

sahnen und 50 Rebhühner“ eingingen. Da aber mit diesem „bisher gelieferten Wildpreth bey der so starcken Aufsspeisung unmöglich auszukommen war“, so mußte er bald noch über „die ganz ordentliche Lieferung“ wöchentlich „4 Hirsche, 6 Rehe, 6 Wildkälber, 8 Frischlinge, 16 junge und alte Haasen“ beschaffen. Außerdem wurde viel Federwild, namentlich Fasanen und Rebhühner, aus Böhmen bezogen. Die Vasallen der Zeithainer Gegend aber, die Mittel- und Niederjagd besaßen, durften in der Zeit des Campements kein Wild nach auswärts verkaufen, sondern mußten alles, was sie nicht selbst verzehrten, an die Hofküche abliefern (OHA. II f. 59, 87f., 99, 192f., auch mehrere Einträge in den Rentkopialen der Zeit).

Was die Küchenverwaltung, deren oberste Leitung der Oberküchenmeister von Seifertitz hatte, leistete, können wir am besten an dem in vieler Hinsicht höchst interessanten Speisezettel vom 4. Juni 1730 ansehen, der uns OHA. I f. 82—97 erhalten ist und eine gewöhnliche, alltägliche Speisefolge für den Mittag und Abend bietet, nicht etwa die einer besonderen Festlichkeit; denn mit dem intimen Feste zu 26 Gedecken, das die Gräfin Orzelska am 4. Juni abends gab, hat er nichts zu tun. Das Menü ist für sämtliche zwölf Tafeln aufgestellt. Für jede der durchaus verschieden behandelten Tafeln sind, wie dies damals üblich war, zwei Gänge vorgesehen. Das Servieren dieser zwei Gänge erfolgte in der Weise, daß die ganze Tafel mit den verschiedenartigsten Gerichten besetzt wurde, so daß sich jeder mit Hilfe der aufwartenden Bedienung nehmen konnte, worauf er gerade Appetit hatte. War der erste Gang abgegessen, folgte der zweite Gang in einer neuen Reihe von Tellern und Schüsseln, die an Stelle der leeren gesetzt wurden. Nach dem zweiten Gange wurde die Tafel gänzlich abgeräumt, das Tischtuch gewechselt und dann der Konfektgang aufgetragen.

Von dem im wesentlichen gut deutsch abgefaßten Menü, das bis auf einige unwesentliche Kürzungen vollständig in einem der nächsten Hefte des „Archivs für Kulturgeschichte“ (herausgegeben von Steinhausen) abgedruckt wird, seien hier wenigstens einige charakteristische Proben mitgeteilt. Der erste Gang der I. oder Königstafel, der auf 10 Mittelschüsseln, 10 kleinen Schüsseln, 18 Assietten und 4 Küchentellern angerichtet wurde, bestand aus folgenden Speisen: 1. zwei Suppen von Kalbsbouillon mit 8 farcierten jungen Hühnern, frischen Gurken, Staudensalat und Portulak; 2. zwei Linsensuppen mit 4 jungen zahmen Enten darin; 3. zweimal 56 Pfund englischem