

und Bereitung des Zuckerwerks selbst; und wenn es schon wünschenswerth ist, daß bey dem Tafelserviren aus der Küche das ästhetische Gefühl angeregt wird; so wird solches bey einem Nach-tische zu unerläßlichem Bedingnisse.

Durch das vortheilhafte Aufrichten des schönsten Obstes muß eine gewisse Fülle erzeugt werden, und bey jenem des Zuckerwerks und Bonbons muß Geschmack und Zierlichkeit vorherrschen; denn von solchen Kleinigkeiten, für die man kaum einen Namen hat, und die als vereinzelte Gegenstände kaum bemerkbar sind, im Ganzen aber einen angenehmen Anblick gewähren, hängt mehr ab, als man gemeiniglich zu glauben versucht wird. Aus diesem Grunde wird der Luxus sogar auf die Gefäße ausgedehnt, die bestimmt sind, das Dessert zu fassen. Darum werden die Dessert-Teller zierlicher gefornnt, als die übrigen aus dem laufenden Service, oder sie werden so gemahlt, daß sie als Kunstwerke betrachtet in hohem Werthe stehen. Aus eben dieser Absicht werden auch die zierlichen Staffeleyen, Tempelchen und Tamburins über denselben aufgerichtet; welche Arbeit viel Gepuktes, manches Artige und manchemahl wirklich Schönes darbiethet.

Über diese so vorgerichteten Teller kommen nun das feinste Zucker- und Backwerk, brillant kandirte Säckelchen, in Zucker Getunktes, und das schönste Obst. Das Auge wird ergetzt, der Geruchsinne aufgeregt und die Lusternheit des Gaumens erweckt; wir greifen nun nach Manchem, das ohne dieses Hülfsmittel unbemerkt oder unbeachtet geblieben wäre. Man wird aufs Neue in eine kleine angenehme Thätigkeit versetzt. Die würzigen Weine