

gewiesenen Platz oder Vortritt an, behält die vorgelegte Speise, ohne den Teller um den ganzen Tisch erst die Kunde machen zu lassen, langt zu ohne zu Nöthigen, wo man Behagen findet, und hat als Chapeau vorzüglich Aufmerksamkeit für die Unterhaltung und Bedienung der neben ihm, und der gegenüberstehenden dritten Dame, falls sich deren Chapeau einer Vernachlässigung schuldig zeigte. — Indesß würde man in Häusern, wo dieser ungezwungene Ton nicht herrscht, sondern hübsch das alte Herkommen beybehalten ist, eine ganz entgegengesetzte Wirkung hervorbringen, wenn man nicht erst ein Tischgebeth verrichten, gesegnete Mahlzeit wünschen, den Appetit unterdrücken, den angebotenen Teller weiter schieben, jeden Trunk auf das Wohlseyn des edlen Gastfreundes und der werthen Angehörigen nehmen, so oft Jemand nießt, Gesundheit rufen, und nach dem Essen, für die genossenen lieben Gottesgaben, sich nicht in chinesisch gedrechselten Worten fein höflich bedanken wollte.

Wer schon unter verschiedenen Verhältnissen in der Welt gelebt hat, und etwas weiter herumgekommen ist, besitzt gewöhnlich einen feinen leisen Tact, durch den er auch als Fremder sogleich inne wird, welchem Brauche in einer Gesellschaft gehuldigt wird, in die ihn Zufall oder Empfehlungen brachten, und darnach richte er auch sein Benehmen.

---

## V.

### Das Auftragen und Anrichten der Speisen.

Damit man das Bierliche beym Anrichten der Speisen desto besser wisse, darf man nur aufmerken, in welcher Gestalt die verschiedenen Speisen in guten Häusern auf den Tisch kommen, denn jede Speise einzeln zu bemerken, würde in das Weite gehen. Doch wollen wir das Vorzüglichste jeder Art Speisen erwähnen, daß es für die Uebrigen zum Muster dienen könne.

Beym Garniren der Schüsseln hat man keine andere Absicht, als die einladende Appetitlichkeit einer Speise zu erhöhen; wir folgen darin dem Mahler, der seinem Tableau nir-



gend eine Leere läßt, damit wir an demselben überall eine angenehme Augenweide finden. Selbst mit Petersilie, geriebener Semmel, Schnittlauch, Limonienscheiben u. s. w. bestreuen wir die Schüsseln und die Speisen nur deswegen, damit unsere Speisen ein desto schöneres Aussehen erhalten.

Die Suppe trägt man in Terrinen auf, verziert sie mit gehacktem Schnittlauch, und wenn dieser mangeln sollte, mit gehackter grüner Petersilie. Zur Reissuppe wird auf einem besondern Teller geriebener Parmasankäse gegeben, damit der, dessen Gaumen es behagt, nur davon nehmen kann. Da das Grüne, womit der Suppe ein guter Geschmack gegeben wird, zusammengebunden in den Fleischtopf gegeben wird, so kann man es, von dem Zwirne befreit, wenn es noch jung ist, auf einem besondern Teller auftragen, da es sehr viele Liebhaber desselben gibt. Es aber in der Terrine mitzugeben, würde die Suppe verunstalten. Wenn man Muscatenblüthe, Zimmt oder Muscatnuß in die Suppe streut, so darf man sie dann nicht mehr umrühren, dieß kömmt dem Vorleger zu, und bis dahin muß das Gewürz der Suppe als Zierde dienen. Wird aber Semmel darein aufgeschnitten, so taucht man diese vorher unter, damit sie anziehe, und nichts Trockenes auf der Oberfläche bleibe, zuletzt streuet man das Gewürz auf. Doch darf auch die Suppe mit demselben nicht überladen werden.

Beym Anrichten des Rindfleischs muß man darauf merken, daß die fleischreichste Seite oberhalb der Schüssel komme. Man bestreut den Rand derselben, und das Fleisch mit ganzer grüner Petersilie, und belegt sie mit etwas von den mit der Suppe gekochten gelben Rüben. Eben so wird auch mit der Rindszunge verfahren.

Die warmen und kalten Sossen zum Rindfleisch werden nicht verziert; die eingemachten Gurken aber pflegt man mit Kirsch- oder Weinblättern, die man bey dem Einlegen derselben brauchte, eine Unterlage zu machen, und auch etwas Dill darauf zu stellen. Auf eingemachte rothe Rüben legt man einige Würfel von dem Kren, den man bey dem Einlegen brauchte.

Fast alle Gemüsearten streicht man oben flach, und



garnirt sie am Rande mit dem sogenannten Sattel, der aus Carbonaden, Schnittchen von Schinken, kleinen Bratwürsten, Schnittchen von Zungen, oder was immer bestehen kann. Gibt man aber Schinken, Pöckelfleisch oder Zungen kalt zum Gemüse, so garnirt man nicht dasselbe, sondern reiht die Halbmondschnitten auf besondern kleinen Assietten herum. Ist es ein Gemüse, das sich mit Speck verträgt, und damit auch geschmalzen wird, wie z. B. böhmische Erbsen, so kann man auch gerösteten Speck oben auflegen. Linsen bestreut man mit geriebener Semmel. Den Braunkohl belegt man oben mit Kastanien, die man aber zur Hälfte eindrückt. In ganze Viertel geschnittenes Süßkraut und Kohl richtet man so an, daß die äußere runde Seite oben aufliegt, die Stängelseite aber einwärts steht, welche man dann mit andern Vierteln oder mit etwas von dem Sattel belegt.

Da man den Spargel in Bündeln siedet, so nimmt man eines derselben nach dem andern aus dem Wasser, läßt jedes gut ablaufen, legt sie dann auf die Assiette, schneidet den Faden los, und breitet das Spargelbündel rings herum so aus einander, daß die Spigen einwärts, die dicken Enden aber auswärts liegen. Dann gießt man die Soße darüber und streuet geriebene Semmel darauf. Wenn man geriebene Muscatenblüthe darauf streuen will, so darf dieß nur sehr sparsam in der Mitte geschehen, damit der gute Spargelgeschmack nicht verloren gehe. Die vorzüglichste Zeit dieses beliebten Gartengewächses ist von der Mitte des April bis zu Ende May's.

