

Wiener Stadt-Bibliothek.

T
8159

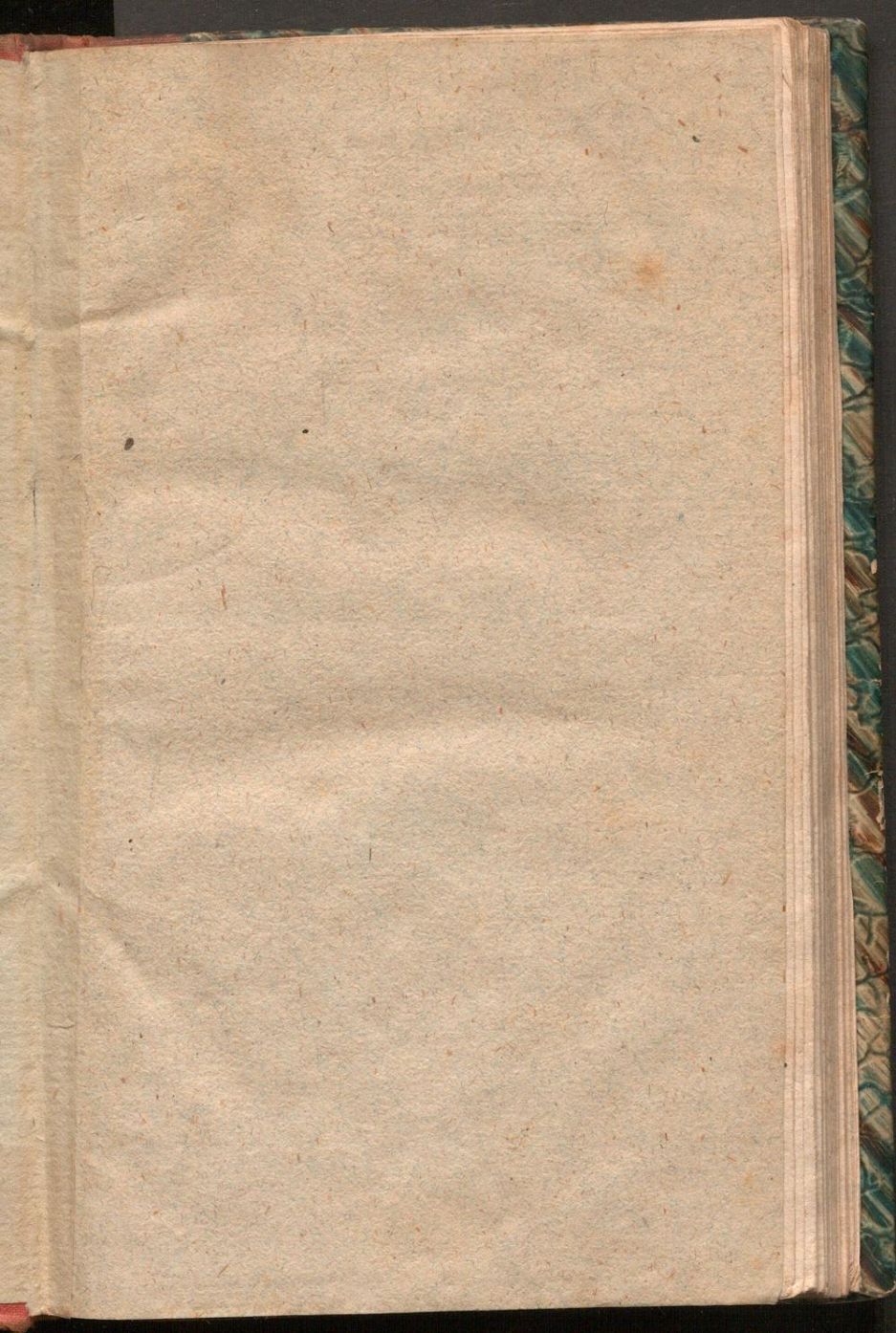
A

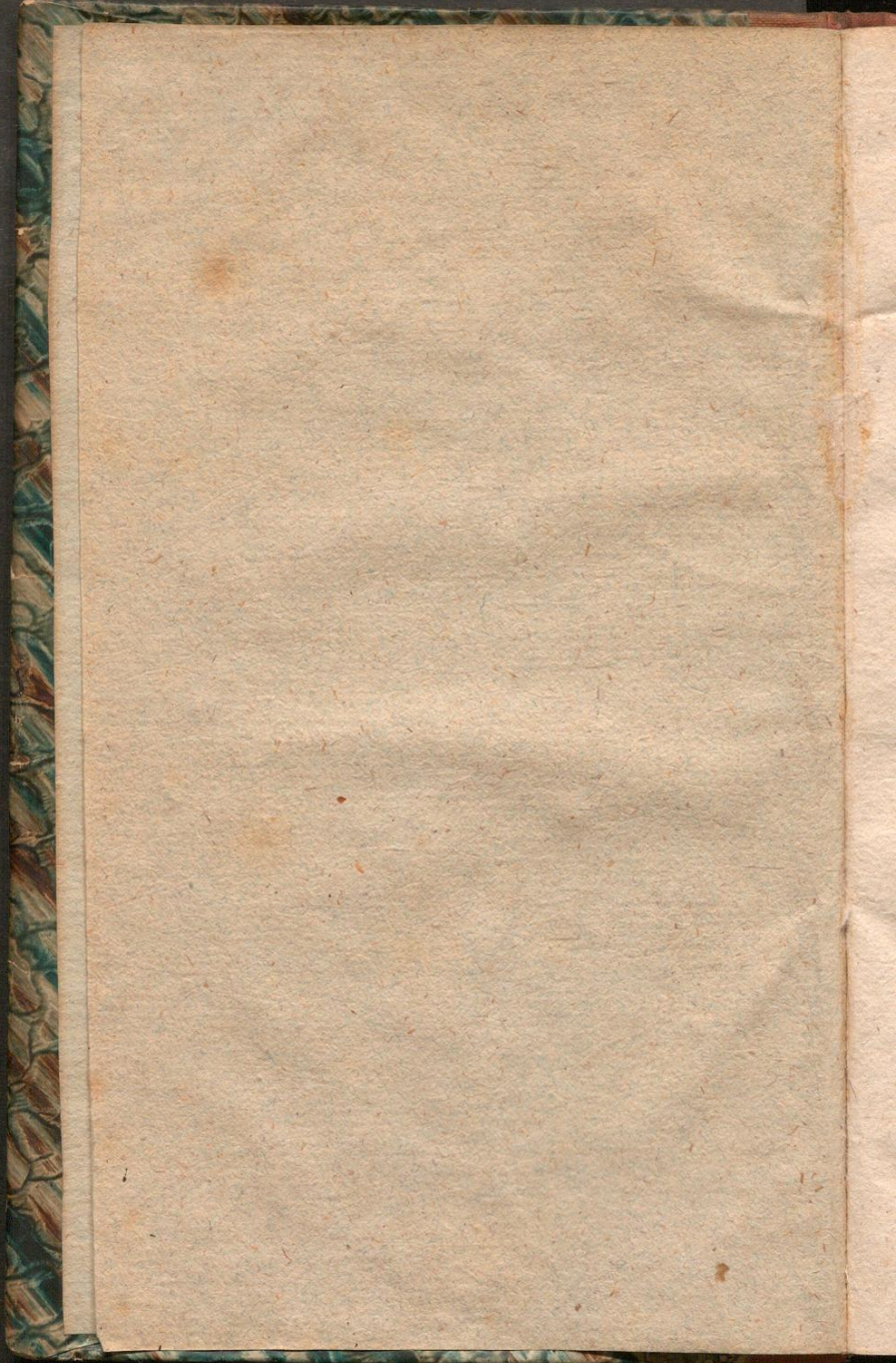
587

~~F III 4~~

~~F III 6~~

F II 7





Praktischer
Unterricht

in der neuesten Art

des

Tafeldeckens und Trenchirens,

mit

Figuren erläutert.



Wien, 1796.

In Commission der Dollitschen Buchhandlung
im deutschen Hause.

587
FM 4
8





Erstes Kapitel.

Von ordentlicher Einrichtung der Tafeln und Tische.

(Siehe die vier Figuren, welche vier wohl eingerichtete Speisetafeln vorstellen, und zum Muster dienen können.)

1. Wie müssen die Tische beschaffen seyn?

Von der Beschaffenheit der Tische ist nicht viel zu gedenken; denn an manchen Orten sind die ovale, an andern runde, meistens aber lange und eckigte Tafeln gebräuchlich. Man hat aber auch von den ovalen vielerley Arten, als: auf 8, auf 10, 12, 14,

18, ja bis 20 Personen; höher aber kann man nicht wohl kommen, weil sie sonst gar zu unbequem und nicht zu füllen sind. Man theilt sie aber insgemein in dreyerley Arten, als: 8, 12 und 20 Personen, und nach diesem richtet man seine Ordnung ein. Anlangend die Tafeln, so gebraucht man selbige, wenn die Ovaltische nicht zulangen wollen, bey welchen nothwendig in Acht zu nehmen, daß sie nicht unter zwey Ellen breit sind.

2. Was ist zu deren Zierde und Gebrauch vonnöthen, und wie müssen sie besetzt werden?

Auf einen Ovaltisch von acht Personen gehöret 1 Schüsselring, 2 Leuchter und 2 Salzfässer. Ist er aber auf 12 Personen, müssen 4 Salzfässer, 4 Leuchter, 3 Schüsselringe seyn. Auf zwanzig Personen gehören 5 Schüsselringe, 6 Leuchter und 6 Salzfässer. Der mittelste Schüsselring, wie auch die Schüssel, müssen größer seyn, als die andern, die jedoch auch von ziemlicher Größe seyn müssen: weil man die grossen Fische mit den kleinen Schüsseln nicht erfüllen

füllen kann. Wie nun aber die Ringe, Leuchter und Salzfüßer zu setzen, giebt einem jeden seine gesunde Vernunft. Die Tafeln betreffend, so besetzt man diese also, daß allezeit auf vier Ellen nach der Länge derselben ein Leuchter und Salzfaß, und zum wenigsten ein Schüsselring gebraucht wird. Soll es aber recht seyn, müssen allemal auf 4 Ellen 5 Schüsselringe, 2 Leuchter und 4 Salzfüßer gesetzt werden. Nach diesem ist nothwendig, daß man seine Gäste wohl zählet, und den Tisch darnach einrichtet, daß sie fein geräumig sitzen, und nicht, wie bisweilen geschieht, da es wohl nöthig wäre, daß man einen, um Raum zu haben, gar von dem Tische jagen möchte. Ferner muß der Tisch so gesetzt seyn, daß die Aufwärter können rund herum gehen, und ein jeder, ohne den andern zu beschweren, aufstehen kann. Sodann muß das Tisch- und Servietten 6 Viertel lang und 5 breit seyn, auch das Tisch- zum wenigsten eine halbe Elle lang überhängen. Kann man die Servietten brechen, ist es desto besser, es zieret und füllet die Tafel, wie wohl es heut zu Tage gern in Abnahm

Kommt, und an Tafeln vornehmer Personen
 solche nur viereckigt gelassen werden, ver-
 muthlich, weil man viel Mühe damit hat,
 die Servietten nicht verbessert werden, den
 meisten aber es an Wissenschaft fehlet. End-
 lich müssen die Teller zum ersten Gericht,
 welches gemeiniglich eine Potage, tiefer
 seyn, denn die andern, auch, wo es mög-
 lich, wie sonst zu allen warmen Speisen,
 gewärmet werden, und für allen Dingen so
 viel Teller da seyn, daß man kann viermal
 reine geben, denn sonst die Aufspühler nicht
 können zu recht kommen, und nichts schänd-
 licher stehet, als wenn man schmutzige,
 nasse oder krumme Teller zu Tische bringet.
 Es gehöret auch bey einen jeden Teller ein
 Löffel, ein paar Messer, und zwey kleine
 Brödlein, welche unten auf einem Reibe-
 sen müssen abgerieben, und unter die Ser-
 vietten gelegt werden. Bey zierlichen Ta-
 feln pflegt man auch, statt des Zinnes oder
 Silbers, zu dem Nachtische Porcellan zu
 gebrauchen, und zwar nicht nur die Schüs-
 sel und Teller, sondern auch Messer und
 Gabel.

3. Wie soll der Schenktisch beschaffen und versehen seyn?

Es bestehet solcher gemeiniglich in 4 Säulen, welche unten ungefähr ein Viertel von der Erden haben, darauf der Schwangfessel mit gutem frischen Wasser gehöret, oben ist der rechte Tisch mit einer Leisten, ungefähr drey Finger hoch umfaßt, damit nicht leicht etwas hinunter fällt, oder so man etwas verschüttet, nicht gleich auf die Erde lauft. Auf diesem müssen die Gläser und Becher in guter Ordnung wohl gespühlet, vor Ankunft der Gäste, nach eines jeden Erfindung, auf das zierlichste gesetzt werden. Es müssen aber die Trinkgeschirre fein übereinstimmig seyn, und nicht bald ein grosses, bald ein kleines, bald ein Becher, bald eine Kanne, und dergleichen untereinander geben, sondern die Weingeschirre sollen von einer Art seyn. Sodann gehören auch zwey zinnerne oder silberne Teller, und ein paar Transchirmmesser, und ein grosser silberner Löffel auf diesen Tisch. Sonsten braucht man gemeiniglich bey rechten Gastereyen nichts als Gläser, und wird nie-
man.

manden Bier vorgesezt, sondern, wer was verlanget, muß es fordern, und müssen die Gläser allemal wieder geschwenket werden, welches voraus im Sommer sehr angenehm ist. Auch ist nothwendig, daß man in der grossen Hitze das Bier allemal im Wasser stehen habe. Man gebraucht gemeiniglich zum Bier silberne Becher; der Wein hingegen wird einem jeden in Gläsern vorgesezt; die Gläser aber müssen zum öftern geschwenket werden.

4. Was haben die Aufwärter bey Gaste-
reyen in Acht zu nehmen?

Es sollen solche fein geschickt, vorsichtig und geschwinde seyn, den Gästen die Speisen nicht über den Leib giessen, oder sonst Eselenen anrichten, und sich voll saufen. Es muß ein jeder von selbigen eine Serviette auf den Arm haben, daß, wenn was abzuwischen vorkommt, sie sich deren gebrauchen können. Auch muß, so bald man sich gesezt, einer von ihnen dem Vorschneider den grossen Löffel und Transchirmesser auf einem Teller reichen; die zwey zinnerne
oder

oder silberne Präsentir = Teller aber müssen sie zum Ueberreichen und Wiederannehmung der Gläser behalten. Nachdem müssen sie Sorge tragen, daß der Wein fein sauber gereicht werde, und es an reinen Tellern nicht fehle. Und solches muß ohne Tumult, so viel es immer möglich, verrichtet werden.

Zweytes Kapitel.

Vom Anrichten der Speisen.

I. Was hat man eigentlich bey dem Anrichten der Speisen in Acht zu nehmen?

Man hat bey dieser Arbeit die Zierlichkeit im Legen und Garnitur der Speisen, wie auch die Keintlichkeit im Einlegen und Zugießen der Brühen in Acht zu nehmen. Vor allen Dingen muß man darauf sehen, daß die Braten warm, mithin, wenn sie fertig, sogleich zu Tische kommen, wozu denn nöthig ist, daß man seine Zeit wohl abmisset und überleget, wie lang ein jedes zu braten, und solches muß gegen die Zeit, da sie zu Tische sollen, gerechnet werden. Denn wenn ein Braten erstlich etwas erkaltet, verlieret er nicht allein sein Ansehen, sondern auch den Geschmack, bevorab wenn er ohne Brühe soll gegessen werden, in welchem Fall man ihn denn, sonderlich wenn es Wildpret ist, mit guter brauner, doch aber verklärter Butter

ver-

versehen muß, mit welcher der Braten ein-
 oder zweymal muß begossen, oder mit der
 Butter, so man zum Begießen brauchet,
 durchgebraten seyn, damit sie den Ge-
 schmack vom Braten habe. Wenn nun
 der Braten in einer warmen Schüssel und
 mit vorbesagter Butter versehen ist, muß
 man ihn mit Nägelein und klein geschnitte-
 nen Citronenschalen bestreuen; den Rand
 aber mit abgeschälten Citronenscheiben,
 die in Zucker gelegen, bedecken. Man
 kann sie auch mit Blumen auszieren, auch
 mit ausgestochenem Gebacknem den Rand
 belegen, oder mit ausgemachten Oliven
 bestreuen. Alles nach eines jeden Belieben,
 Zeit und Gelegenheit. Auf die grossen
 Wildbraten kann man einen von Citronen
 geschnittenen Adler legen; auch geben die
 mit Eisen ausgestochene Citronenscheiben
 nicht wenig Zierrath. Man hat über dieses
 eine Erfindung, den Zucker in Form aller-
 hand Blumen durch ausgeschnittene Papp-
 pendeckel oder steifes Kartenpapier auf die
 Rände der Schüsseln zu streuen, daß also,
 wenn man die Pappendeckel wieder weg-
 nimmt, die Blumen liegen bleiben; man
 macht

macht sie aber von allerley Farben, wie bey dem Confect gebräuchlich. Jetzt ist die Manier, daß man einen jeden Gang mit einerley Auszierung versiehet, nämlich einen Gang mit Citronen, einen Gang mit Pomeranzen, so alle zierlich ausgestochen, und wiederum einen Gang mit Blumen, u. s. m. ausschmücket. Der Bratengang wird gern bloß mit Radis oder Chelleen gezieret. Die Potagenschüsseln auszuzieren, kochet man Reis in Wasser oder Milch recht steif, machet alsdann hiervon mitten auf dem Schüsselrande einen Rand 3 Finger hoch und einen Daumen dick, besticht denselben mit Rosinen, Mandeln und Krebscheeren, wie man will. Wenn man einen geringen Rand haben will, nimmt man abgekochten, klein gehackten Spinat, schlägt Eyer und Milch darein, und macht ein steifes Rührey davon.

2. Wie sollen die Speisen auf die Tafeln
gesetzt werden?

Dieses geschieht auf mancherley Art. Wenn man nämlich 3 Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so stellet man die grosse in die
Mit:

Mitte, und auf beyden Seiten 2 kleinere, z. E. in der größten die Suppe, in den andern das Fleisch und die Fische. Wenn man 4 Schüsseln aufsetzet, nimmt man gern 4 gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegen über stehenden das Fleisch, und hernach in den andern beyden Ragout und Fische seyn mögen. Zum andern Gang oder Ruffatz in einer das Gebratene, in der gegen über stehenden der Sallat, und in den beyden übrigen das Gebackene und das Zugemüse. Wenn man aber 5 Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so setzt man in der Mitte die grosse, darinn eine gute Suppe oder Potage seyn kann, in die Ecken aber die übrigen 4 Schüsseln, darinn auf einer das gekochte Fleisch, in der andern der Ragout, in der dritten das Fischwerk, in der vierten eine Pastete geleyet ist. Bey dem andern Gang oder Ruffatz wird in die Mitte die grosse Schüssel, mit mancherley Arten der Sallaten, gesetzt, auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die dritte das Geräucherte, und auf die vierte Ecke das Zugemüse. Wenn man sechs Schüsseln auf einmal aufsetzen will,

will, so muß man in der Mitte entweder ein Spargne haben, oder ein Körblein mit Confect setzen, und die 6 Schüsseln also herum setzen, daß 4 kleinere zusammen, und 2 grosse an jeder Ecke stehen. Bey einem Aufsatß von sieben Schüsseln muß man in der Mitte anstatt der Spargne oder des Confectkörbleins eine grosse Schüssel setzen, in welcher bey dem ersten Gang die Suppe oder Potage ist, auf jeglicher Ecke zweyerley gekochtes Fleisch, zweyerley Fische und zweyerley Nachessen; im andern Aufsatß aber kommt in die Mitte die Salatschüssel, auf beyden Ecken zweyerley Gebratenes, zweyerley Gebackenes und zweyerley Nachessen, als Geräuchertes und Zugemüse; doch ist heutiges Tages fast gar nicht mehr gebräuchlich, die Tafel mit vielen Speisen zu besetzen, sondern man setzt, nach Beschaffenheit der Größe derselben, zwey oder drey Aufsätze mit Confect, und um dieselben Geseen, Salate u. d. gl. Zwischen diese Aufsätze aber werden die warmen Speisen auf die Schüsselringe gesetzt, und wenn davon gespeiset worden, mit den folgenden Gerichten verwechselt.

