

c. Gekochtes Huhn (calecutisches).

Dieses wird, wie zuletzt angegeben, zerlegt. Ist aber das Huhn mit Trüffeln zubereitet, so ist das Untertheil des Rückenknöchens mit dem Steiß das vorzüglichste Stück, weil sich in dasselbe die meisten Trüffeltheile gezogen haben. Dieses zerlegt, muß man dann auch gleich anbieten. Die Trüffeln dürfen nicht zerschnitten, sondern müssen ungetheilt mit dem Löffel herumgegeben werden.

624. Pfauen.

Diese werden, je nachdem sie zubereitet sind, wie vorherhin b und c gesagt ist, zerlegt.

625. Haselhühner.

Diese werden wie die Rebhühner (Nr. 622.) zerlegt. Sind sie aber etwas groß, so löset man die Flügel und die Keulen ab, theilt die Brust und trennt den untern Theil des Rückens von dem obern.

626. Schnepfen.

Man schneidet den Kopf kurz am Halse ab und präsentirt diesen dem Bornehmsten der Gesellschaft. Dann zerlegt man sie, wie in der vorhergehenden Nummer gezeigt ist. Da aber die Flügel das zarteste Fleisch und die Schenkel den feinsten Geschmack haben, weil auf diese der Saft der Eingeweide am meisten hindringt, so muß man beide sorgsam vorschneiden. Die mit dem Schnepfenkoth belegten Brodschnitten werden mit der Sauce herumgegeben.

C. Das Vertheilen der Fische.

In der Regel werden alle gekochten Fische mit einer silbernen Fischkelle auf die einzelnen Teller vertheilt und nöthigenfalls auch zerschnitten, weshalb die Kelle auch auf einer