

in Bezug auf den Koch, als ein gültiges Zeugniß eines bedeutenden Talentes gelten.

Wir können uns nicht enthalten, einige Einzelheiten dieser Tafel zu besprechen, und besonders auf den Karpfen à la chambord aufmerksam zu machen, denn derselbe gibt unstreitig das eleganteste Gericht, welches die moderne Küche nur immer aufzuweisen vermag; eben so schmackhaft als prächtig enthält dasselbe die Bestandtheile einer ganzen Tafel für sich allein. (S. Anleitung zur Kochkunst 1. Thl.) Nach solchen Auswechslungen müssen nothwendiger Weise die Eingemachten aus der Kategorie des Feinsten und Schmackhaftesten gewählt werden, um der Steigerungs-Regel nachzukommen. Dahin gehören die Escaloppes und Sautés, und die Schnitten à la maréchal. Ein jedes dieser Gerichte verdiente eine lange Lobrede, wenn es uns der Zweck und Raum dieses Werckens gestatten wollte. Selbst der Imbiß ist ausgezeichnet, wie die Salpicone, die Horli und Mayonnaise, mit einem Worte, es gibt des Köstlichen so viel, daß ein unvorsichtiger Esser sich in den Tod hinein essen könnte, ohne es recht zu gewahren. Wir rathen daher, diese Gerichte nur versuchsweise zu genießen und zwar mit viel Brot, gleichsam als ob dieselben nur da wären, um zum Brotgenuß anzureizen. Durch dieses Mittel (Brot) werden die angehäuften Extractstoffe völlig neutralisirt und folglich unschädlich gemacht.

Das weiße gut gebackene Brot ist schon für sich allein eine gesunde Nahrung, und daher zu empfehlen, wenn nur so viel Flüssiges mit genossen wird, daß keine Anschoppung entstehen kann.

Die zweite Tracht, obgleich ausgezeichnete Sachen enthal-