

die Mitte der Reihe rückwärts wie vorne, wenn es zwei Reihen giebt; so wird der Ungleichheit ausgewichen und das Ganze gewährt einen schönen Anblick.

Die Gläser, sowie die Teller müssen immer von einer Seite gegen die andere gut gegenüber stehen, und auch nach der Länge in einer geraden Linie sein. Ueberhaupt muss alles, was auf den Tisch gestellt wird, symmetrisch vertheilt sein, die Gegenstände müssen in gleichen Abständen placirt werden. Dieser Umstand ist stets zu beachten.

Es giebt auch Häuser, wo die Gläser vorne neben den Teller gestellt werden; in diesem Falle kommen sie auf die rechte Seite, um bequem einschenken und serviren zu können. — Für Dessertweine werden keine Gläser auf den Tisch gestellt, weil sie zu klein sind, so dass man nicht gut einschenken kann, auch hierbei leicht ausgeschüttet und das Tischtuch dadurch verunreinigt wird. Dann ist es überhaupt passender, den Dessertwein auf einer kleinen runden Tasse zu serviren, wie dies auch in den meisten Häusern geschieht. Biergläser werden ebenfalls nicht auf den Tisch gestellt.

Nachdem der Tisch so weit gedeckt ist, dass Teller, Besteck, Gläser, Salzfüßer, Zahnstocher, Untertassen für Weinflaschen, Tischglocke, Servietten an ihrem Platze sind und die Zeit des Essens noch nicht ist, stellt man die anderen Gegenstände, wie: Obst, Weisswein, Wasser, Blumen, Brot, kurze Zeit vor dem Serviren auf den Tisch, damit alles frisch ist. Bäckerei und Rothwein kann man früher