

seine Tafeln reich mit Speisen besetzen, und machte die honneurs in eigener Person auf die freundlichste Weise. Die Wahl der herum zu reichenden Gerichte ward durch ihn bestimmt, diese traf aber nur jene, welche ihrer Wesenheit nach genossen werden mußten; wie z. B. die am Rost gebratenen, in Fett gebackenen, alle sautées und Escaloppen u. d. g. Andere Speisen aber, die aufgewärmt, umgestaltet oder sonst unkenntlich gemacht werden konnten (und worin derselbe einen sichern Tact hatte) blieben unberührt, und kamen in die Küche zurück, um den andern Tag, unter einer andern Gestalt und Nahmen denselben Weg wieder zur Tafel zu nehmen.

Da uns die Kochkunst lehrt, gewisse Gerichte in andre umzustalten, die immer wieder zur Ehre eines eigenen Charakters gelangen, so war einem solchen Verfahren keine ängstliche Sparsamkeit abzusehen, denn man bekam die feinsten Salmys, Gratin's, geblättern Fleische, Gehäcke und purées aller Art, welche allesamt bedeutende Rollen in der höhern Küche spielen. (S. Zener's Anleitung zur Kochkunst. 2. Auflage.)

Solch eine verborgene Ökonomie setzt freylich einen geschickten Koch voraus, ungefähr wie jener des Cambacérés, Herr Grand manche, war. Hätte dieser wahrhaft schätzbare Mann Zeit und Muße gehabt, eine Abhandlung über Metamorphosen solcher Art zu schreiben, sein Werk hätte vor jenem des Ovid eine größere Nutzenanwendung überhaupt, und in'sbesondere mehr reelles Vergnügen der Nachwelt hinterlassen.

Wir wollen nun versuchen, unsere Gastmahle oder Tafeln im höhern Styl zu entwerfen.

*