

NDCLYI.

Die 29 Octobris, 1656.

Klett (3) ^{Vicar}
A. Switj Universität J. von
S. der Commerci

EX LIBRIS

WALTER PUTZ

48. Ep

Zelle 1 m 056 . S 46 73

Neu-vermehrtes
Trenchir-Büchlein.



Das, woran die Natur Sat allen fleiß gewandt,
Zergliedert, & Schöne, dir! des Künstler's Liebe hand.
Von Matth: Wittenberg zu finden,

Joh: à Salisb.
1658.



Neues Trenchir-Büchlein.

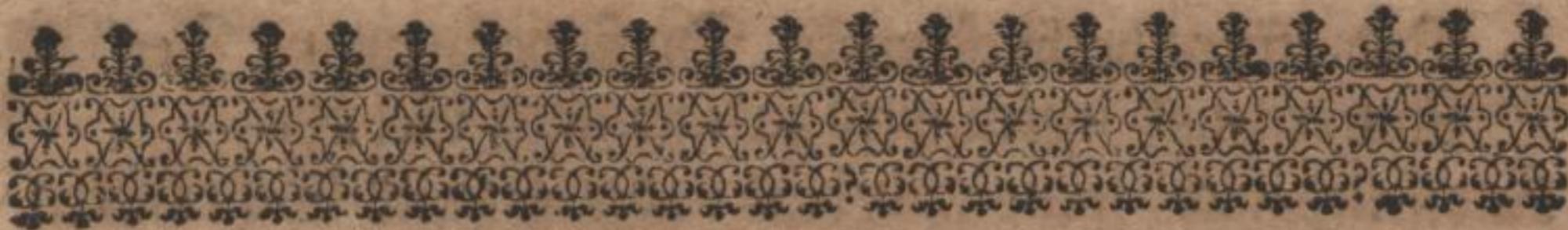
Wie man nach rechter Art / und jehigen
Gebrauch nach/allerhand Speisen ordentlich auff die
Taffel setzen / zierlich zerschneiden und vorlegen/ auch
artlich wiederumb abheben
soll.

Alles mit schönen Kupfferstücken beygebracht/ und
mit Fleiß auffgesetzt

Durch

Andreas Kletten/Cyg: Misn.: & Jur. Stud:

3 E h R A/
Drucks und verlegts Casparus Trenschmied/
Im Jahr M DC LVII.



Das Büchlein an den günstigen Leser.

G. Om/ Edler Sinn/ kom her/ der du dich wilst erfühnen/
Go Personen höhern Stands bey Taffeln zubedienen:
Wiltu gleich Marschall seyn/ du findest hier in mir/
Wie du anordnen must die Erachten nach der Ziehr.
Du findest wie du kanst Vor-Schneiders-Stell vertreten
Mit Ehren und mit Ruhm/ worzu du wirst erbeten

A 3

Vnd

Vnd öfters hochbeschent. Du findest was mit Zier
Zum erst- und letzten wird zerleget nach Gebühr.

Kauff/ ließ mich / sinne nach/bleib in der Eugend-Schrancken
zu Ehren dieser Kunst: Vermähle die Gedancken
Mit zierlichem Beginn: Brauch mich/wie schlecht ich bin/
“ Kunst bringt Gewogenheit / sambt Ehre mit Gewinn.





Gorrede.

Gele ja die meisten wann sie etwas in
öffentlichen Druck geben so pflegen sie
die Ursachen vorumb sie solches zu-
thun veranlasset worden mit mehrern
anzuführen : Von diesem nicht unziemlichen Ge-
brauch zu schreiten und so zu sagen mit unge-
wachsenen

A 4

Vorrede.

waschenen Händen / gegenwertiges / wie wohl ge-
ringfügiges Büchlein darzubieten / hat auch mir
nicht anständig erscheinen wollen / melde dem-
nach nichts Bergende fürklich. Als ich zeithero
und zwar in die zwey Jahr auff der löblichen
Universität Tschernau mich enthalten / meine Studia
fortzusetzen / und denen Herrn Studiosis wissend
worden / daß ich in der Trenchier-Kunst einige
Wissenschaft haben möchte / So haben dieselben
mich

Vorrede.

mich freundlichen ersuchet/ein Collegium Trenchi-
torium mit ihnen zu halten/und diese meine Wis-
senschafft an Tag zugeben / Weiln ich nun
solches ihnen füglich nicht abschlagen können/be-
sondern so viel mir von dieser Kunst wissend/
vorgezeiget / wie ich sie etwa an ein und dem
anderen Hoff und auch sonst erlernet / darmie
sie nicht allein wohl zu frieden gewesen / Son-
dern als sie vernommen/daz ich mich von hier
weg=

Borrede.

wegwenden / und uff eine andere Academi
begeben wollen / alda ferner meine Studia zu con-
tinuire / haben sie mich fleißig und inständig
gebeten / meine Wissenschaft / auch was ich von
Hand zu Hand freulich vorgewiesen / schriftlich
zubegreissen / und in Druck zugeben. Ob nun
wohl dieses Ihr gutgemeintes Suchen und Be-
gehren ins Werk zusezen mir fast zu hoch fallen
wollen. Jedennoch aber damit meiner verbündet-
lichen

Borrede.
lichen Schuldigkeit nach / denen selben ich nicht
auß Händen geben möchte. So habe ich erstlichen
meine Trenchier-Wissenschaft uffs Pappier ge-
bracht / hernach dieselbe mit vornehmen Leuten
Communiciret / So dann sich dieses auch wohl
gefallen lassen / und mich in meinen proposito ver-
stercket / daß ich auch solches kleine Büchlein mei-
nen gewesenen großgünstigen Herrn Scholaren,
zum Valet und gunstgewogentlichen freund-
lichen

Borrede.

lichen guten Andencken hinterlassen wollen. Der grosszäünstige Leser nehme darmit vorwillen/ bediene sich dessen zu seinen besten Behuff/ und lasse mich Ihme zu gunstbeharlicher Gewogenheit hiermit treulich befohlen seyn.





Das I. Capitel.

Von des Trenchirers Amt.

Geist des Trenchicanten Amt an Höffen in gemeint
nicht das geringste ist / Sondern unter die Fürnemsten
gerechnet wird / So soll darzu einer von Adel / oder
sonsten eine qualificirte Person / gerades und wohl proportionirten
Leibes / leichter Hände / und unerschrockenes Ge-
müthes erwehlet werden / Und Er soll fühn und mit frischen
Gesichte

B

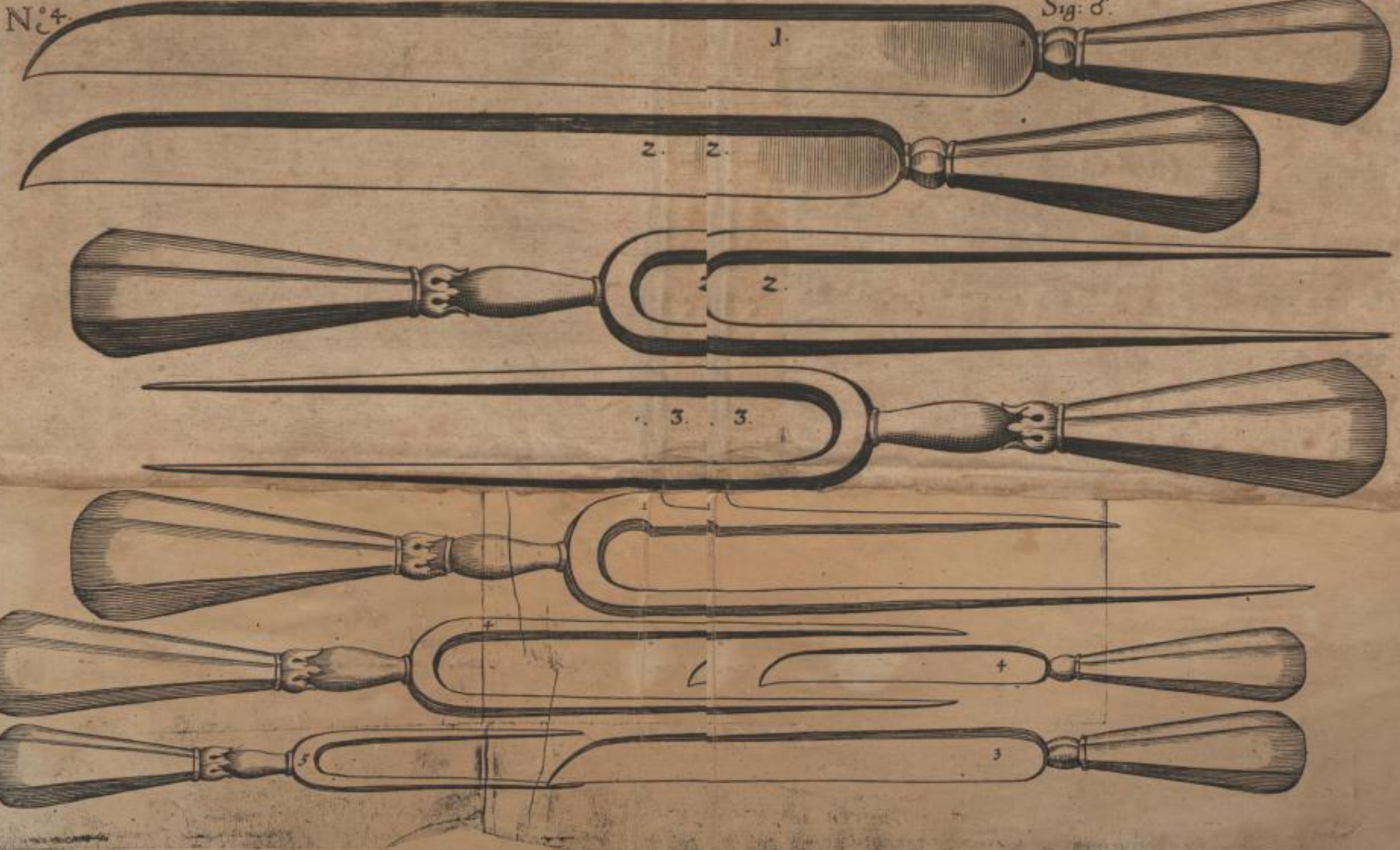
Gesichte bey der Taffel erscheinen / narrischer und unnützer
Ceremonien, damit das Vorschneiden erlängert/ sich enthal-
ten / Er soll auch des redens bey der Taffel abstehen/ es wäre
denn/ daß er gefraget würde / darauf er Antwort zugeben
obligat ist / Ingleichen soll er sich befleissigen/ daß er sich der
answesenden Herren belieben/nehmlich/ zu welchen Gericht oder
Stück dieselben Lust haben/wohl erkundigen / und sich als-
dann nicht an die gemeine Regel in vorschneiden binden.
Dieweil auch nicht allzett die Speisen in der Lust können
zertheilet werden : Nemlichken wann die vorgetragenen Stücke
gar zerfrocht/oder von Koch zerquetscht wären/habe ich auch

In ehlichen Stücken wie folget / Nachricht ertheilen woslett.
 Das Taffeltuch soll er sauber und rein halten / zu Verhütung
 auch / damit es nicht befleckt werde / können wohl 3. oder 4.
 Zeller umb des Trenchiters Ort bey der Schüssel gelege
 werden / Er muß auch wissen die Speisen ordentlich auff die
 Taffel zu setzen / wie allhier in folgenden Tabellen nachrichtlich
 zuschen / und wann der Trenchicant sich dieser und anderer
 Nachricht gebrauchet / ist kein Zweifel / Er wird sein Amt also
 verrichten / damit er Ehre seines Herrn Gunst und Gnade
 erlangen wird.

B.

Das

Dum vorlegen gehören eigentlich 5. Gabeln und 4. Messer/
Dwie in der Figur zusehen. Die erste/welche besser ist / wann
sie nicht gleich lange Spitzen hat / gebraucht man zum
Haasen / und Rehrücken und gehört eigentlich darzu das
Messer Num. 1. mit der Gabel Num. 2. und Messer Num.
3. wird der Welsche-Hahn / Auer-Hahn / Gans/ und andere
zerschnitten. Mit der Gabel Num. 3. oder 4. und Messer
Num. 2. wird das Fleisch so in Suppen / Capaunen / ge-
sottene und gebratene Hühner / Enten und dergleichen Sachen
vorgelegt / Mit der 4. oder 3ten und nach Gelegenheit anderer
Messer/





Messer / Rebhüner / Junge Hüner / und Taublein / und alles
andere Kleingeflügel Trenchiret, und letztlich wird die kleinste
Gabel und Messer zum Obst gebraucht.

Das III. Capittel.

Ehe und zu vorn man sich in der Trenchirkunst gebrauchen
lassen will / so muß man darinnen erfahren und geübet
seyn / vnd an den Holzformen zu crst wohl gelernet haben /
darzu gehörn eigentlich diese Stücken / als erslich ein Hun/
2. das Spanfercklein / 3. der Hase / 4. der Kalbskopff / 5. die
Schöpskul / 6. Nterenbraten / 7. Schüncken / 8. Hirsch- oder
Rehkeil /

6.

Rehkeul / 9. der Hecht. Als dann kan man mit seinen sifsamen
 Geberden an die Taffel gehen / wann die Hände zuvorn wohl
 gereinigt / da zuvorn die Messer an ihr gehörig:8 Ort allbe-
 reit gelegt / oder nach Zierlichkeit beygebracht werden müssen.
 An Fürstlichen und andern vornehmen Höffen / gebraucht
 man das Eredentz Messer / welches in die mitten gelegt wer-
 den muß / die andern uff beyden Seiten darbey.

Das IV. Capitel.

Wo die Messer ihre Schwach und Stärcke
 haben.

Schlegel

Gehet man das Messer an bey dem Hefst / so schneldet
Gman einen starken schuitt / je ferner aber davon / je
 schwächer schneidest du / Man könnte mit recht das Messer
 in drey Theil abtheilen / 1. in die Schreiche bey der Spitzen /
 2. die halbe Stärcke in der Mitten / 3. die ganze Stärcke bey
 dem Hefst. etc. Wann man vpp den Grflügel / insonderheit
 bey der Gans die Gelende stüden will / muß das Messer mit
 der Stärcke angesetzet werden / man muß auch nicht etwan
 scharff- oder mit Gewalt darauff drücken / Sondern nur
 mit dem Messer hin und wieder wanden / und mit einen

B +

langen

8.

langen schnitt fort fahren / bis es eingehet / und das Gelenck
heraus beiget. Wenn du die Armen an dich hältst/ so wird
es dir nicht so sauer werden/ als wann die Armen
ausgestreckt.



Folget

9.

Folget nun wie die
Speisen ordentlich uff die Taffel gesetzet
und wiederumb abgegeben werden
sollen.

ct

Die erste Tracht / wie die Speisen ordentlich

9	♂	8	5	1	4
Zugemüs.	Fische.	Pastete.	Hasen.	gekochte	Tordte.

Wie die Tunden oben stehn/also
müssen sie auch unten gesetzt
werden.

Schweins-

10.	♂	7	6	2	3
Gebackens.	Austernt.	Braten.	Schnecken.	Fische.	Welscherhan.

Der Unterg

bes untern Trenchicanten Stelle.

Capitel.

auff die Taffel gesetzt und angeschnitten werden.

9

♂

7

6

2

3

Gebackens. Ausiern. Braten. Schnecken. Fische. Welscherhan.

Kopff [♂]
Kopff

Oliffen/

Euronen in Wein mit Zucker
angemischt gehörer zum
Welschenhan.

10.

♂

8

,

1

4

Zugemüs. Fische. Pastete. Hasen. gekochte Tordte.

Der Oberfis

Hümer.
des obern Trenchicanten Stelle.