Beym Eingemachten muß man Folgendes bemerken. Hat man in Hälften oder Viertel zerschnittenes junges Geflügel eingemacht, so legt man die inneren Seiten der Hälften oder Vierteln unten, die äußern oben zu. Die abgeschnittenen Flügel legt man nach der Quere in die Schüssel, doch so, daß die von dem Rumpfe getrennte Seite sich nach einwärts der Schüssel und des übrigen Fleisches kehre. Zwischen jedem Flügel muß Leber und Magen eingeklemmt seyn, deren eine Hälfte oberwärts sichtbar bleibt, die andere aber unterwärts verdeckt ist. Bey dem Zungen einer Gans oder Ente findet hier eine Ausnahme Statt, da man den Magen beyder in mehrere kleine Stücke zerschneidet, die Leber aber ganz



läßt. Da man jedoch die Flügel beyder Sattungen in ihren Gelenken aus einander schneidet, so kann man auch an ein Einklemmen der Leber nicht denken. Wenn Karfiol oder kleine Knödel zu dem Geflügel kommen, so wird es ohnedieß dadurch verziert, doch können noch Semmelbröseln darauf gestreuet werden. Wird es aber mit Limonien- oder Wein-Soß zubereitet, so belegt man es an der Seite mit Limonien-scheiben, oder bestreut es mit Zucker. Bey Eingemachtem von vierfüßigen Thieren legt man immer die schlechtere oder mit Knochen versehene Seite einwärts, so wie die innere Seite des Fleisches, ein für allemahl nie aufwärts liegen darf.

Milchspeisen müssen eine ebene Oberfläche haben. Wenn sich ein Oberhäutchen angelegt hat, so bestreut man sie reichlich mit Zimmt und Zucker.

Die Pasteten bestreut man mit Zucker, und belegt sie bisweilen in der Kunde mit Blumen; diese ziemlich veraltete Sitte ist jedoch heut zu Tage aus allen Häusern von gutem Ton, nur auf die Kirchweihfeste und die sogenannten Ehrengelage in den Provinzen verbannt. Der Geruch natürlicher Blumen mit dem pikanten Duft warmer Speisen, bildet einen widrigen, dem guten Appetite der Gäste nachtheiligen Contrast. Man bedient sich daher gegenwärtig an großen Tafeln zu förmlichen Aufsätzen meistens nur künstlicher, mithin ganz geruchloser Blumen, die durch eine bewunderungswürdige Nachahmung der Natur, zwar das Auge der Tischgesellschaft ergötzen, aber deren Efluß nicht beeinträchtigen. — So besteckte man auch ehemahls die Kuchen, besonders bey Familienfesten, mit Blumen, allein auch diese Sitte ist größtentheils der besseren Einsicht gewichen.

Hat man den Schinken im Wasser mit Salbey langsam gekocht und in seiner Brühe kalt werden lassen, so wird er dann herausgenommen, die Haut bis fast an das Bein herabgezogen, aufgerollt, und mit hölzernen Speilern besetzt, damit sie nicht aus einander geht. Das Fett wird darauf mit ganzen Gewürznelken gespickt, und mit etwas dick zerstoßenem Pfeffer bestreut. Wenn man ihn in Scheiben zerschnitten aufträgt, und er in dieser Gestalt nicht etwa bestimmt ist, zur Zuspeise genossen zu werden, so gebe man



Essig und Dehl nebst einer Pfefferbüchse dazu, damit sich jeder nach Belieben nehme; ein solcher Kuffatz, der diese bey jeder Mahlzeit fast unentbehrlichen Dinge enthält, sollte selbst an gewöhnlichen Familientischen niemahls fehlen. Das Verzieren mit Blumen oder rothen Rübenspalten ist nicht mehr Mode. Besser ist es, wenn man ihn mit Stängeln von Salbey garnirt, wovon die Stängel einwärts liegen.

Die in guten Häusern eingeführte Ordnung bey dem Anrichten der Speisen, hat keineswegs dem Eigensinne der Mode oder der Gewohnheit ihr Daseyn zu verdanken. Es ist nicht so. Obschon die verschiedenen Speisen auch ein verschiedenes Anrichten erfordern, so muß man dieß Verfahren doch nach dem Grundsatz beurtheilen, daß „jedes Gericht oder dessen einzelner Theil in der Schüssel oder Affiette dem Auge auf der schönsten und einnehmendsten Seite dargestellt werde.“ Das gekochte und gebratene Geflügel wird deswegen so in die Schüssel gelegt, daß die Brust oben kommt, weil man aus der breiten und vollen Brust beurtheilt, ob es fett und fleischreich, folglich auch schmackhaft sey. Eben so legt man die Fische mit der Schuppenseite oben auf, damit man beurtheilen kann, was für ein Fisch es sey, und wie er vom Geschmack seyn könne. Denn weil die sinnliche Schönheit verschwindet, wo man erst nachforschen und untersuchen muß, so soll sie frey von selbst in die Augen fallen.

Die Schlegel werden mit der Seite, welche die innere des lebenden Thieres ist, unten gelegt, eben dieß ist auch von dem Rippenstücke des Schweinebratens zu merken, von welchem die zierlich eingeschnittene Haut obenauf stehen muß. Von dem Rippenfleische muß die Rundung oben, die Höhle aber einwärts zu stehen kommen. Derselbe Grundsatz gilt auch bey allen Nierenbraten ohne Unterschied; und wenn die Nieren bey einem Kalbsbraten noch so schön und einladend wären, so möchte ich doch nicht rathen, auf die Auctorität der Prager Köchin in dieser Rücksicht eine, dennoch immer das Auge beleidigende Ausnahme zu machen, die in Wahrheit auch an noch keinem anständigen Tische Statt gefunden hat, und schon in dem vor einigen Jahren erschienenen Kochbuche der Anna Hofbauer mit vollem Rechte geta-



delt wurde. Schweins- und Schöpfenbraten werden mit Salbeystängel garnirt, auf Kalbsbraten legt man ganze Petersilie. Den gebratenen Hasen legt man in der Schüssel mit dem Rücken nach oben, auch braucht er außer der schönen Spickung keine andere Zierde. Doch kann man sie noch am Rande mit Limonienscheiben belegen. Der Kopf von kleinen gebratenen Vögeln muß auswärts stehen.

