

Hühnchen à la Horli, alle Gattungen feine Würstchen, worunter vorzüglich jene à la Richelieu: endlich Fleisch und Fische unter Gallerte und andere mit Öhlunken, als wälschen Salat und Mayonnaisen. (S. Zeners Anleitung zur Kochkunst. 2. Auflage.)

Das quantitative Verhältniß der Speisen gegen die Gäste konnte nur durch Erfahrung ausgemittelt werden. Man hat sonach gefunden, daß zu solchen Tafeln vier Gerichte auf fünf Personen gezählt werden müssen, die beyden Summen mögen nun steigen oder fallen, und daß nur ausnahmsweise beyde gleich seyn können, wenn nämlich eine größere Auswahl dargebothen, oder eine größere Magnifizenz herrschen soll.

Die höhere Kochkunst pflegt übrigens nicht die ganze Summe der Speisen anzugeben, um ihre Zahl zu einer Tafel zu bestimmen, sondern diese werden durch die Zahl der Eingemachten (Entrées) festgesetzt (eine ihr eigene kleine Bizarrerie.) So bestimmen z. B. vier Entrées zwey Auswechslungen, als erste, dann zwey Braten und vier Zwischenspeisen als zweyte Tracht. Solche Bestimmungen schreiten stets in runden Zahlen fort; als acht Entrées und zwey Auswechslungen, zwey Braten und acht Zwischenspeisen, endlich acht Entrées und vier Auswechslungen, vier Braten und acht Zwischenspeisen; und zwölf Entrées und vier Auswechslungen nebst vier Braten und zwölf Zwischenspeisen.

Dieses Verhältniß der Auswechslungen zu den Eingemachten gründet sich auf die früher angedeutete Nothwendigkeit, Gerichte aufzusetzen, welche für Alle taugen, und daher in größeren Massen erscheinen sollen; andere aber, die nur