

anvertraut werden, damit die feinen Gräthen nicht abgerissen oder abgestoßen werden, sondern das Fleisch, von denselben behuthsam und auf eine sorgsame Art aufgehoben, den Genuß desselben von einer jeden Ängstlichkeit befreye. Dieses vorausgeschickt, dürften einige Beyspiele hinreichen, um das Gesagte zu belegen.

Schill.

Fische, die als Auswechslungen oder Braten zu erscheinen haben, werden immer von einer gewissen Größe gewählt, und in ihrer natürlichen Lage und Form aufgetischt. Ist dieses auf eine reinliche Art geschehen, so läßt sich ein gallertartiger Streifen bemerken, der vom Kopfe auslaufend über die ganze Seite des Fisches, und zwar ziemlich durch dessen Mitte in die Schweifflasse übergeht, und die Bindung der Muskeln bezeichnet. Nach diesem Streifen wird mit der besagten Kelle ein Zug geführt, der bis an die Hauptgräthe eingreift, und so die Muskeln entzwey theilt, welche nun auf zwey Finger breite Streifen von den Rückenflossen zum Bauch herab getheilt werden. Weil aber die Muskeln oder das Fleisch über dem Bauche ganz dünne ist, und in keinem Verhältnisse zu der obern Muskel steht, so wird immer ein Zug von der Rückflasse nur bis zur Mittellinie gezogen, und der zweyte dann ganz herab ungefähr so wie es die Zeichnung gibt. Kupf. 4. Figur 5. Nun werden die Schnitten mit dem Transchirlöffel, durch eine gleichsam spielende Bewegung von den Gräthen abgenommen und den Gästen dargereicht.

Ist die obere Seite eines Fisches auf diese Weise abgenommen, so wird der Kopf sammt der Rückgrathsgräthe behuth-