



M. 1, 344.

H. R. M. I. 146

2

3

H.

782.

4

H

782.

5



1. Am  
to  
2. Ja  
3. M.  
4. Job  
5. Wa



1. Anweisung wegen der einfaches- und Repe-  
tiz-Usen.
2. Das woff Zubereitete Tinten-faß.
3. M. Valent. Frederici von Parneton.
4. Jobst Jinnr. Jarden Anweisung zu der  
Trenchier-dunst.
5. Waff- und Linsen-Inventarium.

73

43

Hobst Heinrich Hafens

Kurze/

Doch deutliche

# Anweisung

Zu der

Trenchier-Kunst.

29

4



I.  
Das gebratene Huhn.



Sehe die Schüssel nach  
zierlicher Aufhebung  
und Einschlagung der  
Messer/ daß der Hals  
zu deiner Rechten kommt/ hernach le-  
ge die Gabel hinten qver über das  
Huhn/ stosse das Messer/ die Schnei-  
de unter sich gefehrt/ beym Halse/ die  
Gabel aber hinten ein/ und wende es  
von dir um/ daß der Rücken oben  
kömmt/ ziehe die Gabel hinten her-  
aus/ und imbrochire sie durch den  
Rückgrad denen Flügeln gleich et-  
was schrat den Hippuff zu/ wenn du  
ihn wolgefast/ denn hebe es auf/ ziehe  
das Messer raus/ löse Schnabel und  
Schenckel/ und zertheile/ wie folget:

1. Löse mit Ober- und Gegen-Schmidt  
den Hals.
2. Schneide den Ober- und Contra-  
Schmidt am rechten Schenckel/ wie  
auch am selben Flügel.

3. Wen-

3. Wende es mit Hülffe des Messers; daß der Steiß in die Höhe kömmt/ und verfare eben also auf der lincken Seiten. Wende und
4. Löse das Ziehbein.
5. Das rechte und lincke Brust-Fleisch/ wende es wieder/ mit Hülffe des Messers/ daß der Steiß in die Höhe kömmt/ und mache
6. Die Spalt-Schnidte auf beyden Seiten/ wende es wie zuvor/ und
7. Hebe die Achselbeine aus.
8. Stosse die Rippen zu beyden Seiten entzwen.
9. Lege den Hippuff ab/ und
10. Zertheile den Rückgrad hinter der Gabel.

#### Vorlegung.

1. Einē Flügel nach dem andern/ jedoch bey Frauenzimmer/ bey Manns-Personen gehen die Schenckel vor.
2. Die Spalt-Schnidt nach einander mit etwas Brust.
3. Einen Schenckel nach dem andern.
4. Das Ziehbein mit etwas Brust.

Ubriges nach Belieben.

Die Tütche kan seyn Zitronen-  
Scheiblein/ Friesenet/ u. d. g.

II.

Andere Art des gebratenen Huhns.

Die erste Manier ist meistentheils  
zu gebrauchen/ wenn das Huhn groß  
und viel Personen damit zu bedienen  
seyn/ so es aber ein Mittel-Huhn/ oder  
die Compagnie klein wäre/ geschicht es  
nach dieser Art/ wann selbiges wie bey  
der ersten Weise imbrochirt/ und auf-  
gehoben/ so schneide

1. Den Schenckel mit Ober- und  
Spalt-Schnidt/ lege ihn ab.
2. Den Flügel mit etwas Brust. So  
auch
3. Auf der lincken Seiten.
4. Zieh- und Achselbein zugleich aus-  
gehoben.
5. Die Rippen entzwey gestossen.
6. Den Hüppuff mit der Brust abge-  
leget.

Vorlegung.

1. Den Hüppuff mit der Brust.

2. Den



2. Den Flügel.
3. Die Schenckel.
4. Zieh- und Achselbein.

III.

