

werden, kömmt die Hälfte des Desserts zugleich auf die Tafel, und wird zwischen die Schüsseln eingetheilt, und nur die dressirten Teller gebraucht. Bey dem Ausheben der Schüsseln kömmt endlich die zweyte Hälfte, welche vorzugsweise aus Obst bestehet.

Zu kleinen Tafeln werden die dressirten Teller durch Samburins ersetzt.

Die im vorhergehenden Abschnitte aufgestellten Regeln der Folgenreihe im Credenzen der Speisen sind gleichfalls für diesen Service geltend; es muß nähmlich von dem Einfachen und bloß Lieblichem zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen geschritten werden, damit für den Gaumen keine Ungereimtheit Statt finden könne.

Demnach wird zuerst das frische Obst präsentirt, und zwar das mild-süße, dann jenes, welches reicher an Zuckerstoff, endlich jenes, das stark süß und angesäuert zugleich ist. Man würde einen Mißgriff begehen, wenn man Ananas vor den Kirschen präsentiren wollte.

Zu dieser Reihe Teller werden vergoldete Messer dargereicht, weil der Stahl von der Obstsäure, (Essig, Zitronen- und Äpfelsäure) leicht angegriffen wird, auf den Geschmack des Obstes unangenehm rückwirkt, und zugleich durch Abfärben dasselbe unsehnlich macht.

Dem frischen Obste folgen die Compote, nach diesen das Getunkte, endlich das trocken gelegte Obst.

Nun folgen erstlich das einfache Backwerk, als Biscuiten, dann jenes das mit verschiedenem Geschmack oder geruchgebenden Stoffen verbunden und glasirt ist. Endlich jenes Backwerk,