worden, bis man auf den glücklichen Gedanken kam, die Eingemachten in heißgemachten Silber- oder Porzellan-Casserolen zu serviren. Nun konnten selbe in gehörigem Verhältnisse zu den Auswechslungen über die Tafel gesetzt werden, und diese bekam ihr splendides Ansehen wieder. Die Casserolen müssen zwar bedeckt bleiben, um den Inhalt warm zu erhalten, wodurch der Reitz des Anschauens einige Augenblicke entbehrt wird; allein man findet Ersatz in dem heißgebliebenen Gerichte. Diese jetzige Art des Servirens gestattet noch den Kunstgriff, daß man einige Casserolen leer einsetzen darf, welche dann bey dem Heraushe-ben, um herum gereicht zu werden, mit vollen, die geraden Weges aus der Küche vom Feuer kommen, umgetauscht werden können, wodurch der lange gesuchte Vortheil entsteht, daß man die Speisen brühheiß und zur rechten Zeit erhält; welches bekanntlich ihren Geschmack gar sehr erhöht.

Eine andere Art die Tafel zu serviren, und vorzüglich zu Nachtmahlen, Bällen und Pickniks gebräuchlich, wird Ambigu genannt. Dieß besteht vorzüglich darin, daß man warme und kalte Speisen nebst Nachtisch, nach der schon besprochenen Ordnung und Harmonie, auf einmahl auftischt. Man braucht nur die halbe Zahl der Gerichte, die bey einem Mittagsmahle aufgetischt zu werden pflegen, weil das Ganze nur aus einer Tracht bestehen soll. Vorzügliche Sachen werden hierbey nicht erwartet, und ein Feinesser, der übrigens selten des Nachts etwas ißt, nimmt nicht leicht Platz an so einer Tafel; nur die Jugend tummelt sich einiger Maßen herum, in Betracht daß bey