Anweisung
die Speisen zu trenchiren und ordentlich vorzulegen.

Trenchirung des gebratenen Huhns.

Man drehe die Schüssel nach zierlicher Aushebung und Einschlagung der Messer, daß es mit dem Halse zur Rechten kömmt, hernach leget man die Gabel hinten quer über das Huhn, stößt das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wende es um, daß der Rücken oben kömmt, dann zieht man die Gabel hinten heraus, imbrochiret sie aufs neue durch den Rückgrad den Flügeln gleich etwas schräge, dem Hipauf zu, wenn solcher wohl gefaßt, so hebet man das Huhn auf, zieht das Messer heraus, löset Schnabel und Schenkel, und zerschneidet wie folget:

1. Löset man mit Ober- und Gegenschnitte den Hals.
2. Schneidet man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel.
3. Dergleichen an den rechten Flügel.

4. Wendet man das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und verfährt gleichfalls wie bey der rechten Seite geschehen.
5. Wendet und löset man das Ziehbeinlein.
6. Das rechte und linke Brustfleisch.
7. Hebet man das Achselfleisch aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und
8. Machet die Spaltschnitte auf beyden Seiten, und wendet es wie zuvor.
9. Stoßt man die Rippen auf beyden Seiten entzwey.
10. Thut man den Hipauf von der Gabel.
11. Leget man das Übrige nieder, und vertheilet den Rumpf.

Vorlegung.

1. 2. Einen Flügel nach dem andern bey Frauenzimmern, bey Mannspersonen gehen die Schenkel vor.
3. 4. Einen Spaltschnitt nach dem andern mit etwas Brust.
5. 6. Einen Schenkel nach dem andern.
7. Das Ziehbeinlein nebst etwas von der Brust.
8. Das übrige Brustfleisch.
9. Der Rumpf.

Das gekochte Huhn.

Kann wie das gebratene auf der Gabel trenchiret werden, wenn es aber sehr weich gekocht, und an der Gabel nicht fest hält, so setzet man es mit dem Halse gegen sich, imbrochiret mit der Gabel in

die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrad, zähmet es auf, und löset

1. Den Hals.
2. Den rechten Schenkel und Flügel.
3. Auf der linken Seite auch auf diese Art.
4. Das Ziehbeinlein.
5. Das Brustfleisch auf beyden Seiten.
6. Hebet man die Achselbeine aus.
7. Stoßt man die Rippen entzwey.
8. Leget man den Brustknochen von der Gabel.
9. Zertheilet man den Rumpf.
10 Imbrochiret man aufs neue in die Spaltschnitte, und bricht solches zu einer Seite ab.

Vorlegung.

1. 2. Einen Schenkel nach dem andern.
3. 4. Einen Flügel nach dem andern.
5. 6. Einen Spaltling nach dem andern mit etwas Brustfleisch.
7. Das übrige Brustfleisch, so weit es reichen will.
8. Das Zieh- und Achselbeinlein mit dem Hinterstücke vom Rumpfe.
9. Das andere Rumpfstück und Hals zu jedem Teller von allem, womit es gemacht.

Die jungen Hühner und Tauben.

Werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwey oder vier Theile getheilet: nähmlich, setzet man die Gabel auf die Brust, und thut einen langen Schnitt, oder hernach auch einen Kreuzschnitt.

Vorlegung.

Die ist entweder die Hälfte, oder
1. Ein Vordertheil.
2. Ein Hintertheil u. s. w.

Das Rebhuhn.

Wird wie das gebratene Huhn trenchiret, werden auch wohl gar wie bey jungen Hühnern zu geschehen pfleget, nur in vier Theile getheilet, ordentlich aber bey Gastereyen wie folget:
1. Löset man den Hals.
2. Den rechten Schenkel und Flügel.
3. Den linken.
4. Löset man das Ziehbeinlein.
5. Das Brustfleisch.
6. Spaltet man den Steiß unter den Hipauf bis an die Gabel.

