

SS SS
Deutliche und vollständige
Anweisung

zur
Trenchir - Kunst.

I.

Was ist vorher zu wissen nöthig?

Sie die Speisen auf der Tafel ordentlich ge-
setzt, und nach einander vorgeleget wer-
den müssen, kan der Trenchicante sich zu-
vor in der Küchen erkundigen, nicht allein
was vor Gerichte folgen, sondern auch zugleich for-
schen, ob etwa in ein oder andern Stücke Eisen, Holz
oder Federn mit aufgetragen würden, dann zum öf-
tern solches in denen Essen zu finden ist. Wann er
nun dessen nicht kundig, kan er leicht stutzig werden,
und muß wohl gar in Zerlegen inne halten; welches
alles, wie gedacht, durch fleißiges Fragen eines Tren-
chicanten kan verhütet werden.

Wie sollen die Speisen auf der Tafel stehen?

Es wird von vielen dieses in acht genommen, daß
niemahl zwey gesottene Gerichte, zwey Essen Fische,
oder zwey Gebackenes neben einander zu stehen kom-
men, die Haupt-Gerichte, als der wilde Schweins-
Kopf, Callecutsch-Hahn und dergleichen werden in
der Mitten gesetzt.

Welche Gerichte werden am ersten vorgeleget,
und was ist darinnen für eine Ordnung
zu halten.

Was das Vorlegen anbelanget, wird gemeiniglich
m zuerst

Deutliche Anweisung

zuerst der Fisch vorgeleget, indem die Fische, wenn sie warm seyn, am besten schmecken; Etliche aber legen zuerst das warme Fleisch, als Hühner und ander warm Fleisch vor, hernach die Fische, folgendes das Gebratens, und denn das Gebackens, und so fort an; doch kan der Trenchicant sich allezeit bey seinem Herrn oder denen Vornehmsten an der Tafel erkundigen, von welchem Essen ihnen zum ersten beliebt, und darf er sich also nicht allezeit an dergleichen Regeln binden.

Was hat der Trenchicante bey dem Vorlegen in acht zu nehmen.

Er soll seine Austheilung machen, daß von den besten Bislein zuorderst sein Herr, und folgendes alle andre etwas bekommen, auch niemals alles vorlegen, sondern zum wenigsten ein Stück in der Schüssel liegen lassen.

Was ist weiter von dem Trenchicanten zu merken?

Daß er sich inacht nehme, damit alle Speisen zierlich zerleget, und so es möglich, jedes in der Luft zerschnitten werde, darbey aber verhüten, daß er kein Stück in die Schüssel fallen lasse, und die Anwesende dadurch besprühe; Etliche Speisen sind hiervon ausgenommen, und können nicht in der Luft zerschnitten werden, indem sie zu groß, auch wohl zu mürbe gesotten oder gebraten seyn, darum sich ein Trenchicant eben nicht nach den bekannten Regeln zu richten hat. Es muß auch das Tafel-Duch fein sauber und rein bleiben, denn es ein großer Uebelstand ist, wo es bestrecket wird, solches zu verhüten kan er zwey oder drey Teller um die Schüssel, daraus trenchiret wird, legen lassen, die Messer, damit er vorgeleget, nicht auf das Tafel-Duch

zur Trenchir-Kunst.

Duch werfen, sondern sie auf einen Teller legen, von der Tafel geben, und reinigen lassen, oder sie zum wenigsten an seinen Serviet abtrüeknen.

Es soll auch der Vorschneider gerades Leibes, freundliches Angesichts, gerader Arme, wohl gestalter Hände, reinlich bekleidet und unerschrocken seyn, darbey überflüßig Geschwätze, und unnütze Ceremonien, welches das Vorlegen nur aufschiebet, vermeiden. Auch lässet nicht, mit beyden Armen über die Tafel zu fahren und die Anwesende zu molestiren, sondern es ist besser, wo möglich, sich zu gewöhnen, mit einer Hand die Schüssel auf- und abzunehmen.

Weiß er auch nicht alsobald den Hof-Brauch an fremden Orten, kan er sich seines Herrn Weise, die Gebräuche der Tafel, die Art der Speisen, wie sie gesetzt, vorgeleget, was von Confect aufgetragen, und wie es nach der Ordnung gehalten werde, erkundigen.