Ist es vielleicht nöthig, zur Warmhaltung einer Speise oder eines Bratens, z. B. vom Hammel, Kohlen in einem Becken in das Tafelzimmer zu geben, so muß die Köchin darauf sehen, daß nicht etwa ein Brand unter den glühenden Kohlen befindlich sey, der durch sein Rauchen bald sehr unangenehm werden würde.

Kalte Salatgattungen werden durch Aufstreung von gehacktem Schnittlauch, oder durch Bestreuung des Schüsselrandes mit gestoßenem Zucker verziert. Wenn der grüne Salat mit Sellerie vermengt ist, so hat er ohnedieß schon seine Verzierung. Wenn der Sellerie allein zum Salat dient, so bestreut man ihn, wie den Gurkensalat, doch nicht so stark, mit Zucker. Wenn eingemachte Gurken in Hälften oder Vierteln zerschnitten werden, so richtet man die Fleischseite nach oben zu. Beym Hauptesalat richtet man die Stängelseite auswärts, weil man ihn so besser herausnehmen kann; doch muß die runde Seite aufwärts liegen. Wenn eingemachte Früchte, z. B. Johannisbeeren, Preiselbeeren oder Kirschen statt des Salates gegeben werden, so bestreut man sie mit Zucker.

Von den Fischen, die nicht ganz, sondern zerstückt aufgetragen werden, muß man außerdem, was oben gesagt wurde, noch merken, daß das dicke Ende des Fischstückes gegen den Rand der Schüssel oder der Affiette zu liegen kommen soll. Gibt der Fisch mehr als einen Zirkel in der Schüssel aus, so legt man gewöhnlich die Kopfstücke ganz oben auf, theils, weil sie den niedrigsten Theil des Fisches ausmachen, theils, weil sie in einer untern Lage durch das Wegnehmen der andern Stücke leicht zerbrechen würden. Salzische und gebackene Fische bestreut man mit grüner Petersilie, heiß abgefottene mit den damit gekochten Zwiebeln und Wurzeln, böhmische Fische garnirt man mit Limonienscheiben.



Krebse richtet man in der Rundung so an, daß der Kopf auswärts steht, die gefüllten ausgenommen, denn von diesen muß die Oeffnung des Schildes oben stehen, damit man die Fülle bemerken kann.

Austern setzt man in der Assiette so neben einander hin, daß die offene Seite nebst dem Fleische oben ist. Zur Zierde stellt man in die Mitte eine schöne Limonie, oder zerschneidet sie in Hälften und legt sie in den gegen einander stehenden Mitten der Assiette am Rande hin.

Gedünstetes Obst wird mit Zucker bestreut. Bey denen Birnengattungen, welche zuvor geschält werden, denen aber doch ein Stiel bleibt, werden die Birnen auf ihren Kelch gestellt, daß die Stiele in die Höhe stehen, und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt. Die Maschanzker = Äpfel bestreut man mit Zucker und etwas sehr klein gehackten Limonenschalen. Dieß geschieht auch bey gekochten durren Zwetschen, wenn man sie statt des Salates zum Braten gibt.

Beym Anrichten der vorher wohl abgetropften Artischocken setzt man die schönste in die Mitte der Assiette; die Blätter aber, welche den andern Artischocken ausgezogen sind, legt man ordentlich auf den Rand herum, schneidet die untersten Böden würfelig, und gießt darauf die dazu bereitete Brühe oder Soße darüber.

Bey allen, in der Küche angerichteten Schüsseln hat man wohl darauf zu sehen, daß sie nicht unterwärts eine Unreinigkeit vom Anrichtetische auf die Tafel mitbringen und das Tischtuch mit Asche oder Fett beschmutzen; man wische sie daher jederzeit vor dem Hineintragen, erst mit einem reinlichen Tuche unten ab.

Obst zum Nachtsche wird so auf die Obstschale gerichtet, daß die schönsten und größten Stücke an der Seite und obenauf liegen und das Geringere verdecken. Das Auge ist dabey der beste Rathgeber. Weintrauben und Steinobst werden mit Weinblättern so unterlegt, daß die raue Seite unten liegt.

Weil alles Obst, das zur Winterzeit aus der Kälte in ein geheitztes Zimmer getragen wird, zu schmelzen anfängt und dadurch sein schönes Aussehen verliert, muß, um dieß zu ver-



hüthen, das Obst schon früher als es gebraucht wird, in ein warmes Zimmer gebracht und dort der Schweiß mit einer reinen Serviette abgewischt werden. Steht es dann auch noch einige Zeit an einem kühlen Orte, so wird es doch nicht mehr anlaufen oder schwizen, wenn es zur Tafel kommt.

Die Ordnung des Zwieback's und andern Confects ist zu bekannt, daher es hier keiner Erwähnung bedarf.

## Vom Transchiren und Vorlegen.

### Vorerinnerung.

An großen Tafeln werden zwar gegenwärtig, Braten aller Art, Geflügel, Wildpret und größere Fleischmassen, welche zerschnitten werden müssen, bloß aufgetragen und nach einer Weile wieder abgehoben, um auf einem gedeckten Seiten- oder Credenzische, sodann vor dem Haushofmeister, Tafeldecker oder anderen Domestiken transchirt zu werden.

Bei dem Transchiren wie auch bei dem Belegen der Teller mit den Fleischschnitten, finden gewisse Regeln Statt, die den darauf eingübten Personen zu unabweichlichen Handgriffen geworden sind; wer sich dieselben nicht ganz angeeignet hat, erspare sich ja die Beschämung und Verlegenheit, an einer mittleren, oder nur aus guten Freunden bestehenden kleinen Familientafel das Transchiren zu übernehmen, in die er unvermeidlich durch die Zurechtweisungen Anderer gerathen müßte, die gern überall ihre erlangte Kunstfertigkeit im Transchiren geltend machen wollen.

Wo nicht von einem darin vollkommen erfahrenen Domestiken auf einem Nebentische transchirt wird, ist sowohl dieß, als auch das Belegen der herumzugehenden Teller mit den Fleischschnitten, von welchen sich jeder Gast nach Belieben nimmt und das Vorlegen gewisser Speisen, ein Geschäft der Dame vom Hause; indeß heißt die Sitte, daß sie von einem der zunächst sitzenden Chapeaur unterstützt wird, besonders wenn mehrere Stücke, wie z. B. beim Geflügel zu transchiren sind.



