

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

Vom Tranchieren und Vorlegen.

urn:nbn:de:bsz:31-54791

rer Herrschaft befördern, werden durch das innerliche Bewußtseyn ihre Pflicht gethan zu haben, für ihren Fleiß und Mühe belohnet werden.

Vom Transchiren und Vorlegen.

Transchirung des gebratenen Huhns.

Man drehet die Schüssel nach Aushebung und Einschlagung der Messer, daß es mit dem Hals zur Rechten komme, hernach leget man die Gabel queer über das Huhn, stoßt das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wendet es um, daß der Rücken oben kömmt, dann zieht man die Gabel hinten heraus, imbrochirt sie aufs neue durch den Rückgrat den Flügeln gleich etwas schräge, dem Hieb auf zu, wenn solches wohl gefaßt, so hebet man das Huhn auf, und ziehet das Messer heraus, löset Schnabel und Schenkel, und zerschneidet, wie folget:

- 1) Löset man mit Ober- und Gegenschmitt den Hals.
- 2) Schneidet man den Ober- und Gegenschmitt am rechten Schenkel.
- 3) Dergleichen an dem rechten Flügel.
- 4) Wendet man das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt; und verfährt gleichfalls, wie bei der rechten Seite geschehen.
- 5) Wendet und löset man das Ziehbeinlein.
- 6) Das rechte und linke Brustfleisch.
- 7) Hebt man das Achselfleisch aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und
- 8) machet die Spaltschnitte auf beiden Seiten, und wendet es wie zuvor.
- 9) Stößt man die Rippen auf beiden Seiten entzwey.
- 10) Abut man den Hips (Brustknochen) von der Gabel.
- 11) Leget man das Uebrige nieder, und vertheilet den Rumpf.

V o r l e g u n g.

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

Das gekochte Huhn.

Kann wie das Gebratene auf der Gabel transchiret werden, wenn es aber sehr weich gekocht, und an der Gabel nicht fest hält, so setzet man es mit dem Halse gegen sich, imbrochiret mit der Gabel in die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrat, zömet es auf, und löset 1) den Hals 2) den rechten Schenkel und Flügel. 3) Auf der linken Seite auch auf diese Art. 4) Das Ziehbeinlein. 5) Das Brustfleisch auf beiden Seiten. 6) Hebet man die Achselbeine aus. 7) Stosset man die Rippen entzwey. 8) Leget man den Brustknochen von der Gabel. 9) Zertheilet man den Rumpf. 10) Imbrochiret außs neue in die Spaltschnitte, und bricht solches zu einer Seite ab.

V o r l e g u n g.

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

Die junge Hühner und Tauben.

Werden, nachdem der Gäste wenig, oder viel, in 2

oder 4 getheilet: nehmlich man setzet die Gabel auf die Brust und thut einen langen Schnitt, oder hernach auch einen Kreuzschnitt.

Vorlegung.

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

Das Rebhuhn.

Wird wie das gebratene Huhn transchirt, werden auch wohl gar, wie bei jungen Hühnern zu geschehen pflegt, nur in 4 Theile getheilet, ordentlich aber bey Gastereyen, wie folget:

1) Löset man den Hals. 2) Den rechten Schenkel und Flügel. 3) Den Linken. 4) Löset man das Ziehbeinlein. 5) Das Brustfleisch. 6) Spaltet man den Steiß unter Hipp auf bis an die Gabel.

Vorlegung.

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

Unter guten Freunden hält man für die beste Manier, wenn man jedes blind ablöset, und die Stücke fein zierlich an einander bleiben.

1) Löset man den Hals ganz ab. 2) Den rechten Schenkel und Flügel. 3) Das Ziehbeinlein, und man läßt es hängen. 4) Das Brustfleisch, so gleichfalls hängen bleibt. 5) Thut man einen Spaltschnitt bis an die Gabel.

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

Der Kapaun.

Wird wie das gebratene Huhn aufgehoben und zergliedert; man schneidet 1) den Hals ab. 2) Den Ober- und Gegenschchnitt am rechten Schenkel. 3) Dergleichen am rechten Flügel. 4) Den Pfaffenschnitt unter demselben. 5) Mit der linken Seite verfährt man auch so. 6) Ziehet man das Ziehbeinlein. Das übrige wie bey einem gebratenen Huhne.

Vorlegung.

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

Der welsche Hahn.