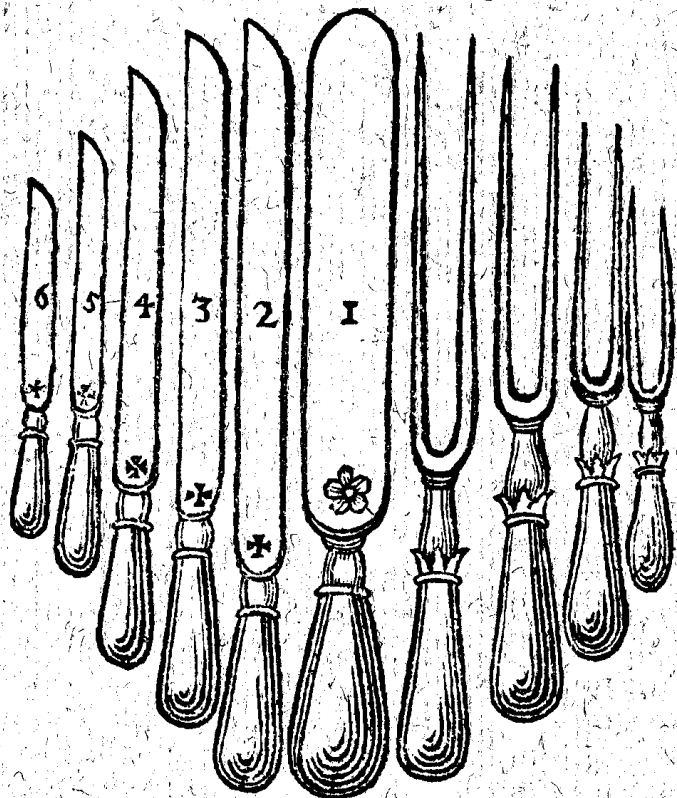
Sat man derer Trenchir-Messer eine gewisse Zahl?

Einige bedienen sich sechs Gabeln und fünf Messer, die meisten aber fünfe, welche das schmale Messer und die lange Gabel nicht gebrauchen. Mit dem größten Messer und Gabel wird der Welsche und Auer-Hahn, Gans und andere große Speisen vorgeschnitten, mit den andern etwas kleinern Messern und mit der Gabel, da die eine Spitze länger ist als die andere, wird der Hase, der Rehe-Rücken, und dergleichen vorgeleget, mit eben demselben Messer, nemlich den andern und mit der dritten Gabel wird das Fleisch in Suppen, Kapoun, gesottene und gebratene Hühner, Enten und andere dergleichen zerlegt, mit der vierten Gabel, und nach

Deutliche Anweisung

Gelegenheit andern Messern werden die Reb-Hüner, junge Hühner und Tauben, und alle andere kleine Geflügel trenchiret. Mit dem fünften Messer, so gar schmal, schneidet man das kleine Flügel-Werk, wann solches auf die Tafel gebracht wird, entzwey.

Aus der nachgehenden Figur ist der Unterscheid der Messer zu sehen, die wahre Größe aber muß ohngefehr diese seyn: Num. 1. das Credenz-Messer, 1 Schuh lang mit dem Stiel, die Klinge 1. Zoll breit. Num. 2.



ein

zur Trenchir-Kunst.

ein Schuh lang, die Breite nach Proportion. Num. 3: 11 Zoll lang. Num. 4. 10. Zoll lang. Num. 5. bis 9 Zoll lang. Num. 6. etwa 6 Zoll lang, die Gabeln weiß ein verständiger Messer-Schmidt schon nach gehöriger Größe darzu zu machen, ingleichen alle übrige Stücke, so zum Bestecke der Trenchir-Messer gehören, als der Eyerhalter, der Mark-Pfriemen, das Mark-Löfflein und Weß-St. 11 x.

Wie werden denn die Trenchir-Messer gebraucht?