Ein Haupterforderniß zum geschickten Transchiren ist ein sehr scharfes Messer mit einer zweyzinkigen Gabel, die größer und stärker nur für diesen Zweck gefertigt werden, und gewiß zur Genüge bekannt sind; aber außer diesen Instrumenten muß man, wenn auch keine förmlichen osteologischen und anatomischen Kenntnisse, doch wenigstens die der verschiedenen Gelenke besitzen, und dieselben auf die geschickteste Art mit einem leisen Schnitte zu trennen wissen; die Reihenfolge der abzuschneidenden Glieder, und die Ordnung kennen, nach welcher man die herumzugebenden Teller belegt, oder den Gassen nach Verhältniß in Portionen vorlegt.

Wer im Transchiren für einen Meister gelten will, muß einen Kapaun an der Gabel von der Schüssel heben, und ihn über derselben schwebend so geschickt zu transchiren wissen, daß kein Stück davon herunter fällt, sondern jedes derselben nur durch eine einzige Fleischfaser fest erhalten wird.

Wir wollen hier die dabey und dem Transchiren anderer Braten zc. zu beobachtenden verschiedenen Regeln in möglichster Kürze mittheilen und erinnern nochmahls, wenigstens die ersten praktischen Versuche nicht öffentlich abzulegen.

### Kapaunen, Poularden.

Nach Aushebung und Einschlagung des Messers, dreht man die Schüssel, daß der Kapaun oder die Poularde mit dem Halse zur Rechten kommen; legt dann die Gabel hinten quer über, stoßt das Messer mit unter sich gekehrter Schneide beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wendet um, daß der Rücken oben kommt; dann ziehet man die Gabel hinten heraus, imbrochirt sie abermahls durch den Rückgrath, den Flügeln gleich etwas schräge, dem Hibauf zu, faßt den Kapaun wohl, hebt ihn auf, ziehet das Messer heraus, löset Schnabel und Schenkel, und transchiret nach folgender Ordnung.

- 1) Wird der Hals mit Ober- und Gegenschnitte gelöset.
- 2) Scheidet man den Ober- und Gegenschnitte am rechten Schenkel.
- 3) Verfährt man eben so am rechten Flügel.
- 4) Wendet man den Kapaun mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und verfährt gleichfalls, wie bey der rechten Seite geschehen, nun auf der linken.



- 5) Hebt und löset man das sogenannte Ziehbeinchen.
- 6) Schneidet man das rechte und linke Brustfleisch durch den Pfaffenschnitt ab.
- 7) Hebet man das Achselfleisch aus, wendet den Kapaun mit Hülfe des Messers, daß der Steiß wieder in die Höhe kommt.
- 8) Geschehen die Spaltschnitte auf beyden Seiten, und nun wendet man wieder wie zuvor.
- 9) Stößt man auf beyden Seiten die Rippen entzwey.
- 10) Thut man den Hüpf von der Gabel.
- 11) Leget man das Uebrige nieder, und vertheilt den Kumpf.

### Vorlegung \*).

- 1) und 2) einen Flügel nach dem andern mit etwas von der Brust.
- 3) und 4) Einen Spaltschnitt nach dem andern mit dem Pfaffenschnitte.
- 5) Das Ziehbeinchen.
- 6) Das Achselbein und etwas Brust.
- 7) und 8) Einen Schenkel nach dem andern; jede Portion mit hinlänglicher Soße und den darin befindlichen Ingredienzien.

Da das übrige Knochenwerk mit Ausnahme des Steißes, der manchen Personen ein Leckerbissen ist, sich nicht füglich vorlegen läßt, darf man auf einen Kapaun oder Poularde nicht mehr als acht, höchstens neun Personen rechnen. Ist die Gesellschaft zahlreicher, so werden auch mehrere Kapaune vorhanden seyn, und dann legt man den ausgezeichnetsten oder vorzüglichsten Gästen, von den mehreren transchirten Kapaunen oder Poularden nach eben der Ordnung vor, daß man

\*) Alle trocknen Braten werden auf Präsentirtellern, die schönsten und besten Stücke hübsch symmetrisch oben gereicht, herum gegeben, daß jeder Gast sich nach Belieben wählen kann, erscheint aber ein Braten mit einer langen und dicklichen Soße, mit Austern, Müscheln und dergleichen, als Eingemachtes, so legt ihn dann die Dame vom Hause, der Gastfreund, oder ein damit beauftragter Chapeau aus der Gesellschaft, wohl auch die gewöhnliche Gesellschafterin der Dame vom Hause, aber kein Domestike — jedes Mahl nach obiger Ordnung vor.



an die Hersten die Flügel mit etwas Brust; an die folgenden die Spalt- und Pfaffenschnitte und so fort bis zuletzt, wie 7) und 8) zeigt, vorlegt.

## I n d i a n.

Man stellet ihn, weil er auf der Gabel schwer zu halten seyn möchte, mit dem Halse gegen sich, und weil er auf dem Ziehbein gewöhnlich sehr fett ist, so schneidet man:

- 1) Das Fette mit halben Mondschnitten vom Ziehbeine und gibt es nebst der Fülle auf einen Teller, dreht dann den Hals zur Rechten, stößt den Kragen ab, imbrochirt die Gabel zwischen den Achselbeinen schief im Rückgrathe wie bey dem Kapaun, hebt ihn auf, und
- 2) löst den Hals ab.
- 3) Den rechten Schenkel mit Ober- und Gegenschnitte.
- 4) Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte.
- 5) Das rechte Brustfleisch mit halben Mondschnitten.

Ist die Gesellschaft nicht zahlreicher als 6 Personen, so transchirt man den Indian nur auf einer Seite, und legt ihn dann auf die abgeschnittene; in diesem Falle muß aber Hals und Fett auf einer Seite bleiben. Will man ihn jedoch ganz transchiren, so legt man ihn mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite, und verfährt:

- 6) auf der linken Seite mit dem Schenkel, Flügel, Pfaffenschnitten und Brustfleisch, wie vorher geschehen.
- 7) Hebet man die Achselbeine aus.
- 8) Stoßt man die Rippen entzwey.
- 9) Löset den Brustknochen ab.
- 10) Zertheilet man den Rückgrath, imbrochirt in die Spaltschnitte, und
- 11) bricht man zu beyden Seiten ab.