Drit

Drittes Kapitel.

Von Auftragung der Speisen sowohl an Fleisch- als Fasttügen.

1. Was hat man eigentlich bey Aufsetzung
der Speisen in Obacht zu nehmen?

Hey ordentlich eingerichteten Tafeln muß
dieses beobachtet werden, daß man anfäng-
lich die Vor- und Ueberley- Gerichte, wenn
es die Umstände erfordern, auftrage, hier-
auf den Braten, sodann die Beygerichte,
und endlich den Nachtsch.

2. Wie wird nun eine Tafel ordentlich
mit Speisen besetzt?

1) An Vorgerichten.

1. Fleischpotagen, wie man sie will;
auch, wenn es beliebig, kann eine Bisque
oder Dil aufgesetzt werden. 2. Zwey Vor-
ge

gerichtschüsseln voll Rindfleisch und Marinade. 3. Spanferkeln auf deutsche Art. 4. Rot de Bis vom Hammel, mit gefüllten Ripplein. 5. Zwey Stücke gerollt und gefülltes Rindfleisch. 6. Zween Flußvögel mit Austerfülle. 7. Fette Hühner mit Triffeln. 8. Würste von Kalbslebern. 9. Enten mit Ragout. 10. Fette Capaunen a la Daube. 11. Gebratene Hammelzungen. 12. Rebhühner a la Daube. 13. Hammelsfüße mit einer weissen Sauce. 14. Ein Stück vom dicken Fleisch am Kalbschenkel mit Austern.

2) Der Braten.

Dieser muß hernach aufgetragen, und von einigen Vorgerichten begleitet, wie auch mit den Speisen, die man zu einer Jahreszeit haben kann, also aufgetragen werden.

3) An Beygerichten.

Die Beygerichte an Fleischtagen können also eingerichtet werden, als nämlich;

1. Eine

1. Eine große Schüssel mit einer Schinken-
pastete.
2. Eine mittelmäßige Schüssel mit
dürren Rindszungen und kleinen Würsten.
3. Eine andere mittelmäßige Schüssel mit
geräucherten Zungen.
4. Ein Schinken-
brod.
5. Eine Schüssel Morcheln mit
Rahm.
6. Spargelsalat.
7. Blancman-
ger, als ein überley Gericht.
8. Gebackene
Artischocken.
9. Schweinsfüße a la Sainte
Menchout.
10. Artischocken mit Ragout.
11. Kleine Erbsen mit Rahm.
12. Geba-
ckene Kalbsbriese.
13. Trüffeln mit Ragout.
14. Kalbsbriese mit Ragout.
15. Eine
Schüssel mit Carviol.
16. Eine Schüssel
mit Milchküchlein.
17. Eine Rahmtorte.

Diese wären Beygerichte zu einer Ta-
fel nach der Jahrszeit. Doch könnten noch
mehrere Gerichte hinzugefügt werden, des-
wegen man sich nach denen nachfolgenden
Verzeichnissen, sowohl an Fleisch- als Fast-
tügen, zu richten hat.

4) Der Nachtisch.

Zum Nachtisch kann man nachfolgende
Sachen erwählen, und nach Belieben auf-
tra-

tragen, und zwar: 1. Einen Korb mit Früchten und Pomeranzen. 2. Zween andere Körbe mit trockenen Confect und Marzipan, oder Zuckerbrod, oder andere dergleichen Sachen nach der Symmetrie. 3. Zwey Porcellainschüsseln mit Compoten nach der Jahreszeit. 4. Porcellaingeschirr mit eingemachten Kirschen. 5. Porcellaingeschirr mit eingemachten unzeitigen Trauben. 6. Parmesan- oder Limburgerkäse. 7. Feuchteingemachte Birnen. 8. Johannisbeeren feucht eingemacht. 9. Kirschengallerte. 10. Feuchteingemachte Nüsse. 11. Glacirte grosse Castanien. 12. Feuchteingemachte Pflaumen. 13. Gallerte von Stachelbeeren.

Es kann zum Nachtmahl auch viel weniger aufgesetzt, und ein anderes weggelassen werden, welches nach eines jeden Belieben ankommt.

3. Was wird eigentlich durch das Wort Ambigu verstanden?

Ambigu wird bey dem Auftragen ein Gang genennet, welcher sehr zweifelhaft aufgesetzt ist, und aus Vorgerichten, Braten, Beygericht, und Nachtmahlschüsseln, folglich aus
 war.

warmen und kalten Speisen besteht, indem dabey 3. E. vorkommt.

1. Ein grosser Korb mit Früchten oder Pomeranzen, oder halb mit Früchten, halb mit Pomeranzen.
2. Zwey andere Körbe mit trockenem Confect, oder von verschiedenem Zuckerteige.
3. Zwey Schüsseln Braaten nach der Jahreszeit, die eine mit Rebhühnern, die andere mit Schnepfen und anderm Geflügel.
4. Verschiedene Salate.
5. Vier Pasteten oder Torten, wie es beliebig.
6. Zwey Flußvögel mit Austern.
7. Feuchteingemachte Kirschen.
8. Rebhühner mit Oliven.
9. Eine Aepfelcompote.
10. Fette junge Hühner mit Trüffeln.
11. Feuchteingemachte unzeitige Trauben.
12. Tauben mit einer Bräse.
13. Compote von Birnen.
14. Gebackene junge Hühner.
15. Käse, von welchen man will.
16. Gefüllte Champignons.
17. Compote von Castanien.
18. Trüffeln in einer kurzen Brühe.
19. Feuchteingemachte Quitten.
20. Kapaun ohne Knochen mit Austern.
21. Gebratene Aepfel.

4. Was hat man ferner bey dergleichen Ambigus anzumerken?

Dergleichen Ambigus sind nicht allemal so stark besetzt, als hier angezeigt worden; doch können sie auch reichlicher besetzt werden, und es kommt auf eines jeden Belieben an.

5. Was ist bey den Speisen, welche an Fleischträgen zu allen Jahreszeiten aufgetragen werden, in Obacht zu nehmen?

Es hält sehr schwer, eine Mahlzeit anzuzordnen, wenn man nicht von den Speisen, welche zu einer jeden Jahreszeit gemeiniglich aufgetragen werden, hinlänglich unterrichtet ist, mithin kommt auf diese Wissenschaft sehr vieles an.

6. Welche Speisen können demnach von Ostern bis Johanni an Fleischträgen aufgetragen werden?

Junge Hühner. Wälsche Hahnen von selbigem Jahr. Junge zahme oder wilde Tauben. Rebhühner. Junge Kaninchen. Junge Gänse. Lämmer. Märzenhaasen. Frischlinge. Fasanen. Kaninchen.

7. Was

7. Was für welche hingegen von Johannis bis an Remigii tag?

Junge Rebhühner. Junge Fasanen. Junge Wachteln. Märzenhasen. Junge Kapaunen. Junge Hühner. Junge fette Gänse. Wachteln. Hirschkalber. Junge wilde Tauben. Turteltauben. Frischlinge. Junge wälsche Hahnen. Zahme Tauben. Pularden. Junge wilde Enten. Rehe oder junge Ziegen. Wasserschneypfen.

8. Und was für Speisen von Remigii tag an bis zur Fastenzeit?

Fette Kapaunen. Fette Pularden. Junge wälsche Hühner. Lämmer. Rebhühner. Schneypfen. Wilde Tauben. Wasserhühnlein. Birk- und Haselhühner. Wasserschneypfen. Krammetzvögel. Zahme Tauben. Fette Wachteln. Hühnerkämme. Fette Lebern. Wilde Gänse. Spanferkel. Pallier- Kapaunen. Fette Hühner zum sieden. Wälsche Hahnen. Junge Hasen. Kriechenten. Rugetten. Waldfasanen. Flußvögel. Morwetten oder Mariviettes. Junge Hühner. Junge Hasen. Fette Gänse. Lerchen. Zah-

me Entvögel. Wilde Entvögel. Wasserhühner. Junge Kriechenten. Rugetten.

9. Was hat man für Fastenspeisen, welche das ganze Jahr über ausgetragen werden können?

Schollen. Hechten. Schleyen. Stör. Karpfen. Brassen. Salm oder Lachs. Meer- oder Steinbutten. Plackfische. Forellen. Aalraupen. Butten. Meerenten. Lampreten oder Bricken oder Neumaugen. Langusten, eine Art Seekrebse. Frische Makrellen. Eingefalzene Makrellen. Cardellen. Frischer Laberdan. Eingefalzener Laberdan. Biven. Krebse. Stief. Marinirter Sonnenfisch. Bärtsche. Austern. Barben. Platteise. Elsen. Aale. Hummers. Frische Häringe. Gefalzene Häringe. Fröschchenkel. Muscheln. Rochen. Meerspinnen. Meercaale. Stockfisch. Halbfisch. Wels.

10. Was für Kräuter und Zugemüse kann man das ganze Jahr durch aufsetzen?

Zuckerwurzeln. Hopfen. Pastinaten. Rüben. Spargel. Artischockenkäse oder Böden. Laktuken. Kürbise. Gelbe Rüben.
Rothe

Rothe Rüben. Cucumern oder Gurken.
 Wegwarten. Champignons. Erbsen. Mus-
 ferons. Grüne Bohnen. Ausgehülste Boh-
 nen. Linsen. Artischocken. Grüne Erbsen.
 Trüffel. Scorzonern.

II. Was pflegt man sowohl an Fleisch-
 als Sasträgen zu Vorgerichten, Bra-
 ten, Beygerichten und überley Gerich-
 ten aufzutragen?

Bey grossen Gastereyen pflegt man ge-
 meiniglich Potagen aufzutragen, hernach
 begleiten solche die Vorgerichte.

1) Die Vorgerichte können das ganze Jahr hin-
 durch folgendergestalt eingerichtet seyn, und zwar

An Fleischtagen.

Junge wälsche Hahnen mit Ragout.
 Gefüllte Hammelskeule. Marinirter Kalbs-
 nierenbraten. Enten mit Ragout. Junge
 Tauben mit Ragout. Pularden mit Ragout.
 Boudin blanc, oder weisse Wurst. Kriechen-
 ten auf mancherley Arten. Knackwürste.
 Serbelatwürste. Ochsenzungen mit Ragout.
 Hammelszungen mit Ragout. Ragout von
 Hammelschwänzen. Ragout von Schweins-

zum

zungen. Spanferkel a la Daube. Ragout
 von Lerchen. Curtut von Schnepfen. Ra-
 gout von Wasserschneppen. Rebpfaffer. Ge-
 füllt Kraut zum Voressen. Gefüllte Cucu-
 mern. Ragout von Krametsvögeln. Kälber-
 ner Nierenbraten. Marinirte junge Hühner.
 Kalbsbrust, auf vielerley Art zugerichtet.
 Ragout von gebratenen und ungebratenen
 Rebhühnern. Hammelskeulen a la Daube.
 Haasenspfaffer. Hammelsbrust mit Rüben.
 Rindfleisch a la Daube und auf andere Ma-
 nier. Hirschkuhpfaffer. Wachteln in einer
 Bräse und mit Ragout. Hirschpfaffer und
 mit Ragout. Capaunen mit Ragout auf
 mancherley Art. Gefüllte Hammelsrippe.
 Welsche Hahnen auf verschiedene Art zuge-
 richtet. Mirotons.

2) Die Braten an Fleischtägen.

Fasanen. Haselhühner. Junge Haasen.
 Wachteln. Rebhühner. Capaunen. Junge
 Tauben. Junge Caninchen. Junge Wach-
 teln. Junge wälsche Hahnen. Wasserhüh-
 ner. Hirschnierenbraten. Hirschmürbbraten.
 Rehierenbraten. Spanferkel. Haasenbra-
 ten.

ten. Hirschkalb. Rehmrübbraten. Junge
 Hühner. Kriechenten. Staren. Kleine wilde
 Enten. Lämmer. Junge Gänse. Frischlinge.
 Krametsvögel. Wasserschnepfen. Schnepfen.
 Wilde Tauben. Kalbsnierenbraten. Wilde
 Gänse. Zahme Gänse. Wasserhühner. Reh-
 kalb. Rindsbraten. Wilde Schweinschul-
 ter, oder Nierenbraten. Rehschlegel. Ham-
 melskeule. Wilde Enten. Kalbschulter ge-
 braten. Kalbsbrust gebraten. Lerchen. Zah-
 me Enten.

3) Bengerichte.

Schweinene Füße und Ohren. Menu-
 droit von Hirschen. Wildpretpasteten, wie
 auch andere kalt aufgetragen. Truffeln auf
 vielerley Arten zugerichtet. Eyerfuchen ge-
 füllt. Gebackene Kalbsbriefe. Blumenkohl.
 Rahm auf mancherley Art. Schinken von
 vielerley Sorten. Bratillen. Sorten von
 Franschipans. Artischocken, gebacken, und
 a la peirrade. Champignons mit Ragout
 und gebacken. Marinades auf mancherley
 Arten. Abatis von Lämmern. Gallerte,
 von vielerley Sorten. Blanc manger. Ha-
 chis,

chis, oder gehacktes auf vielerley Arten. Rissolen. Bignets oder Küchlein. Names quares. Geräucherte Dhsenzungen. Gesalzene Dhsenzungen. Fette Leber, auf verschiedene Art. Eyerfuchen mit Schinken, auch andere. Schildkröten. Eyer auf mancherley Art zugerichtet. Spargel. Spanische Cardons.

4) Ueberflüssige Gerichte, oder Hors d'Oeuvres,

1. Was heissen eigentlich *Hors d'Oeuvres*?

Es werden Hors d'Oeuvres genennt, alle Schüsseln, die man auf eine Tafel setzt, und die bey einer vollständigen Mahlzeit gar wohl entbehrt werden können. Diese Gerichte pflegt man selten aufzutragen, es sey denn bey solchen Gastmahlen, da viele Schüsseln aufgesetzt werden müssen, oder bey kleinern Gastereyen, wenn man mit solchen die Vorgerichte, welche mehr kosten, ersparen will.

2. Was kommen für Sachen zu dergleichen Gerichten?

Blanc manger. Fette Lebern. Spargelsalat. Trüffel in einer kurzen Brühe.
Ge

Gefüllte Morcheln. Eyer auf allerley Arten zugerichtet. Artischockenböden mit Milchrahm. Schnitten von eingefalzenem Schweinefleisch. Schweinsfüße a la Sainte Meneshout. Gefüllte Hahnenkämme. Gebrannter Milchrahm. Rüchlein, und andere dergleichen Sachen.

5) Was werden für Vorerichte als Fastenspeisen aufgetragen?

Schollen mit Ragout. Hechte mit Ragout. Karpfen mit Ragout von mancherley Sorten. Aalraupen mit Ragout. Forellen, auf vielerley Art. Großköpfe mit Ragout. Elsen mit Ragout. Bricken mit Ragout. Aale, auf mancherley Art. Frische Makrelen. Frische Heringe. Schinken von Fischen. Zugerichtete Muscheln. Stinzen mit Ragout. Salmenkopf in einer süßen Brühe, oder auf andere Art. Marinirte Sonnensische. Brassen mit Ragout. Salmen mit Ragout, oder Lachs. Lachsforellen. Barben mit Ragout. Butten in der Casserole. Platteisen in der Casserole. Meerenten mit Ragout, von vielerley Sorten. Hummers in einer
weiß-

weissen Brühe. Kugletten mit Ragout. Gesalzener Laberdan in einer weissen Sauce. Gebackene Rochen mit Ragout. Gesalzene Makrellen. Wels, auf mancherley Art zugerichtet. Gesalzene Häringe. Gedörrte Häring oder Bicklinge. Gemeine Forellen. Warme Pasteten von Aalen, Alkraupen, Karpfen, Hechten und andern Fischen. Torten von Fischen, warm aufgetragen.

6) Was werden für Vengerichte als Fastenspeisen aufgetragen?

Diese bestehen mehrentheils aus eben diesen Fischen, mit einer kurzen Brühe zugericht, oder gebacken, oder am Spieß, wie auch auf dem Rost gebraten. Es werden auch warme Fischpasteten und Torten als Vengerichte aufgetragen, worzu noch folgende Stücke beygefügt werden, als: Champignons. Artischocken. Cucumern. Spargel. Muscheln. Eyer, ausser den 6 Fastenwochen, und was dergleichen mehr sind. Auf solche Weise wird eine Tafel bey einer Mahlzeit mit einer großen Anzahl Schüsseln besetzt, ohne die Wurzeln und

Zu

Zugemüse zu rechnen, welche dabey anzubringen sind, und hier folgen.

7) Was werden für Gemüse als Vorgerichte zur Fastenzeit aufgesetzt?

Durchtriebene Erbsen. Linsen mit Ragout. Artischocken. Erdäpfel. Rüben. Wurzeln mit Ragout. Kräuterfülle. Petersilienwurzeln. Rothe Rüben. Artischockenböden. Spanische Cardons. Grüne Bohnen nebst den Hülsen. Grüne Erbsen oder Kiefererbsen.

8) Und was werden für Vengerichte zur Fastenzeit aufgesetzt?

Bei Mahlzeiten, wo nichts als Gemüse aufgetragen werden, ohne Fische darunter zu thun, wie man es zur Fastenzeit zu halten pflegt, setzt man nachstehende Speisen zu Vengerichten auf, als: Spargel mit Milchrahm. Morcheln mit Milchrahm. Gebrannten Rahm. Eine Schüssel mit Mandelmilch. Spinat mit Rahm. Spargelsalat. Krautsalat. Dürre Trüffel mit Del. Gesalzene Artischocken. Gesalzene Arti-

Artischocken in einer weissen Brühe. Aepfel-
kuchlein. Blanc manger, oder Weißgericht.
Champignons im Backofen gebacken. Hirsch-
horngallerte. Cucumernsalat. Bohnensalat,
welcher in den Hülsen gedörret worden, und
zu der Zeit, wenn kein Salat zu haben ist,
aufgetragen wird. Andere dergleichen Boh-
nen mit Rahm.

9) Was sind noch für Aufsatzen bey Mahl-
zeiten üblich?

1. Was hat man in Obacht zu nehmen
bey einer kleinen Mahlzeit?

Wenn man einen guten Freund zu
Gaste haben will, muß man wenigstens 5
bis 6 Gerichte haben, da es dann in eines
jeden Belieben steht, ob die Speisen auf
ein- oder zweymal aufgetragen werden sol-
len; doch wird es rathsamer seyn, wenn
die Speisen warm auf den Tisch kommen
sollen, daß solche zu zweyenmalen aufgetra-
gen werden, zumalen wenn nicht viel Gä-
ste zugegen, mithin der Tisch klein ist.

2. Wie

2. Wie wird nun eine Tafel bey einer solchen kleinen Mahlzeit mit Speisen besetzt?

Erster Gang.

1. Eine gute Suppe, oder auch eine Suppe mit einem Stück Fleisch oder Huhn gekocht. 2. Eine Pastete von Lammfleisch, oder jungen Hühnern, oder von andern Fleisch. Wenn aber in der Suppe Fleisch ist, muß anstatt der Pastete ein gutes Stück Geräuchertes genommen werden. 3. Ein Essen Fische, wie solche zu haben sind.

Der zweyte Gang.

