

Technol. B.

4

C · S · G · R · CAMMER



1 . 6 2 0

hnol.

3.

4

Thut. 384

Oeconom. 73.

Opificia. 13.

TRINCIER
Oder
Borleg-Buch

Darinnen berichtet wird/

Wie man allerhand gebratene
vnd gesottene Speisen / so auff Fürst-
liche vnd andere Taffeln getragen werden mögen/
Nach Italianischer / vnd vornemlich Romanischer
Art/anschneiden/vnd auff der Gabel zierlich
zerlegen soll.

Vor dessen/Von
GIACOMO. PROCACCII.

In Italianischer Sprach beschrieben.

An jeso aber

In das hochdeutsche trewlichen versetzet/vnd
mit den signirten Kupfferstichen auffs besi vnd
fleissigste gezieret/etc.

Leipzig/

In Verlegung Henning Großen des Jüngern
Buchhändlers.

Im Jahr M. DC. XX. R. V. 1622.



AD BEZIRK
LHOLORE

WILHELM

CITIMBRIANUS

ALBERTUS

FRANCISUS

JOHANNES

CHRISTIANUS

ANTONIUS

PAULUS

JOSEPHUS

MATTHIAS

CHRISTIANUS

FRANCISUS

JOHANNES

CHRISTIANUS

ANTONIUS

PAULUS

JOSEPHUS

MATTHIAS

CHRISTIANUS

FRANCISUS

JOHANNES

CHRISTIANUS

ANTONIUS

PAULUS

JOSEPHUS

MATTHIAS

CHRISTIANUS

FRANCISUS

JOHANNES

CHRISTIANUS

ANTONIUS

PAULUS

JOSEPHUS

MATTHIAS

Sächsische
Landesbibliothek
Dresden



AD BENEVOLUM LECTOREM.

Mein lieber Ge-
ser / In langst ist mir gegen-
wertiges Buch in Italianischer Edi-
tion vertrawlichen zukommen / darin-
nen ich mich erkundigen sollen / ob es nach gelegenheit
in die deutsche Sprache versetzt / vnd alsdenn in offe-
nen Druck ertheilet werden möchte / zumal weil des-
sen Contenta / alß das Vorschneiden an der Gabel /
nicht allein an Fürsten vnd Herren Höfen / sondern
auch bey Adel vnd Vnadel / heute zu tage sehr ge-
bräuchlichen were. Worauff ich denn wenig Capit-
tel so bald vertiren lassen / vnd dieselbe etlichen Fürst-
lichen Tafelschneidern / darüber ihr judicium vnd
meynung zu vernehmen / zugeschickt / Die denn nicht
alleine solche arth vor zuschneiden sehr approbiret / son-
dern sich auch sämpftlich / wegen solches Italianischen
Tractatkins / weil sonst ihres bewists in dieser
Materianichts dergleichen in Druck kommen / höch-
lichen verwundert / Haben derowegen mich darneben
angefrischt / solcher deutscher Version bis zu Ende
fleissig nachzusetzen / nicht zweiflende / es würde diß
mein Vornehmen manchem dienlichen vnd erspriess-
lichen seyn / Welches ich denn ihnen keines weges ab-
schlagen /

(?) ij

schlagen /

schlagen / vnd nummehr solch Tractälein / so in allen
dem Italianischen Exemplar trewlichen nachküm-
met / mit seinen signirten Kupffern den öffentlichen
Druck hab untergeben wöllen / zuversichtig / Es wer-
de vornemlich den politischen Hoffleuten / vnd lobli-
chen Studenten / welchen ich es alleine in ihren
Schutz auff vnd anzunehmen / dienstfreudlich hie-
mit offeriren thue / vor andern annehmlichen vnd ge-
fellig seyn. Und weil ich gewiss nachrichtung / daß
der Autor das Vorschneiden in Obst / dessen er allhier
in seinem Beschlusß gedenclet / auch in Druck hab
gehen lassen: Alß habe ich gute Vertröstung / selbi-
ge Beschreibung in kurtzen auch zu überkommen / die
ich alßdenn gleicher gestalt in das Hochdeutsche ver-
setzen vnd an des Lages Leicht kommen lassen wil.
Unter des sen der günstige Leser mit diesen begnüs-
get / in dessen Gunst ich mich alßzeit befohlen haben
wil.

Hettning Gross der Janger Buchh:

Borrede

Gorrede des Authoris.

An den Durchleuchtigen
Fürsten vnd Herrn / Herrn
F R I D E R I C H,
Fürsten zu Orbin / etc.

Sinnach an allen orthen die
höflichkeit / auch bisz in das geringste
Sawerhütlein gelobet / vnd an keinem
ort oder stelle / wofern sie nicht affectiret,
vnd zu Kuhm vnd Ehrliebenden sachen
zurechter bequemer zeit / gezogen wird /
misbrauchet / oder auch verworffen werden kan : Als
habe ich mir von Jugend auff / auch dieselbe höchlichen be-
lieben lassen / vnd neben anderen ehrlichen wissenschaften /
vnd deren wolanstehenden Exercitien mich stets dahin be-
mühet / wie ich dermahl eines tugendhaftesten Menschen al-
so / wie sie es wirdig / mit aller demuth vnd ungezwungenen
Cortesien trewlich bedienen möchte / bevorab / weilich
auch damals Kindische erfahrung hatte / das euerliche
höfliche sitten offtmals tugendhaftesten gemüthern vrsach
gegeben / die jenigen so damit begabet / vor anderen merck-
lich herfür zu ziehen / sonderlich aber / so sie mit anderen
freyen Künsten / als des Menschlichen verstandes besten
schmuck vnd Kleinod / darnebenst gezieret gewesen seyn.

Dannenhero in meinem Vaterland Italiā mich etwas
vimbzusehen / vnd desselben vornehmeste Universitetten, so
wol andere darinnen gelegene schöne örter / so zu meinem
ehrliebenden vorhaben dienlichen seyn möchten / zu durch-
reyßen / Ich bey mir schlüssig worden / darauff ich dann so
bald aus meiner geburssstadt Ancona auff das reiche Be-

A

nedig

0110500

Vorrede des Authoris.

nedig g'schiffet / von dannen auff das seiste oder fruchtbare Padua vnd Bononien gerucket / folgendes das grosse Milan, das stolze oder prächtige Genua, Inglichen das schone Florentz besuchet / Alsdann mich auff das lufftige vnd gesunde Senis begeben / Und endlich die heilige Stadt Rom / neben dem zarten oder adelichen Neapolis in meiner wanderschafft nicht vorüber gelassen / in meynung dieser örter seyntlichen sitten / vnd oblichen gebräuche nach möglichkeit mich zu erkündigen. Ob nun schon eine jede obverürter Städte besonders / brydes mit höflichen schönen Tugenden gezieret / so wol auch gröblichen abschewlichen lastern beschmützt gewesen / Jedoch habe ich gleich einer Bienen das gute ergriffen / das böse aber lassen / und folgents nach langwiriger erfahrung bekennen müssen / daß was die eusserliche höflichkeit belanget / schwerlich eine Stadt in meinem ganzen Vaterlande Italia befindlichen sey / so diszfals Rom mit ihrem Bäpstlichen Hofe / könne oder möge vorgezogen werden / wie denn solches derjenige bekennen wird / so des Orts mit den vornehmesten favoriten oder anderen vornehmen Cavallieren in grosser gnad vnd gunst gestanden / auch je bisweilen dieselben in ihren Fürstlichen vnd überaus schönen Pallästen / hochprächtige Pancket hat halten sehen / allda meistens theils der eingeladenen einer / den andern mit anmutigen Höflichkeiten / freundlichen Ehrerbietungen / nebenst darzwischen eingeworffnen schönen vnd lieblichen Discursen zuvor zukommen vnd obzusiegen / sich merclich besleissen thut / Inmassen sie dann hierzu anmahnet / nicht allein ihre von Natur eingepflanzte hohe Tugenden vnd allerhand excolirte Politische Ingenia, sondern auch vnd bevorab das besitzende / höfliche / schöne vnd Adeliche Frauenvimmer / so nicht so sehr mit vielen delicateen speisen vnd süßen anmutigem getränk / als mit lieblichen freundlichkeiten von anwesenden Cavalliren wil gespeiset vnd ersättigt seyn. Wie wol nun von solchem Tisch / vnd anderen

Ceremo-

Vorrede des Authoris.

Ceremonien, wegen meiner darinnen gering vermögen-
der wissenschaft/etwas tügliches zuschreiben/ich die Fe-
der nicht ansehen kan/ Auch über das andere berühmte
Scribenten den zierdanc in gemelter Materia jnen schwier-
lich würden nehmen lassen: Dennoch aber/weil mir auff
obgedachten Romanischen Pancketen vnd anderen Taf-
selzierden/das Trinciren oder vorschneiden am besten ge-
fallen/der gestalt/daz ich mich gleichsam daret in amor-
ret,vnd folgends solche Kunst bey den vornehmesten Meis-
tern zu Rom/allda sie dann vor andere Städte in Italia-
jederzeit sichtbarlichen floriret, mit grossen spelen vnd un-
kosten erlernen wollen/beydes/damit ich dadurch zum
ansang meines obgemelten intentis,nemlichen hochgeehr-
ten Personen mit meiner willfährigkeit demütig gedienet
zu seyn/füglich gelangen/vnd denn auch zu weiterer be-
förderung mich in ihr vornehm concept vnd grossen favor
gemäßlich insinuiren vnd einschieben möchte/ Als habe
ich auff gutachten vnd instendiges anhalten vornehmer
Römischer Hoffschranzen/wie denn auch des ort's Alde-
licher studirender jungen Manschafft/mich so weit über-
reden lassen/das zum wenigsten das Trinciren oder Vor-
schneiden/als ein pertinentzstuck vielerwehneter Tisch-
zierde vnd höflichkeit/ich ihnen zugefallen auff das Papir
anieso verfasset/mit den signirten Kupfern/zu besserer
nachrichtung der Messerschnitte/gezieret/vnd ferners die
darzu nothwendigen demonstrationes auffs deutlichste
beschrieben vnd in offenen druck hab kommen lassen/niche
zwar darumb/daz ich mit diesen wenigen Bleitteren mich
ostentiren, als jetztgedachten Römischen Patrioten,zu
dienstwilligen commando,vnd dessen möglichster exequi-
rung, wie vor dessen/also auch ieso vnd allezeit habe stehen
wollen. Wie wol nun solch Werk an sich selber/wie gemel-
det/gering vnd von wenigen Papir/vnd dannenhero vor
grosser anfeindung desto billicher sollte gesichert seyn.
Doch weil allen zugefallen unmöglichen/vnd Jupiter selbst

A ii

darzu

Vorrede des Authoris.

darzu vngeschickt ist / Über das auch die kleinsten zielblätter mehrern theils das schärfste zielen / vnd beste Zweck-schüsse verursachen / als werde auch ich müssen gewertig seyn / das solche meine kleine Arbeit von vieler grossen vnd hönischen Augen erblicket / vnd mit spöttlichen Zungen aufgeäcket werde / es were dann das solche Nasutuli vor E. Durchl. hochansehentlicher authoritet vnd reputation, als unter dero schützes vnd schirm disz Wercklein zunehmen / ich hiemit demütigst offeriren thue / eine gebührende furcht vnd abschew trügen. Worauff ich denn des unter-thänigen vertrawens lebe / E. F. G. werden disz gering-schäzige præsent mit nichts verwerffen / sondern aus hochangebohrener Fürstlicher freundlichkeit / dasselbe in gnaden auff vnd anzunehmen / gnädig würdigen / bevorab weil mir wissent das E. F. G. vor der zeit / alsz sie dem Römischen Hofe nachgezogen / solche arth Vorzuschneiden / welche ich sie damals unterthänig unterweisen müssen / in sonderbaren werth gehalten / auch offtmals auff den Pancketen das Fürstliche vnd Adeliche Frauenvimmer damit zu cortesiren, sich höchlichen delectiret haben.

Schlieflichen Supplicier ich E. F. G. wolle mich unter die zahl iherer geringsten Diener zurechnen / darauff mir zu commandiren, vnd mich in seiner grossen gnade / welche ich denn nechst Gottes hulde sehr hoch erheben thue / unverruckt hinsiro zu behalten / ihr jederzeit trewlichen lassen besohlen seyn. Wormit E. F. G zarte vnd delicate Hände ich demütigst gefüsst / vnd Gott dem Allmächtigen zu allen hohen vnd Fürstlichen auffnehmen mit tieffster reverenz sie fleissig raccomandiret haben wil.
Aus Rom den 10. Julij Anno 1601.

E. F. G.
demütigster
Diener

Giacomo Procacchi
von Ancona.



Das Erste Capitel.

An den günstigen Leser.

DUm anfang dieses Werckleins / thue ich dich erstlichen anreden / vnd darneben freundlichen ersuchen / daß du nicht so geschwinde vnd vnbedachtsam von dieser mein geringfügigen Arbeit primo intuitu judiciren, oder auch dieselbe gäntzlichen verachten wollest / bevorab / weil mir wissent / daß alles schlecht vnd einfeltig stylisiret, vnd ich nicht so wol an die zierliche wolredenheit / als nur allein auff die gründliche / verständliche vnd mühesame demonstration erklerung / hab gebunden seyn müssen. Ich selber beken hiemit freywillig / daß du erstlich aus dem blossen lesen oder durchblättern / von dieser art Vorschneiden / zu mal so sie dir sonst gantz unbestandt / gar wenig / oder auch nichts überall verstehen wirst. Wofern du aber dieselbe zu erlernen gute beliebung trügest / so rathe ich dir trewlich / daß du jedere nachfolgende abgebildete stück / eines nach dem andern / entweder in Holz / davon im vierden Capit. sol gemeldet werden / oder auch in Fleisch / mit ihren darzu bequemen signirten Messern / vor dich nehmest / Folgends das darüber gefasste oder beschriebene Capit. auffschlagest / dasselbige fleißig erwegst / vnd allem vnd jeden unterricht trewlich nachkommest / Alsdenn wirstu in der warheit befinden / das kein wort vergeblich gesetzet / sondern alles zur besten vnd möglichsten information dir zu gute mit sonderem fleiß beschrieben sey.

Und damit ich dich nicht allein im Vorschneiden vnd etreffen der gelencke / gut vnd geschwinde / sondern auch darneben höfflich vnd von guten gebährden haben möchte. Als hat mir auch gefallen / dir die ceremonien mit welchen die Trincianten oder Vorschneider in Italia das Vorschneiden zu schmücken / vnd anmutig zu machen pflegen / aufs aller beste



mir selbige mit der Feder zu exprimiren möglich gewesen / zu mehrern vnd besseren vnterricht abzumahien / auff welchen folgenden bericht du dann wegen geliebter tierlichkeit gute auffacht haben wollest.

Entlich solstu wissen / daß ich mit grecem bedacht nur allein vom Vorschneiden in diesem Tractetlein handeln / vnd im wenigsten meldung thun wollen / von den Kunstreichchen vnd schönen piegsiren oder falten der Tisch vnd Teller / tücher / Tagleichen von anordnung derer Teller / so der Trinciant , darauff die vorgeschnittenen Speisen vber der Taffel zu präsentieren , neben sich gelegen hat.

Denn ob schon dieses alles die Trincirer auch billich wissen sollen / dennoch aber dieweil es mehr die præparation vnd vorbereitung als das Vorschneiden an sich selber decerniret , vnd davon satzamen bericht zu thuu / dieses mein Wercklein viel schwerer vnd weitleufiger machen würde . Als habe ich vor gut geachtet / dessen auff dißmal lieber zugeschweigen / als vnaufführlichen etwas darvon zuverfahren / Welches alles zuvor ich dir wissen machen wollen / stelle sonst das vbrigde deinem guten verständnis zu besserem scharffen nachdencken anheim / vnd thue mich in deinem favor jeder zeit bester massen raccomandiren ..



Das



Das Ander Capitel.

Wie des Trincirers Per- son zum Vorschneiden sol ge- schicket seyn.

Sleich wie nun ein jedere wissenschaft /
sie sey so gering als sie wolle/ auch einen tach-
tigen geschickten Menschen/ welcher sie fas-
sen vnd lernen sol/exfordert : Also ist auch
anfenglich von nothen/ das derjenige/ so dies-
ses Exercitium vor die hand zunehmen ges-
dencket/ sich zuvor wol präfe/ ob er auch wegen seines Leib-
bes darzu wol disponiret sey. Dann ob wol eines jeden
nachfolgenden stückes Gelencke/ beydes mit dem Messer zus-
finden/ vnd dann auch abzulösen/ so gar schwer nicht vor-
sellet/ inmassen solches von Trincianten den Scholaren in
kurtzer zeit demonstriret werden kan. Dennoch aber so
achte ich dieses alles nicht genugsam/ ja fast das geringste
im Vorschneiden zu seyn/ sondern ich requirit auch darne-
ben/ das der anfahende Scholar eine von Natur thätige vnd
hurtige Person/ nemlichen/ wol proportionirtes Leibes/
guter gerader langen Armen/ leichter vnd nicht schwerer
Hände sey/ Auch daß er beyde Arme zu gebührender zeit
zierlichen zuheben vnd zulegen wisse/ Ingleichen daß er zu
den motionibus im schneiden sich nur der zweyten fördersten
gelencke an Händen/da die Pulsse schlagen/gebrauche/ vnd
unter desß die Arme mit ihren Ellebogen ruhen lasse/ vnd
welches sonderlich abschewlich stehet/ sie nicht weit vom
Leib



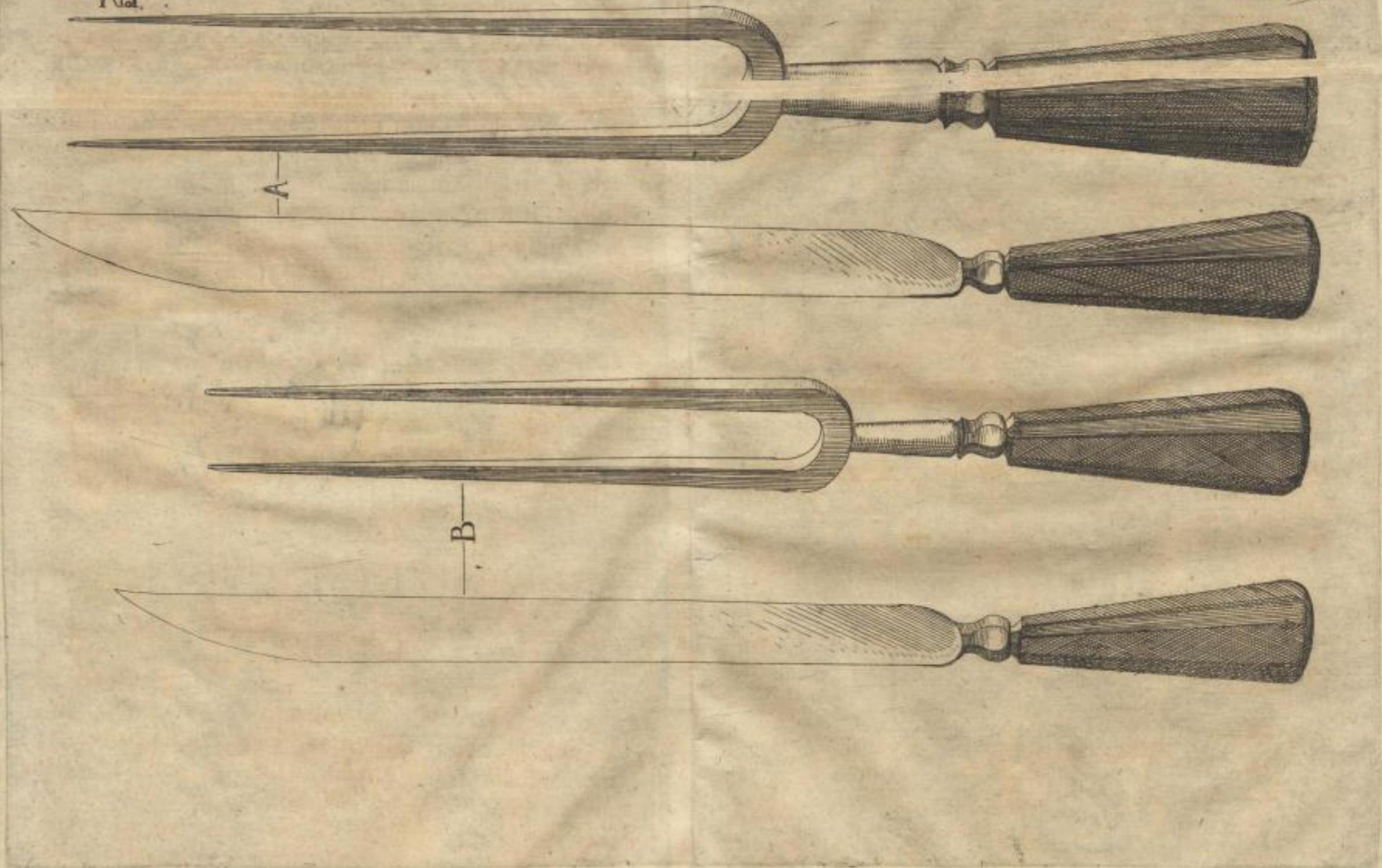
Leibe hindan sperre / oder sonst auch damit grosse bewe-
gungen mache : In summa / ich wolte auch / daß er nicht
allein schönes Leibes / sondern auch höfflicher gebährden vnd
sitten were / damit er die motiones corporis zierlich ma-
chen / das rechte Tempo , daran denn sehr viel gelegen / ob-
serviren , vnd also dem Trinciren seinen rechten schmuck vnd
art geben möchte . Welche denn der Scholare , so viel dies
selbige möglichen zu beschreiben gewesen / mehrentheils
aus folgenden Capiteln erlernen / vnd ihm
nach gefallen appliciren kan .

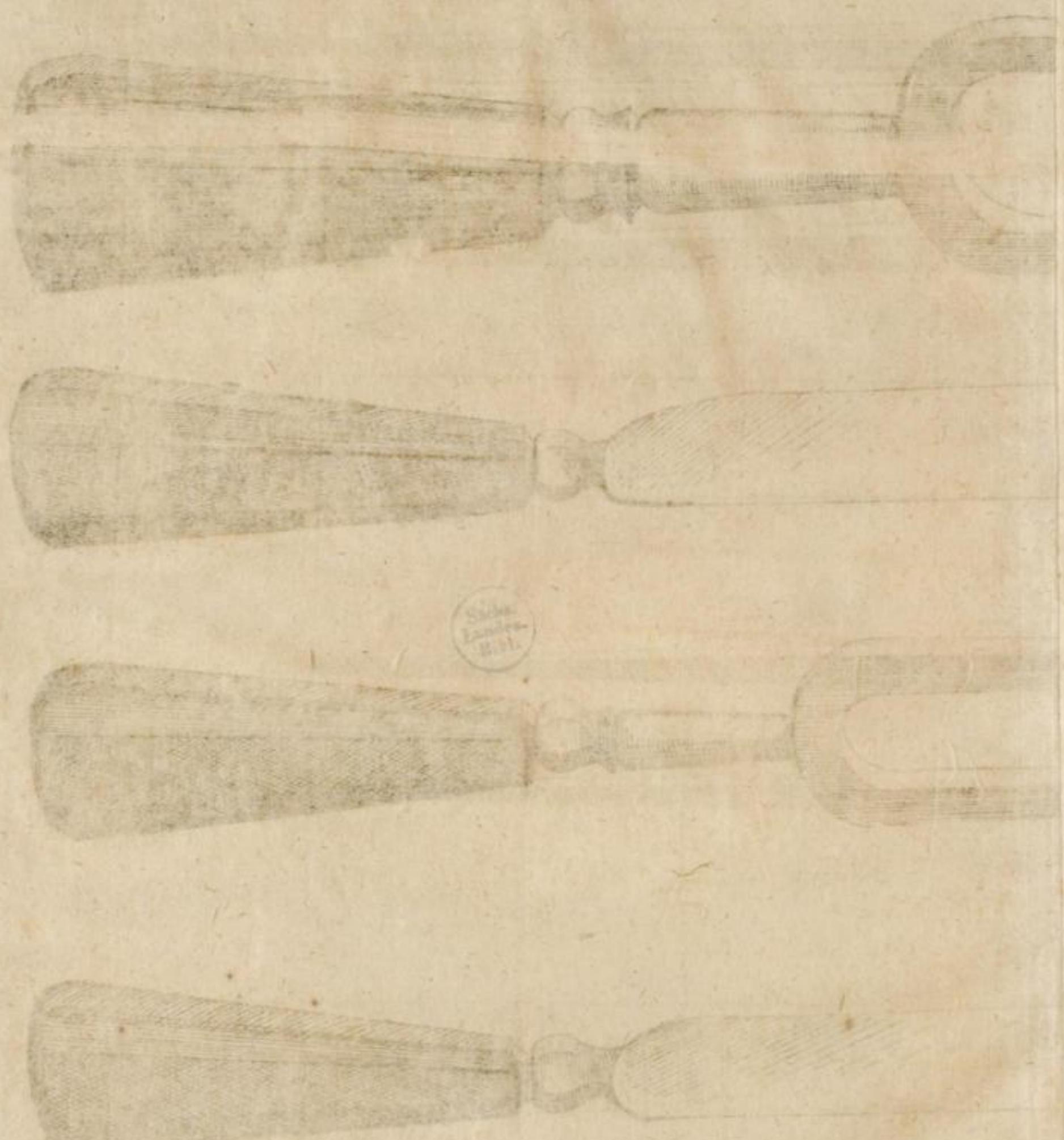


248



N.I.

