

Eine zweite Art den Kaffee zu serviren läßt die Tassen sogleich über die Teller einstellen, und wenn sich die Gesellschaft gesetzt hat, den Kaffee bei Tisch einschenken. Für zwölf Personen werden sich dabei ebenfalls zwei Personen mit dem Einschenken, und dem Herumreichen des Kaffeebrodes befassen müssen. Zwei gefüllte Zuckerschalen sind auf den Tisch gestellt, welche sich dann die Gäste selbst zureichen.

Eine dritte Art den Kaffee zu serviren ist diese: man stellt die Untertassen sogleich auf die Teller, legt die Löffel dazu, schenkt dann den schwarzen Kaffee an einem Seitentische in die Obertassen ein, und servirt diese auf dem Cabaret herum, von dem sie dann abgenommen, und in die Untertassen gestellt werden; in diesem Falle werden auch die zwei Zuckerschalen und die zwei Rännchen mit heißem Rahm auf den Tisch gestellt, und können sich dann die Herrschaften gegenseitig dieselben selbst zureichen.

Ferner werden auf den Kaffeetisch zwei Krystall-Flacons, von denen das eine mit Cognac für Herren, das andere mit Vanille-Liqueur für Damen gefüllt ist, eingestellt, welche auf Verlangen von der Gesellschaft gegenseitig gereicht werden können. Sollte es der Umstand oder die Sitte erlauben, so können den Damen Cigarrets, und den Herren Cigarren präsentirt werden, wozu dann zwei Lichter mit Fidibus eingestellt werden. Das frische Wasser wird auf jedesmaliges Verlangen von dem Seitentische aus gereicht.

Wenn der Kaffee genossen ist, so wird der Tisch abgeräumt, und man stellt an die Stelle, wo die Teller mit dem Backwerk gestanden haben, Teller mit frischem Obste nach der Jahreszeit, und in die Mitte eine Torte, zu welcher dann Bischof, Cardinal, Punsch-Royal, Ananas-Wein, oder auch Maitrank, wenn es die Jahreszeit erlaubt, gegeben werden kann. Am Ende servirt man noch Butter-