
Dritter Abschnitt.

Die Folgenreihe im Credenzen der Speisen.

Wenn schon vieles darauf ankömmt, daß die Speisen in gehöriger Ordnung, mit Rücksicht auf ihre Physiognomie, Form und Bestandtheile über die Tafel gesetzt werden, so ist es ungleich wichtiger, daß eine gewisse Folgenreihe bey dem Verabreichen derselben beobachtet werde, weil der Geschmacksinn keine Absprünge liebt; und wenn gewisse Gegensätze nothwendig sind, um das Spezifische eines jeden Gerichtes bemerkbar zu machen, so sind die Extreme für gleichen Endzweck dennoch hinderlich, weil sie das inzwischen Liegende gleichsam unbeachtet lassen. Der Beweis für das Gesagte wird leicht erweislich, wenn man sich nähmlich die kleine Mühe nimmt, nach dem stark süßschmeckenden Gerichte ohne Zwischenspeise zu einem rein sauern überzugehen, oder auch umgekehrt.

Auf diese Eigenthümlichkeit unseres Geschmacksinnes gründen sich folgende Regeln für das Tafelserviren.

Das Verabreichen der Speisen muß im Steigerungs-Wege geschehen, nähmlich es muß von dem einfachen, milden, zu dem zusammengesetzten und mehr ausgesprochenem Geschmacke geschritten werden.