

Für den Sommer glauben wir keine Speisezettel entwerfen zu müssen, weil in dieser, der Kochkunst noch immer ungünstigen Jahreszeit, in der Regel keine Gastereien gehalten werden. Für das häusliche Bedürfniß liefert das Pflanzenreich, und diese Nahrung ist um jene heiße Zeit auch am zuträglichsten. Der Adel und die Geschäftsleute höheren Ranges benützen diesen Zwischenraum, um ihre häuslichen Umstände so wie ihre Gesundheit auf dem Lande zu pflegen.

Nun kömmt der Herbst, und mit demselben Reichthum und Überfluß an Victualien. Wir können nun wieder mit Lust wählen, und uns die Nahrung auf das angenehmste bestellen; weil die beginnenden Fischereien, das herbey strömende Wild, das gut genährte Schlachtvieh, die große Menge einheimischen Geflügels, endlich die verschiedenen Gattungen Federwild, große Mannigfaltigkeit darbiethen. Hierzu kömmt noch die leckerhaft-würzige Trüffel, welche in frischem Zustande, mit einer zarten Sprödigkeit und einem so lieblichen Wohlgeruch begabt ist, daß wahre Kenner über dieselbe oft in Staunen gerathen. Selbst die Auster, deren wir im Frühjahre und den Sommer hindurch entbehren müssen, wird nun mit lebhaftem Vergnügen empfangen.

Wir wollen nun versuchen, ein Paar Speisezettel für diese Jahreszeit zu entwerfen, um uns dann an den Winter anzuschließen, mit dem wir begonnen haben.

Tafel auf sechzehn Gedecke.

Erste Tracht.

2 Suppen. Herbstsuppe mit geröst Semmelschnitten.

Rothe Beerensuppe mit Hafernudeln.