Es ist oben schon erwehnet worden, daß mit denen großen Messern und Gabeln die schweresten, mit denen kleinern aber die leichtern Speisen zerleget werden, damit es aber noch deutlicher wird, so ist zu merken, daß man das Messer Num. 2. zum Hasen und Reb-Hühnchen x. gebrauche. Mit dem Messer Num. 3. wird der Welsche und Auer-Hahn, Gans x. zerschnitten. Mit dem Messer Num. 4. wird das Fleisch, so in Suppen, wie auch Capaunen, gefottene und gebratene Hühner, Enten und dergleichen vorgeleget. Num. 5. sind die Reb-Hühner, Täublein und alles andere klein Geflügel zu trenchiren. Die kleinste Gabel und Messer brauchet man zum Obst. Das Credenz-Messer, als Nummer 1. kömmt an etlichen Höfen bey Fürstlichen Tafeln vor, die Fische so in Suppen gefottet, und allbereit zerschnitten sind, damit vorzulegen, was auch an Brosamen auf dem Tafel-Tuch lieget, damit wegzunehmen. Auch bedienet sichs der Trenchicant, wann er credenzet, welche Manier hieher zu setzen unnöthig, weiln fast an allen Höfen variiret wird, und daselbst am besten erlernet werden kan. Wobey zugleich zu ge-

m 3

den

Deutliche Anweisung

Denken, daß ehe zu trenchiren angefangen wird, die Messer fein ordentlich geleset werden, die großen in der Mitten, die andern auf beyden Seiten, damit ungehindert ein paar Messer zum Gebrauch heraus genommen werden können.

Was ist von des Messers Stärke und Schwäche zu behalten?

Wann man das Messer bey dem Hest ansetzet, so läßt es sich einen starken Schnitt thun, je ferner aber darvon, und näher zur Spitze der Aufsatz geschicht, je schwächer ist der Schnitt; es kan dasselbige mit Recht in drey Theile getheilet werden, erstlich in die Schwäche bey der Spitze, zum andern die halbe Stärke in der Mitten, drittens die ganze Stärke bey dem Hest. Wann bey den Geflügel, insonderheit bey der Gans, sich die Gelenke sollen finden, muß das Messer mit der ganzen Stärke angesetzt werden, man soll aber nicht etwa scharf oder mit Gewalt darauf drücken, sondern nur mit dem Messer hin und wieder wanken, mit einem langen Schnitt fortfahren, bis es eingehet, und das Gelenke heraus gebeuget.

Ist auch etwas von dem Geflügel und Federwerk anzumerken?

Ja, denn es ist zu wissen, daß alles Geflügel, so mit gebogenen Klauen gewachsen, als Hünner, Capaunen, Welsche-Hünner und dergleichen Sorten, einerley Ober- und Unter-Gelenke haben, und wer ein Huhn recht zergliedern kan, der zerlegt die andern mit gebogenen Klauen, ohne sonderliche Mühe, wann sie gleich größer seyn; Doch ist ein keiner Unterscheid zwischen den zahmen und wilden Federwerk, als am Auer- und Berg-

zur Trenchir-Kunst.

Berg-Hähnen, Reb-Hünnern, Fasanen, weilen letztere mehr Fleisch über den Ober-Gelenken haben. Was aber die breitfüßigten Feder-Thiere anlanget, als Gänse, Enten, Schwanen, See-Hünner und dergleichen mehr, da findet sich großer Unterscheid, und stehen ihre Ober-Gelenke ganz unten im Fleisch, und wer mit denen breitfüßigten wie mit denen andern oben ermeldten wolte umgehen, würde irren, weil ihre Sehnen, zumal der wilden See-Vögel, weit härter als der andern sind.

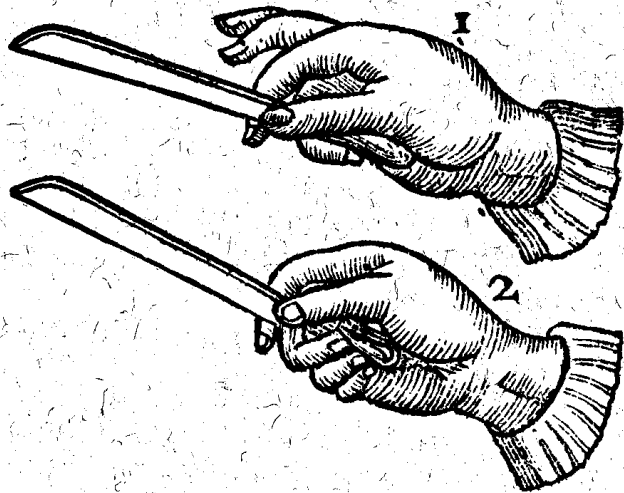
Wie ist also der Ansatz des Messers bey dem Geflügel zu gebrauchen?

