

einem Braten ist für den deutschen Gewerbsmann, der solchen oft genießt, weder überraschend noch besonders erfreulich. Wenn aber bey der Bereitung Geschmack, so wie bey dem Anrichten reinliche Zierlichkeit obwaltet, wenn ein schönes Stück Fleisch über der Schüssel reinlich mit grüner Petersilie umkränzt, die Mitte des Tisches einnimmt, und mit vier Tellern zierlich aufgerichteten Imbisses umgestellt wird, (über einen runden Tisch auf acht Bedecke läßt sich nicht leicht mehr als eine Hauptschüssel aufstellen,) so bekommt der Tisch ein ganz anderes gefälliges Ansehen; und ist das Obst wohlfeil genug, um den Braten mit einer Schüssel oder Schaale voll von demselben, und den Imbiß durch vier Tellerchen mit Kleinigkeiten aus Zuckerwerk (welches im Hause selbst bereitet sehr billig zu stehen kömmt, sieh Zenerss Zuckerbäcker für Frauen 2c. 2c.) auszuwechseln zu können, so wird das ganz gewöhnliche Mahl zu einem sehr angenehmen splendiden umgewandelt.

Durch öfteren Wechsel in den Eingängen wird Mannigfaltigkeit, und durch diese eine gewisse Fülle erzeugt, welche wieder Behaglichkeit erweckt. Man wird gleichsam unwillkürlich auf den feinen Geschmack und die Geschicklichkeit der Hausfrau aufmerksam; dieses vermehrt den Anlaß zur Ansprache, welches bey einem Mahle nie entbehrt werden sollte; denn ein angenehmes Gespräch, eine freundliche Mittheilung, wie überhaupt eine jede freudige Stimmung, sind die sichersten und besten Verdauungsmittel.

Der Einwurf, daß der Imbiß und der Nach Tisch die schon bestimmten Ausgaben erhöhen müsse, hat seine Richtigkeit;