

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Avertissement vom Haus-Hof- und Kellermeister, und von dessen Pflichten

urn:nbn:de:bsz:31-69960

net. Thut also von diesem Syrup, so viel ihr wollet, in einen Porcellan = Topf, und thut so viel Zahn = Pulver, von welchem ihr wollet, darunter, als nöthig ist, und mischet es wohl unter einander. Ist die Salbe zu dünn, so thut mehr Pulver darein; ist sie aber zu dick, so schüttet noch Syrup daran, und wenn alles unter einander gemengt ist, so ist eure Zahn = Salbe fertig.

Wenn ihr euch derselben bedienen wollet, so thut in ein Porcellan = Häselein etwas davon, und schüttet ein wenig Ambra = oder Nägelein = oder Zimmet = Essenz darunter, so wird eure Salbe einen vortreflichen Geschmack und Geruch haben.

A n h a n g

Von dem Haus = und Kellermeister, dessen Pflichten, wie auch von dem Chef d'Office.

In Haus = und Kellermeister ist ein hoher Tafel = Bedienter eines vornehmen Herrn; der mit dem, was den Aufwand betrifft, immer beschäftigt ist: der alles, was ihm anvertrauet ist, in gutem Stand erhalten, und bey vorfallender Gelegenheit austheilen soll; zu welchem Ende er dann getreu, geschickt und der Reinlichkeit beflissen seyn muß.

Wann einer die Haus = und Kellermeister = Stelle antritt, so erfordert seine Klugheit, daß er unverzüglich sich unterrichten lasse, was er

vor eine Ordnung bey der Tafel-Bedienung zu beobachtet hat, und von dem Haus-Hofmeister vernehme, wie er die ihm zur Verwahrung anvertraute Sachen austheilen soll.

Er wird sich das Silbergeschirr, die Tischtücher und die Servietten vorzehlen lassen, darüber ein Verzeichniß machen, das von dem Haus-Hofmeister und von ihm unterschrieben wird, damit man von ihm nicht mehr fordert, als ihm anvertrauet worden ist.

Wann er nun von denen Pflichten, die seinem Amt obliegen, unterrichtet ist, so soll er zu den Stunden, da er beruffen, und welche gemeinlich um die Essens-Zeit einfallen, sich fleißig darzu einfinden.

Sobald diese Zeit herbey kommt, soll er zur Bedienung der Tafel alles parat halten, und die silbernen Schwend-Kessel, Wasser-Kannen, Teller, Salzfässer, Gabeln, Messer und Löffel, Tischtücher und Salveten, und anderes dergleichen Geschirr, so dazu dienlich, nebst dem Brodt in einen Korb legen, worein er ein sauber Tischtuch gethan, so auf allen Seiten heraus hängt.

Wann die Essens-Zeit herannahet, soll er einen Gehülffen oder andern Hausbedienten zu sich nehmen, der ihme den Korb in das Zimmer tragen helffe, da der Tisch gedeckt werden soll.

Allda wird er den Tisch aufstellen, denselben mit den gewöhnlichen Mobilien bedecken, den Schwend-Tisch mit dem dazu dienlichen Geschirr versehen; dergleichen sind die Schwend-Kessel, die Wasser-Kannen, die Essig-Flaschen, die auf
einander

einander nach der Symmetrie gestellten Teller, die Präsentir-Teller, Löffel und Gabeln, im Fall der Noth abzuwechseln.

An der Seiten des Schenck-Tisches sollen die Kessel mit Eis und Wasser stehen, den Wein darinnen abzukühlen; sind einige Bouteillen vor-Handen, die man nicht ins Kühl-Wasser stellet, weil nicht jedermann gerne auf Eis gesetzten Wein trincket, so soll man sie zuhinterst auf den Schenck-Tisch an die Wand stellen.

Wann nun der Schenck-Tisch also mit allem versehen ist, soll der Haus- und Kellermeister den Tisch mit so viel Tellern versehen, als er weiß, daß Personen zu Tische sitzen werden. Es wird aber der Tisch ohngefehr auf diese Weise gedeckt: Man leget gleich Anfangs das Tischtuch auf den Tisch, so daß es auf allen Seiten vier Finger breit von der Ecke auszustehen kommt. Auf dieses Tischtuch setzt man die Teller in gleicher Distanz von einander.