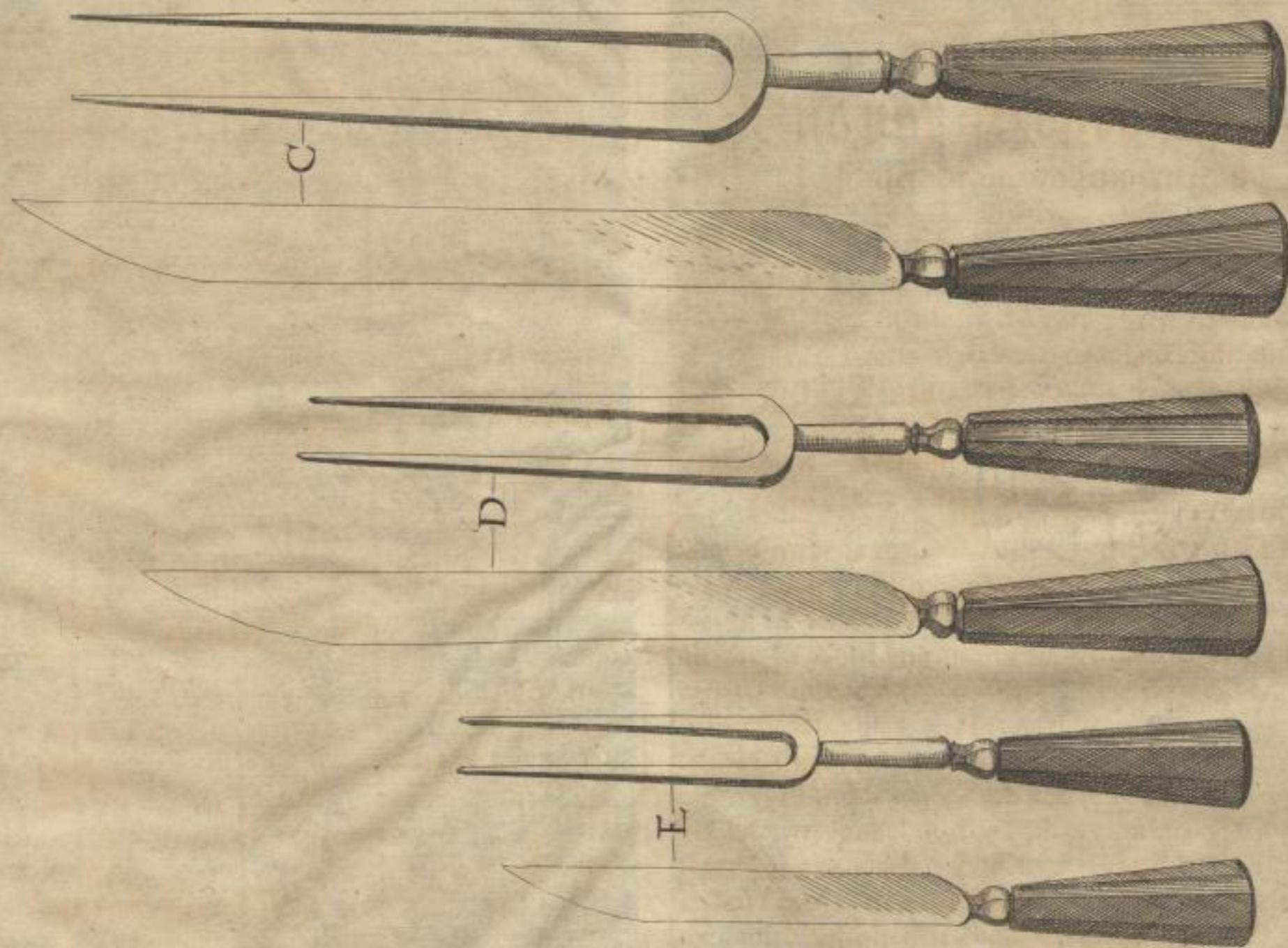


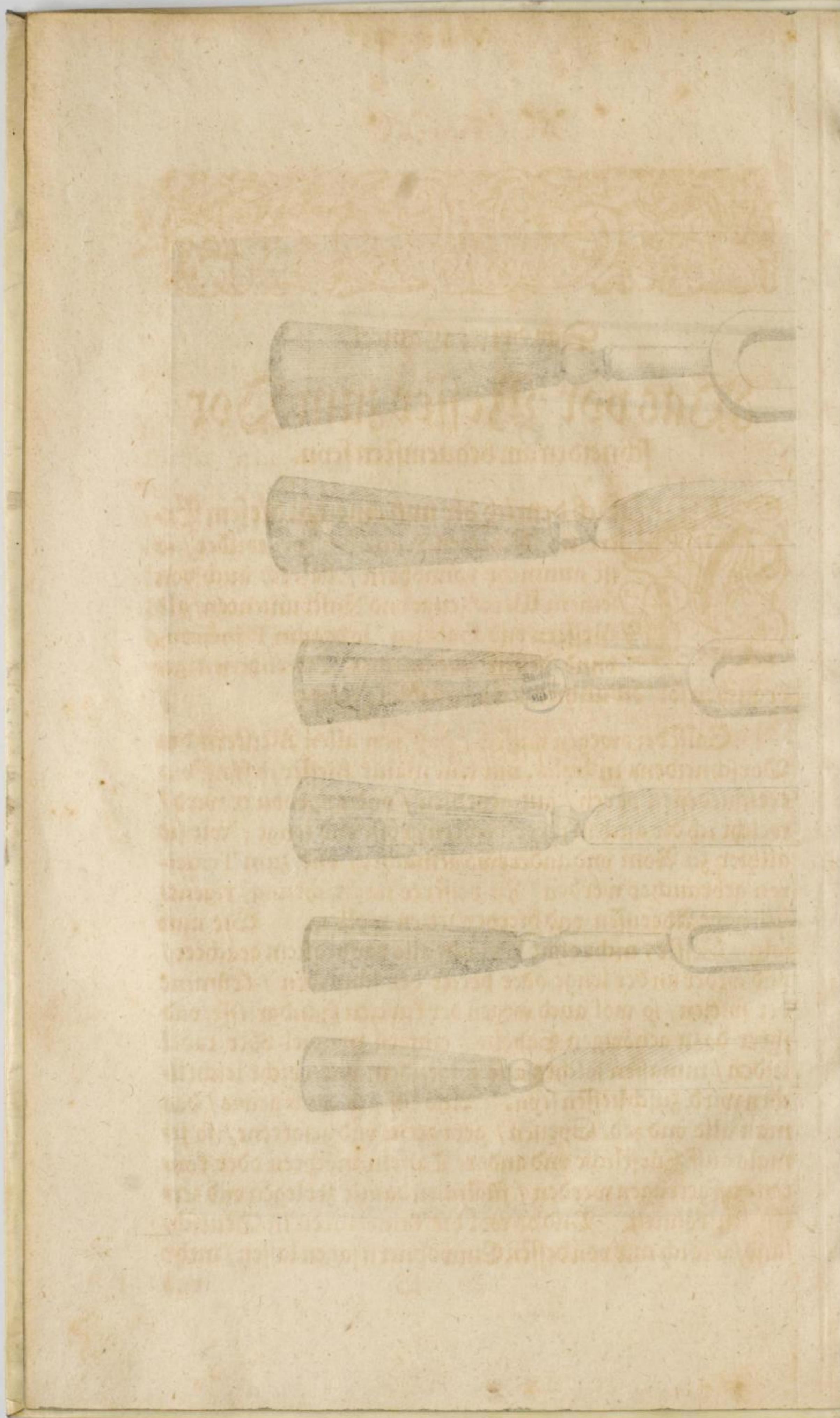


25



N.z.







Das dritte Capitel.

Was vor Messer zum Dor schneiden am bequemsten seyn.

Ach dem ich dir nun einen zu diesem Exercitio / dichtigen Scholaren vorgebildet / so ist nunmehr vonnöhten / daß ich auch vom seinem Werkzeuge vnd Instrumenten / also Messern vnd Gabeln / so er zum Trinciren vnd dessen sämpelichen Taffelspeisen gebrauchen sol / dir allhier etwas meldung thue.

Solst derowegen wissen / daß von allen Meistern des Vorschneidens in Italia , nur eine manit Messer in fünff unterschiedenen paren / gut geheissen / vnd approbiret wird / welche ich dir auch in ihrer rechten größe vnd lenge / wie sie allhier zu Rom vnd andereswo gemachet / vnd zum Trinciren gebrauchet werden / zu besserer nachrichtung / eigentlich habe Abreissen vnd hierbey setzen wollen. Wie nun solche Messer / nicht ohne Ursache also vor bequem geachtet / vnd weder an der lenge oder breite der schneiden / krümme der spitzen / so wol auch wegen der kurzen Handgrieffe / vnd ihrer dazu gehörigen Gabeln / einigen mangel oder tadel leiden / inmassen solches aus folgendem vnterricht leichtlich werden wird zuschliessen seyn. Also bin ich auch gewis / daß man alle vnd jede Speisen / gebratene vnd gesottene / so jemals auff Fürstliche vnd andere Tafeln möchten oder könnten auffgetragen werden / füglich den damit zerlegen vnd zertheilen können. Und ob wol die Trincianten in Deutschland / wie ich mit von dessen Einwohnern sagen lassen / mehr

B

vnd

und grösſere instrumenta zu ihren vorlegen gebrauchen sollen. Dieweil mir aber dieselben beneben ihrem gebrauch/ und dessen ursachen ganz unbekandt/ Als bleiben wir billich auff unſer alten und hierbey vorgebildeter manier/ welcher denn ein jeder fleißiger Scholar leichtlichen beyfallen wird/ wofern er auff solcher Messer gebrauch/ und ihrem dienlichen vortheil gute auffacht haben wird.

Hierbey sol ich dich auch berichten/ das zu einem jedern/ in diesem Buch abgerissenen Stück/ appropriirte und eigene Messer/ zu besserer Meisterung der Speisen/ erwehlet und genommen werden müssen/ Habe derwegen allhier ein jedes Jahr/ mit seinen besonderen Buchstaben signiren, und welches Jahr zu jedem Stück alsdenn geführet werden sol/ bey allen Abrissen in specie mit wenigem gedencken/ und mich auff diese Buchstäbliche signatur referiren wollen/ Welches den dir dein Vorschneiden auch desto leichter machen wird/ bevorab weil an der Sabel/ ob sie nemlich zu diesem oder jenem Stück zu gros oder zu klein sey/ in derselben anspießen oder imbrocchiren sehr viel gelegen/ inmassen du hievon weiters erinnert werden solst.



Das



Das Vierde Capitel.

Wie man sich erstlich an for- mirten Holtzs vorzuschneiden exerciren sol.

Somit aber auch der qualificirte Scholare zu seinen guten Instrumenten oder Werckzeuge/ auch bequeme Materiam haben / vnd alsdann nach gefallen in dieselbe arbeiten möge : So wissen wir zwar daß das Vorschneiden nur allein in gebräuchliche essende Speise / vnd sonst in keine andere über den Taffeln exerciret werde. Dieweil ich aber im ersten Capit. auch des Holtzschneidens erwähnet/ als will ich dich hie von zu besserer erklärung auff dißmal etwas deutlicher berichten. Derowegen so ist der Trincianten oder Weister im Vorschneiden einhellige meynung / daß man die ansfahenden Schäler so bald vnd vor allen dingen an das Holtzschneiden leiten / vnd sie im geringsten nichts im Fleisch ver suchen lassen sol/ es were dann daß sie in Holtz/beydes was das schneiden / so wol andere gebräuchliche Ceremonien des Leibes belanget/ alles perfect vnd just machen könnten. Worauff sich denn auch die Vorschneider in Italia mehrerntheils præpariret , vnd jedes stück absonderlich nach möglichster ehnlichkeit in Holtz gemacht/in bereitschafft haben / damit sie dieselben ihren Scholaren vorlegen / vnd die Lectiones daran anbringen möchten. Solcher stück seyn etliche/die man stückweis zerlegen / als das Spanferckel/ Mierenbraten vnd Hasen/etliche aber die man nicht ernehmen kan/sondern in Holtz ganz vnd an einem stücke nachgebildet seyn. Als da ist der Kappaune / Hecht / Kalbeskopff / ingleichen der Krebs/ die Schöps/oder Hamemlskeule vnd das Rephus.

B ij

Wofern

Wofern du nun das Vorschneiden recht vnd wöl erlern
wilst / so were mein trewlicher rath / das du dieser allge-
meinen vnd sehr nützlichen opinion , wie du ferner verstehen
solst / gleicher gestald nachkommest / der wenigen vnkosten
nicht scheuest / vnd so bald mit einem Drehßler accordirest ,
welcher dir nicht mehr / als die obgesetzten neun stück / nach
meiner Abrisse ehnlichkeit / doch daß er ihre rechte natürliche
grösse nach gelegenheit observire , fleissig aufdrehe vnd ver-
fertige.

Wie aber diese neun stücke vom Drehßler sollen zubereitet werden / wil ich dich hierbey auch berichten . Und zwar /
so bedürffen die untersten sechs stücke / so gantz an einem stück
bleiben sollen nach dem sie formiret / keine andere Arbeit
mehr / als das ein jedes stück zu seiner proportionirten vnd
signirten Habel zwey Löcher bekomme / darein du alodenn die
Habel imbrocchiren oder stecken mögest : An welchem Gre
aber der Drehßler solche Löcher machen sol / kan theils aus
jedem stückes Abriß / wie denn auch / aus derer beschriebenen
explicirung mit mehrern verstanden werden.

Hierbey solst du erinnert seyn / daß ich von Weidwerck
nur allein eines Kappaunens / vnd Rephuns allhier erwehren /
vnd der anderen vbriggen stückken / als des Indianischen
Hahnes oder Hennen / der gekochten Haubhennen / der Ende-
vögel / Gänse / Crampinet vnd andere Vogel / oder was sonst
diesem allen ehnlich / gentzlichen geschweigen wollen : Denn
weil man alle diese stücke auch an dem Kappaunen vnd
Rephune ihme füglichen einbilden / vnd ihre unterschiedene
schnidte imaginativè daran anbringen kan / habe ich zu erspar-
rung vnkosten die anderen jetzt zerzehlete stücke / von Holtz
verfertigen zu lassen / den Scholaren nicht ratthen wollen .

Was ferner die anderen drey stück belanget / so in gewisse
theil außgearbeitet werden sollen / müssen dieselben von dem
Drehßler nach meinen Abrissen eigentlich gemacht / vor
allen dingen aber darzu meine explication eines jeden stüs-
ckes zur hand genommen werden : Als Exempels weise /
nimbi das Spanferckel vor dich / so wirstu aus allen vorges-
schriess

schriebenen schnidten so viel befinden/das erſtlich der ganze Kopff/ alſdenn alle vier Beine in ſonderheit abgelöſet/ ferner der ganze Leib vom Schwantz an / biß wiederumb dahin durch vnd durch biß auff die Gabel geſpelteſt vnd in zwey ſtücke getheilet / auch endlich auff beyden ſeiten der Gabel wiederumb durch die geſpelte ſeiten geſchnidten werden muß.

Wenn du nun ſolcher ſchnid ſtücke zehleſt/ werden ſich derselben eilſt befinden/welche denn der Drechſler im arbeiteten obſerviren, in ein jedes ſtück / wegen der zusammenfügung ein kleines Löchlein / mit ſeinen darein gehenden pflocklein machen/vnd also dann auch mit den anderen alle gebahren wird.

Wann dann hernacher alle dieſe ſtücke verfertiget/ vnd in einander geſteckt oder geſetzet ſeyn/ kanſt du/ als der Scholat, ein jedes ſtück besonders / mit hälffe eines Trincier Weifters / oder auch nach anleitung dieser meiner beschriebenen information, in holtze vor dich nehmen / daßelbige zum we尼gsten innerhalb 8. Tagen/ ehe du zu einem anderen ſchreitest/ nicht hinweg legen / ſondern die Lectiones darüber alle Tage mit gutem fleiſſigen bedacht leſen/vnd als denn ſtudien / wie du alle vnd jede ſchnidte recht vnd wol anbringen mögest : Hastu nun an einem ſtücke deine ſpeculation am holtze ſolcher gestalt continuiret, vnd befindest dich daran in allen obſervationibus perfect, ſo kans nicht ſchaden daß du dich hernacher in fleiſch auch einmal verſuehest / allda du erfahren wirſt/ was mercklichen vortheil dir das vorige holtz ſchneiden/vnd daffen embsige continuation geben wird/ welche ſtette vbung denn / nicht ſo wol an gebratenen oder geſoetenen Fleiſche / wegen der zarten abfallenden Gliedmaſſen / als an holtze/ ſo beſſer reſiſtiret vnd ſo geſchwind nicht corrumptiret wird / geſchehen

kan.

¶)‡(¶)‡(¶)‡(¶)

B iii

Das



Das fünfte Capitel.

Wie du Messer vnd Sabel /
 nach Vorschneiders art / mit den gebräuchlichen
 Ceremonien / zum Vorschneiden auffheben / vnd
 in beyde Hände nehmen solst.

Sich hiehero habe ich etzliche observatio-
 nes, so dem folgenden vnterricht in vielen ge-
 dienet / vnd den Scholaren nützlichen seyn
 werden/nicht vnbillich præmittiren wollen.
An jetzo kom ich nun meinem vornehmen
 etwas neher / vnd schreite zu des Trincirers
 demonstration, oder des Vorschneidens Praxin, da ich mir
 denn vorgenommen / dir alle vnd jede vortheil / so viel mir
 immer möglichen seyn wird / trewlichen zubeschreiben / zu
 dem ende/ damit ich dich in diesem exercitio, wie zu deinen /
 also auch zu meinem ruhm vnd ehren/ perfect vnd gewis ma-
 chen möchte. Wolst derowegen auff diese meine Feder gutte
 achtung geben / vnd mein intent oder meynung mit deinem
 verständnis zu assequiren, dich vnbeschwert fleissig bemühen.

Wann du nun/die in vorgehendem Capitel gemelte stück
 in Holtz gearbeitet vom Drechsler bekommen / vnd derer
 eins/daran im Vorschneiden den anfang zumachen/vor dich
 auf dem Tisch liegen hast/solst dir auch die fünf bahr Messer
 (davon im 3. Capitel gesaget ist) mit ihsren Sabeln/zuvor
 wol gesaubert / vnd mit ein wenig Baumöl an einem guten
 Wetzstein gestrichen/auff einem blancken Deller/das grösste
 bahr in die mitten/vnd folgendes die anderen vier bahr/nach
 Grgelpfeiffen art herumb geordnet/ zu deiner rechten Hand
 dir stellen lassen : Folgendes so gehe mit schönem geraden
 Leibe

Decor II. Second

Leibe vnd freundlichen angesicht zu dem Tische oder Taffel
hinz/ füsse die Hände/mache eine Reverenz, vnd tritt ohne
gefahr einer viertel Elen lang von der Taffel hindan / ziehe
oder hebe alsdenn das vorgelegte hölzerne stücke in ei-
ner Schässel vor dich/ vnd stelle es mit dem Leibe recht/
nach dem du jedes stück an die Gabel spießen oder imbrocchi-
ren sollst / davon ich anfangs jedern Capitels weitern vnterr-
richt geben wil. Nach diesem gieb acht auff die Ceremonien /
so die Meister mit Messer vnd Gabel im Vorschneiden zumas-
chen pflegen/ erwehle dir so bald zu deinem vorgenommenen
stücke die proportionirten vnd signirten Messer / fasse dassel-
bige bahr mit deiner rechten vollen Hand/ laß in diesen alle
zwey fäuste mit zugeschlossenen Fingern begegnen / so bald
fahre in einem tempo die Rechte hand widerumb zur Rech-
ten/ vnd die Lincke zur Lincken seiten/ in diesen mach noch
ein tempo mit der Rechten hand/die Lincke aber laß ruhen /
Als denn laß die Lincke hand der rechten ein wenig begeg-
nen / wirff die Gabel mit bescheidenheit in die Lincke / vnd
behalt das Messer in der Rechten.

Nach wiederumb eine Ceremoni/in gestalt eines Kreu-
zes mit Messern vnd Gabel/ also das die Lincke hand fast
auff die rechte zu ruhen kompt/fahre als denn ein wenig mit
den Armen wiederumb von einander/vnd schreit zu dem im-
brocchiren. Zum anfang dieses solstu berichtet seyn / das
diese Ceremonien im auffheben der Messer zu allen vnd jeden
Speisen gebraucht/ vnd adhibiret werden sollen/darauff ich
mich denn auch in nachfolgenden Capiteln referiren wil.
Wirst derowegen wol zusehen/wie du sie nach dieser beschrei-
bung / welche ich deutlicher nicht geben können / desto zier-
licher lernen mögest / welches denn geschehen kan / wenn du
Messer vnd Gabel allzeit zur Hand haben / vnd
diesem meinem vnterricht damit fleissig
nachkommen wirst.

os)‡(sc os)‡(sc os)‡(sc

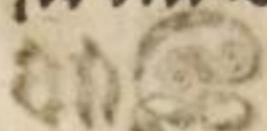
¶as



Das sechste Capitel.

Mit was Ceremonien du einen Kappaunen mit dem Messer angreissen / mit der Gabel imbrochiren, vnd alsdann zum Vorschnneiden erheben solst.

SDie grösste Kunst im Trinciren bestezhet / wie leicht zuerachten / mehr in gebratenen als in gesottenen Speisen. Und weil das fundament vorzuschneiden vornehmlich an einem gebratenen Kappaunen abzunehmen / Als habe ich dir auch denselben zur ersten Lection zuerwählen allhier rathen wollen / Inerwegung / daß / wenn du dessen folgenden Bericht gnugsam ergründet / vnd eingenommen haben wirst / dir disß stück zu vielen anderen / als Hānsen / Endvögeln / Hütern / Indianischen Hähnen / vnd dergleichen / sehr gedienet seyn werde. Derowegen wenn du nun den Kappaunen vor dir hast / so rücke vnd wende die Schässel / darinnen er lieget / das dir sein Hals zu deiner Rechten / seine Beine aber zu deiner Lincken Hand kommen / folgends nimb die Messer mit B. signiret / mache damit die gebühreliche Ceremonien / davon du in vorgehendem fünfften Cap. unterrichtet bist / Welche wann sie vollendet / alsdann lege mit der Lincken Hand die Gabel auff des Kappaunen Brust / vnd hale jhn damit in der Schässel ein wenig an / daß er nicht weichen kan / In dem aber solches geschicht / solstu das Messer in der Rechten Hand / fast biß auff den Heft über des Kappauns Hals in seinen Rumpff hienein stossen / so hastu jhn alsdann recht vnd wol mit Messer und Gabel angegriffen.



Nach,

Nächtmals wenn du jhn imbrocchiren wilst/ so halte das Messer mit deiner rechten hand im Rumpfsteckend/ ziehe die Gabel aus dem Kappaunen/ein wenig zu deinem Leibe zurücke/ hebe jhn mit dem Messer im Rumpfe gemachsam auff/ fehre jhn so bald mit dem Messer einwärts zu deinem Leibe vmb/das sein Rücken oben vñ der Bauch vnten kompt/ schiebe in deme die Gabel mit der Lincken hand vnter den Kappaunen/ daß er darauff ruhen möge/ vnd lege jhn hernacher mit vnter gestützter Gabel vnd eingestossenen Messer wiederumb in die Schüssel/ als denn halt das Messer noch jimmer in ihm steckend/ ziehe die Gabel vnter jm auffs new herfür/halt sie mit dem Daumen vnd fördersten zweyen Fingern zierlich in deiner Lincken hand/laß die anderen zwey Finger/als den Gold vnd kleinen Finger etwas gekrämmet von der Gabel abstehen/ erhebe geschwind die Gabel vnter sich gekehret über des Kappaunens Rücken/mache mit derselben/ da du sie imbrocchiren wilst/ zur gebräuchlichen Ceremoni/ zwey kleine geschwinden vnd enge Ringlein/ Als denn setze die Gabel zum imbrocchiren oben auff dem Rückgrad oder Herappe rechte in der mitten an/ vngesehr eines guten Daumens breit über dem gelencke/ daran das ganze vntertheil oder Steis stehet/ halt das Messer/ so in des Kappaunens Rumpfe steckt/ etwas wieder die Gabel in die Höhe an/ stos im selbigen tempo sie mit geraden lincken Armen gleich vnter sich in den Rumpf hinein/ das die zwey spitzen der Gabel recht mitten auff der Brust/ nicht weit oder fast gar nichts durchgehe/ sondern dieselben nahe an dem Brustbeinlein möchten erblicket werden/ vñ also wirstu auch den Kappaunen imbrocchiret haben.

Wann nun dieses verrichtet/ so hebe gemelten Kappaunen mit unverrückten Messer und Gabel auff/ fehre jhn einwärts zu deinem Leibe vmb/das die Gabel mit der Lincken hand vnten/ das Messer aber mit der Rechten hand oben komme/ streck alle zwey Armen mit den Kappaunen gerade von dir hinweg/ vnd imselbigen tempo drücke auch mit dem in Rumpfe eingestossenen Messer

den Kappaunen vnter sich etwas fester an die Sabel an /
 Alsdenn ziehe beyde Armen zu dir / thu das Messer aus
 dem Rumpffe heraus/mache damit ein tempo,oder cere-
 monien, vnd schiebe es letzlichen vnter die Sabel hienun-
 ter / das der Kappaunen darauff ruhe / vnd du dich im
 schneiden erholen oder respiriren mögest / So wird denn
 auch mit diesen der Kappaun / zu seiner zertheilung an
 der Sabel recht vnd wol erhoben seyn.

Solches alles habe ich dich etwas weitleufftiger vnd
 deutlicher hierbey berichten wollen / beydes weil diese ce-
 remonien ingesamt das Vorschneiden mercklich zieren/
 vnd zu allem Weidwerck in imbrocchiren gebrauchet
 werden/ darauff ich mich denn/ zu verhättung weitleuff-
 tigkeit / in andern dergleichen stückken hinfür o referiren
 wil / theils auch weil am rechten imbrocchiren, nemlich
 das der ganze Rumpff bis auff das letzte stücklein an der
 Sabel ganz bleiben / vnd nichts davon abfallen möge / in
 wahrheit fast das allermeiste gelegen sey.

Vnd ob es wol nach dieser meiner beschreibung fast
 das ansehen hat / als wehren solcher Ceremonien gar zu
 viel/so wirst du doch in der that erfahren/ das wenn du sie
 erstlichen langsam / nach diesem meinem intent wirst ge-
 lernet haben / du sie hernacher / gleichsam in einem mo-
 mento mit Messer vnd Sabel/an einem Kappaunen/oder
 dergleichen wirst anbringen können / inmassen sie denn
 auch / wofern sie jhre Grazia oder garbo behalten
 sollen/mit geschwinder dexteritet müss-
 sen gemacht werden.



Das





No 3



Das siebende Capitel.

Wie das Messer zu aller stück schneiden vnd vorlegen in der Hand sol- gehalten vnd gebraucht werden.

Sein du nun die Gabel wol vnd recht
imbrocchiret hast vnd nun mehr zum Vor-
schneiden schreiten solst. So ist von nōhten/
das du zuvor das Messer in deiner rechten
Hand nicht allein zierlich zu halten sondern
auch dasselbe zum vortheil wol zugebrau-
chen wissen mögest. Denn ob dir schon nicht unbekandt/ wo
die gelencke eines jeden stückes zu treffen seyn/ dennoch aber/
so du das Messer an dieselben nicht recht ansethest / vnd die
ziehende schnitte mit leichter vnd linder Hand nicht wofäh-
ren noch regieren kanst / so giebt es beydes ein vngewisses/
tolpisch vnd dir auch ein ziemlich sawer vnd mühesam schnei-
den. Das halten oder fassen des Messers betreffende/ so setz
erstlichen dessen euerst theil des Hefts inwendig der rechten
Hand fest in die Linea des Lebens am Ballen ein/ hernachher
strecke oben den Daumen recht aus / vnd stelle jhn an der
schneiden ende/ vnd nicht am Heftte/ starck an/ schlies als den
Zeigerfinger vmb das Messer herumb/ vñ kom dasselbige
anzuhalten/dem Daumen damit zu hülffe/ folgends schling
den Mittelfinger vnter den Zeiger recht an die mitten des
Hefts oder Messerstiels herumb / vnd lasz die anderen zwey/
als den gold vnd kleinen Finger etwas gebogen oder gekräumt/
mit von dem Messer abstehen / so wird das Messer mit seinen
drey Fingern wol gehalten seyn / darauf du denn in der ap-
plication spüren wirst / was vor merckliche stercke dir solche
weise das Messer zu halten / in deine rechte Hand zum Vor-
schneiden bringen wird.

