

zuvor gethan; welches sie in den Stand gesetzt, diese nun ihnen eigenthümliche Kochart über ganz Europa zu verbreiten, und beynabe die ganze Welt mit ihren Köchen zu versehen.

Allein nicht sogleich konnte diese neuere Kochkunst sich auf den jetzigen Standpunct erheben, sondern sie mußte, allen freyen Künsten gleich, erst jene Künsteleyen und Bravuren durchwandeln, um durch Erfahrung und Vergleich das Bessere aufzufinden, und fest zu halten. Dieses findet in den Speisezetteln des Haushalt's Ludwig des Dreyzehnten einen Beleg; denn da waren Tafeln aus einer einzigen Fleischgattung bereitet, z. B. aus Rind, das andere Mahl aus Kalb, endlich aus Geflügel u. s. w., und zwar ohne die nothwendige Mannigfaltigkeit des Äußeren zu beeinträchtigen.

Ludwig der Vierzehnte hatte einen Koch, (Vatel), dessen Namen die Fr. v. Sevigné uns als interessant hinterließ. Dieser mußte seinem König nach der Art des Trimaltion am Charfreitage Speisen vorsehen, die ein täuschendes Ansehen verschiedener Fleischspeisen nachahmten, und aus Gemüsen bereitet waren.

Allmählig zur Selbstkenntniß gelangend, begann endlich die Kochkunst zu vermeiden, was ihrer Würde Eintrag thun konnte, und so wurde es ihr möglich, sich nach und nach auf die jetzige Höhe zu schwingen; auf welchem Standpuncte sie sich von den Alten und dem dazwischen liegenden so vortheilhaft unterscheidet.

Jetzt wird nicht mehr die enorme Anzahl Speisen, nicht die sonst gesuchte Seltenheit der Nahrungsstoffe, nicht die Ein-