Vorlegung.

1. Einen Flügel sammt Ziehbeinlein.
2. Einen Flügel nebst ein wenig Brustfleisch.
3. Den Steiß mit etwas Brustfleisch.
4. Einen Schenkel nach dem andern, das übrige nach Belieben.

Unter guten Freunden hält man für die beste Manier, wenn man jedes blind ablöset, und die Stücke fein zierlich an einander hängen bleiben.
1. Löset man den Hals ganz ab.
2. Den rechten Schenkel und Flügel.
3. Das Ziehbeinlein, und man läßt es hängen.
4. Das Brustfleisch, so gleichfalls hängen bleibt.
5. Thut man einen Spaltschnitt bis an die Gabel.

Man trage das Stück auf einem Teller, präsentiret es dem Vornehmsten an der Tafel ganz, so kann ein jeder nehmen, was er will.

Der Kapaun.

Wird wie das gebratene Huhn aufgehoben und zergliedert, man schneidet

1. Den Hals ab.
2. Den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel.
3. Dergleichen am rechten Flügel.
4. Den Pfaffenschnitt unter demselben.
5. Mit der linken Seite verfährt man auch so.
6. Löset man das Ziehbeinlein.

Das übrige wie bey einem gebratenen Huhn.

Vorlegung.

1. / 2. Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust.
3. / 4. Einen Spaltschnitt nach dem andern mit den Pfaffenschnitt.
5. Das Ziehbeinlein mit etwas Brust.
6. Die Achselbeinlein und etwas Brust.
7. / 8. Einen Schenkel nach dem andern, das übrige nach Belieben.

Der wälsche Hahn.

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellet man ihn mit dem Halse gegen sich, und weil er auf dem Ziehbeinlein sehr fett, so schneidet man

1. Das Fette mit halben Mondschnitten vom Ziehbeine, und trägt es auf einem Teller. Nach-

mahls drehet man ihn, daß der Hals zur Rechten kömmt, man stößt den Kragen ab, imbrochirt die Gabel zwischen den Achselbeinen schief im Rückgrade, wie beym gebratenen Huhn, hebt ihn auf, und

2. Löset man den Hals ab.
3. Den rechten Schenkel mit Ober- und Gegenschnitte.
4. Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitt.
5. Das rechte Brustfleisch mit Mondschnitten. Man legt ihn mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite, und verfährt
6. Auf der linken Seite mit dem Schenkel, Flügel, Pfaffenschnitten und Brustfleische, wie auf voriger geschehen.
7. Hebet man die Achselbeine aus.
8. Stößt man die Rippen entzwey.
9. Löset man den Brustknochen ab.
10. Zertheilet man den Rückgrad, imbrochirt in die Spaltschnitte, und
11. Bricht man zu beyden Seiten ab.

Vorlegung.

1. 2. Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brustfette.
3. 4. Ein Bein nach dem andern mit etwas Brustfette: die Keulen werden bey dem großen Federviehe meistentheils getheilet, und jede auch besonders mit etwas Brustfleische und Brustfette vorgelegt.
5. 6. Ein Spaltstück nach dem andern mit etwas Brustfleisch.
7. 8. Die Pfaffenschnitten nebst den Achselbeinen.

9. Das Brustfleisch und Brustfette in etliche Teller.
NB. Wenn aber eine Compagnie klein, wird nur eine Seite trenchiret, und der Hahn auf die abgeschnittene Seite geleget, es muß aber der Hals und das Fett auf einer Seite bleiben.

Der Birk- und Auerhahn.

Wird meistentheils mit den Flügeln, Hals und Schweife aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauche liegt, so imbrochiret man wie beym gebratenen Huhn, hängt das Messer zur Gabel, und hebt mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schweif auf einen Teller, und setzet solchen bey Seite. Sonst wird er, wie das gebratene Huhn trenchirt, nur daß man bey den Flügeln anfängt, will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, steht es jedem frey.

