unter allen Umständen und Verhältnissen immer sehr wünschenswerth bleiben.

Da sich das Tafelserviren nur bey größeren Gastereyen bis zur Höhe einer Kunst erhebt, so wollen wir versuchen, solch eine Tracht zu begleiten, und eine jede Schüssel verfolgen, um das Vorgesagte zu versinnlichen, und die Regeln praktisch darzuthun. Aus diesem wird sich dann das Nöthige für kleine Tische leicht ableiten lassen.

Über eine Tafel von sechzehn bis zwanzig Gedecken sind vier Eingemachte (Entrées) nothdürftig hinreichend; diese vier Entrées setzen zwey Suppen, zwey Auswechslungen (der Suppen), und vier bis acht Teller Imbiß (hors d'oeuvres) zum Voraus, welches zusammen den ersten Gang oder Tracht bildet. (S. den ersten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend.)

Werden die Teller mit dem Imbiß nicht eingesetzt, so kommen so viele Teller Zuckerwerk zwischen die Speisen; findet aber das Einsetzen des Imbisses Statt, so werden die Teller bey der zweyten Tracht abgeräumt, und mit so viel Tellern des Desserts ersetzt.

Die zweyte Tracht zählt eben so viel Schüsseln ohne Suppen oder Teller. Denn diese werden nicht immer über den Tisch gesetzt.

Diese sechs Speisen der ersten Tracht werden über zwey lange und vier runde Schüsseln angerichtet und zwar, das Rindfleisch, in welcher Gestalt es auch immer kommen mag, über die Eine, und Gebratenes oder Gesottenes, als Fische, Geflügel u. dgl., über die andere lange Schüssel, und diese