1. Ein Salat von mancherley Eingemachten oder Gartenkräutern. 2. Ein Braten. 3. Gebackenes.

Nach Abnehmung der Speisen pflegt man auf den Tisch zu geben:

1. Eine Schüssel mit allerley Früchten. 2. Die Butter ausgeziert. 3. Einen guten Käse. 4. Salzbüchsen, weil solche heutiges Tages sehr klein sind, werden viele aufgesetzt.

3. Was

3. Was werden für Speisen auf eine Tafel, so in 4 Schüsseln besteht, gesetzt?

1. Eine gute Suppe oder Potage. 2. Eine Pastete. 3. Ein Essen Fleisch. 4. Fricasse oder Ragout.

Zweiter Gang.

1. Gebackenes. 2. Salat, und was man sonst zum Braten hat. 3. Braten. 4. Braten oder Austern, Krebsen u. s. w.

4. Ferner auf eine Tafel, welche in 5 Schüsseln besteht?

1. Potage. 2. Eine Pastete, oder Gekochtes, oder Geräuchertes. 3. Ein Essen Fische. 4. Artischocken, oder sonst andere Gartenfrüchte. 5. Fricasse.

Zweiter Gang.

1. Eine grosse Schüssel mit Saläten und Eingemachten. 2. und 3. Braten. 4. Gebackenes, Torten. 5. Krebsen, Austern, Schnecken, Hummers u. d. gl.

5. Wie

5. Wie auf eine in 6 Schüsseln?

1. Potage. 2. Geräucherte Zungen.
3. Gefüllter Kohl, Blumenkohl u. d. gl.
4. Gedämpfte Enten. 5. Ein Essen Fische.
6. Ein Ragout von Magen und Leber.

Zweiter Aufsatz.

1. Braten. 2. und 3. Gebackenes.
4. Braten. 5. Aufsatz von Saläten. 6. Gebratene Fische.

6. Wie auf eine in 7 Schüsseln?

1. Potage von Kalbfleisch und Capaunen.
2. Eine Fischpastete. 3. Eine Pastete von jungen Hühnern und Lammfleisch.
4. Ein Stück geräuchertes Fleisch. 5. Ein Essen Fisch.
6. Frisch gekochte Zungen mit einer Brühe. 7. Einen Braunkohl mit Kastanien und guter Wurst.

Zweiter Gang.

1. Ein Aufsatz von Saläten und eingemachten Sachen. 2. Sprizgebäckenes. 3. Mandeltorte. 4. Rehbraten. 5. Spanferkel.

ferkel. 6. Haasen, oder ein grosser Kalbsbraten. 7. Wälscher Hahn.

7. Wie auf eine, die in 8 Schüsseln besteht?

1. Eine Suppe vom wälschen Hahn in Gerstengraupen. 2. Ein Stück Rindfleisch. 3. Eine Fischpastete. 4. Ein Essen gesotzener Fische. 5. Blumenkohl mit Carbonade geziert oder garnirt. 6. Geräucherter Lachs, Servelatwurst, so sauber aufgeschnitten ist, u. d. gl. 7. Artischocken. 8. Ein Ragout.

Zweiter Aufsatz.

1. Eine Schüssel mit Gallerten, Theelen und eingemachten Sachen. 2. Austern, Krebsen oder Hummers. 3. Braten, Rehschlegel und Haasen. 4. Wälscher Hahn mit gemästeten Hühnern belegt. 5. Gebackenes. 6. Dorte. 7. Gebackenes. 8. Kleine Dörtchen oder Pastetchen.

8. Wie wird eine Tafel mit 9 Gerichten besetzt?

1. Potage. 2. Eine Pastete. 3. Einen gekochten Schinken. 4. Ein Essen Fische. 5. Eine

5. Eine gedämpfte Gans, oder ein Stück frisches Fleisch. 6. Artischocken. 7. Ein Essen anderer Fische mit einer Brühe. 8. Ein Fricasse. 9. Braunkohl mit Saucissen belegt.

Zweyter Gang.

1. Ein Aufsatz von Saläten und eingemachten Sachen. 2. Wildpretbraten. 3. Gebratener Haasen. 4. Gallerte oder Gelee. 5. Braten. 6. Gebackenes. 7. Krebsen, Schnecken u. d. gl. 8. Ein gebratener wälscher Hahn. 9. Torten.

9. Was für Speisen können bey einer zur Sommerszeit angestellten zweytägigen Hochzeitmahlzeit aufgetragen werden, und wie muß man sie auf die Tafel setzen?

I. Den ersten Tag.
Auf eine Tafel von 20 Personen werden folgende Hauptschüsseln aufgetragen.

Erster Aufsatz.

Rebhühner. Forellen. Auerhahnenpasteten. Wälsche Hühner. Rehschlegel. Olla

C

potridz

potridpastete. Wälsche Hühner. Forellen.
 Capaunenpasteten. Rebhühner. Zum Aus-
 wechseln. Forellen in 2 Schüsseln. Per-
 chen. = Auerhahnenpasteten. Braungeba-
 ckenen. = Olapotridpasteten. Schweins-
 kopf. = Capaunenpasteten. Braungebackenen.

Zweiter Aufsatz.

Gebratener Aal. Wasserschneypfen. Krebs-
 sen. Haasen. Geschraubte Citronen. Wil-
 de Enten. Trosseln. Capaunen. Mandel-
 franz. Wälsche Hahnen. Mandelkranz. Ca-
 paunen. Geschraubte Citronen. Trosseln.
 Wilde Enten. Wasserschneypfen. Haasen.
 Krebsen. Gebratener Aal. Gebratener Aal
 in 2 Schüsseln. Zum Auswechseln. Röchlein.

II. Den z w e y t e n T a g.

Auf eine Tafel von 30 Personen, folgende
 Hauptschüsseln.

Erster Aufsatz.

Rebhühner. Gesottener Aal. Wälsche
 Hahnpasteten. Rehschlegel. Hechten. Wäl-
 sche Hühner. Haasnpasteten. Salat.
 Schinken, und zulezt Capaunenpasteten.
 Zum

Sum Auswechselfn. Lerchen in 2 Schüffeln.
Braungebackenes in 2 Schüffeln.

Zweyter Auffatz.

Wasserschneypfen. Gebratener Aal. Capaunen. Haasen. Reicheltorten. Drosseln. Wilde Enten. Gefüllte Mandelfische. Wälsche Hühner. Zum Auswechselfn. In Del gebackene Artischockenböden auf 2 Schüffeln. Kuchlein in 2 Schüffeln.

10. Wie aber an einem zur Herbstzeit angestellten Hochzeitmahle?

I. Den ersten Tag.

Für 24 Personen, was für Hauptschüffeln?

Erster Gang.

Rebhühner. Forellen. Auerhahnenpasteten. Wälsche Hühner. Wasserschneypfen. Capaunenpasteten. Nebeschlegel. Wälsche Hühner. Schneypfenpasteten. Forellen. Rebhühner. Zum Auswechselfn. Forellen in 2 Schüffeln. Lerchen. Auerhahnenpasteten. Gefüllte braungebackene Weintrauben. Capaunenpasteten. Schweinskopf.

Schnepfenpasteten. Gefüllte braungebackene Weintrauben.

Zweiter Gang.

Schnepfen. Al. Capaunen. Wassertaucherlein. Haasen. Quitten. Mandelkranz. Krametsvögel. Wälscher Hahn. Quitten. Haasen. Krametsvögel. Mandelkranz. Wassertaucherlein. Capaunen. Al. Schnepfen. Al in 2 Schüsseln. Kann ausgewechselt werden mit Röchlein.

II. Den z w e y t e n T a g.

Auf eine Tafel für 36 Personen, was für Hauptschüsseln?

Erster Aufsatz.

Rebhühner. Hecht in einer Sardellenauce. Gebratener Auerhahn. Alpasteten. Lerchen. Wälsche Hühner. Rehschlegel. Schinken. Salat nach Belieben. Olapostridpasteten. Rehzeimer. Zum Auswechselfeln. Braungebackene Früchte in 2 Schüsseln. Gebackene Grundeln. Haasenpasteten.

 Zweyter Aufsatz.

Schnepfen. Capaunen. Geschraubte Citronen. Wilde Enten. Datteltorten. Haasen. Wälscher Hahn. Gefüllte Krebsen. Trosseln. Schlangen. Zum Auswechselfn. Malvasiermüß in 2 Schüsseln. Gebackene Ziweben in der ersten Schüssel, und in der zweyten gebackene Strauben.

II. Was für Gerichte werden auf einem zur Winterszeit angestellten zweytägigen Hochzeitmahl aufgetragen?

I. Den ersten Tag.

Auf eine Tafel von 24 Personen werden nachstehende Schüsseln aufgesetzt?

Erster Gang.

Rebhühner. Auerhahnen- oder Capaunenpasteten. Forellen. Eine Schale mit Citronen oder Pomeranzen. Wälsche Hühner. Rehschlegel. Allapotridpasteten. Schweines Wildpretpasteten. Zum Auswechselfn. Auerhahnen- oder Capaunenpasteten. Gefülltes Braungebacknes, Allapotridpasteten.

ten. Schweinskopf. Schweine-Wildpret-
pasteten. Gefülltes Braungebackenes.

Zweiter Gang.

Gebratene Capaunen. Krametsvögel.
Wilde Enten. Quitten. Haasen. Morcheln.
Mandelkranz. Wälscher Hahn. Mandel-
kranz. Wälscher Hahn. Schweinskopf
bleibt vom ersten Aufsatz stehen. Quitten.
Haasen. Morcheln. Gebratene Capaunen.
Krametsvögel. Wilde Enten. Zum Aus-
wechseln. Quitten in 2 Schüsseln. Gebra-
tenen Kal. Krametsvögel und Morcheln in
2 Schüsseln. Aустern. Käseküchlein.

II. Den zweyten Tag.

Auf eine Tafel von 36 Personen, pflegt
man folgende Hauptschüsseln aufzusetzen.

Erster Aufsatz.

Gebratene Rebhühner. Gesottene
Grundeln. Pasteten mit Capaunen. Wild-
der Schweinschlegel. Braungebackene Fruch-
te. Wälsche Hühner. Salat. Schinken.
Rebhühner. Kalpasteten. Haasenpasteten.

Zwey

Zwenter Aufsatz.

Quitten. Krammetsvögel. Krumme
 Strauben in einer Schüssel. Zum Aus-
 wechseln. Capaunen. Mandeltorten. Haas-
 sen. Sardellen. Wilde Enten.

12. Und wie wird eine Tafel bey einer
 zur Frühlingszeit angestellten Hochzeit
 mit Hauptschüsseln besetzt, und was
 nimme man für Speisen dazu?

I. Den ersten Tag.

Auf eine Tafel von 24 Personen.

Erster Gang.

Rebhühner. Auerhahnpasteten. Fo-
 rellen. Junge wälsche Hühner. Rehschlegel.
 Hühnerpasteten. Wassertaucherleinpaste-
 ten. Zum Auswechseln. Braungebackenes.
 Pomeranzensalat in 2 Schüsseln. Braun-
 gebackenes.

Zwenter Gang.

Spargel. Junge Gänse. Aal. Junge
 Hühner. Haasen. Wälscher Hahn. Mandel-
 del-

delstück. Wälscher Hahn. Mandelstück.
Salmen. Junge Hühner. Haasen. Wasser-
schneypfen. Spargel. Junge Gänse. Zum
Auswechselfn. Aale in 2 Schüsseln. Kreb-
sen. Spargel in 2 Schüsseln. Käseküch-
lein.

II. Den z w e y t e n T a g.

Auf eine Tafel für 36 Personen, was
für Hauptschüsseln werden aufgetragen?

Erster Aufsatz.

Rebhühner. Barben. Wasserschneypfen-
pasteten. Wälscher Hahn. Schinken. Ein
Salat nach Belieben. Gebackene Grundeln.
Rehschlegel. Braungebackene Früchte. Ge-
sottener Aal. Ollapotridpasteten. Haasen-
pasteten. Tauben wie Rebhühner gebraten.

Zweiter Aufsatz.

Nebenschüsseln. Junge Hühner. Schne-
ypfen. Gänse. Hauptschüsseln. Junge wäl-
sche Hühner. Citronen- und Pomeranzen-
torten. Haasen. Marzipantauben. Neben-
schüsseln. Marzipanvögel. Spargel. Wilde
Enten.

Bier:

Viertes Kapitel.

Von der neuesten Art des Trenchschirens und Vorlegens der Speisen.

1. Wer nimmt die Bemühung des Trenchschirens eigentlich über sich?

Meistentheils übernimmt solche einer der Gäste.

2. Was hat derjenige zu merken, der eine Speise zierlich zerschneiden will?

Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will, muß man zuvörderst die Serviette mit einem Knotten im Knopfloch des Kleides fest machen, sodann einige Teller um sich herum stellen, damit man das Tafeltuch nicht beschmutzet, weswegen die Trenchschirmesser auch allemal nach dem Gebrauch auf einen Teller zu legen. Ferner muß man sich

sich vornemlich der Stärke und Schwäche seines Messers zu bedienen wissen, so daß man bey einem starken Schnitt dasselbe am Ende der Klinge ansetzt; ist es aber ein leichter Schnitt, so setzt man nur mit der Spitze des Messers an, und führet es bis zur Mitten, da dann der Schnitt geschehen seyn muß. Damit man sich auch nicht erhöhe, soll man, so viel möglich, die Arme an sich halten und dadurch die Kräfte sparen. Uebrigens aber muß man, um seine Sachen desto zierlicher zu machen, dazu aufstehen, und sich währendem Zerlegen nicht viel in Gespräche einlassen, damit man theils alles mit gehöriger Art und ohne Fehler verrichte, theils aber um so viel geschwinder fertig werde, und den Appetit der Gäste nicht zu lange aufhalte, auch die Speisen unterdessen nicht erkalten.

3. Wie viel Messer und Gabeln braucht man zum Trenschiren?

Heutiges Tages braucht man nicht mehr als zwey Paar, nemlich ein Paar grosse, und ein Paar kleine, welche zur rechten Hand auf einen Teller zu legen sind.

4. Wie

4. Wie heissen die Juncturen und Glaichen an dem Geflügel?

- 1) Die linke Seite am Hals. 2) Die rechte Seite am Hals. 3) Das obere Glaich am rechten Flügel. 4) Das kleine Glaich am rechten Flügel. 5) Das untere am rechten Flügel. 6) Das kleine Glaich am rechten Schenkel. 7) Das obere vom rechten Schenkel. 8) Das untere vom rechten Schenkel. 9) Die rechte Seite vom Bürzel. 10) Die linke Seite vom Bürzel. 11) Der Bürzel oder Steiß. 12) Das Knieglaich am linken Schenkel. 13) Das untere am linken Schenkel. 14) Das obere am linken Schenkel. 15) Das untere am linken Schenkel. 16) Das kleine Glaich am linken Flügel. 17) Das obere am linken Flügel. 18) Das Oberstück von der Brust. 19) Das Unterstück von der Brust. 20) Der Springer oder Hüpsauf genannt. 21) Das rechte Achselbein. 22) Das linke Achselbein. 23) Die rechte Seite am Gerippe. 24) Die linke Seite am Gerippe.

5. Wie viel Schnitte kommen bey dem Transchiren vor?

Der Schnitte sind eigentlich viere: 1) Der rechte Oberschnitt, mit welchem alle Oberschnitte an Flügeln und Schenkeln, und alle Schnitte gemacht werden, so vom Leibe gehen. 2) Der verwandte Oberschnitt, mit diesem kann man die Achselbeine ausheben, und die Gerippe zerstoßen. 3) Der rechte Contraschnitt, mit diesem werden alle Contraschnitte gemacht, und alle, so zum Leibe gehören. 4) Der verwandte Contraschnitt, mit diesem kann der Springer oder sogenannte Hupfauf von der Gabel gestrichen und die Niederlegung gemacht werden. Andere hingegen haben an der Zahl sieben, und zwar wird der erste Schnitt von ihnen genennet der Oberschnitt, der zweyte, der Unterschnitt, der dritte, der Spaltschnitt, der vierte, der Gegen- oder Spaltschnitt, der fünfte, der Hohlschnitt, so meistens die Form eines halben Mondes hat, der sechste, ein Querschnitt, der siebente, der Kreuzschnitt.

6. Was hat man ferner bey dem Transchiren in Acht zu nehmen?

Es muß alles mit möglichster Reinlichkeit, Anstand und Behutsamkeit verrichtet, die Nachbarn dadurch nicht belästiget, auch das Tafelzeug nicht beschmuget werden. Man greift ohne Noth niemals mit den Fingern zu, sondern suchet alles mit Messer und Gabel zu bewerkstelligen. Jedoch kann bey starcken Gelenken, an solchen Stellen, die nicht eßbar sind, und wobey man sich nicht schmutzig machet, wohl die Hand zu Hülfe genommen werden, z. E. bey den äußersten Enden eines Haasenläufers, eines Rehschlegels, eines wilden Schweinskopfs, u. d. gl. Bey den Hasen werden die Läufe deswegen natürlich und haaricht daran gelassen, daß man es gewiß vor einen Hasen erkenne, aus dieser Ursache geschieht ein gleiches bey dem Rehschlegel.

7. Was hat man bey dem Vorlegen der Speisen in Acht zu nehmen?

Das Vorlegen einzelner Portionen geschieht hauptsächlich nur bey Suppen, Vorspeis

speisen, Gemüßen, Fricasseen, Ragouts und bey solchen Gerichten die mit Brühet und Zugehör aufgetragen werden. Bey trockenen Gerichten, Fleisch, Braten, Gebakkenem, u. s. w. aber pflegt man lieber nur einen oder ein paar Teller voll allerhand geschnittener Portionen zu legen, und solche herumreichen, auch bey dem Vornehmsten den Anfang machen zu lassen, damit ein jeder nach seinen Belieben ein Stück davon nehme. Bey vornehmen Gesellschaften und freundschaftlichen Gastmahlen ist es an den mehresten Orten nicht gewöhnlich noch anständig, daß man das ganze Gerichte auf einmal zerschneide und vertheile, sondern man macht vielmehr nur kleine appetitliche Portionen, und läßt auch jederzeit so viel in der Schüssel, daß man diesen oder jenen noch etwas nachgeben kann. Wie wohl bey einigen bürgerlichen Zusammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande alles zerschnitten und vorgeleget werden muß.

8. Wie trenschiret man ein gebratenes

Luhn?

Man setzet oder drehet die Schüssel nach zierlicher Aufhebung und Einschlagung der

der Messer, daß es mit dem Halse zur
 Rechten kommt, hernach leget man die
 Gabel auf das Huhn, und zähmet es mit
 dem Messer hinten auf, hernachmals stoßt
 man das Messer, die Schneide unter sich
 gekehrt, bey dem Halse, die Gabel aber
 hinten ein, und wendet es einwärts um,
 daß der Rücken oben kommt, ziehet die
 Gabel hinten heraus, imbrotchiret sie auf
 das neue durch den Rückgrad ein paar Fin-
 ger breit über den Flügeln, etwas schräge
 dem Hupsauf zu. Wenn man nun solchen
 wohl gefaßt, so wendet man das Huhn
 zierlich über den Arm um, läßt es sinken,
 ziehet das Messer heraus, und zerschneidet
 es folgender Gestalt: 1) Löset man mit
 Ober- und Gegenschnitt den Hals, und
 drücket ihn ab. 2) Schneidet man den
 Ober- und Gegenschnitt am rechten Flügel
 und legt ihn ab. 3) Dergleichen am rech-
 ten Schenkel. 4) Wendet man das Huhn,
 mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in
 die Höhe kommt, und verfährt mit dieser
 Seite gleichfalls, wie mit der rechten Seite
 geschehen. 5) Löset man das Ziehbeinlein,
 und drehet es ab. 6) Das rechte und lin-

ke Brustfleisch. 7) Hebt man die Achselbeine aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und 8) macht die Spaltschnitte auf beyden Seiten, wendet es, wie zuvor. 9) Stoßt die Rippen auf beyden Seiten entzwey. 10) Thut den Hupf auf von der Gabel. 11) Legt das übrige mit unterschlagenem Messer zierlich nieder, zerbricht den Rückgrad und zertheilet den Rumpf.