Und weil ich gerne wolte/dass du diese art recht vnd woldir appliciren mögest / bevorab weil sie einmal wie das andere vnd zu allen Speisen also observiret wird/ Also habe ich ihrer Lection Abriss zu deiner bessern nachrichtung / dir vor dieses Capitel abbilden lassen.

Des Messers gebrauch aber / oder desselben Regierung mit der Hand / verhelt sich also : Kempt dir ein stück das voller gelenck ist/ als eine Hans vnd dergleichen/ zu Trinciren vor / so mustu mehrern theils das Messer mit seiner Klingens stärcke/ nahe bey dem Heft an das gelencke/ sonderlich wenn es etwas starck ist / ansetzen. Wenn dann dieses geschehen / so spiele ein wenig mit der Messerklingen/ daß ist/ bewege sie an des gelenckes unverrückten ansatze hin vnd wieder auff die seiten/ damit sie desto besser das Gelencke finden / vnd folgen des hinein gehen möge. Und so nun die schneide des Messers drinnen ist / wolstu ja nicht mit der Klinge in das Fleisch dringen oder hart drücken / sondern ziehe nur / ohn einiges drücken das Messer mit leiser gelinder Hand herunter / so wird es dir gar wol schneiden. Worbey du denn auch mercken solst / das im schneiden oder ziehen nur die rechte Hand / vnd im halten der Habel/ die Lincke mit zuthun ihrer förderxern Armgelencke / allein arbeiten / vnd keine sonderliche motiones mit den hinderärmeln gemacht/ sondern dieselben wie sie die natur fähret/ nicht weit vom Leibe abgesondert gelassen werden sollen / inmassen hier von im dritten Capitel auch erwehnung geschehen ist.

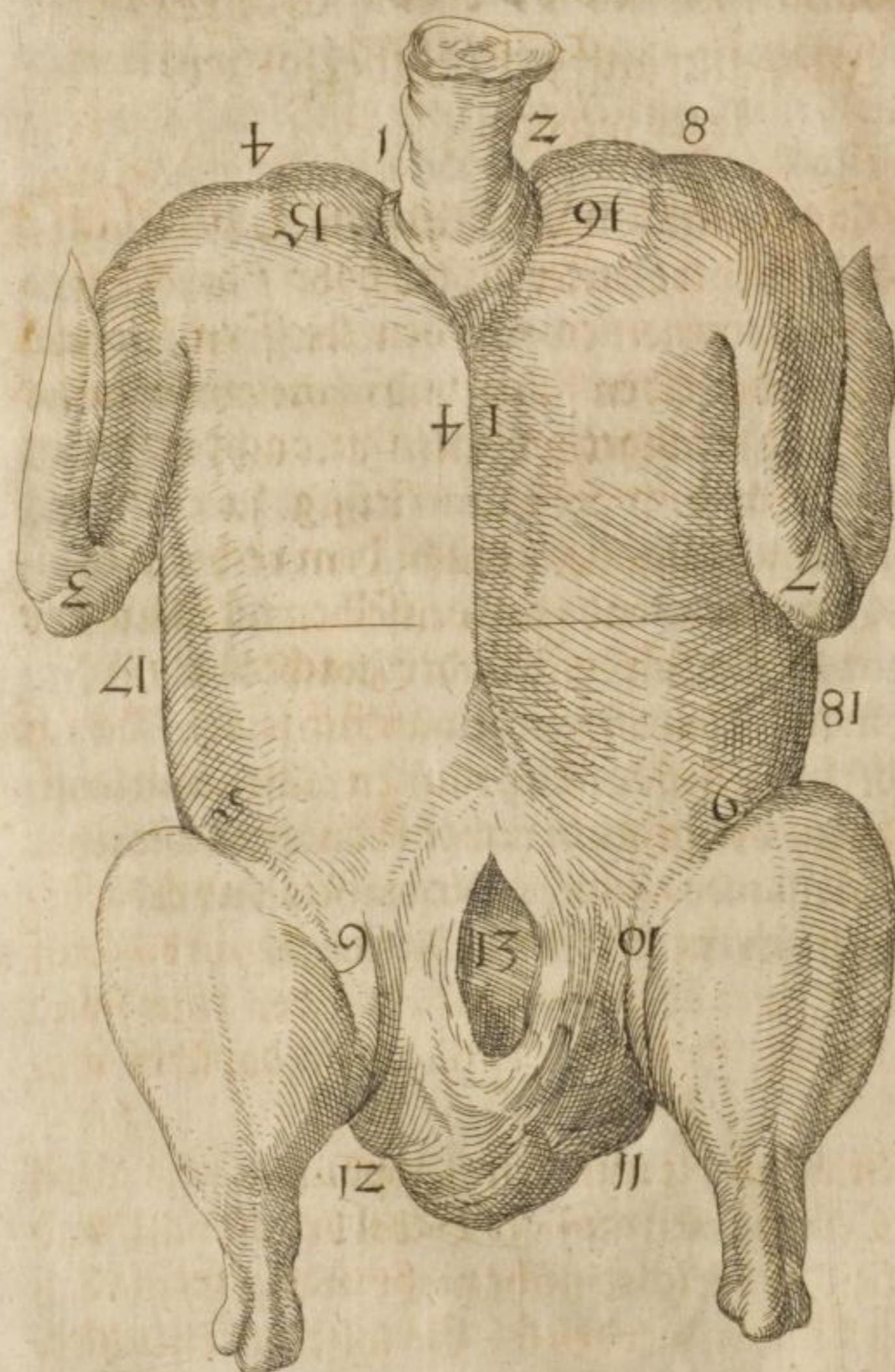


Das



N. 4

Ein gebratener Kappaine.





Das achte Capitel.

Mit was vnd wieviel Schnitten der Kappaun auff der Gabel sol zerleget werden.

SAs ich dich vom fünften Capitel an /
bis hiehero vnterrichtet habe / beydes was
die Ceremonien mit den Messern / so wol
auch derselben fassen vnd maneggiren in der
Hand belanget/wirstu in gute acht nehmen/
vnd für dich privatim fleissig zu exerciten
wissen/in betrachtung das solches alles zu dem rechten Trin-
ciren höchlich von nöhten/ vnd ohne denselben niemand vor
einen vollkommenen Taffelvorschneider zuachten sey.

Anjetzo kom ich zu dem schneiden an sich selber / da ich
dir denn wie in diesem stück des Kappaunen / also auch in al-
lem nachfolgendem / der schnitte rechte ordnung / wie einer
auff den andern nach jedes stückes gelegenheit vnd erforde-
rung/solgen sol/erstlich im Abriss mit Ziffern signiren,(auff
welche Ziffern ich mich allhier allzeit referiren thue) vnd
dann auch möglichstes fleisses die explication darüber ver-
fassen wollen.

Derowegen wenn du nun den Kappaunen mit allen
gebräuchlichen Ceremonien auff die Gabel bracht hast/ vnd
nach laut vorgehendes berichts nicht mehr mangelt/ als daß
es szunder angeschnitten werden sol. So solst du erstlich er-
innert seyn/dß du deinen Lincken Arm nicht gleich vor dich
ausstreckest/denn solches würde dir ein sauer's Vorschneiden
verursachen/sondern denselben mit der gefasten Gabel zu dei-
ner rechten Brust zu / schmiegest oder biegest / damit der

Kappaun recht gegen deiner rechten Brust vber stehen möge. Folgends ziehe das Messer / darauff der Kappaun ruhet / vnter jhn herfür / thue hinden in seinen Schnabel / darin der Steiß mehrentheils gefähmet ist / des Messers spitze / wiege damit den Schnabel entzwey / das der ganze Hals vom Steisse abgesondert sey / vnd herunter hange / vnd weil der Hahn mit seinem Halse oder fördern theil zum schneiden gegen dir vber stehen muß / als wolstu jhn mit dem Messer hinden am hindertheil oder Steiß anstoßen / daß er sich mit der Gabel in der Lincken hand zum Trinciren recht herumb wende. Als denn wenn du jhn recht für dir hast / so ruhe ein wenig mit deinem Messer

1. vnd dem Kappaunen / thue den 1. schnid in einem zuge in des Kappauns Hals zu deiner rechten seiten zu / folgendes halt den Kappaunen ein wenig die quer oder in der breite /
2. vnd thue auch den andern schnid in den Hals zur Lincken seiten / endlich schiebe das Messer vnter dem Hals hienauß / vnd drehe es inwendig vnd vnderwerts deines Leibes am Halse herumb / drücke mit dem Messer am Halse etwas hienunter / vnd halte hergegen mit der Gabel den Kappaun ein wenig hienauß in die höhe / vnd darwieder / so
3. wird der Hals alßbald abfallen. Mit dem 3. schnid / solstu das kleine Fliegelein / daran sonst die grossen schwang federn seyn / ablösen / Thu derowegen das Messer zwischen den Fliegeln / spiel ein wenig mit der Messerklingen stercke / eines glieds lang von gemelter Klinge ende / in dem mittlern gebogenen gelencke / biß das es sich auffthue / alsdenn so wiege dasselbe Fliegelein mit des Messers fleche von einander / vnd schneide es in einem zuge vollends abe.
4. Der 4. schnid sol dir den rechten grossen Fliegel bennem / setze wiederumb die stercke der Messerklingen an das gelencke / nahe bey dem Fliegelbeinichen an / spiele vnd wiege ein wenig mit dem Messer / biß es das gelenck finde vnd hienein gehe / ist es denn im fleisch / so stöß es etwas hoch vber sich / vnd ziehe alsdenn vielgedacht Messer im schnidte oder zuge herunter / so wird auch dieser Fliegel abgelöst seyn / vnd so er vielleicht an der Brust etwas hänget

hangen bliebe / kanst du das Messer geschwind aus dem
 Flegel flesch ziehen / den Kappaun ein wenig an der Gabel
 zu deiner Lincken hand herumb fehren / vnd als denn
 den Flegel in einem schnit an der Brust vollends ablösen /
 daß er darauf liegen bleibe / oder auch nach beliebung
 hienunter in die Schässel falle. Wann dieses geschehen /
 so schreit ferner zum 5. schnit zu des Kappauns rechten 5.
 Beine / fehre jhn daß er gleich mit der Brust über sich / vnd
 mit dem Steisse etwas zu deiner Rechten seiten stehe /
 schneide einen geraden langen schnit in des ganzen Beins
 junctur oder gelencke / so innerhalb am Rumpfe anges-
 wachsen / thue zum 6. schnit / von hinden des Steisses zu / 6.
 einen langen gegenschnit / stich als denn des Messers spitze
 in das dicke flesch des Beins / vnd wende das eingespissete
 Messer unterm dich zu deinem untersten Leibe herumb / so
 wirst du damit den Flegel auch abgedrehet oder abge-
 wunden haben. Nach vollbringung diesem / so nim die an-
 dere seite auch vor dich / wende den Kappaun etwas her-
 umb / daß er gleich die quere an der Gabel justehen kompt /
 schneit zum 7. schnit den kleinen / zum 8. aber auf obges 7.
 dachte weise vnd arth den grossen Flegel abe / hernacher 8.
 fehr den Kappaun daß er den Steis recht in die Höhe fehr /
 schneid zum 9. von vnden herauff in des ganzen Leibes 9.
 gelencke oder junctur , thue zum 10. von oben herein den 10.
 gegenschnit in das Bein / welches so du es mit angespisseten
 Messer / herunter drehen wilst / nicht von unten hien-
 auff / sondern von oben herab gleich in das dicke flesch ges-
 stochen / vnd dann zu deiner Lincken seiten außwerts / dem
 andern Bein ganz contrar abgewunden werden sol. Hol-
 gendes schneit zu dem Codrion , oder ganzen theil des
 Steisses / laß den Kappaun mit dem Steisse über sich in
 die Höhe also stehen / Als denn setze zum II. schnit der Mess 11.
 serklingen schwäche oder fördertheil der spitzen gleich ne-
 ben dem hindersten kleinen Steißlein / so sich zu deiner
 Rechten hand fehret an / spiel ein wenig mit dem Messer /
 bis es hinein ins gelencke gehet / wann es dann drinnen
 ist /

ist/so dringe mit dem Messer spielende weiter hinein/vnd
 spalte es so lang auff/bis du nicht mehr kanst / Hernacher
 so wiege am ende der spalten mit des Messers stercke das
 auffgespaltene theil etwas außwärts von deiner Rechten
 seiten ab/dass es nur ein wenig noch hingen bleibet/wende
 hier auff den Steis nach deiner Lincken seiten/ vnd spalte
 12. zum 12. schnit das andere Lincke theil am Codrion glei-
 cher massen herunter / vnd wiege es außwärts von deiner
 Lincken seiten besser auff / laß als denn beyde auffgespal-
 13. tene stück also hangen/ schneide so bald zum 13. oben in das
 weiche/da der Kappaun außgenommen worden/die quere
 tieff hinein / mache vnter den Kappaun eine Ceremoni
 mit dem Messer Creutzweis / doch gar geschwinde / fol-
 gends so stich über des Kappauns Steisse mit der Messers
 spitzen von oben herein in die abgespaltene nebenstücke/
 stoss als denn mit wiederhalten der Sabel ein jeder theil
 vnterwärts abe / das mit Num. ii. von deiner rechten /
 das andere aber mit 12. signiret, außwärts von deiner Lin-
 cken hand. Nach diesem allen/fehr den Kappaun herumb
 das der kleine Steis vnten in der Schüssel mit dem Rück-
 grad zu deinem Leibe zu ruhen kompt/schiebe das Messer
 inwendig des Rumpffs fast bis an die Sabel mit dem Rück-
 cken hienan / drücke mit wieder gehaltener Sabel das rei-
 stirende lange kleine Steißstücklein / mit dem Messer zu
 deinem Leibe zu/herauß / vnd schneide oder knicke auch
 dasselbige vollends mit dem Messer abe/gleich wo die Elas-
 gel gestanden gegen über / nicht weit von der Sabel. Mit
 14. dem 14. schnitte / schneide oben an der Brust / über dem
 Brustbeinichen/nahé an dem Hipsauff hinein/so tieff als
 du kanst / Hernacher drücke solch Beinichen mit seinem
 Fleische etwas mit des Messer fleche von der Brust hin-
 dan / stich außwärts zu deiner rechten seiten das Messer
 hindurch/vnd wieg also das Brustbeinlein mit seinen an-
 gewachsenem Fleische abe/nach dem du das Messer inners
 halb deines Leibes zu deinem lincken Arm zu vnterwärts
 15. herumb drehest. Zum 15. vnd 16. schnitte / steckest du das
 16. Messer

Messer durch die kleinen Fliegelbeinlein / daran die grossen Fliegel mit jhren Helsencken gestanden / vnd lösest sie mit dem herumbwinden des Messers nur ein wenig von jhrem angewachsenen Fleisch auff beyden seiten des Rappauenen abe / liegt auch nichts dran / ob sie abfallen oder auch am Fleische hengen bleiben. Endlich theile den Rumpff vollends in zwey stück / nemlich steck zum 17. das
 Messer in des Rappaunen Rechte seiten / vnd zertheile oder durchschneide alle kleine seiten Rüggen / Und also procedir auch zu dem 18. schnit mit des Rumpffs Lincker
 seiten / so wird er vollends in zwey stück zertheilet vnd ganz frey seyn / Hernacher stich mit dem Messer von vns den hienauß in den Ripauff / vnd hebe jhn mit der spitze vber sich von der Gabel abe / als denn bleibt an der Gabel nichts mehr vbrig / als das kleine Gerippe / darin sie erstlich gespiesset oder imbrocchiret war. Und damit du auch solches mit zierlichkeit / vnd gleichsam mit ceremonien mögest herunter bekommen / so thue erstlich das Messer creutzweis mitten zwischen der Gabelspitzen hinein / fehr einwärts zu deinem innersten Leibe zu die Gabel umb / daß sie oben mit deiner Lincken hand in der Höhe / vnd das Messer unten zwischen der Gabelspitzen in der Schüssel zu stehen kompt / ziehe das Messer aus der Gabel herfür / thue es oben vber das Gerippe / halte es das mit in der Schüssel an / vnd ziehe folgends die Gabel vber sich heraus / so wirst du den Rappaunen wol vnd zierlich an der Gabel zerleget haben.



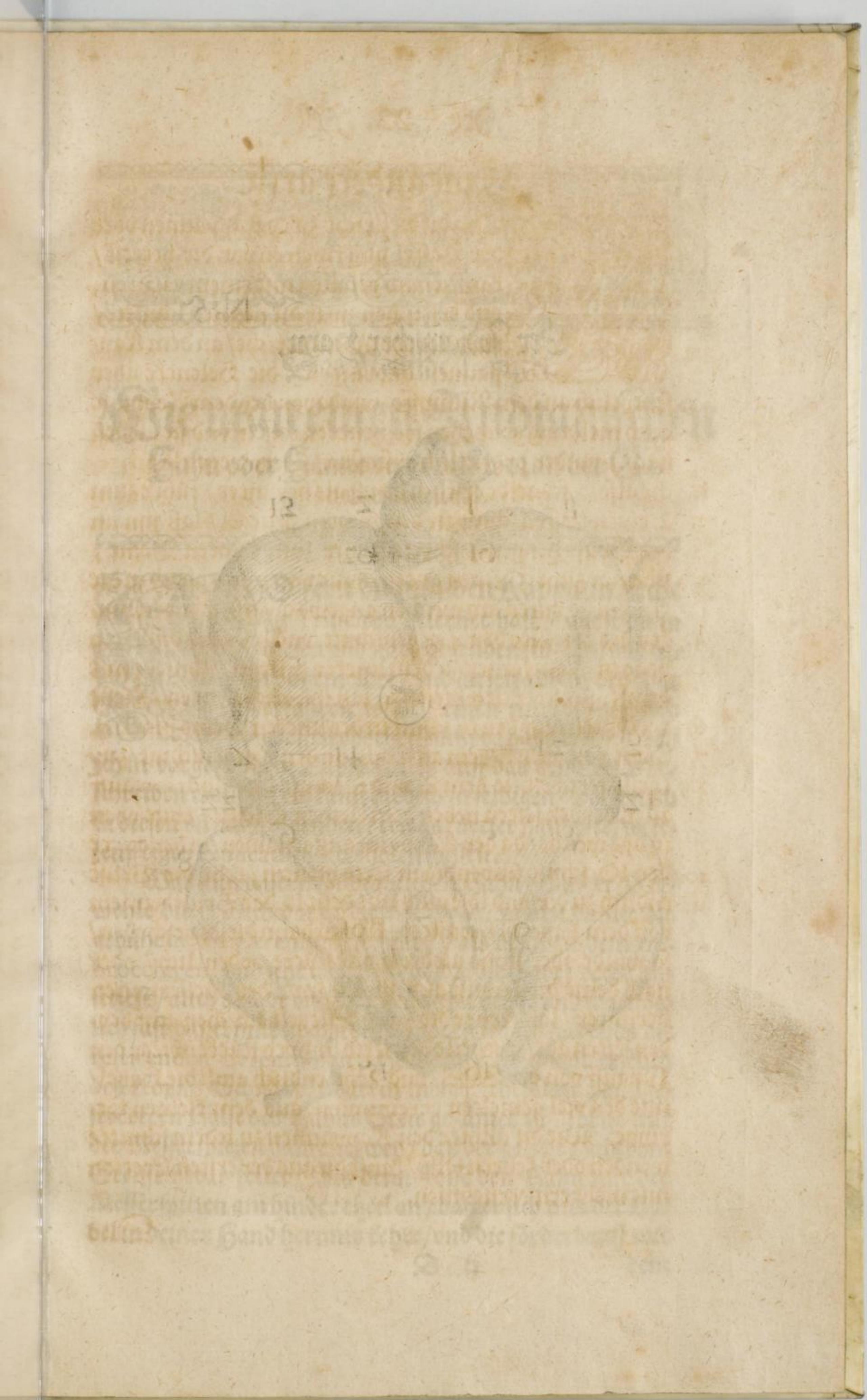
D

Eine

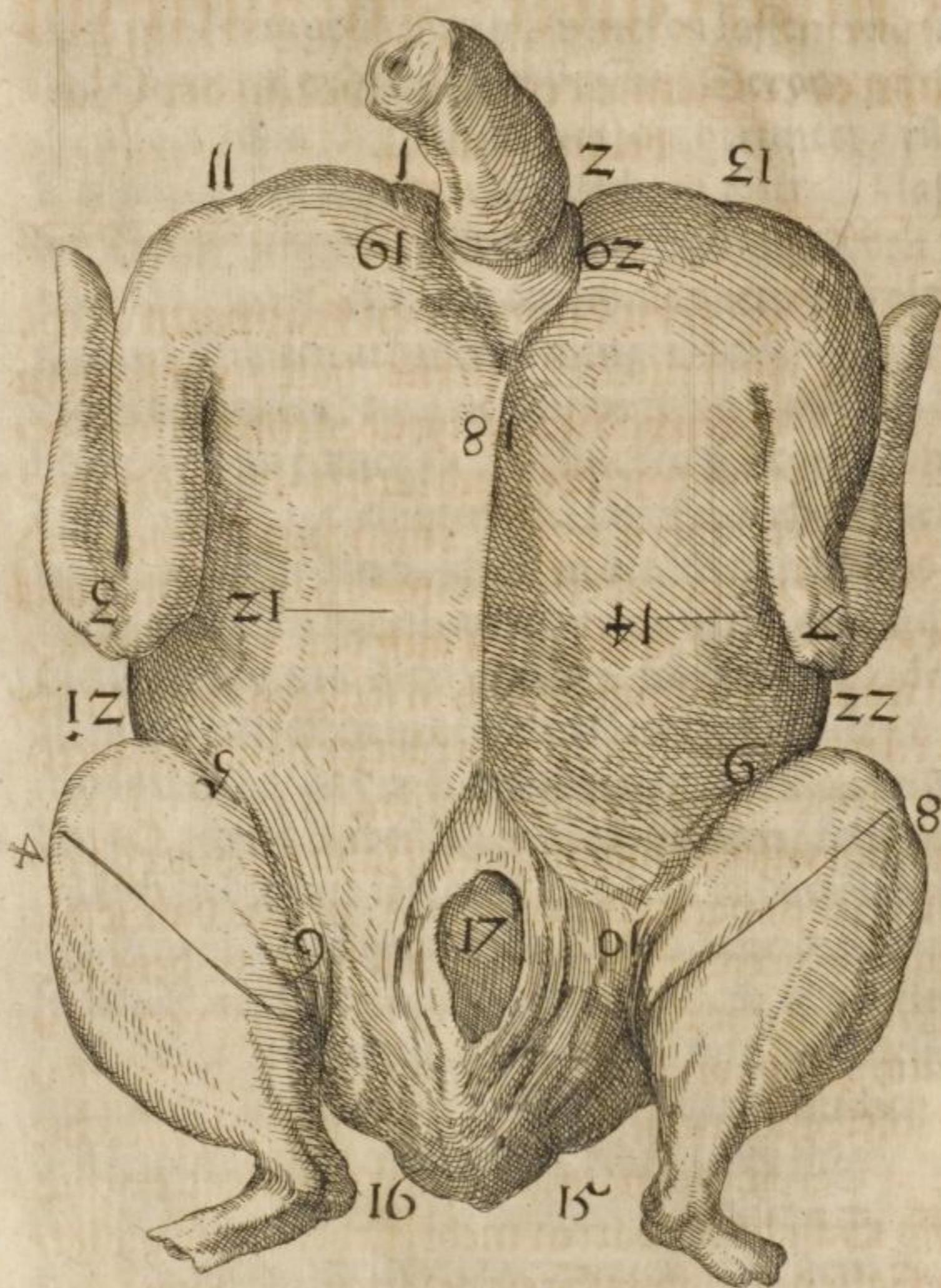
Line andere arth.

Senn du vielleicht zwey Kappaunen über
 der Taffel zu Trinciren vor dir hettest /
 kanstu nach gefallen mit einem variiren,
 vnd erstlichen zwar die meisten schnitte /
 nach vorgehendem bericht / an dem Kap-
 paunen anbringen / die Helencke aber
 sempflich an dem Rumpffe / wie davon bey dem Rephune
 auch meldung geschehen sol / hencken lassen / vnd sie alsden
 nacheinander ordentlich abstossen / Derowegen so proce-
 dit also : schneide erstlich den Hals herunter / fahre zum
 1. 2. einen tiefen schnit in den rechten Zliegel / laß jhn an
 der Brust hengen / schreit ferner zum rechten Beine /
 3. schneide zum 3. einen guten schnit vnter dich gleich in die
 junctur, so vnten am weichen angewachsen / Ziehe von hins
 4. den des Steifses den 4. gegenschnit / vnd laß auch diß Bein
 hengen / Kom ferner zu dem lincken Zliegel / schneide mit
 5. dem 5. schnitte tief hinein / laß jhn auch hengen / Ziehe
 6. von vnen auff den 6. schnit in des lincken Beins junctur,
 7. Thue von oben herein an Codrion den 7. gegenschnit / zer-
 8. 9 theile ferner mit dem 8. vnd 9. schnit den Codrion auff
 allen beyden seiten neben dem kleinen Steisse / thue oben
 in das weiche / da der Kappaun ausgenommen / in der quere
 10. den 10. schnit inwendig in Leib hinein / kehr die Brust
 11. endlich zu dir / vnd löse auch mit dem 11. das Brustbeinlein
 von dem Hip auff herunter. Wann dann dieses geschehen /
 so winde oder stosse alsdenn alle stücke ordentlich / oder
 nach deme du sie wilst auftheilen / mit der Messerspitzen
 herunter / löse ferner die zwey Zliegelbeinichen auff bey-
 den seiten abe / zertheile den Leib in zwey stücke / wiege den
 Hip auff von der Gabel / vnd ziehe endlich auch die Gabel /
 mit den viel gemelten ceremonien, aus dem kleinen Ge-
 rippe. Wie du allhier den Kappaunen zu jedem schnitte
 wenden oder fehren sollst / kanst du aus der ersten Lection
 mit mehrern vernehmen.

Das



Der Indianischer Hahn. № 5.





Das Neunde Capitel.

Wie man einen Indianischen Hahn oder Henne recht vnd wol an der Ga- bel zerlegen sol.

Gfern du nun den Kappaun recht
zu Trinciren gelernet hast / wirst du in
diesen vnd nachfolgenden stäcken/wie zu
vor gemeldet / vnd an jetzo du in der thac
erfahren wirst / einen mercklichen vnd
grossen vortheil hinweg haben/Vnd weil
ich in vorgehendem Capitel alles auff das genaweste bes
schreiben wollen / als kanst du dich in selbigen/ wofern ich
in diesen vñ nachfolgenden / etwas kürzter handelte/weit/
leufiger explication zuerholen wissen.