Wann ein Stück von breitfüßigten Federwerk zu zerlegen kommt, und der Trenchicante will das rechte Ober-Gelenke des Flügels eröffnen, so setze er das Messer seitwärts weit unten, führe die Schneide gegen die linke Seite, fühlet er, daß das Messer das Beinwerk angreift, so lasse er dasselbe nicht vom Stück, sondern fahre mit der Schneide wieder zu der rechten Hand, so wird das Ober-Gelenke sich bald zeigen und eröffnen. So es aber der linke Flügel, muß das Messer zu der rechten Seiten mit der Schneide sich wenden, fühlet er ein Beinwerk, wie oben gemeldet, so wird das Messer gegen die linke Seite beweget, und das Gelenk eröffnet sich auf solche Weise.

Wie soll das Messer bey dem Trenchiren geführt werden?

Etliche Trenchicanten führen das Messer auf die Art, wie Figur 1. 2. die hier beygefügte Figur 1. zeigt, welches bey leichten und kleinen Stücken angehet, wo aber große und starke unter die Hände kommen, findet

Deutliche Anweisung.



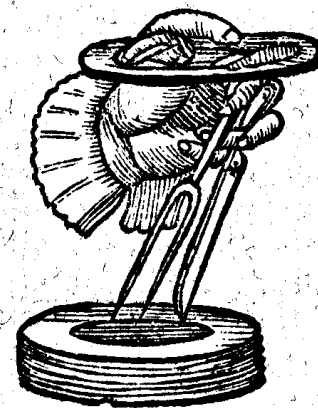
wenig Beyfall, daß mit zwey Fingern und dem Daumen solches verrichtet werden kan. Die rechte Art betreffend das Messer zu halten, so setzet erstlich dessen äußersten Theil des Hefts inwendig der rechten Hand fest in die Lineam des Lebens am Ballen ein, hernach strecket oben den Daumen recht aus, und stellet ihn an der Schneiden Ende, und nicht am Hefte stark an, schließet alsdann die andern Finger um das Hest, wie in der Figur 2. vorgebildet ist, so werdet ihr fühlen, wie stark das Messer zum Gebrauch des Trenchirens gehalten, und zu allen Schnitten recht tüchtig seyn und vorkommen wird. Wobey noch zu merken, daß im Schneiden oder Ziehen nur die rechte Hand, und im Halten der Gabel, die linke mit Zuthun ihrer fördern Arm-Gelenk, allein arbeiten, und keine sonderliche Bewegung mit den hintern Armen gemacht,

zur Trenchir-Kunst.

chet, sondern dieselbe, wie sie die Natur führet, nicht weit vom Leibe abgesondert werden sollen.

Wie hat man sich mit denen Messern bey dem Vorlegen zu verhalten.

Die Messer, welche ihr bey dem Trenchiren gebrauchet, gebet von der Tafel und lasset sie reinigen, nehmet ein ander paar kleine Messer, leget die Gabel in den fürdersten Finger, haltet das Messer in der rechten Hand, greifet mit der Gabel zu dem Stück, so ihr vorlegen wollet, spießet es an, und haltet das Messer unter dem Stück, traget es also auf den Vorleg-Teller, ziehet das Messer wiederum vor, und machet die eingespieste Gabel ledig, setzet das Messer und Gabel mit deren Spitzen auf den Vorleg-Teller, lasset das Messer zu der Gabel in den andern Finger einlaufen, greift mit der rechten Hand zum Teller, bringt ihn in die linke Hand, daß die Messer damit bedeckt werden, wie aus Figur 3. zu ersehen, traget mit einem Löffel die Brühe oder ander zugehöriges auf den Teller, den Löffel aber leget



Deutliche Anweisung

in die Schüssel, daraus ihr die Brühe, Sassen oder Dunken, als Citronen, in Wein mit Zucker ange- macht, eingemachte Citronen, eingemachten Citronat, gute Säfte, und mehr eingemachtes, so zu gebratenen Speisen gehören, genommen, greifet mit der rechten Hand den Teller vorne an, und überreichet solches mit Sittsamkeit, laßt das Messer wieder in die rechte Hand, und bedienet euch dieser Hof-Manier, denn es stehet erstlich wohl, vors andere befördert in Vorlegen, drit- tens bleibt das Tafel-Tuch sauber, weil die Messer und Gabel nicht eher aus der Hand kommen, oder nie- der gelegt werden, bis das Trenchiren geschehen, da man dann das Messer, Gabel und Löffel auf einen Teller legt, von der Tafel giebet, und reinigen läßt.