9. Wie wird solches alsdann vorgelegt?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, nebst Magen und Leber bey Frauenzimmern; bey Mannspersonen aber gehen die Schenkel oder Keulen 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) Den Rumpf.

10. Wie wird ein gekochtes Huhn transchiret?

Solches kann in der Luft transchiret werden, ohne daß es nicht über den Arm, sondern gleich vor sich aufgehoben wird; weil

es aber meistentheils sehr weich gekocht, daß es die Gabel nicht hält, so setze man es mit dem Halse gegen sich, imbrochire mit der Gabel in die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrad, zähme es auf und löse 1) den Hals, 2) den rechten Schenkel und Flügel zugleich, 3) auf der linken Seite auch also, 4) das Ziehbeinlein, 5) das Brustfleisch auf beyden Seiten, 6) hebe die Achselbeinlein auch, wende das Huhn auf die linke Seite, und spalte 7) den Steiß, wende wie zuvor, und stosse 8) die Rippen entzwey, 9) lege den Brustknochen von der Gabel, 10) zertheile den Rumpf, und 11) imbrochire aufs neue in die Spaltschnitte, und breche solches zu einer Seite ab.

11. Wie pflegt man es vorzulegen?

1) Einen Flügel, und Spaltschnitt, 2) den andern Flügel, nebst dem Ziehbeinlein, 3) ein Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 4. 5) ein Schenkel nach dem andern, 6) Brustfleisch mit den Achselbeinen, 7) wieder so, 8) das vierte Bruststück blos, das übrige nach Belieben.

D

12. Wie

12. Wie werden junge Lühner und Tau-
ben zerschnitten und vorgeleget?

Diese werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwey oder vier Theile getheilet; nemlich, man sezet die Gabel auf die Brust, und thut einen langen Schnitt, oder hernach einen Kreuzschnitt. Die Vorlegung ist entweder die Hälfte, oder 1) das Vordertheil, 2) ein Hintertheil, oder 3) läßt man einen ganzen Teller voll der Hälfte und Viertel herumgehen.

13. Wie kann ein Rebhuhn zerlegt
werden?

Solches kann, wie ein gebratenes Huhn, transchiret werden; weil es sich aber öfters zuträgt, daß gute Freunde in einer Collation, zumal, wenn kein Vorschneider vorhanden, ihnen selbst vorlegen, und sie mit den besten Bisplein wollen geehrt wissen: so kann man nicht besser thun, als wenn man jedwedes blind ablöset, also daß die Stücke fein zierlich aneinander hangen bleiben, und nachmals auf einem Teller herum reichet, da dann jeder selbst, was ihm beliebet, nehmen

men wird. Die Schnitte aber sind diese: 1) Man löse den Hals, dieser muß ganz ab- und in die Schüssel fallen, 2) Schneide man den Contrschnitt am rechten Flügel, 3) den Contrschnitt am linken Flügel, 4) den Oberschnitt am rechten Schenkel, 5) den Oberschnitt am linken Schenkel, 6) man löse das Ziehbeinlein und lasse es hangen, 7. 8.) das Brustfleisch, und lasse es hangen, 9) spalte den Steiß unter dem Hüpfauf bis an die Gabel, und stecke das Messer zierlich in den Hals, lege es von der Gabel auf den Teller, daß die Brust oben kommt, und lege die Stücke zurechte. Man kann, so es vorhanden ist, in jeden Schnitt ein Scheibchen geschnittener Citronen legen, einen andern Teller darauf decken, und beyde zusammen drücken, daß der Citronensaft sich in das Fleisch ziehet, welches ein delikates Bißchen, wäre man aber bey einer vornehmen Gasterey zum Transchiren bestellt, so muß man nothwendig alle Stücken lösen, und besonders überreichen.

14. Wie wird es vorgelegt?

1) Ein Flügel sammt den Zwiebeln, 2) ein Flügel, nebst ein wenig Brustfleisch, 3)

der Steiß mit etwas Brustfleisch, 4) ein Schenkel nach dem andern, das Uebrige nach Belieben.

15. Wie pflegt man einen Kapaun zierlich zu zerlegen?

Der Kapaun wird wie ein gebratenes Huhn aufgehoben. Wenn dieses geschehen, so schneidet man 1) den Hals ab, 2) thut man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel, 3) dergleichen am rechten Flügel, 4) den Pfaffenschnitt, 5) mit der linken Seite verfährt man in allem auch also, 6) löset man das Ziehbeinlein, das übrige wie bey dem gebratenen Huhne.

16. Wie wird er vorgelegt?

1) Ein Spaltschnitt nach dem andern, mit den Pfaffenschnitten, 2) ein Flügel nach dem andern und etwas Brustfleisch, 3) das Ziehbeinlein und etwas Brustfleisch, 4) die Achselbeinlein und etwas Brustfleisch, 5) ein Schenkel nach dem andern, 6) das Uebrige nach Belieben.

17. Wie wird ein wälscher oder kalexustischer Hahn transchiret?

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellet man ihn mit dem Halse gegen

gegen sich, und weil er auf den Ziehbeinlein
 sehr fett, so schneidet man das Fette mit
 halben Mondschnitten vom Ziehbeinlein, und
 thut es auf einen Teller, welches, so man
 will, man alsbald dem Vornehmsten prä-
 sentiren kann. Nachdem drehet man die
 Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt,
 stößt die Knochen ab, imbrochiret die Ga-
 bel zwischen den Achselbeinen schief in den
 Rückgrad, wie bey dem gebratenen Huhne,
 und löset 1) den Hals, 2) den rechten Ober-
 schenkel, mit Ober- und Gegenschnitt, 3)
 den linken eben so, 4) die durren Flügel an
 beyden Seiten, 5) schneidet man den Con-
 traschnitt am rechten Flügel, 6) den Ober-
 schnitt am rechten Bein, 7) den Contra-
 schnitt daselbst, 8) den Oberschnitt am rech-
 ten Flügel, 9) den Pfaffenschnitt, 10) den
 Contraschnitt am linken Flügel, 11) den
 Oberschnitt am linken Bein, 12) den Con-
 traschnitt daselbst, 13) den Oberschnitt am
 linken Flügel, 14) den Pfaffenschnitt, 15)
 das rechte und linke Brustfleisch mit halben
 Mondschnitten, 16) hebet man die Achsel-
 beine aus, 17) stößt die Rippen entzwey,
 wenn er ganz entzwey soll, 18) leget den
 Brust

Brustknochen ab, 19) zertheilet den Rückgrad, imbrochiret in die Spaltschnitte, 20) und bricht solche zu beyden Seiten ab.

18. Wie pflegt man ihn vorzulegen?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brustfett oder Brustfleisch, 3. 4) ein Bein nach dem andern, und etwas von dem Fette; dann die Keulen werden bey dem grossen Federvieh meistens getheilet, und jede auch besonders mit etwas Brustfleisch, 7. 8) die Pfaffenschnitte nebst den Achselbeinen in 2 Teller, 9) das Brustfleisch in etliche Teller, 10) einen Oberschenkel nach dem andern, und 11) das übrige nach Belieben. Wenn aber die Gesellschaft allein ist, so wird nur eine Seite zerschnitten, und der Hahn auf die angeschnittene Seite geleyet, es muß aber der Hals und das Fett auf einer Seite bleiben.

19. Wie zerschneidet und leget man aber vor, eine wälsche oder Druthenne?

Weilen solche gemeiniglich gekocht und zum östern in Pasteten geschlossen wird, so kann man selbige nach Gelegenheit entweder

der liegend wie das weichgesottene, oder auf der Gabel wie das gebratene Huhn zerlegen und präsentiren.

20. Wie wird ein Birck- und Auerhahn trenschiret ?

Es wird derselbe meistens mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauche lieget, so imbrochiret man wie bey dem gebratenen Huhn, hänget das Messer zur Gabel, und hebet mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schwanz auf einen Teller, und setzet solchen beyseite. Sonsten wird er wie das gebratene Huhn zerleget, nur daß man bey den Flügeln anfänget; will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, und anstatt der Oberschnitte erst die Gegenschnitte thun, steht es jedem frey, sodann ist es auch gar kein Verbrechen, wenn man in Zerschneidung oder Ablösung dieses und auch alles vorerwähnten Geflügels eine Aenderung macht, und z. E. den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule, zuerst oder zuletzt ablöset.

21. Wie

21. Wie legt man solchen vor?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brust, 3) das Ziehbein mit etwas Brust, 4. 5) einen Schenkel nach dem andern, 6. 7) die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust, 8) die Brust- und Achselbeine, das Uebrige nach Belieben.

22. Wie wird ein Fasanhuhn trenschirt und vorgelegt?

Dieses hat die Größe eines andern gemeinen Huhns, und wird, nachdem die Flügel abgetragen, auch also imbrochiret. Nachdem löset man 1) den Hals und die äussern Gelenke, denn folget 2) der Oberschnitt am rechten Flügel, 3) der Gegenschnitt am linken Schenkel, 4) der Oberschnitt am linken Flügel, 5) der Gegenschnitt am rechten Schenkel, 6) der Oberschnitt am rechten Schenkel und abgelegt, 7) der Gegenschnitt am linken Flügel und abgelegt, 8) der Oberschnitt am linken Schenkel und abgelegt, 9) der Gegenschnitt am rechten Flügel und abgedruckt, 10) das Ziehbein, und 11) die Brust an beyden
Seite

Seiten; das Uebrige alles wie bey dem gebratenen Huhne und andern Flügelwerk. Die Vorlegung ist: Stück vor Stück, wie bey dem gebratenen gemeinen Huhne; oder man leget mehr Stücke auf einmal auf einen Teller, und giebt es herum.

23. Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln trenschiert und vorgelegt?

Sie werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bey spürendem Mangel aber nimmt man eine lange Gabel, steckt deren 3 daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

24. Wie pflegt man eine zahme Gans zu zerlegen?

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 auf einen Teller heraus, wenn es Nessel oder Castanien; so es aber Beyfuß ist, so läßt man ihn darinnen; drehet die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, hernach imbroschiret

chiret man, wie bey dem gebratenen Huhn, ohne daß sie wegen Sperrung der Beine für sich aufgehoben und also zerlegt wird: 1) Schneidet man den Hals ab, 2) den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte, wie bey dem wälschen Hahn, wenn anders die Gans fett ist, 3) den rechten Schenkel, 4) wendet man die Gans, und verfähret auf der linken Seite gleich also, wie auf voriger geschehen, 5) löset man das Ziehbein, weil es aber sehr nahe am Hupfauf, muß es fein tief mit einem langen Schnitte gefaßt werden, das rechte und linke Brustfleisch mit langen und halben Mondschnitten, das Uebrige alles, wie bey dem gebratenen Huhne.

25. Wie geschieht die Vorlegung derselben?

Man legt vor 1) einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbein, 2) den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 3. 4) einen Flügel nach dem andern, nebst den Pfaffenschnitten, 5. 6) einen Schenkel nach dem andern; so aber die Gans recht groß ist, so theilet man die Schenkel im Gelenke, und
 leget

leget vor, Fülle nach dem andern, und einen Krallenschenkel nach dem andern mit etwas zu klauben, 7) das Brustfleisch in etliche Teller, 8) das kleine Rumpfstücke sammt dem Achselbeine. Zu jedem Teller legt man Gefülltes, oder Beyfuß, oder Nessel, oder Castanien, womit sie gefüllt. Zu merken ist, daß an der Gans die Seitenbisslein, Spaltschnitte und Brust, nebst den Oberschenkeln, für das Beste gehalten werden, mithin muß man nach Beschaffenheit der Personen auch die Stücke vorzulegen wissen.

26. Wie wird aber eine wilde Gans zerleget und vorgelegt?

Diese kann wie die zahme zerschnitten, und vorgeleget werden, nur daß man die Schenkel nicht theilet. Ingleichen, daß solche nicht allezeit, wie die zahme gefüllt, welches man bey dem Koch oder Köchin erfahren, und also den Steißschnitt erspahren kann.

27. Wie wird eine zahme Ente zerschnitten?

Man setze sie mit dem Halse vor sich, lege die Gabel auf die Brust, stosse das
Mef.

Messer in die rechte Seite, wende sie herum, daß sie auf der Brust zu liegen kommt, imbrochire wie beym gebratenen Huhne, hebe sie zierlich über den Arm, und schneide 1) den Hals ab, 2) den rechten Schenkel, 3) den rechten Flügel, 4) auf der linken Seite verfare man gleichfalls also, 5) löse man das Ziehbein, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten, 2 oder 3 Stücke auf jeder Seite, 7) hebt man die Achselbeine aus, 8) mache die Spaltschnitte auf beyden Seiten, 9) stosse die Rippen dichte an den Brustknochen auf beyden Seiten entzwey, 10) thue den Brustknochen von der Gabel, und 11) zertheile man den Rumpf.

28. Wie wird sie vorgelegt?

1. 2) Ein Schenkel nach dem andern, 3) beyde Flügel zugleich, oder einen Flügel mit einem Spaltschnitte, 4) den andern Flügel auch so, oder zu jedem, sonderlich zum ersten Flügel, das Ziehbeinlein, zum andern ein wenig Brustfleisch, nach Anzahl der Gäste, 4) das Brustfleisch in etliche Teller, und das Uebrige nach Belieben.

29. Wie

29. Wie verfährt man mit einer wilden Ente bey dem Zerschneiden und Vorlegen?

Die wilde Ente kann wie die zahme verschnitten und vorgelegt werden, ohne daß man keine Spaltschnitte, so sie klein ist, machet.

30. Wie trenschiret man einen Haasen?

Man stellet ihn, daß er mit den rauhen Läuften zur Rechten zu stehen kommet, setzet die Gabel hinten quer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läuften ab, und leget sie auf einen Teller, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann setzet man die Gabel vorne ein, unterhauet mit dem Messer wieder, und drucket das Rückenbisgen, welches die vordersten 2, 3, bis 4 Rippen sind, ab, leget es zu den rauhen Läuften, und giebt es von der Tafel; man hält hernach mit dem Messer hinten wieder an das Schloß, und imbroschiret den einen Gabelzinken bis in das Hest in das Rückgradslöchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, drehet den Haasen ein wenig schief zu sich, und hauet das Schwanz

Schwänzelein ab, und machet 1) über dem Rückgrad auf beyden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten, und löset das Bildpret herunter in 3 bis 4 Stücken, 2) zertheilet man das Rückgrad in 3 oder 4 Stücken, auch wie es bey Hofe zu geschehen pflegt, mit sammt dem Bildpret, 3) imbrochirt man aufs neue in das Rückgradslöschlein, und schneidet 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Marksknöchen, 5) nach Umwendung des Haasens hebet man die Marksbeinlein mit Ober- und Gegenschnitt aus, und 6) spaltet man endlich das Schloß oder Mutterbein voneinander.

O d e r :

Wann, wie vorher schon gemeldet, die rauchen Beine von den Läuften abgehauen, und auf einen Teller gelegt, die Gabel auch gehörig imbrochirt ist, so hebt man den Haasen mit untergeschlagenem Messer auf, legt ihn auf die rechte Seite, und schneidet 1) das auswendige Fleisch vom linken Läufer mit einem halben Mondschnitt, 2) das innwendige Fleisch vom rechten Läufer, wendet

det ihn um, schneidet gleichfalls 3) das auswendige Fleisch vom rechten Läufer, und 4) das inwendige vom linken ab, legt es vor sich nieder, hebet 5) das linke Marksbeinlein aus, legt es auf den Rücken, und schlägt es subtil entzwey; 6) mit dem rechten macht man es auch also, nach diesem wendet man ihn auf die rechte Seite, löset 7) das linke und rechte Mutterbeinlein, und schneidet 8) die Nieren heraus, löset 9) die Lendenbrätlein auf beyden Seiten, bringt den Haasen 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, und zertheilet 12) den Rückgrad in so viel Stücke man will, und ziehet die Gabel allgemach heraus.

31. Wie wird die Vorlegung desselben vorgenommen?

Man legt 1) das Rückenfleisch mit dem Rückgrad in etliche Teller vor; 2) ein Marksbein nach dem andern, 3) ein Mutterbein nach dem andern mit der Niere, das übrige

ge

ge nach Belieben, oder man legt 4) einen Teller voll allerhand Stücken, und giebt es zum Ausschuchen herum. Hierbey ist auch noch zu erinnern, weil das Fleisch vom Rückgrad eigentlich das beste ist, so kann man es entweder in verschiedenen Schnitten ablösen und zertheilen, oder auch das Fleisch auf dem Knochen sitzen lassen, und also zertheilen und herumgeben. Wenn man es herum reicht, so dürfen beyde Läufer eben nicht ganz zerschnitten, sondern es können nur von der einen Keule 2 bis 3 Stücke für Liebhaber mit aufgelegt werden.

O d e r :

Es wird vorgelegt 1. 2) ein Markbeinlein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 3. 4) ein Mutterbeinlein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 5) das übrige Rückenfleisch, so weit es reichen will, allemal mit etwas vom Rückgradsknochen, 6. 7) die Läuferstücke, eines nach dem andern, und 8) das übrige nach Belieben.

32. Wie soll ein Spanferkel trenschiret werden!

Man setzet es mit dem Rüssel oder Kopf zur linken Hand, legt das Messer auf

auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebet es mit dem Messer unten bey dem Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einen Teller, schneidet alsbald auf beyden Seiten das Wangen-oder Kinnbackenfleisch entzwey, bieget die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und sezet ihn aufgericht auf einem Teller beyseiten, ziehet die Gabel heraus, und imbrochirt vorne im Rückgrade und hauet das Schwänzgen weg, leget es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset, wenn es ganz verzehret werden soll, 1) das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet es um, und verföhret 2) auf der linken Seite auch also, 3) man schneidet den Bauch mit einem Kreuzschnitte auf, stellet das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, sezet es wieder gerade vor sich, und stößet 4) die Rippen vom Rückgrade auf einer Seiten ab, 5) zertheilet den Rückgrad, und 6) die Rippen.

33. Wie wird es vorgelegt?

1) Das Fleisch, so bey dem Halse gestanden, 2) die Hälfte, wo der Rückgrad ist, in etliche Teller, 3. 4) einen Hinterfuß nach dem andern, 5. 6) die vordern Füße einen nach dem andern, 7) die Rippen in etliche Teller; zu jedem Teller aber muß etwas vom Gefüllten gelegt werden; der Kopf wird nur auf Begehren präsentiret.

34. Wie pflegt man einen Kalbskopf zu zertheilen?

Ein Kalbskopf wird auf dreyerley Art zugerichtet, die erste ist: daß er ganz am Gehirn und Haupte gelassen, und die Zunge darinn aufgetragen wird; die andere, daß das Gehirn geöffnet, und die dritte, daß er nebst geöffnetem Gehirne die ausgesommene Zunge auf der Schnauzen liegen hat, und ist die gewöhnlichste Art. Kommt einem nun dergleichen vor, und man hat ihn mit der Schnauzen von sich weggesetzt, so nehme man, wenn er geöffnet, und die Zunge aufliegend hat, alsbald mit Messer und Gabel die Zunge heraus auf einen Teller, zertheile sie in vier Theile, und thue
das

das Gehirn in einem Löffel dazu, welches man den Vornehmsten gleich präsentiren kann. Darauf lege man das Messer auf die Schnauze, imbrochire den einen Gabelzinken in das Gurgelbeinlein, den andern aber unten oder über dasselbe wohl hinein, und löse 1. 2) das rechte und linke Kinnbackenfleisch, 3. 4) man biege die untern Kinnbacken ab, und gebe sie auf einen Teller hervor; wäre die Zunge noch darinn, muß man sie mit einem Kreuzschnitte lösen, 5. 6) man löse das rechte und linke Ohr, 7. 8) schneide das Vorschneide-Bistlein auf beyden Seiten ab, 9. 10) biege den rechten und linken obern Kinnbacken aus, 11. 12) löse das rechte und linke Auge, 13. 14) steche den Zäcken zu beyden Seiten, 15) haue den Nasenknorpel entzwey, 16) stecke das Messer bey der Gabel hinein, lege das übrige aufwärts, das andere aber stosse man von der Gabel. Wäre die Zunge noch darinn und das Gehirn dennoch offen, so verfare man gleich also, doch daß man noch zu obigem die Zunge löse; wäre es aber noch ganz zu, so imbrochire man alsbald, wie gedacht, mache einen Kreuzschnitt über

den Kopf, lege die Haut aufwärts, eröffne mit der Messerspiße die Hirnschale, und nehme das Gehirn heraus, hernach verfähre man, wie oben gesagt worden.

