

Den Imbiß aufzustellen, ist eine aus dem Italienischen abstammende löbliche Sitte, die manchen wirthlichen Vortheil gewährt, den Schein der Armllichkeit abhält, den schädlichen Heißhunger abstumpft, und sehr leicht beygeschafft ist; denn ein jedes Überbleibsel von dem vorhergehenden Tage kann hierzu verwendet werden, wie z. B. gesottenes oder gebratenes Fleisch, kalt in dünne Scheiben aufgeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestaubt, und zierlich aufgerichtet, oder ein Gemüse mit Essig und Öhl angemacht; dann etwas, das die Jahreszeit gibt, als Radischen, frische Butter oder Butterbäumchen, so auch in Essig Eingemachtes, als rothe Rüben, Gurken, grüner Mais u. dgl. oder etwas Marinirtes: als Caviar, Fische, ferner Kleinigkeiten, die nicht hinreichen würden, ein ordentliches Gericht zu geben, als Abfälle von feineren Fleischgattungen, Fischen oder Schwämmen, die gebacken oder geschmort ein schmackhaftes Tellerchen geben.

Das Hauptgericht kann aus einem Stück Rindfleisch von fünf bis sechs Pfund bestehen, welches mit drey Maß Wasser zugesetzt, und nach sorglichem Abschäumen hinreichend gesalzen, endlich mit vier bis fünf Häuptel Kohl, und sechs gelben Rüben langsam weich gekocht worden, so zwar, daß ein jedes dieser Bestandtheile den gehörigen Grad Mürbe erlangt, aus welchem Grunde das Gemüse erst nach einigem Vorschein in den Fleischtopf gegeben werden darf. Nun werden in die etwas tiefe Schüssel einige dünn geschnittene und bis zum Gelbwerden getrocknete (geröstete, gebähete) Brotschnitten gethan, das Fleisch reinlich darüber gelegt, mit hinreichender Menge Brühe