Von gebratenen Huhn.

1. Wie greift man dieses an?

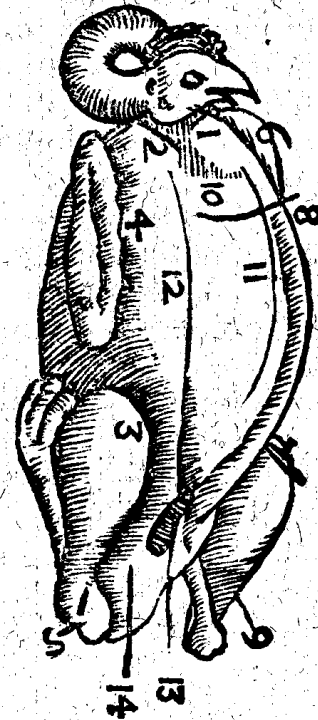
Drehe die Schüssel nach zierlicher Aufhebung und Einschlagung der Messer so, daß der Hals zu deiner Rechten kommt, hernach lege die Gabel hinten quer über das Huhn, stosse das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wende es von dir um, daß der Rücken oben kommt, ziehe die Gabel hinten heraus, und imbrochire sie durch den Rücken, denen Flügeln gleich etwas schief nach dem Hippuff zu, wenn du ihn wohl gefaßt, so hebe es auf, und ziehe das Messer heraus, so bist du zum Zer- gliedern fertig, das ist die neueste Manier, wie man insgemein bey Hofe zu procediren pfleget.

Was mache ich nun ferner?

Weil der Hals insgemein geschlungen, und die Schen-

zur Trenchir-Kunst.

Schenkel durch die Haut gesteckt seyn, so löse beydes zuerst auf vid. Num. 1. alsdenn



1. Löse mit Ober- und Gegen-Schnitt den Hals ab, vid. Num. 2.

2. Schneide den Ober- und Contra-Schnitt am rechten Schenkel, wie auch an selbigen Flügel, vid. Num. 3. 4.

3. Wende es mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und verfare eben also auf der linken Seiten.

NB. Etliche haben die Gewohnheit, und machen bey

Deutliche Anweisung

bey einem jeden Gliede den Oberschnitt alleine, und biegen es um, hernach kommen sie auch mit dem Contra-Schnitt hinten nach, allein es ist unmöglich, daß man den Schnitt so vollkommen sollte thun können, daß man das Glied so halb ablegen könnte, sondern man muß bey dem Contra-Schnitte hernach noch 1. bis 26 mal kommen, und da gar posirlich, und ziemlich confus.

4. Löse das Ziehebein, vid. n. 10.

5. Das rechte und linke Brust-Fleisch mit Ober- und Gegen-Schnitt, vid. n. 11. 12. Wende es wieder mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und mache

6. Die Spalt-Schnitte auf beyden Seiten, vid. n. 13. 14.

7. Hebe die Achsel-Beine aus.

8. Stosse die Rippen zu beyden Seiten mit der Schärfe des Messers entzwey.

9. Lege den Hippuff ab.

10. Schlage den Rückgrad hinter der Gabel mit dem Messer entzwey.

Vorlegung.

1. Einen Flügel nach dem andern, bey Mannes-Personen aber, einen Schenkel nach dem andern.

2. Die Spalt-Schnitte nach einander, mit etwas Brust.

3. Das Ziehe- und Achsel-Bein mit der überbleibenden Brust, auf einen Teller.

Zütsche.

Kan seyn Citronen-Scheiblein, Trüfenet, Capern, Gurken u. dgl.

3. Was

zur Trenchir-Kunst.

