

Aus dieser allgemeinen Regel entspringen die speziellen, nämlich daß die weiß Eingemachten vor den Braunen, und in der Reihe beyder immer von dem bloß Angenehmen zum Kräftigern geschritten werden müsse.

Der Kunstgriff, nach den kräftigsten Eingemachten, Gemüse von feinem lindernden Geschmack zu präsentieren, um den überreizten Geschmacksnerven neue Empfänglichkeit zu geben, ist zur positiven Regel geworden.

Wenn mehrere Gattungen Braten erscheinen, so müssen die Fische vor den einheimischen, und diese vor den Wildbraten, und bey diesen letzteren die weißen vor den schwarzen dargebracht werden.

Wenn mehrere süße Gerichte dem Braten zu folgen haben, so müssen die Mehlspeisen vor denselben kommen.

Unter dem Backwerk gehen die warmen den kalten, und die weniger süßen jenen, die stark im Zucker gehalten sind, vor.

Bey den Sulzen gehen die undurchächtigen den Klaren, und unter diesen die säuerlichen den geistigen vor.

Gleicher Gradation unterliegen die Weine und der Nachtiß, wovon am gehörigen Orte mehreres.

Wir wollen nun einer kleinen Tafel beywohnen, um die Art und Weise, wie das Serviren geleitet wird, beobachten zu können.

Wenn die Tafel nach der im ersten, zweyten und siebenten Abschnitte gegebenen Weisung ordentlich vorgerichtet, und mit Speisen besetzt ist, so tritt der Haushofmeister oder sonst ein diese Stelle vertretendes Individuum in das Compagnie-Zimmer, um der Gesellschaft anzuzeigen, daß aufgetragen sey. Der Herr vom