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellet man ihn mit dem Halse gegen sich, und weil er auf dem Ziehbeinlein sehr fett, so schneidet man 1) das Fett mit halben Mondschnitten vom Ziehbeine, und trägt es auf ein reines Keller. Nochmals dreht man ihn, daß der Hals zur rechten kömmt, dann stosse den Kragen ab, imbrochire die Gabel zwischen den Achselbeinen schief im Rückgrate, wie bey dem gebratenen Huhn, hebt ihn auf, und 2) löset den Hals ab. 3) Den rechten Schenkel mit Ober- und Gegenschnitten. 4) Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitt. Man lege ihn mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite, und verfähret 5) auf der linken Seite mit dem Schenkel, Flügel und Pfaffenschnitten, und Brustfleisch, wie vorher geschehen. 6) Hebet man die Achselbeine aus. 7) Stößt man die Rippen entzwey. 8) Löset man den Brustknochen ab. 9) Zertheilet man den Rückgrat,

imbroschirt in die Spaltschnitte, und 10) bricht man zu beiden Seiten ab.

Vorlegung.

1) und 2) Einen Flügel nach dem andern mit ein wenig Brustfett. 3) und 4) Ein Bein nach dem andern mit etwas Brustfett; die Schenkel werden bey dem grossen Federvieh meistens getheilet, und jeder besonders mit etwas Brustfleisch und Butterfett vorgelegt. 5) und 6) Ein Spaltstück nach dem andern mit etwas Brustfleisch. 7) und 8) Die Pfaffenschnitten mit Achselbeinen. 9) Das Brustfleisch und Brustfett auf etliche Teller.

NB. Wenn aber eine Kompagnie klein ist, wird nur eine Seite transchiret, und der Hahn auf die abgeschnittene Seite gelegt, es muß aber der Hals und das Fett auf einer Seite bleiben.

Der Birk- oder Auerhahn.

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

Vorlegung.

1) und 2) Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust. 3) Das Ziehbeinlein mit etwas Brust. 4) und 5) Einen Schenkel nach dem andern. 6) und 7) Die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust. 8) Die Brust und Achselbeine, das Uebrige nach Belieben.

Die Wachtel- und Krametsvögel.

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

Die Gans.

Man stellet solche mit dem Steiß gegen sich, leget die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steiß mit einem Kreuzschnitt auf, hängen das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte heraus auf ein Teller: wenn es Aepfel oder Kastanien sind; ist es aber Beyfuß, so läßt man ihn darin, dreht die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kömmt, alsdann imbrochirt man auf der Gabel, wie beym gebratenen Huhne und zergliedert solche. 1) Schneidet man den Hals. 2) Den rechten Schenkel. 3) Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitze, wie bei dem welschen Hahne; NB. wenn anders die Gans schön fett ist. 4) Wendet man die Gans, und verfährt auf der linken Seite gleichfalls, wie auf voriger geschehen. 5) Löset man das Ziehbein, weil es sehr hoch am Kragen auf ist, muß es fein tief mit einem langen Schnitte gefaßt werden. 6) Das rechte und linke Brustfleisch mit langen und halben Schnitten, das Uebrige alles, wie bei dem gebratenen Huhn.

V o r l e g u n g.

1) Einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbeine. 2) Den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch. 3) und 4) Einen Flügel nach dem andern nebst den Pfaffenschnitzen. 5) und 6) Einen Schenkel nach dem andern.

NB. So aber die Gans recht groß ist, theilet man die Schenkel, und leget vor, einen halben Schenkel nach dem andern, mit etwas zum Klauben. 7) Das Brust-

fleisch in etliche Teller. 8) Das kleine Rumpfstück samt dem Achselbein.

Zu diesem Teller leget man Gefülltes, oder man giebt den Beyfuß mit samt dem Brustknochen herum.

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

Die Enten.

Man setzet sie mit dem Hals vor sich, leget die Gabel auf die Brust, stosset das Messer in die rechte Seite, wendet sie herum, daß sie auf die Brust zu liegen kommt, imbrochirt wie beim gebratenen Huhne, hebet sie mit verwendeter Hand durch den Arm, und schneidet sodann 1) den Hals ab, und 2) den rechten Schenkel. 3) Den rechten Flügel. 4) Auf der linken Seite geschieht es eben auf die Art. 5) Löset man das Ziehbein. 6) Das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beiden Seiten, zwey oder drey Stücke auf jeder Seite. 7) Hebet man die Achselbeine aus. 8) Stoßt man die Rippen dicht an dem Brustknochen auf beiden Seiten entzwey. 9) Thut man den Brustknochen von der Gabel, und 10) zertheilet man den Rumpf.

Vorlegung.

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

Der Haase.