Was nun vnsern Indianischen Hahn belanget/so er-
wehle dir erstlich darzu die Messer A. mache damit die
gebührlichen Ceremonien, schreit als denn zu dem im-
brocchiren, vnd sihe wol zu / das du die Gabel recht an-
setzet / auch gerade vnd tieff genug hienein / vnd wo mög-
lich fast ganz hindurch stossen mögest/mach folgends die
restirenden Ceremonien , Hernacher so schneit erstlich
des Kopffs Schnabel/ darein mehrentheils mit außge-
streckten Halse des Hahns Steis gezämet ist / forne mit
der Messerspitzen halb entzwey / daß der ganze Hals vom
Steisse herab fällt / Als denn stosse den Hahn mit der
Messer spitzen am hinder theil an / daß er sich mit der Ga-
bel in deiner Hand herumb fehre/vnd die förderbrust mit

D ij

dem

dem Halse gleich vor dich / der Steis aber zu vnterst der
Schässel zustehen komme / wann dieses verrichtet / so thue
das Messer creutzweis vnter den Hahn / daß er da auff
ruhet / vnd du dich auch zum schneiden erholen mögest.

1. Nach solchen allen / so schneide den 1. schnit in die Rechte /
2. den andern in die Lincke seite des Hahnes Hals hinein / streck das Messer zu deinem Lincken Arm hindurch / vnd drehe damit den Hals vnderwarts / gleich wie bey dem Kappauine Num. 2. gemeldet / von der Brust herunter /
3. Hernacher zum 3. so löse das rechte Fliegelein abe / schreit
4. ferner mit dem 4. schnit an die rechte Beinkeule / vnd schneide gleich in der mitten der Keulen einen langen vnd tieffen schnit hindurch / wie du aus den strichen im Abriß sehen kanst / allda du ein gelencke finden wiest / das durchs
5. schneide nur recht / Als denn thue den fünften schnit vnterwerts in des ganzen Beins junctur , so wird das halbe Bein abgelöset seyn / Folgendes schneide von vns
6. den auffwärts den sechsten gegenschnit / thue die stercke der Messerklingen mit der schneiden gleich zu obrist in des Beins junctur , vnd wiege damit die vbrige Beinkeskeule einwärts deines innersten Leibs zu / vollends herunter / oder aber procedier auff die weise / wie bey dem Kappauinen Num. 6. gemeldet ist. Auf der anderen seiten des Hahns verfahre gleichfalls also / lehr den Hahn
7. etwas die quer / löse zum 7. schnit das kleine lincke Flie-
8. gelein abe / schreit darauff zum Beinc / schnit mit dem 8. schnit mitten in desselben Keule einen tieffen schnit durch
9. das Helencke / Kerbe als denn zum 9. von oben herab / das dicke Fleisch / so inwendig am Rumpffe angewachsen herauß / lehr ferner den Hahn mit der Sabel / daß er den
10. Steis in die höhe tregt / Thue von hindern den 10. gegenschnit weit herunter / daß das Bein unten am innersten Helencke noch henget / Endlich thue von oben her das Messer mit der schneiden in die abgelöste junctur , vnd wiege mit seiner klingensterck vnter dich / so fels das Bein vol-

vollends abe. Zum 11. schnit schneide den rechten grossen II.
 Fliegel herunter / vnd mit dem 12. das vbrige Fleisch so 12.
 darneben auff der brust angewachsen ist / nach diesem kehr
 den Hahn ein wenig die quere / setze das Messer an des lin-
 cken Fliegels gelencke / spiele damit biß es hienein gehet /
 Vnd löse als denn zum 13. schnit den lincken Fliegel auch 13.
 abe / Wie denn auch folgends zum 14. das Fleisch auff der 14.
 Brust / welches so es vielleicht wegen des Hanens größe /
 grosse stücke gebe / kanst du dieselbigen in der mitten auff
 dem Hahne zerteilen. Von diesem schreit zu dem Co- 15.
 drion, oder hindertheile des Steisses / hebe den Hahn das
 er den Steis in die höhe kehret / setze das Messer neben dem
 Steisse oder Bischoffshutte mit der spitzen an / wiege ein
 wenig damit / so wird es so bald in das gelencke hienein ges-
 hen / spalt denn solch stück ferner / so weit es gehen wil / von
 einander / vnd wenn es genugsam gespalten ist / so wiege es
 mit der Messerklingen stercke nicht weit vnter vom Hesse
 außwerts deiner rechten Hand / noch etwas besser auff /
 daß er nur ein klein wenig am Fleisch noch hengen bleibt /
 Folgends kehr den Hahn die quer / das der Steis zu deis-
 ner rechten seiten hinaus stehe / Schneit gleichermaßen
 zum 16. neben dem kleinen Steis in das ander lincke theil 16.
 hienein / spalte es auch so lang du kanst auff / vnd wiege es
 als denn mit dem Messer außwarts deiner Lincken seiten
 zu besser von einander / nach solchem laß beyde diese stück
 am Codrion hangen / kehr des Hahnes Steis recht für
 dich / Thue darauff den 17. schnit oben in das weiche / da 17.
 der Hahn außgenommen ist / schneit so tieff mit dem Mes-
 ser die quere in Leib hienein als es gehen wil / mach fex-
 ner vnter dem Codrion mit dem Messer eine geschwinde
 Creutz Ceremoni, vnd stos als denn die stücke abe / wie
 bey dem Kappaunen Num. 13. gemeldet ist.

Wann nun der ganze Codrion hinweg / so kehr des
 Hahnes Brust zu dir / schneit zum 18. eben neben dem 18.
 D iii Brust.

Brustbeinichen in das Fleisch hinein/ so tieff es seyn kan/
stecke das Messer außwärts deiner Rechten seiten durch
das abgelösete Brustbeinichen von vnden hindurch/ win-
de es zu deiner Lincken seiten ein wenig vnderwärts her-
umb / so wird das Beinichen mit seinem anhengenden
19. Fleische herunter fallen/ Zum 19. vnd 20. steck das Messer
20. in die Fliegelbeine/vnd wiege sie vom Fleische los/ wie bey
dem Kappaunen Num. 15. berichtet ist/ Zerschneide ferner
21. zum 21. vnd 22. auff beyden seiten/des Hahnes kleine seiten
22. Rübgan/ das die Brust von dem vnder Leibe ganz separa-
ret vnd abgetheilet ist/ hebe mit der Messerspitzen den ab-
getheilten Hipauß von der Gabel / thue das Messer zwis-
chen die Gabel creutzweis / wende im selbigen die Gabel
mit dem Messer in der Lufft vmb / daß sie mit den spitzen
zu vnderst in die Schässel komme / halt mit den vorgezo-
genen Messer das Gerüpp/ so noch an der Gabel ist/in ges-
melter Schässel an / vnd ziehe als denn die Gabel her-
ausser. So ist auch auff diese weise ein Indianischer
Hahn zerlegt.

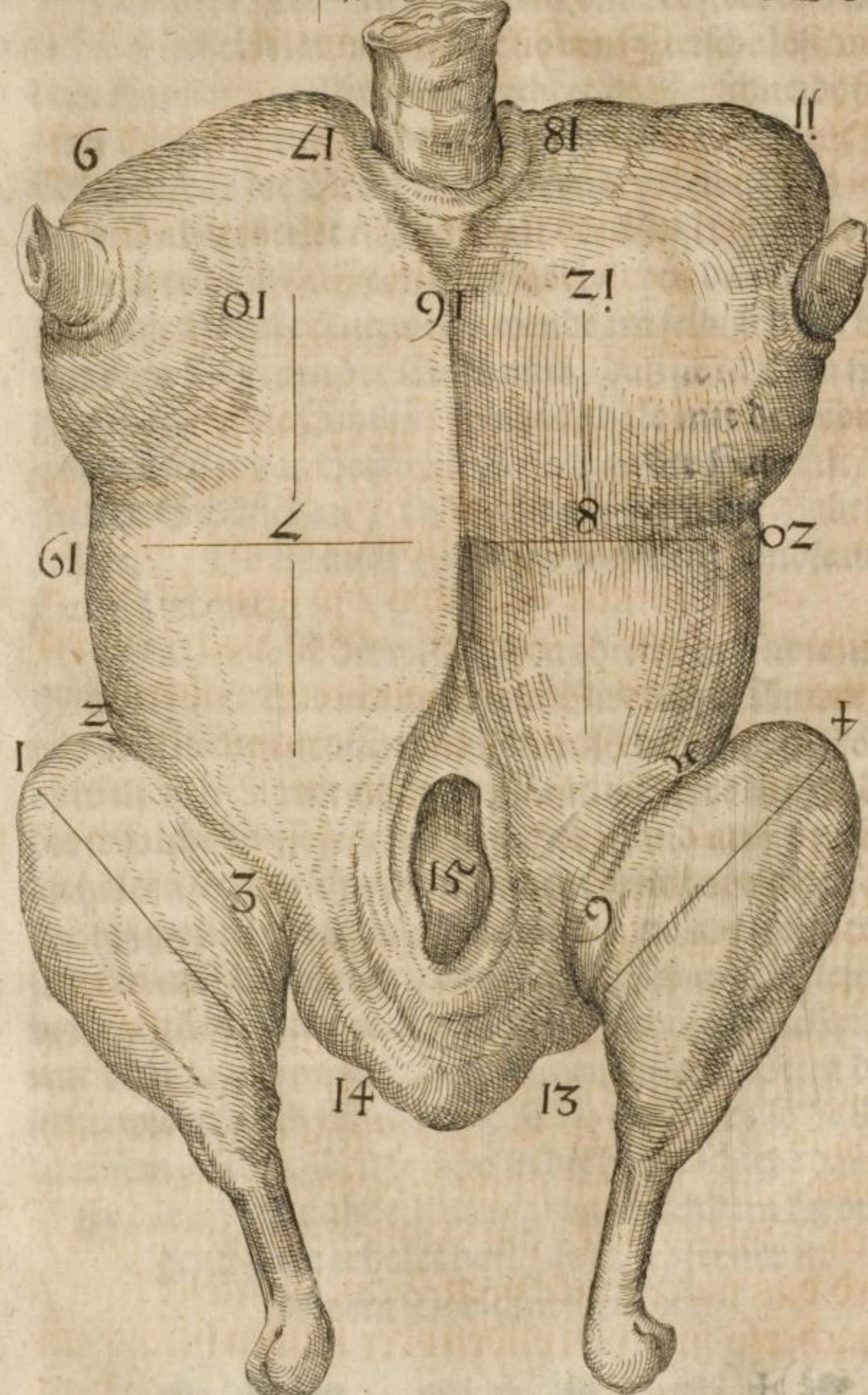
Allhier solst du wissen / das diese des Indianischen
Hahnes schnitte/ auch an einem Birck oder Aluwerhahn
vnd dergleichen grossen vnd hohen Federwilpret/ können
oder mögen angebracht vnd gebraucht werden/ Und weh
dir je solche grosse stücke in freyer Hand auff der Gabel
zu halten/ etwas schwer vnd sauer vorfallen wolte/ so kan-
stu bisweilen / sonderlich wenn du die abgeschnittenen
stücke auff den Tellern über der Taffel auftheilest / das
vorlegestück / mit der Gabel in die Schässel sinken / vnd
mit dem Codrion darinnen ruhen lassen / Wenn du als
denn wiederumb schneiden solst / so erhebe es so bald vnd
in einem geschwinden tempo in die höhe/ schiebe das Mess-
ser darunder/ ruhe ein wenig/ vnd nach dem du dich
genugsam erhölet hast / so fahre ferner in
deinem Vorschneiden fort.

os)F(s o)F(s o)F(s

Das

Die Gans

N. 6





Das Zehende Capitel.

Wie die Gans mit ihren ordentlichen schnitten auf der Gabel in freyer Faust sol zertheilet werden.

G diesem stück erwehle dir erstlich die Hesser B. woferne die Gans etwas klein were/ ist sie aber gemestet vnd gros / so greiss zu denen mit A. signiret. Vnd nach dem du nun auch die Gans mit der Gabel recht vnd wol im brocchiret, vnd in die höhe zum Vorschneiden erhalten hast / so fehre sie die quere / vnd ihre Beine zu deiner Rechten seiten zu / Thue den ersten schnit in des rechten Beins Keule / recht in der mittten / vnd nach aufzweisung des Abrisses ein wenig schlim / zu deinem Lincken innern Leibe zu / immassen bey den Indianischen Hahn/ Num. 4. bericht geschehen / trieff darin das gelencke / schneide recht durch / als denn fehr die Gans in die höhe / das der Steis unten kempt / Schneide zum Andern schnit in die förder junctur des ganzen Beines / da es am Kumpfe angewachsen / so wird das inner stücke vom Beine abgelöset seyn / Hernacher so führ von vnden oder hinden herauß an dem



3. dem Beine den dritten stercken gegenschnit / thue nach diesem das Messer oben in die junctur / vnd wiege damit das Bein vollends abe / Folgendes wende die Gans herumb / daß das andere Bein zu deiner Linken
4. seiten die quer hienaus stehen möge / thue den vierden
5. schnit in die Reule / mit dem fünftten schneide das am Leibe weiche Fleisch / beneben dem durch schnittenen halben Beine herunter / fehre den Steis in die höhe /
6. vnd führ von oben herunter an der Reulen den sechsten gegenschnit / thue das Messer oben in den aufgeschnittenen fünftten schnit hinein / vnd wiege darinnen das Bein mit der Messerklingen stercken zu deinem innersten Leibe / gleich wie bey dem Indianischen Hahne /
7. vollends abe. Zum siebenden vnd achten schnitte /
8. schneide das Fleisch auff den zweyen Brüsten herunter / ist es eine ziemliche feiste Gans / das sie grosse stücke giebet / so theile ein jedes auff der Gans in zwey
9. theile. Folgendes mit dem neunden schnit / löse den rechten Fliegel abe / dazu du denn die Gans in die höhe fehren / vnd erinnert seyn solst / daß dieser schnit an der Gans fast der schwerste sey / dieweil die Gelencke nicht so weit zum Halse zustehen / als an anderem Federvihen / vnd deswegen nicht so wol vnd leichtlich zu finden / auch sonst ziemlichen fest angewachsen seyn.

Derowegen so setze erstlich der Messerklingen stercke wol an das Gelenke an / spiele damit / so gehet es bald hinein / ist es denn im Fleisch / so wiege fernier mit der Messerklingen / so kompst du gar leichtlich hindurch.



durch. Nach diesem nimb mit dem 10. schnit das 10.
Fleisch abe/ so oben neben den Fliegeln/ vnd ein wenig
abwarts zu der Brust herunter angewachsen ist/ wen-
de hernacher die Gans die quere/ das die Beine zu dei-
ner linken Seiten auswarts kommen/ schreit zu dem
anderen linken Fliegel/ löse jhn gleicher gestalt wie den
rechten/ mit dem 11. schnit abe/ vnd nimb folgendes 11.
mit dem 12. das vmbstehende Fliegelfleisch auch hin- 12.
weg. Wann dieses geschehen/ so nimb den ganzen
Steis oder Codrion vor dich/ fehre jhn recht in die
höhe/ setze die Messerspitze neben dem kleinen Steisse zu
deiner rechten Seiten an/ spiele ein wenig mit der Mes-
serflingen/ vnd spalte zum 13. schnitte das eine theil/ 13.
so weit du kanst/ herunter/ fehre ferner die Gans ein
wenig die quer/ setze an der anderen Seiten/ neben dem
Steisse das Messer auch an/ vnd spalte dasselbige stück
zum 14. schnit auch von einander/ schneide weiter zum 14.
15. quer über in das weiche/ wo die Gans ausgenom- 15.
men/ stoss die stück hernacher am Codrion los/ wie
bey dem Kappaunen vnd Indianischen Hahne gemel-
det ist. Nach diesem fehre die Gans wiederumb in
die höhe/ schneide zum 16. neben dem Brustbeinichen 16.
am Hals zwischen dem Hipauß tieff hinein/ stecke
das Messer von vnden auff hindurch/ vnd drehe es/
wie bey dem Haus- vnd Indianischen Hahne abe/
Zum 17. vnd 18. drehe auch die Fliegelbeinichen auff 17.
den Seiten vom Fleische herunter/ zertheile als denn 18.
mit dem 19. vnd 20. schnit den Oberleib von dem 19.
E vndern/ 20.



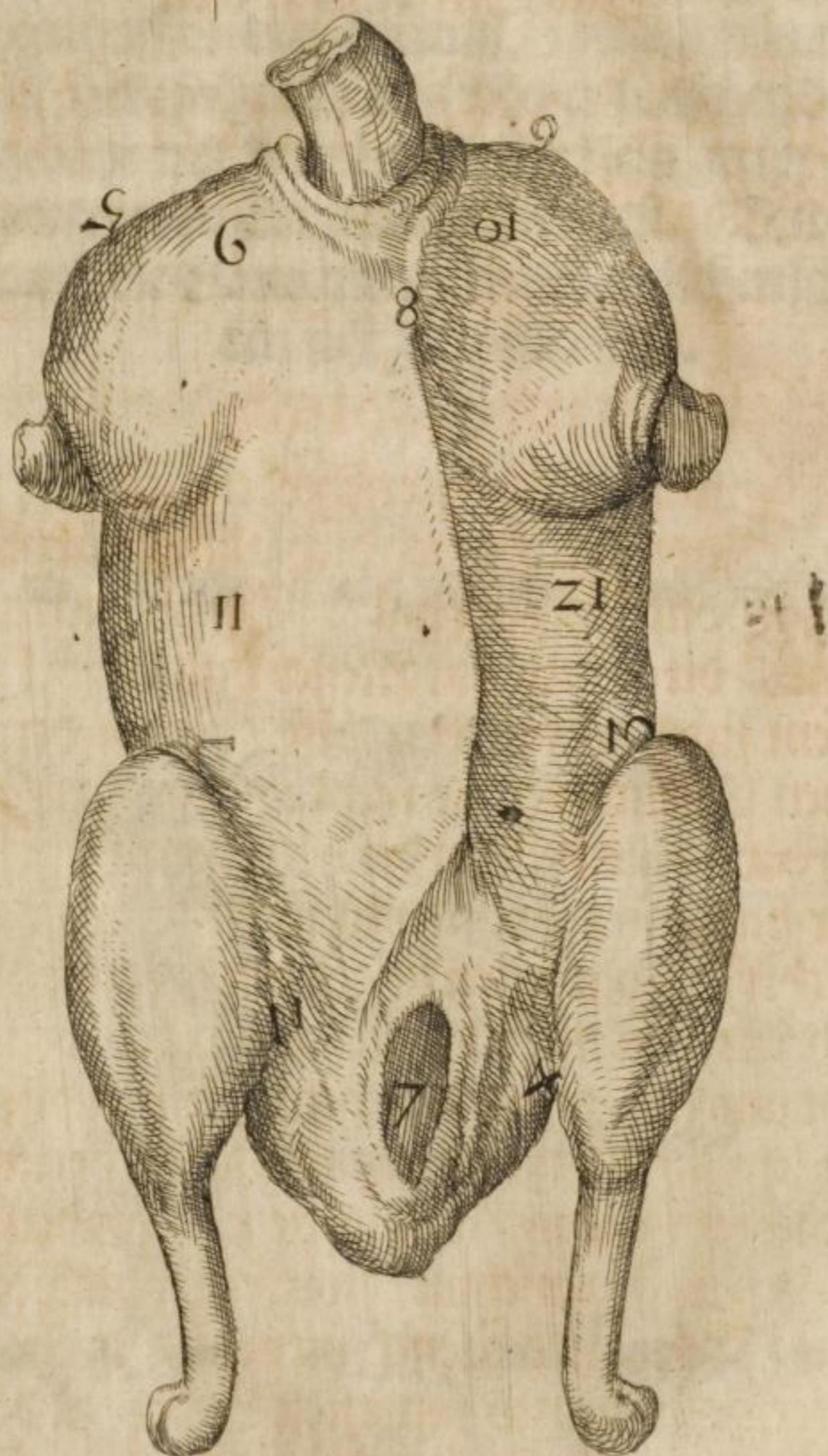
vndern / mit zerschneidung der kleinen Rübgem auff al-
len beyden Seiten / stich mit der Messer spisen von vn-
den hienauß an den Hip auß / wiege ihn von der Ga-
bel los / stecke folgends das Messer zwischen die Gabel /
vnd gebahr mit dem letzten stücklein gerippe / wie in
vorigen zweyten Capiteln gemeldet ist. Vnd also wird
auch die Gans mit ihren ordentlichen schnit-
ten just zertheilet seyn.



Das

N. 7

Die Endt.





Das Elfste Capitel.

Mit was Vorschitten Zahme vnd Wilde Endten sollen zerleget werden.

En mehr folget die Ente /
 so auch ihr unterschiedene schnitte hat /
 von welchen ich dich allhier fürslichen
Enterrichten wil : Derowegen wenn
 du ersilich mit Messer vnd Gabel c. so
 du zu diesem stück gebrauchen sollst / sampt dero ge-
 bräuchlichen Ceremonien sie recht angegriffen / auch
 imbrocchiret vnd als denn in der höhe zum Vorschnei-
 den vor dir hast / so fehre sie mit ihrem Steisse recht
 über die Schüssel / darinnen sie gelegen / Fange den 1. 1.
 schmit an ihrem rechten Beine an / schneide neben dem
 dicke in die junctur / so am weichenden Kumpffs an-
 gewachsen / in einem zuge einen guten schnit herunter/
 ziehe das Messer heraus / vnd thue von hinden des
 Steisses zu den 2. gegenschnit / stoss ferner die Messer-
 spize in des Beins dicke Fleisch hienein / drehe das
 Messer unterwerts deines innersten Leibes zu deiner
 Lincken seiten zu herumb / so wirst du das eine Bein
 abwinden. Nach diesem fehre die Ente auff der Gav-
 bel / daß sie mit dem Steisse fast in die höhe kompt /
 E ii Nimb



3. Rimb das andere Bein auch vor dich / thue den 3.
schnit von vnden herauß in die nunctur / so am wei-
chen theil des Leibes ist / ziehe das Messer heraus / vnd
4. führe weiter den 4. gegenschnit neben dem Codrion
von oben herunter / Als denn stecke von oben herein
die Messerßpize in des Beins dicke Fleisch / drehe das
Messer aufzwarts deiner Lincken Seiten herumb / so
wird auch diß Bein abgelöset seyn. Schreit ferner
zu den Fliegeln / fehr den Steis zu uniterst / seze der
Messerklingen stercke oben an des rechten Fliegels ge-
lencke / so gleichfals als wie bey der Gans etwas weit
vom Halse abstehet / recht an / spiele damit biß das
5. Messer im gelencke ist / als denn ziehe den 5. schnit un-
ter dich / so sellet der Fliegel herunter / Und damit du
den anderen lincken Fliegel auch ablösest / so fehr die
Ente die quer / das der Fliegel deinem rechten Leibe ge-
gen über stiche / seze das Messer jetztgedachter weise
oben an dem Gelencke an / vnd wann du das Gelencke
6. funden hast / so thue den 6. schnit zu deiner Lincken sei-
ten zu / vnd löse solcher gestalt diesen Fliegel auch her-
unter. Folgendes stich die Ente an / das der Steis an
der höhe zu stehen komme / vnd du auch das ganze hin-
der theil oder Codrion ablösen mögest / da du denn wis-
sen solst / daß man ihn mit seinen neben vnd seitens stü-
cken / nach gefallen entweder ganz lesset / oder auch ge-
melte zwey stück / neben dem kleinen Steisse zertheilet
oder auffspaltet / Wilst du ihn nun ganz haben / so
7. schneide zum 7. so bald oben in des Bauchs weiche /
da



da die Ente aufgenommen worden / so tieff du kanst
hienunter / mach unter der Endten / mit dem Messer die
Cruß Ceremoni, vnd drück den Codrion, wie bey dem
Rappaunen gemeldet / in der Schüssel herunter / Sol er
aber zertheilt seyn / so setze erstlich des Messers schwäche
oder spalten / neben dem kleinen Steisse an / spiel damit /
vnd spalte als denn alle zwey nebenstücke so weit du
kanst / wol hienunter / stoss sie aber nicht abe / wie bey
den vorhergehenden / sondern laß sie also zertheilet ha-
cken / Aufs dieses thue auch den obgemelten 7. schnit in
das weiche / vnd knick folgendes den Codrion mit sei-
nen zerspaltenen stücken auff ein mal losz / vnd theile ihn
ganz aus / beydes / damit derjenige / welchen er über
Tisch präsentiret wird / genug habe : (Weil sonst
die Endte nicht so gar gros / vnd ein nebenstück am Co-
drion vor eine Person zu wenig vnd geringe seyn wird)
vnd dann auch gemelter Codrion vmb mehrer höfli-
keit vnd messung willen / zuvor man ihn aufs den Tels-
ler präsentire , allbereit zertheilet sey.

So dann auch das ganze hinderstück abgenom-
men / so fehre die Ente mit der förderbrust gegen dir
über / schneide den 8. schnit neben dem Hipauß vnd
Brustbeinichen oben in das Fleisch hinein / drücke es
mit der Messerfleche etwas auswärts / steck hernach
von vnden hinauß das Messer außerhalb deiner rech-
ten Seiten hindurch / drehe es nach der linken Sei-
ten herumb / so wird das Brustbeinichen / mit seinem
angewachsenen neben Fleische sich auch abwinden.

E iii

Endlich

8.



9. Endlich so stecke zum 9. das Messer durch das
10 rechte / vnd zum 10. auch durch das lincke Fliegel-
beinichen hindurch / drehet es etwas vmb / dasz sich die
Beinichen vom anhangenden Fleische abwinden / zer-
11. theil ferner auß beyden Seiten mit dem 11. vnd 12.
12. schnitte den Hipauß von dem kleinen Gerippe / so noch
an der Gabelist / stoss mit der Messerspitzen von vnden
hienauß den Hipauß von der Gabel über sich abe /
thue das Messer zwischen die Gabel creuzweis an das
Gerippe / vnd gebahre ferner damit wie bey dem
Kappaunen vnd anderen stücken all-
bereit gemeldet ist.

