

mit einer Division der Moreauschen Armee zu einer starken Kanonade kam, die bis in die Nacht anhielt, aber ohne Folgen blieb; den 9ten brach Oreilly gegen Rothweil auf, und der übrige Theil des Nauendorffschen Corps rückte von Hechingen bis Schemberg nach. An diesem Tage kam es zwischen den Kaiserlichen Vortruppen, die Rothweil besetzt hatten, und den Franzosen zu einem Gefechte, wodurch die Oesterreicher aus Rothweil zurück gedrängt wurden, und sich bis Thomingen 4 Stunden davon bey Schramberg zurückzogen. Die Franzosen aber besetzten Rothweil. Inzwischen kommt der rechte Flügel der Moreauschen Armee, die sich über Rothweil durch den Schwarzwald gegen Waldkirch und Freiburg hinzuziehen scheint, immer mehr ins Gedränge, und man will heute versichern, daß das franz. Corps bey Rothweil geschlagen worden, und viele Leute eingeküßt haben. — Den 10ten haben die Kaiserlichen auch Altbrenschach besetzt.

### Tischgebräuche in Mingrelien.

Der Fürst speißt mit seinem ganzen Gefolge, bis auf den Stallknecht herunter in Gesellschaft. Wenn es nicht regnet, so ist der Hof des Hauses ihr Speisesaal. Sie stellen sich entweder in einen Kreis herum, oder in einer Reihe, jeder nach seinem Rang, den er hat. Wenn es kalt ist, so machen sie ein grosses Feuer in den Hof und stellen sich auf eben diese Art um selbiges her. Sobald man sich zum Essen niedergesetzt

hat, bringen in grossen Häuffern vier Männer einen grossen Kessel mit Gorn auf den Schultern getragen. Ein Kerl, der halbnackend ist, legt mit einem hölzernen Löffel einem jeden ein Stück von etwa 3 Pfunden vor. Zwey andere Bediente, welche besser gekleidet sind, bringen einen Kessel voll von eben diesem Gericht, welches aber weisser, als das vorige ist. Von dem letztern bekommen nur die Standespersonen zu essen. An den Werketagen bekommt das Gesinde nichts anders, die Herren haben aber etwas Hulsfrüchte, gebratene Fische oder ein wenig Fleisch. An Festtagen, oder wenn jemand ein feyerlich Tractament giebt, schlachten sie ein Schwein oder ein Stück Rindvieh. Sobald das Thier geschlachtet ist, machen sie es zurecht, sehen es ohne Salz und anderes Zubehör zum Feuer, in eben dem Kessel, worinnen sie das Gorn gekocht haben. Ist es ein wenig gekocht, so nehmen sie es vom Feuer, schütten die Brühe ab, und essen es halb roh. Der Hausherr hat jederzeit ein grosses Stück Fleisch vor sich, so wie man ihm von allen das meiste vorlegt; von diesem theilt er unter seine Gäste und diejenigen, denen er eine besondere Achtung erweisen will, aus. Beym Essen bedienen sie sich bloß der Finger, wobey es nicht sonderlich Appetit erregend zugeht. Wenn man angefangen hat zu essen, so wird das Trinken durch zwey Personen in der Reihe herum gereicht; und es gilt bey ihnen für unhöflich nicht nur wenn man zu Trinken fordert, sondern auch, wenn man es anschlägt, nachdem

) Ist eine Art gekochten Musses aus einer Frucht gleiches Namens, die das Ansehen des Hirsches hat, wovon sie auch ihr Brod backen.

nachd  
muß  
and  
angeb

D  
einem  
Doro  
ners,  
massc  
gebob  
ter vo

M  
des in  
Georg  
ein M  
verkau

bestim  
wegen  
nen d  
stehen  
12 U  
geben,  
cher n  
then h  
praest  
gliche  
obigen  
Stelle  
welche  
an de  
den so  
Chur  
das