

gerösteten Kaffe's, und einiger Fruchtschalen; den zusammenziehenden oder adstringirenden Geschmack der Mispel, Granate, und der meisten rothen Weine, und so vieler andern.

Wir legen große Aufmerksamkeit in die Zusammensetzungen dieser heterogenen Stoffe, um tausendfältige Mischungen hervor zu bringen, die jedoch immer einen einfachen Geschmack vorherrschend behalten müssen, als Gegensatz zu jenen Mischungen, die, alles Charakteristische entbehrend, das Urtheil verwirren und gewöhnlich auch dem Gaumen mißbehagen.

Wir wissen, daß das Süße mit dem Sauern und Bittern, und das Sauere mit dem Salzigen Mischungen eingehen, die bis in's unendliche vervielfältigt werden können, dahingegen das Salzige mit dem Süßen und das Bittere mit dem Sauern auf directem Wege widersteht und Ekel erregt.

Wir beobachten endlich die Wirkungen, welche diese Stoffe auf unsere Organe und Geschmacksnerven hervorbringen.

So wissen wir, daß z. B. der Zimmet die Spitze der Zunge, der Pfeffer mehr die Mitte derselben afficirt; alle bittern Stoffe die Vertiefung des Mundes, das Geistige die Wangen und den Obergaum, einige Gewürze den Schlund und andere erst den Magen reizen. Ist nun ein Theil der Geschmacksnerven abgestumpft, so kann man auf einen andern wirken, und endlich durch milde erfrischende Gerichte die vorige Empfänglichkeit wieder herstellen.

Solche Zweckmäßigkeit in den Studien unserer Kunst bildet die rationellen Köche unserer Zeit, die mit ihrem Honorar kaum ihr Leben fristen können; da hingegen die Römer ihre