Das gefottene Huhn

Könte wie das gebratene auf der Gabel trenchiret werden/ weiles aber oft sehr weich gekocht/ und mit dem Aufheben sich schwerlich thun läst/ so setze es mit dem Halse gegen dich/ imbrochire die Gabel zwischen Zieh- und Achselbein durch den Rückgrad/ zehme es aus und löse

1. Den Hals.
2. Den rechten Schenckel und Flügel mit Ober- und Contra-Schnidt.
3. Auf der lincken Seiten auch also.
4. Das Ziehbein.
5. Die Brust zu beyden Seiten.
6. Hebe die Achselbeine unter der Gabel aus.
7. Stoß die Rippen entzwey.
8. Lege den Hüppuff ab.
9. Zertheile den Rückgrad/ imbrochire aufs neue in die Spalt-Schnidte/ und
10. Brich

10. Brich solche zu beyden Seiten ab.  
Vorlegung.

1. Einen Schenckel nach dem andern.
2. Einen Flügel nach dem andern.
3. Einen Spalt = Schnitt nach dem andern / mit etwas Brust.
4. Das Brust-Fleisch in etliche Teller / u. s. w.

IV.

Die jungen Hühner / Tauben / Schnep-  
pen und andere Vögel

Können in 2. auch 4. Stück gethei-  
let werden / setze die Gabel auf die  
Brust / und mache erstlich einen lan-  
gen / hernach einen Kreuz-Schnitt.

Vorlegung.

1. Ein Vordertheil.
2. Ein Hintertheil / u. s. w.

Das Rebhuhn

Wird wie das gebratene Huhn an-  
derer Art trenchirt / man könnte aber im  
Aufheben variiren / und solches durch  
den Arm drehen / auch wol gar / wie  
beyn jungen Hühnern / nur in 4. Thei-  
le theilen / wölte man aber geschwin-  
der darvon kommen / so imbroschire  
solches /

solches/ wie das gedochte Huhn/ an  
Halse/ und löse die Stücke nicht ganz/  
sondern so/ daß jedwedem noch an ein-  
ander hängen bleibet/ folgender Ge-  
stalt:

1. Den Hals ganz in der Schüssel ab-  
geleget.
2. Den rechten Schenckel und Flügel.
3. Also auch auf der linken Seiten.
4. Löse das Ziehbein/ und laß es hänge-  
gen.
5. Desgleichen auch das Brust-  
Fleisch/ trage das Stück hernach  
auf einen Teller/ und præsentire es/  
da denn jeder selbst/ was ihnen be-  
liebt/ nehmen kan.

VI.

### Der Capaun.

Wird wie das gebratene Huhn  
aufgehoben und zergliedert/ und ste-  
het jedem frey die Schnidte an Schen-  
ckel und Flügel/ nach Belieben zu ver-  
ändern; nur dieses ist hierbey zu mer-  
cken/ weil dieses Stück meistens Fett/  
können zwischen denen Flügeln und

A 4

Schen-

Schenckeln zwey Pfaffen-Bißgen geschnidten werden/ sonst gehet es übrigens wie das gebratene Huhn erster Art.

#### Vorlegung.

1. Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust.
2. Einen Spalt-schnidit nach dem andern/ nebst denen Pfaffen-schnidten.
3. Das Ziehbein mit etwas Brust.
4. Einen Schenckel nach dem andern/ übrigens nach Belieben.

Tütsche eingemachte Johannes-Beerlein.

#### VII.

#### Der Fasan.

Kaneben wie das gebratene Huhn zergliedert/ und vorgeleget werden/ stehet auch hierben die Variation der Schnidte/ in eines jeden Belieben. Die Tütsche wie vor.

#### IIX.

#### Der Welsch-oder Truthahn.

Stelle solchen mit dem Halse gegen dich/ und weil er auf dem Ziehbein sehr fett/ wird solches mit einem langē/ her-  
nach

nach mit etlichen Bogen-Schnidten  
zu beyden Seiten gelöset/ und auf ei-  
nen Teller getragen/ nachmahls drehe  
ihn/ daß der Hals zu deiner Rechten  
kommt/ imbrochire/ und hebe ihn auf/  
wie das gebratene Huhn/ haue den  
Hals ab/ und schlage mit dem Rücken  
des Messers die Krallen ab/ und gib  
sie von der Tafel/ dann löse

1. Beyde Schenckel mit Ober- und  
Contra-Schnidt.

2. Wie auch recht und lincken Flügel.

3. Desgleichen die Pfaffen-Schnidt  
zu beyden Seiten.

Ubrigens wie bey dem gebratenen  
Huhn. NB. Die Keule wird bey der  
Vorlegung in 2. Stück getheilet.