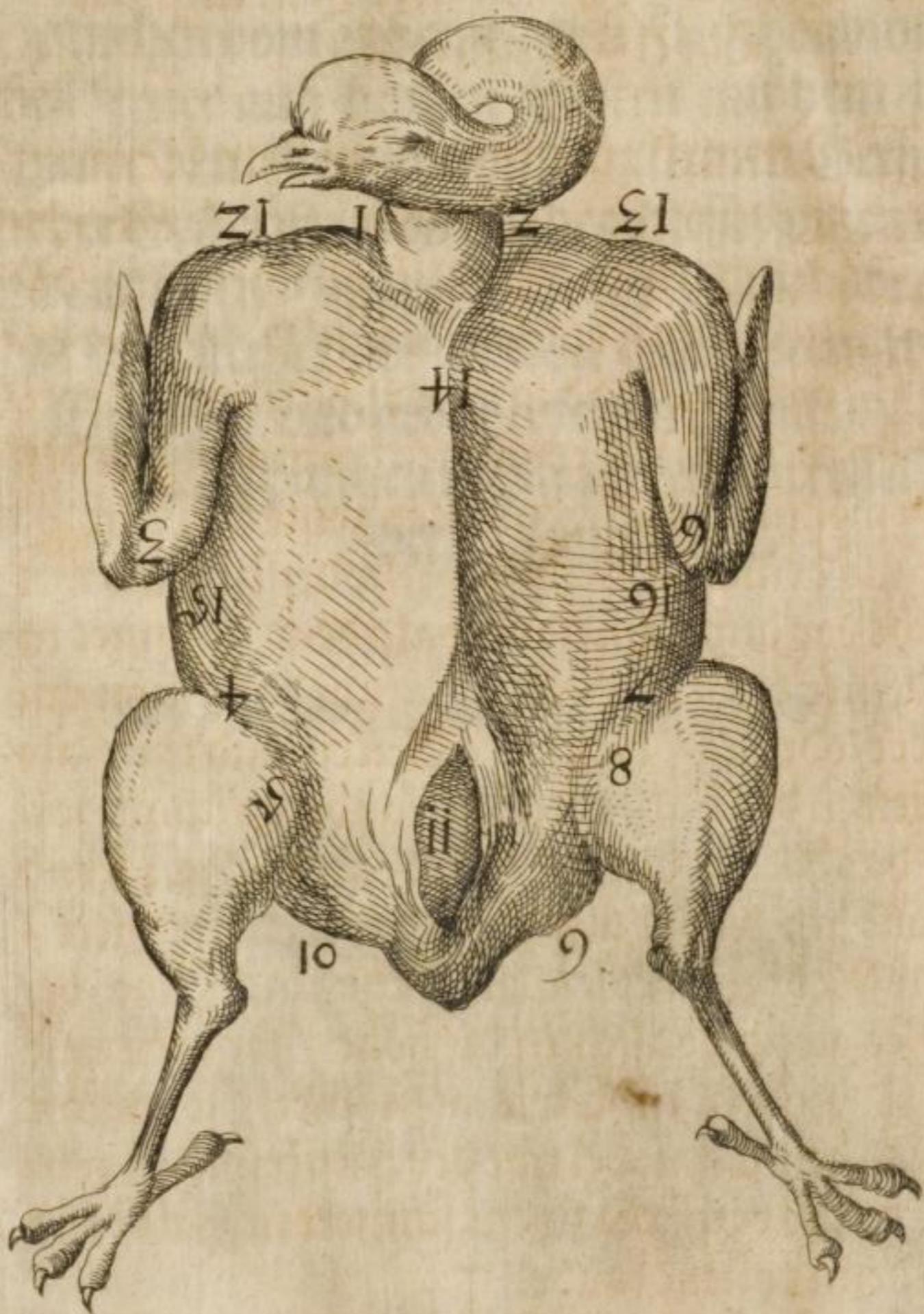


38



N. 8.

Das Rebhuhn.



B



Das Zwölftte Capitel.

Wie du Rephüner / Junge hüner / Lauben / vnd dergleichen / auff der Sabel zerlegen solst.

Nunmehr komme ich zu dem kleineren
 Federviehe / als Rephänen vnd was fer-
 ner ihnen an der größe gleichen mag / das
Zu du denn die Wesser mit D. signiret ers-
Ewehlen / vnd im Vorschneiden gebraus-
 chen solst. Derowegen / wenn du mit dem
 Wessern die gewöhnlichen Ceremonien gemacht hast / so
 imbrocchire als denn das Rephun / kehr dessen Hals mit
 der Sabel recht vor dich / schneide so bald den 1. Schnitt in
 den Hals zu deiner rechten Seiten / wende das Huhn ein
 wenig die quere / oder auff die rechte Seiten / vnd thue aus
 der lincken Seiten des Halses auch den anderen schnit / fol-
 gendes stecke das Wesser durch den gebogenen Hals / vnd
 drehe ihn / wie am Kappaunen vnd anderen herunter /
 Werte aber das Rephun mit seinem Halse / nicht nach be-
 sag des Abrisses gleich vor sich in die höhe / sondern mit
 dem Schnabel hinden in Steis gefähmet / so mache
 vor allen dingen den Schnabel mit der Wesserspitzen vom
 Steisse los / Thue darauf die zwene schnitte in Hals / vnd
 winde ihn als denn vollendes abe.

1.

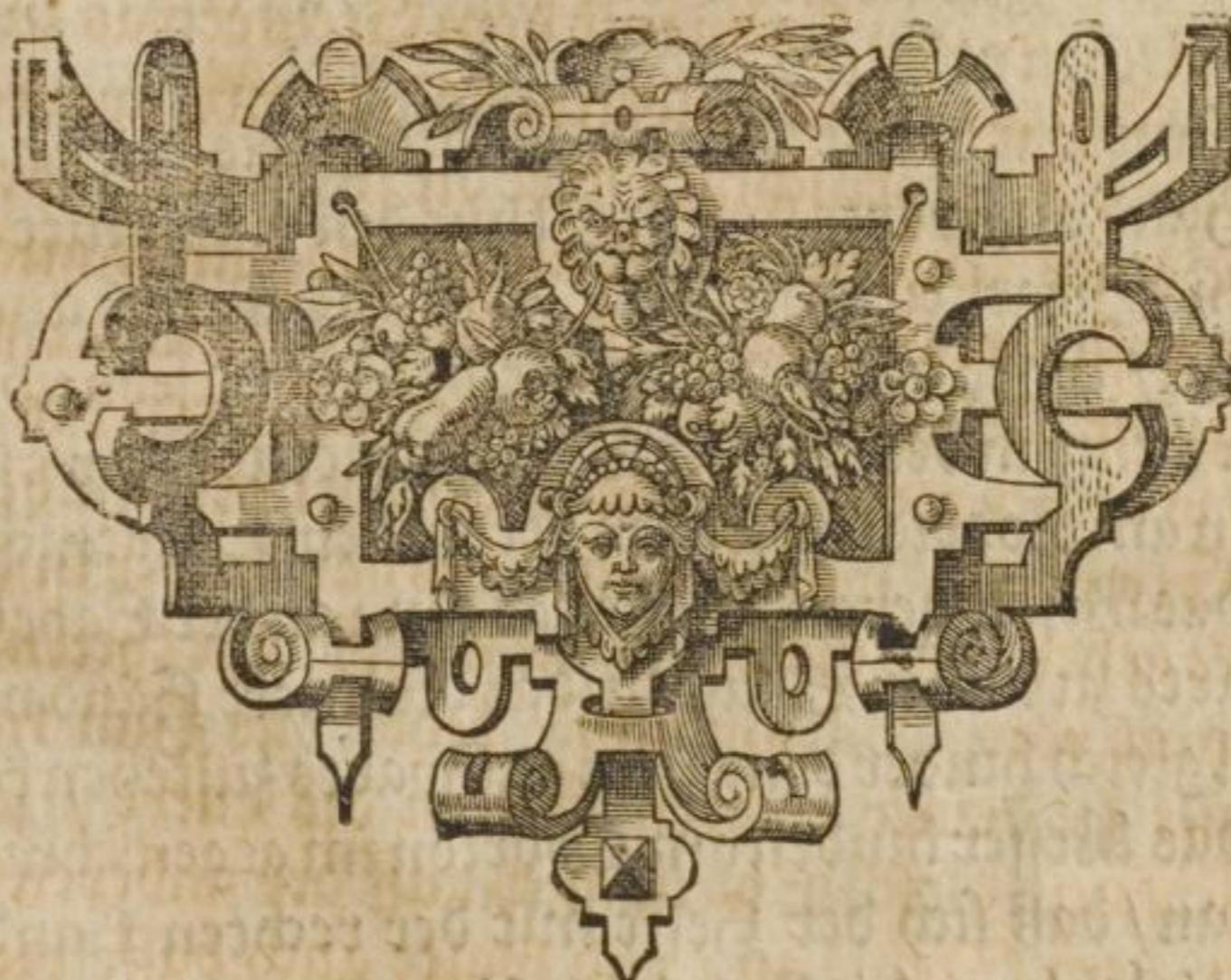
2.

3.

Nach diesem stecke das Wesser durch den gebogenen
 rechten Fliegel / thue das kleine Flieglein / mit der Mess-
 serklingen breite oder fleche von einander / spielle in dem
 mittelgelenck ein wenig mit dem Wesser / vnd schneide fer-
 ner

3. ner das kleine Fliegelein zum dritten schnit abe. Folgen
des nimb das rechte Bein vor dich / setze das Messer in die
junctur neben dem dicken Fleische an / führe darinnen
den 4. schnit / wende darauff das Hun ein wenig auff die
lincke Seiten / das der Steis sich etwas zu deiner rechten
Hand füge / thue hinden neben dem Codrion an dem Bei-
nen den 5. gegenschnit / stecke als denn die Messer spitze
von vnden auff in des Beins waden / vnd winde es inner-
warts deines Leibes abe. So auch dieses verrichtet / so
schreit ferner zu der lincken Seiten / fehr das Hun an der
Sabel etwas nach seiner rechten Seiten / daß sich der
Steis nach deiner lincken Seiten wendet / stecke das Messer
zwischen den lincken Fliegel hindurch / fehr geschwind
den Steis recht über sich in die Höhe / vnd in solchem mo-
mento thue oder drücke mit der Messerklingen fläche das
kleine Fliegelein von einander / spiel als denn mit dem
Messer in dem mittelgelencke / vnd löse es in einem zuge
6. zum 6. schnit abe. Hierauß laß den Steis in der Höhe
stehen / mache dich an das lincke Bein / thuc das Messer
von vnden auff / in die juncutur / so in dem weichen am hin-
7. dertheil angewachsen / Fähr zum 7. einen guten schnit
herauß / fehr das Huhn mit dem Steis etwas zu deiner
rechten Seiten / thue hinden am Codrion abwarts einen
8. guten vnd 8. gegenschnit / steck die Messer von oben zu in
das Beines Waden oder Reule / vnd winde auch solch
Bein außwärts deiner lincken Seiten / herunter. Ferner
so setze die Messer spitze an der lincken Seiten des Codri-
ons / so deiner rechten Hand überstehet nebenst dem klei-
nen Steisse an / spiele damit / bis das Messer in das Ge-
lencke gehet / vnd spalte als dann dasselbige theil mit dem
9. 9. schnit vom Codrion auff / fehre das Hun mit dem
Steisse zu deiner rechten Seiten die quere / setze die
Messer spitze gleicher weise auch auff der anderen Seiten
neben dem Steisse an / vnd spalte auch dasselbige stück
10. mit dem 10. schnit voneinander / Als denn schneide zum
11. oben

ii. oben in das weiche hinein / da das Hun außgenom
 men/mach darauff vnter den Codrion die Creutzceremo
 nien mit dem Messer / vnd stos die drey stäcken / wie bey
 dem Kappaunen berichtet worden / herunter. Nach
 mahlen fehr das Hun mit der Brust wiederumb recht
 vor dich / setz das Messer an des rechten Fliegels gelencke
 an / vnd löse jhn mit dem 12. schnit auch abe/ Rehe ferner 12.
 das Hun etwas die quere / vnd schneide gleichermassen
 zum dreyzehenden den lincken Fliegel herunter / Zum 13.
 vierzehenden schneide neben dem Brustbeinigen vnd Hip/ 14.
 auff in das Fleisch tieff abwarts / drücke es mit der Mess
 serfläche etwas von der Brust hindan / stos alsdenn das
 Messer von vnden außwerts deiner rechten Hand hin
 durch / vnd winde es nach deiner lincken Seiten vnder
 warts abe / mache weiter auff beyden seiten die Fliegels 15.
 heinichen loß / theil zum 15. vnd 16. den Hip auff von 16.
 dem kleinen Serippe/ so noch ander Sabel/ voneinander /
 wieg den Hip auff mit der Messerspitzen / von vnden auff
 von der Sabel / stecke endlich das Messer darein /
 vnd procedir mit dem Serippe nach viel
 gedachter manir vnd weise.



F

Eine



Eine andere Art.

Sein du der Rephuner / Lauen oder
 auch Junge Hauer / vnd dergleichen viel in
 der Schäffel hast / vnd allen vbern Tisch
 reichlich austheilen wilst / so löse erstlich den
 Hals abe / folgendes schneide in den rechten
 Fliegel weit hienunter / ziehe das Messer aus
 1. dem Fleisch / so du gantz lassen must / fehr das Hun auff
 2. seine lincke Seiten / das der Steis zu deiner rechten Seiten
 ausstehe / thue vnten in des Beins junctur einen klei-
 3. nen vnd 3. Schnitt / nachmahlen laß das Hun auff der
 Seiten oder quer / fahre von hinden des Steisses am Co-
 4. drion den 4. gegenschnitt / vnd schneide mit breiter
 schneide an der ganzen rechten Seiten des Rumpffs her-
 an / das dieser Schnitt mit dem Fliegelschnitt / sich verei-
 nigen / vnd Fliegel vnd Bein zugleich an einem ganzen
 stücke bleiben mögen. Nach diesem fehre das Hun auff die
 abgeschnittene rechte Seiten / das der Steis zu deiner lins-
 5. cken Hand außwärts komme / thue den 5. Schnitt in den
 lincken Fliegel tieff hinein / ziehe das Messer aus dem
 Fleische / fehre den Steis in die höhe / vnd schneide zum
 6. 6. ein wenig in des lincken Beines junctur / fahre so bald
 7. hinden am Codrion von oben herein den 7. gegenschnitt /
 thue das Messer heraus / fehre das Hun an der Sabel gantz
 einwarts zu deiner Brust zu / das die lincke Hand mit der
 Sabel gleich hinder dem Hun außwärts zu stehen kömpt /
 setze das Messer hinden am Codrion im gegenschnitte die
 quer an / daß sich der Heft mit der rechten Hand auß-
 wärts / gleich wie die Sabel / die schneide aber oder spitze zu
 deinem

ant

38



deinem innersten Leibe zu kehre / halt das Hun wol nach
der Seiten / vnd führ von hinden nach der rechten Seiten
zu/den 8. Schnitt mit breiter Messerschneide/ damit du 8.
in der mitten des Hunes in den Fliegelschnitt kommest /
vnd also auch aus diesem Fliegel vnd Beine nur ein stücke
werde / Welches / nach dem es abgeschnitten / sol es auff
der Brust liegen bleiben/vnd dann darauff mit dem Messer
angespisset / auff einen Teller geleget / vnd aufgetheis-
let werden.

Folgendes schreit zu dem Codrion , spalte jhn mit
dem 9. vnd 10. Schnitte auff beyden Seiten neben dem 9.
Steusse voneinander/thue oben in das weiche/do das Hun 10.
ausgenommen den 11. Schnitt / abwarts zu der Gabel 11.
herunter / laß die nebenstücke / so auffgespält an dem Co-
drion , vnd stos sie nicht abe / sondern nach dem du jhn bey
der Gabel in der Schüssel abgeknicket / theile denselben
gantz aus. Zum 12. schneide neben dem Brustbeinichen 12.
hienein / wind es mit dem Messer abe / vnd lege es auff
einen reinen Teller / mache die Fliegelbeinichen los/ zer-
theile mit dem 13. vnd 14. Schnitt den gantzen Rumpff 13.
von einander / heb den Hip auff mit der Messerspitzen von 14.
der Gabel / lege jhn / so er noch etwas vom Brustfleische
hat / auff jetztgemelten Teller / vnd präsentier jhn über
der Taffel : Endlich thue das Messer zwischen die Ga-
bel / mache die gebräuchlichen Ceremonien , vnd stos als-
denn das Herülpe entweder in die Schüssel/ oder aber
auff einen anderen Teller abe/vnd gieb jhn ei-
nem Diener hinweg zu tragen.

—) (—) (—)

F

Noch

Noch eine andere Art.

Streget sich auch oftmals zu / das gute
 Freunde in einer Collation oder Convivio vntereinander ihnen selber Vorlegen /
 vnd sich mit den besten Bißgen wollen gescheitet wissen : Dieweil aber die appetit bißweilen vnterschiedlich / vnd einem diß Stück /
 dem anderen aber jenes schmackhafter bedüncket : Als kanst du auff solchen fall / vnd so du dich vnter einer guten Compagnia befindest / einem jeden nach seinem humor zu dienen /
 das Rephus vnd der gleichen stücke erstlich dergestalt zerlegen / das ein jedes Glied an dem Rumpfe hengen bleibe / vnd nichts als der Hals herunter komme / Hernacher so es abgescheilet / solst du es auff einen Teller legen / vnd nach gefallen jemandes über Tisch präsentieren, welcher ihm denn hernach mit geringer mühe nach beliebung seines appetits mit

1. Gabel vnd Messer / etwas davon nehmen mag. Derowegen so schneide erstlich in den Hals / winde ihn mit dem Messer abe / vnd gieb ihn auff einem Teller vor / Folgends biege zum
2. das kleine rechte Fliegelein auff / daß es sich in dem mittelgelencck recht voneinander thue / Schneid als denn den 3. Schnitt in die junctur des rechten Beins / vnd von hindern
4. den 4. gegenschnitt / schreit ferner zu dem lincken Fliegel / vnd
5. thue das kleine Fliegelein wie das recht / zum 5. auch voneinander / schneide darauff vnd zum 6. in des lincken Beins junctur / thue von hindern den 7. gegenschnitt / vnd schreit zum
8. Codrion, zerpalte denselben zum 8. vnd 9. auff beyden Seiten neben dem Steisse / thue oben im weichen den 10. querschnitt ziemlich tieff abwärts / schneide alsdenn vnd zum 11. das Brustbeinchen vom Hipauß los / mach ein wenig die
12. Fliegelbeinchen von jhrem fleische auff beyden Seiten frey / so seyn alle theile richtig zerleget / vnd mangelt nichts als daß sie sollen abgestossen werden / welches du aber allhier vnterslassen / vnd das ganze Hun also abgetheilet präsentieren solst / damit ein jeder nach seinem humor ihm etwas davon nehmen / das andere aber weiter über Tisch präsentieren kan.

Das

Sächsische
Landesbibliothek
Dresden

N. 9

Der Krammets Hogen.



B



Das dreyzehnende Capitel.

Wie du Krammetsvögel / Ziener / Wachteln vnd andere kleine Vögel auff der Sabel zerlegen solst.

Gesch Vorlegen wird der vorhergehenden letzten Art / ziemlichen gleich vnd sehr nahe kommen / ohne das allhier weniger Schnitte gebrauchet werden. Demnach so ergreiff zu diesem vnd dergleichen kleinen Weidewerck / die Messer E. imbrocchier den Vogel gleich wie die andern / gebrauch darzu die gewöhnlichen Ceremonien / löse den Hals beneben dem Kopffe nicht abe / sondern mache jhn hinden vom Steisse / darin er gefäumet ist los / Thue den 1. Schnitt so bald in den rechten Fliegel / den 2. vnten in die junctur des rechten Beins / vnd denn den 3. gegenschnitt von hinden des Codrions. Folgendes schreit zu dem lincken Fliegel / schneide in denselbigen zum 4. Schnitt etwas tieff hinein / erheb den Vogel mit dem Steiß in die höhe / führe von vnden auff in die junctur des lincken Beins den 5. vnd ferner von oben herein am Codrion den 6. gegenschnitt / schneid zum 7. oben über dem Codrion in das weiche / wo der Vogel außgenommen / fehre hierauß die Brust recht gegen dir über / schneide zum 8. oben zwischen dem Brustbeinlein vnd Hipauß hinein / stos alsdenn mit dem Messer den Vogel von der Sabel auff einen Teller / vnd präsentire jhn / das alle stück an dem Vogel hingen bleiben.

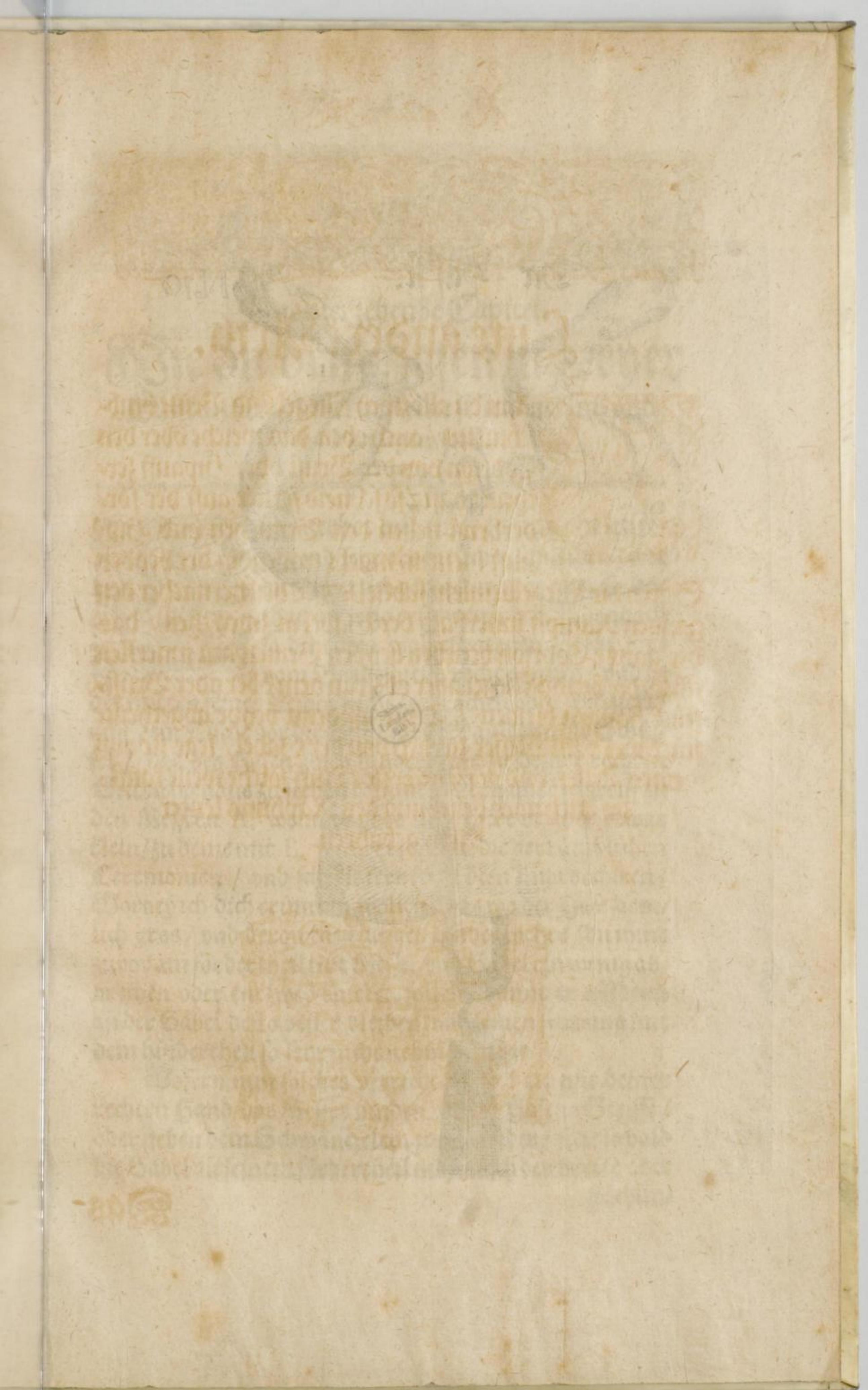


Eine andere Art.

Gann du alle zwey Fliegel vnd Beine umb-
 schnitten / auch oben das weiche vber den
 Codrion von der Brust oder Hipauß zer-
 theilet hast / so schneid ferner auff der för-
 derbrust neben den Beinichen vnd Hip-
 auß hienein/mache inwendig der beyden
 Seiten die Fliegelbeinlein subtel loß/Theil hernacher den
 ganzen Kumpff innerhalb der Gabel in zwey theil / das
 der ganze Codrion beneben beyden Beinen am innersten
 stück/die beyde Fliegel aber oben an dem ober oder Brust-
 stück hangen bleiben / Thue alßdenn beyde abgetheilte
 stück mit dem Messer zierlich von der Gabel / lege sie auff
 einen Teller/vnd präsentier sie / Aluff solche weise kanst
 du auch nach beliebung des Raphuns letzter
 Art gebahren.

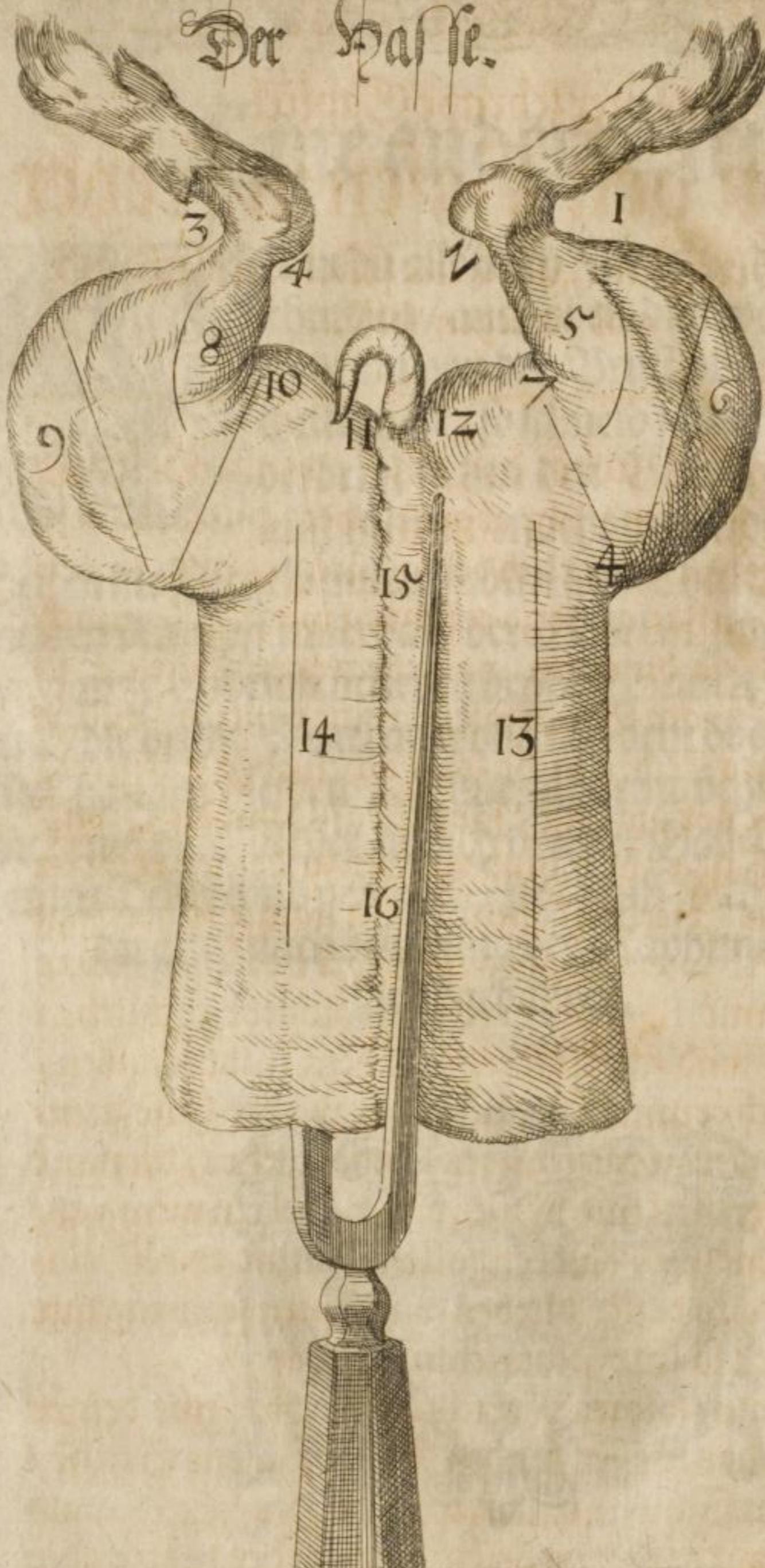


Das



Der Hasse.