3. Was ist nun dieses vor eine Manier zu trenchiren, und wenn ist sie zu gebrauchen?

Sie ist zu gebrauchen 1) wenn man rechte große und scharfe Messer hat. 2) Wenn vornehme Personen bey der Tafel sitzen. 3) Wenn viele Personen von einem Huhn zu bedienen sind. 1) Habe ich gesagt, ist diese Manier zu gebrauchen, wenn man feine scharfe Messer hat, denn man hält das Huhn in der Luft, wenn also die Gabel nicht groß genug ist, daß dessen Spitzen bey dem Brust-Beine wieder heraus gehen, so zerret mans in Stücken, ist aber das Messer nicht scharf genug, daß auf jeden Ober- und Contra-Schnitt ein Stück herab fällt, so siehets aus, als ob man sich über den Trenchicanten erbarmen, und demselben helfen müste. 2) Ist diese Manier zu gebrauchen, wenn vornehme Personen bey der Tafel sitzen, denn da gehets nicht an einem Hui, als wie bey gemeinen Mahlzeiten sondern man discouriret darzwischen, also ist es gut, wenn der Trenchicant in seiner Kunst erfahren ist, und ihnend damit einen kleinen Zeitvertreib machen kan. 3) Braucht man diese Manier, wenn viele Personen damit zu bedienen seyn, denn da muß in viel und mancherley Stücklein haben.

4. Wie verfähret man aber, wenn das Huhn nicht gar zu groß, oder die Compagnie sonst klein ist?

Man imbrochiret nach der ersten Art, hebet dasselbe auf, und schneidet

1) Den Schenkel mit Ober- und Spalt-Schnitt, und legt ihn ab.

2) Den rechten Flügel mit etwas Brust.

3) So

Deutsche Anweisung

- 3) So auch den linken Flügel.
- 4) Hebt man Zieh- und Achsel-Bein zugleich aus.
- 5) Stößt man die Rippen entzwey.
- 6) Legt man den Hippuff mit der übrigen Brust ab.

5. Wie legt man dieses vor?

- 1) Den Hippuff mit der Brust.
- 2) Zieh- und Achsel-Beine.
- 3) Die Flügel.
- 4) Die Schenkel.

I. Das gekochte Huhn.

I. Wie verfähret man mit diesem?

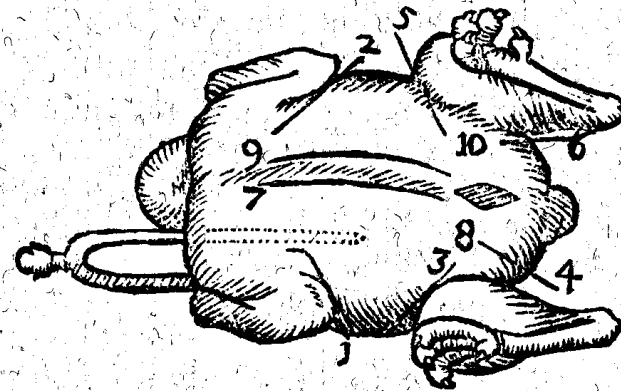
Dieses könnte eben so wie das gebratene auf der Gabel trenchiret werden, weil es aber vielmal sehr weich gekocht ist, und es also schwerlich kan aufgehoben werden, so lässet mans in der Schüssel liegen, rückt es mit dem Halse gegen sich, imbrochiret die Gabel zwischen Zieh- und Achsel-Beinen schief durch den Rück-Grad, und löset zuvor den Hals ab, dann schneide.

- 1) Den linken Flügel mit Ober- und Contra-Schnitt.
 - 2) Den rechten Flügel mit Ober- und Contra-Schnitt.
 3. 4.) Den linken Schenkel mit Ober- und Contra-Schnitt.
 5. 6.) Den rechten Schenkel mit Ober- und Contra-Schnitt.
 7. 8.) Die Brust auf der linken Seiten.
 9. 10.) Die Brust auf der rechten Seiten.
- Besiehe die Figur 1.

Fig.

zur Trenchir-Kunst.

Fig. 1.



Oder man kan es auch nach der neuesten Hof-Manier also machen:

- 1) Den linken Flügel mit Ober- und Contra-Schnitt.
- 2) Den rechten Flügel gleich also.
3. 4) Den linken Schenkel mit Ober- und Contra-Schnitt.
5. 6) Den rechten Schenkel auf gleiche Weise.
7. 8) Die Brust auf der linken Seiten.
9. 10) Die Brust auf der rechten Seiten.
- 11) Hebe die Achsel-Beine aus, und stoß die Rippen entzwey.
- 12) Zertheile den Rück-Grad, und imbrochire aufs neue in die Spalt-Schnitte.
- 13) Brich solche zu beyden Seiten ab, so bist du fertig.