35. Wie wird er vorgelegt?

1) Ein Auge sammt etwas Kinnbackenfleisch und Milchzahn, 2) wieder so, 3) ein Ohr und etwas Kinnbackenfleisch, 4) wieder so, 5) die Zäcken und etwas Kinnbackenfleisch, 6. 7) die Borschneide = Bistlein, 8) das andere nach Belieben. Will man das Gehirn mit vorlegen, so kann man den Kopf auch so transchiren, daß das Gehirn in seiner Schale liegen bleibt, von welchem denn nebst der Brühe zu jedem Teller, und auf dessen Rand ein wenig Salz und Pfeffer gelegt wird. Wenn die Zunge noch nicht vorgeleget worden, so kann man sie gleich Anfangs auf 2 oder mehr Teller mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch austheilen.

36. Wie wird ein wilder Schweinskopf zerleget?

Man setze ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, lege das Messer hinein quer vor,
und

und imbrochire die Gabel in beyde Nasenlöcher, fasse ihn mit der Serviette bey der Ohre, und wende ihn auf die rechte Seite, schneide 1) die garstige schwarze Haut dünne weg, und 2) etliche Schnittchen von den Wangen; kann man nicht damit auskommen, so kann man auf der andern Seite auch also verfahren, endlich auch, wenn es nöthig, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stücklein abschneiden, oder auch wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stücklein herunter schneiden, welches aber nicht leicht geschieht, so man auskommen kann.

37. Wie geschieht die Vorlegung desselben?

Man legt etliche Stücklein auf den Teller, und gibt sie herum, dazu die Zucke guter Weinessig, Pfeffer, Senf, Wachholderbeeren mit Baumöl, nebst Petersilie vermengt seyn kann.

38. Wie transchirt man einen Schinken?

Dieser ist meistens, ehe er aufgetragen wird, nach abgelöster Haut inwendig
mit

mit Salben, Zimmet und Nägelein bestreht, und die Haut wieder darüber gedeckt. Man setzet ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, und imbrochirt die Gabel durch die Haut neben den Knochen hinein, thut die Salbenblätter mit dem Messer auf einen besondern Teller, schneidet am Ende das Schwarze vorne länglich rund 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 wurden, könnte nur in der Mitten ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schinken aber sehr fett, ist es auch erlaubt, mit 2 halben Mondschnitten in der Mitte anzufangen, und nachdem ein Ovalstückchen heraus, kann auf beyden Seiten also fortgefahret werden, der Rand und Boden aber muß am Schinken ganz bleiben, und also nur ausgehöhlet werden.

39. Wie pflegt solcher vorgelegt zu werden?

Man legt eine Anzahl Stücke auf den Teller, und gibt es also herum.

40. Wie wird das trockene und geräucherte Fleisch transchirt und vorgelegt?

Auf diese Weise wird mit trockenem und geräuchertem Fleische verfahren, runde halbe Mondschnitte daraus gemacht, solche zusammen auf einen Teller gelegt und herumgegeben. Hauptsächlich hat man beim Vorschneiden zu beobachten, daß der Faden des Fleisches quer getroffen werde, damit die Scheiben zierlich, ansehnlich und mürbe werden.

41. Wie wird eine Kehe = Hirsch = und Schweinskeule transchirt und vorgelegt?

Man setzt sie mit dem Läufer zur Linken, imbrochirt die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halb Mondenweis, und dann mit einem langen Schnitt ab, und so es nöthig, kann man auf der andern Seite auch also verfahren.

Was am braunsten gebraten, legt man zuerst, außerdem ist bey diesem im Vorlegen alles gleich.

42. Wie pflegt man mit dem Zerschneiden und Vorlegen eines Rückgradsbraten oder Wildziemer umzugehen?

Derselbe wird wie der Rücken am Hasen zerleget, und was am schönsten gebraten, zuerst vorgelegt.

43. Wie pflegt man einen Schweinsbraten zu transchiren und vorzulegen?

Bey diesem bedarf es keiner großen Kunst, sondern es wird die Gabel, wenn er mit den Rippen die Länge herunter vor einem stehet, oben aufgesetzt, und eine Rippe nach der andern sammt dem Rückgrad los gelöst. Die Vorlegung betreffend, so gibt man jedem, so der Braten nicht groß, eine Rippe, wenn er aber groß ist, theilet man es nach Gefallen.

44. Wie transchirt man einen Kalbs- und Vieren-Braten?

Man stellet solchen mit dem Stöße zur
lin.

linken Hand, imbrochiret den einen Gabelzinken in das Rückgradloch, schneidet 1) die lappichte Haut mit den drey äußersten Rippen ab, 2) die Rippen nacheinander sammt dem Rückgrade, nach Anweisung der Gelenke, 3) theilt man die Nieren sammt dem Braten in etliche Zeller, man kann auch die Nieren zuvor ausschneiden, und es sonderlich theilen, 4) imbrochiret man die Gabel bey Endigung der Niere aufs neue in den Stoß, 5) löset man das Schwänzchen vom Rückgrade, 6) das inwendige Fleisch von der Röhre mit halben Mondenschnitten, 7) bricht man das Mutterbein, oder den sogenannten Pfaffen-Knochen von der Röhre, und schneidet das übrige mit halben Mondenschnitten ab, 8) das Eisbein mit etwas Fleisch, 9) wendet man ihn um, und verfährt auf der andern Seite auch also.

45. Wie wird dessen Vorlegung vorgenommen?

Man legt vor 1) die Rippen, da die meiste Nieren steht, nach und nach, 2) das Mutterbeinlein nebst etwas Fleische, 3) das
übrige

übrige nach Belieben. Am schicklichsten ist es, wenn nach Beschaffenheit der Anzahl von anwesenden Gästen ein Teller voll allerhand Portionen gelegt und herum präsentiret wird, da denn selten nöthig seyn wird, den Braten umzuwenden und die Keule zu zerschneiden.

46. Wie pflegt man eine Schöps- oder Hammelskeule zu zerschneiden?

Wenn sie ganz entzwey soll, so stelle man sie mit dem Stöße oder Keule zur rechten Hand, imbrochire mit dem einen Gabelzinken vorne in das Rückgradsloch, schneide 1) die lappichte Haut nebst den zwey äußersten Rippen ab, 2) löse den durren Knochen, imbrochire aufs neue, und theile 3) den Rückgrad mit einem langen Schnitt vom Stöße, wende ihn um, und zertheile ihn 4) nach Anweisung der Gelenke, imbrochire die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die beyden Gabelzinken komme, 5) löse das Schwänzchen mit etwas Fleisch vom Rückgrade, 6) schneide Fleisch mit halben Mondenschnitten von der Röhre, wende den Stoß um, und verfahr

re

re 7) auf der andern Seite auch also, 8) biege das Mutterbeinlein von der Röhre los, schlage solche, wenn man kann, auf, und stoße sie von der Gabel.

47. Wie geschieht die Vorlegung derselben?

Am füglichsten wird ein vollgeschchnittener Teller, worauf sowohl einige kurze Rippen, als Fleischscheiben herum gegeben, auch selten der ganze Braten zerschnitten; wie denn auch die Rippenknochen, weil solches sehr mühsam, nicht gern von einander getrennet, sondern nur das Fleisch auf den Rippen etwas lang in mäßigen Stücken abgelöset wird. Sonst aber legt man, was am besten gebraten, zuerst vor. Eigentlich soll mit dem Rückgrade vom Stöße an (immer zwey Gelenke aneinander) angefangen und also fortgefahren werden, bis der Rückgrad alle ist, man kann auch von der Keule etwas beylegen, sodann vollends das Keulenfleisch, welches zu den Knochen sein einzutheilen ist.

48. Wie kann eine Lamms- und Kalbsbrust für sich trenschiret und vorgelegt werden?

Man setze sie mit dem Halse zur Linken, und weil sie meistentheils gefüllt, so muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man das gefüllte nicht zerkrümmle, man imbroschire die Gabel aufs Schulterblatt, und löse 1) dasselbe von den Rippen, 2) schneide das Fleisch mit halben Mondenschnitten davon, und stosse die Röhre ab, imbroschire die Gabel in den Hals, und schneide 3) den Knorpel an den Rippen hinweg, 4) man zertheile die Rippen, und drücke sie, wenn der Braten groß, vom Rückgrade ab, und 5) wird der Rückgrad mit seinem Fleische auch getheilet, 6) löse man den Brustkern, und so der Hals fein braun und wohl gebraten, kann man etliche Bogenschnitte davon schneiden. Was die Vorlegung der Kalbs- und Lammsbrust anbetrifft, so wird eine Rippe nach der andern, welches am schönsten gebraten, vorgelegt, sodann der Knorpel oder Brustkern, und das übrige nach Belieben.

49. Wie wird ein gebratener Fisch trenschiret?

Man stellet ihn mit dem Kopf zur Linken; bey diesem soll man wohl zusehen, wenn das Spieslein ist stecken geblieben, daß man es fein sanfte herausziehet, damit der Fisch nicht zerrissen werde, darauf fehret man den Rücken gegen sich, imbrochiret die Gabel 1) neben dem Kopf ein, 2) macht einen langen Schnitt auf den Rücken zu beyden Seiten vom Kopfe bis zum Schwantze, 3) sticht man die Gräte bey dem Kopfe und Schwantze entzwen, 4) hebt sie mit der Gabel heraus, und giebt sie weg, so er groß, schneidet man durch den Rücken hinein den Bauch auf, also, daß er fast wie ein Karpfen gerissen ist, und zertheilet ihn, 5) hernach drey oder viermal, nachdem er groß ist.

50. Wie pflegt man ihn vorzulegen?

1) Den Kopf, 2) das Mittelstück, 3) den Schwanz. Besser ist es, man lege einen Teller voll allerhand Stücke, so kann sich ein jeder nach Belieben sein Stück nach der Reihe nehmen.

51. Wie wird der Hecht zertheilet und vorgelegt?

Er wird wie der Bratfisch zertheilet und vorgelegt; die Leber, als das beste, kann von einander geschnitten und den ersten zwey Tellern beygelegt werden; sind die Hechte aber klein, so theilet man jeden halb, und präsentiret 1) das Vorder-Stück mit der Tüttsche, so Senf oder Butter zu seyn pfelet, 2) das Hinter-Stück auch also.

52. Wie geschiehet die Zertheilung und Vorlegung des Barpfens?

Weil dieser schon getheilet ist, so kommt es nur auf die Vorlegung an, welche also geschieht: 1) legt man den Kopf mit den halben Gebündlein und etwas Rogen vor, 2) das Mittelstück, nebst voriger Zulage, 3) den Schwanz. Der Rogen und Milch wird beygelegt, so weit es reicht.

53. Wie werden die Forellen zerschnitten und vorgelegt?

Sie werden, wenn sie groß, wie der gebratene Fisch zerlegt, und 1) der Kopf, 2) das Mittelstück, und 3) der Schwanz mit

mit etwas Butter vorgelegt. Sind sie etwas klein, so werden sie wie die Krummhechtgen getheilet, oder, wenn deren genug, ganz herum gegeben. Sind sie geräuchert, und mit Rüben gemacht, so sieht man nach der Austheilung, und legt mit dem Löffel Rüben darzu.

54. Wie wird die Zertheilung und Vorlegung des Lachses vorgenommen?

Derselbe ist schon zertheilet, und wird solcher also nach Anzahl der Personen weiter zerlegt und mit etwas Eßig und gehakter Petersilie herumgegeben.

55. Wie werden die Grundeln oder Schmerlen vorgelegt?

Solche werden mit Messer und Gabel oder mit einem Löffel auf den Teller getragen, und mit der Zütsche, so Eßig oder Wein seyn kann, einem jeden nach der Reihe eine Portion davon überreicht.

56. Wie werden die Krebse vorgelegt?

Man trage 3 bis 4 Krebse, nachdem sie groß, und man Vorrath hat, mit der
Ga-

Gabel bey den Scheren auf den Teller, und gebe sie herum. Wollte man aber das Frauzimmer mit Eröffnung der Krebsen verschonen, so greift man es folgendermassen an, 1) legt man sie mit den Köpfen auf den Teller, und imbroschiret sie mit der Gabel über den Augen unterwärts, 2) schneidet man die Scheeren auf, 3) auf beyden Seiten die Beinlein ab, 4) das äußerste vom Schwanz hinten und auf beyden Seiten, und legt die Schaale ab, 5) hebt man die Nase mit der Messerspitze ab, und präsentiret sie auf einem reinen Teller, wie oben gedacht.

57. Wie können die Austern vorgelegt werden?

Sie sind gemeiniglich schon aufgemacht, und können solchergestalt entweder mit der Gabel, oder auch mit den spizigen Fingern bey den Schaalen angefasst, und deren allemal 4, 5 bis 6 Stück auf jeden Teller getragen werden. Sollten sie aber noch in verschlossenen Schaalen seyn, so muß man das Aufmachen vorher schon gelernet haben, welches allerdings Uebung erfordert, und
al-

also geschiehet: Man hält mit der Serviette in der linken Hand die Muster fest, und biezget die Muschel mit dem Messer von einander, und überreicht sie nebst ein wenig Salz und Pfeffer.

58. Wie pflegt man die Artischocken zu vertheilen und vorzulegen?

Man imbrochirt mit der Gabel in den Kern, leget mit dem Messer die Blätter bis an den Kern um und um ab, daß sie einer ausgemachten Rosen gleich sind, alsdann schneidet man, jedoch nach Anzahl der Personen, einen Kreuzschnitt durch, und thut das Rauche, so es noch darinnen, heraus; trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und überreicht sie mit etwas Brüh, Pfeffer und Salz.

59. Wie werden die Pasteten zertheilet und vorgelegt?

Man macht von einer grossen Pastete den Deckel rings herum los, legt ihn auf einen Teller, und zerlegt das darinn liegende nach seiner Art, und giebt es mit etwas

F

Brühe

Brühe herum; wäre die Pastete von gutem Teige, so kann jedem Teller ein Stücklein dazu gelegt werden, wo aber dieses nicht, so wird der Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber gelegt. Die kleinen Pastetchen werden meistens nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und eine nach der andern auf dem Teller übergeben.

60. Wie pflegt man die Torten zu zerschneiden und vorzulegen?

Diese werden nach Anzahl der Personen zerschnitten, und entweder ein gehäufter Teller voll, oder auch ein Stück nach dem andern herum gegeben.

61. Wie wird das Obst oder Confect vorgelegt und herum gegeben?

Das Obst kann man mit der Schüssel überreichen, damit ein jeder selbst nehme; wäre solche aber zu groß oder zu schwer, können etliche Stücke auf den Teller gelegt, und herum gegeben werden. Das Confect wird mit dem Löffel, Messer oder Händen, jedes

jedes nach seiner Art, auf den Teller gelegt, und also herum gegeben, das Vornehmste und Beste aber gehöret oben auf.

62. Was hat man bey Vorlegung und Ueberreichung der Butter und des Käses in Acht zu nehmen?

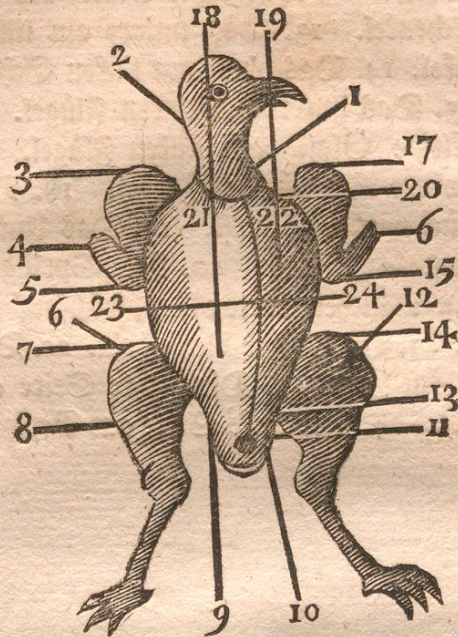
Diese machen hie und da den Beschluß, und weil öfters welche sind, die beydes nicht essen können, so kann man nicht besser thun, als daß man erst die Butter, hernach den Käse herum gebe. Will man aber beydes im Ganzen herum reichen, so braucht es keine Vorlegung.

63. Was ist bey dem Trenschiren und Zerlegen das schwerste?

Die Trenschirung oder Zerlegung des Geflügels. Weil nun diese den wenigsten nach gewissen Regeln bekannt ist, und man sich solche doch wohl bekannt zu machen hat, so will ich diese Trenschirung oder Zerlegung nochmals nicht allein wiederholen, sondern die vornehmsten Zerlegungen mit Figuren erläutern, damit alles auf das deutlichste

zu verstehen und zu lernen sey. Die Namen aller Gleichheiten oder Juncturen bey jeder Gattung von Geflügel sind in folgender Hauptfigur mit Ziffern, so wie alle folgende benannte Figuren auf das deutlichste vorgestellt.

Namen aller Gleichen an dem Geflügel.

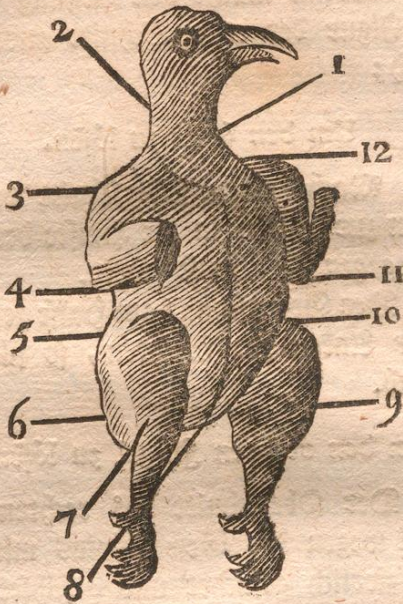


1. Die linke Seite am Hals. 2. Die rechte Seite am Hals. 3. Das obere Gleich am rechten Flügel. 4. Das kleine Gleich am rechten Flügel. 5. Das untere am rechten Flügel. 6. Das Knie-Gleich am rechten Schenkel. 7. Das obere vom rechten Schenkel. 8. Das untere vom rechten Schenkel. 9. Die rechte Seite am Würzel. 10. Die
linz

linke Seite am Bürgel. 11. Der Bürgel
oder Steiß. 12. Das Knie-Glaich am lin-
ken Schenkel. 13. Das untere am linken
Schenkel. 14. Das obere am linken Schen-
kel. 15. Das untere am linken Flügel. 16.
Das kleine Glaich am linken Flügel. 17.
Das obere am linken Flügel. 18. Das
Oberstück von der Brust. 19. Das Unter-
stück von der Brust. 20. Der Springer,
oder an manchen Orten der Hüpsauf ge-
nannt. 21. Das rechte Achselbein. 22. Das
linke Achselbein. 23. Die rechte Seite am
Gerippe. 24. Die linke Seite am Gerippe.



Verschneidung der Taube.