¶ 3. Speisen werden erstlich gesetzet / wie an den Tabellen
 zu schen / darnach vorgeleget / wie die Zahlen zeigen / Es
 bleiben auch etliche von den vorigen auff der Taffel stehen / die
 nicht angeschnitten worden sind / welche zu erkennen seyn an Sig :
 8. In der andern Tracht werden auch die Speisen doppelt
 auffgetragen / wie bey der ersten Tracht / bey welcher Taffel
 allzeit zwey Trenchicanten nothwendig seyn müssen / die vori-
 gen Speisen so gezeichnet Sig : 8 müssen bey der andern Tracht
 zierlich eingetheilet werden / und so dieselben etwas kalt worden/
 werden sie abgegeben und gewärmt / damit sie desto besser
 zugemessen seyn. Waren aber nicht eben solche Speisen
 vorhanden/

vorhanden / wie an den Tabellen zu sehen / muß man wissen
die Epcisen einander zu vergleichen / Als zum Exempel / bey
der ersten Tracht stehen gekochte Hünner / an dessen statt kan
stehen Kindt- und ander gesotten Fleisch / an statt des Welschen-
Hahns kan eine gebratene Ganss oder zum wenigsten gebratene
Hünner stehen / an dem Ort / wo die Torten steht / kan Ge-
backens gesetzt werden / die Fische bleibhen allzeit / und kan ihnen
nichts verglichen werden / als ihr Geschlecht / derer Sorten viel
seyn / und uff unterschiedliche Weise können zugerichtet wer-
den / an statt des Hasen / ein Hirsch- oder Reh-Reul / wäre aber
gar kein Wildprecht vorhanden / kontem man wohl einen Nieren-
oder

G

oder

oder andern Braten dahin setzen/ und so fort an. Die Tuncken
müssen zu ihren gehörigen Speisen gegeben werden / was aber
in der Brühe gekocht und gesotten ist/ als gefuchte Hüner und
vergleichen/zu diesen kombt ihre Brühe/worzu der Trenchicant
einen Löffel beyhanden haben soll/dieselbe uff einen Teller tra-
gen/und also präsentiren. Es können auch nicht allzeit die
Tuncken wie allhier gemeldet uffgetragen werden / an statt
der Citronen in Wein mit Zucker angemachet / können ein-
gemachte Johannes - Beer / oder andre stehn / an der Stelle
wo Olissen stehen/Capern/an statt des Senfss/Rothe-Rüben
und

15.
und dergleichem / wie wohl die Landes-Art nicht an allen
Orten gleich / darnach der Trenchicant sich
zurichten hat.



G 2

Die

Die andere Tracht

8 ♂ 5 1 4
Zugemüs. Krebse. Gebratens. Aussern. Gebackens.

♂
Schweins-

7 ♂ 6 2 3
Gebackens. gebratene gekocht Fleisch. Fische. Rebhüner.
Vögel.

Was der öbrige Trenchicant oben setzen

Capitel.

oder Gang.

8 ♂ 6 2 3
Gebackens., gebratene gekochte Fleisch, Fische, Rebhüner.
 Dögel.

Kopff. Capern. Eßig. weisse Tuncke.

7 ♂ 5 ♂ 1 4
Zugemüs., Krebse, Gebratens. Austern, Gebackens.

sehet der andre unten wie zuschen.

Die dritte Tracht

⁸ Zugemüß. Pastete. ⁵ Gansß. ¹ Ardischocken. ⁴ Kopffel-Tordte.

Senfse

⁹ Schweins-

⁷ Gebäckens. ⁸ das schwarze geräucherte Krebse. ² gebratene
von Hasen. ⁶ Zungen. ³ Vögel.

Weiln der Schweins-Kopff in der mitten steht / müssen
Trenchicant machen

Capittel.

oder Gang.

⁷ Gebackens. das schwarze geräucherte Krebse gebratene
von Hasen. Zungen. ³ Vögel.

⁹ Kopff. Senfft.

⁸ Zugemüß. Pastete. ⁵ Ganss ¹ Ardischocken. ⁴ Kopff-Zordte.

alle beyde Trenchicauzen davon vorlegen / der Übrige
den Anfang.

Gann der Trenchicant mit der dritten Tracht fertig
 ist/und jedswedern Stücke sein Begnügen gehan/ist
 ihm zu wissen von nōthen/ daß er die Speisen wieder-
 umb zierlich von der Taffel abhebe. Nun muß derselbe nicht
 etwan nehmen das nechste das liebste/wie in proverbio gere-
 det wird; Sondern von unten an/ (als/von Schweins-
 kopff/Gebackens / Zugemüß/ und dergleichen) den Anfang
 machen / und abheben / Wann nun dieses geschehen/
 werden gemeiniglichen Kess und Butter auffgesetzt/reine
Zeller

Teller herumb gegeben / und alsdann obengemeldte beyden
Stücke vorgeleget/von Kefz und Butter lässt sich nicht viel
schreiben / Jedoch habe ich dieses zur Nachricht besetzen
wollen/dass der Trenchicant dieses in acht nehmen wolle/
den Kefz und Butter zwar uff einen Teller zulegen / aber
beide nicht zusammen / damit nicht jemandt einen Eckel
oder Grauen daran trage / weilu die NATUREN unter-
schiedlich / dann mancher isset Kefze und nicht Butter/
mancher Butter und nicht Kefze / wie solche NATUREN an
allen Orten fast gefunden werden. Wann dieses ge-
schehen/

schehen / werden Kess und Butter/Saltz / und was sonst noch uff der Taffel stehet / abgegeben / frische Teller herumb gereicht / und nach diesen das frische Obst und Confect præsentirt , viel geben das Obst absonderlichen / wenn man viel Sorten hatt / als Kpfeln / Birn / Melonen / Pfirschen / Weintrauben / grüne Nässe / Citronen / Pomeranzen / und dergleichen Garten-Gewächs. Andere aber zugleich wann es wenig Sorten seyn / mit den Confect. Nun wil ich bey der gebräuchlichen Manier bleiben / und solches in folgender Tabellen klar und deutlich anzeigen.

Bon

Von Confeß.

1 Weintraubn.	4 Stüsse.	I Kepffeln.	20 überzogene Zimmer.	18 kleine Rofinen.
6 Lambertgs. Stüß.	3 Birn.	2 Pfirsichen.	19. große rothe Zucker- Rofinen.	17. Rüchlein.

Dicker gehörte des untern Trenchicanten seit
Confeß welches auch gescheret wird wie hier zu
sehen, aufgenommen was der Ober Trenchik
eant oben setzt / das sehet der ander unten.

VIII. Capitel.

16	14	12	10.	7
Kundgewundenen Zucker.	Feigen. überzogene Schwindel- Körner.		Zatteln. aufgeblasene Figurcn.	

Marcipan.

15	13	11	9	8
Castanien.	überzogene Manteln.	Wfessertuchcn.	eingegossener Gaffl.	Cantireen Zucker.

Als Obst gehet vor den Confect her / Kepffel Pfirschen und
 Birn werden ein Stück nach den andern uff der Gabel
 überreicht / Nüsse und Weintrauben aber uff einen Teller / nach
 diesen folget das Confect / welches alles zusammen uff einen Teller
 geleget und präsentiret wird. Die Confect Schüsseln müssen ge-
 nau an einander gesetzt werden / damit man desto besser zu den
 Unter-Schüsseln gelangen kan. Es wird auch nicht allzeit so
 viel Confect auffgetragen / sondern nur ehliche Schüsseln / welche
 nicht gegen einander gesetzt werden können / sondern in die Länge
 der Taffel / eine nach der andern. Und so viel von ordentlicher
 Sch- und wieder Abhebung der Tractamenten &c.

Hierauß/



Vom gebratenen Hun.

Das gebratene Hun soll mit den Förderttheil zu deiner
echten / mit den Hintertheil zu deiner lincken Seiten
stehen. Stecke das Messer in Halsz/die Gabel aber am
Steiß / wende es darmit umb/ im brochir den Flügeln gleich/
zertheil es folgender Gestalt.

D ,

1. Löse

1. Löse den Hals / thue
2. den Ober-Schnidt an rechten Flügel
3. den Ober-Schnidt am selben Schenkel /
4. den contra-Schnidt an rechten Flügel /
5. den contra-Schnidt an techten Schenkel /
6. den Ober-Schnidt an lincken Flügel /
7. den Ober-Schnidt am selben Schenkel /
8. den contra-Schnidt am lincken Flügel /

9. den

9. den Gegen-Schnitt am lincken Schenkel/
 10. löse das Ziehbeinlein/
 11. 12. schneide das Brust-Fleisch ab auff der Rechten und
 Lincken/
 13. 14. hebe das rechte und lincke Achselbeinlein auss /
 15. 16. spalte den Steiß auff der rechten und lincken Seiten/
 17. 18. stoss die Rippen entzwey/ und thue den Hüppuff von der
 Gabel/
 19. ege das übrige nieder und zerhaue den Rumpff in der
 Schüssel.

D 4

Die

30.

Die Vorlegung.

1. Die Spaltschnitte vom Steiß/ und zu iedwedernt etwas von der Brust/
2. Die Flügel desgleichen/
3. Die Schenkel einer nach den andern/
4. Das Ziehbeinlein / benebenst etwas von der Brust/
5. Das übrige Brust-Fleisch/
6. Letzlichen den Rumpff.

NB. Die Auftheilung muß iedoch bei allen Stücken also geschehen/das von iedwedernt Stücke etwas in der Schüssel verbleibet.

Das

Das X. Capitel.

Vom gesottenen Hun.

Das gesottene Hun soll mit dem förderen Theil zu deiner
Rechten mit dem hintern Theil zu deiner linken Hand
liegen. Stecke das Messer in Hals / setze die Gabel auf
die Brust / zeig das Messer auf den Hals / und stecke es unter
den linken Flügel ein / lege die Gabel an Steiß / und wende es
darmit umb / thue in aufzheben.

3. Den

1. Den contra-Schnidt am linken Flügel/
2. Löse den Hals/
3. 4. Den rechten Schenkel mit einen Ober- und contra-Schnidt/
5. 6. Den linken Schenkel eben also/
7. 8. Den rechten Flügel mit einen Ober- und Gegen-Schnidt/
9. Den Ober-Schnidt am linken Flügel/
10. Löse das Ziehbeinlein/
11. 12. schneid das Brust-Gleisch von der rechten und linken Seiten.

13. Spalte

13. Spalte den Steiß auff der rechten und linken Seiten.

14. Stoss die Rippen entzwey/

15. Bertheile den Rumpff in der Schüssel.

Das Hun muß ein kleinwenig über der Schüssel schweben/
wann man es anders in der Lusst zerlegen wil. Wäre es
aber / daß das Hun ziemlichen zerfocht / so nehme man den ge-
wissen Weg / sehe die Schüssel/dß das Hun mit den Hals ge-
gen deiner Brust zu stehen kommt / imbrochir die Gabel in
Hals und schneidt

i. Von

1. Von den rechten Schenkel bis zu demselben Flügel einen langen Schnitt/und
2. von dem lincken Schenkel bis zum lincken Flügel/
3. Löse das Ziehbeinlein/
4. und 5. schneide das Brust-Fleisch mit langen Schnitten ab/
6. und 7. spalte den Steiß uff beyden Seiten/
8. und 9. Stoss die Rippen uff der rechten und lincken Seiten entzwey/
10. zertheile den Kumpff.

Dic

Die Vorlegung.

1. Werden die beyden Schenckeln einer nach dem andern präsentiret/und thut man zu jedwedern Teller einen Löffel voller Brühe/
2. Desgleichen die Flügel/
3. Das Brust-Gleisch wird in ehliche Teller eingetheilet.
4. Die Spalt-Schnitte von Steiß einer nach den andern.
5. Das Zich- und die Achselbeinlein / und das hinter Stück von Rumpff.
6. Ist das Fleisch nicht rein von Hüppuff abgeschnitten/kan man denselben auch vorlegen.

E

Das

36.

Das XI. Capittel.

C.

Bon der Gansz.

Gringe dieselbe uff die Gabel/schneide den Steiß uff/stelle
das Messer in die lincke Hand zu der Gabel/mit einen
Löffel thue das Eingefüllte heraus/uff einen absonder-
lichen Teller/ist aber Beinfuß darinnen/so thue demselben mit
der Gabel heraus/und schneide

1. Den Ober-Schnidt am rechten Schenkel/
2. Den Gegen-Schnidt daselbst/
3. und 4. den Ober- und contra-Schnidt am selben Flügel.

5. und 6.

5. und 6. Den lincken Flügel/
 7. und 8. Löse den lincken Schenkel mit einen Ober- und Gegen-
 Schnidt /
9. Das Ziehbeinlein /
- 10., 11., 12. Schneidt das Brust-Fleisch uff der rechten und lincken
 Seiten ab / mit einen Kreuz-Schnidt / und stosse es mit
 den Messer von den Hüpfus.
- 13., 14. Hebe das rechte und lincke Achselbeinlein aus.
- 15., 16. Spalte den Steif uff der rechten und lincken Seiten /
- 17., 18. Stoss die Rippen entzwey /
19. Bertheile den Kumpff in der Schüssel.

E z

Die

Die Vorlegung.

1. Die Schenkel werden in der mitten zertheilet / damit die Keulen darvon kommen / alsdann präsentirt man ein Stück nach den andern.
2. Die Spalt-Schnidte von Steiß / einer nach den andern /
3. Die Flügel des gleichen / und etwas von der Brust /
4. Die Keulen desgleichen / zu der ersten die Achselbeinlein /
5. Zu der andern aber das Ziehbeinlein.
6. Das Brust-Fleisch betheilet etliche Teller.

7. Der

7. Der Rumpff giebt zwene Teller/darzu der Pfaffen-Schnidt
kan geleget werden/
8. Von Gefüllten oder Beyfuss/wird zu jedwedern Teller etwas
geleget.

Die Wilde-Gans; discrepirt nichts / außer daß man die
Schenkel versammeln läßet/ und also präsentiret.

Das XII. Capittel.

Von der Ente.

Bringe die Enten auff die Gabel/wie beim gebratenen
Bun Meldung geschehen/mache an derselben

E 3

I. Den

D.

1. Den Ober-Schnidt am rechten Schenkel/
2. Den contra-Schnidt daselbst/
3. Den contra-Schnidt am rechten Flügel/
4. Den Ober-Schnidt daselbst/
5. Den Ober-Schnidt am linken Schenkel/
6. Den contra-Schnidt daselbst/
7. Den contra-Schnidt am linken Flügel/
8. Den Ober-Schnidt am selben/
9. Löse das Ziehebeinlein/

10. Mit

10. Mit den übrigen / gebrauche die Manier / wie bey den gebratenen Hun etc.

Die Vorlegung.

1. Die Schenkel einer nach den andern /
2. Beyde Flügel zugleich /
3. Die Spalt-Schnitte vom Steiß / und zu iedsweidern etwas von der Brust /
4. Das Brust-Gleisch betheilet etliche Zeller /
5. Das Zieh- und die Achselbeinlein und etwas vom Kumpff /

E 4

6. JF

42.

E.

6. Ist das Fleisch nicht rein von Schnapuff abgeschnitten/ kan man denselben præsentiren.

Das XIII. Capitel.

Vom Reb-Hun.

1. Löse den Halsz/
2. Den Ober-Schnitt am rechten Flügel/
3. Den contra-Schnitt daselbst/
4. 5. Den lincken Flügel/
6. 7. Den rechten Schenkel/
8. 9. Den lincken Schenkel/

10. Löse

10. Löse das Zichleinlein/
- 11, 12. Stoß die Rippen uff beyden Seiten von einander/
13. Thue die Brust von der Gabel/
14. zerhaue den Rumpff.

Die Vorlegung.

1. Præsentire dem Vornemibsten an der Taffel die Brust/
2. beyde Flügel zugleich/ 3. die Schenkel/
4. den Rumpff.

Die

Die andere Manier des Rebhuns.

1. Thue einen Schnidt in Halsz/und laß ihm hencken/
2. und 3. Die contra-Schnitte am rechten und linken Flügel/
4. und 5. Die Ober-Schnitte am Schenkeln.
6. Beige das Ziehbeinlein etwas über sich /
7. und 8. Thue einen Spalt-Schnidt bis an die Gabel/
9. Ubergib es den Vornembsten an der Taffel ganz/ darvon
ein iedweder nehmen mag/was ihme beliebet.

Das

45.

Das XIII. Capittel.

