

durch ihre Größe, wohl auch durch ihre Seltenheit, theils durch ausgezeichnete Bereitung imponiren und in die Reihe der Prachtgerichte gehören, und wieder aus solchen, die sich durch leichte Verdauung und angenehmen Genuß empfehlen; rücksichtlich des Magens aber aus solchen Gerichten, die für Alle taugen, mithin Allen gereicht werden können, theils aus solchen, die man aufsetzt, damit ein Jeder nach Gefallen hinzulange.

Der Imbiß, hors d'oeuvre, soll aus solchen Kleinigkeiten bestehen, welche die Magensäure aufregen und den schädlichen Heißhunger abstumpfen. Sie werden zwar zierlich aber nur in geringer Menge über Teller angerichtet, denn es ist nicht gut davon viel zu genießen, mithin Menschenpflicht, seine Tischfreunde dazu nicht anzureizen.

Hierher gehört alles Gesalzene und Geräucherte, als Schinken, Zungen, Häringe, Sardellen, Lachs, Caviar, Bataragen, Oliven u. d. gl., eben wie allerley salzige und marinirte Fische, als Neunaugen, Anquiletten, Aalen u. d. gl. in feine Scheiben oder kleine Stückchen überschneiden und aufdressirt; eben so gedörrte Brotschnitten mit anreizendem Überzuge, als Sardellen-Butter, fein geschnittene Brunnkresse, oder einer Navigotte, Strandkrebse, Auster u. d. gl.; endlich in Essig eingemachte Sachen, als Champignons, Gurken, Florentiner-Zwiebelchen, Blumenkohl, grüner Mais, rothe Rüben u. dgl. dann noch frische Butter und Radischen.

Diese Kleinigkeiten können in gleichen Zahlen mit warmen Tellern aufgesetzt werden, als Butterpastetchen, Koteletten, im Fett Gebackenen, als Kroketten, Risolen aller Art, und selbst