Zur rechten eines jeden Tellers leget man Messer, Gabel und Löffel, so daß die Schneide des Messers gegen den Teller stehe, der Löffel unter sich, und so daß sie nicht kreuzweis über einander liegen, die Salvete aber auf den Teller. Vormals gab man den Salveten vielerley Gestalten, heutiges Tages aber hält man sich damit nicht auf, sondern bedienet sich derselben vier-eckigt oder in Triangel zusammen gelegt.

Will man eine vornehme Stelle damit bemerken, so geschieht es allezeit an der Ehrenstelle, und solches kommt auf die Stellung des Tisches an.

an. Die Erfahrung und der gesunde Verstand entscheiden leichtlich den Ort, da es geschehen soll.

Soll ein Prinz oder Fürst an der Tafel speisen, so setzt man nur ein Couvert auf den Tisch, und wartet mit der völligen Deckung des Tisches, bis der Prinz es befiehlt, wenn er zu Tische sitzen will; und alsdenn nimmt man dazu die auf dem Schenk-Tisch auf einander liegende Teller, welche man nebst dem übrigen Tafel-Geschirr aufleget.

Sobald der Tisch also gedeckt ist, schlichtet der Haus- und Kellermeister seinen Nachtmisch in Körbe, nebst allem, was darauf folgen soll. Er macht den Salat auf mancherley Art zurecht, (wir haben an seinem gehörigen Ort schon angezeigt, woraus der Nachtmisch in jeder Jahres-Zeit bestehen solle) und hält alles in bereitfertigem Stand, was zur Bedienung nöthig ist.

Das Amt eines Haus- und Kellermeisters ist heut zu Tage in vornehmen Häusern weit beschwehlicher, als vor diesem. Ein Haus- und Kellermeister ist oft zugleich Haus-Hofmeister, und Chef d'Office, dahero auch seine Sorgfalt sich viel weiter erstrecken muß.

Ein Chef d'Office ist derjenige, der die Ober-Aufsicht hat über das sogenannte Office, das ist, über den Ort, da man zur Herrschaftlichen Tafel den Nachtmisch oder das Dessert zusammen richtet, und wo man alles Confect, alle Compoten, Teige und andere zum Nachtmisch gehörige Sachen macht; welcher Ort also meines Erachtens auf Teutsch gar süglich die Zucker-Canditorrey
und

und folglich der Chef d'Office, der Zucker-Canditorey-Inspector, genennet werden mag.

Über das, was man bereits gesagt hat, muß dieser Officier ein vollkommener guter Zucker-Canditor seyn, welches Wort sich überhaupt über alles Obst erstrecket, so man in Zucker backen kan, wovon er gute Kenntniß haben muß. Bloss die Manier selbige zu bereiten, und zu verstellen, setzen ihn bey seiner Verrichtung in Hochachtung. Diese Kunst hat ihren sonderbaren werth, und mancher vermeinet darinnen geschickt zu seyn, der zum östern sehr wenig davon versteht.

Das Zuckerbrodt, die Macronen, die verschiedene Stücke, die Liqueurs von allerhand Sorten, die zum Trinken gebraucht werden, und was zur Schönheit des Gesichts etwas beyträgt, als da sind die Pommaden und die gebrannten Wasser von vielerley Arten, und andere Ingredienzen, gehören unter die Aufsicht des Zuckerbeckerey-Inspectors.

Es ist kein geringes, wann ein Mensch dieses dreyfache Amt so verwaltet, daß seine gnädige Herrschaft damit zufrieden ist; wann er in allem, was zu seinem Amt gehöret, wachsam ist, so daß es weder seinem Herrn, noch ihm selbst zum Nachtheil gereiche.

Es stehet ihm wohl an, wann er sauber daher kommt: höfliche Manieren bringen ihm eine Hochachtung zuwege; wann er höflich ist, so wird er darum nur desto mehr geliebet: Sein Fleiß in seinem Amt, seine Freymüthigkeit und Redlich-

Nedlichkeit in seinen Handlungen sind der Grund, worauf seine Reputation beruhet.

Nachdem wir nun das Koch-Buch, das Pastetenbecker-Buch und das Confectur-Buch geendiget, und in solchen nechst vielen andern curiosen nützlichen Sachen angezeigt haben, was für Arten der Speisen und Confecturen man sich bey Anstellung vornehmer Gastereyen bedienen könne; so wollen wir diesem nützlichen Werk auch ein Trenchier-Buch beyfügen, darinnen auf eine ganz leichte und begreifliche Art soll gezeigt werden, wie man die vornehmsten und bekanntesten Stücke geschickt zerlegen solle.

Ende des dritten Theils.



Koch.