

verstoßen, und nicht in den Fall kommen will, für einen Neu-
ling in der höheren Gesellschaft gehalten zu werden, welches für
einen Mann von Bedeutung sehr empfindlich seyn müßte.

So pflegt man z. B. wenn unter den hors d'oeuvres Au-
stern befindlich sind, die immer vor der Suppe genossen werden,
Chablis oder Sautere oder auch l'Hermitage blanc, ohne Au-
stern aber, und ebenfalls auf den Genuß der hors d'oeuvres,
Madera sec zu geben, und während des Mahls bis zum Braten wird
der Tischwein servirt oder zur freyen Disposition aufgestellt; dieser
kann nur aus den Oesterreicherweinen, als Bisamberger, Stein-
kirchner, Neustifter, Grinzinger oder Nußberger u. d. g. oder
aus Rheinwein, als Hattenheimer, Mittelheimer, Nirnsteiner
Laubenheimer, Markebrunner u. d. g. bestehen. Bey den Ein-
gemachten wird Burgunder herum credenzt, und zwar Coulange,
Tonnerre, Beaune, Pomaie, Rishbourg, Volnay, Vosne,
Chambertin-pourpré und la Romanie, oder aus der Reihe
jener, die sich dem haut goût mehr nähern, als Chateau grillée,
Cote-roti und Hermitage.

Während dem Braten wird der Bordeaux credenzt, und
zwar: St. Julien, St. Aubrion, Chateau la rose, Chateau
Maryaux, Chateau la Tour, Chateau la Fitte. Hierauf der
Champagner und vorzüglich d'Aye, endlich als König aller Weine,
der edle Rheinwein vorzüglicher Jahrgänge und Weinberge, als:
Hochheimercabinet, Markebrunnercabinet, Rüdesheimerberg, und
Schloß Johannisberger. Jetzt ist das Mahl als vollkommen ge-
schlossen anzusehen; allein aus den im vorhergehenden Abschnitte
enthaltenen Gründen wird nun der Nachtsch aufgetragen, und