#### Vorlegung.

1. Einen Flügel nach dem andern mit  
etwas Fett.

2. Einen Dieg nach dem andern mit  
etwas Fett.

3. Einen Spalt-Schnidt nach dem  
andern mit etwas Brust.

4. Die Pfaffen-Schnidte / nebst denen  
Achselbeinen in zwey Teller.
5. Das Brust-Fleisch in etliche Teller /  
das Ubrige nach Belieben.  
Tütsche / ein Trüsenet oder einge-  
machte Citronen-Scheibgen.

IX.

Anderer Art des Truthahns.

Weil dieses Stück schwer auf der  
Gabel zu halten / kan man ihn in der  
Schüssel folgender Gestalt trenchi-  
ren: Setze die Gabel auf die Brust /  
und schneide

1. Das Fette mit halben Monden-  
Schnidten von dem Ziehbein / im-  
brochire die Gabel zwischen den  
Achselbeinen schieff in den Rück-  
grad / und löse
2. Den rechten Schenckel mit Ober-  
und Contra-Schnid.
3. Den rechten Flügel und Pfaffen-  
Schnid.
4. Die rechte Brust / lege ihn mit Hülfs-  
se des Messers auf die rechte Sei-  
te / und verfare

5. Auf

5. Auf der linken Seite gleicher Gestalt.

6. Hebe die Achselbeine aus.

7. Stosse die Rippen entzwey.

8. Lege den Hüppuff ab.

9. Zertheile den Rückgrad/imbrochire aufs neue in die Spalt-Schnidt/ und

10. Brich solche zu beyden Seiten ab. Vorlegung und Tütsche bleibet wie vor.

NB. Wäre aber die Compagnie klein/ so wird nur die eine Seite trenchirt/ und mit Höfflichkeit auf die angeschnidtene Seite geleyet.

X.

### Die Truthehenne.

Wird meistens gekocht/ und in Pasteten aufgetragen/ kan aber wie das gekochte Huhn zergliedert/ und vorgelegt werden/ wäre sie aber gebraten/ so verfare nach Art des Capauns.

XI.

### Der Auerhahn.

Weil dieser meistens mit denen Flügeln/

geln/ Hals und Schwanz aufgetra-  
gen wird/ und schon auf dem Bauche  
lieget/ so imbrochire die Gabel wie  
beym gebratenen Huhn/ hänge das  
Messer zu der Gabel/ und hebe mit ei-  
ner andern Gabel Hals/ Flügel und  
Schwanz auf einen Teller/ setze sol-  
chen bey Seite/ haue erstlich die Kral-  
len ab/ und wenn nicht Raum verhan-  
den/ gib sie von der Tafel. Ubrigens  
wird er wie das gebratene Huhn tren-  
chiret/ und kan sich gleicher Gestalt  
jeder selbst bey denen Schnidten be-  
lieblicher Variation gebrauchen.

#### Vorlegung.

1. Einen Flügel nach dem andern.
2. Ziehbein mit etwas Brust.
3. Einen Schenckel nach dem andern.
4. Die Brust und Achselbeine/u. s. w.

Tütsche kan seyn eingemachte Sta-  
chel-oder Barbis-Beer.

XII.

#### Der Birckhahn.

Ben diesem ist nichts sonderliches  
zu mercken/ weil er eben wie der Auer-  
hahn



hahn mit den Flügeln aufgetragen  
wird/ auch also zergliedert werden  
kan/ nur daß man mit denen Schnid-  
ten variret.

Vorlegung bleibt wie beym Auerhahn.

III.