N. 10.



B



Das vierzehende Capitel.

**Wie du den Hasen in freyer
Lufft an der Gabel in kleine stück/zierlich vnd
wol zerlegen solst.**

Giebet diß stück zu mal ein lustiges vnd sehr ordentliches schneiden / wie du schwerlich vermeinen / es aber in der that an jetzo erfahren wirst. Dennoch so du einen wolgebratenen Hasen / so vom Bradtspiesse recht ganzes / vnd in der mitten seines Leibes nicht zerbrochen oder zerknickt / auf dem Tische vor dir hast / sorücke alßdenn die Schässel / das des Hasen zwey hinderbeine zu deiner rechten Seiten hienaus zu stehen kommen/ hernacher so greiff zu den Messern A. wenn er gros ist / were er aber etwas klein/ zu deme mit B. signiret, mache die gebräuchlichen Ceremonien / vnd schreit ferner zu dem imbrochiren / Worbey ich dich erinnern wollen / das wo der Hase ziemlich gros / vnd derowegen langes Leibes wehre / du ihme zuvor am fördertheil mit Messer vnd Gabel ein wenig absbrechen oder entzwey knicken sollest / damit er alßdenn an der Gabel desto besser bleiben/ vnd seinen schwang mit dem hindertheil so sehr nicht nehmen möge.

Wofern nun solches verrichtet / so halt mit deiner rechten Hand das Messer hinden an des Hasens Steisse / oder neben dem Schwänzlein etwas wider / setze so bald die Gabel an seinem fördertheil nicht nach der breite oder flächlin,

flächlingen/sondern daß ein zacken der Gabel in die höhe/
der ander aber gleich vnden komme/ recht an / stos den
obern zacken nicht ins Fleisch / sondern gleich über den
Rücken / vnd an dem Fleische gar enge vnd genaw/Den
innersten zacken aber laß recht ins Fleisch hinein gehen/
vnd drücke die Gabel fort so weit du kanst / so wirst du den
Hasen nach laut des Abrisses recht vnd wol imbrocchiret
haben. Nach diesem thue das Messer/damit du den Hasen
am hindertheil wieder die Gabel in imbrocchiren an-
gehalten/hinweg/schieb es unter des Hasens hindertheil /
vnd laß jhn darauff ruhen / daß du dich zum Vorschnei-
den erholen / vnd mit solchem tempo etwas respiriren-
mögest. Als denn wende den Hasen mit der Gabel auff
die rechte Seiten/ daß sein recht Bein unten / das lincke
aber gerade über denselben in der höhe zu stehen komme/
ziehe das Messer unten herfür / vnd nimb erstlich die zwey
rauche Füsse vor dich/welche so sie zusammen gebunden/
oder ins Fleisch ineinander gestecket seyn/ kanstu sie mit
der Messerspitzen zuvor los machen / daß sie gantz frey
seyn/schneide hernacher den 1. Schnitt in des lincken därs-

1. renbeins Gelencke unter dem rauchen Füsse/wol hinein/
stewre des Messers fleche oben über dem Gelenck wider
das Bein/ vnd drück damit etwas unter dich auswarts/
daß sich das durchschnittene Gelenck besser auffchue/vnd
von einander sperre/Folgends wende den Hasen mit dem
rechten Beine über sich/ thue von hindenzu des lincken
2. Beines an dem Gelencke den 2. gegenschnitt/ so wird das
lincke rauche Bein herunter fallen/schreit weiter zu den
andern/ kehre den Hasen / daß er sein linck Bein unten/
das rechte aber gleich darüber kehre/ thue den 3. Schnitt
auch unter dem rauchen Beine ins Gelencke / drücke das
Bein mit der Messerfleche besser von einander/ kehr den
Hasen wieder vmb / daß das rechte Bein unten kompt/
führe gleicher gestalt hinden am Gelencke den 4. gegen-
schnitt/so wird auch dieser rechter raucher Fuß abfallen/
lege

lege sie alle beyde auff einen Teller / vnd gieb sie den Dies
 nern oder Aufwärtern der Taffel herfür / Kehr den Ha-
 sen wiederumb das sein lincke Bein vnden / vnd das rechte
 oben stehet / Kerbe zum 5. Schnitte das dicke Fleisch
 inwendig der Keulen zum Schwantzlein hienunter / kehr
 das lincke Bein wider in die höhe / vnd benimb mit dem 6.
 Schnitte an der anderen Seiten der Keulen das dicke
 Fleisch bis auffs inwendige lange Beinlein auch hinweg /
 Und wann du wilst / so kanst du gemeld Beinlein / vmb
 dem du den Messerrücken recht im gewichte mit der Hand
 darauff fallen lessest / auffschlagen / Welches denn an dem
 wenigen Fleische / so noch dran ist / hengen bleibet / Thue
 ferner hierauff den 7. Schnitt / setze vnter dem Beine
 gleich wo im Abrisse die 7. stehet / das Messer an / spiele
 ein wenig damit / bis es in das Helsencke kommt / vnd so
 es drinne ist / so schneide fort / vnd löse die Keule vollendes
 mit dem außgeschlagenen Beine ganz herunter / laß fol-
 gendes das rechte Bein vnden stehen / kerbe mit dem 8.
 Schnitt inwendig das dicke Fleisch vom langen Beinlein
 auch hinweg / Kehre das Bein hernacher in die höhe / vnd
 benimb auff der anderen Seiten zum 9. Schnitt das an-
 dere dicke Fleisch gleicher gestalt hinweg / setze vnter dem
 Beine bey Num. 10. das Messer ferner an / triff damit
 das Helsencke / vnd löse auch mit dem 10. Schnitt die an-
 dere Keule ganz herunter. Lasse hierauff den Hasen in
 seiner vorigen postur / setze das Messer zum 11. gleich hin-
 den an / vnd neben dem Schwantzlein an / spiel vnd wiege
 mit der Klingenercke etwas starck damit / so wirfst du
 das eine Bein des Steisses mit dem anhangenden Fleisch
 ablösen / wende den Hasen wiederumb nach der rechten
 Seiten / setze das Messer auch auff die andere lincke Seite
 neben dem Schwantzlein an / vnd wiege vollends mit dem
 12. Schnitt das andere Bein des Steisses herunter. Nach
 diesem nimbs das förder theil / darein die Gabel imbroechis-
 rec / auch vor dich / kehr den Hasen recht vor dich / wie er im
 Abriss allhier abgebildet / setze von hinden des Schwanz-
 leins die Messerschneide an / führe den 13. Schnitt durch

S

die

die seiten Rübbgen in der gantzen länge neben der Sabel /
 vnd nach besag des Abrisses recht scharff hindurch / so wir-
 stu mit diesem Schnitt das fleisch welches über den Rübb-
 gen steht / auch hinweg genommen haben / Schreit hiers
 auff an die andere rechte Seite / kehr den Hasen vmb / das
 der Rücken unten / vnd seine rechte Seite nach deiner rech-
 ten Hand zu stehen komme / setze ebener massen hinden
 14. bey dem Schwenzlein das Messer an / vnd ziehe den 14.
 Schnitt durch solche rechte Seiten des Hasens scharff
 durch die seiten Rübbgen hindurch / Und wann diese zwey
 neben stücken wegen größe des Hasens / etwas lang / vnd
 vor zwey Personen über Tisch zu viel sehn wolten / kanstu
 derselben jeders zertheilen / vnd also 4. Personen nach ge-
 fallen distribuiren .. Und dieweil als denn nichts mehr /
 als der Rückgrad vbrig ist / so stetw erstlich den Hasen mit
 dem Schwenzlein oder hindertheil inwendig wieder die
 Schässel / setze hierauff den Messerrücken eines Fingers
 lang von dem Schwenzlein über den Rückgrad die quere
 an / drücke mit dem Messer solch hindertheil recht starck
 in die Schässel / vnd hebe es mit der Sabel in die Höhe /
 15. wider die Sabel / so wirstu zum 15. das eine stück des Rück-
 grades von einander gebrochen haben / Ziehe als denn die
 Sabel etwas besser herfür / vnd setze den Messerrücken
 gleicherweise bey Num. 16. an / vnd knicke endlichen zum
 16. 16. auch das andere vnd letzte stücke von gemelten Rück-
 grad herunter / so wird auch der Hase zur gnüge vnd wol
 trinciret sehn.

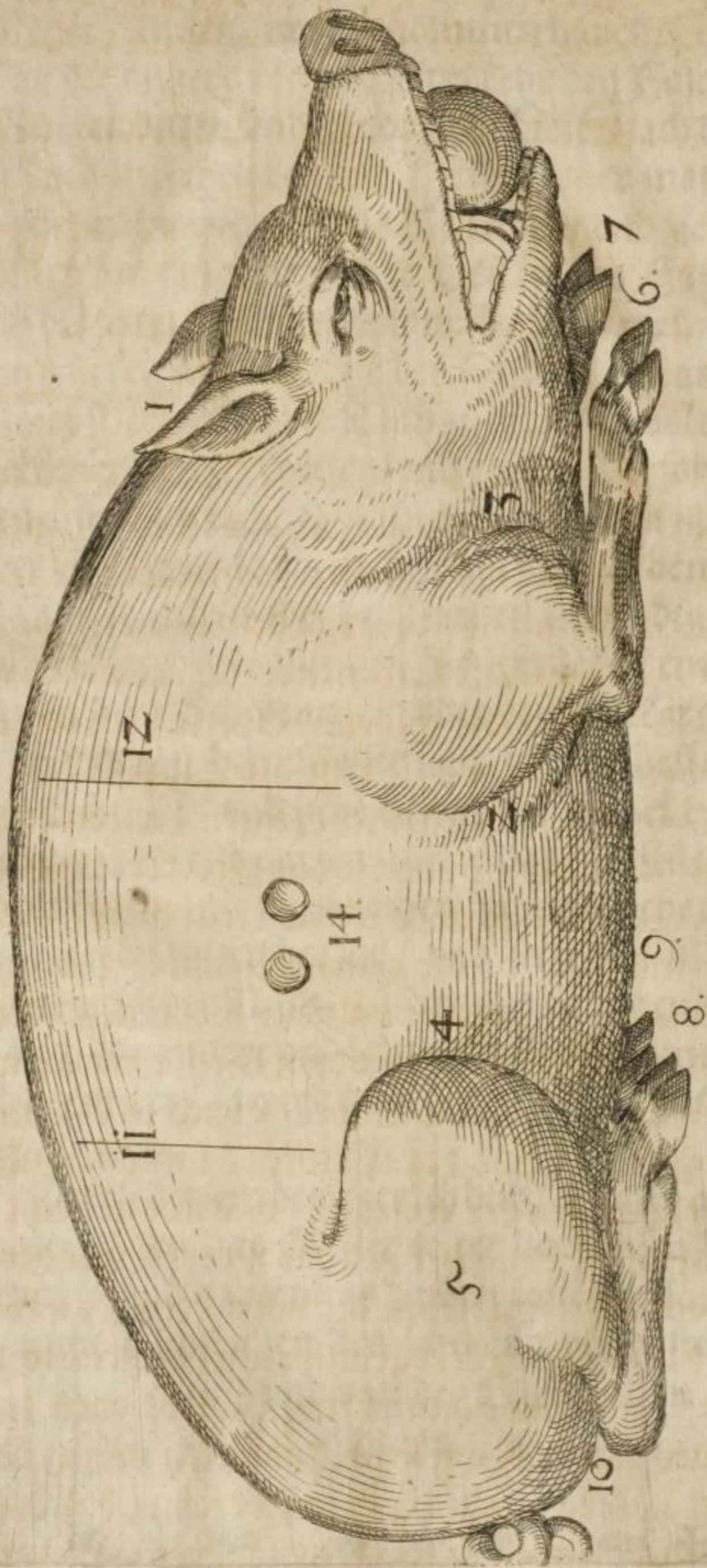
Nachst diesem berichte ich dich / das auff alle vnd jede
 Schnitte / du das Messer unter des Hasen hindertheil
 schieben / vnd darauff es ruhen lassen solst / damit es
 nicht leichtlichen den schwang unter sich neh-
 men / vnd von der Sabel fallen
 möge.



Das

Das Spanferkel.

N. II.





Das funfzehende Capitel.

Wie das Spanferckel auf der Gabel zertheilet werden sol.

Swird dich schneiden dich gleicher-
 massen hochlichen delectiren, dieweil alle
 vnd jede schnitte nicht weniger als bey
 dem Hasen sehr ordentlich vnd just auß
 einander kommen. Derowegen wann
 dir vnter anderen Speisen ein Spanfer-
 ckel zu trinciren vorkompt / so fehr die Schüssel darinnen
 es liegt / daß der Kopff zu deiner rechten Seiten hinaus
 stehen möge/gebrauch als denn so das Ferckel etwas gros/
 die Messer A. wofern es aber etwas klein were / die mit
 B. notiret, mach damit die gewöhnlichen Ceremonien,
 vnd nach derselben endschafft halt das Ferckel an der lins-
 cken Seiten seines Wanstes mit dem Messer etwas wider
 die Gabel / setze hierauff die Gabel / gleich in der mitten
 oder in gleichem gewicht des Wanstes / inmassen allhier
 der Abriß besaget / in der breite an / vnd stos sie recht tieff
 vnd wol hienein / Hernacher heb das Ferckel mit der Gas-
 bel gleich über die Schüssel in die höhe / lege das Messer
 darunter / daß das Ferckel darauff ruhe / folgendes nim
 das Messer / vnd hawe damit im 1. hiebe oben in den 1.
 Hals / das der ganze Kopff so bald abfallen möge / Vmb
 dem du aber hawest / solst du erinnert seyn / daß du mit
 dem Messer nicht sehr nachdrücken / sondern ihm nur mit
 S ij seiner



seiner spitzen den freyen schwang vnd abfall gleichsam in
 einem gewichte lassen sollest / so wird das Messer durch
 solch zart Fleisch wold durchdringen / wofern dirs aber in
 einem hieb misslingete / so führ vollends einen zug schnitt /
 daß der Kopff davon abfalle : Hernacher nimb das för der
 rechte Bein vor dich / setze das Kerckel mit dem Halse vns
 2. den in der Schässel etwas überwärts an / thü den 2. schnitt
 hinden in des Beins junctur, das deine Hand oben kompt /
 das Messer aber vnden / außwärts deiner rechten Seiten
 gefähret wird / Rehre nach diesem das Kerckel mit dem
 Halse in die höhe / daß das hindertheil oder Steiß in der
 3. Schässel ruhet / Thue von oben herein des Beines den 3.
 gegenschnitt / stich das Messer von hinden zu in des Beins
 dicke / vnd drehe es / gleich wie bey dem Rappaunen vnd an-
 deren / einwärts nach deiner lincken Seiten herunter /
 Schreit ferner zu dem hinderen rechten Beine / fehre das
 Kerckel / daß es gleich mit dem Rücken in der Schässel zu
 ruhen / vnd mit den Beinen über sich zu liegen komme /
 4. Führ den 4. Schnitt außwärts deiner rechten Seiten zu /
 recht in der förderen junctur des Beins / vnd alßdenn von
 5. hinden nach deiner lincken Seiten den 5. gegenschnitt /
 steck das Messer von oben herein in das dicke Fleisch / vnd
 drehe es unterwärts auch abe. Nach diesem lasse das
 Schwein also auf dem Rücken liegen / kom zu dem för-
 6. dern lincken Beine / führe den 6. Schnitt forne zu deiner
 7. rechten hand / den 7. gegenschnitt aber gleich hinden in der
 junctur nach deiner lincken Seiten zu / stos die Messerspitze
 von vnden auff in des Beins dicke fleisch hienein / vnd
 winden es außwärts deiner lincken Seiten herunter :
 Wann dieses geschehen / solöse auch das letzte lincke hin-
 8. dertheil abe / thue den 8. Schnitt außwärts deiner rech-
 ten



ten Seiten/gleich in die junctur am weichen hienein/fähre
darauff von hinden vnd zu deiner lincken Seiten zu den
9. gegenschnitt/stich das Messer von vnden in das dicke 9:
fleisch hienein/ vnd drehe es zu deiner lincken Seiten auch
herunter.

Allhier ermahne ich dich gute achtung zugeben / wie
es sich wegen größe vnd kleine dieses stückes am besten schi-
cken wolle / die sämplichen Beine / entweder in freyer
Lufft / oder auch das du das Herckel zu jedem Schnitt in
der Schüssel ruhen liesest / hinweg zunehmen / Ist das
Herckel frisch gebraten vnd am Bratspieße nicht zerbro-
chen / so kanst du es leichtlichen vmb mehrer tierlichkeit
willen in freyer Lufft enden / were es aber ziemlich gros /
oder sonsten auch gar zu weichlicht vnd zart gebraten / so
rahte ich dir / es alle zeit zu jedem Schnitt in der Schüssel
anzuhalten vnd ruhen zu lassen / zumal weil nicht viel das
van gelegen / vnd solchs dem schneiden an sich selber wenig
benehmen thut. Wann nun alle vier Beine abgelösec
seyn / so lasse nachmahlen das Schweingen in seiner postur
auff dem Rücken liegen/stich das Messer gleich in der mit-
ten / wo die zwey hinderbeine gestanden / in den Wanst
hienein/fähre den 10. Schnitt recht tieff außwarts deiner 10:
rechten Seiten/zu dem Steisse/thue das Messer nicht aus
dem schnitte / fehr das Herckel im schneiden gemachsam
mit dem Steisse herumb / bis es auff dem Bauche in der
Schüssel zu liegen kömpt / Alßdenn schneide gleich über
den Rücken bis an den Hals herfür/fehr das Herckel wie-
der auff den Rücken / vnd fähre in diesem schnitte so fort
bis du ganz herumb/vñ also wider zu dem ersten kömpft/
Vnd diesen ganzen durchschnitte / mit welchem du des
Herckels wanst bis auf die Sabel in zwey stücke von eins

S iij

andess



ander zertheilen solst / wird dieser gestalt nur vor einen
 Schnitt gerechnet. So dann auch dieses geschehen / so lege
 das Ferckel recht auff die lincke Seiten / das der Steiß zu
 deiner rechten Hand hienaus stehe / setze das Messer / wo
 das rechte hinderbein gestanden scharff an / schneid alsz
 II. denn durch den abgetheilten Wanst zum 11. recht hin
 durch / so wird dir dieser Schnitt die zwey hinderstücke
 geben / Rehr ferner das Ferckel mit dem strumpfhalse zu
 deiner rechten Seiten / daß es auff seine lincke Seiten zu
 12. liegen komme / führe gleicher gestalt den 12. Schnitt von
 obenherein tieff durch den Wanst hindurch / so wirst du
 auch die zwey förder oder halßstücke abgesondert haben.
 13. Endlich thue zum 13. das Messer oben in den Rückens
 schnitt / vnd in das stück so noch an der Sabel ist / mit dem
 Rücken hinein / wige dasselbige damit von der Sabel los /
 thue ferner das Messer zwischen der Sabelspitzen creutz
 weiss / drehe die Sabel in der höhe herumb / vnd gebahrt
 ferner wie mit dem gerippe des Kappaunen / so
 wird das Ferckel wol vnd zierlich zer
 leget seyn.



Das

Der Sizieren braten.

N. 12





Das sechzehende Capitel.

Wie der Nierenbraten an der Gabel kan zertheilet werden.

So man wol an diesem vnd nachfolgenden stück / wegen mangelung der Szencker / sonderliche tierliche Schnitte nicht anbringen kan / Dieweil ich aber im geringsten niches übergehen wollen / so da auff die Gabel gebracht / vnd darauff angeschnitten werden möchte / Als habe ich vor gut angesehen / auch von diesem vnd andern stück allhier etwas meldung zu thun.

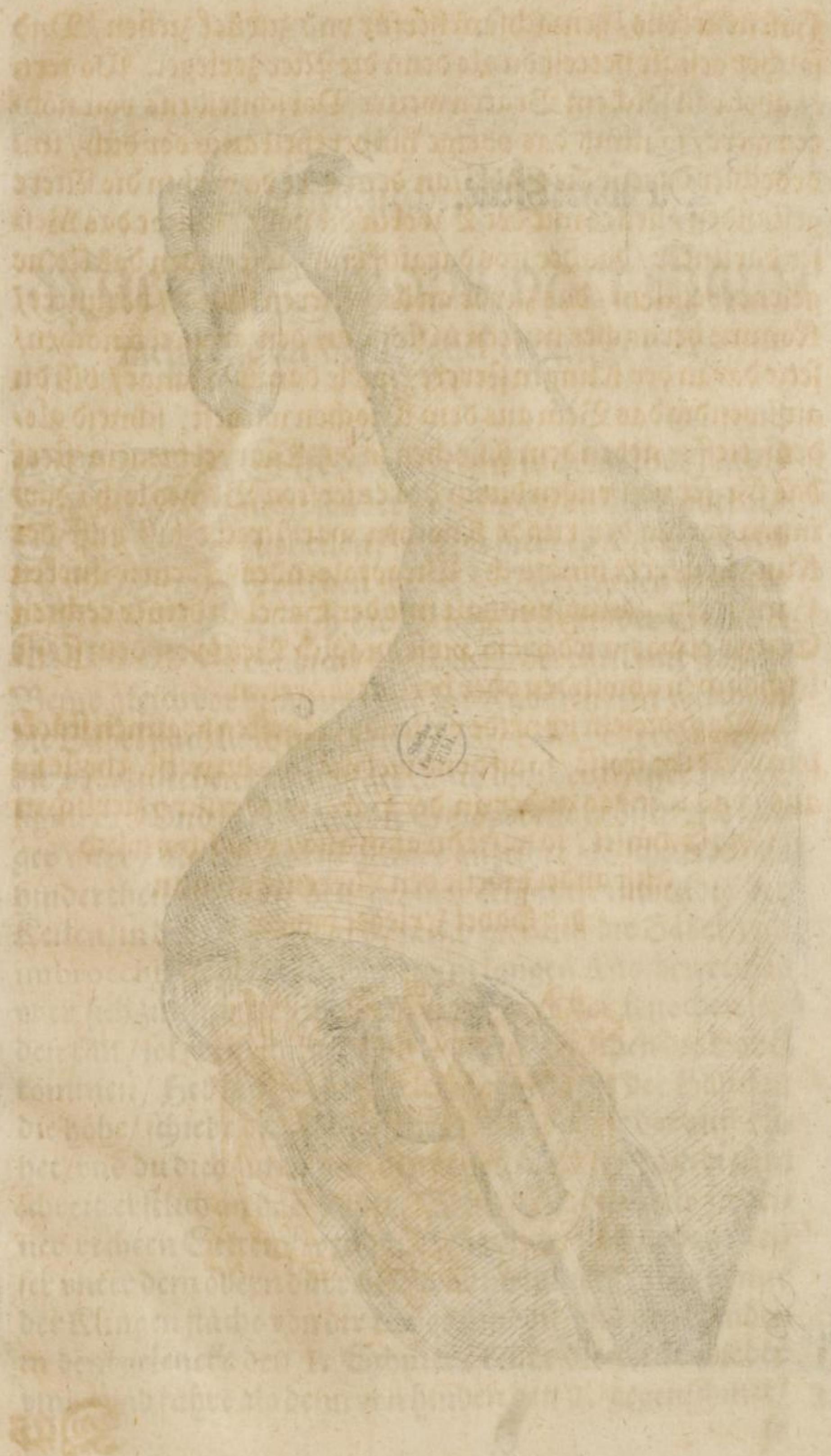
Wann dir nun ein Nierenbraten über Tisch zu entrüren vorkommet / so schiebe die Schüssel darinnen er lieget vor dich / das inwendig die Niere gegen dir über stehet / greiff zu dem Messer mit B. notiret; mach damit die gebräuchlichen Ceremonien / stoss mit der Gabel von oben herein ein wenig in des Bratens stoss oder hindertheil / vnd halt denselben in der Schüssel etwas an / schneide als denn mit dem 1. Schnitt die ganze Niere mit den vmbstehenden Rüben / nach besag des Abrisses / inwendig ganz heraus / imbrocchier hierauff die Gabel von hinden zu / in das abgetheilte Nierenstück / vnd Schneide ferner zum 2. 3. 4. vnd 5. Schnitt / oder wie viel du stücke nach gefallen machen wilst / durch der Rüben geslenecke in der Schüssel oder auff einem reinen Teller hindurch / vnd je näher du im Schneiden zur Gabel kompst / je weiter kanst du dieselbe / gleich wie im abbrechen des Hasens

Hasentrückens / gemachsam herfür vnd zurück ziehen / Und
 solcher gestalt hettest du als denn die Nier zerleget. Wo fern
 es aber von solchem Braten weiter Vorschneidens von nöh-
 ten were / so nimb das vbrighe hindertheil auch vor dich / im-
 brocchier darein die Sabel / an dem Grc da vorhin die Niere
 gestanden / heb es mit der Sabel in die höhe / schiebe das Knes-
 ser darunter / das der stos darauff ruhe / löse vnden das kleine
 gelenckbeinlein / das zuvor an der Nierenstunde / herunter /
 Komme hernacher mitten in stosse an den grossen Knochen /
 setze daran der Klinge stercke / spiele damit so lange / bis du
 außwendig das Bein aus dem Knochen wiegest / schneid also-
 denn tieffer neben dem Knochen in das Knorpel hinein / steck
 das Knesser von vnden durch des euersten Beines loch / dar-
 innen vorhin der runde Knochen war / recht bis auff der
 Klinge stercke hindurch / Wiege folgendes zu deiner lincken
 Hand stark damit / vnd halt mit der Sabel zu deiner rechten
 Seiten etwas wieder / so wirst du solch Bein von dem stosse
 leichtlichen abwinden oder herunter drehen.

