

während diesem Dessert-Weine credenzt. Man gibt selten mehr als zwey Gattungen, und zwar aus der Reihe der zu benennenden, als: Rivesalte, Grenade, Muscat, Lunel, Frontignan, Malvasir, Malaga, Canari sec, Xeres, Alicanté, Constance u. a. m. Den Beschluß der Weine macht man gerne mit dem Arbois, der die liebliche Süßigkeit des Coudrieux, und die muffirende Eigenschaft des d'Aye vereiniget. Nun wird die Tafel aufgehoben und die Gesellschaft in das Compagnie-Zimmer geführt, um den Kaffeh zu nehmen. Nach dem Kaffeh kömmt noch der edelste aller Weine, nämlich der Tokayer-Ausbruch, wenn man so glücklich ist, sich den echten verschaffen zu können. Denn nur ein kleiner Theil eines kleinen Gebirges liefert denselben, und wenn man die Consumation in Vergleich bringt, so müssen neunzehn Theile desselben durch die Kunst als Surrogate nachgemacht werden. Diesem folgen nach, Liqueurs und eben nur jene, die das Meer durchgeschifft haben, weil die Temperatur des unteren Schiffraumes, und eine immerwährende leichte Bewegung zu deren Gutwerden auffallend beyträgt, welches durch nichts ersetzt werden kann.

Einige Aufmerksamkeit fordert das Einschenken der Weine in die einem jeden derselben geeigneten Gläser.

Diese Gläser sind von verschiedener Größe und Form, je nachdem die Eigenschaft der Weine, welche auf unsere Geschmacksnerven oder Verdauungs- Werkzeuge, wie der Madera, der Champagner &c. wirken soll. Daher diese Formen und Größen, auf den Wohlgeschmack und Beförderung der Verdaulichkeit basirt, in der Diätetik einen löblichen Grund finden.