Die Keulen werden bey dem größeren Federvieh gewöhnlich getheilt, was sogleich nach der Ablösung derselben geschieht

## V o r l e g u n g.

- 1) und 2) Einen Flügel nach dem andern mit ein wenig Brustfett und Fülle.



- 3) und 4) Den oberen Theil der zerschnittenen Keule eben so mit etwas Brustfett und Fülle; der untere gehört als der unschmackhafteste Theil des ganzen Indians zum Abhub.  
 5) und 6) Ein Spaltstück nach dem andern mit etwas Brustfleisch.  
 7) und 8) Die Pfaffenschnitten mit Achselbeinen.  
 9) Brustfleisch, Brustfett und Fülle in einige Teller.

### Der Birk- und Auerhahn

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

### V o r l e g u n g.

- 1) und 2) Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust.  
 3) Das Ziehbeinchen 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 Gans.

Man stellet solche mit dem Steiß gegen sich, leget die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steiß mit einem Kreuzschnitte auf, hänget das Messer zur Gabel, nimmet das Gefüllte heraus auf einen Teller, wenn es Aepfel oder Kastanien sind; ist es aber Beyfuß, so läßt man ihn darin, drehet die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, alsdann imbrochirt man auf der Gabel, wie bey dem gebratenen Huhne, und zergliedert solche.

- 1) Schneidet man den Hals.  
 2) Den rechten Schenkel.



- 3) Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte, wie bey dem wälſchen Hahne; NB. wenn anders die Gans schön fett iſt.
- 4) Wendet man die Gans, und verfähret auf der linken Seite gleichfalls, wie auf der vorigen geſchehen.
- 5) Löset man das Ziehbeinchen; weil es sehr hoch am Hieb auf iſt, muß es ſein tief mit einem langen Schnitte gefaſſet werden.
- 6) Das rechte und linke Bruſtſleich mit langen und halben Schnitten, das Uebrige alles, wie bey dem gebratenen Huhn.

### V o r l e g u n g.

- 1) Einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbeine.
- 2) Den andern Spaltschnitt mit etwas Bruſtſleich.
- 3) und 4) Einen Flügel nach dem andern, nebst den Pfaffenschnitten.
- 5) und 6) Einen Schenkel nach dem andern.

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

- 7) Das Bruſtſleich in etliche Teller.
- 8) Das kleine Kumpffstück ſammt dem Achselbeine.

Zu dieſem Teller leget man Gefülltes, oder man gibt den Beyfuß ſammt dem Bruſtknochen herum.

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

### Die Lenten.

Man ſezet ſie mit dem Hals vor ſich, leget die Gabel auf die Bruſt, ſtoſet das Meſſer in die rechte Seite, wendet ſie herum, daß ſie auf der Bruſt zu liegen kommt, imbrochirt wie bey dem 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 diese Art.
- 5) Löset man das Ziehbein.
- 6) Das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten, zwey oder drey Stücke auf jeder Seite.
- 7) Hebet man die Achselbeine auß.
- 8) Stößt man die Rippen dicht an dem Brustknochen auf beyden Seiten entzwey.
- 9) Gibt man den Brustknochen von der Gabel, und
- 10) zertheilet den Rumpf.

### V o r l e g u n g.

- 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.

### G e b r a t e n e s H u h n

wird wie der Kapaun aufgehoben und zergliedert, man schneidet:

- 1) Den Hals ab.
  - 2) Den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel.
  - 3) Dergleichen am rechten Flügel.
  - 4) Den Pfaffenschnitt unter demselben.
  - 5) Mit der linken Seite verfährt man auch so.
  - 6) Ziehet man das Ziehbeinchen.
- Das Uebrige wie bey dem Kapaun.

### 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 Ziehbeinchen nebst etwas von der Brust.
- 8) Das übrige Brustfleisch.
- 9) Der Rumpf.

### D a s g e k o c h t e H u h n

kann, wie das gebratene, auf der Gabel transchirt werden;



wenn es aber sehr weich gekocht, und an der Gabel nicht fest hält, so setzet man es mit dem Halse gegen sich, imbrochirt mit der Gabel in die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrath, zähmet es auf, und löset:

- 1) Den Hals.
- 2) Den rechten Schenkel und Flügel.
- 3) Auf der linken Seite auch auf diese Art.
- 4) Das Ziehbeinchen.
- 5) Das Brustfleisch auf beyden 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 Kumpf.
- 10) Imbrochirt man auß neue in die Spaltschnitte, und bricht solches zu einer Seite ab.

### Vorlegung.

- 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 Achselbeinchen mit dem Hinterstiche vom Kumpfe.
- 9) Das andere Kumpffstück und Hals, zu jedem Teller von allem, womit es gemacht.

### Die jungen Hühner und Tauben

werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in 2 oder 4 Theile getheilet; nämlich: man setzet die Gabel auf die Brust, und macht 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 Repphuhn

wird, wie das gebratene Huhn, transchiret, wird auch wohl gar, wie bey jungen Hühnern zu geschehen pfleget, nur in 4 Theile getheilet, ordentlich aber bey Gastereyen, wie folget:

- 1) Löst man den Hals.
- 2) Den rechten Schenkel und Flügel.
- 3) Den linken.
- 4) Löst man das Ziehbeinchen.
- 5) Das Brustfleisch.
- 6) Spaltet man Steiß unter Hibauf bis an die Gabel.

### V o r l e g u n g.

- 1) Einen Flügel sammt Ziehbeinchen.
- 2) Einen Flügel nebst ein wenig Brustfleisch.
- 3) Den Steiß mit etwas Brustfleisch.
- 4) Einen Schenkel nach dem andern, das Uebrige nach Belieben.

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

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

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

## Die Wachteln und Krammetsvögel

werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgeleget; bey etwaigem Mangel aber, nimmt man eine lange Gabel, steckt deren drey daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

## Der Hase.

Diesen stellet man, daß die rauhen Läufe zu der rechten Hand kommen; man leget die Gabel hinten quer über die Len-



den, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läufen; und gibt sie auf einen Teller abseits, damit die Haare davon nicht in das Wildpret kommen. Man drückt alsdann das Rückenbüschchen, welches die äußersten 4 Rippen sind, ab; man hält mit dem Messer hinten wider, und imbroschirt den einen Gabelzinken bis an den Hest in des Rückgrathes Löchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, bringet den Hasen gleich vor sich, und machet

- 1) über den Rückgrath auf beyden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten, und löset das Wildpret herunter.
- 2) Zertheilet man den Rückgrath in 2 oder 3 Stücke.
- 3) Imbrochirt man aufs neue in das Rückgraths Löchlein, und schneidet sodann
- 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Markknochen.
- 5) Nach Umwendung des Hasens hebet man die Markbeinchen am Ober- und Gegenschnitte aus, und
- 6) spaltet man endlich das Schloß- oder Mutterbein von einander.