Vorlegung.

1.-2. Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust.
3. Das Ziehbein mit etwas Brust.
4.-5. Ein Schenkel nach dem andern.
6.-7. Die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust.
8. Die Brust- und Achselbeine, das Übrige nach Belieben.

Die Wachtel- und Kranabetvögel.

Werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bey spürendem Mangel aber nimmt man eine lange Gabel, steckt derer drey daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

Die Gans.

Man stellet solche mit dem Steiße gegen sich, leget die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steiße mit einem Kreuzschnitt auf, hänget das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte heraus auf einen Teller, wenn es Äpfel oder Kastanien, so es aber Beyfuß, läßt man ihn darin, drehet die Schüssel, daß der Hals zur rechten Hand kömmt, hernach imbrochirt man auf der Gabel, wie beym gebratenen Huhne, und zergliedert solchen.

1. Schneidet man den Hals.
2. Den rechten Schenkel.
3. Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte, wie bey dem wälschen Hahne.

NB. Wenn anders die Gans schön fett ist.

4. Wendet man die Gans, und verfährt auf der linken Seite gleichfalls, wie auf voriger geschehen.
5. Löset man das Ziehbein, weil es sehr hoch am Hipauf, muß es fein tief mit einem langen Schnitte gefasset werden.
6. Das rechte und linke Brustfleisch mit langen und halben Schnitten, das Übrige alles wie beym gebratenen Huhne.

Vorlegung.

1. Einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbeine.
2. Den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleische.
3. 4. Einen Flügel nach dem andern nebst den Pfaffenschnitten.
5. 6. Einen Schenkel nach dem andern.

NB. So aber die Gans recht groß ist, theilet man die Schenkel und leget vor, einen Dieg nach dem andern, und einen Krallenschenkel nach dem andern, mit etwas zum Klauben.

7. Das Brustfleisch in etliche Teller.
8. Das kleine Rumpfstück sammt dem Achselbeine. Zu diesem Teller leget man Gefülltes, oder man gibt den Beyfuß mit sammt dem Brustknochen herum.

Zu merken ist, daß an der Gans die Seitenbischen, Spaltschnitten und Brust nebst den Oberschenkeln für das Beste gehalten werden, und muß man nach Befinden der Personen die Stücke verringert oder vermehret vorzulegen wissen.

Die Aenten.

Man setze sie mit dem Halse vor sich, leget die Gabel auf die Brust, stoßt das Messer in die rechte Seite, wendet sie herum, daß sie auf der Brust zu liegen kommt, imbrochiret wie beym gebratenen Huhne, hebet sie mit verwendeter Hand durch den Arm, und schneidet sodann

1. Den Hals ab, und
2. Den rechten Schenkel.
3. Den rechten Flügel.
4. Auf der linken Seite geschieht es eben auf die Art.
5. Löset man das Ziehbein.
6. Das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten, zwey oder drey Stücke auf jeder Seite.
7. Hebet man die Achselbeine aus.

8. Stoßt man die Rippen dichte an dem Brustknochen auf beyden Seiten entzwey.
9. Thut man den Brustknochen von der Gabel, und
10. Zertheilet den Rumpf.

Vorlegung.

1. 2. Einen Schenkel nach dem andern.
3. 4. Einen Flügel und Spaltschnitt nach dem andern.
5. Das Brustfleisch in etliche Teller, das Übrige nach Belieben.

Der Hase.

Diesen stellet man, daß die rauhen Läufe zu der rechten Hand kommen, man leget die Gabel hinten quer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läufen, und gibt sie auf ein Teller vor, damit die Haare davon nicht an das Wildpärt kommen. Man drücket alsdann das Küchenbischen, welches die äußersten vier Rippen sind, ab, man hält mit dem Messer hinten wieder, und imbrochirt den einen Gabelzinken bis an den Heft in des Rückgrads Löchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, bringet den Hasen gleich vor sich, und machet

1. Über den Rückgrad auf beyden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten und löset das Wildprät herunter.
2. Zertheilet man den Rückgrad in zwey oder drey Stücke.