Setze die Gabel also an, daß der eine
Zinken derselben von der Spitze des Bür-
zels in den Körper hinein gehe, der andere
aber längst dem Gerippe ausserhalb sey,
und die Haut des Gerippes in etwas mit-
fasse, wodurch also dein Stück Geflügel auf
der Gabel fest hält, und deine Zerschnei-
dung gleichsam in der Luft geschehen kann.
Halt die angespießte Taube also vor dir,
daß

daß du derselben Crust allemal im Gesichte hast. Alsdenn mache den Anfang wie in obiger Figur der erste Schnitt ausweist, nämlich :

Um den Hals zu lösen.

1. Mache einen Oberschnitt von der Rechten zur Linken in die Hälfte des Halses bis gegen die Brust hinein.

2. Der Gegenschnitt am Halse geschieht von der Linken zur Rechten, so fällt der Hals ab.

Um den rechten Flügel zu lösen.

3. Der Oberschnitt des rechten Flügels soll wegen des Gewerbebeins mit dem Messer zierlich gesucht und geföhlet werden, und wenn man es hat, so soll man den Schnitt thun, sich aber dabey in Acht nehmen, daß man nicht so weit in die Brust schneide, damit sie nicht geschändet werde.

4. Mache deinen Gegenschnitt unter den Flügel fein in die Runde, so wird dieser Flügel mit Hülfe eines kleinen Messer-
stosses heraus fallen.

Um

Um den rechten Schenkel zu lösen.

5. Setze das Messer über das Knie-
Glaich des rechten Schenkels, und mache
gleichsam einen Hohlchnitt bis in die Mitte.

6. Mache deinen Gegenschchnitt unter
den Schenkel, und merke, daß du das hin-
tere Glaich des Schenkels, so bey dem Ge-
ripp nahe an der Gabel ist, mit fassst, so
wird dieser Schenkel gelöst seyn, und durch
einen kleinen Messerstoß abfallen.

Um das Bruststück auf der rechten Seite
abzulösen.

7. Ist ein langer Spaltschnitt von der
rechten Seite des Würzelbeins gegen der
Brust bis zum Achselbein hinauf.

8. Ist der Gegenspaltschnitt zu eben
diesem Stück, hart bey dem Brustbein weg,
wodurch man ein gut Bruststück bekommt.

Um den linken Schenkel zu lösen.

9. Ist der Unterschnitt zum linken
Schenkel, wobey man das hintere Glaich
am Gerippe mitfassen soll, wie wir bey No.
6. gesagt haben.

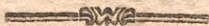
10. Ist der Gegenschnitt vom Knie-
Glaich oben herunter, um dessen Schenkel
zu lösen, und mit einem Druck des Messers
vollends abzustossen.

Ablösung des linken Flügels.

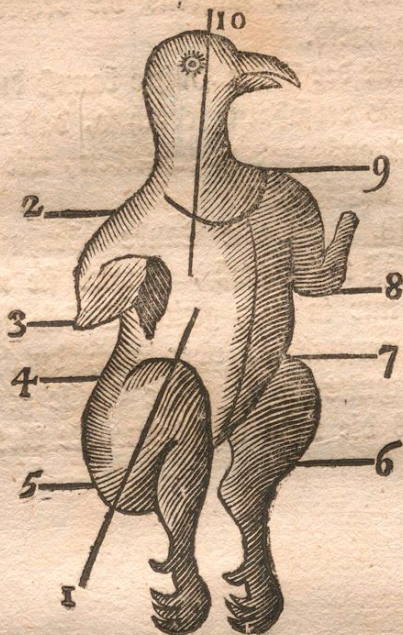
11. Ist der Unterschnitt zum linken
Flügel von unten herauf.

12. Ist von oben herab der Gegen-
schnitt, welcher wegen des Gewerbbeins,
wie wir bey No. 3. gesagt, muß durch Füh-
len gefunden werden.

Das Bruststück von der linken Seite
wird abgelöset, wie dieses von der rechten.
Siehe No. 7. und 8.



Andere Art von Verschneidung der
Taube.



1. Schneide von der Mitte des Bürzels an, durch Brust, Hals und Kopf, so daß daraus zwey gleiche Theile werden, alsdenn nimm die rechte Hälfte, schneide daraus fünf Stücke, wie in der Figur angezeigt stehet. Das erste Stück ist der Kopf nebst dem Halse und etwas oben von
der

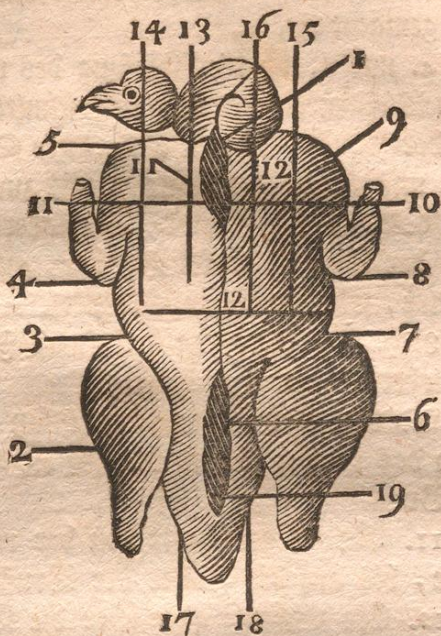
der Achsel. Das zweyte der Flügel. Das dritte das Seitenstück. Das vierte der Schenkel, und fünftens die rechte Seite des Würzels.

Mit der linken Hälfte kannst du gleichfalls also verfahren, jedoch so, daß du beynt Würzel anfängest zu schneiden, wie Nro. 6. es dir anzeigt.

NB. Weil die Taube überhaupt an sich selbst nicht groß, so wird sie meistens nur in zwey gleiche Stücke nach der Länge zerspaltten, oder auch durch einen Kreuzschnitt in 4 gleiche Theile getheilet, welches die beste und bequemste Art ist.



Zerlegung des gesottenen Huhns.



Die Gabel wird bey dem Huhn gleichfalls angeſeſet, wie wir oben bey der Taube geſagt haben.

1. Der Hals wird durch einen Schnitt von der Linken zur Rechten abgelöſet.

2. und 3. iſt der Unter- und Oberſchnitt um den rechten Schenkel abzulöſen, es geſchiehet ſolches wie bey der Taube; beſiehe all dort

alldort den Schnitt 5. und 6. jedoch mit dem Unterschiede, daß der Unterschnitt zuerst gemacht werde.

4. und 5. ist die Ablösung des rechten Flügels durch Unter- und Oberschnitt, wie bey der Taube. Besiehe alldort den Schnitt 3. 4. und mache den Unterschnitt zuerst.

6. 7. Durch Unter- und Oberschnitt wird der linke Schenkel abgelöst, auf eben die Art, wie der rechte Schenkel.

8. 9. Die Ablösung des linken Flügels geschieht wie beym rechten.

10. Ein Schnitt von der linken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Hälfte der Brust.

11. Ein Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Hälfte der Brust.

12. Ein Schnitt quer über die Brust.

13. 14. 15. 16. Sind vier Spaltschnitte auf der rechten und linken Seite der Brust von oben herunter bis Nro. 12.

17. 18. Sind zwey Spaltschnitte von der rechten und linken Seite des Würzels hinauf bis Nro. 12.

19. Ist der Abschnitt des Würzels.

Zerlegung des Capauns.



Setze die Gabel auf gleiche Weise an,
wie bey der Taube.

1. Schneide schrägs von der Linken zur
Rechten in den Hals.

2. Durch einen Schnitt von der Rech-
ten zur Linken, so fällt er ab.

3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablös-
fung des rechten Schenkels.

5. 6.

5. 6. Unter- und Oberschnitt zur Ablösung des rechten Flügels.

7. 8. Durch Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel abzulösen.

9. 10. Durch Unter- und Oberschnitt den linken Flügel abzulösen.

11. Ist ein ganzer Querschnitt, um das Bruststück bey'm Halse abzunehmen.

12. Ein langer Spaltschnitt von der Spitze des Würzels an, um die linke Brust abzulösen.

13. Ablösung der rechten Brust durch einen Spaltschnitt, wie bey der linken.

14. Ist der Abschnitt des Würzels etwas oben, wo er am dünnsten ist.

U n m e r k u n g e n.

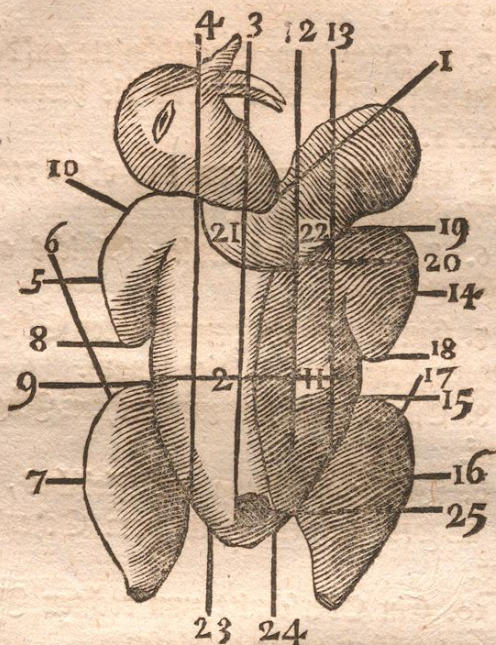
Die zwey Bruststücke werden nach Belieben in etliche Stücke wieder besonders zerlegt.

Die Schenkel und die Flügel, weil sie an dem Capaun grosse und ansehnliche Stücke sind, können auch wieder, jedes in zwey Stücke zerlegt werden.

Die Achselbeiner, so man in keiner Figur bezeichnet, sind gar leicht ohne Schnitt mit dem Messer auszuheben, wenn man es nur einmal bey'm Frenschirmeister gesehen, so weiß man es für allemal.

Ver-

Verschneidung des wälschen Hahns.



Die Gabel soll bey diesem etwas schweren Stück stark und tragbar seyn, auch wohl fest angesteckt werden, und zwar auf die nemliche Art, wie wir schon bey dem andern Geflügel gesagt haben.

1. Der Hals wird in einem Stück von der Linken zur Rechten abgelöset.

2. Ein Querschnitt über die rechte Hälfte der Brust.

3. 4. Zwey lange Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben herab bis herunter auf Nr. 2.

5. Ein Querschnitt um das obere rechte Seitenstück abzulösen.

6. Auflösung des Knie = Glaichs am rechten Schenkel.

7. Ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen dem Knie = Glaich hinauf.

8. Ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf.

9. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der rechten Seite vom Schenkel hängt.

10. Ein Oberschnitt zum rechten Flügel, um solchen völlig abzulösen.

11. Ein Querschnitt über die Hälfte der linken Brust, wie bey Nr. 2.

12. 13. Zwey lange Spaltschnitte von oben herunter auf der linken Brust, wie bey Nr. 3. 4.

14. Ein Querschnitt um das obere linke Seitenstück abzulösen.

15. Ein Oberschnitt zur Auflösung des Knie = Glaichs am linken Schenkel.

16. Ein Unterschnitt zum linken Schenkel gegen dem Knie-Gleich hinauf, wie auf der rechten Seite Nr. 7.

17. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der linken Seite vom Schenkel hängt.

18. Ein Unterschnitt zum linken Flügel, wie bey Nr. 8. an der rechten Seite.

19. Ein Oberschnitt zum linken Flügel, um solchen völlig abzulösen, wie bey Nr. 10.

20. Die Aufschneidung der völligen Halsbrust.

21. 22. Aushebung des rechten und linken Achselbeins.

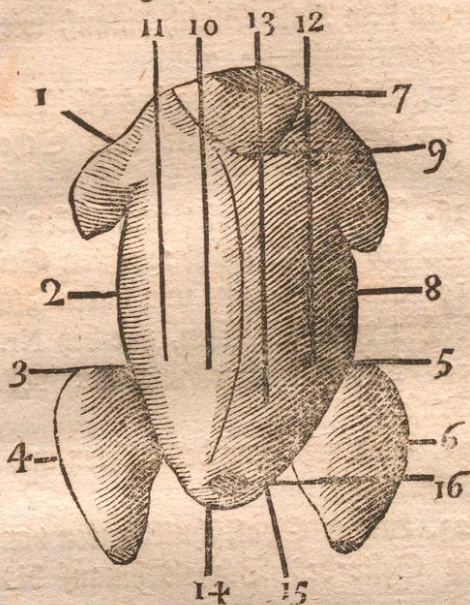
23. Langer Spaltschnitt unten von der rechten Seite des Würzels hinauf bis zu Nr. 2.

24. Ein dergleichen auf der linken Seite bis zu Nr. 11.

25. Abschnitt des Würzels.

Der wälsche Hahn wird sonst noch auf unterschiedliche Manieren zerschnitten, nachdem es bisweilen Landes Art und Gebrauch ist, aber die mancherley Arten der Zerschneidungen allhier zu erzählen, wäre gar zu weitläufig.

Vorlegung einer Gans.



Stecke die Gabel mitten in den Rücken,
und drehe die rechte Seite der Gans gegen
dein Gesicht, alsdenn mache

1. Einen Oberschnitt zur Auflösung des
Gewerbbeins des rechten Flügels.
2. Der Gegenschnitt zum Gewerbbein,
um solchen Flügel abzulösen.
3. Oberschnitt zum rechten Schenkel.
4. Unterschnitt zu Ablösung des rech-
ten Schenkels.

5. 6. Ober- und Unterschnitt zur Ablösung des linken Schenkels.

7. 8. Ober- und Unterschnitt zur Ablösung des linken Flügels.

9. Ausschneidung der Halsbrust.

10. 11. Zwey lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust.

12. 13. Zwey dergleichen über die linke.

14. 15. Auflösung der rechten und linken Seite vom Ende des Bürzels bis auf die Höhe des Schenkels.

16. Abschnitt des Bürzels, und der untern spitzigen Brust.

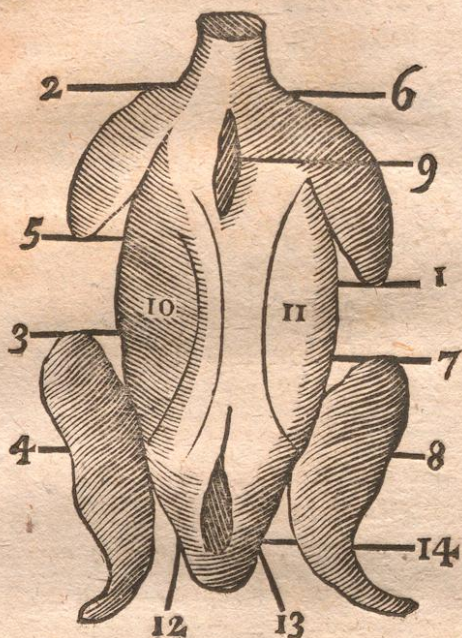
Anmerkung.

Die vier Viertel der Gans sollen zur Zierlichkeit wohl rund ausgeschnitten werden.

Die Stücke, so durch die gemachten Spaltschnitte herausfallen, sollen nach Anzahl der Personen, wieder in so viel kleinere in die Quer geschnitten werden.

Die Sachen, womit etwann die Gans möchte gefüllt seyn, als Kastanien, Nessel, Rosinen, werden zuletzt mit einem Löffel heraus genommen, wiewohl man in Frankreich von dergleichen Fülle nichts weiß.

Zerlegung der Gans auf italiänische
Art zugerichtet.



Die Gabel wird wie bey der vorigen wieder auf den Rücken gesteckt. Es wird solches Stück bey den Italiänern gleichsam spielend in der Luft zerschnitten, woben sie sich aber an keine Ordnung der Schnitte binden.

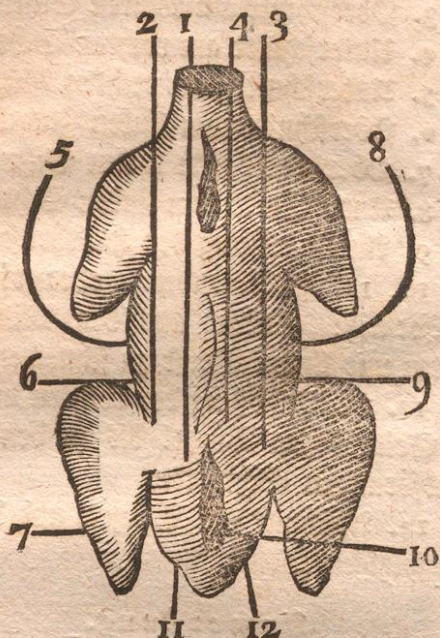
I. Ein Unterschnitt zum linken Flügel.

2. Oberschnitt zum rechten Flügel.
3. Oberschnitt am rechten Schenkel.
4. Unterschnitt am rechten Schenkel.
5. Unterschnitt zum rechten Flügel.
6. Oberschnitt zum linken Flügel.
7. Oberschnitt zum linken Schenkel.
8. Unterschnitt zum linken Schenkel.
9. Ausschneidung der Halsbrust.
10. 11. Halbmonden, oder vielmehr
sichelförmige Stücke aus der Mitte der
rechten und linken Brust zu schneiden.
12. 13. Auflösung der rechten und lin-
ken Seite beym Würzel bis zu den halb-
mondförmigen Schnitten.
14. Abschnitt des Würzels und der un-
tern spizigen Brust.

Anmerkung.

Die auf italiänische Art zugerichtete Gans ist nicht gebraten, sondern nur in der Casserole verdämpft, und die vier Viertel ausgebeinet.

Zerschneidung der wilden Ente.



Die Gabel wird angefestzt wie bey der Gans.

1. Ein Spaltschnitt längst der rechten Brust herab.

2. Ein Spaltschnitt längst der Brust herunter, mit welchem auch zugleich das Gewerbbein des rechten Flügels mit aufgelöst wird.

3. Durch einen Spaltschnitt längst der linken Brust herunter, soll auch zugleich das

Gewerbbein des linken Flügels mit gelöst werden.

4. Ein Spaltschnitt längst der linken Brustseite herunter.

5. Ein Querschnitt in die rechte Seite, so fällt der rechte Flügel ab.

6. 7. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

8. Ein Querschnitt in die linke Seite, so fällt der linke Flügel ab.

9. 10. Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel.

11. 12. Völlige Auflösung der rechten und linken Seite vom Würzel an.

Die wilde Ente (welche auch sonst der Antvogel genannt wird) auf eine andere Art zu zerlegen, welche noch besser, als die erste ist.

Die Gabel in den Rücken, und solchen gegen sich gekehrt, daß die rechte Seite des Antvogels in der Schüssel liegt.

1. Ein Oberschnitt in den linken Flügel, um das Gewerb- oder Schloßbein desselben zu lösen.

2. Der Gegenschnitt unter den linken Flügel, um solchen schön rund abzulösen.

3. 4. Löse durch den gewöhnlichen Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel ab.

5. 6. Hier wird der Antvogel gewendet, und auf die linke Seite gelegt, um durch Ober- und Unterschnitt den rechten Flügel abzulösen, wie bey Nr. 1. 2.

7. 8. Ablösung des rechten Schenkels durch Ober- und Unterschnitt, wie bey Nr. 3. und 4.

9. Ist die Ablösung der Halsbrust durch einen schrägen Schnitt.

10. 11. Aushebung des linken und rechten Achselbeins.

12. Aus der linken Seite kann man zwischen Flügel und Schenkel neben der Brust durch einen Spaltschnitt ein gutes Seitenstücklein abnehmen.