Junge Tauben.

Als die Täublein in der Schüssel liegen / setze die Gabel
auß die Brust / und mach einen Kreuz-Schnidt über die
Brust.

Das XIV. Capittel.

Jung-Hun.

Setze die Gabel gleichfalls wie bey den Jungen Tauben
gemeldt / schneid

1. Von den rechten Schenkel bis zu den lincken Flügel /
2. Und von den lincken Schenkel bis zu den rechten Flügel /
3. Mache einen Bauch-Schnidt.

Das

46.

Das XV. Capittel.

Von den Wachteln und Crammets.
Vögeln.

Siehe zu liegen derselben viel in der Schüssel/damit ein
Siedweder Person einen ganzen bekomme / ist aber
mangel / so nimb eine lange Gabel/ stecke derselben
drey oder vier daran / schneide von oben bis unten dicselben
entzwey.

Das

Von Welschen-Hahn.

Geze die Gabel auff den Stiel an der Brust/ schneide
Sdren eder vier Schnidte vom Fett / in Gestalt eines hal-
 ben Sterns/ so über den Ziehbeinlein gewachsen / stoss die
 Kracken von den Beinen / wende ihm umb / imbrochir den
 Flügeln gleich / hebe ihn auff / zerthell den Hahn folgender
 Gestalt.

1. Löse den Halsß /

2. Haue das rechte Ober-Gelenck der Flügel ab/

3.

Das

3. Das lincke Ober-Gelenck/
4. 5. Den rechten Flügel/
6. 7. Die Keule-oder das Ober-Gelenck am rechten Schenkel/
8. 9. Den linken Flügel/
10. 11. Das Ober-Gelenck am linken Schenkel /
12. 13. Löse das rechte hinter Gelenck/
14. 15. Das Lincke/
16. Löse das Ziehbeinlein/
17. 18. 19. 20. Schnid das Brust-Fleisch mit langen Schnitten ab/

21. 22. Hebe

21. 22. hebe das rechte und lincke Achselbeinlein aus /
 23. 24. Spalte den Steiß auff der rechten und lincken Seiten/
 zertheile das übrige wie bey andern Geflügel Meldung
 gethan.

Die Vorlegung.

1. Das Fette so über den Ziehbeinlein gestanden / ein Stück
 nach dem andern /
 2. Die Flügel und die hinter Theile der Beine eins nach dem
 andern /

F 2

3. Die

50.

G.

3. Die Spalt-Schnidte vom Steiß deszgleichen/
4. Das Brust-Fleisch wird in unterschiedliche Teller
eingetheilet/
5. Die Keulen etc.

Das XVII. Capittel.

Von Auer-Hahn.

Ebrauch die Auffhebung wie beyin Welschen-Hahn
gemeldt/schneid

i. Den

1. Den Halsß / thue
2. den Ober-Schnidt am rechten Flügel/
3. den Ober-Schnidt am lincken Flügel/
4. Mache den Ober-Schnidt am rechten-
5. den Ober-Schnidt am lincken Schenkel/
6. Löse den rechten Flügel/
7. Den lincken Flügel/

F 3

s. Thue

8. Thue den contra-Schnidt am rechten Schenkel/
9. den contra-Schnidt am lincken
10. löse das Ziehbeinlein /
11. 12. 13. schneide das Brust-Gleisch mit langen Schnitten ab/
14. hebe das rechte =
15. das lincke Achselbeinlein auf /
16. 17. Spalte den Steiß auff beyden Seiten/
18. Bertheile den Rumpff.

Die

Die Vorlegung geschicht wie beym Welschen-Hahn gemeldt/
nur allein/dass der Auer-Hahn kein Fettes über den
Ziehbeinlein hat.

Das XVIII. Capittel.

Von Fasan-Hun.

1. Haue den Hals ab/
2. den Gegen-Schnidt am rechten Flügel/
3. Den Ober-Schnidt am selben Schenkel/

§ 4

4. Den

4. Den Ober-Schnidt am rechten Flügel/
5. Den contra-Schnidt am selben Schenkel/
6. Den contra-Schnidt am linken Flügel/
7. Den Ober-Schnidt am selben Schenkel/
8. Den Ober-Schnidt am linken Flügel/
9. Den contra-Schnidt am selben Schenkel.
10. Löse das Ziehebeinlein/
11. 12. Schnidet das Brust-Fleisch uff der rechten und linken Seiten mit langen Schnidten ab/

13. Zertheil

13. Bertheile das übrige/wie beym Auer-Hahn
gemeldet.

Vom Fasan werden die Schenkel vor das beste gehalten/
sonsten gilt in Vorlegen alles gleich.

Das XIX. Capittel.

Vom Birck-Hahn.

1. Schneide erstlich den Hals ab/
2. Den Gegen-Schmidt am linken Flügel/
3. Den Gegen-Schmidt am rechten Flügel/

4. Den

4. Den Ober-Schnidt am linken Fuß/
5. Den contra-Schnidt am selben/
6. Löse das Gelenck am rechten Flügel/
7. Mache den Ober-Schnidt am rechten Fuß/
8. Den contra-Schnidt am selben/
9. Löse den linken Flügel/
10. Das Ziehbeinlein/
11. 12. 13. schneid das Brust-Gleisch mit langen Schnidten ab/
14. 15. hebe das rechte und lincke Achselbeinlein auf/

16. 17.

Bircksan.

56



16. 17. Spalte den Steiß uff beyden Seiten/
18. Zertheile die Rippen und den Rumpf wie beym andern
Geflügel.

Die Vorlegung.

1. Den rechten Schenkel/ 2. Den rechten Flügel /
3. Den linken Schenkel/ 4. Den linken Flügel/
5. Ein Stück vom Steiß/nach den andern / und zu iedweder
etwas von der Brust.

Das

Von Capaun.

Lege das Messer am rechten Flügel / die Gabel an Steiß /
Lwende den Hahn umb / und bringe ihn uff die Gabel /
 zertheil ihn also /

1. Löse den Hals /

2., 3. Den rechten Flügel mit einen Ober- und Gegen-Schmidt /
 4. und das Fleisch unter denselben Flügel /

5., 6. Den linken Flügel / 7. und das Fleisch unter denselben /

8., 9. Den rechten Schenkel /

10., 11. Den linken Schenkel /

12. Löse

12. Löse das Ziehbeinlein / und schneid das Brust-Gleisch mit
langen Schnitten ab /

13. 14. Hebe die Achselbeinlein aus / zertheil das übrige / wie sonst
bey andern Geflügel Meldung gethan etc.

Die Vorlegung.

An diesen Stück ist zwar alles gut / iedoch hält man die
Spalt-Schnitte von Steiß und das Fleisch so unter den
Flügel an den Rippen gewesen vor das beste.

¶

Das

Das XXI. Capittel.

Vom Span-Förcklein.

Schre dasselbe/dass der Kopff gegen deiner lincken Seiten
sichet/im brochir eine Epitze der Gabel in das rechte
Nasen-Lech/hebe es mit den Messer unten bey dem Halsz
ein wenig auff/und hane den Halsz entzwen/behalt den abge-
hauenen Kopff auff der Gabel/und schneid die Haut an den
Wangen entzwen/weige die untern Kühnbacken mit den
Messer

Messer ab/hauie den Kopff oben auff/ und setze ihm außerhalb
 der Schüssel auff einen absonderlichen Teiler/im brochir die
 Gabel in Rumpff/und schneid

1. Den Ober-Schnidt am rechten hintern Fuß/
2. Den contra-Schnidt in rechten fördern Fuß/
3. Den Ober-Schnidt am rechten hintern Schenkel/
4. Den Ober-Schnidt am rechten fördern Schenkel/
5. Den Ober-Schnidt in lincken hintern Fuß/

G 2

6. Den

6. Den Gegen-Schnidt am lincken fördern Schenkel/
7. Den contra-Schnidt am hintern-
8. und den Ober-Schnidt am fordern Schenkel/
9. schneide den Bauch auff/ stelle das Messer zu der Gabel/
und thue das Eingesüllte nach Gelegenheit/entweder
mit einen Löffel oder Gabel heraus.
10. Mache einen langen Schnidt durch das Rück-Grad/
11. 12. Selle die Gabel an die lincke Seiten/ und zertheile den
Rumpff in viel. Etücken/wie du denkest auszukom-
men.

Die

Die Vorlegung.

Gas am besten gebraten an diesen Stück / wird zu erst
Gvorgeleget / und hält man ingemeyt die hintern Schen-
 ekel / und das Fleisch bey den Hals vor das beste / der
 Kopff so außerhalb der Schässel stchet / wird auff Begehrten
 oder aber nach Gelegenheit präsentiret.

Das XXII. Capitel.

Vom Hasen.

Ghneide / wann der Hass in der Schüssel lieget / die
Grauchen Beine von den Läuffern / im brochir eine Spize
 in das Rück-Grad / formen an den Rippen / und haue
 G 3 daselbst

dasselbsten ein Stücklein 3. oder 4. querer Finger breit ab / stecke
von neuem die Gabel ins Rück-Grad / biß an das Hefst / zerthei-
le wie folget :

1. Das Ober-Fleisch am rechten Läuffer /
2. Das Unter-Fleisch am lincken Läuffer /
3. Das Ober-Fleisch am lincken
4. Das Unter-Fleisch am rechten Läuffer /
5. 6. schneide etzliche lange Schnitte über den Rumpff /
7. 8. 9. 10. 11. 12. Löse das Fleisch Stücklein weis von Rumpff /
mit Quer-Schnitten /

13. schneide

13. schneide die Nieren heraus/

14. 15. spalte das Kreuz uff der rechten und lincken Seiten/
darben das Schwänzlein muß gelöst werden/
lege das rechte und lincke Marcksbeinlein auff den
Rumpff / schlage sie auff / und stoss es vollends mit
den Messer aus dem Gelenck /

16. trehe das rechte-

17. das lincke lochrichte Beinlein ab/

G 4

18. Ziehe

18. Ziehe die Gabel auf den Rück-Grad allgemach / und zertheile den Rumpff in so viel Stücke du willst.

Die Vorlegung.

gsg Om Hassen werden erslichen vorgeleget die Beinlein/
Seines nach den andern / so auff den Rumpff auffgeschlagen worden sind/ mit einem Stücklein Fleisch / so von Rumpff geschnitten.

z. Die

2. Die Nieren gleicher Gestalt mit etwas Fleisch/
3. Das übrige Fleisch vom Rumpff/
4. Das Fleisch von Läuffern/
5. Letzlichen von Rück-Grad / etc.

Das XXIII. Capitel.

Vom Kalbs-Kopff.

IMbrochir die Gabel in das Gurgel-Bein / hebe ihn auf/
zertheil ihn also /
1. 2. Schneid einen Grenz-Schnide über den Kopff/ und löse
die Hirnschale oben auß / stelle das Messer zu der
Gabel/

Gabel/mumb einen Löffel/thue das Gehirn auff einen ab-
sonderlichen Teller oder Ort in der Schüssel.

3. 4. Löse das Fleisch von den untern Kühn-Backen auff der
rechten und linken Seiten/

5. 6. Löse das rechte und lincke Ohr/

7. Behge die untern Kühn-Backen ab/auff der rechten/

8. auff der linken Seiten/

9. schneide das Vorschnider-Wisslein auff der rechten-

10. auff

10. auff der lincken Seiten/
11. 12. Mache einen langen Schmidt über die Zunge/benebenst
einen Duer-Schmidt und stosse sie ab/
13. 14. Löse das rechte und lincke Auge/
15. 16. beyde die obern Kühn-Backen ab / auff der rechten und
lincken Seiten/
17. Stich den Jäcken auff der rechten-
18. auff der lincken Seiten/

19. Haue

19. Hauet den Knorpel bey der Nase entzwey /
20. Stecke das Messer bey der Gabel hinein und beige das
übrige außwärts von einander.

Die Vorlegung.

1. Die Augen / eines nach den andern / nebenst etwas von der Haut so von Wangen geschnitten /
 2. Die Milch-Zähne und die Ohren eines nach den andern /
 3. Die Zäckchen / und etwas von der Haut / wie oben gemeldt /
 4. Die
- Hind. 44

4. Die Zunge betheilet 4. Teller/
5. Die Vorschneider-Bisslein auch / zu jedwedern Teller
muß etwas von Gehirn gelegt werden.

Das XXIV. Capittel.

Vom Schweins-Kopff.

IMbrochir die Gabel so gezeichnet/Num. A in die Nasen-
löcher/und schneid:

- I. Die Schwärzte ben den Wangen weg / auf der rechten
Seiten/und lasse sie unten hangen/

2

2, 3, 4.

2. 3 4. Schneid ehliche subtiele Stücklein von dem Halsz/
und nimb ein Theil nach den andern mit der
Spitze des Messers/und lege sie auff einen Teller/
so man præsentiren wil/

5. 6. 7. Auff der andern Seiten gleich also / jedoch muß der
Kopff/so man auff der andern Seiten etwas ab-
schneiden wil/gewendet werden/

8. Schneide ferner das Fleisch von den Ruhn-Backen/biß du
auff das Bein kommest/

9. Auff

9. Auff der lincten Seiten gleich also/
 10. So an diesen Stücken nicht sat wären/können die Ohren
 gelöst/und wiederumb etliche Stücke unter den-
 selben abgeschnitten werden/welche auch zart und
 subtil seyn/kan man aber auskommen/so werden
 die Ohren nicht abgeschnitten.



Das XXV. Capittel.

Schöps-Keuß.

IMbrochir wie an der Figur zu schen/und löse das Schwenz-
lein so gezeichnet Num. 1. ab/

2. Fahre mit dem Messer daselbsten weg/und schneid bey Num.
2. ehliche Stücklein ab/

3. Löse das Gelenck so signirt mit Num. 3.

4. 5. 6. 7. 8. schneide ehliche Stücken bey den Fuß hinweg/so viel
dich gut dünkt/doch das Pfaffen-Bißgen mache etwas
groß/

9. Löse

9. Löse die selben alle mit einem langen Schnidt ab/
10. schneid das Fleisch bey Num. 10. 11. alles hinweg von der Röhre / hebe die Röhre auf/schlage sie auff / und zertheile das übrige nach Bequemlichkeit.

Die Vorlegung.

Als am besten gebraten/wird an diesen Stücklein zu erst
Vorgeleget/

h 3

Das

Das XXVI. Capittel.

Von Hammen oder Schincfen.

IMbrochir swie zu sehen / schneid die Schwarte oder Haut
von den Rücken/ und lasse sie doch daran hencken / saubere
den Schüncken ganz rein ab /

1. Schneide länglich rund ein Stücklein heraus/

2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. Folgends ehliche Stücke / in Gestalt eines
halben

halben Mond-Scheins / werden die Stücke
etwas groß/so schneide man in der mitten durch
einen langen Schnidt.

Die Vorlegung.

 Er abgeschnittenen Stücklein / werden drey oder
vier auß einen Teller gelegt und präsentirer.

 4

Das

Das XXVII. Capittel.

Von Nieren-Braten.

1. So an diesen Braten eine Reule ist/somache bey endung
derselben das Gelencke los.
2. Schneide die Nieren heraus/ und trage sie auff einen ab-
sonderlichen Teller /
3. Bertheile die Gelencke wie die Zahlen zeigen.

Das

Das XXVIII. Capittel.

**Wie man einen Rück-Grads-Braten
vorschneiden und præsentiren
soll.**

Gjeses Stück / wiewohl es an sich schlecht und leicht ist /
so hat man doch den Trenchicanten auch etwas zur
Nachricht hiervon schreiben wollen /

**i. Schre die Schüssel zur linken Seiten / und imbrochir
das**

das Stück / entweder in das lochlein / so in den
Rück-Grad / oder aber ins Fleisch über demselben /
ebener Massen wie beym Hassen gemeldet / löse die
läppigste Haut / so gezeichnet Num. 1. und 2.

2. Schneide etliche breitte Stücklein von den Fleisch / so auff
den Rücken / und zerhaue den Rück-Grad / præ-
sentir ein Stücklein nach den andern /

Das

Das XXIX. Capitel.