NB. Bey Hofe geschieht es mit sammt dem Wildpräte.

3. Imbrochiret man aufs neue in das Rückgradslöchlein, und schneidet sodann
4. Das Oberfleisch vom linken und rechten Marksknochen.
5. Nach Umwendung des Hasens hebet man die Marksbeinlein um Ober- und Gegenschnitte aus, und
6. Spaltet man endlich das Schloß- oder Mutterbein von einander.

Vorlegung.

1. Das Rückenfleisch mit dem Rückgrad in etliche Teller.
2. Ein Marksbein nach dem andern.
3. Ein Mutterbein nach dem andern mit der Nieren, das Übrige sodann nach Belieben.

Oder:

Wenn die Gabel gehörig imbrochirt, hebet man den Hasen mit untergeschlagenem Messer auf, leget ihn auf die rechte Seite und schneidet

1. Das auswendige Fleisch von dem linken Läufer;
2. Das inwendige Fleisch von dem rechten Läufer, und wendet ihn um; schneidet gleichfalls
3. Das auswendige Fleisch von dem rechten Läufer, und
4. Das inwendige Fleisch vom linken; man leget ihn vor sich nieder, hebt
5. Das linke Marksbeinlein aus, leget es auf den Rücken, und schlägts entzwey.
6. Mit dem rechten machet man es auch also, nach diesem wendet man es auf die rechte Seite, löset
7. Das rechte und linke Mutterbeinlein.

8. Die Nieren heraus, löset
9. Die Lendenprätchens auf beyden Seiten, bringet den Hasen mit Hülfe des Messers gerade vor sich, und schneidet
10. Auf der linken Seite mit einem langen und etlichen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab.
11. Desgleichen auf der rechten Seite zertheilet.
12. Der Rückgrad in so viel Stücke man will, und zieht die Gabel allgemach heraus.

Vorlegung.

1. 2. Die Marksbeinlein eins nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, sodann
3. 4. Die Mutterbeinlein eins nach dem andern mit etwas Rückenfleisch.
5. Das übrige Rückenfleisch, so weit es langen will, alle Mahl mit etwas vom Rückgradsknochen.
6. 7. Das Fleisch von Läufern ein Stück nach dem andern. Das übrige nach Gutbefinden.

Das Spanferkel.

Man setzet es mit dem Kopfe zur linken Hand, leget das Messer auf den Rücken, imbrochiret die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebt es mit dem Messer unten beym Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einem Teller, schneidet das Wangenfleisch alsobald auf beyden Seiten entzwey, doch so, daß es hangen bleibt, biegt die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgericht auf den Teller, zieht die Gabel heraus, und imbrochiret vorn im Rückgrade, legt

es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset

1. Das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet es um, und verfährt hernach
2. Auf der linken Seite auch also.
3. Man schneidet den Bauch mit einem Kreuzschnitte auf, stehet das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stößt
4. Die Rippen vom Rückgrade auf einer Seite ab.
5. Zertheilet man den Rückgrad und
6. Die Rippen.

Vorlegung.

1. Das Fleisch, so beym Halse gestanden.
2. Die Hälfte, wo der Rückgrad daran ist, in etliche Teller.
3.-4. Die hintern Füße einen nach dem andern.
5.-6. Die Vorderfüße einen nach dem andern, und
7. Die Rippen in etliche Teller. Zu jedem Teller aber muß etwas vom Gefüllten gelegt werden.

NB. Der Kopf wird nur auf Begehren oder auf Hochzeiten der Braut präsentirt.

Der Kalbskopf.

