

Plan zur Besetzung der Tafel A.

im Herbst

auf 30 auch mehrere Personen mit zwölf gewählten Speisen, jede auf 2 Schüsseln.

Das Kupferblatt bezeichnet die Speisen, die man aufsetzen kann. Die folgenden Speisen aber läßt man nicht eher aus der Küche abholen, bis diejenigen, die auf der Tafel stehen, herum gegeben worden sind, damit sie die leeren Stellen wieder ausfüllen. Kenner wissen, wie viel die meisten feinen Speisen verlieren, wenn zu viele auf einmal aufgetragen werden, und dann meist erkalten oder aufgewärmt werden müssen. In vielen großen Häusern hat man schon diese Sitte eingeführt, und läßt große Tafeln statt mit vielen Speisen, mit Vasen, Blumen, Desserts verzieren.

Endlich ist noch zu bemerken, daß man nicht umhin gekonnt hat, in den nachstehenden Speisezetteln die französischen Nahmen der Speisen beyzubehalten, da sich für die meisten kaum deutsche Benennungen finden lassen, auch die französischen Nahmen sowohl bey Herrschaften als in den Küchen am bekanntesten sind. Auch wird es jungen Köchen vortheilhaft seyn, jene Benennungen zu kennen, wenn sie bey französischen, polnischen oder andern ausländischen Herrschaften in Dienste kommen.