13. Ein Spaltschnitt zum linken Bruststück.

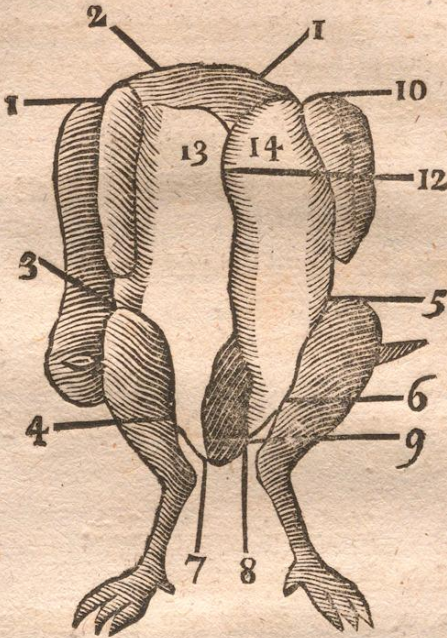
14. Ein Stück aus der rechten Seite, wie bey Nr. 12.

15. Ein Spaltschnitt zum rechten Bruststück.

16. Eröffnung des ganzen Körpers auf beyden Seiten in einem Schnitt.

17. Zerschneide das Gerippe nach der Länge in zwey Theile. Zer-

Zerlegung der Schnepfe.



Am gebräuchlichsten ist es die Gabel auf den Rücken zu stecken.

1. 2. In zwey Schnitten soll der Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abgelöset werden.

3. 4. Durch Ober- und Unterschnitt geschieht die Ablösung des rechten Schenkels,

5. 6.

5. 6. Der linke Schenkel wird wie der rechte abgelöst.

7. 8. Zwen Spaltschnitte, der eine auf der rechten, der andere auf der linken Seite von unten hinauf.

9. Abschnitt des Würzels.

10. Ablösung des linken Flügels in einem Schnitt.

11. Ablösung des rechten Flügels in einem Schnitt.

12. Ein Querschnitt über die ganze Brust.

13. 14. Auflösung der rechten und linken Brust.

Auf eine andere Art.

Die Gabel in Rücken.

1. 2. Den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abzulösen.

3. 4. Der rechte Schenkel wird durch Ober- und Unterschnitt abgelöst.

5. Löse den rechten Flügel durch einen Schnitt ab.

6. 7. Durch Ober- und Unterschnitt soll der linke Schenkel abgenommen werden.

8. Mit einem Schnitt nimm den linken Flügel ab.

9. Durch einen halben Mondförmigen Schnitt nimm ein Stück aus der rechten Seite.

10. Ein Querschnitt mitten über die rechte Brust.

11. Ein Spaltschnitt von oben herunter oder unten hinauf der rechten Brust, um dadurch ein Ober- und Unter-Bruststück zu bekommen.

12. Ein linkes Seitenstück, als wie bey No. 9.

13. Ein Querschnitt mitten über die linke Brust.

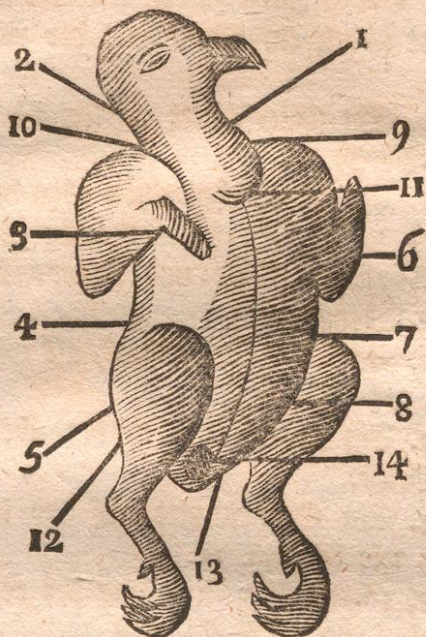
14. Ein Spaltschnitt auf der linken Brust, wie bey No. 11.

15. 16. Völlige Auflösung der rechten und linken Seite des Körpers.

17. Zertheilung des Gerippes in der Mitte.

18. Zerspaltung des Kopfs in zwey Theile von oben herunter gegen den Schnabel zu.

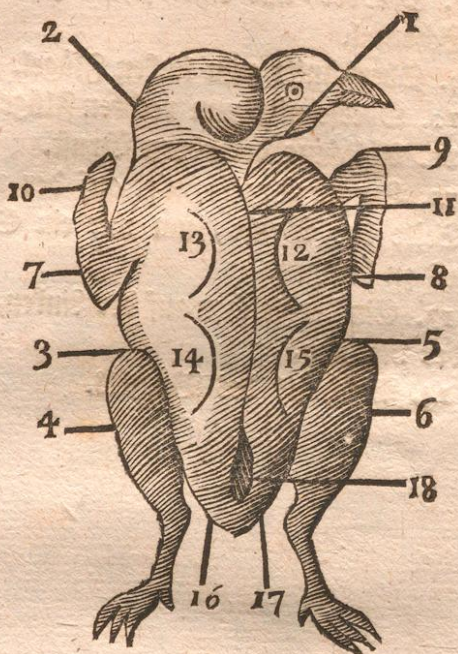
Verschneidung des Rebhuhns.



Fasse es mit der Gabel, wie die Taube.
 1. 2. Ablösung des Halses von der Linken zur Rechten, und Rechten zur Linken.
 3. Unterschnitt zum rechten Flügel.
 4. 5. Ober- und Unterschnitt zum rechten Schenkel.

-
6. Unterschnitt zum linken Flügel.
 7. 8. Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel.
 9. Oberschnitt zum linken Flügel.
 10. Oberschnitt zum rechten Flügel.
 11. Ablösung der obern Brust.
 12. Langer Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück daraus zu bringen.
 13. Ein dergleichen auf der Linken, wie bey der Rechten.
 14. Abschnitt des Wurzels.
-

Zergliederung des Fasans.



Die Gabel wird eben so angefest, wie bey der Taube.

1. 2. Der Hals wird durch die bekann-
ten zwey Schnitte von der Linken zur Rech-
ten, und von der Rechten zur Linken abge-
löst.

3. 4. Ober und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6. Eben dergleichen zum linken Schenkel.

7. Unterschnitt zum rechten Flügel.

8. Unterschnitt des linken Flügels.

9. Oberschnitt zum linken Flügel.

10. Oberschnitt zum rechten Flügel.

11. Ablösung der Halsbrust.

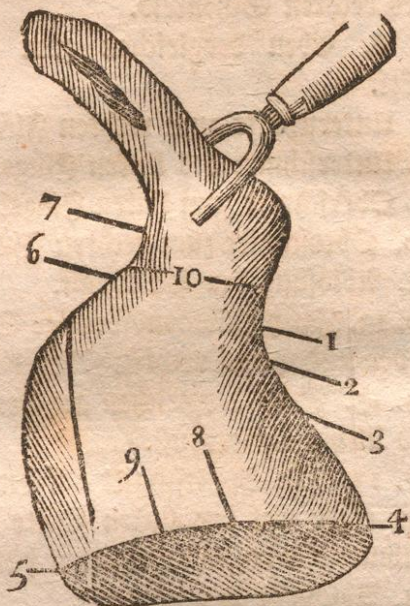
12. 13. Zwey halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust.

14. 15. Zwey dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust.

16. 17. Ein Spaltschnitt auf der rechten und einer auf der linken Seite längs den halbmondförmigen Schnitten hinaus.

18. Abschnitt des Wurzels.

Hammels- oder Schöps-Bug.



Die Figur zeigt abermal wie die Gabel stecken soll.

1. 2. 3. Sind drey schräge Schnitte bis auf das inwendige Bein.

4. Ein langer Querschnitt bis in die Hälfte.

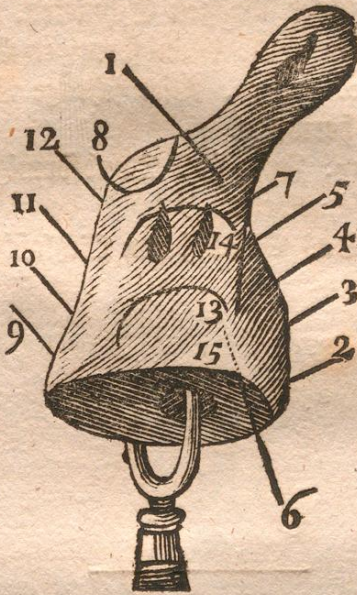
5. Ein langer Gegenschnitt zu dieser Hälfte.

6. 7. Zwey Querschnitte von der andern Seite.

8. 9. Zwey Spaltschnitte.

10. Abschnitt des Oberbeins bey dem Kalbs-

Kalbs- oder Hammelsquallen, oder
auch Schöpfskeule.



Wie die Gabel stecken soll, zeigt die
Figur.

1. Durch Auflösung des Glaischs soll
man das hintere Bein in einem Schnitt ab-
nehmen.

2. 3. 4. 5. Vier schräge Schnitte bis
aufs inwendige Bein.

6. Ein Spaltschnitt von unten hinauf bis zur Hälfte der vorigen vier Schnitte.

7. Ein Gegenschchnitt von oben herunter zu den vier schrägen Schnitten.

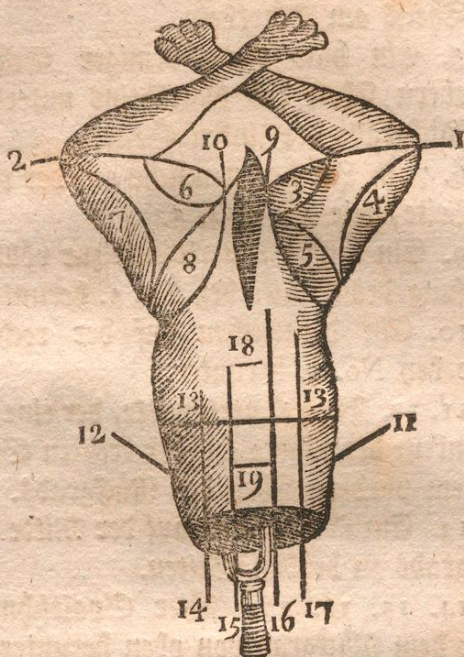
8. Einen halb Mondförmigen Schnitt.

9. 10. 11. 12. Vier schräge Schnitte von oben herunter.

13. 14. Zwey halb Mondförmige Stücke auszuschneiden.

15. Das Stück bey dem Schloßbein abzulösen.

Zertheilung des Haafens.



Wie die Gabel stecken soll, zeigt die Figur, nemlich, daß der eine Zinken derselben in den Rückgrad, der andere aber unter solchem weggeht.

1. 2. Zwen Schnitte zur Ablösung des linken und rechten Knie-Blatts.

3. Ein halb Mondförmiger Schnitt zur Ablösung des innern Theils am Markbein.

4.

4. Ein dergleichen zu Ablösung des äußern Theils am Markbein.

5. Ein halb Mondförmiger Schnitt am obern Theil des Markbeins unterhalb des Rückgrads der linken Seite.

6. 7. 8. Ist das nemliche auf der rechten Seite, wie No. 3. 4. 5.

9. Ein langer Querschnitt zur völligen Ablösung des Stücks bey No. 5. herunter.

10. Ein dergleichen auf der rechten Seite bey No. 8. herunter.

11. 12. Zwey Querschnitte, der eine auf der linken, der andere auf der rechten Seite bey dem vordern Theil des Rückgrads.

13. Ein Querschnitt auf der Mitte des Rückgrads zu beyden Seiten.

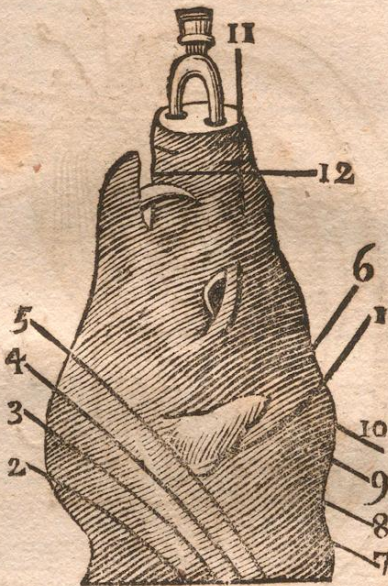
14. 15. 16. 17. Vier Spaltschnitte längst dem Rückgrad von oben herunter.

18. 19. Zwey Querschnitte zu beyden Seiten, wie die Figur ausweist.

Anmerkung.

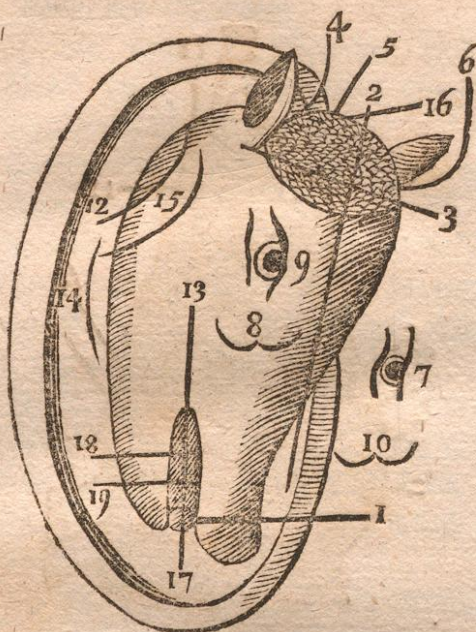
Der Körper des Haasens wird nach dieser Zerschneidung auf den Rücken gelegt, um die Nieren heraus zu nehmen.

Zerlegung des wilden Schweinskopfs.



- Die Figur zeigt, wie die Gabel stecken soll.
1. Das linke Ohr wird in einem Schnitt abgenommen.
 2. 3. 4. 5. Vier Backenstücke von der linken Seite.
 6. Das rechte Ohr in einem Schnitt.
 7. 8. 9. 10. Vier Backenstücke von der rechten Seite.
 11. Ein Spaltschnitt in den Rüssel.
 12. Ein Querschnitt zum Stück des Rüssels.

Zerlegung des Kalbskopfs.



Der Kalbskopf wird nur mit der Gabel gehalten, weil er zum östern muß mit der Schüssel gedrehet werden.

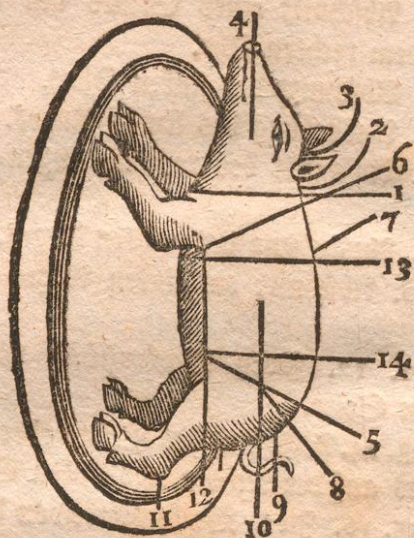
1. Durch einen Querschnitt wird sogleich die Schnauze abgenommen.

2. 3. Ein Kreuzschnitt auf die Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel heraus zu nehmen.

4. Abschnitt des rechten Ohrs.
5. Abschnitt eines Stück's am Halse unter dem rechten Ohr.
6. Abschnitt des linken Ohrs.
7. Aushebung des linken Auges.
8. Abschnitt des rechten Augen = Fleisches.
9. Aushebung des rechten Auges.
10. Abschnitt des linken Augen = Fleisches.
11. 12. Zwey Backenstücke von der rechten Seite.
13. 14. Auflösung des Kiefers oder Kinbackens auf der rechten und linken Seite.
15. 16. Zwey Backenstücke von der linken Seite.
17. Zerspaltung der Zunge.
18. 19. Zwey Querschnitte durch die zerspaltene Zunge, welche alsdann in sechs Stücke zerschnitten ist.

Man kann aus dem Kalbskopf noch verschiedene Stücke schneiden, weil sie aber gar klein und unansehnlich sind, so haben wir sie nicht der Mühe werth geachtet, solche durch Zahlen anzuzeigen.

Zerlegung des Spanferkels.



Stecke die Gabel in die Schnauze.

1. Der Kopf soll in einem Hieb abfallen.
2. 3. Abschnitt des linken und rechten Ohrs.
4. Auflösung der Kinbacken auf beyden Seiten.

Jetzt wird die Gabel vornen in den Rückgrad gesteckt.

5. Abschnitt des linken Hinterviertels.
6. Abschnitt des linken Vorderviertels.

7. Abschnitt des rechten Vorderviertels.
 8. Abschnitt des rechten Hinterviertels.
 9. 10. Zerspaltung des Rückgrads auf
 beyden Seiten.

11. 12. Zerspaltung des Unterleibs auf
 beyden Seiten.

13. 14. Zertheilung des Rückgrads und
 Unterleibs.

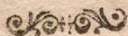
Anmerkung.

Der Kopf wird auf dem Gehirn gespal-
 ten, daß es zwey gleiche Theile giebt.

Der Kiefer wird in zwey gleiche Theile
 gespalten.

Die Zunge wird der Länge nach auch
 in zwey gleiche Theile gespalten.

Dieses wären die vornehmsten und
 schwersten Stücke der Zerschneidung, wer
 solche wohl machen kann, dem wird alles
 übrige, wovon wir etwa hier nicht mögten
 gehandelt haben, leicht seyn, und er wird
 sich durch seine Erfahrung und Geschicklich-
 keit selbst zu helfen wissen.



Inhalt.

Erstes Kapitel.

Von ordentlicher Einrichtung der Tafeln und Tische.

	Seite
Wie die Tische beschaffen seyn müssen	I
Was zu deren Zierde und Gebrauch vonnöthigen ist, und und wie sie müssen besetzt werden.	2
Wie der Schenkstisch beschaffen und versehen seyn soll	5
Was die Aufwärter bey Gastereyen zu beobachten haben.	6

Zweytes Kapitel.

Vom Anrichten der Speisen.

Was man eigentlich bey dem Anrichten der Speisen in Acht zu nehmen hat	8
Wie die Speisen auf die Tafeln gesetzt werden sollen	10

Drittes Kapitel.

Von Auftragung der Speisen sowohl an Fleisch- als Fasttagen.

Was man eigentlich in Obacht zu nehmen hat, eine Tafel ordentlich mit Speisen zu besetzen	13
Was durch das Wort Ambigu verstanden wird	16
Was bey den Speisen, welche an Fleischtagen zu allen Jahreszeiten aufgetragen werden, zu beobachten ist	18
Was man für Pastenspeisen, Kräuter und Zugemüse das ganze Jahr hindurch auftragen könne	20
Was man sowohl an Fleisch- als Fasttagen zu Vorge- richten, Braten, Beygerichten und überley Gerichten aufzutragen pflegt	21
Was man bey einer kleinen Mahlzeit zu beobachten hat.	28
Wie nun eine Tafel bey einer solchen kleinen Mahlzeit mit Speisen besetzt wird	29
Was für Speisen auf eine Tafel, so in 4, 5, 6, 7, 8, 9 Schüsseln besteht, gesetzt werden	30

I n h a l t.

Auf eine Tafel von 24, 30, 36 Personen, was für Hauptschüsseln	Seite 34
---	-------------

V i e r t e s K a p i t e l.

Von der neuesten Art des Trenschirens und Vor- legens der Speisen.