Förder-Viertel vom Lamb.

IMbrochir erst die Gabel durch das Fleisch so an der Röhre
oder Bein siehet / damit die Spiken der Gabel das
Fleisch am Halsz treffe / und schneid darvon das Fleisch bis
die Röhre ganz blosz ist / alsdann hebe sie aus der Pfan-
nen / schlage sie auß / deuch die Gabel auß / und stecke eine
Spike unter die Rippen / wende das Stück mit Messer
und

und Gabel zugleich umb/zertheile die Rippen ein Theil nach den andern.

Die Vorlegung.

As Fleisch / so am Rippen stchet / wird vor das
beste gehalten / das Stücklein vom Hals wird gar
selten präsentiret / es swäre dann/dass es nicht zu hart
gebraten / wie es doch selten geschicht.

Das

Das XXX. Capittel.

Hirsch=oder Reh=Reul.

Schneide erstlichen den rauchten Läuffer / so gezeichnet
W Num. 1. ab / und gieb ihn von der Tassel auff einen
 Zeller/oder lege ihn an einen absonderlichen Ort in der
 Schüssel.

2. schneide einen langen Schmidt über das Stück/given querer
 Finger tieff/

3. 4. 5. 6. 7. und löse Stücklein/wie zu sehen dasselbsten ab/

3

8. 9. 10. Löse

8. 9. 10. Löse das braune gebratene Fleisch gleichfalls
ab/

11. 12. und das Fleisch über der Röhren. So man nicht satt
hätte des braun gebratenen Fleisches auff der rechten
Seiten/swendet man das Stück umb / mit Messer
und Gabel/und schneidet von der linken Seiten/wie
an der rechten geschehen/

Bei diesen ist im Vorlegen alles
gleich.

Das

Von Forellen und andern Fischen.

Gewann die Fische gross / werden sie zerschnitten wie an
G der Figur zu sehen /

Der Hecht / wird auffgeschnitten / wie die Figur zeiget / die
lange Grädt heraus genommen / und das übrige
wiederumb zusammen gemacht / hernach zuschnit-
ten / wie zu sehen.

So die Fische gekocht in ihrer Brühe / oder in einer andern eingemacht sind / soll zu jedwedern Teller etwas von der Brühe darzugeleget werden /

Die Krebse werden bey den Scheren angestecket mit der Gabel / und werden derselben drey oder vier jedoch nach der Größse / auf einen Teller getragen / Pfeffer und Salz darzugeleget / und also übergeben.

Das

Das XXXII. Capitel.

Wie man Kind- und ander gesotten
Fleisch zerschneiden und vorlegen
soll.

Gd man dasselbe auff der Gabel zerlegen will / muß es
sein recht Gewicht/nehmlich vier oder fünff Pfund zum
wenigsten haben/zu welchen man die grosse Gabel Num.
2. und das Messer Num. 1. gebrauchet/und wird imbrochirt,

33

daß

daß es auff einer Seiten nicht mehr swiege / als auff der andern / in übrigen werden dinne Schmidtlein über zwerch geschnitten/und alsbalden drey oder vier auff einmahl darvon präsentiret.

Das zerschnittene Fleisch so in Suppen liegt/und auff die Tafel getragen wird/soll von den Trenchicanten noch einmahl/doch nach Gelegenheit zerschnitten werden.

— 06 (9) 90 —



Das

Das XXXIII. Capitel.

Von Pasteten.

Die Pasteten / so zerschnitten werden sollen / soll der Trenchicant auff die lincke Seiten setzen/ und wird zu erst die Krust oder Deckel rings herumb losz gemacht / welche auff einen Teller kan gesetzet werden / und so die Speisen / so darinnen gewesen seyn / zerschnitten und vorgeleget / kan der Deckel wieder darauff gethan /

34

und

und zugemachet werden / ^{90.} denn offtermahlen viel übrig
bleibet.

Das XXXIV. Capittel.

Wie man abgesottene Ostrien öffnen
und vorlegen soll.

Seynd sie auffgemachet/ und in einer Brühe zugerich-
stet / so nimb einen Löffel/ lege derselben auff einen Teller/
und präsentire es.

Seynd

Seynd sie aber nicht geöffnet / so nimb ein klein Messerlein / welches keine Spitzen haben soll / setze die Schüssel für dich / nimb dein Serviet gedoppelt in die lincke / und das Messerlein in die rechte Hand / greiff nach der Osirien-Muschel / fasse sie mit dem rechten Daumen und mittelssten langen Finger / lege sie auff das Serviet über deiner lincken Hand / weige mit den Messerlein die Muschel von einander / und thue die Ober-Schalen auff einen absonderlichen Teller oder neben Schüssel / mache die Osirien von ihren Boden ledig / setze sie auff des Vorlegers Teller / und

und übergieb derselben / mit Pfeffer und Salz / drey oder vier
herumb.

Das XXXV. Capittel.

Wie man Artischocken vorschneiden
soll.

Gehe die Gabel mitten in den Kern / thue die breiten
Blätter darvon / und breite sie auf / in Gestalt einer
Rosen / zertheil den Kern / und lege den Kern weiln er
vor

vor das beste gehalten wird / zu erſt vor / jedoch mit etwas
Blättern / die Brühe soll darzu mit einem Löffel auf den Teller
getragen werden.

Das XXXVI. Capittel.

Von Torten.

Tje Torten werden in Erwegung mit allerhand Gabeln
und Messern zerschnitten / weil die Kunst daran nicht
gross / jedoch hat man den Trenchicanten auch Bericht
ertheissen

ertheilen wöllen. Setze die Gabel in die mitten des Stücks/
und schneide es in so viel Stücken du meinst auszureichen.
Ist es aber gar zu weich/ leget man es mit den Löffel
vor / etc.



Erfklärung

**Erfklärung der ersten Figuren / die auß
Apffeln/Birn/Citronen/Pomeranzen und
Mandeln können gearbeitet
werden.**

Num. 1. wird erstlich die Schalen etwas abgeschehlet/
nauff die Weise wie bei Num. 6. zuschen/darnach mit den
Messer unter der Schelffen weggegangen / und den
Apffel in der mitten vollends von einander geschnitten/damit
der Apffel/in Gestalt eines Korbs scheinet.

Num. 2. wird ein Schelffgen nauff / das andere unter
geschehlet/wann nun der Apffel umb und umb also geschehlet/
daß die Schelffen ab und unter hängen/werden die übrigen
Schelffen/



Schelffen etwas mit einen Messer unter graben/ und die abgeschehlten Schelffen darunter gestecket / alsdann giebet es die Figur/wie vor Augen sthet.

Num. 3. Der Schwan wird aus einem halben Apffel gearbeitet/ der Hals aber von den andern Theil zu gerichtet / die Augen werden von den Kernen/die in der mitten zerschnitten/ und eingesetzt.

Bey Num. 4. müssen zu erst vier Schlösser geschnitten werden / und unter den Schelffen das Messer durchgehen lassen / und den Apffel in vier Theil zerschneiden/welcher wieder kan

Kan zusammen gesetzet werden / als wann er nie zerschnitten worden wäre.

Num. 5. wird meistes aus Citronen geschnitten/das inwendige muß zu erst heraus genommen werden/und so solches geschehen / kan leichtlich die Figur daraus gemacht werden.

Num. 6. wird fast geschnitten wie Num. 1. jedoch muß der Figur recht nachgekommen werden / daß sie ihre proportion bekombt.

Num. 7. Das Herz wird aus den Apffel geschnitten/ das Lautsverg aber/ so darauff/von den Schelffen zugerichtet.

K 2

Num.

Num. 8. der Apffel oder Birn so in die Breite zerschnitten / ist eben wie Num. 1.

Num. 9. das Schiff / wird aus einen Mandel-Kern geschnitten / der Mast von einer andern Mandel zugerichtet / das Tuch aber muß aus der ersten zubereitet werden.

Erfklärung der andern Figuren.

Num. 1. die vier Herzkäppchen an einander hängen / werden aus Num. 4 wie bey dem andern Blatt zu sehen/gearbeitet / wann man zuvor dieses hat / kan leichtlich Num. 1. zu wege bringen.

Num. 2. die Schädel-Kröt / wird meistens von einem Apffel

Apffel gemacht / von der Citronen aber scheinet es weit besser / die Citronen müssen halb von einander in die Länge geschnitten werden / aus einen Theil macht man das Corpus, aus den andern aber den Kopff / die Beine / und den Schwanz / dieses Stück lässt sich gar wohl gebrauchen bei Gesellschaften / und Gastereyen / wann die Figur gearbeitet / kan sie in ein groß Glas / oder in eine Kanne voller Weins gethan werden / welche darinnen embohr schwimmet / und gar selzam scheinet.

Num. 3. der Krebs aus einer Pomeranzen / welche in die Länge zerschnitten wird / etwas länglich zu erst gedrückt / nach diesen gemacht wie die Schildt-Kröten.

K 3

Num. 4.

Num. 4. wird aus einem Apffel oder Birn nach Gelegenheit gearbeitet.

Num. 5. das Crocotill / eben wie der Krebs.

Num. 6. die Maus aus einen Kern/

Num. 7. die Ratten-Maus aus einer Mandel.

Erklärung der dritten Figuren.

Vm. 1. Das Pater Noster aus einen Apffel/kan/wann es also geschnitten/wiederumb zusammen gesetzet werden/das es scheinet/als wann er nie zerschnitten.

Num.

Num. 2. Das Armbandt wird aus einen Apffel geschnitten/scheinet aber weit besser/wann es aus einer Citronen gearbeitet wird / in der mitten der Citronen oder Apffeli/muß ein Stücklein rings herumb kaum eines kleinen Fingers breit abgeschnitten werden/nach diesen schneidet man umb und umb Schlößer / wann dieses geschehen/wird das mittler heraus geschnitten/und der Apffel unter der Schalen entzwen getheilet/ic.

Num. 3. 4. 5. geben Rosen/Stern/und dergleichen / jedoch muß jedweder Schnit wie in der Figur gewiesen / zweymahl geschnitten werden/einmahl mit gebogenen Messer auf die rechte

K 4

Seiten/

Seiten/den andern Schnidt auß der lincken Seiten/nach die-
sen werden die Stücklein heraus gethan/so giebet es Figuren
wie oben gemeldet.

Num. 6. Die Engel mit ihren Laubwerkg ist gar leicht/
und kan dieselbe auß Citronen/Pomeranzen und Apfeln ge-
schnitten und zubereitet werden / jedoch kommt meistes die
Schelffen darzu.

Num. 7. Das Vöglein wird geschnitten wie die Engel/
nur daß die proportion in acht genommen werden muß/
jedoch

jedoch kan es auch auff eine andere Art gearbeitet werden.

Num. 8. Der Fisch wird zubereitet auf Citronen-Schalen / unten am Bauch hol gemacht / damit er desto besser in ein Glas Wein schwimmen möge.

Num. 9. Wird der Apffel dreymahl um und umb durchstochen / und die Stücken auff einander gesetzet/damit man durch sehen kan.

Num. 10.

Num. 10. Ist gar schön anzusehen/wann der Apffel nun
sein schlecht und ohne Macul ist / als dann nimmet man ein klei-
nes Messerlein/daz an der Spitzen scharff und dinne ist/Circkel
und fahre umb den Apffel biß an den Stiel/und schneide in die
Schelffen. Fang von neuen oben an/ und stecke das Messer-
lein nicht weit von der Blüthe ein/jedoch schneid dieselbe nicht
loß/fahre mit dem Messer unter der Schalen weg/ und schehle
biß an das Ende/als dann präsentir demselben an einer Gabel/
so wird die Schelffen wohl drey Klafftern lang sich abziehen.

Es

Es können auch Adler / Vögel und andere Thiere auf den Marzipan geschnitten werden / welche zwar figürlich althier nicht gestellet / jedoch wird der Trenchicant sich wohl der Bescheidenheit gebrauchen / und bey Gelegenheit dieses in acht nehmen. Es haben auch viel Meister dieser Kunst Blech und Kupffer / als Schilder / Adler / und allerley Geflügel und Thiere zubereiten lassen / dieselben in Apffeln gedrucket / und muß zu diesen ein Apffel seyn / der auf einer Seiten roth / auf der andern weiß ist / wann das Schild auf der rothen Seiten eingedrucket / wird mit den Messer unter demselben weg gegangen / los geschlossen / und auf gehoben / auf der weissen Seiten gleicher Gestalt / wann nun dieses geschehen / wird das rothe Schild in das weisse / und das weisse in das rothe Feld eingesetzt / welches gar schön scheinet.

Diß vorhergehende dient nur zum Scherz / bey den Frauen-Zimmer / aber nicht wohl an vornthmer Herren Taffeln / man müste dann die Gelegenheit in acht nehmen / welches den Trenchicanten Nachrichtlich hierben gesetzt.

Beschluß.

106.

Beschluß.

In Nahmen Gottes wil ich nun / nach dem ich vermeine/dass iedweder
Stück sein Begnügen g. thau/bechlußen/gewissele nicht/der günstige Leser/
auch der Trenchicant selbsten/wird hiermit zu frieden seyn/und auf diesen
Tractätlein so viel erlernen können/was ihme zu der Trenchir-Kunst von
Nöthen/und ins künftige verspüren/nach dem er fleissig darinnen liest
und studieret/dass dieses kleine Büchlein/müs und gut seyn wird.

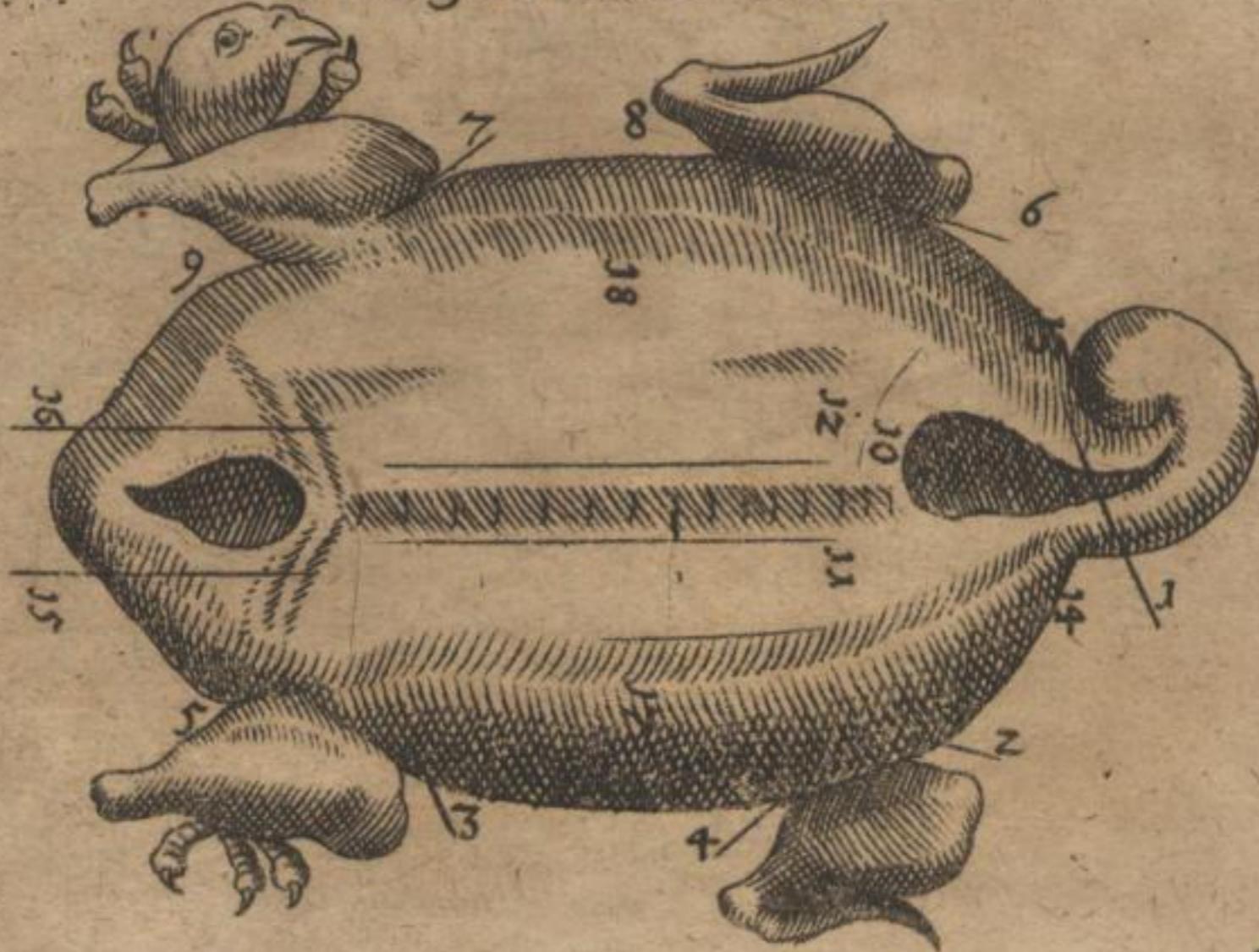
GOTT dem Allmächtigen/sy Ehr/Lob/Preiß/und Dank
gesagt/von Ewigkeit zu Ewigkeit/
AMEN.

