

Pfefferbüchsen, Senfstöpfchen, Quilliers; kalte Beilagen werden zum Aufstellen hergerichtet, sowie auch der Nach- tisch und das Compot in die dazu bestimmten Gefäße gelegt werden. Man besorge gestoßenen Zucker und Zimmt, reinige und trockene Rosinen und Korinthen, schäle und reibe die Mandeln, lasse die Gemüse und Salate putzen, die Fische schuppen und ausnehmen, die Braten spicken, das schon einige Tage vorher geschlachtete Geflügel dressieren, Auflauf oder Pudding-Formen mit Butter bestreichen und mit Semmelmehl bestreuen &c. Es gibt dann am Tage des Festes keine Unruhe, kein Hin- und Herrennen in der Küche und eine Person bringt mehr fertig, als einige, die bei keinerlei Vorbe- reitungen nicht wissen, wo und was sie angreifen sollen und also die Zubereitung eines Festmahles für das ganze Haus zu einem der widerwärtigsten Vorkommnisse gestalten und die Hausfrau vor allem in einen Zustand versetzen, der es ihr fast unmöglich macht, ihre Gäste auf lebenswürdige Weise zu empfangen und zu unter- halten. Sie sitzt zerstreut bei Tisch, in Unruhe, ob auch die Speisen rechtzeitig auf den Tisch kommen, kann sich nicht mit ihren Gästen freuen und seufzt erleichtert auf, wenn der letzte derselben ihr Haus verlassen hat und sie sich endlich der Ruhe hingeben darf.

Viele der oben angegebenen Ratschläge habe ich bei den Rezepten, also im Buche selbst besprochen, da es gar Viele gibt, welche die Vorrede eines Buches über- schlagen, was besonders bei einem Kochbuch nie ge- schehen sollte. So sei hier nur noch bemerkt, daß alles