Diesen stellet man, daß die rauhen Läufe zu der rechten Hand kommen, man leget die Gabel hinten queer über die Lenden, haket mit dem Messer die rauhen Beine von den

Läufen, und giebt sie auf ein Teller vor, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Man drüket alsdann das Kuchenbischen, welches die äußersten 4 Rippen sind, ab; man hält mit dem Messer hinten wieder, und imbroschirt einen Gabelzinken bis an das Hest in das Rückgratslöchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, bringet den Haasen gleich vor sich, und machet 1) über den Rückgrat auf beiden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten, und löset das Wildpret herunter. 2) Zertheilet man den Rückgrat in 2 oder 3 Stücke. 3) Imbrochirt man aufs neue in das Rückgratslöchlein, und schneidet sodann 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Markstnochen. 5) Nach Ummwendung des Haasens hebet man die Marksbeinlein am Ober- und Gegenschnitte aus, und 6) spaltet man endlich das Schloß- oder Mutterbein von einander.

Vorlegung.

1) Das Rückenfleisch mit dem Rückgrat in etliche Teller. 2) Ein Markbein nach dem andern. 3) Ein Mutterbein nach dem andern mit den Nieren, das Uebrige nach Belieben. Oder: Wenn die Gabel gehörig imbroschiret, hebet man den Haasen mit unterschlagenem Messer auf, leget ihn auf die rechte Seite, und schneidet 1) das auswändige Fleisch von dem linken Läufer. 2) Das inwendige Fleisch von dem rechten Läufer, und wendet ihn um, schneidet gleichfalls 3) das auswändige Fleisch von dem rechten Läufer. 4) Das Inwendige vom Linken; man leget ihn vor sich nieder, hebet 5) das linke Markbeinlein aus, leget es auf den Rücken und schlägt es entzwey. 6) Mit dem rechten machet man es auch so, nach diesem wendet man es auf die rechte Seite, löset 7) das rechte und linke Mutterbein. 8) Die Nieren heraus, löset 9) die Lendbrätchens auf beiden Seiten, bringet 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 vertheilet. 12) Der Rückgrat in so Stücke man haben will, und ziehet die Gabel allgemach heraus.

Vorlegung.

1) und 2) Die Markbeinlein eins nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, sodann 3) und 4) die Mutterbeinlein eins nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 5) Das übrige Rückenfleisch, so weit es langen will, allemal mit etwas vom Rückgratnochen, 6) und 7) Das Fleisch von den Läufen ein Stück nach dem andern; das Uebrige nach Gutbefinden.

Das Spanfästel.

Man setzet es mit dem Kopf zur linken Hand, leget das Messer auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beide Nasenlöcher, und hebet es unten beim Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf ein Teller, schneidet das Wangenfleisch alsdann auf beiden Seiten entzwey, doch so, daß es hangen bleibt, biegt die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgerichtet auf den Teller, ziehet die Gabel heraus, und imbrochiret vorn im Rückgrate, legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset 1) das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet es um, und verfähret hernach 2) auf der linken Seite auch so. 3) Man schneidet den Bauch mit einem Kreuzschnitte auf, stellet das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus, auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stößt 4) die Rippen vom Rückgrate auf einer Seite ab. 5) Zertheilet man den Rückgrat, und 6) die Rippen.

V o r l e g u n g.

1) Das Fleisch, so beim Halse gestanden. 2) Die Hälfte, wo der Rückgrat daran ist, in etliche Zeller. 3) und 4) Die hintern Füße einen nach dem andern. 5) und 6) Die Vorderfüße einen nach dem andern, und 7) die Rippen in etliche Zeller. Zu jedem Zeller muß aber etwas von dem Gefüllten gelegt werden. NB. Der Kopf wird nur auf Begehren, oder auf Hochzeiten der Braut präsentiert.

Der Kalbskopf.

Wird auf zweyerley Art zugerichtet, die erste ist, daß die Hirnschaale schön geöffnet, und die Zunge ausgenommen, die bereits über die Schnauze liegt, die andere ist, daß er am Gehirne und Haut noch zu, und die Zunge darin aufgetragen wird. Kommt Jemanden diese letzte Art vor, so hebet man solche mit dem Nacken gegen sich, leget das Messer auf die Schnauze, und imbrochiret den einen Gabelzinken in das Gurgelbein, den andern aber darneben, und machet sodann 1) einen Kreuzschnitt über den Kopf. 2) Löset man die Haut aufwärts. 3) Eröffnet man mit der Messerspitze die Hirnschaale, hängt das Messer zur Gabel, nimmt einen Löffel, und thut das Hirn auf einen besondern Zeller. 4) Löset man das rechte Ohr und Auge. 5) Das Wangenfleisch und Vorschneiderbisslein. 6) Auf der linken Seite verfähret man gleichergestalt, man wendet mit Hülfe des Messers den Kopf, daß die untern Kinnbacken in die Höhe kommen. 7) Thut man einen langen Schnitt durch die Haut und einen Querschnitt durch die Schnauze. 8) Löset man sie zu beiden Seiten. 9) Hebet man die untern Kinnbacken gänzlich aus. 10) Schneidet man die Zunge mit einem Kreuzschnitte, und leget sie ab. 11) Sticht man in den Hacken zu beiden Seiten. 12) Schneidet man die Schnauze ab. 13) Wiegt man die obern Kinnbacken, dar