E D N E.



Das gebratene Hün.

28.



Das gesottene Hün.

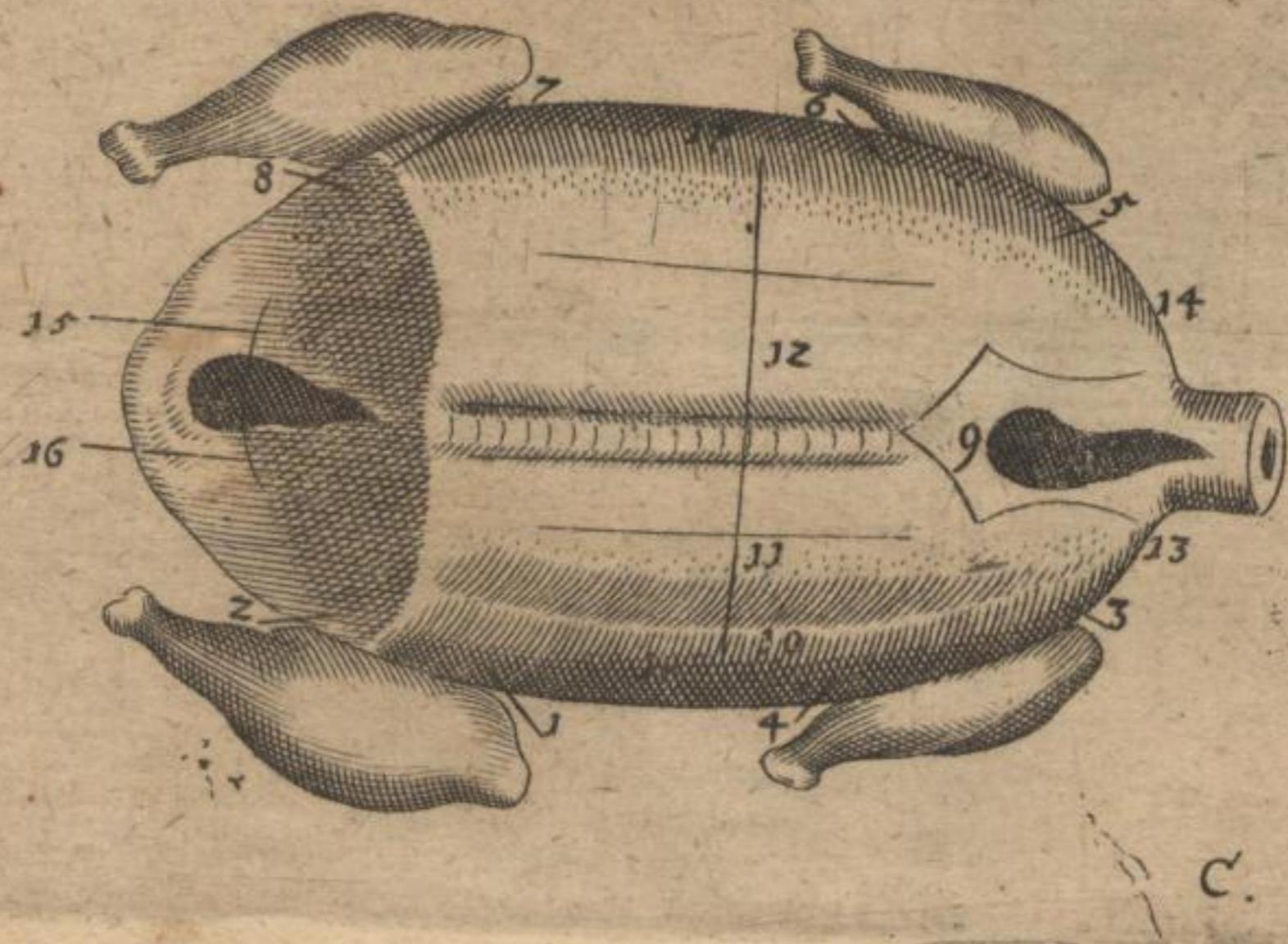
32.



B.

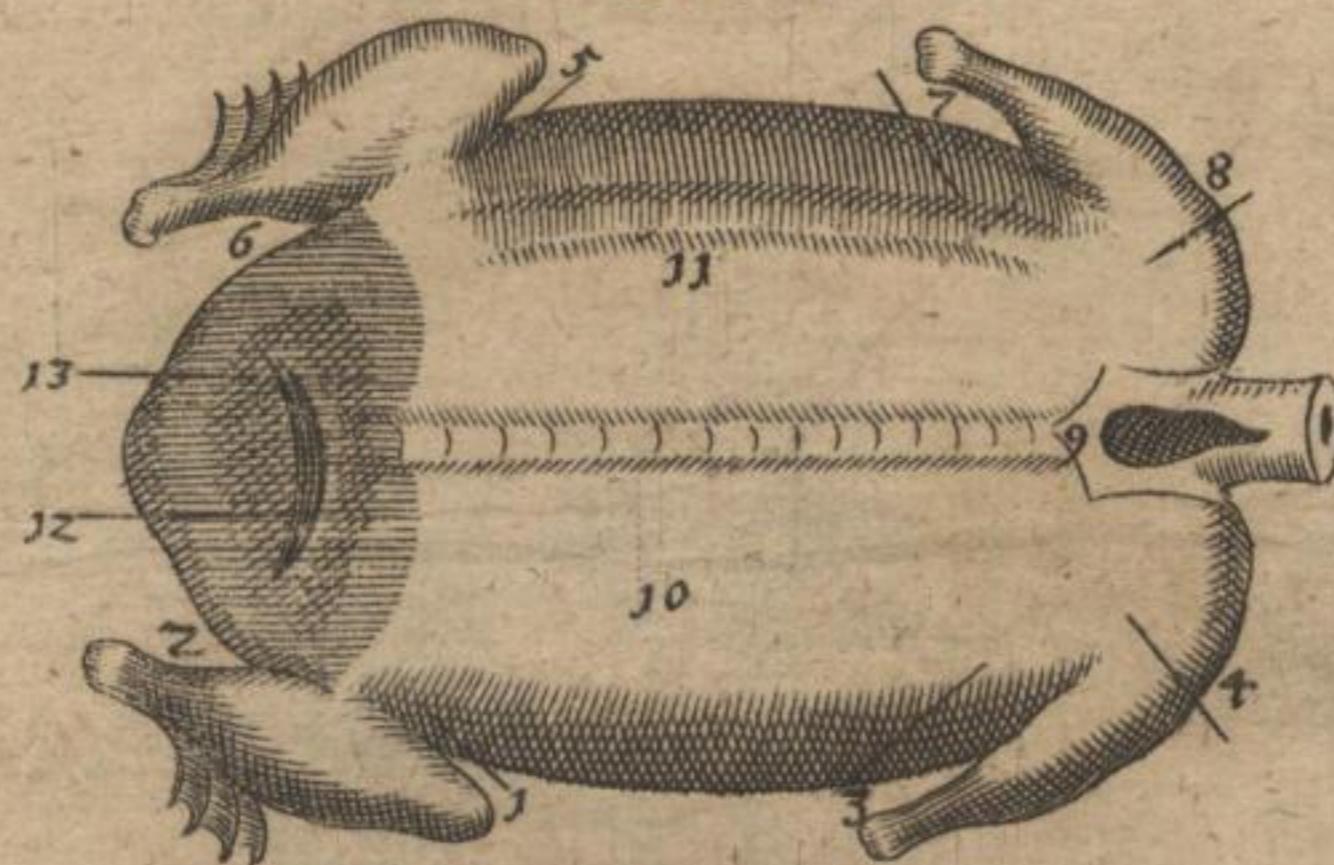
Die Ganß.

36.

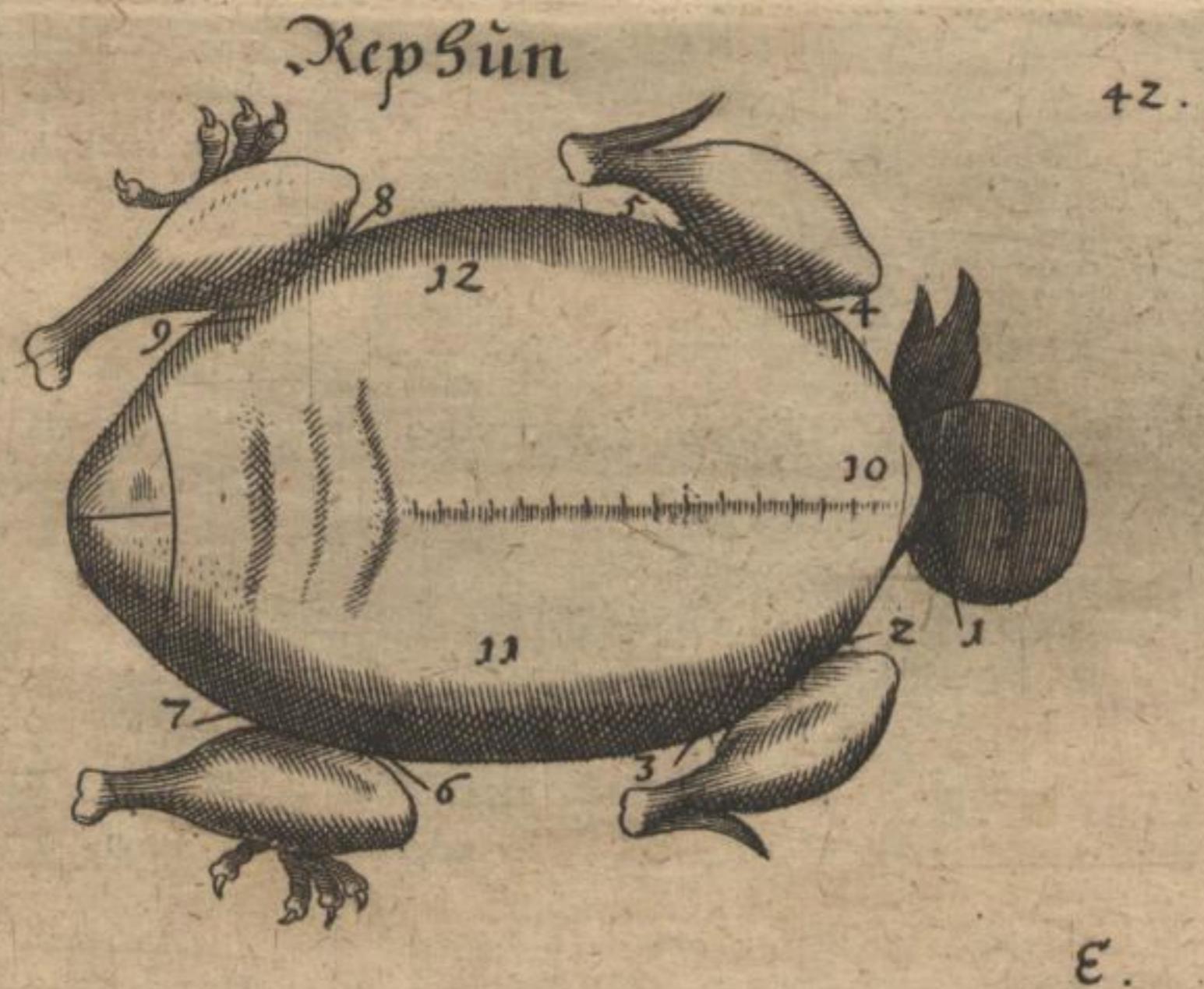


Ente.

40.

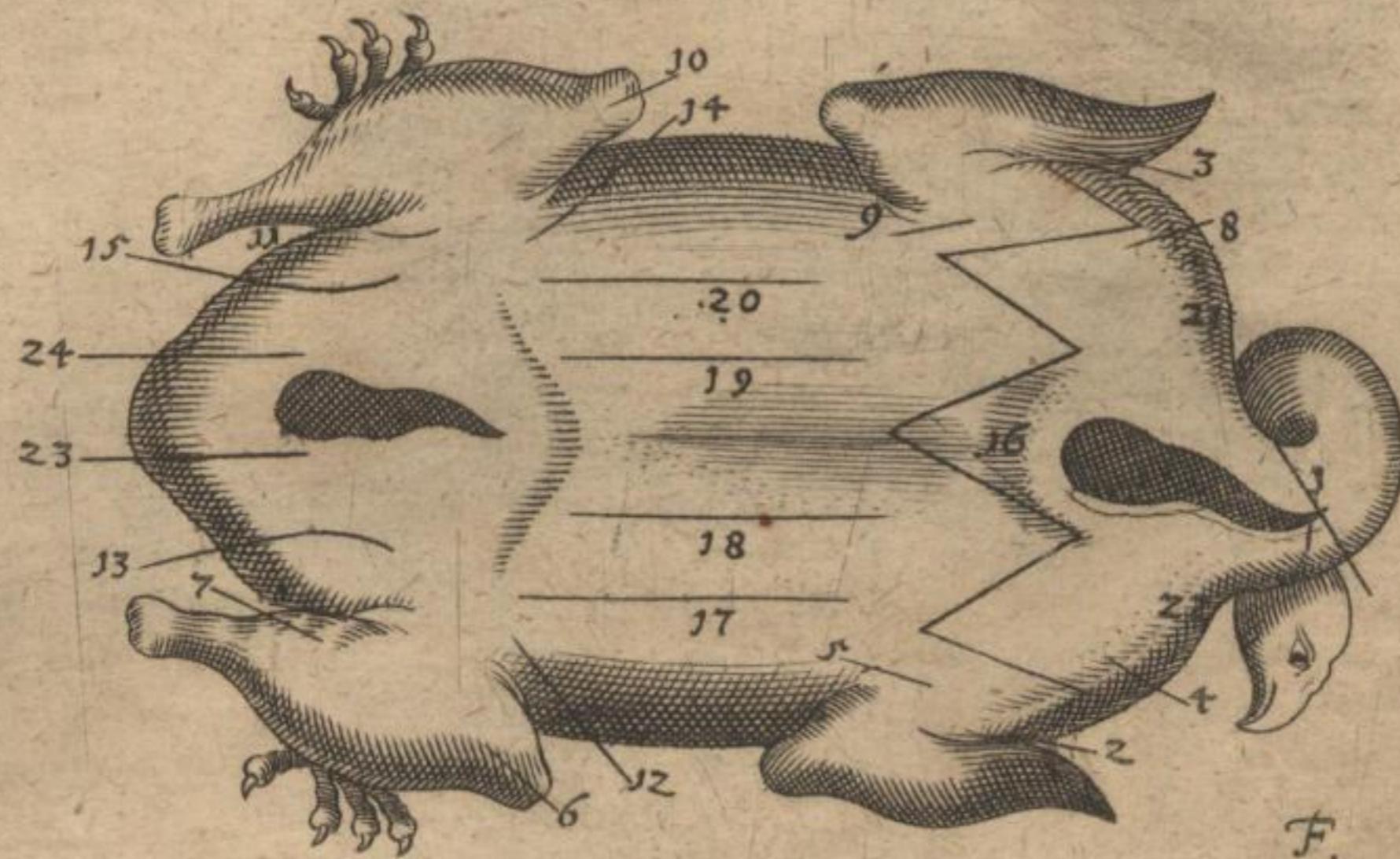


D.