Die Vorlegung.

Bleibt wie bey dem Vorigen.

II Die

Deutliche Anweisung

II. Die jungen Hühner, Tauben, Schnepfen und andere kleine Vögel.

1. Wie werden diese zerlegt?

Weil diese kleine sind, so brauchet man die Ceremonie des Trenchirens bey ihnen nicht, sondern es können dieselben in 2. auch wol in 4. Stücke getheilet werden, nachdem man viel oder wenig Personen damit bedienen muß, setze demnach die Gabel auf die Brust, und mache erstlich einen langen, hernach einen Kreuz-Schnitt.

2. Verfahret man aber mit dem Reb-Zuhn auch also?

Man kan dasselbe auch wie das gebratene Huhn trenchiren, und pflegt auch insgemein also zu geschehen, doch kan man dabey in Aufheben variiren, und solches auf eine geschickte Manier, mit Messer und Gabel anfassen, und durch den Arm drehen, welches insonderheit bey Hofe gar gebräuchlich ist, es lässet sich aber dieses leichter weisen als beschreiben.

3. Ist bey denen Enten nicht noch etwas zu erinnern?

Allerdings, denn es giebt wilde und zahme, die letztern kan man leicht nach der Manier des gebrateneren Huhns zergliedern; Was aber die Wilden anlanget, bey denen muß in etwas variiret werden, und wenn man dieselben mit dem Messer in der Seiten wo die hölzerne Spille gesteckt, wohl gefast hat, müssen sie zweymal durch den Arm gedrehet werden, so kommt die Brust just in die Höhe zu liegen, welches gar anmuthig und curieus anzusehen ist.

III. Der

zur Trenchir-Kunst.

III. Der Truth-Hahn, und Truth-Henne.

Wie verfahret man mit diesen?

Bey diesen ist die Brust das vornehmste Stück, wovon billig alle mit einander bekommen müssen, dannenhero stelle solche mit dem Halse gegen dich, thue einen langen Schnitt in das Ziehbein, und hernach etliche Bogen-Schnitte, daß du so viel Stücke bekommest, als Personen zugegen sind, trage dieselben auf den Teller, hernachmals drehe ihn, daß der Hals zu deiner Rechten kommt, imbrochire, und hebe ihn auf.

1) Den Hals ab.

2) Das obere Fleisch am rechten und linken Flügel.

3. 4) Den rechten und linken Flügel selbst mit Ober- und Gegen-Schnitt.

5. 6) Den rechten und linken Schenkel.

NB. Das sördere Gelenke darf nicht vorgeleget werden, wegen seines zähen und harten Fleisches, dannenhero haue es ab, wie die Signatur & weist.

7. 8) Also verfahre auch mit dem linken Schenkel, besiehe dabey die Figur C.

9. 10. 11. 12) Die Brust mit langen Schnitten auf beyden Theilen.

13) Das Zieh- und Achsel-Bein.

14. 15) Beyde Spalt-Schnitte. Das übrige laß in der Schüssel liegen.

Vorlegung.

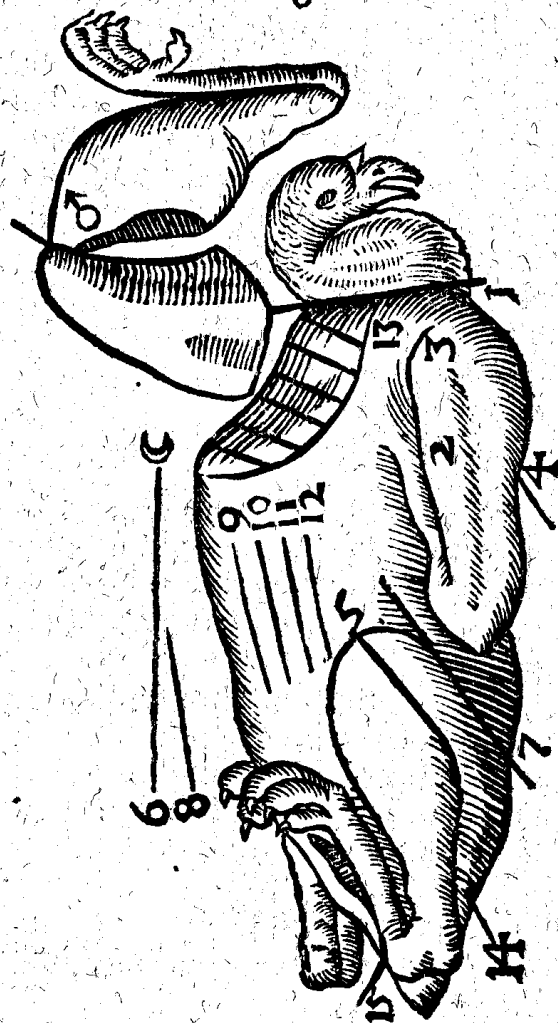
Bleibt nach umgelegten Brust-Fleisch, meistens wie bey dem gebrateneren Huhne.