Mach diesem schneide vollends die besten brauenen stäck-
 lein von dem stosse / so oft vnd viel mal als du wilst / theile sie
 aus / vnd lege das ander an der Sabel wiederumb zierlich in
 die Schässel / so wirst du auch also / vnd schwerlich
 auff andere weise den Nierenbraten an
 der Sabel zerleget haben.

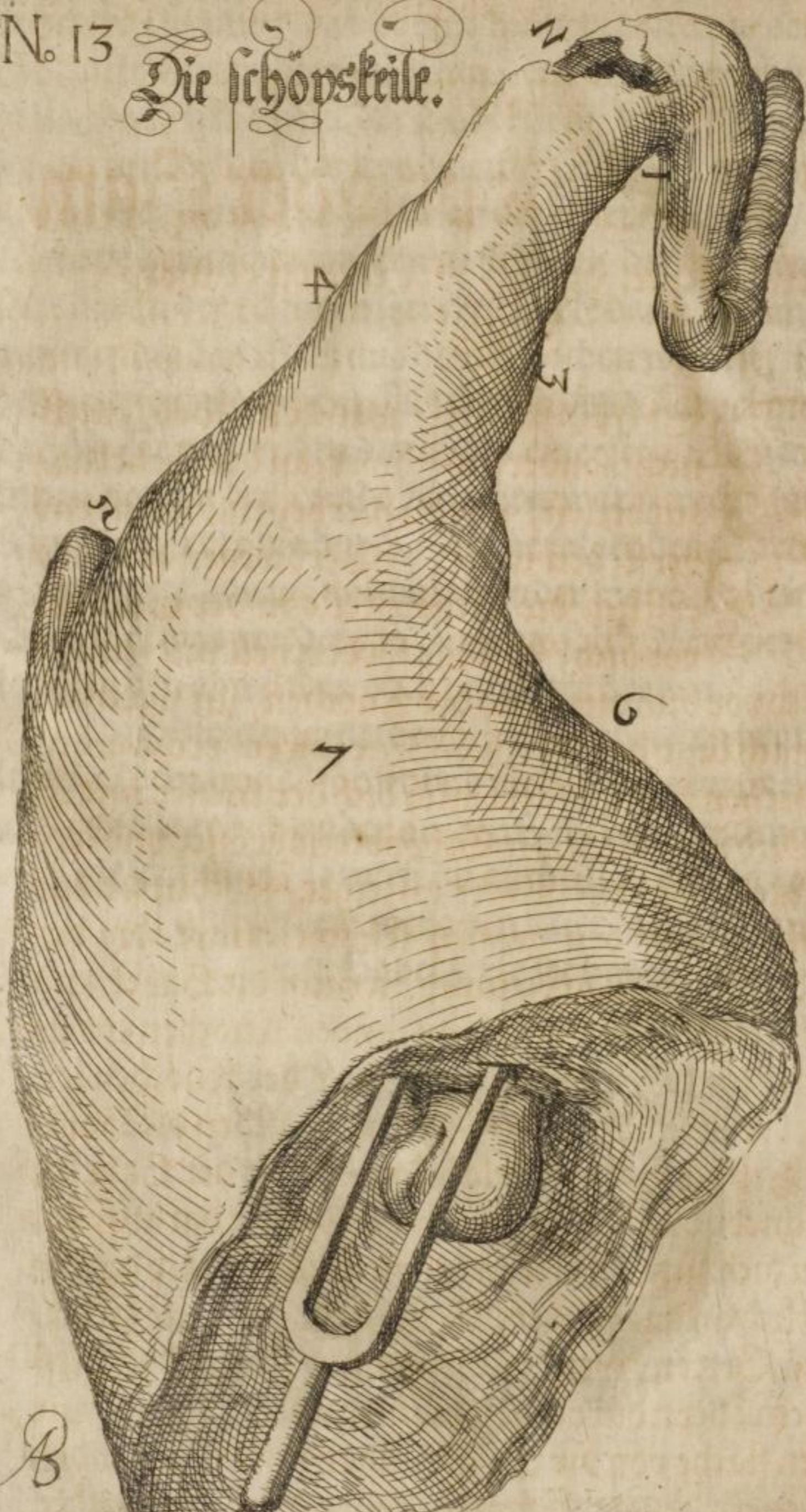


Das



N. 13

Die schöpskeile.





Das siebenzehende Capitel.

Wie die Schöps-oder Ham-
melskeile an der Gabel trinciret wer-
den sol.

Sist disz stück/wie gemeldet/ auch
nicht sonderlich schwer/an der Gabel ab/
zutheilen/wie du hierbey mit wenigem
verstehen wirst. Derowegen so rücke
erstlich die Schöpskeile in der Schässel
vor dich/dß das fördertheil mit seinem
Beine gleich vor dich aus/vnd der Knochen/an welchem
die Gabel nach laut des Albris imbrocchiret/recht gegen
dir überzustehen komme/gebrauch dich der Messer mit A.
signiret, Und so alsdenn die Schöpskeile grösser vnd lein-
ger were/als der Albris allhier anzeigenget/so schneide das
hindertheil bis auff den grossen Knochen inwendig der
Keilen/in der Schässel abe/nimb hierauff die Gabel/vnd
imbrocchir sie gleich an gemeltem langen Knochen etwas
über sich zimlich tieff hinein/vnd so es der Knochen lei-
den kan/sol er im imbrocchiten gleich zwischen die Gabel
kommen/Hab die Schöpskeile folgends mit der Gabel in
die höhe/schiebe das Messer darunter/dß sie darauff ru-
het/vnd du dich zum schneiden erholen kanst.Nach diesem
schreit erstlich an das fördere Bein/fehr die Keile zu deis-
ner rechten Seiten/wende sie was vmb/schiebe das Mess-
ser vnter dem obern darrren Beine hienunter/stos es mit
der Klinge fläche von dir etwas hindan/vnd thue hinden
in dem gelencke den 1. Schnitt/fehre die Keile wieder
vmb/vnd führe als denn von hinden den 2. gegenschnitt/

H

I.
2.

so

3. so wird das Bein herunder fallen/ hierauff nimb zum 3.
4. das Mutterbeinlein hinweg / schneide ferner vnd zum 4.
5. hindern das Wadenstücke herausser / zum 5. Schnitt setz das Messer an / wo das Schwätzlein gestanden / vnd löse
6. dasselbige abwarts auch abe / schneide ferner zum 6. 7. 8.
7. 8. 9. ohne allen vnterschied der schnitte / das braune Fleisch von der Keilen abe/ so wirstu letztlichen nichts mehr an der Gabel sehen / als den langen weissen Knochen / den stoß abe/ vnd gieb jhn vor die Taffel / hinweg zu tragen.

Wofern du nun mit diesen Stücken über dem Tisch nicht langen möchtest / so greiff auch zu dem andern hinsidern theil der Keilen / so du erstlich von den grossen Knochen abschnittest / imbrocchir es mit der Gabel / halt es damit in der Schässel zu deiner rechten Hand an / vnd theile alsdenn jegliche gelencke von einander entzwey/ oder schneide auch oben über allen Gelencken nur das braune hinweg/ präsentier es/vnd laß die Knochen davon in der Schässel liegen.

Nach dieser art schneiden/ kanstu auch mit Schweins/ Hirsch/ Rehe/ vnd anderen Keilen gebahren/ wofern aber etzliche unter diesen stücken in freyer Lüfft zu halten etz was schwer seyn wolten/magstu sie auch wol mit der Gabel nicht erheben/ sondern sie in der Schässel anschneiden.

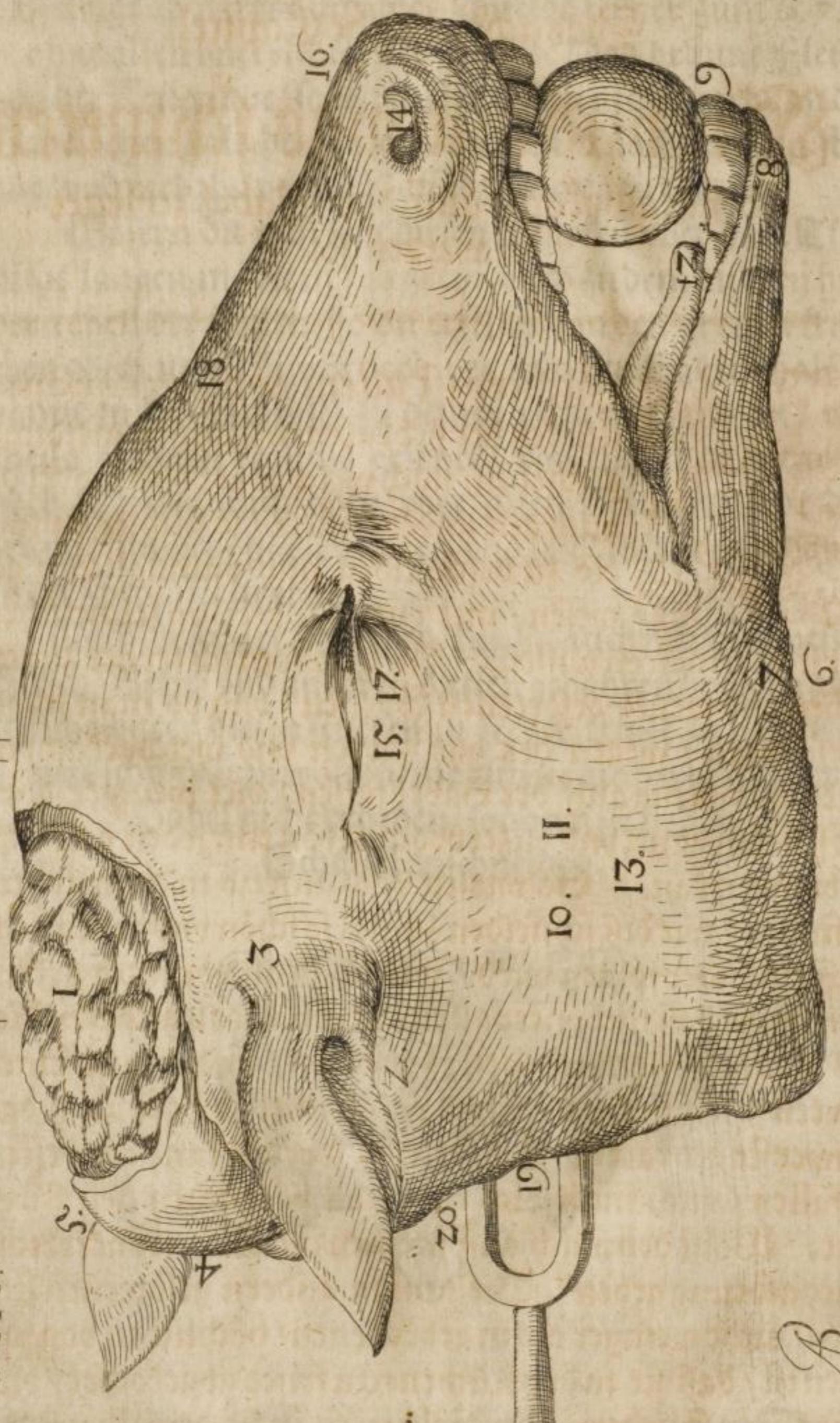


Das



Der Kalkskopf.

N.^o 14.





Das achtzehende Capitel.

**Wie vnd mit was schittent
der Kalbskopff auf der Gabel zerleget
werden sol.**

Sophero ist allein von den Principal-
 stückken der gebratenen Speisen meldung
 geschehen / nach welcher art vnd model du
 auch alle andere stücke / so allhier in spe-
 cie zu beschreiben mir vnmöglichien ge-
 wesen / mit guter discretion leichtlichen
 wirst zu trinciren wissen. An jetzo kom ich ferner zu etz-
 lichen vnd wenig gesottenen Speisen / vnd ob man schon
 derselbigen / wegen des gat zarten vnd weichgekochten
 Fleisches wenig auff der Gabel fassen / viel weniger aber
 die stückken ganz vnd unzerbrochen von eim jeden gelencke
 abbringen kan. So wirstu doch anjetzo in der warheit
 befinden / wie diß schneiden zumal so schön vnd ordentlich
 auff einander folgen wird / wie ich denn vor mich bekens-
 nen muß / daß mir vnter allen andern Vorlegstückken dies-
 ses 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 deminach auff meinen trewlichen vnterriche
 gute achtung geben ; Wie nun in anderin gesottenen stück-
 ken / nicht weniger als in gebratenen / höchlichen von nos-
 then ist / daß sie in der Kächen sein frisch abgekochet / vnd
 mit ihren Sliedern oder Gelencken nicht zerfallen seyn/
 damit sie desto besser an der Gabel tawren mögen : Also
 G ij muss

müß sonderlicher fleiß/ dieses stück den Kalbeskopff recht
 vnd wol zu kochen/ gebraucht werden / damit er vornem-
 lich gantz/ vnd mit seinen Kühnbacken vnzerbrochen auff
 die Taffel kommen möge / vnd wenn du ihn nun in der
Schässel vor dir hast/ so rücke die Schässel/ daß des Kopffs
 Rassel zu deiner rechten seiten / seine Ohren aber zu der
 lincken gegen vber stehen mögen / folgends ergreiff die
 Messer mit B. gemercket / mach damit offe vnd vieler-
 wehnte Ceremonien, lege alsdenn das Messer flechlingen
 vorne vber den Rassel/ halt damit den Kopff in der Schüs-
 sel an / vnd imbrocchir die Gabel mit den Backen unterm
 sich / vnd nicht die quer gefehret/am hindertheil zwischen
 die kleinen Beinigen unterm der Hirnschale wol tieff hin-
 ein / inmassen dich allhier der Abriß mit mehrern unterm
 weisen kan. Wann nun die Gabel wol imbrocchiret ist/
 so lehne alsdenn des Vorlegmesserspitze an den Schüs-
 selrand / las den Kopff in der Schässel liegen/ nim so bald
 einen Löffel / vnd thue damit das Hirn / so oben in der
 Hirnschalen ist / herausser / leg es auff einen Teller / vnd
 theile es nach gefallen aus / Nach diesem ergreiff wieder-
 umb das Messer / hebe den Kopff recht vber die Schässel
 ein wenig auff / schiebe das Messer darunter / daß er dar-
 auf ruhen möge / folgends ziehe das Messer wiederumb
 herfür / kom zu dem rechten Ohr / schneide von hinden
 2. zu deiner rechten seiten auswärts den 2. vnd folgends zu
 3. deiner lincken hand den 3. gegenschnitt / so wird diß Ohr
 abgelöst seyn/ kehr hierauff den Kopff recht vmb / daß du
 das lincke Ohr auch vor dir bekümst / thue gleicher gestalt
 4. den 4. Schnitt zu deiner rechten seiten auswärts / vnd
 5. führ vollends nach deiner lincken den 5. gegenschnitt / so
 wird auch diß Ohr abfallen / Lasse ferner den Kopff in
 dieser seiner postur so liegen / mach dich an die Kühnbas-
 cken/ vnd schneide mit dem 6. Schnitt an dem lincken Bas-
 cken das Fleisch oder Haut hinweg / kehr wiederumb den
 Kopff in seine erste postur, vnd nim auch unterm rech-
 ten Backen mit dem 7. Schnitt seine angewachsene Haut
 hinweg/

1. auf ruhen möge / folgends ziehe das Messer wiederumb herfür / kom zu dem rechten Ohr / schneide von hinden
2. zu deiner rechten seiten auswärts den 2. vnd folgends zu
3. deiner lincken hand den 3. gegenschnitt / so wird diß Ohr abgelöst seyn/ kehr hierauff den Kopff recht vmb / daß du das lincke Ohr auch vor dir bekümst / thue gleicher gestalt
4. den 4. Schnitt zu deiner rechten seiten auswärts / vnd
5. führ vollends nach deiner lincken den 5. gegenschnitt / so wird auch diß Ohr abfallen / Lasse ferner den Kopff in dieser seiner postur so liegen / mach dich an die Kühnbas-
6. cken/ vnd schneide mit dem 6. Schnitt an dem lincken Bas- cken das Fleisch oder Haut hinweg / kehr wiederumb den Kopff in seine erste postur, vnd nim auch unterm rechten Backen mit dem 7. Schnitt seine angewachsene Haut hinweg/
7. ten Backen mit dem 7. Schnitt seine angewachsene Haut hinweg/

hinweg / thue hierauff zum 8. den Messerrücken vorne 8.
 zwischen den rechten Kühnbacken / vnd wiege jhn heraus-
 ser / fehr den Kopff wider herumb / vnd gebahr gleicher ge-
 stalt zum 9. auch mit dem Lincken / lege sie alsdenn beyde 9.
 auff einen Teller / vnd gieb sie einem Diener von der Taf-
 sel hinweg zu tragen / lasse ferner den Kopff also in seiner
 postur, benim mit dem 10. Schnitte die ganze Haut fast 10.
 bis an das Auge hinan / darunter zuvor der ganze Kühn-
 backen stunde / wende den Kopff wieder vmb / vnd verfah-
 re auch also mit den 11. Schnitte auff der andern rechten 11.
 seiten / schreit ferner inwendig zu der Zungen / kehre den
 Kopff mit dem Rüssel recht unterm sich / oder abwerts zur
 Schüssel zu / schneide zum 12. recht mitten durch die Zun- 12.
 ge in der lenge wol hindurch / thue hinden / da die Zunge
 angewachsen / den 13. Querschnitt / so wirstu sie in zwey 13.
 stücke in den Kopffe zertheilet liegen haben / wende hier-
 auff den Kopff mit dem Rüssel wieder über sich / setze vorne
 im rechten Nasenloche das Messer zum 14. mit der schnei- 14.
 de an / wieg damit zwischen dem Milchzahne hinein / so
 wirstu jhn so bald mit seinem rechten Auge heraus gewo-
 gen haben / bliebe aber über verhoffen das Auge noch am
 Kopffe / so löse es auch folgends mit dem 15. Schnitte abe/ 15.
 kehre hierauff den Rüssel wiederumb unter sich / schneide
 zum 16. gleicher gestalt bey dem lincken Nasenloche zwis- 16.
 schen dem Milchzahne hinein / vnd wieg jhn mit dem Mes-
 ser herausser / vnd sollte auch mit diesem das Auge nicht
 herausser kommen / kanstu es mit dem 17. Schnitt vol- 17.
 lends gewinnen : Als denn wird vom Fleisch wenig vnd
 zwar nichts mehr als die Knochen noch vbrig seyn / vnd
 damit auch solche tierlich von der Gabel abkommen mös-
 gen / so fehr den vbrigen Rest des Kopffes wiederumb in
 die höhe / stewre oben das Knorpel / da die Nasenlöcher
 waren / unterm sich wider die Schüssel / setz bey Num. 18. den 18.
 Messerrücken an / vnd wieg mit der Gabel aufwarts et-
 was wieder / so wird solches Knorpel oder Rüsselbein so
 bald voneinander brechen / lege solches auff einen sonderen

H in Teller/

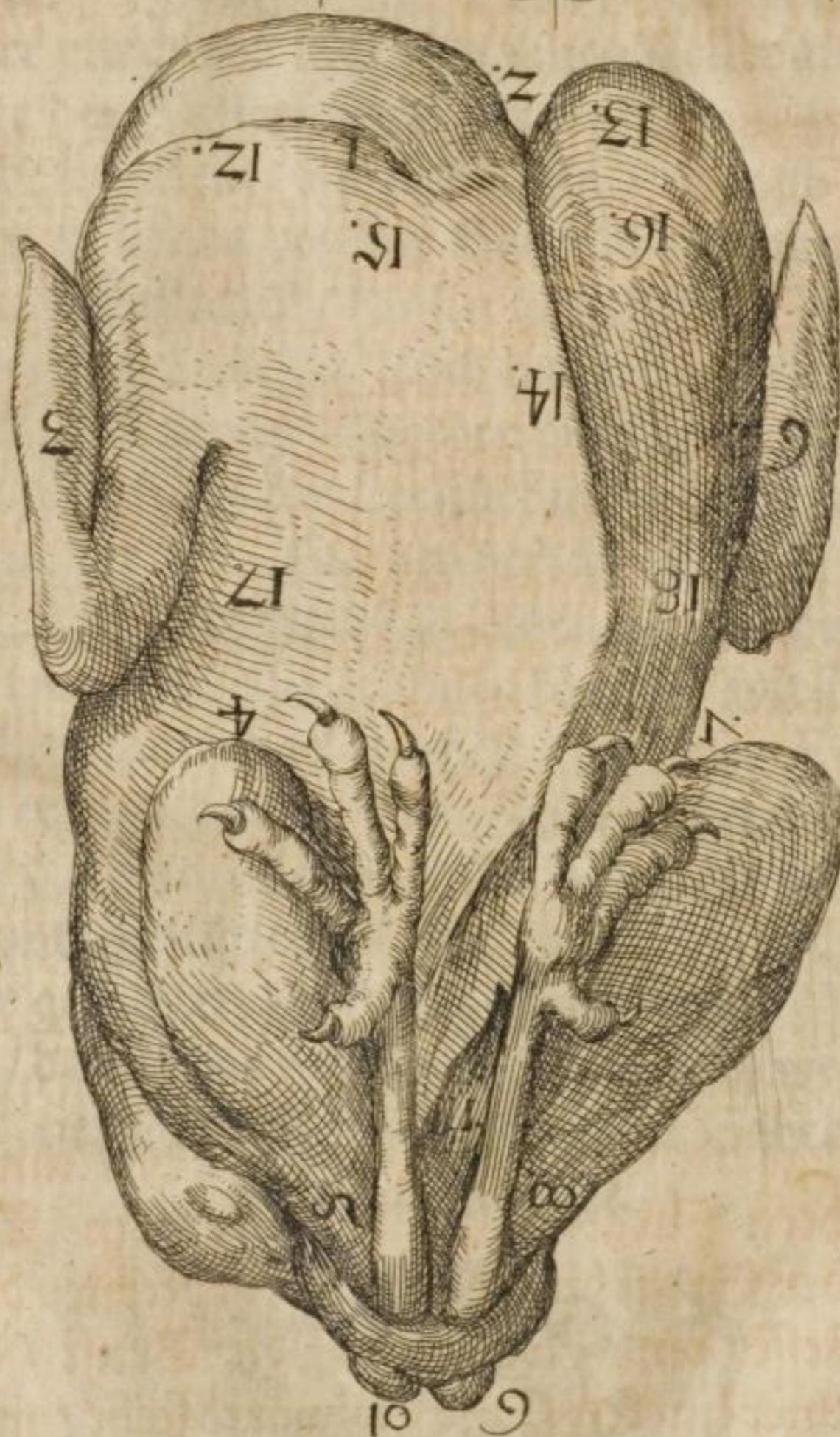
Teller / vnd gieb es vor / kom hierauß an das hindertheil /
 do erstlich die Gabel imbrocchiret war / stich neben der
 Gabel mit der Messerspitzen etwas in die kleinen Bein-
 gen hinein / wieg damit ein wenig außwärts deiner rech-
 ten seiten zu / so wird das eine Bein / daran das rechte Ghe-
 19. stande / zum 19. herausser fallen / fehr auch das lincke
 Ghenbein zu dir / stich darneben mit dem Messer hinein /
 20. vnd wieg es zum 20. auch heraus / Auff dieses alles wirstu
 nur noch etwas geringes an der Gabel sticken sehn / dass
 selbe streck gleich vor dich über einen Teller aus / mache
 vorne mit der Messerspitzen zur Ceremoni zwey kleine
 geschwind eingelein / vnd stoss in einem tempo denselben
 21. rest zum 21. vollends von der Gabel abe / was alsdenn zu
 präsentiren nützlich ist / kanstu außtheilen / die anderen
 Beine aber / daran kein Fleisch hanget / wirstu nach dis-
 cretion den Dienern vorzugeben wissen / vnd also hettestu
 auch diß vnd fast das Meisterstück in vorlegen / recht tri-
 cirt vnd zuleget / ic. Hierbey bericht ich dich / dass man
 erstlich dieses stückes Abriss zu seinen Messerschnitten mit
 den Ziffern nicht besser zeichnen können / wirst dich dem-
 nach solcher schnitte gelegenheit aus dieser Explication
 besser zu erkundigen haben. Zum andern solstu auch
 mercken / dass nach allen vnd jeden schnitten du den Kopff
 auf den untergestützten Messer / wie denn auch bey nach-
 folgender gekochten Hennen geschehen muss / solstruhren
 lassen / damit das weichgekochte Fleisch wegen sei-
 ner Färtigkeit so bald von der Gabel
 nicht fallen möge.



Das

N. 15

Die gesottene Herre.





Das neunzehende Capitel.

Wie die gekochte Henne auf der Gabel vorgeschnitten werden kan.