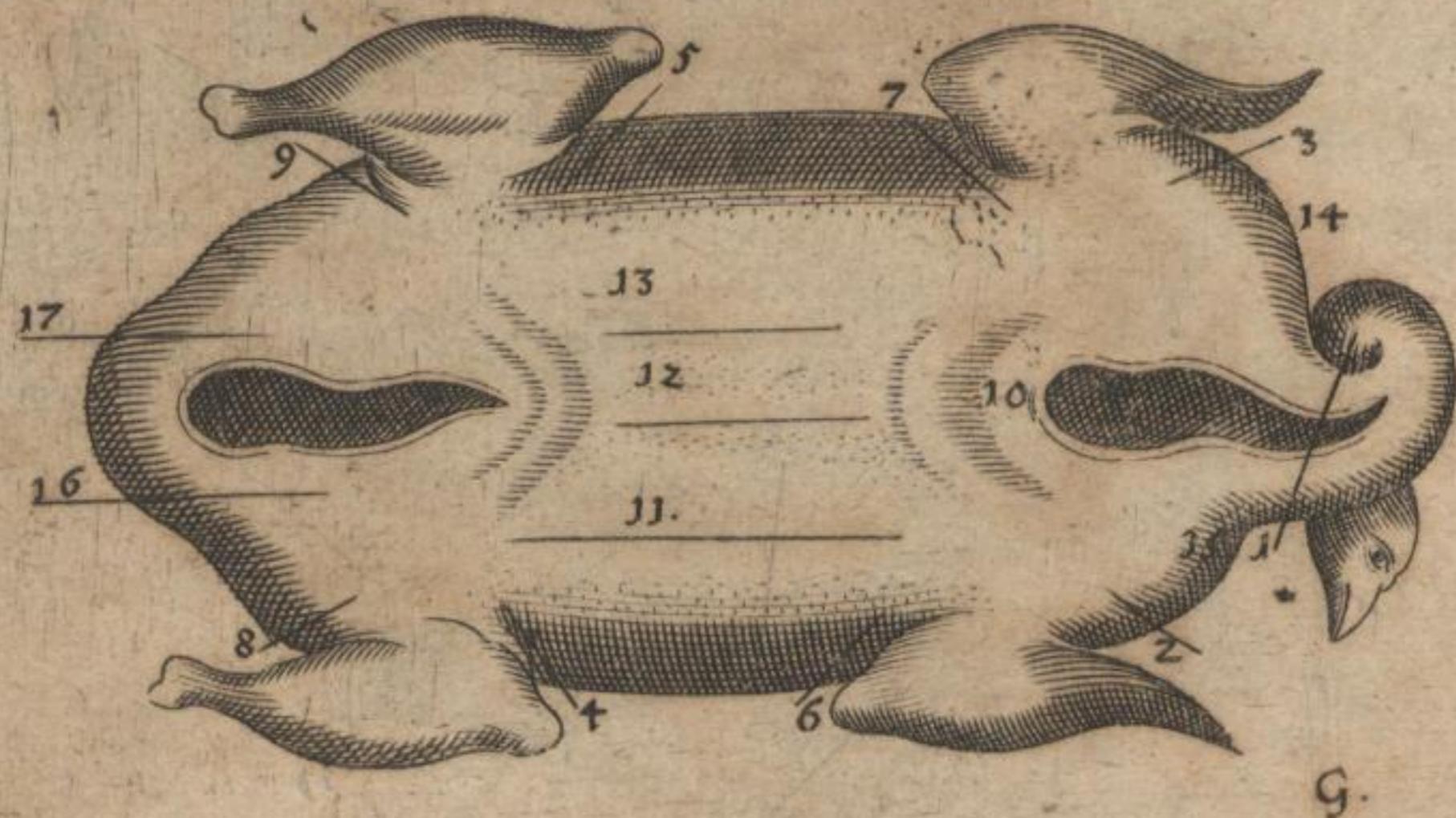
Welscher San.

48.



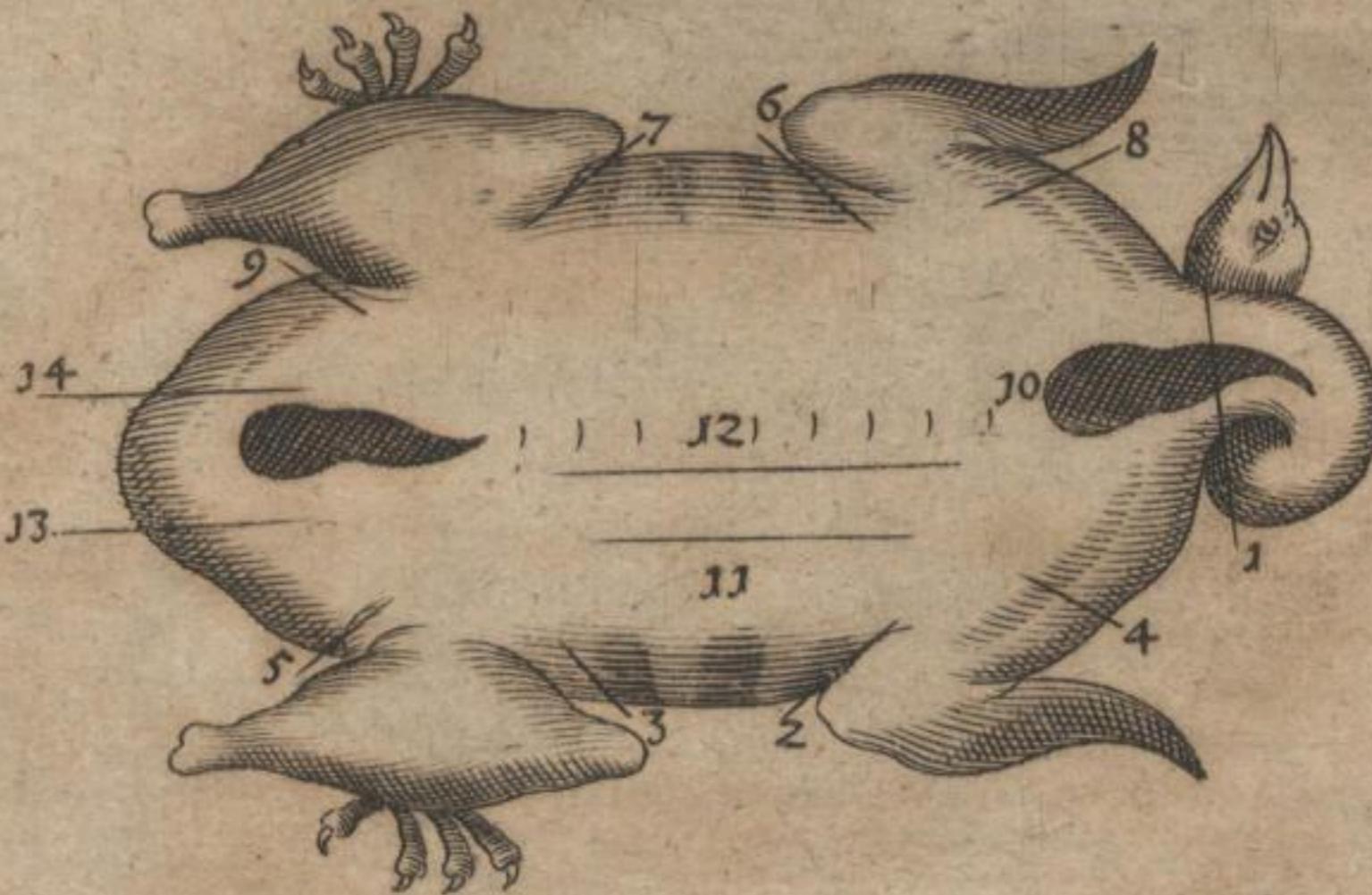
Auerhan.

50.



Fasan.

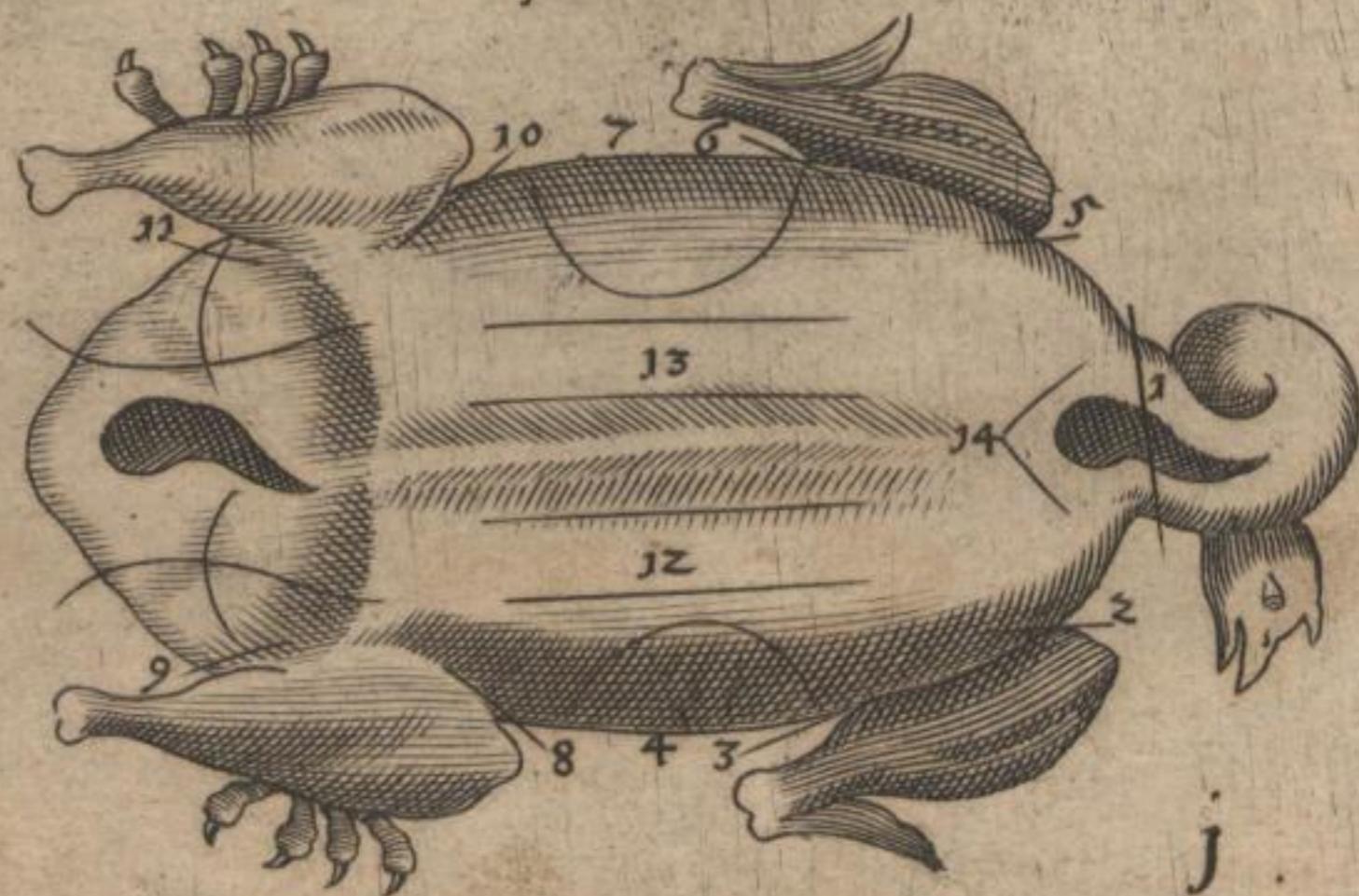
54.



H.

Lapaün

58



Panfercf:

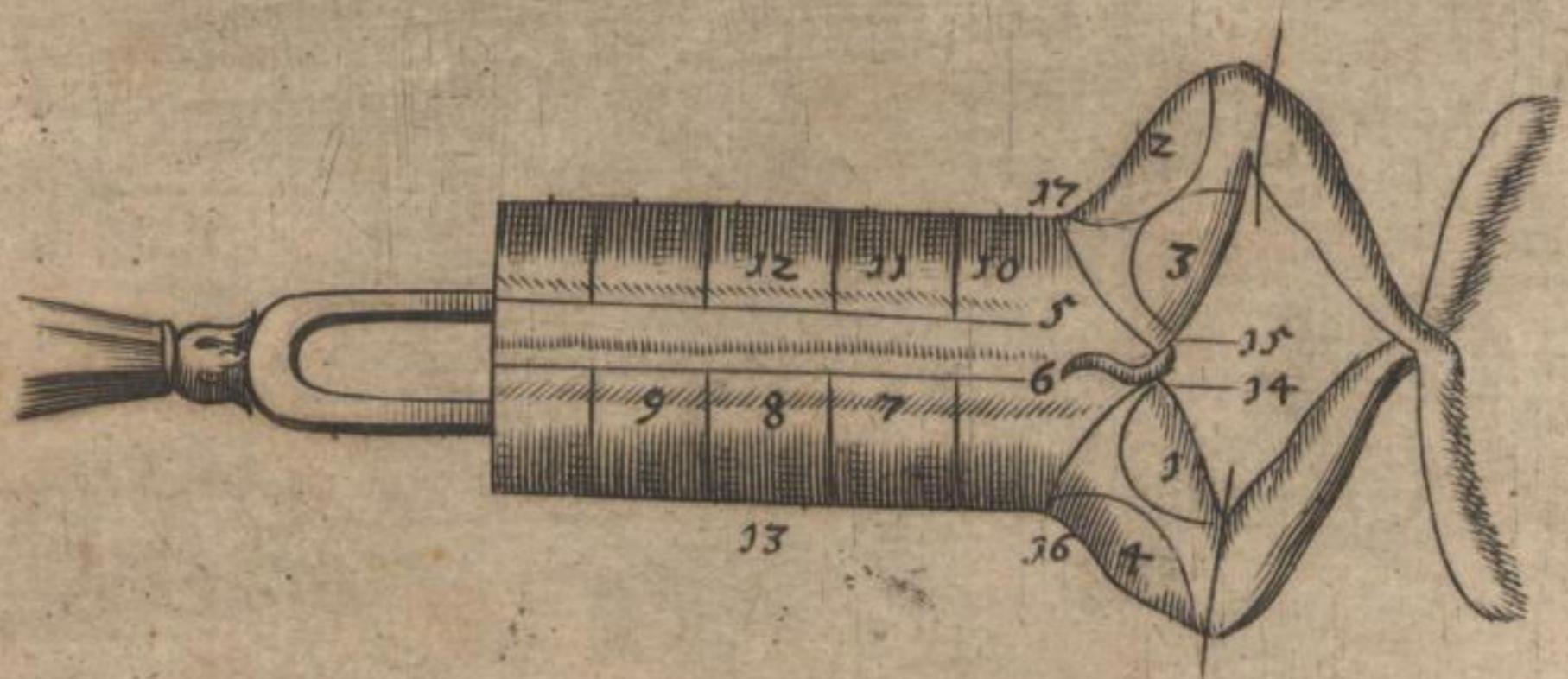
60.



K.

Haß.

