

Der Kaffeetisch.

Zwölf Personen.

Man wählt vorzugsweise einen runden Tisch, bedeckt ihn mit einer Kaffeeterravette, gewöhnlich aus ungebleichtem Damast, breitet darüber eine kleinere, weiße Damastterravette (Napperon) und setzt rundum zwölf Desserttellerchen, mit Dessertterravettchen und Messerchen darauf. In die Mitte stellt man dann einen schon zerschnittenen, aber in seine ursprüngliche Form wieder zusammengeschobenen Kuchen und um diesen vier flache Teller mit zweierlei kleinem Backwerk, oder dies Backwerk auch in zwei Körbchen von Silber oder feinem Porzellan. Ferner zwei Kristallflakons, eines mit Kognak für die Herrn, das andre mit Vanillelikör für die Damen, und wenn das Rauchen erlaubt ist und den Herren Zigarren angeboten werden, zwei Lichter und Tabak. Das frische Wasser wird, auf jedesmaliges Verlangen, vom Seitentische aus gereicht.

Nun werden auf zwei Tablettts je sechs Tassen mit ihren in die Untertassen gelegten Löffelchen gestellt und in die Mitte die Zuckerschale und die nach Belieben mit

kaltem oder heißem Rahm gefüllte Rahmkanne; hiernach auf einem Seitentische die Tassen über zwei Drittel voll geschentt, durch zwei Personen präsentiert, um die Gäste möglichst schnell zu bedienen, und Kuchen und Backwerk gleich nachserviert.

Nach dem Kaffee wird der Tisch abgeräumt und man setzt an Stelle des Backwerks vier Teller oder zwei Körbchen mit frischem Obste, wie die Jahreszeit es bietet, und in die Mitte eine Torte, zu welcher Bischof, Kardinal, Punschbowlen oder dergleichen gegeben werden, und die hernach durch eine süße Speise ersetzt wird.

Am Ende kann man noch Butterbrot mit Schinken, Zunge, Wurst, geräucherter Gansbrust, geräuchertem Lachs, Sardellen, Käse u. s. w., feinen Salat, eine kalte Fleisch- oder Fischspeise, kalte Pastete und dazu Madeira, Xeres oder sonst sehr feine Weine servieren.

Das Nähere bringen die Servierkarten. Die Wahl des Obstes wird natürlich durch die Jahreszeit bestimmt. Sehr zu empfehlen sind die überzuckerten Früchte (s. Verschiedenes), und wenn bei uns die Saison für frisches Obst vorüber ist, Kompotte, eingemachte und kandierte Früchte, Apfelsinen, Ananas, Datteln, Feigen und besonders die in Frankreich so beliebten „Quatre Mendiants“ (Feigen, Datteln, Mandeln und Nüsse, „qui mendient du Vin“, zusammen hübsch arrangiert). Kirschchen machen sich hübsch als Trauben: Man nehme dazu einen großen, nicht zu spitzen Trichter und fülle ihn ganz mit Kirschchen,

dicht aneinander gelegt und die Stiele nach innen verschränkt um die Kirschen besser zu halten, aber nach außen nicht sichtbar; belege dann einen Teller oder eine Schüssel mit Traubenblättern, stürze die Kirschen vorsichtig darauf und stecke oben eine kleine Weinranke hinein. Besonders hübsch macht es sich, wenn man mehrere solcher Trauben auf eine Schüssel thut, jede von einer andern Sorte Kirschen, gelbe, hellrote, schwarze.

Falls die Gesellschaft nur aus Damen besteht, so ist, statt geistiger Getränke, eine Kaltchale, Fruchtsaft, Fruchtwasser, Mineralwasser mit Wein und Zucker, auch Champagner mit Mineralwasser vermischt, beliebt, all dies, gleich den Bowlen, sehr kalt serviert.