

z. B. Hühner mit Consommé oder klarer Tunke, jenen Gerichten mit weißem Ragout oder substanzlösen Tunken vorangehen, so wie Gerichte mit Beschamelle wiederum diesen folgen müssen, indem der Geschmack immer mehr combinirt sich dem haut gout nähert.

Kalbskopf oder Kalbshirn mit einer Rahmtunke müssen einem jeden Eingemachten vorangehen, weil deren Mangel an Osmazome eine Steigerung an Geschmack nicht leicht möglich macht. Es entsteht übrigens eine Ungereimtheit für den Gaumen, wenn zwey Eingemachte, wie Kalbskopf mit Rahmtunke und Weißeingemachtes anderer Art zusammen treffen. Eben so werden auch die stark sauer gehaltenen Gerichte, als heißgesotenes, oder mit Roberttunke begleitende Gerichte (S. Anleitung zur Kochkunst) gar nicht gegeben, wenn der Fall eintreten sollte, daß braune Ragout nachfolgen müßten; weil diese letzteren über ihren spezifischen Geschmack gesteigert werden müßten, um der vorgeschriebenen Regel zu genügen.

Die kalten Eingemachten, als Galantine, Gänseleberkuchen, Escaloppen unter Gallerte, Fische mit Öhltunken oder Mayonnaisen zc. zc. werden nach den braunen Eingemachten verabreicht. Die kalte Pastete wird aber nach dem Braten credenzt. Dieser Moment ist als der Culminations-Punct des Mahles zu betrachten. Alles was noch folgt darf zwar der Reize nicht entbehren, der gesunde Esser nimmt aber weniger Antheil, und beschäftigt sich damit nur comme par agrément. Zu bemerken bleibt, daß die Gänse- oder Entenleber-Pasteten, so wie jene von Lachsen, Hausen u. d. gl. am Cre-