Wird auf zweyerley Art zugerichtet, die erste ist, daß die Hirnschale schon geöffnet, und die Zunge, so ausgenommen, bereits über die Schnauze liegt; die andere ist, daß er am Gehirne und Haut noch zu, und die Zunge darin aufgetragen wird.

Kömmt Jemanden diese letzte Art für, so drehet man solchen mit dem Nacken gegen sich, leget das Messer auf die Schnauze, und imbrochiret den einen Gabelzinken in das Gurgelbein, den andern aber daneben, und machet sodann

1. Einen Kreuzschnitt über den Kopf.
2. Löset man die Haut aufwärts.
3. Eröffnet man mit der Messerspitze die Hirnschale, hänget das Messer zur Gabel, nimmt einen Löffel, und thut das Hirn auf einen besondern Teller.
4. Löset man das rechte Ohr und Aug.
5. Das Wangenfleisch und Vorschneiderbislein.
6. Auf der linken Seite verfährt man gleicher Gestalt, man wendet mit Hülfe des Messers den Kopf, daß die untern Kinnbacken in die Höhe kommen.
7. Thut man einen langen Schnitt durch die Haut, und einen Querschnitt durch die Schauze.
8. Löset man sie zu beyden Seiten.
9. Hebet man die untern Kinnbacken gänzlich aus.
10. Schneidet man die Zunge mit einem Kreuzschnitte, und leget sie ab.
11. Sticht man in den Jäcken zu beyden Seiten.
12. Schneidet man die Schnauze ab.
13. Bieget man die obern Kinnbacken darin die Milchzähne, von einander, und leget sie bey Seite
14. Stecket man das Messer bey der Gabel hinein, bricht das Genick vollends entzwey, und gibt die Beine von der Tafel. Wäre die Hirnschale aber bereits geöffnet, und die Zunge läge über der Schnauzen, so nimmt man diese gleich An-

fangs auf einen Teller, und theilet sie in vier oder mehr Stücke, thut etwas Gehirn dazu, und präsentirt sie gleich dem Vornehmsten, im übrigen kann man verfahren, wie bereits gelehret worden.

Vorlegung.

1. - 2 Die Augen eines nach dem andern mit etwas Kinnbackenfleisch.
3. - 4. Die Zähne mit etwas Kinnbackenfleisch.
5. - 6. Ein Ohr nach dem andern mit etwas Kinnbackenfleisch.
7. - 8. Die Milchzähne mit etwas Wangenfleisch. Das Übrige nach Belieben, es muß aber zu jedem Teller etwas Brühe und Gehirn getragen werden.

NB. Wenn die Zunge nicht präsentirt worden, zertheilet man sie gleich Anfangs auf vier Teller mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch.

Der Schweinskopf.

Man setzet ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, leget das Messer hinten quer vor, und imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, fasset ihn mit der Serviette beym Ohre, und wendet ihn auf die rechte Seite, schneidet

1. Die schwarze Haut subtile weg, und
2. Etliche feine Schnitten von den Wangen, kömmt man damit nicht aus, so kann man auf der andern Seite auch also verfahren; endlich auch, wenn es nöthig ist, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stückleins abschneiden, oder wohl gar die Ohren lösen, und etliche

zarte Stücklein herunterschneiden, welches aber nicht leicht geschieht, so man auskommen kann.

Vorlegung.

Man leget etliche Stücklein auf den Teller, und gibt sie herum.

Die Nierenbraten.

Man stellet solchen mit dem Stoße zu der linken Hand, imbrochiret den einen Gabelzinken in das Rückgradsloch, schneidet somit

1. Die lappichte Haut mit den drey äußersten Rippen ab.
2. Die Rippen nach einander sammt Rückgrade, nach Anweisung der Gelenke.
3. Theilet man die Nieren sammt den Braten in etliche Teller, man kann auch die Nieren zuvor ausschneiden, und absonderlich theilen.
4. Imbrochiret man die Gabel bey Endigung der Nieren aufs neue in den Stoß.
5. Löset den Schweif vom Rückgrade, und sodann
6. Das inwendige Fleisch von der Röhre, und schneidet das Übrige mit halben Schnitten ab.
7. Das Eisbein mit etwas Fleisch.
8. Wendet man um, und verfährt auf der andern Seite auch also.