### V o r l e g u n g .

- 1) Das Rückenfleisch mit dem Rückgrath in etliche Teller.
- 2) Ein Markbein nach dem andern.
- 3) Ein Mutterbein nach dem andern mit der Niere, das Uebrige sodann nach Belieben. Oder: Wenn die Gabel gehörig imbroschirt, hebt man den Hasen mit untergeschlagenem Messer auf, leget ihn auf die rechte Seite, und schneidet
- 1) Das auswendige Fleisch von dem linken Laufe.
- 2) Das inwendige Fleisch von dem rechten Laufe, und wendet ihn um, schneidet gleichfalls
- 3) das auswendige Fleisch von dem rechten Laufe,
- 4) das inwendige vom linken; man legt ihn vor sich nieder, hebt
- 5) das linke Markbeinchen 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 Mutterbeinchen,
- 8) die Nieren heraus, löset
- 9) die Lendbrätzens auf beyden Seiten, bringet den Hasen mit Hülfe des Messers gerade vor sich, und schneidet
- 10) auf der linken Seite mit einem langen und etlichen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab,
- 11) desgleichen auf der rechten Seite, vertheilet
- 12) den Rückgrath in so viele Stücke, als man haben will, und ziehet die Gabel langsam heraus.

### V o r l e g u n g.

- 1) und 2) Die Markbeinchen eines nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, sodann
- 3) und 4) die Mutterbeinchen eines nach dem andern mit etwas Rückenfleisch.
- 5) Das übrige Rückenfleisch, so weit es langen will, allzeit mit etwas vom Rückgrathknochen.
- 6) und 7) Das Fleisch von Läufen ein Stück nach dem andern; das Uebrige nach Gutbefinden.

### Das Spanferkel.

Man setzet es mit dem Kopfe zur linken Hand, leget das Messer auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebt es unten bey dem Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einen Teller, schneidet das Wangenfleisch alsbald auf beyden Seiten entzwey, doch so, daß es hängen bleibt; biegt die untern Kinnbäcken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgerichtet auf den Teller, ziehet die Gabel heraus, und imbrochirt vorn im Rückgrathe, legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset

- 1) das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gengenschnitt, wendet es um, verfährt 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 Rückgrathe auf einer Seite ab.



- 5) Zertheilet man den Rückgrath, und
- 6) die Rippen.

### V o r l e g u n g.

- 1) Das Fleisch, so bey dem Halse gestanden.
- 2) Die Hälfte, wo der Rückgrath daran ist, in etliche Teller.
- 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 Teller. Zu jedem Teller muß aber etwas von dem Gefüllten gelegt werden.

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

### Der Kalbskopf

wird auf zweyerley Art zugerichtet; die erste ist, daß die Hirnschale schon geöffnet, und die Zunge, so ausgenommen, bereits über die Schnauze liegt; die andere ist, daß er am Gehirne und Haut noch zu, und die Zunge darin aufgetragen wird. Kommt jemanden diese letzte Art vor, so drehet man den Kalbskopf mit dem Nacken gegen sich, leget das Messer auf die Schnauze, und imbrochirt 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 Messerspiße die Hirnschale, hängt das Messer zur Gabel, nimmt einen Löffel, und thut das Hirn auf einen besondern Teller.
- 4) Löset man das rechte Ohr und Auge.
- 5) Das Wangenfleisch und Vorschneider-Bißlein.
- 6) Auf der linken Seite verfährt man gleicher Gestalt: man wendet mit Hülfe des Messers den Kopf, daß die untern Kinnbacken in die Höhe kommen.
- 7) Macht man einen langen Schnitt durch die Haut, und einen Querschnitt durch die Schnauze.
- 8) Löset man die untern Kinnbacken gänzlich aus.
- 9) Hebet man die obern Kinnladen gänzlich aus.
- 10) Schneidet man die Zunge mit einem Kreuzschnitte, und leget sie ab.



- 11) Sticht man in den Haken zu beyden Seiten.
- 12) Schneidet man die Schnauze ab.
- 13) Biegt man die obern Kinnbacken, darin die Milchzähne von einander, und leget sie bey Seite.
- 14) Stecket man das Messer bey der Gabel hinein, bricht das Genick vollends entzwey, und gibt die Beine von der Tafel. Wäre die Hirnschale aber bereits geöffnet, und die Zunge läge über der Schnauze, so nimmt man diese gleich Anfangs auf ein Teller, und theilet sie in vier oder mehr Stücke, thut etwas Hirn dazu, und präsentirt sie gleich den Vornehmsten; im Uebrigen kann man verfahren, wie bereits gelehret 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 Uebrige nach Belieben, es muß aber zu jedem Teller etwas Brühe und Gehirn gegeben werden.
- NB. Wenn die Zunge nicht präsentirt wird, zertheilet man sie gleich Anfangs auf vier Teller, mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch.

### D e r S c h w e i n s k o p f.

Man setzet ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, legt das Messer hinten quer vor, und imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, fasset ihn mit der Serviette beym 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 ist, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stückchen abschneiden, oder wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stückchen herunter schnei-



den, wenn man aber so auskommt, so geschieht dieses nicht so leicht.

### V o r l e g u n g.

Etliche Stücke werden auf ein Teller gelegt, und herum gegeben.

### Der Nierenbraten.

Selber wird mit dem Stoße zur linken Hand gestellet, imbroschirt von einem Gabelzinken in das Rückgrathloch, schneidet somit

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

### V o r l e g u n g.

- 1) Die Rippen, da die Nieren sitzen, nach und nach; ferners:
- 2) Das Unterbeinchen nebst etwas Fleisch.
- 3) Das Uebrige nach Belieben.

