

begossen und mit den Gemüsen zierlich umkränzt, so daß das Ganze ein gefälliges Ansehen erhalte. Nachdem der Anfang mit dem Smbiß begonnen, wird das Fleisch heraus gehoben, die Brühe mit den Gemüsen und Brotschnitten auf die Teller geschöpft, und das Fleisch auf schöne Scheiben geschnitten, zugleich mit den Gemüsen oder mit einer Zuthat, als Senf oder etwas Säuerlichem genossen. Nach diesem Vorgange wird die Schüssel herausgehoben, und mit einer andern aus Obst oder Käse ersetzt. War das Brot gut gebacken (welches für die gute Verdauung nothwendig ist), dann schmackhaft, und in hinreichender Menge, welches man doch voraussetzen darf, so stehet der in seinen Wünschen geregelte Esser als vollkommen befriediget, seinem Gott für die Gabe dankend, vom Tische auf, um auf's Neue gestärkt, seinen Berufsgeschäften nachzugehen.

Wir haben oft Gelegenheit gehabt, dieser dem Pariser-Bürger eigenthümlichen Nahrung, dem Pot-au-feu, beyzuwohnen, und haben uns dabey immer sehr wohl befunden.

Dieser Pot-au-feu der Franzosen ist eine Nachbildung des Puchero der frugalen Spanier, mit dem Unterschiede, daß bey dem Ersteren eine Brühe, bey dem Letzteren aber ein minder oder mehr concentrirter Extract erzeugt wird, welcher dem Puchero als Tunke dient. Beyde Gerichte bestehen aus animalischen und vegetabilischen Substanzen, welche, in demselben Gefäße bis zum völligen Durchdringen der Säfte gekocht oder gedämpft, den zu einem nahrhaften und wohlschmeckenden Mahle erfordernten Stoff darstellen.

Den einiger Maßen gegründeten Einwurf, daß dieses Ge-