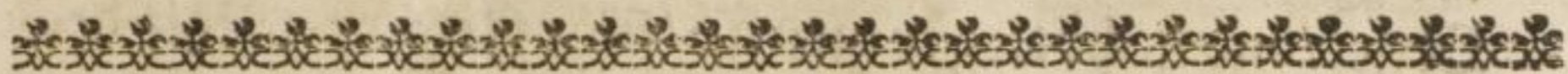




Das zwanzigste Capitel.

Wie du gebratene Fische in
der Schüssel vorlegen solst.

AUf dergleichen stücken / kan man auch wenig Schnitte anbringen / welche dann nicht so schwer zu beschreiben / als wegen der zierlichkeit zu lernen seyn. Denn nicht allein die künstlichen Schnitte zum rechten vorschneiden gehören / sondern auch / wie man in leichten vnd geringen schneiden die Personen vber der Taffel wol zu carezziren oder zu bedienen wisse. Derowegen wenn du auch vnter anderen Speisen einen gebratenen Fisch trinciren soltest / es were von Bratfischen / Karpen / Korrellen / kleinen Hechten vnd dergleichen / so las erstlich / ehe der Fisch auff die Taffel getragen wird / vnter den Fisch in die Schüssel einen sauberen Teller legen / gleich wie bey den Tortten vnd Marcipanen zu geschehen pfleget / damit gemelte Schüssel vnden nicht hohl / vnd der Fisch darinnen desto zierlicher anzuschneiden vnd zu zerlegen sey: Vnd so du ihn nun auff der Taffel vor dir hast / so rück alsdenn die Schüssel / daß der Fisch mit seinem Kopffe zu deiner lincken Hand die lenge zu liegen komme / ist alsdenn ein Bratspießlein noch in dem Fisch / so sihe zu / daß du ihn mit bescheidenheit / damit der Fisch gantz bleibe vnd nicht zubrochen werde / heraussér ziehest / vnd vor die Taffel auff einem Teller herfür gebest / greiff folgendes zu den Messern mit C. signiret, mach damit die vielgemelten Ceremonien, halt hievauff mit der Gabel den

D ij Kopff