### Schöpfschlegel.

Man stellet selben mit dem Stoße zur rechten Hand, imbroschirt mit dem einen Gabelzinken fort, in das Rückgrathloch, schneidet

- 1) die lappichte Haut nebst den zwey äußern Rippen ab.
- 2) Löset man den durren Knochen, imbroschirt außs neue, und theilet



- 3) den Rückgrath mit einem langen Schnitte vom Stöße, wendet ihn um, und zertheilet ihn nach Anweisung der Gelenke; imbrochirt die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die Zinken kommt.
- 4) Löset man den Schweif mit etwas Fleisch vom Rückgrathe.
- 5) Schneidet man das Fleisch mit halben Mondschnitten von der Röhre, wendet den Stoß um, und verfährt
- 6) auf der andern Seite auch also.
- 7) Biegt man das Mutterbein von der Röhre, und schlägt diese, wenn man kann, manierlich auf, und stoßt 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 Rückgrathe vom Stöße an, immer 2 Gelenke an einander, angefangen, und also fort gefahren werden, bis der Rückgrath gar ist; man könnte auch noch der Keule etwas beylegen, so man gedächte auszukommen, sodann vollends das Kehlenfleisch, welches zu den Knochen fein einzutheilen ist.

### Die Lamms- und Kälberbrust.

Man setzet diese mit dem Halse zur linken Hand, und weil sie meistentheils gefüllt wird, so nimmt man sich wohl in Acht, daß man das Gefüllte nicht zerreiße; imbrochirt die Gabel aufs Schulterblatt, und löset

- 1) dasselbe von den Rippen ab.
- 2) Schneidet man das Fleisch mit halben Mondschnitten davon, und stoßt die Röhre ab, imbrochirt in den Hals, und schneidet
- 3) den Anorpel an den Rippen ab.
- 4) Zertheilet man die Rippen; wenn der Braten groß ist, können die Rippen vom Rückgrathe abgedrückt werden, und alsdann wird der Rückgrath mit einem Fleische auch getheilet.
- 5) Löset man den Brustkern, und wenn der Hals gut und nicht zu braun gebraten ist, sind etliche Bogenschnitte davon zu machen.



## V o r l e g u n g.

- 1) Den Brustkern.
  - 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 wendet den Schenkel zur linken Seite, imbrochirt die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch mit halben Mondschnitten, 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 bräunlichsten gebraten, legt man zuerst vor, außerdem bey diesem Vorlegen alles gleich ist.

## Der Rückgrathsbraten.

Wird wie der Rücken am Hasen transchirt, ohne daß er in der Schüssel liegen bleibr.

## V o r l e g u n g.

Was am schönsten gebraten ist, zuerst.

## Der Schinken.

Diesem ist die Haut, ehe er aufgetragen wird, bereits aufgelöset, und darunter mit Zimmt, Nelken, und Salbey besteckt. Man setzet ihn hernach 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 vorn länglich, und weg, fährt fort dünne Stückchen 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 Halbenmondchnitten in der Mitte anzufangen, und nachdem ein Ovalstückchen heraus genommen, kann auf beyden Seiten also fortgefahren



werden. Der Rand und Boden aber muß am Schinken ganz bleiben, und also nur ausgehöhlet werden.

### V o r l e g u n g.

Man legt mehrere Stücke auf einen Teller, die schönsten Halbenmondschnitte oben auf und gibt ihn herum, daß jeder nach Belieben nimmt.

### Der gebratene Fisch.

Man stellet ihn mit dem Kopfe zur Linken, imbrochirt die Gabel neben dem Kopfe ein, hebt ihn auf den Bauch, und

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

### V o r l e g u n g.

- 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 bey den Scheeren auf den Teller, und gibt selbe herum.

### Der Karpfen.

Weil dieser schon getheilet ist, kommt es nur auf die Vorlegung an, welche auf folgende Art geschieht:

- 1) Den Kopf mit dem halben Gebündlein und etwas Roggen.
- 2) Das Mittelstück nebst der vorigen Zulage.
- 3) Der Schweif.

Der Roggen wird beygelegt, so viel er zureichet.

### Der Hecht

wird wie der Bratfisch zertheilet: die Leber muß von einander geschnitten, und den ersten zwey Tellern beygelegt wer-



den; sind die Hechten aber gar klein, so theilet man jeden halb, und gibt hernach

- 1) das Vorderstück.
- 2) Das Hinterstück.

### Die Artischocken.

Man imbroschirt die Gabel oben und mitten im Kern, drückt mit dem Messer die untersten Blätter nieder, schneidet die größten mit einem Kreuzschnitte durch, nimmt das Rauhe heraus, trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und übergibt sie mit etwas Brühe.

### Die Pasteten.

Man machet von der großen Pastete den Deckel rings herum los, leget ihn 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 Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber.

Die kleinen Pastetchen werden meistentheils nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und in der Schüssel, in welcher sie aufgetragen wurden, herumgegeben.

Beym Vorlegen hat man zwar stets auf die Anzahl der Gäste und den in der Schüssel befindlichen Vorrath Rücksicht zu nehmen, daß aber die vorzulegenden Portionen nicht nach dem Maßstabe der Wirthshäuser oder einer Garfüche einzurichten sind, wo jeder für sein bezahltes Geld, das ihm Gehörige so richtig als möglich verlangt, bedarf keiner Erinnerung; auch bey dem größten Ueberflusse wird von jeder Speise nur mäßig vorgelegt, weil bey einem Gastmahle man ohnehin sich nicht an einer oder zweyen sättigt, und recht angehäufte Teller für Personen feinerer Erziehung, etwas Degoutirendes haben. Zugleich ist darauf zu merken, daß nach dem Vorlegen noch ein ansehnlicher Rest in der Schüssel bleibe, damit der eine oder der andere Gast noch einmahl begehren könne, und dessen ungeachtet noch etwas bey dem Abheben darin vorhanden sey.



Folgende Speisen werden bey anständigen Tafeln portionenweise vorgelegt.

**Erstens.** Die Suppe, welche mit dem für sie ausschließlich bestimmten Schöpfer, erst ein paarmahl aufgerührt wird, daß das ganz oben schwimmende Fett sich mit der übrigen Flüssigkeit vereinigt; dann auf die vor dem Bertheiler stehenden Suppenteller, deren eben so viele, als Personen an der Tafel sitzen, seyn müssen, jedem zwey nicht zu volle Schöpfer; der aufwartende Bediente trägt den Teller an den Ort seiner Bestimmung, und der Empfänger stellt den Suppenteller auf seinen vor ihm stehenden flachen, der mit der Serviette das Couvert gebildet hat. Nach dem Genusse der Suppe, werden die ausschließlich für dieselben bestimmten Teller mit dem darauf liegenden Löffel von dem Bedienten weggenommen, und nun ganz beseitigt, der darunter befindliche flache aber bleibt vor dem Gaste stehen.