### Der Trappe.

Wird wegen seines groben Flei-  
sches gar selten aufgetragen/ solte es ja  
geschehen/ und würde von dir erfor-  
dert etwas davon vorzulegen/ so laß  
ihn in der Schüssel liegen/ und schnei-  
de etliche halbe Monden-Schnidte  
Von der Brust/ prælentire sie auf ei-  
nem Teller/ solte mehr verlangt  
werden/ so verfare ebener massen  
auf der andern Seiten.

XIV.

### Der Pfau.

Dieser wird nur bey vornehmen  
Herren/ doch meistens als ein Schau-  
Essen aufgetragen/ er könnte aber wie  
der Galecutische Hahn zergliedert  
werden.

15. Der

## Der Kranich.

Wird ebenfalls wegen seines harten und zachen Fleisches gar selten aufgetragen/ er wäre denn noch sehr jung/ und kaum 2. oder 3. Wochen alt/ so kan er wie ein gekocht Huhn zergliedert und vorgeleget werden.

Die Tütsche darzu kan seyn eingemachte Hahnbutten oder Trüsenet.

## Die zahme Gans.

Stelle solche mit den Steiß gegen dich/ setze die Gabel auf die Brust/ schneide die Haut am Steiß mit einem Kreuz-schnitt auf/ hänge das Messer zur Gabel und nimm das Befüllte heraus/ trage es auf einen Teller/ wenn es Nessel oder Castanien seyn/ so es aber Beyfuß/ laß ihn darinnen liegen/ drehe die Schüssel mit dem Halse zu deiner rechten Hand/ imbrochire/ und verfare hernach wie beym gebratenen Huhn. Die Variation der Schnitte mache nach Belieben.

Item,

Item, so die Gans schön fett ist/ kanst  
du/ wie bey dem Truthahn/ die Pfaf-  
sen = Bißgen schneiden; weil das  
Ziehbein sehr am Hüppuff/ muß sol-  
ches mit einem Bogen-schnitt etwas  
tieffgefasset werden.

#### Vorlegung.

1. Einen Spalt = schnidt/ nebst dem  
Ziehbein.

2. Den andern mit etwas Brust.

3. Einen Flügel nach dem andern.

NB. so die Gans groß ist.

4. Theile die Schenckel/ und lege

5. Jeden Diegen absonderlich/ worzu  
auf jeden Teller etwas Befülltes.

Ubriges nach Belieben.

Tütsche eingemachte Gurcken/ Cas-  
pern oder Oliven.

#### XVII.

#### Die andere Art.

Offt befindet man die Gans nicht  
geschickt auf der Gabel zu zergliedern/  
Z. E. Wenn der Rückgrad entzwey/  
oder sonst dieselbe sehr mürbegebraten  
wäre/ so müste man sie in der Schüs-  
sel

sel zergliedern / folgender Gestalt:  
Wenn nach der ersten Art das Ge-  
füllte herausgenommen / lege das  
Messer hinten qver über den Steiß/  
und imbrochire die Gabel zwischen  
Zieh- und Achselbein schieff in den  
Rückgrad / wende das Stück mit  
Hülffe des Messers auf die lincke Sei-  
te / und schneide

1. Den rechten Schenckel mit Ober-  
und Gegen-Schmidt.
2. Den rechten Flügel.
3. Das Pfaffen-Bißgen.
4. Verfahre auf der lincken Seite glei-  
cher Gestalt.
5. Das Ziehbein mit einem Bogens-  
schmidt.
6. Die Brust zu beyden Seiten.
7. Brich die Achselbeine aus.
8. Stoß die Rippen entzwen.
9. Haue den Rückgrad vollends ent-  
zwen / und imbrochire aufs neue in  
die Spalt-schmidte / und
10. Brich solche vollends voneinander.  
Vorlegung u. Tütche bleibet wie vor.

18. Die

## Die wilde Gans

Kan wie die zahme zergliedert werden/ nur daß solche nicht allezeit wie die zahme gefüllet.