Vorlegung.

1. Die Rippen, da die Nieren sitzet, nach und nach, ferners
2. Das Unterbeinlein nebst etwas Fleisch.
3. Das Übrige nach Belieben.

Die Schöpskeulen.

Man stellet sie mit dem Stoße zur rechten Hand, imbrochiret mit dem einen Gabelzinken fort, in das Rückgradsloch, schneidet

1. Die lappichte Haut nebst den zwey äußern Rippen ab.
2. Man löset den dürren Knochen, imbrochirt aufs neue, und theilet
3. Den Rückgrad mit einem langen Schnitte vom Stoße, wendet ihn um, und zertheilet ihn nach Anweisung der Gelenke, imbrochiret die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die Zinken kömmt.
4. Löset man den Schweif mit etwas Fleische vom Rückgrade.
5. Schneidet man das Fleisch mit halben Mondenschnitten von der Röhre, wendet den Stoß um, und verfährt
6. Auf der andern Seite auch also.
7. Biegt man das Mutterbein von der Röhre, und schlägt diese, wenn man kann, manierlich auf, und stößt sie von der Gabel.

Vorlegung.

Was am besten gebraten zuerst. Eigentlich soll mit dem Rückgrade vom Stoße an, immer zwey Gelenke an einander, angefangen, und also fortgefahren werden, bis der Rückgrad gar ist; man könnte auch noch der Keule etwas beylegen, so man gedächte auszukommen; sodann vollends das Kellenfleisch, welches zu den Knochen fein einzutheilen.

Die Lamms- und Kälberbrust.

Man setzet diese mit dem Halse zur linken Hand, und weil sie meisten Theils gefüllt wird, so nimmt man sich wohl in Acht, daß man das Gefüllte nicht zerkrümmle, imbrochiret die Gabel aufs Schulterblatt, und löset

1. Dasselbe von den Rippen ab.
2. Schneidet man das Fleisch mit halben Mondenschnitten davon, und stößt die Röhre ab, imbrochiret in den Hals, und schneidet
3. Den Knorpel an den Rippen ab.
4. Zertheilet man die Rippen, wenn der Braten groß ist, können die Rippen von dem Rückgrade abgedruckt werden, und alsdann wird der Rückgrad mit einem Fleische auch getheilet.
5. Löset man den Brustkern, und so der Hals wohl und nicht zu braun gebraten, sind etliche Bogenschnitte davon zu machen.

Vorlegung.

1. Den Brustkern.
2. Eine Rippe nach der andern mit dem Gefüllten.
3. Was am schönsten gebraten.

Das Übrige sodann nach Belieben.

Die Reh- Hirsch- und Schweinsschlegel.

Man sitzet mit dem Schenkel zur linken Seite, imbrochiret die Gabel über die Röhre, schneiget das Fleisch halbe mondenweise, und dann mit einem langen Schnitte ab, so es nöthig, kann man auf der andern Seite auch also verfahren.

Vorlegung.

Was am braunesten gebratene leget man zuerst vor, außer dem bey diesem im Vorlegen alles gleich ist.

Der Rückgrads-Braten.

Wird wie der Rücken am Hasen trenchiret, ohne daß er in der Schüssel liegen bleibt.

Vorlegung.

Was am schönsten gebraten ist, zuerst.

Der Schünken.

