuerst von seinen Vorgängern abweicht, und in seinen Recepten sich oft der inländischen Würzen statt fremder bedient, aber doch die ausländischen nicht unbedingt verwirft, sondern nur in gemilderten Portionen anwendet. — Und dieß ist nach meiner bescheidenen Meinung der am sichersten zu wählende Ausweg.

VII.

Ueber das Dressiren des Geflügels und anderer Braten.

Da sowohl Geflügel, als auch Wildpret und Fleischmassen von zahmen Thieren, noch ehe sie an den Spieß, in den Ofen, auf den Rost oder in den Topf und von da auf die Tafel zum Genusse kommen, noch verschiedener Vorberreitungen bedürfen, so ist es wohl nöthig, Anfängerinnen in der edlen Kochkunst, auch hierüber einige Anleitung zu geben.

Junge Hühner werden unmittelbar nach dem Abfehlen, so nennt man den Schnitt durch die Gurgel, über welchem sie sich todt bluten, in kaltes Wasser geworfen, und sobald sie darin vollendet haben, in warmes Wasser getaucht, wenn man sich das Abrupfen aus Mangel an Zeit erleichtern