## Die zahme Ente.

Ziehe solche wie die Gans mit dem Steiß vor dich/ und so sie gefüllet/ wird sie vorhero ausgenommen/ hernach stosse das Messer in die lincke Seite/ lege die Gabel qver über den Steiß/ porzele sie herum/ daß sie auf den Bauch zu liegen kömmt/ imbrochire alsdenn wie beym gebratenen Huhn/ und hebe sie mit verwandter Hand durch den Arm/ und schneide erstlich den Hals ab. Ubrigens wie beym gebratenen Huhn.

## Vorlegung.

1. Einen Schenckel nach dem andern.
2. Einen Flügel und Spalt-schneide nach dem andern.
3. Das Brust-Fleisch in etliche Teller/ u. s. w.

Tutsche/ Capern oder Oliven.

## Die wilde Ente

Bird wie die zahme trenchiret und vorgeleget / nur daß man bey denen Flügeln anfänget / und wenn sie klein / keine Spalt-Schnidte macht.

NB. Wäre sie gespickt / könnte man die Brust in etliche Stück zertheilen / daß ein jeder davon bekäme.

## Der Hase.

Stelle ihn mit seinen rauchen Läuffern zu deiner rechten Hand / lege die Gabel hinten qver über die Lenden / haue mit dem Messer die rauchen Läuffer ab / gib sie auf einem Teller von der Tafel / alsdenn drücke das Küchen-Bißgen / welches die 4 euserste Rippen seyn / ab / darauf imbroschire den einen Gabel = Zincken in das Rückgrads-Loch / und bringe ihn gleich vor dich / und mache

1. Zwen lange Schnidte auf den Rückgrad / und etliche Quer-schnidte auf denselben.
2. Zertheile den Rückgrad in 2. oder 3. Stücken.
3. Im

3. Imbrochire aufs neue/in das Rückgrads-Loch/ und schneide
4. Das Ober-Fleisch von linken und rechten Marcks-Knochen.
5. Nach Umwendung des Hasens das Unter-Fleisch von demselben.
6. Hebe die Marcks-Beinlein mit Ober- und Contra-Schmidt aus/ und
7. Spalte endlich das Schloß oder Mutter-Beine von einander.

Vorlegung.

1. Ein Marcks-Bein nach dem andern mit etwas Rück-Fleisch.
2. Ein Mutter-Bein nach dem andern mit der Niere.
3. Das Rück-Fleisch in etliche Teller.
4. Die Lauffer-Stückgen nach einander/ nebst etwas Rückgrad/u. s. w. Tütsche/ Capern oder Oliven.

XXII.

Das Caninchen

Setze mit dem Kopffe zu deiner linken Hand/ imbrochire die Gabel in Nacken/ und schneide es mitten von einander/ hernach löse

B 2

I. Die.



1. Die vordern Beine eines nach dem andern.

2. Die Rippen zu beyden Seiten vom Rückgrad. Das Hintertheil wird trenchirt/ wie der Hase.

Vorlegung und Tüttsche/ wie beym Hasen.

XXIII.

### Das Spanferckel.

Setze solches mit dem Kopffe zu deiner lincken Hand/ lege das Messer auf den Rücken/ und imbroschire die Gabel in beyde Nasen-Löcher/ haue den Kopff ab/ trage ihn auf einen Teller/ und schneide alsobald an beyden Seiten das Wangen-Fleisch/ doch dergestalt/ daß es hangen bleibt/ spalte den Kopff auf/ und setze ihn aufgericht mit dem Teller beyseite/ imbroschire außs neue in den Rückgrad/ lege es mit Hülffe des Messers auf den Rücken/ und löse

1. Das rechte Hinter- und Vorder- Bein/ mit Ober- und Contra-schneidt/ wende es um/ und verfare auf der lincken Seiten gleicher Gestalt.