inn die Milchzähne von einander, und leget sie bei Seite. 14) Steket man das Messer bei der Gabel hinein, bricht das Genick vollends entzwey, und giebt die Beine von der Tafel. Wäre die Hirnschaale aber bereits geöffnet, und die Zunge läge über der Schnauze, so nimm diese gleich Anfangs auf einen Teller, und theile sie in 4 oder mehrere Stücke, etwas Gehirn dazu, und präsentire sie gleich dem Vornehmsten; im übrigen kann man verfahren, wie bereits gelehrt worden.

V o r l e g u n g.

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

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

Der Schweinskopf.

Man setzet ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, leget das Messer hinten queer vor, und imbrochirt die Gabel in beide Nasenlöcher, fasset ihn mit der Serviette beim Ohr, und wendet ihn auf die rechte Seite, schneidet 1) die schwarze Haut subtil weg, und 2) schneidet man feine Schnitten von den Wangen, wenn man damit nicht auskommt, so kann man auch auf der andern Seite so verfahren, und endlich, wenn es auch nöthig, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stücklein abschneiden, oder wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stücklein herunter schneiden, wenn man aber so auskommt, so geschieht es nicht so leicht.

Vorlegung.

Etliche Stücklein werden auf einen Teller gelegt und herum gegeben.

Nierenbraten.

Selben mit dem Stoße zur linken Hand gestellet, imbrochirt von einem Gabelzinken in das Rückgratloch, schneidet somit 1) die lappichte Haut mit den drey äußersten Rippen ab. 2) Die Rippen nach einander samt Rückgrate nach Anweisung der Gelenke. 3) Theilet man die Nieren samt dem Braten in etliche Teller, man kann auch Nieren zuvor ausschneiden, und absonderlich theilen. 4) Imbrochirt man die Gabel bei Endigung der Nieren aufs neue in dem Stoß. 5) Löst den Schweiß vom Rückgrate, und sodann 6) das inwendige Fleisch von den Röhren, und schneidet das übrige mit halben Schnitten ab. 7) Das Eisbein mit etwas Fleisch. 8) Wendet man um, und verfährt auf der andern Seite auch so.

Vorlegung.

1) Die Rippen, da die Nieren sitzen, nach und nach. Ferner: 2) das Unterbeinlein nebst etwas Fleisch. 3) Das Uebrige nach Belieben.

Schöpschlegel.

Man stellet selben mit dem Stoße zur rechten Hand, imbrochirt mit dem einen Gabelzinken fort, und schneidet in das Rückgratloch. 1) Die lappichte Haut nebst den 2 äußern Rippen ab. 2) Löst man den durren Knochen, imbrochirt aufs neue, und theilet 3) den Rückgrat mit einem langen Schnitte vom Stoße, wendet ihn um, und zertheilet ihn nach Anweisung der Gelenke, imbrochirt die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die Zinken kömmt. 4) Löst man den Schweiß mit etwas Fleisch vom

Rückgrate. 5) Schneidet man das Fleisch mit halben Mondschnitten von der Röhre, wendet den Stoß um, und verfährt 6) auf der linken Seite auch also. 7) Biegt man das Mutterbein von der Röhre, und diese, wenn man kann, manierlich auf, und stößt sie von der Gabel.

V o r l e g u n g.

Was am besten gebraten, muß man zuerst vorlegen. Eigentlich soll mit dem Rückgrate vom Stöße an, immer 2 Gelenke an einander angefangen, und also fortgefahren werden, bis der Rückgrat gar ist; man könnte auch noch der Keule etwas beylegen, so man gedächte auszukommen; sodann vollends das Keulensfleisch, welches zu den Knochen fein einzutheilen ist.

Die Lamm- und Kälberbrust.

