

leeren Räume des Kaffeetisches, besetzt man mit einem Kaffeetuch und einer Torte, und rings um diese stellt man Teller mit kleinem Backwerk und Obst, wie es die Jahreszeit darbietet.

Wenn der Kaffee genossen ist, so besetzt man die Stelle, worauf derselbe gestanden hat, mit einer Porzellan-Terrine, welche entweder mit Bischoff, Cardinal, Punsch-royal, Maitrank oder Ananas-Wein gefüllt ist, daneben auf einem Teller liegt der silberne Servirlöffel und vor der Terrine steht der Servirteller mit Crystallgläsern.

Vor dem Schluß der Gesellschaft servirt man geröstete Semmeln mit Caviar, oder Butterbrod mit Sardellen, nebst einem kleinen Gläschen Madeira oder Tokayer-Wein.

Dies wäre ohngefähr die Art und Weise wie man, ohne große Umstände zu machen, eine gewöhnliche Kaffeegesellschaft bewirthen kann.

Am Schlusse dieses Büchelchens habe ich 24 Wahlzettel aufgeführt, um einen kurzen Ueberblick zu geben, wie man eine Kaffee- und Theegesellschaft auf die verschiedenste Art bewirthen kann, und glaube nicht nöthig zu haben, dieselben noch zu vermehren, da jedenfalls der feinere Takt der Damen das Passende leichter zusammenstellen wird, als ich es zu können mir einbilde; vorläufig halte ich es für das Nöthigste, erst alle einzelnen dazu passenden Gegenstände anfertigen zu lehren und fange deshalb hiermit mit den warmen Getränken an.