Sist auch die gekochte Henne nicht weniger als gemelter Kalbeskopff / wegen ihres farten vnd weichen fleisches etwas schwer vnd mähesam auff der Gabel ganz zu behalten / Dannenhero du denn mit diesen vnd dergleichen gekochten stückken im schneiden vnd abstossen der Glieder etwas leiser vnd subtiler gebahren must. Demnach wann du eine gekochte Henne in der Schässel vor dir auff der Tafel hast / so kehre gemelte Schässel / daß das Hun mit seinem Steisse zu deiner rechten Seiten zu stehen komme / Ergriff hierauff die Messer C. mach damit die gewöhnlichen Ceremonien, vnd nach derselben verrichtung nimbs die Gabel vnd lege sie bey Num. 14. über die Brust / oder lehne sie auch nach gefallen / an des Huns lincker Seiten in die höhe / halt damit das Hun in der Schüssel an / alß denn nimbs das Messer vnd stich es gleich bey Num. 17. unterm den rechten Fliegel in das weiche hienein / Thue die Gabel von der Brust hinweg / vnd kehre ferner das Hun mit dem Messer vmb / lege es auf die Brust / das der Steis zu deiner lincken Hand außwärts stehe / nimbs folgendes die Gabel / mache damit zwey kleine geschwinden Ringlein zur Ceremoni, vnd imbrocchier sie gleich wie den Kappaunen vnd ander Federwiehe oben zwischen den Fliegeln recht in der mitten des Rückgrads / hebe folgendes das Hun gleich vor dich sanftce auff / vnd wirff es an des

des



der Sabel nicht wie die gebratenen Hāner / in der höhe
 herumb / denn solcher gestalt würdest du mit der inner-
 sten Brühe ziemlich vmb dich spritzen / ziehe hierauff das
 Messer aus dem Rumpffe / laß jhn ein wenig darauffrus-
 hen / vnd schreit ferner zu dem anschneiden / Derowegen
 so wende hierauff erstlichen den Steis zu dir / löse davon
 den gezahmeten Hals / fehr die Brust vor dich / thue den
 1. 2. 1. Schnitt auff die rechte / den 2. aber auff die lincke Sei-
 ten des Halses hienein / stich das Messer von vnden hin-
 durch / vnd drehe ferner gemelten Hals zu deiner lincken
 Seiten herunter / Von diesem kom zu den kleinen Flie-
 geln / steck das Messer zwischen das rechte / biege es mit
 3. der fleche von einander / vnd schneide es zum 3. in seinen
 mitlern gelencke auch abe / laß das Hun in dieser seiner
 4. postur , schneide den 4. Schnitt in des rechten Beins
 junctur am weichen hienein / fehr den Steiß etwas zu deis-
 5. ner rechten Hand / Und thue auch von hinden den 5. ges-
 genschnitt / stich ferner das Messer von vnden auff in des
 Beins Keile / oder dicke fleisch hienein / vnd winde es / wie
 bey dem Kappaunen vnd andern gemeldet ist / nach deis-
 ner lincken Seiten zu / herunter. Nach diesem nim auch
 die lincke Seite vor dich / fehr das Hun die quere mit dem
 Steisse zu deiner lincken Hand aufwarts / steck das Messer
 durch den kleinen Fliegel / biege jhn mit der Klingens-
 breite oder fleche auch voneinander / vnd löse jhn vollends
 6. mit dem 6. Schnitt abe / wende das Hun mit dem Steisse
 7. etwas in die höhe / fähre von vnden auff den 7. Schnitt
 in des lincken Beins junctur , thue hinden am Codrion
 8. den 8. gegenschnit / stich von obenherein die Messerspitze
 in des Beins Keile oder dicke / vnd winde es nach deiner
 lincken Seiten aufwarts abe / sihe dich aber in diesem ab-
 winden



winden wol für / das der Codrion wegen seines jarten
Rückengelenkes nicht auch zugleich abfallen möge.
Schreit ferner zu dem Codrion , setze die Messer spitze
neben dem kleinen Steisse zum 9. vnd 10. gemachsam 9.
an / spiel damit subtile / biß sie die gelencke troffen hat / 10.
spalte alßdenn solche zwey nebenstücken / gleich wie bey
dem Kappaunen / am Codrion recht auff / drück sie mit
der Messerfläche etwas außwärts / Und thue auch folgen-
des über des Steisses loch / da die Henne außgenommen /
den 11. querschnit vnter sich wol tieff in Rumpff hinein / 11.
worauff du alßdenn die nebenstücke / nach gefallen ab-
stossen / oder auch an dem Codrion , gleich wie bey der En-
ten / hengen lassen / vnd hernacher den ganzen Codrion
auff einmal vor eine Person über Tisch nach oftgemelten
bericht / abbrechen kanst. Wann auch dieses verrichtet / so
fehre der Hennen vordertheil oder Bruststück widerumb
recht vor dich / setz des Messers sterck an des rechten Flie-
gels gelencke an / spiele etwas damit / biß du solch gelencke
getroffen hast / Alsdenn schneide auch mit dem 12. Schnit 12.
diesen rechten Fliegel herunter / fehr hier auff das Hun-
ein wenig die quere / vnd mit dem lincken Fliegel zu deii-
ner rechten Seiten / Thue gemelter weise auch den 13. 13.
Schnitt in denselben / vnd löse jhn damit von den Rumpf-
se abe / wende noch einmal die Brust recht vor dich / führe
den 14. Schnitt zwischen den Brustbeinigen vnd Hipauß 14.
ins Fleisch was tieff hinein / träcke solch Beinigen mit
seinen anhengenden Fleische mit der Messerfläche etwas
von der Brust hindan / steck von vnden die Messerklingen
durch gemeld Beinigen / vnd winde es zu deiner lincken
seiten ringkweis abe / mache ferner zum 15. vnd 16. die 15.
zwey Fliegelbeinigen von dem umbstehenden Fleische 16.

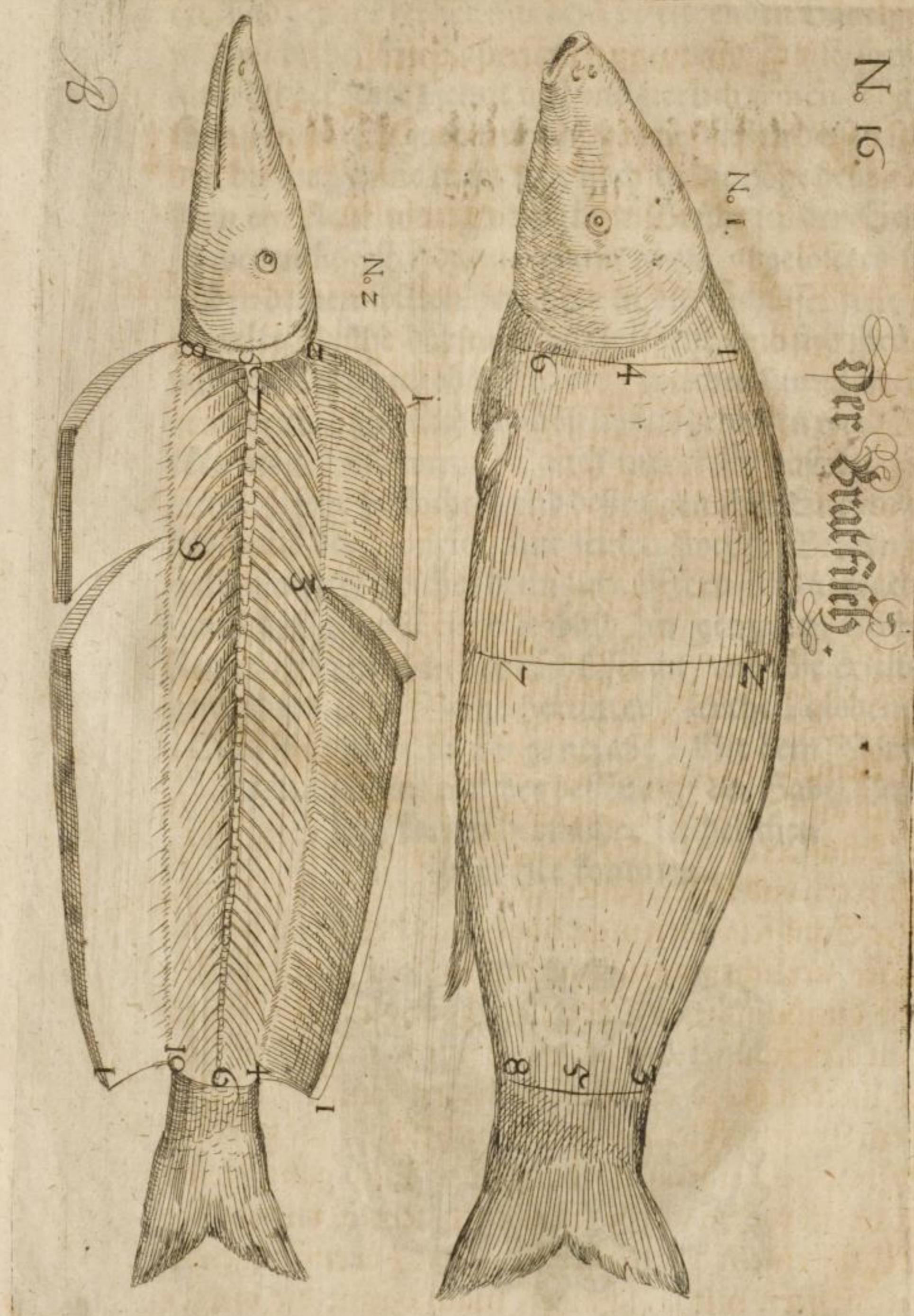
J

los/

los/zertheile endlich den Ober/von dem Unterleibe/wieg
 den Hipsauff mit der Messerspitzen von der Sabel herun-
 ter/vnd gebahr ferner mit dem restierenden Sabelgerip-
 pe / wie du bey den Kappaunen vnterrichtet bist/ so wirstu
 auch die gekochte Henne wol vnd zierlich trinciret haben:
Gonsten wirstu gute auffacht haben/ daß in diesen schnei-
 den du die Henne nicht sehr hoch in die höhe hebest/ son-
 dern ein klein wenig über iherer Brähe in der Schüssel
 schweben lassest / damit wann jo ein abgelösetes Glied
 wider deinen willen herunter in die Schüssel fiele / die
 gemelte Brähe darinnen nicht so sehr vmb sich sprützen/
 vnd das Tischtuch oder Kleider (welches zumal in trinci-
 ren vor eine ziemliche vnhöflichkeit gehalten wird) befles-
 cken möge/ vnd wenn du auch merckest/ daß die Henne
 ziemlich sehr zerfochet / vnd deswegen ihre Gliedmassen/
 bevor aus der Codrion mit seinen zweyen Beinen nicht
 halten wolte/ welches denn zum öfftern sich zutreget/ So
 mach dich im trinciren so bald; an gemelten Codrion,
 stowre jhn vnten in der Schüssel an/ vnd löse erstlich die
 gemeldten zwey Beine herunter / zertheil alsdenn den
 Codrion vnd brich jhn ganz abe : Mit dem Vorder-
 theil alsdenn/ welches besser auf der Sabel blei-
 bet/ kanstu hernacher leichtlichen
 zu rechte kommen.



248





Das zwanzigste Capitel.

Wie du gebratene Fische in der Schüssel vorlegen solst.

N dergleichen stücken / kan man auch
 wenig Schnitte anbringen / welche dann
 nicht so schwer zu beschreiben / als wegen der
 zierlichkeit zu lernen seyn. Denn nicht als
 sein 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 wenit
 du auch vnter anderen Speisen einen gebratenen Fisch
 trinciren soltest / es were von Bratfischen / Karpen / Hos-
 rellen / 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 darin/
 nen desto zierlicher anzuschneiden vnd zu zerlegen sey :
 Und so du jhn nun auff der Taffel vor dir hast / so rück
 alsdenn die Schüssel / daß der Fisch mit seinem Kopffe zu
 deiner linken Hand die lenge zu liegen komme / ist also/
 denn ein Bratspießlein noch in dem Fisch / so sihe zu / daß
 du jhn mit bescheidenheit / damit der Fisch ganz bleibe
 vnd nicht zubrochen werde / herausser ziehest / vnd vor die
 Taffel auff einem Teller herfür gebest / greiff folgends
 zu den Messern mit C. signiret, mach damit die vielges/
 melten Ceremonien, halt hievauff mit der Gabel den

Iij

Kopff





Kopff zu deiner lincken seiten in der Schüssel an / Thue
 i. nach diesen den 1. Schnitt oben bey gemelten Kopffe auff
 des Fisches lincker Seiten/biß auff die inwendige lange
 Gräte/vnd nicht tieffer hinein/führ gleicher gestalt den
 2. 3. 2. in der mitten/ den 3. aber vnten nicht weit von dem
 Schwanz. Wenn denn diß geschehen/ so setze das Messer
 wiederumb in den schnitt Num. 2. an / vnd führe des-
 selben schneide über gemelte lange Gräte / so ganz bleiben
 sol / biß zu den Schnitt Num. 1. nach deiner lincken hand
 zu/ so wirstu das eine stück präsentiren können. Gleicher
 weise setz auch hernacher das Messer in den 3. Schnitt bey
 den Schwanz an / vnd schneide über der Gräte mit brei-
 ter schneide biß zu Num. 2. so hastu auch das andere stück/
 schreit von dieser zu der innersten Gräten / mach sie zum
 4. 4. Schnitt oben bey den Kopffe / wie denn auch mit den 5.
 5. bey den Schwanz mit der Messerspitzen los / vnd gieb sie
 6. auf einem Teller vor/thue ferner den 6. Schnitt bey den
 7. Kopff/ ingleichen den 7. in der mitten / vnd endlich den 8.
 8. vnd letzten durch die andere rechte seite des Fisches hin-
 durch/ vnd cheil auch diese zwey stück nach gefallen aus/
 so hastu die erste art/ mit Num. 1. signiret, wol
 vnd recht im trinciren anbracht.



Die



Die andere Art.

Num. 2.

Gefern nun ein Fisch alleine vber
Lisch nicht reichen wolte / vnd du
auch den andern oder dritten an-
schneiden müssest / kanst du nach ge-
fallen mit den andern in schnitten
Varijen vnd umbwechseln. Derowegen so lege erst-
lich auch dasselbige stück gleich wie das erste mit sei-
nem Kopff zu deiner lincken Seiten zu / thue den
allerersten Schnitt vber des Fisches lincker Sei-
ten / vnd gerade vber der inwendigen langen Grä-
ten / biss zu ende des Schwanzes / die lense lang
herunter / setz ferner das Hesser neben dem Kopffe
an / vnd führe auch den 2. Schnitt biss auß gemelte I.
Gräte / folgends den 3. in der mitten / vnd den 4. 2.
vnten bey dem Schwanz. Nach diesem thue den
Fisch in dem ersten langen schnitte gantz von ein-
ander / vnd breite jhn / nach besage des Abrisses auß
beyden Seiten in der mitten also aus / verfahr aber
hierinnen gemachsam / daß die stück fein frisch blei-
ben / vnd nicht von einander fallen / löse hierauß an
dem Kopffe mit dem 5. Schnitt die gemelte Gräte 3.4
ab / ingleichem auch vnten bey dem Schwanz zum 5.
G iii 6. Schnitt

6. 6. Schnitt / hebe sie mit Hesser vnd Gabel aus
dem Fische / vnd gieb sie auff einem Teller herfür.
Als denn lasse den Fisch in dieser seiner postur, setz
die Hesser spitzen oben bey dem Kopffe in der mit-
ten des Fisches / wo die Gräte gestanden recht an/
7. vnd zertheil zum 7. auch die andere rechte Seite
biß zu dem Schwantz die lenge lang hienunter /
8. schneide ferner mit dem 8. Schnitt den Kopff abe/
9. führe den 9. auch in der mitten hindurch / Und
10. endlich den 10. bey dem Schwantz / so wirst du
auch mit dieser Art vier stücken haben / wehre aber
der Fisch etwas gross / kanst du zu dem anderen
Schnitte noch drey andere die quer über
den Leib machen / so bekämpft du
zwey stücken mehr.

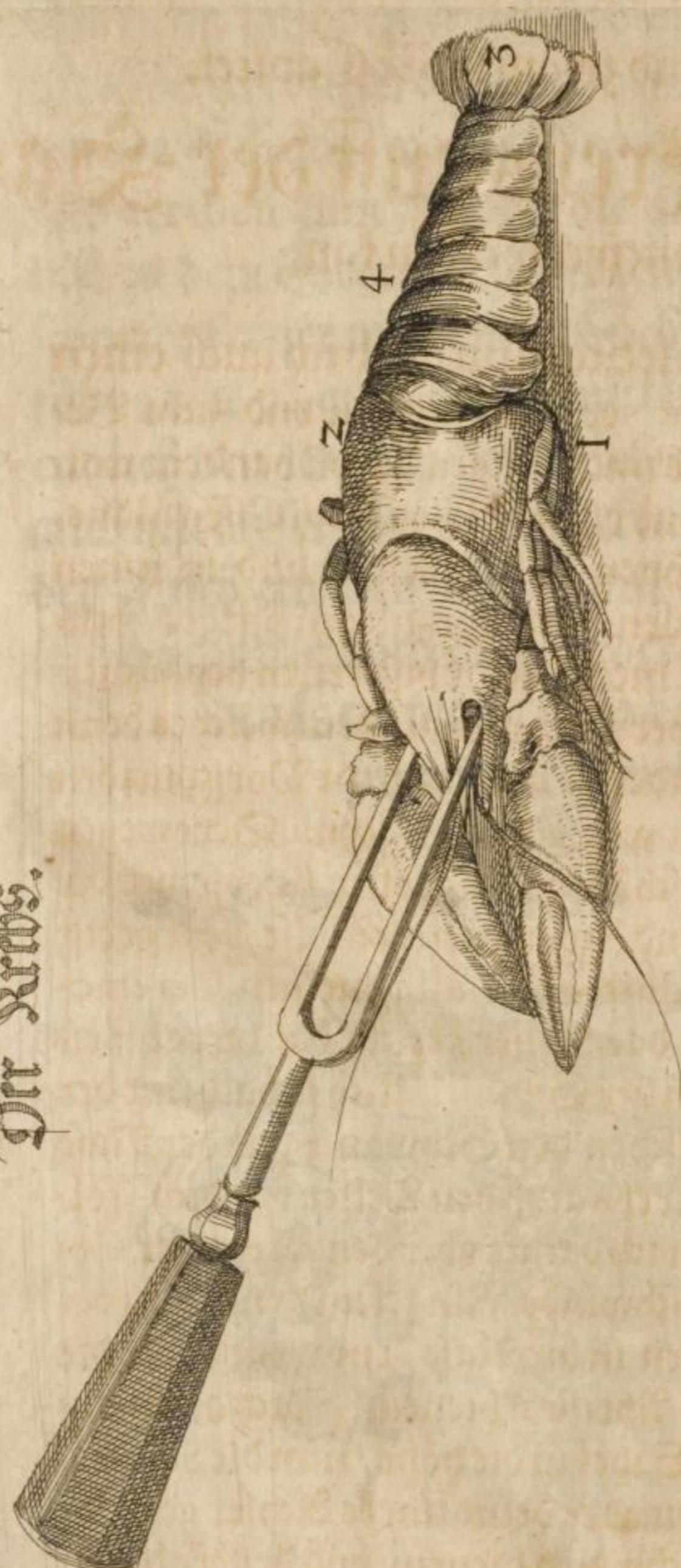
(s) (s) (s)



Das

N. 17.

Dr. Kirch.





Das ein' vnd zwanzigste Capitel.

Wie der Krebs auf der Ha- bel trinciret werden kan.

KUm letzten stück hab ich auch einen Krebs vor mich nemen vnd zum Beschluss mit wenigen davon handeln wollen / vnd ob man schon solch Essen **Mans**-Personen unzerttheilet vnd in seinen Schalen gantz vorzulegen pfleget / dens noch aber kanstu diese meine art je bisweilen bey zächti- gen **Frawenzimmer** über Tisch gebrauchen / welches denn mehrentheils wie in andern / also auch im Vorschneiden vor den **Mannesperson** wil carezziret seyn. Derowegen wenn du ein Gericht schöner vnd grosser Krebse vor dir auff dem Tische hast / vnd davon vorlegen solst / so ergreiff darzu die **Messer E.** adhibier die allgemeinen Ceremonien vnd nim alsdenn das **Messer** / ersihe dir hierauff einen bequemen Krebs in der Schüssel / stich so bald mit der **Messer spitzen** oben zwischen den Schwanz vnd der Nase hinein / vnd lege den Krebs auff den Teller vor dich / folgends nim die Gabel / mach damit über den Krebs zur Ce- remoni zwey kleine geschwinden Ringelein / vnd imbroc- chier jhn alsdenn hinden in die Nase / ein wenig über die Augen / nach besage des Abrisses / hienein. Nach diesen er- heb den Krebs mit der Gabel in die Höhe / nim die Servietta oder Tellertuch / so du über deine lincke Achsel geschla- gen / stecke vorne den Schwanz hienein / vnd drücke dessen Schalen mit deinen Fingern in gemelten Tellertuch ein / wenig zusammen / damit hernacher im schneiden die scha- len desto ehe abgehen mögen / sehr alsdenn den Krebs mit seinen vndertheil gleich vor dich schneide mit dem i. schnitt alle

1.

alle

alle vnd jede kleine Seitenscherlein hinweg / die grossen
 aber laß dran / fehr den Krebs wiederumb vmb / vnd ver-
 2. fahr auch mit dem 2. Schnitt also auff der anderen seiten.
 Von diesem schreit zu den Schwantz / streck jhn ein we-
 3. nig mit den Messer aus / vnd schneide vorne mit dem 3.
 4. Schnitt das Leplein hinweg / thue ferner den 4. Schnitt
 an der lincke seiten des Schwanzes herauff / vnd schele die
 Schalen vollends davon abe / stecke endlichen die Messer-
 klingen tieff in die Nase hinein / vnd bieg sie vber sich et-
 was vom Krebse in die höhe hindan / halt oben mit dem
 rechten Daumen die Nase an das Messer an / fasse in selbis-
 gen tempo die Gabel kurtz / stetwre den lincken Daumen
 gerade vor dich vorne an die Nase / vnd stöß also damit den
 Krebs von der Gabel herunder / hebe jhn endlich mit dem
 Messer / so noch in der Nasen ist / auff einen blancken Tels-
 ler / vñ præsentir jhn / ic. Wofern du aber auch die Nase her-
 under haben wilst / so fehr den Krebs auff den Teller mit
 der Messer spitzen vmb / daß der Schwanz zu deiner lins-
 cken seiten zuliegen komme / imbrocchier die Gabel vnter
 die gemelte Nasen / schneide hinden den ganzen Bart vber
 den Augen hinweg / hebe ferner die Nase vber sich in die
 höhe abe / vnd mache das ganze hindertheil vollends mit
 dem Messer rein / doch also / daß du es im geringsten mit deis-
 nen Fingern nicht berührest / Lasse die grossen Scheren
 dran / vnd stöß den Krebs von der Gabel gemachsam auff
 einen Teller / so wirstu auch diß letzte stück nach mögli-
 keit wol zertheilet haben / ic. Und so viel vnterricht hab
 ich dir auff dißmal von dieser art trinciren communici-
 ren wollen / wofern er dir nun gefallen wird / kanstu mich
 leichtlichen bewegen / hinfür o auch das trinciren in Obst /
 (wie man nemlich auff viel unterschiedene arten Bras-
 naten / Citronen / Pommerantzen / Epfäl / Birn vnd der-
 gleichen auff der Gabel in freyer Luft anschneiden sol) so
 ich allbereit vor mich beschrieben / in offenen Druck
 kommen zu lassen / welches ich dich hier-
 bey auch berichten wollen.

ENDE.



An den Buchhinder.

Swisse der Buchhinder / das
alle Kupfferfiguren folgendem Verzeichnis
nach / vor ein jedes Capitel / darinnen sie
deutlichen beschrieben/ordentlich gebunden
werden müssen / Als :

Figura.

1. 2.

Vors dritte Capitel kommen die fünff bahr
Messer. Worben ich erinnern thue / das solche
Messer in ihren Kupfferstichen allhier nit recht ge=
stellet/ond im Visiren ein Erthumb geschehen/wel=ch
es zwar der günstige Leser leichtlichen Corrigiren
kan / wann er erstlich das Messer zu seiner rechten
Hand mit der schneiden an den Teller leget / vnd
hinder das Messer als denn die Gabel ordnet.

3.

Vors siebende Capitel / die Visirung der Hand mit
dem Messer.

4.

Vors achte der Kappaun.

5.

Vors neunde der Indianische Han.

6.

Vor zehende die Hans.

7.

Vors eilfste die Endte.

8.

Vors zwölffte das Rephun.

9.

Vors dreyzehende der Krammetsvogel.

10.

Vors vierzehende der Hase.

11.

Vors funfzehende das Spanferckel.

12.

Vors sechzehende der Nierenbraten.

13.

Vors siebenzehende die Schöpskeile.

14.

Vors achtzehende der Kalbes Kopff.

15.

Vors neunzehende die gesottene Henne.

16.

Vors zwanzigste der Bratsfisch.

17.

Vors ein vnd zwanzigste der Krebs.

E N D E.

R

Leipa



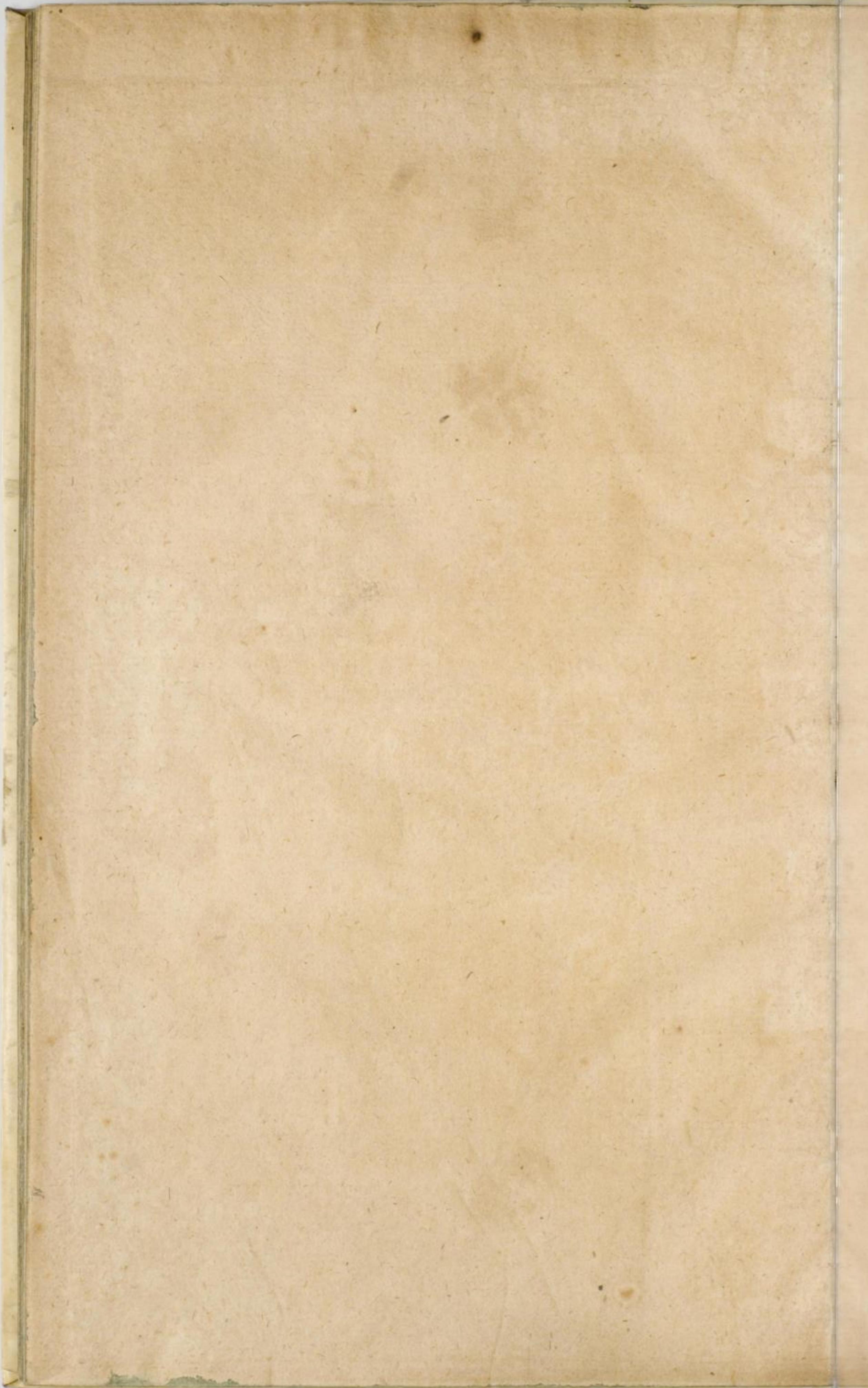
Leipzig /
In verlegung Henning Grossen /
des Jüngern Buchhändlers.



TYPIS GROSTIANIS.

Gedruckt durch Georgium Eiger /

Im Jahr : M. D. C. XX.



Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

SLUB DRESDEN



3 0903899

Technol. B. 4

Technol B4

Dresden