2. Schnei-



2. Schneide den Bauch mit einem  
Kreuz-schmidt auf/ und nimm das  
Gefüllte mit einem Löffel heraus  
aufn Teller/ setze es wiederum gera-  
de vor dich/ und schneide auf bey-  
den Seiten

3. Die Rippen vom Rückgrad.

4. Zertheile den Rückgrad/ und endlich

5. Die Rippen. NB. Man könnte das  
Gefüllte gleich heraus nehmen/ al-  
lein es wird gar balde kalt.

#### Vorlegung.

1. Den Rückgrad in etliche Teller.

2. Einen Hinter-Fuß nach dem andern.

3. Einen Förder-Fuß nach dem andern.

4. Die Rippen in etliche Teller/ und  
zu jeden etwas vom Gefüllten/ der  
Kopf wird nur auf Begehren/ oder  
auf Hochzeiten der Braut ganz  
präsentirt. Tütsche/ Capern und  
kleine Gurcken.

XXIV.

#### Der Kalbskopff.

Wird auf zweyerley Art zugerich-  
tet/ die erste ist/ daß die Hirnschale  
schon geöffnet/ und die ausgenomme-

B 3

ne

ne Zunge über der Schnauze lieget.  
Die andere/ daß er am Gehirne und  
Haupt noch zu/ und die Zunge drinne  
aufgetragen wird. Kommt dir nun  
dergleichen Art vor/ so setze solchen mit  
dem Nacken gegen dich/ imbrochire  
den einen Gabel-Zincken/ über den an-  
dern neben dem Gurgel-Bein/ und

1. Schneide die Ohren zu beyden Sei-  
ten ab.
2. Mache einen Kreuz-schnitt über  
den Kopff.
3. Löse die Haut aufwärts/ und stosse  
sie ab.
4. Eröffne die Hirnschale/ und nimm  
das Gehirne heraus auf einen  
Teller.
5. Löse das rechte Auge/ und
6. Das Borschneider-bißlein daselbst.
7. Auf der lincken Seiten gleicher Ge-  
stalt.
8. Wende solchen mit Hülffe des Mes-  
sers/ daß die Unter-Kinnbacken in  
die Höhe kommen.
9. Thue einen langen Schnitt durch  
die

die Haut / wie auch einen Quer-  
schnitt an der Schnauze.

10. Löse sie zu beyden Seiten.

11. Hebe die Unter-Kinnbacken aus.

12. Schneide die Zunge mit einem  
Creuz-schnitt / und lege sie ab.

13. Brich den Tacken zu beyden Seiten.

14. Hau die Schnauze ab.

15. Biege die Ober-Kinnbacken aus /  
und lege sie bey Seite.

16. Stecke das Messer bey der Gabel  
hinein / und brich das Genick vol-  
lends entzwey / und gib die Beine  
von der Tafel. NB. Wäre aber der  
Kopff schon offen / und die Zunge  
lege über der Schnauze / so trage  
sie auf einen Teller / zertheile sie in  
4. oder mehr Stück / und mache  
hernach an dem Gehirne den An-  
fang.

### Vorlegung.

1. Die Vorschneider-Bißgen.

2. Die Augen mit etwas Kinnbacken-  
Fleisch.

3. Die Tacken auch also.

B 4

4. Die

4. Die Zunge in etliche Teller. Das  
Ubrige nach Belieben. Zu jedem  
Teller wird etwas Brühe getragen.

XXV.

Der wilde Schweinskopff.

Ziehe ihn mit dem Rüssel zu deiner  
lincken Hand/ lege das Messer hinten  
quer vor/ und imbrochire die Gabel  
in beyde Nasen-Löcher/ fasse ihn mit  
dem Serviet bey dem Ohr/ und wende  
ihn auf die rechte Seite/ und schneide  
1. Das schwarze Subtile weg.

2. Etliche dünne schieffe Schnidtggen  
von denen Wangen geschnitten/  
kömmt du aber nicht damit aus/  
so verfare auf der andern Seite  
auch also.

Vorlegung.

Etliche Stückgen auf den Teller  
geleget/ und so herum gegeben/ darzu  
Eßig und Pfeffer.

XXVI.

Der Nieren-Braten rechter Seiten.

