

denztische: die von Fasanen, Schnepfen, Poularden, oder Schinken in der Küche aufgemacht, die festeren Bestandtheile herausgehoben, auf dünne Blätter reinlich überschnitten, dann wieder hinein gelegt, mit fein gehäckelter Gallerte (Aspic) bedeckt, und wieder zur Tafel gesendet werden.

Die dressirten Stücke der Kunstbäckerey sind zwar ganz genußbar; allein ihre Gemäuer, Gebäcke oder Steinmassen, aus welchen sie gewöhnlich bestehen, können ihrer Solidität wegen nicht so fein und schmackhaft bereitet werden, um durch ihren Genuß zu erfreuen; demnach muß ihr Belege, daß ihnen zugleich als Zierde beygegeben wird, aus feinsten Backwerken bestehen, und in der schicklichsten Zeit abgenommen dargebothen werden.

Aus dem Gesagten ist ersichtlich, daß bey großen Tafeln das Serviren sich bis zur Höhe einer Kunst erheben könne, und daß viel Besonnenheit und Umsicht erfordert wird, um glücklich bis an's Ende zu gelangen. Zu diesem kömmt noch der feine durch Kunst gebildete Gaumen, welcher aufzufinden vermag, wo die Kunst abwesend, oder wo der Künstler unbedachtsam war; Geschmack für das Spezifische eines Gerichtes, die Kenntniß der Zuckerbäckerey, endlich die enorme Kenntniß der verschiedensten Weine, welche sich bis auf die Bestimmung der Jahrgänge und vorzügliche Lagen der Weinberge erstreckt. Für dieß alles gibt es keine Regeln, und ein großer Reichthum und der beste Wille sind nicht im Stande so etwas zu ersetzen.