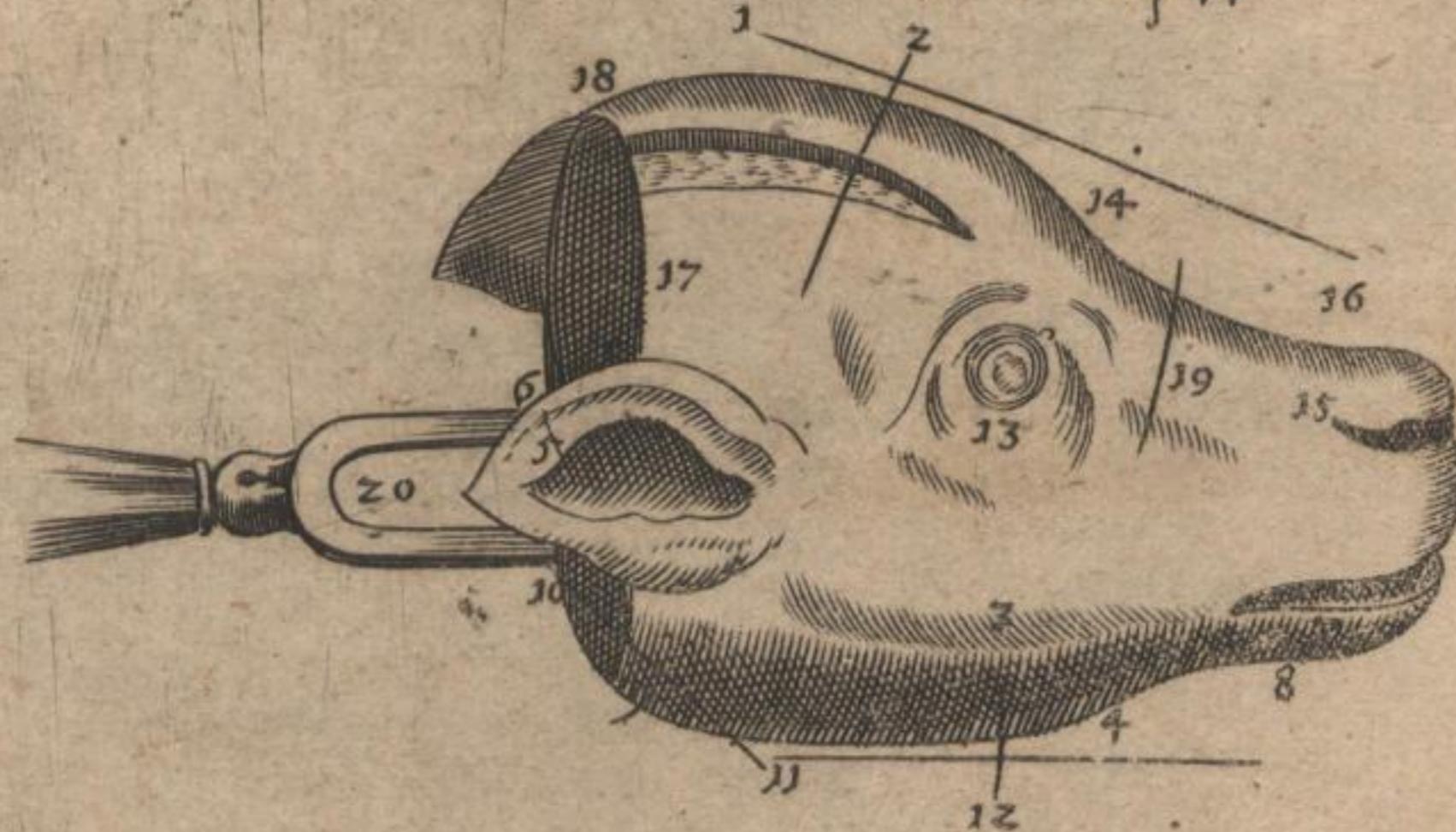
64.



1.

Kalb's-Kopft.

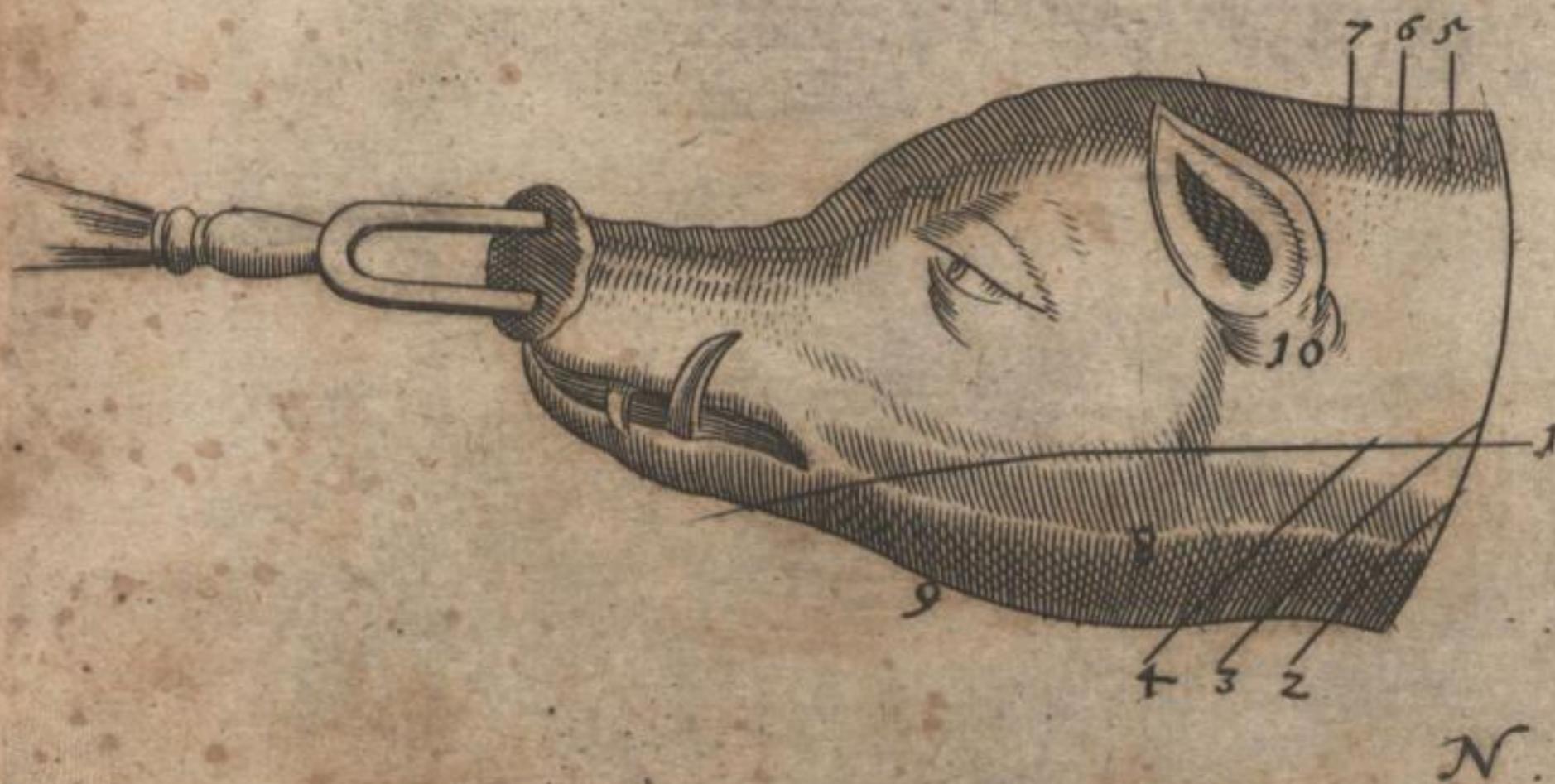
68.



M.

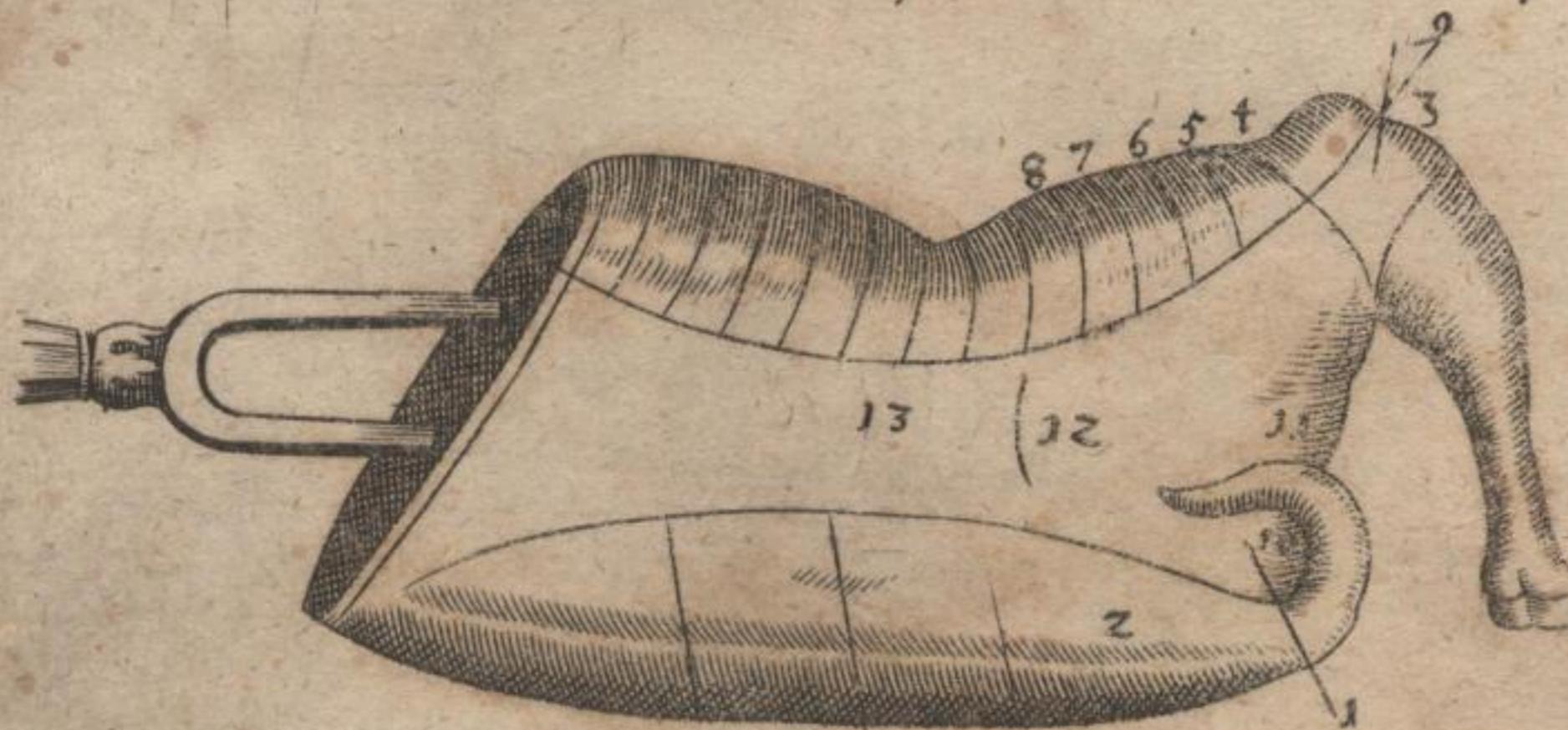
Schwein-skopff.

72



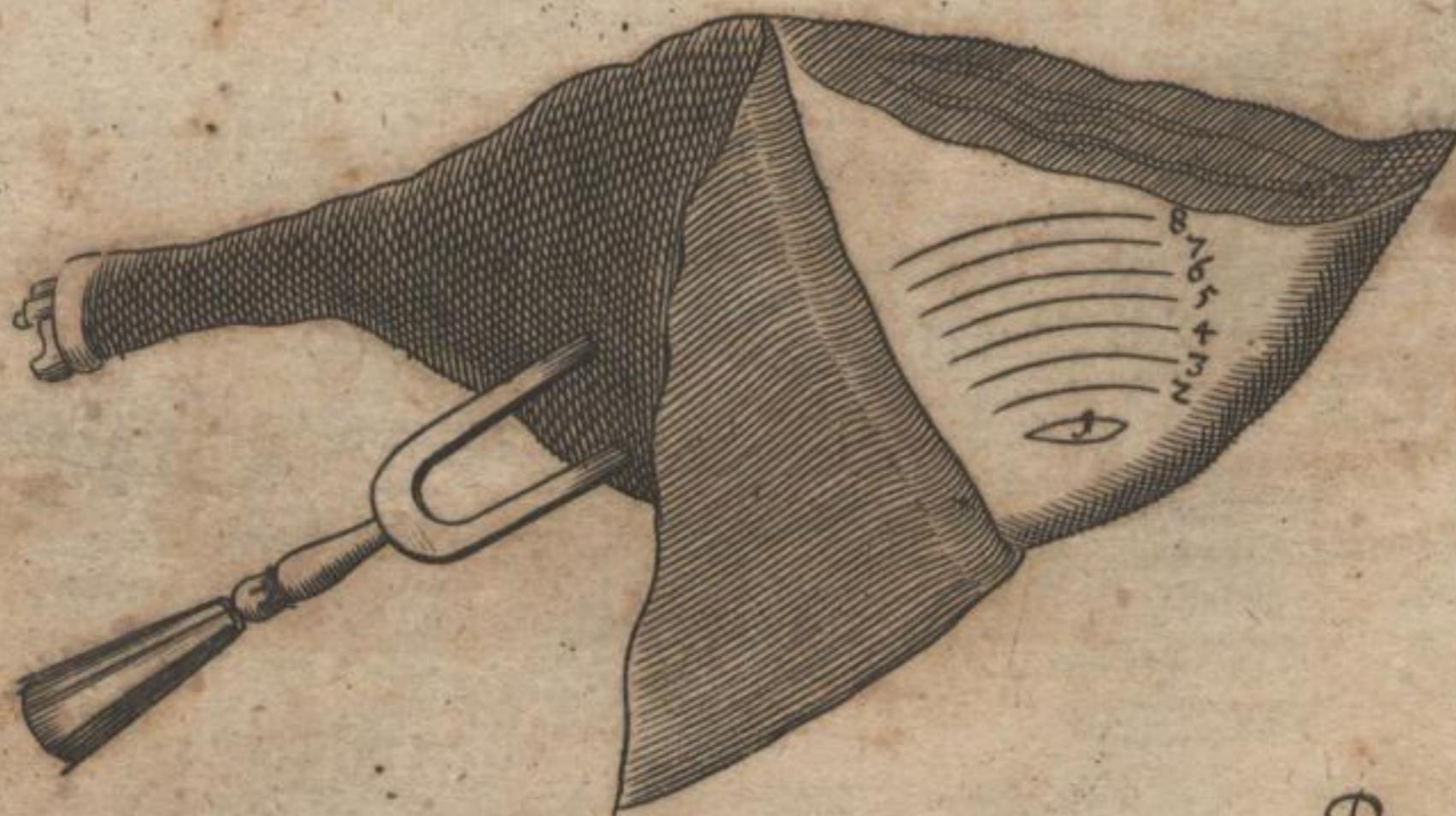
Dcsöps=feil.