Ziehe ihn mit dem Stoß zu deiner  
lincken Hand/ imbrochire die Gabel  
vorne an die Rippen/ und schneide

I. Die

1. Die lappichte Haut/ mit den drey eusersten Rippen hinweg.
2. Die Rippen nach einander sampt dem Rückgrad/ nach Anweisung der Gelencke.
3. Theile die Nieren sampt dem Braten in etliche Teller/ wilst du die Nieren vorhero ausschneiden/ und absonderlich theilen/ stehet dirß frey.
4. Imbrochire die Gabel wieder außs neue in den Stoß.
5. Löse das inwendige Fleisch mit halben Monden= Schnidten von der Röhre.
6. Brich das Mutter= Bein von der Röhre/ und schneide das Ubrige mit halben Monden= schnidten ab.
7. Wende um und verfare auf der andern Seiten gleicher Gestalt.

XXVII.

Linder Seite.

Stelle ihn mit dem Stoß zu deiner Rechten/ setze die Gabel auf die Rippen/ und zertheile ihn/ wo die kurzen Rippen ausgehen von einander/ im-

brochire außs neue in den Rückgrad/  
und zertheile die Niere/ sampt dem  
Braten in etliche Teller/ vollends die  
Rippen nach Anweisung der Gelen-  
cke/ den Stoß/ wie bey der ersten Art.  
Vorlegung.

1. Rückgrad mit der Nieren.
2. Das Mutter-Bein/ nebst etwas  
Fleisch.
3. Das Ubrige nach Belieben. Tüt-  
sche rothe Rüben oder Salat.

XXIIX.

Die Schöpsteule lincker Seite.  
Ziehe solche mit dem Stoß zu dei-  
ner lincken Hand/ imbrochire die Ga-  
bel in den Stoß/ und schneide die lap-  
pichte Haut/ nebst denen zwey euser-  
sten Rippen ab/ theile den Rückgrad  
und die Rippen nach Anweisung der  
Gelencke/ löse das Schwänzigigen mit  
etwas Fleisch/ und schneide mit halben  
Monden-schnidten/ so viel Particul du  
auf der Seiten machen kanst/ wende  
hernach den Stoß um/ und verfare  
in übrigen mit Ausbrechung des  
Mutter-Beins/ und halben Mon-  
den-

den=schnidten/ wie bey dem Nieren=  
Braten gemeldet worden.

Vorlegung.

Was am braunsten gebraten. Tüt=  
sche kleine Gurcken.

XXIX.

Rechter Seite.

Stelle ihm den Stoß zu deiner Rech=  
ten/ setze die Gabel auf die Rippen/  
schneide die lappichte Haut ab/ zer=  
theile ihn/ wo die furzen ausgehen/  
von einander/ die Rippen und Rück=  
grad nach Anweisung der Gelencke/  
den Stoß/ wie bey der ersten Art.

XXX.

Die Lamme= und Kälber=Brust.

Ziehe solche mit dem Schulterblat  
zu deiner linken Hand/ imbrochire/  
und schneide

1. Dasselbe von den Rippen.
2. Das Fleisch mit halben Monden=  
schnidten davon gelöst.
3. Das Gefnorpele.
4. Zertheile die Rippen. NB. Weil es  
meistens gefüllt/ must du dich in acht  
nehmen/ daß du das Gefüllte nicht  
zerkrümelst.

5. Löse

5. Löse den Brustkern/u. s. w.

Vorlegung.

1. Den Brustkern.

2. Die Rippen/ nebst dem Gefüllten.

Ubrigens was am schönsten gebraten. Tütsche kleine Gurcken oder Johannisbeer-Safft.

XX XI.

Die Reh-Hirsch- und Schweinskeule.

Setze solche mit dem Bein zur linken Hand/ imbrochire die Gabel über die Röhre/ und schneide das Fleisch halbe Monden-weiß von der Röhre/ auf der andern Seiten auch also.

Vorlegung.

Was am braunsten. Tütsche/ Berbis- oder Johannis-Beerlein/ zuweilen auch braune Butter.

XXXII.

Der Rückgrads-Braten.

Wird wie der Rücken am Hasen trenchirt/ und vorgeleget was am schönsten gebraten. Tütsche/ Johannis- oder Berbis-Beerlein.

XXXIII.

Der Schindlen.

