

werden, und den Beynahmen à la Maréchal im ersten, und à la Dauphin im letzteren Falle führen. In diese Reihe gehören auch alle jene Gerichte, die am Spieß gebraten, mit einer Lunke begleitet werden, und daher Entrées de broche heißen.

Das dritte Gericht aus der Reihe der glassirten oder fein gespickten Sachen, als Hühnerbrüstchen, Kalbsbries u. d. gl., wenn sie eine fleischige Unterlage haben, als Purées, Gehäcke oder Ragout. Besteht aber eine solche Unterlage aus Gemüse, so erscheinen solche Gerichte als Zuspeisen, zu welcher das Gespickte ein brillantes Belege bildet, und daher vor den weißen Eingemachten verabreicht werden müssen; statt ihrer trifft die Wahl verschiedenartige Faschspeisen.

Endlich das Vierte aus der Kategorie jener Speisen, deren Geschmack bis zum haut gout gesteigert ist, und die gewöhnlich aus braunem Ragout oder feinem Wildprete bestehen.

Jetzt kömmt die zweyte Tracht, welche der ersten gleicht, aus sechs Schüsseln besteht, wovon zwey lange und vier runde sind. Der Anfang mit dem Herumreichen wird jedoch nicht wie bey der ersten Tracht, mit einer langen Schüssel begonnen, sondern mit der ersten Zwischenspeise aus feinem Gemüse bestehend, dann mit der Mehlspeise. Nach dieser kömmt erst der einheimische, und dann der Wildbraten, endlich das Backwerk und zuletzt die Salze.

Diese leicht zu beobachtende Folgenreihe wird jedoch durch die feinen Unterscheidungen des Einfachen und Zusammengesetzten, der verschiedenen Categorien sehr erschwert. So müssen