Man setzet diese mit dem Halse zur linken Hand, weil sie meistens gefüllt wird, so nimmt man sich wohl in Acht, daß man das Gefüllte nicht zerbrocke, imbrochirt die Gabel außs Schulterblatt, und löset 1) dasselbe von den Rippen ab. 2) Schneidet man das Fleisch mit halben Mondenschnitten davon, und stoßt die Röhre ab, imbrochirt in dem Hals, und schneidet 3) den Knorbel an den Rippen ab. 4) Zertheilet man die Rippen, wenn der Braten groß ist, können die Rippen von dem Rückgrate abgedrückt werden, und alsdann wird der Rückgrat mit einem Fleische auch getheilet. 5) Löset man den Brustkern, und wenn der Hals gut, und nicht zu braun gebraten, sind etliche Bogenschnitte davon zu machen.

V o r l e g u n g.

1) Den Brustnieren. 2) Eine Rippe nach der andern mit dem Gefüllten. 3) Was am schönsten gebraten. Das Uebrige sodann nach Belieben.

Die Reh-, Hirsch- und Schweinschlegel.

Man setzet mit dem Schlegel zur linken Seite, imbrochirt die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halbe Mondenweise, und dann mit einem langen Schnitte ab, so es nöthig, kann man auf der andern Seite auch also verfahren.

V o r l e g u n g.

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

Rückgratsbraten.

Wird wie der Rücken am Haasen transchirt, ohne daß er in der Schüssel liegen bleibt.

V o r l e g u n g.

Was am schönsten gebraten ist, legt man zuerst vor.

Die Schinken.

Diesen ist die Haut, ehe er aufgetragen wird, bereits aufgelöst, und darunter mit Zimmt, Negelein und Salbey besteket. Man setzet ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, imbrochirt die Gabel durch die Haut neben dem Knochen, und schneidet am Ende das Schwarze vom länglichten 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 zu groß würden, könnte nur in der Mitte ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schnitt aber sehr fett, so ist es auch erlaubt, mit zwey halben Mondschnitten in der Mitte anzufangen, und nachdem ein Ovalstückchen heraus ist, kann auf beiden Seiten also fort gefahren werden, der Rand und Boden aber muß am Schinken ganz bleiben, und nur ausgehölet werden.

V o r l e g u n g.

Man legt zwey oder drey Stücke auf den Keller, nebst

etwas Salz und Pfeffer auf den Rand, und so giebt man es herum.

Der gebratene Fisch.

Man stellet ihn mit dem Kopf zur linken, imbrochirt die Gabel neben dem Kopf ein, hebt ihn auf den Bauch, und machet 1) einen langen Schnitt auf dem Rücken, zu beiden Seiten, vom Kopf bis zum Schweife. 2) Sticht man die Geräth beim Kopf und Schweife entzwey. 3) Hebt man sie mit der Gabel heraus, und giebt sie vor. 4) Theilet man den Fisch 3 oder 4 mal, nachdem er groß ist.

Vorlegung.

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

Die Krebse.

Man trage 3 bis 4, nachdem sie groß, und vorhanden sind, mit der Gabel bei den Scheeren auf dem Teller, man lege Pfeffer, Salz und Butter dazu, und gebe selbe herum.

Der Karpfen.

Weil dieser schon getheilt ist, kommt es nun auf die Vorlegung an, welche auf die folgende Art geschieht: 1) Den Kopf mit dem halben Gehündlein, und etwas Rogen. 2) Das Mittelstück nebst der vorigen Zulage. 3) Der Schweif. Der Rogen wird beigelegt, so viel er zureichet.

Der Hecht.

Wird wie ein Bratfisch zertheilet; die Leber muß von einander geschnitten, und den ersten zwey Tellern beigelegt werden; sind die Hecht aber klein, so theilet man jeden halb, und giebt hernach 1) das Vorderstück. 2) das Hinterstück.

Die Artischoken.

Man imbrochirt die Gabel oben, und mitten in Kern, drücket mit dem Messer die untersten Blätter nieder, schneidet die Größten mit einem Kreuzschnitte durch, thut das rauhe

heraus, trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und übergiebt sie mit etwas Brühe.

Die Pasteten.

Man machet von der großen Pastete den Defel rings herum los, leget den Defel auf einen Teller, und zerleget das darin liegende nach seiner Art mit etwas Brühe; wäre die Pastete von gutem Teige, so kann man auf jeden Teller ein Stückchen dazu legen, wenn aber dieses nicht ist, so leget man den Defel, so man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber.

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

Die Torten.

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

Das Obst und Confect.

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

NB. Die Weintrauben und Nüsse aber müssen auf dem Teller herumgegeben werden.

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

NB. Das vornehmste und beste gehöret oben auf.

Die Butter und Käse.

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