Diesem ist die Haut, ehe er aufgetragen wird, bereits aufgelöset, und darunter mit Zimmet, Nägerl und Salbey bestecket, man setzet ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, imbrochiret die Gabel durch die Haut neben den Knochen, und schneidet am Ende das Schwarze vorn länglich und weg, fährt fort dünne Stücklein in Form eines halben Mondes, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte, und so sie endlich etwas zu groß würden, könnte nur in die Mitte ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schnitt aber sehr fett, so ist es auch erlaubet, mit zwey halben Mondschnitten in der Mitte anzufangen, und nach dem ein Ovalstückchen heraus, kann auf beyden Seiten also fortgefahren werden; der Rand und Boden aber muß am Schünken ganz bleiben, und also nur ausgehöhlet werden.

Vorlegung.

Man legt zwey oder drey Stücke auf den Teller, nebst etwas Salz und Pfeffer auf den Rand, und so gibt man es herum.

Der gebratene Fisch.

Man stellet ihn mit dem Kopfe zur Linken, imbrochiret die Gabel neben dem Kopf ein, hebet ihn auf den Bauch, und

1. Machet man einen langen Schnitt auf dem Rücken zu beyden Seiten, vom Kopfe bis zum Schweife.
2. Sticht man die Gräte beym Kopfe und Schweife entzwey.
3. Hebt man sie mit der Gabel heraus, und gibt sie vor.
4. Theilet man den Fisch drey oder viermahl, nachdem er groß ist.

Vorlegung.

1. Den Kopf.
2. Das Mittelstück.
3. Den Schweif.

Die Krebsen.

Man trage drey bis vier, nachdem sie groß und im Vorrrathe sind, mit der Gabel bey den Scheren auf den Teller, man leget Pfeffer, Salz und Butter dazu, und gibt sie herum.

Der Karpfen.

Weil dieser schon getheilet, kömmt es nur auf die Vorlegung an, welche, wie folget, geschieht:

1. Den Kopf mit dem halben Gebündlein und etwas Rogen.
2. Das Mittelstück nebst der vorigen Zulage.
3. Den Schweif.

Der Rogen wird beygelegt so lange er reichet.

Der Hecht.

Wird wie der Bratfisch zertheilet; die Leber muß von einander geschnitten, und den ersten zwey Tellern beygelegt werden; sind die Hechten aber klein, so theilet man jeden halb, und gibt hernach
1. Das Vorderstück.
2. Das Hinterstück.

Die Artischocken.

Man imbrochiret die Gabel oben und mitten in Kern, drücket mit dem Messer die untersten Blätter nieder, schneidet die größten mit einem Kreuzschnitte durch, thut das Rauche heraus, trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und übergibt sie mit etwas Brühe.

Die Pasteten.

Man machet von der großen Pastete den Deckel ringsumher los, leget den Deckel auf einen Teller, und zerleget das darin liegende nach seiner Art mit etwas Brühe; wäre die Pastete von gutem Teige, könnte jedem Teller ein Stückchen dazu gelegt werden, wo aber dieses nicht, so leget man den Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber.

Die kleinen Pastetchens werden meistentheils nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und ein Stück nach dem andern auf dem Teller übergeben.

Die Torten.

Werden nach Anzahl der Personen, daß weder was mangle noch überbleibe, zerschnitten, und ein Stück nach dem andern präsentirt.

Das Obst und Konfekt.

Das Obst kann man mit der Schüssel präsentiren, damit ein jeder selbst nehme; wäre aber solche zu groß, oder zu schwer, können etliche Stücke mit der rechten Hand auf den Teller gelegt und überreicht werden.

NB. Die Weintrauben und Nüsse aber gehören auf den Teller herum zu geben.

Das Konfekt wird mit dem Löffel, Messer oder Händen, jedes nach seiner Art, auf den Teller gelegt, und also herum gegeben.

NB. Das Vornehmste und Beste gehöret obenauf.

Die Butter und Käse.

Muß eher als Kuchen, Obst und Konfekt vorgeleget werden, dabey ist jedoch nöthig, daß man erst die Butter, hernach aber den Käse herum gebe, weil öfters welche sind, so nicht beydes essen können.