

Seite eine scharfe Schneide haben muß. Man darf kein Messer gebrauchen, dadurch würden die Regeln der Vorlegekunst verletzt. Nur wenige Fischspeisen legt man mit einem Löffel vor, wie Schellfische, Aal *rc.* und eine noch kleinere Zahl mit der Gabel, z. B. Bückinge, Stücke von frischen und marinirten Heringen, Sardellen, geräucherten Lachs.

627. Die Butte, Scholle, der Plattfisch.

(Fig. 10.)

Dieser wohlschmeckende Seefisch kommt gekocht und gebraten zur Tafel. Bei dem Zerlegen macht man mit der scharfen Seite der Fischkelle auf den Bauch desselben über die Wirbel einen Längenschnitt a, und in einiger Entfernung einen andern b. Nachdem man das Fleisch durch die Querschnitte c, d, e, f, g, h, in viereckige Stückchen zertheilt hat, hebt man diese mit der Spitze der Kelle zierlich ab und vertheilt sie an die Tischgenossen; mit dem Rücken, dessen Fleisch aber nicht so wohlschmeckend ist, wird eben so verfahren. Die Bartfäden gehören zu den Leckerbissen, die man deshalb auch den vornehmsten Personen darbietet.

628. Der Karpfen.

(Fig. 11.)

Ist ein Karpfen zu zerlegen, so muß eine scharfe Fischkelle gebraucht und folgendes Verfahren beobachtet werden: Zuerst wird der Kopf abgestochen, a, den die vornehmste Person der Tafelrunde erhält, um sich daraus die Zunge, eines der köstlichsten Leckerbissen, zu nehmen. Sind die Schuppen noch am Fische, so macht man diese mit der Kelle weg und schiebt sie bei Seite; dann sticht man über dem Rückgrate eine Längelinie, b, vom Kopfe bis in die Nähe der Schwanzfloße und auf gleiche Art einzelne