Ziehe ihn mit den Knochen zu deiner



ner lincken Hand / hebe die Haut mit  
der Gabel auf / lege das Messer darü-  
ber / und imbrochire die Gabel durch  
die Haut / schneide am Ende mit einem  
Schnidt das Schwarze weg / und zer-  
theile ihn nach Anzahl der Personen /  
in schieffe dünne Stücklein. NB. Wä-  
re er aber zu fett / könnte man ihn in der  
Mitte anschneiden.

#### Vorlegung.

Etliche Stücke auf dem Teller / darzu  
ein wenig Eßig und Pfeffer.

#### XXXIV.

#### Der gebratene Fisch.

Drehe solchen mit dem Kopff zu dei-  
ner lincken Hand / imbrochire die Gabel  
neben dem Kopffe ein / hebe ihn auf  
den Bauch / mache einen langen  
Schnidt an den Rücken zu beyden  
Seiten / stich die Gräte beym Kopff  
und Schwanz entzwey / hebe sie mit  
der Gabel aus / theile hernach den Fisch  
in etliche Teller.

#### Vorlegung.

1. Den Kopff.

2. Das Mittelstück.

3. Den

3. Den Schwanz. Tüttsche/Eßig oder  
geriebene Bornkresse.

XXXV.

### Die Krebse.

Trage solche mit der Gabel auf den  
Teller/lege Pfeffer/Salz und Butter  
darzu/wolte man aber einen zur Lust  
trenchiren/ so imbrochire. die Gabel  
über den Augen/ und schneide

1. Die Scheren auf.

2. Brich zu beyden Seiten die Bein-  
lein ab.

3. Das euserste am Schwanz zu bey-  
den Seiten.

4. Löse die Schale/und hebe endlich

5. Die Nase ab/præsentire ihn hernach  
auf einem Teller/ wie gemeldet.

XXXVI.

### Die Austern.

Sind meistens aufgemacht/ und  
werden mit einem Löffel auf den Tel-  
ler getragen/ wären sie aber noch zu/  
so lege sie in die lincke Hand auf ein  
Serviet, beuge die Muschel mit dem  
Messer von einander/ lege auf dem  
Teller

Teller- Rand Pfeffer und Salz/ und  
übergib sie.

XXXVII.

### Artischocken.

Imbrochire die Gabel oben in den  
Kern/ lege die Blätter mit dem Mes-  
ser ab/ schneide den Kern heraus/ und  
thue das Krauche davon/ theile her-  
nach die Blätter/ trage sie mit dem  
Löffel auf den Teller/ und übergib sie  
mit etwas Brühe.

XXXIIX.

### Die Pasteten.

So sie klein/ und nach Anzahl der  
Personen aufgetragen werden/ so  
übergib sie eine nach der andern: sind  
sie aber groß/ so mache sie auf/ lege  
den Deckel auf einem Teller bey Seite/  
und zerlege/ was darinnen ist/ jedes  
nach seiner Art/ wenn du fertig bist/  
lege den Deckel wieder drüber. NB.  
Zu jedem Teller etwas Brühe.

XXXIX.

### Die Torten.

Werden nach Anzahl der Perso-  
nen

nen mit einem dünnen Messer zer-  
schnidten und herum gegeben.

XL.

### Citronen/Obst und Confect.

Citronen/ Bomsinen/ Aepffel und  
Birnen/ werden entweder mit der  
Schüssel/ darinnen sie liegen/ præ-  
sentirt/ oder so die Schüssel zu groß/  
trage mit der rechten Hand etliche  
Stück auf den Teller/ præsentire ihn.

Das Confect wird jedes nach sei-  
ner Art mit dem Löffel oder Händen  
auf den Teller geleet/ und her-  
um gegeben von Anfang  
biß zu Ende.



schen,

voll  
na

:

schlitt  
rit sol  
t alle  
einem  
damit  
hin

zu ei  
streu  
auch

Edapp  
nt die  
ffer.  
el ein  
in ge  
dann  
wenig  
n,





Pa  
Tit 322

ULB Halle 3  
003 010 589



9

8

10/22

m.c.