74



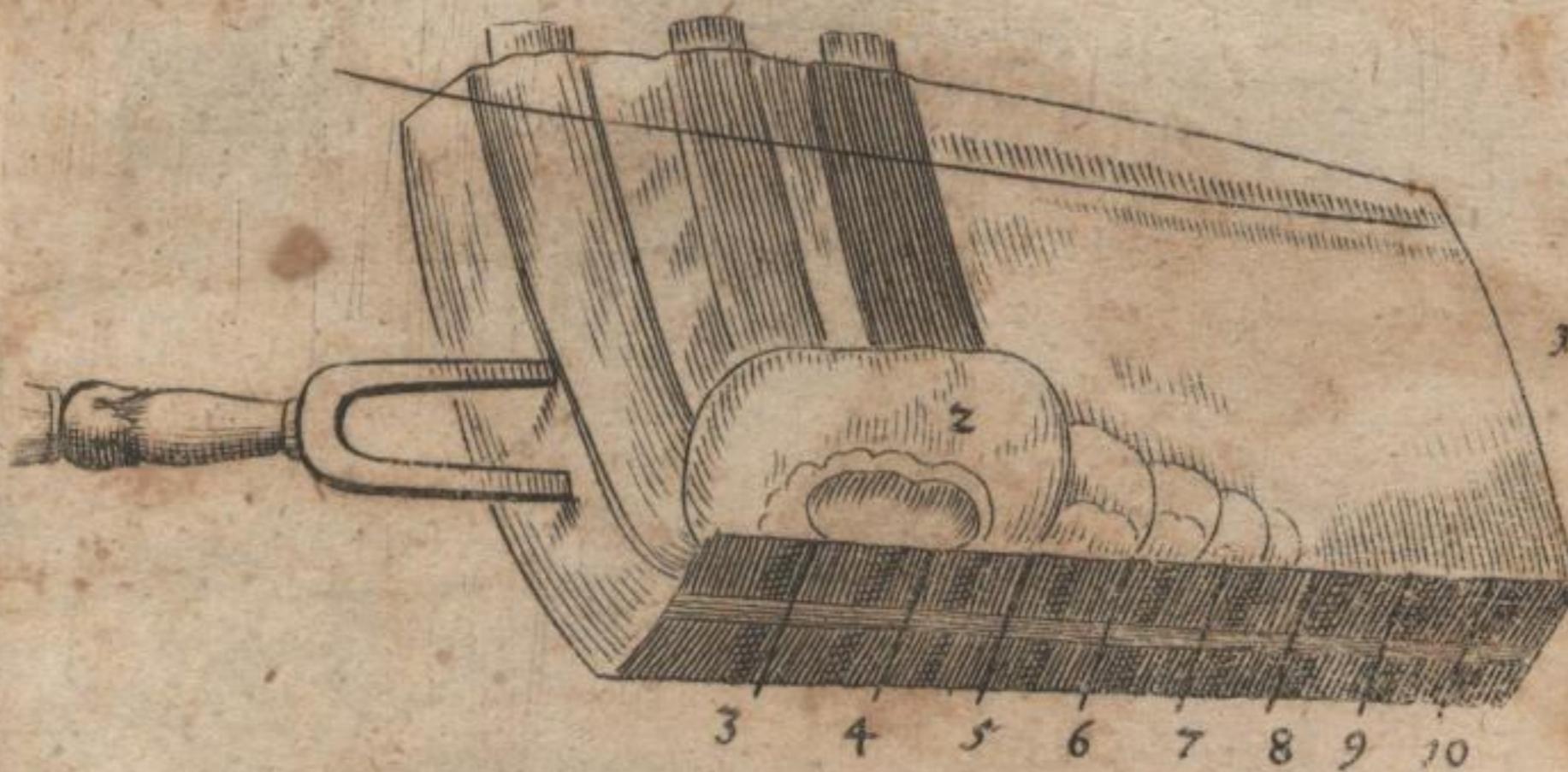
Hamen oder Schüncken

76.



Nierenbraten.

78.



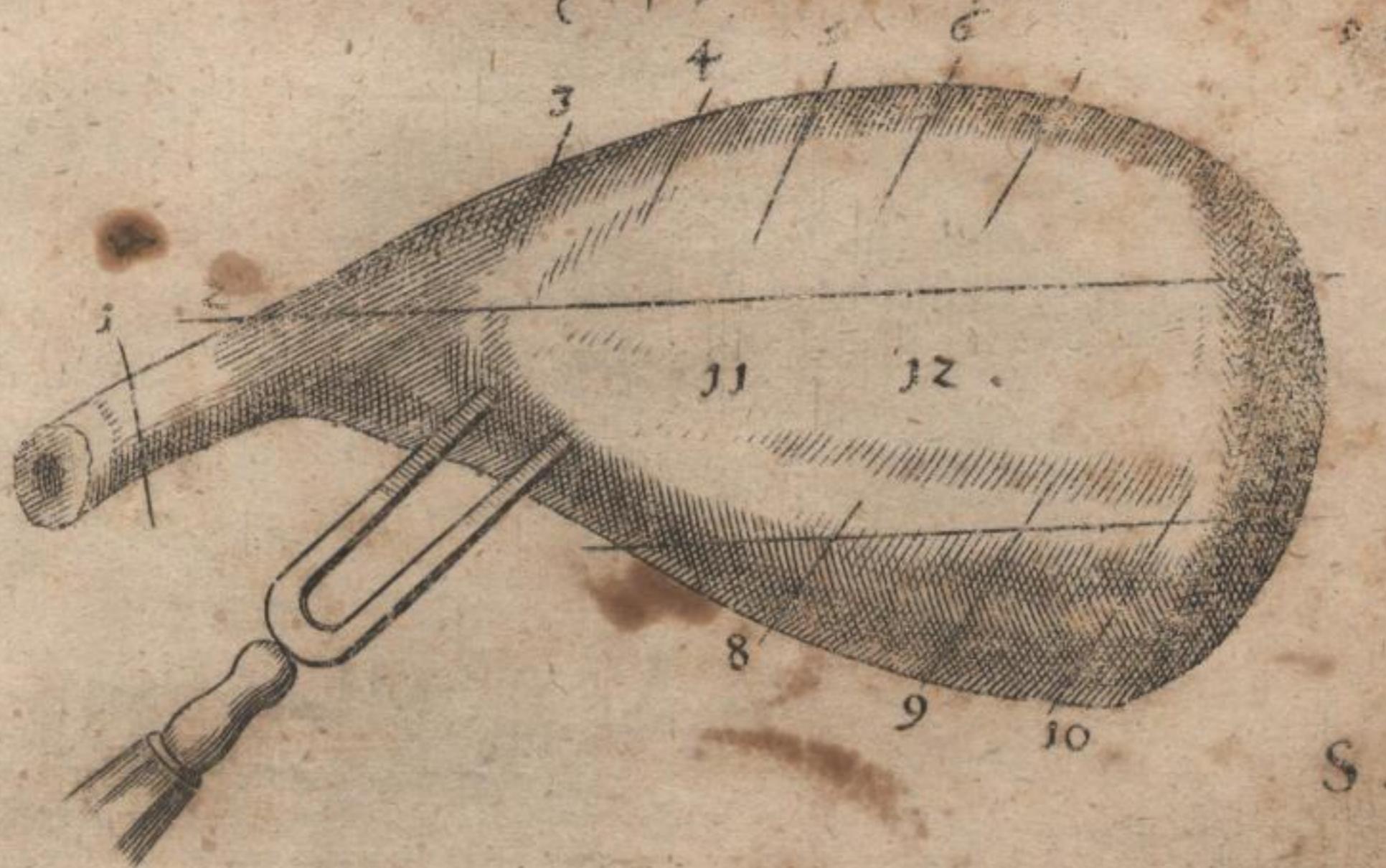
2.

Rückgradts-Braten.

80-

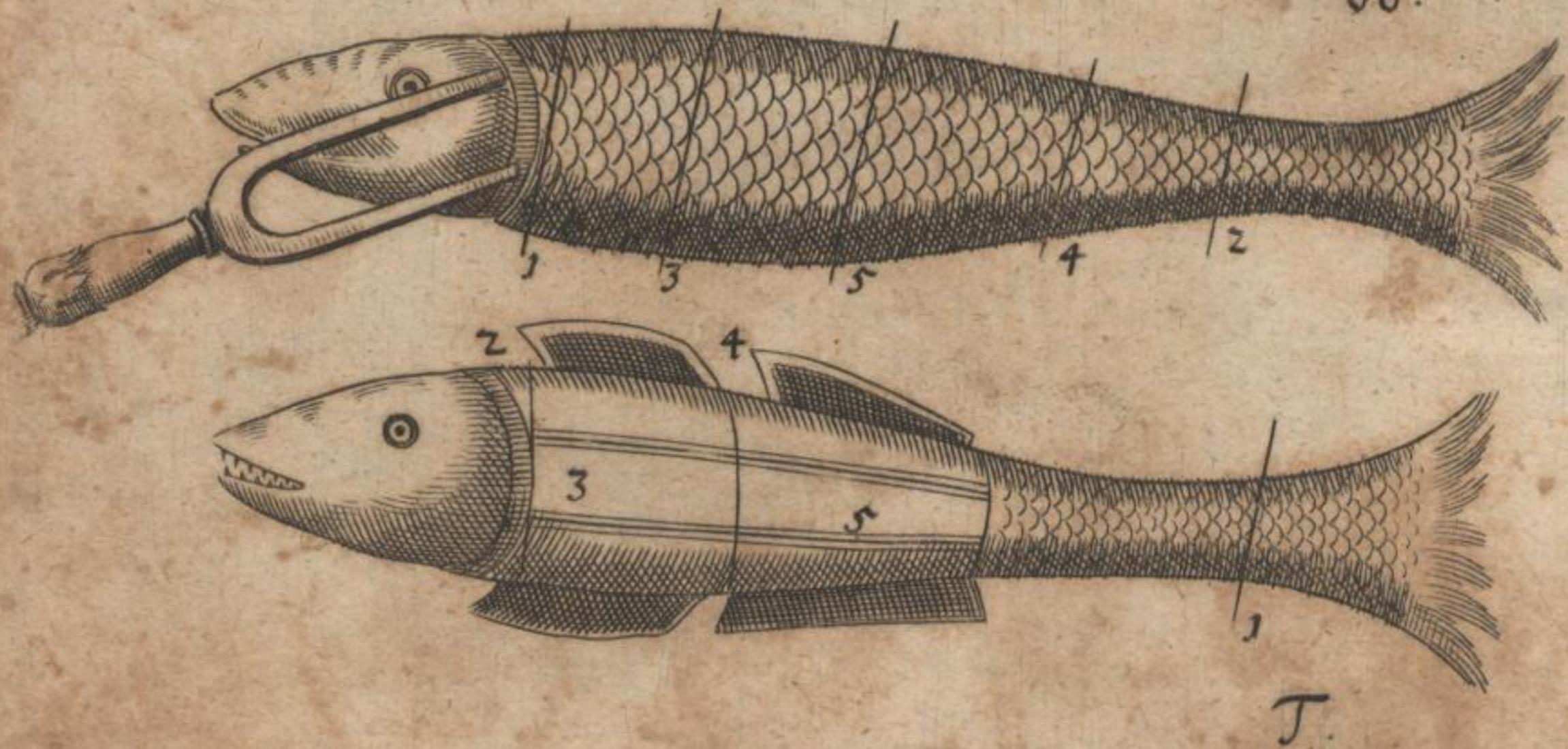


Hirsch oder Rehfeil.



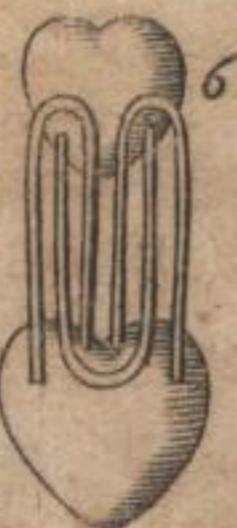
Forellen H̄cht und andere Fische.

86.



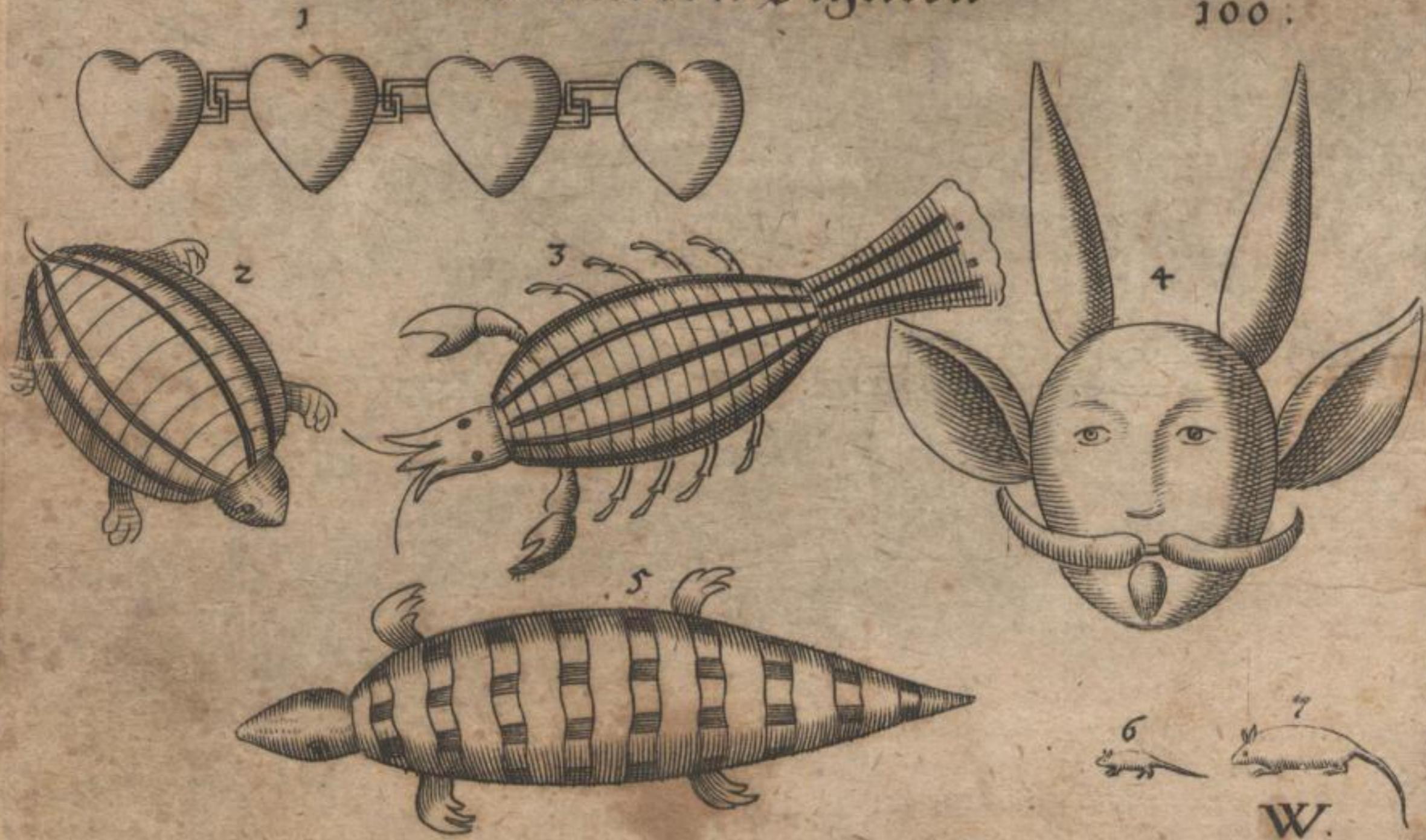
Die ersten Figüren des Obst.

96.



Die andern Figuren

100.

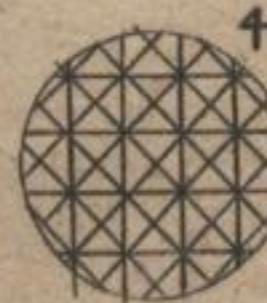
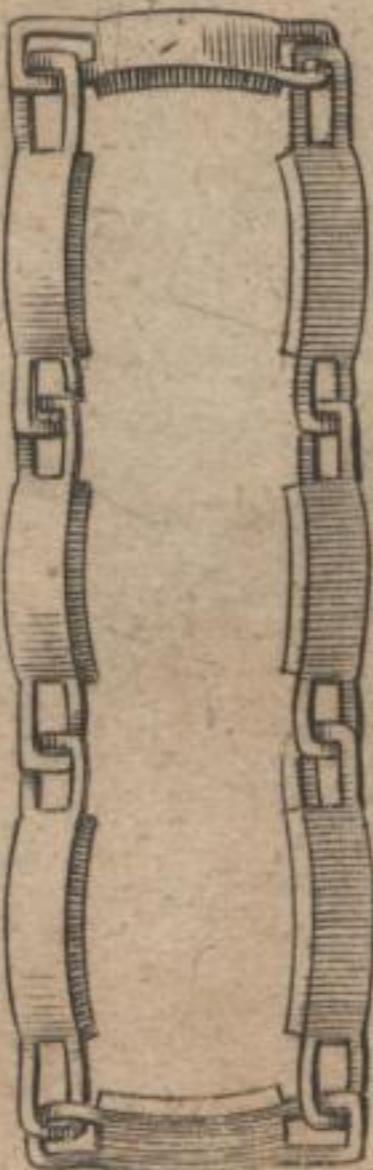


Die Letzten Figüren.

104



2



8



X

X