Wer die Bemübung des Trenschirens eigentlich über sich nimmt, und was derjenige zu bemerken hat, der eine Speise zierlich zerschneiden will	41
Wie viel man Messer und Gabeln zum Trenschiren braucht	42
Wie die Juncturen und Glaitchen an dem Geflügel heißen	43
Wie viel Schritte bey dem Trenschiren vorkommen	44
Was man ferner bey dem Trenschiren und Vorlegen in Acht zu nehmen hat	45
Wie man ein gebratenes und gefochtes Huhn transchirt und vorlegt	46
Wie junge Hühner und Tauben, wie auch ein Rebhuhn zerschnitten und vorgelegt werden	50
Wie man einen Kapaun und kalesutischen Hahn pflegt zierlich zu transchiren und vorzulegen	52
Wie eine wälsche Druthe, ein Dirk- und Auerbahn transchirt und vorgelegt wird	54
Wie ein Fasanhuhn transchirt und vorgelegt wird	56
Wie die Krammeredvögel, Wachsteln und eine zahme Gans transchirt und vorgelegt werden	57
Wie eine wilde Gans, und zahme Ente zerschneiden und vorgelegt wird	59
Wie mit einer wilden Ente und einem Haasen beyim Zer- schneiden und Vorlegen verfahren wird	61
Wie ein Spanferkel transchirt und vorgelegt wird	64
Wie ein Kalbskopf zertheilet und vorgelegt wird	66
Wie ein wilder Schweinskopf zertheilet und vorgelegt wird	68
Wie eine Schinke transchirt und vorgelegt wird	69
Wie das trockene und geräucherte Fleisch, eine Rehe- Hirsch- und Schweinskeule transchirt und vorgelegt wird	71
Wie man mit dem Zerschneiden und Vorlegen eines Rückgratsbraten oder Wildziemer, eines Schmetz- braten, Kalbs- und Nierenbraten pflegt umzugehen	72
Wie eine Schafs- oder Hammelskeule zerschneiden und vorgelegt wird	74
Wie eine Lamme- und Kalbsbrust für sich transchirt und vorgelegt werden kann	76

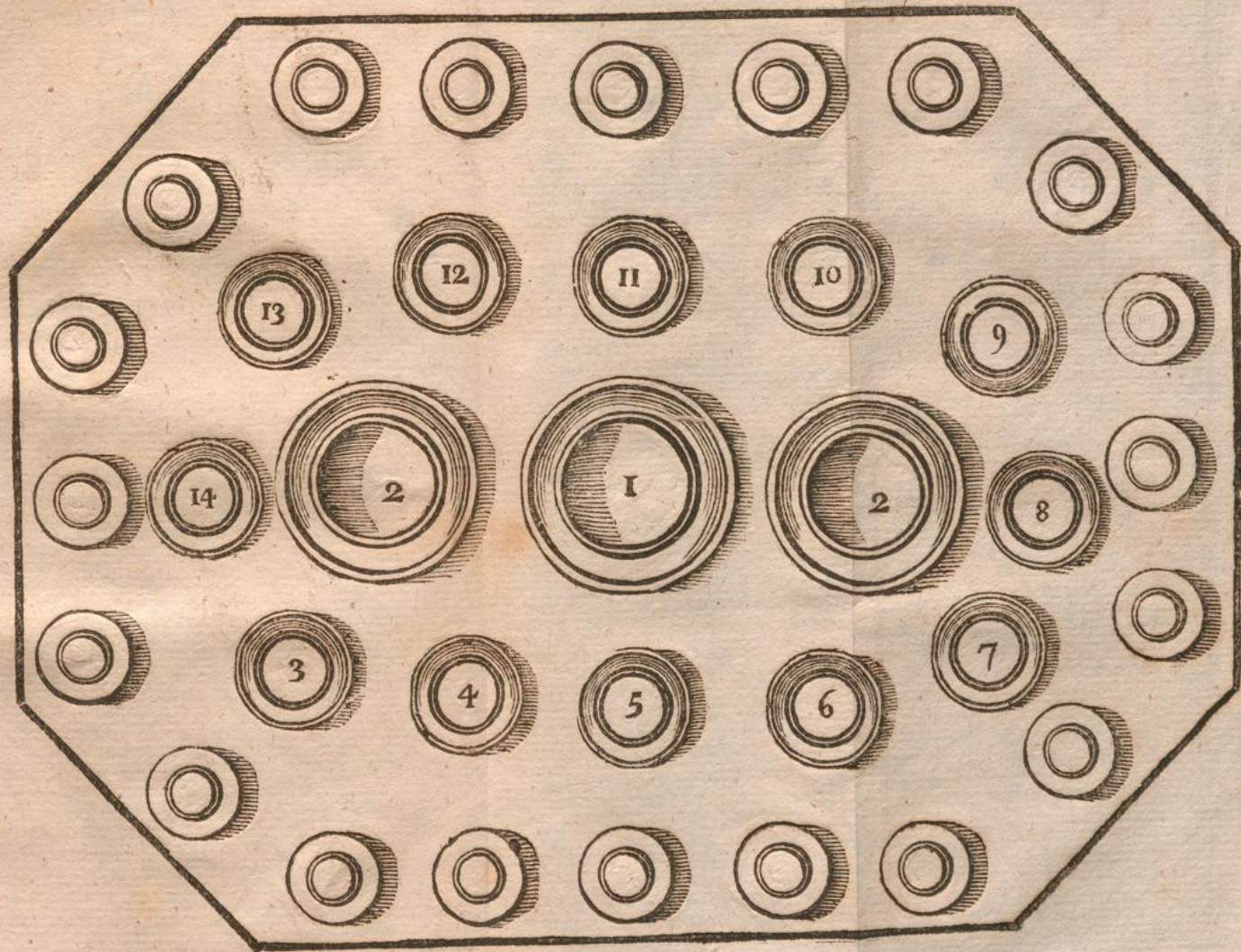
Wie

I n h a l t.

	Seite
Wie ein gebratener Fisch transchirt und vorgeleget wird.	77
Wie der Hecht, der Karpfe und die Forellen zerschnitten und vorgelegt werden	78
Wie die Zertheilung und Vorlegung des Lachses, der Grundeln oder Schmerlen, und der Krebsen vorgenommen wird.	79
Wie die Austern können vorgeleget werden	80
Wie die Artischocken und Pasteten zu zertheilen und vorzulegen sind	81
Wie die Sorten zu zerschneiden, und das Obst oder Confect herumgegeben wird	82
Was bey Vorlegung und Ueberreichung der Butter und des Käses in Acht zu nehmen.	83
Namen aller Gattungen an dem Geflügel	85
Abbildung der Verschneidung der Taube	87
— — — — — des gefotenen Huhns	93
— — — — — des Capauns	95
— — — — — des wälschen Hahns	97
— — — — — einer Gans.	100
— — — — — der Gans auf italiänische Art.	102
— — — — — der wilden Ente	104
— — — — — der Schnepfe	107
— — — — — des Rebhuhns	110
— — — — — des Fasans	112
— — — — — des Hammels- oder Schöp-	
Dug	114
— — — — — der Kalbs- oder Hammelsqual-	
ken, oder auch Schöpseule	115
— — — — — des Haafens.	117
— — — — — des wilden Schweinskopfs	119
— — — — — des Kalbskopfs	120
— — — — — des Spanferfels	122

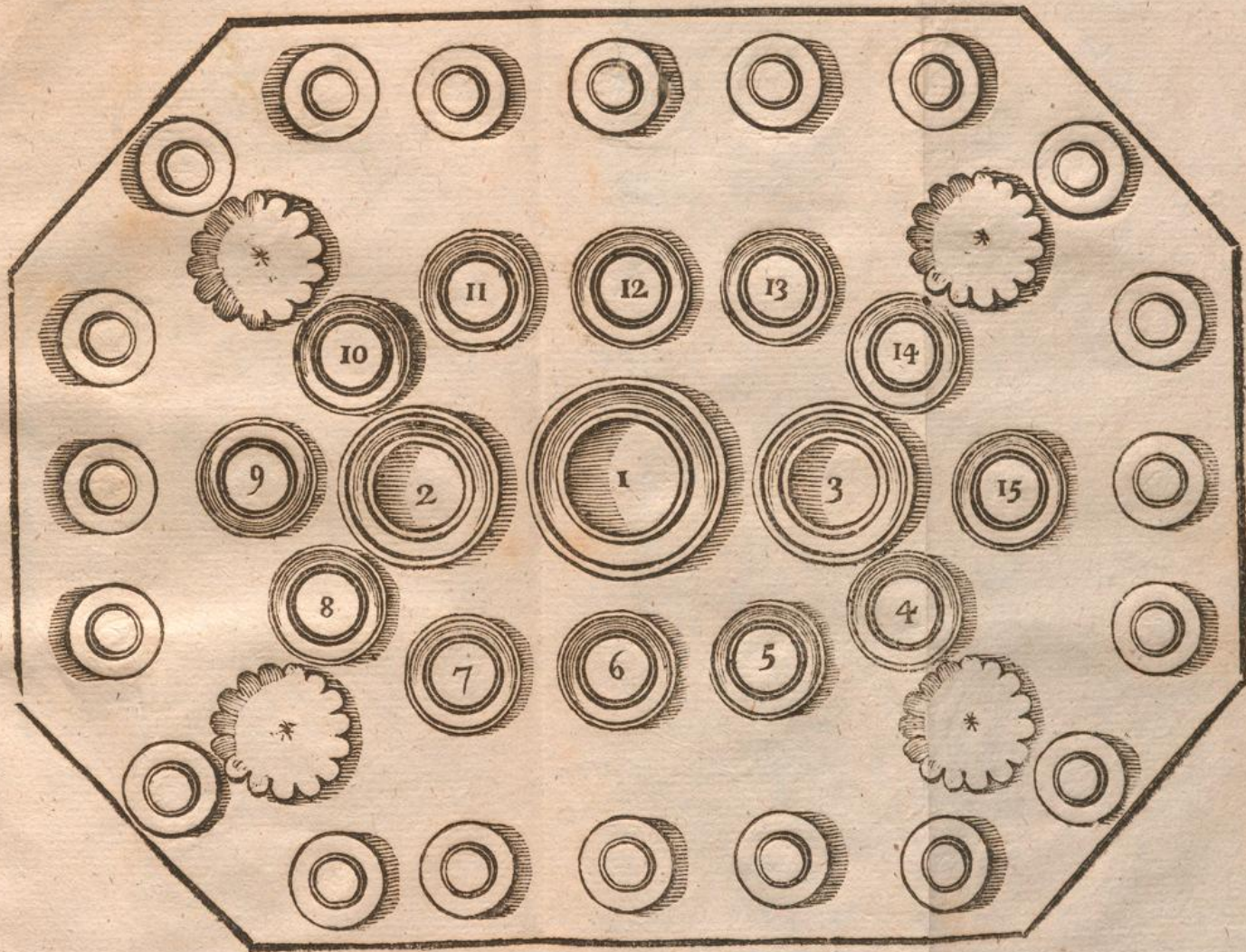
Vorstellung einer gedeckten Tafel, auf welcher die Vor-Gerichte in Ordnung stehen.

Nr. 1.



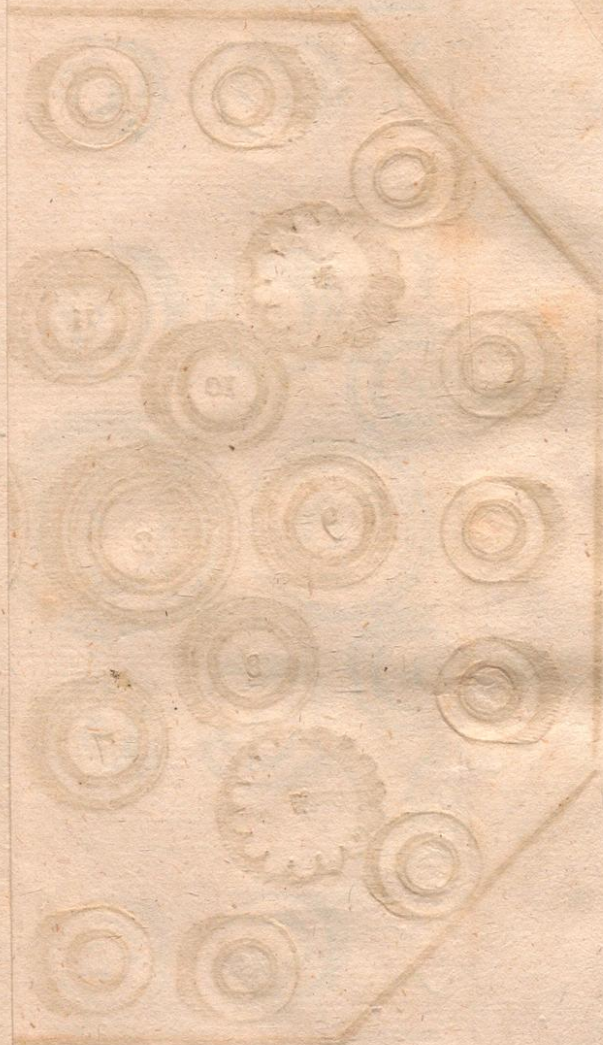
THE HISTORY OF THE

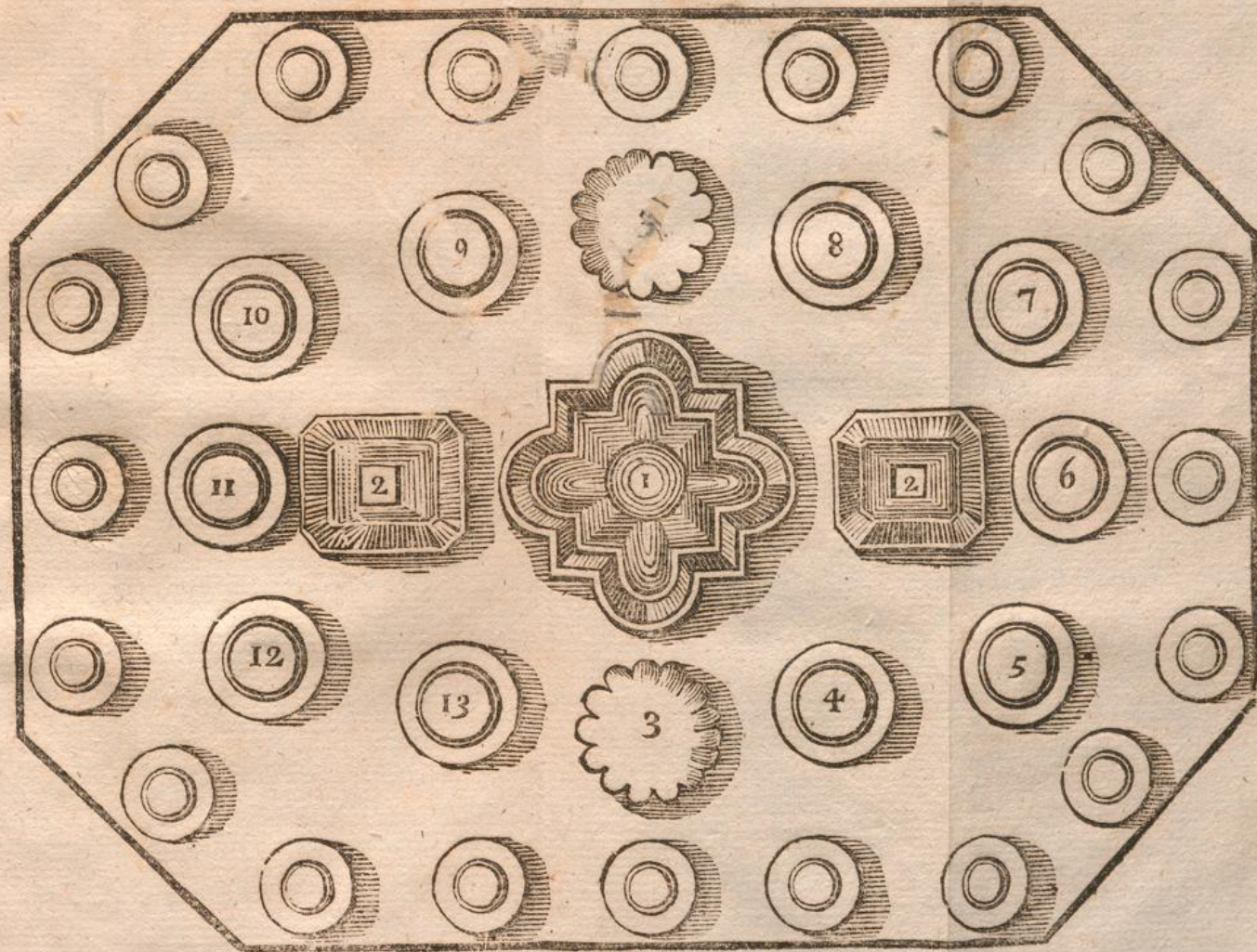




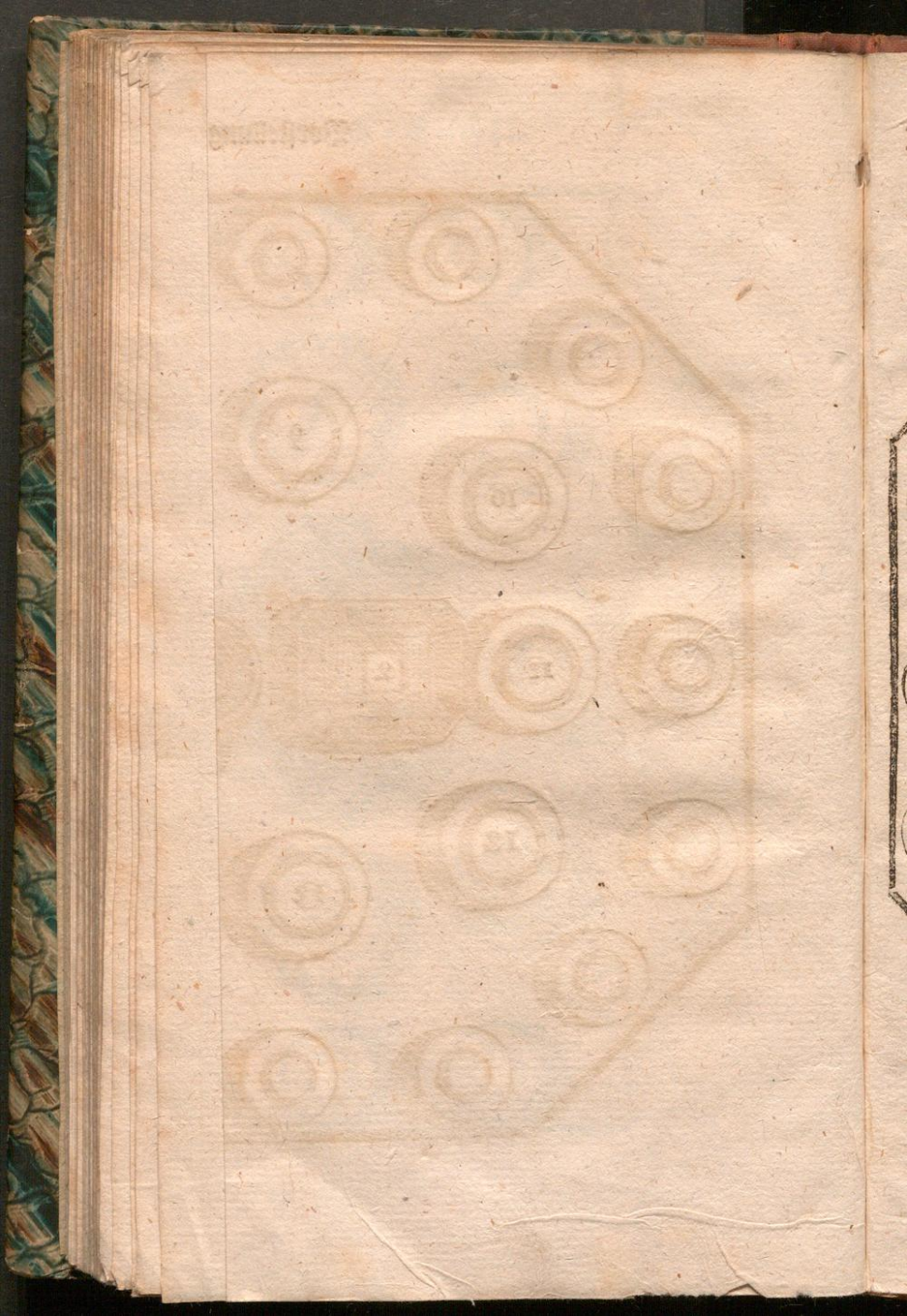
11

Handwritten text at the top of the page, possibly a title or header, which is mostly illegible due to fading.





Blank page with faint embossed circular patterns and a faint rectangular border.



Nr. 4. Vorstellung eines Ambigu, oder eines Aufsatzes von warmen und kalten Speisen zugleich.

