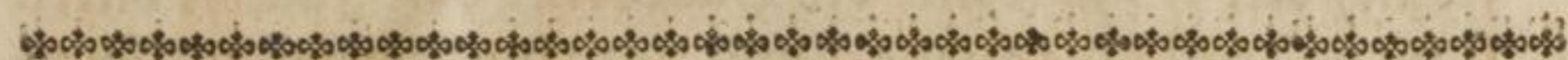




Das achtzehende Capitel.

Wie vnd mit was schnitten der Kalbskopff auff der Gabel zerleget werden sol.



Sithero ist allein von den Principal-
stücken der gebratenen Speisen meldung
geschehen / nach welcher art vnd model du
auch alle andere stücke / so allhier in spe-
cie zu beschreiben mir vnmöglich gewesen /
mit guter discretion leichtlichen
wirst zu trinciren wissen. Anjetzo kom ich
ferner zu etzlichen vnd wenig gesottenen
Speisen / vnd ob man schon derselbigen /
wegen des gar zarten vnd weichgekochten
Fleisches wenig auff der Gabel fassen /
viel weniger aber die stücken gantz vnd
vzerbrochen von ein jeden gelencke
abbringen kan. So wirstu doch anjetzo in
der warheit befinden / wie diß schneiden
zumal so schön vnd ordentlich auff ein-
ander folgen wird / wie ich denn vor mich
bekennen muß / daß mir vnter allen andern
Vorlegstücken dieses allein / sonderlich
weil es gesotten / vnd wegen seines zarten
Fleisches nicht so wol vnd leichtlich / als
auch das schwerste gebratene stück zerleget
werden kan / am besten gefallen / auch mich
solch trinciren höchlichen delectiret hat.
Wolst demnach auff meinen trewlichen
vnterricht gute achtung geben ; Wie nun in
andern gesottenen stücken / nicht weniger
als in gebratenen / höchlichen von nöthen
ist / daß sie in der Küchen fein frisch
abgekochet / vnd mit ihren Gliedern
oder Gelencken nicht zerfallen seyn /
damit sie desto besser an der Gabel
tawren mögen : Also

B ij

muß