Seit der allgemeinen Einführung der drey- und vierzackigen Gabeln, bedient man sich an keiner Tafel der Löffel weiter, als zur Suppe; daher man gegenwärtig immer nach dem Genuß der Suppe, den Löffel auf dem Teller liegen läßt, damit ihn der aufwartende Bediente zugleich mit diesem beseitigt. — In der That sind sie auch später sehr überflüssig, da wohl Niemand so genießlich seyn wird, noch mit dem Löffel erst die Reste einer Fleisch- und Wein-Soße zusammen zu scharren, und den Teller so zu säubern, daß nicht zu erkennen ist, ob bereits davon gespeist sey oder nicht.

Kommen aber Speisen auf den Tisch, die sich ohne Löffel nicht genießen lassen, z. B. Erdbeeren mit Wein, so versteht es sich von selbst, daß dann reine Löffel herumgegeben werden. — Zu Gefrorenen, Marmeladen, Conserven u. dgl. bedient man sich gewöhnlicher Kaffeelöffel, und Dessert überhaupt, in Häusern von gutem Ton, nicht nur besonderer Teller, sondern auch eigens dazu gefertigter Messer.

**Zweytens.** Die Gemüse oder Zuspeisen mit ihren darauf liegenden Garnituren. Sind einige der Letztern, wie Schinkenscheiben, Salamischnitten, Coteletts u. dgl. auf besondere Teller gelegt, so werden diese herumgegeben, und Jeder langt nach Belieben zu.



**Drittens.** Alle Fricassées, Ragout's, Einmachspeisen mit Inbegriff der Pasteten, ingleichen Spargel, Carfiol 2c. 2c.

**Viertens.** Mehlspeisen, als: Pudding's, Mierotons, Aufläufe, Köche, mit Ausnahme trockenen Backwerks, welches zum Selbstnehmen präsentirt wird.

**Fünftens.** Alle Fische ohne Unterschied, dieselben mögen zerstückt oder ganz auf die Tafel kommen, ingleichen Austern und Krebse, wenn die Schüsseln zum Herumgeben zu groß, schwer und angehäuft sind. Dasselbe gilt

**Sechters:** auch von den größern Fleischstücken, die in einer Soße aufgetragen werden; kommt die Soße in einer besondern Schale, so gibt man das Zerlegte auf einem Teller herum, läßt die Soße in der Schale unmittelbar darauf folgen, und Jeden nach Belieben nehmen.

Die Hauptabsicht des Vorlegers ist nur darauf gerichtet, die Bequemlichkeit der Gäste nicht so oft zu stören und die aufwartenden Bedienten, vor etwaigen Unschicklichkeiten, durch Bergießen, Fallenlassen und die Kleider der Gäste oder das Tischzeug verunreinigende, mithin immer unangenehme Ereignisse, zu sichern.

Herumgetragen auf Tellern zur beliebigen Auswahl werden präsentirt:

**Erstens:** das transchirte Rindfleisch mit den in besondern Schalen befindlichen Sosen oder auf kleinen Assietten vertheilten verschiedenen Zuspeisen, als Rettig, Gurken, Oliven, rothe Rüben 2c.

**Zweytens.** Alle trockene Braten und Geflügel, die mit getrennten Sosen auf die Tafel kommen, nachdem sie transchirt sind.

**Drittens.** Salate, Compote.

**Viertens.** Kleine Bäckereyen und in eigenen leichten nicht zu großen Cassrollen befindliche Mehlspeisen, wenn sie trockener Substanz sind.

**Fünftens.** Alle Kuchen, Torten, die in Portionen zertheilt sind.

**Sechstens.** Das Vorzüglichste vom Dessert, welches die Gäste unter sich nach Willkühr circuliren lassen, da mit dem Auftragen desselben, welches die letzte Tracht bildet, sich



die Dienerschaft in großen Häusern zu entfernen hat, um durch ihre Gegenwart die nun schon belebter gewordene Unterhaltung nicht zu genieren.

So oft ein neues Gericht auf die Tafel kommt, müssen die vorigen Teller weggenommen, und jedem Gaste dafür ein anderer, reiner, gegeben werden. Sollte das vorhandene Geschirre zu dem öftern Wechsel nicht ausreichen, und daher die bey den früheren Speisen angewendeten Teller, zum neuen Gebrauche abgewaschen werden müssen, so sorge man dafür nur zur rechten Zeit, daß es keinen Augenblick daran mangle, und trockne die Teller dann sorgfältig ab, weil es höchst unanständig wäre, Jemanden einen feuchten oder gar nassen Teller vorzusetzen.

Zum Vorlegen müssen stets reine Löffel überreicht werden.

Ich wiederhole nochmahls, daß die Reinlichkeit in keinem Falle zu weit getrieben werden könne. Salz und Pfeffer müssen frisch in die ihnen bestimmten Behältnisse gefüllt werden, daß nicht etwa auf erstere eine graue Staubdecke oder Spuren vom früheren Zugreifen sichtbar sind. Man untersuche Messer und Gabel vor jeder Mahlzeit gehörig, und puße sie, daß nichts dunkles daran bleibt. Sind die Messer stumpf, die Gabeln vielleicht an den Spitzen abgebrochen und verbogen, so schleife, schärfe und biege man sie bey Zeiten wieder gerade. — Vorzügliche Aufmerksamkeit widme man dem guten Zustande des Transchirzeuges. Mit jeder nur denkbaren Vorsicht halte man besonders aus dem Tisalzimmer alles entfernt, was einen üblen Eindruck oder gar Ekel bey den Gästen hervorbringen könnte.

---

## VI.

### Ein paar Worte über Gewürze und Fettigkeiten, bey deren Anwendung zu den Speisen.

Der Hauptzweck aller Gewürze, deren man sich bey den Speisen bedient, ist: theils die Verdauung derselben zu befördern, theils aber auch, uns die Genüsse schmackhafter zu machen, und ihnen das Fade, sehr bald Ekel Erregende zu benehmen, was ganz ungewürzte Speisen an sich haben.