Deutliche Anweisung

IV. Die Gans.

Stelle solche mit dem Steiß gegen dich, setze die

Fig. 2.



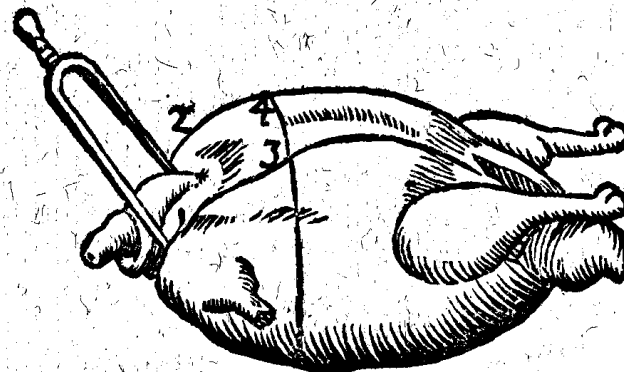
Gabel

zur Trenchir-Kunst.

Gabel auf die Brust, schneide die Haut am Steiß mit einem Kreuz-Schnitt auf, und nimm das Gefülte von Nüssen und Castanien heraus, Beyfuß aber laß darinne liegen, drehe die Schüssel mit dem Halse zu deiner rechten Hand, imbrochire und verfare wie bey dem gebratenen Huhn. Oder:

- 1) Schneide einen langen Schnitt auf der Rechten an der Brust bis am Flügel.
- 2) Auf der linken Seiten mache es auch also.
- 3) Schneide ferner einen Schnitt in die Quere, über die Brust auf der Rechten.
- 4) Auf der linken desgleichen.

Figur 3.



1. Ist bey der wilden Gans vielleicht etwas mehr zu erinnern?

Nichts, als daß man bey der Wilden an denen Flügeln anfänget, gleichwie bey der Zahmen an Schenseln. Besiehe die vorher stehende Figur 3.

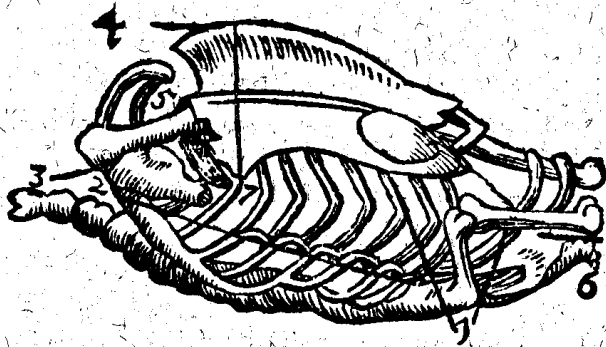
2. Was bedeutet aber das beysolgende Gerippe?

|| 2

Figur 4

Deutliche Anweisung

Fig. 4.



Daraus kan man die Gelenke der Schenkel und Flügel wohl erkennen, weil sonderlich der Flügel bey der Gans wohl zu trenchiren, das rechte Meisterstück ist.

3. Was hat man sonst noch von Feder=Viehe?

Den Auer=Hahn, Birk=Hahn, Trappen, Pfauen und Kranich, alle aber sind meistens Eshau=Essen, und werden samt Flügeln und Schwänze aufgetragen, beyde kanst du leicht weg heben, (denn sie sind von dem Koch nur angelegt,) und hernach das übrige wie bey dem Calecutsch=Hahn zerschneiden.

v. Von dem Haasen.

Was machet man mit diesem?

Stelle ihn mit seinen rauhen Läufern zu deiner rechten Hand, lege die Gabel quer über den Rücken, und drücke mit dem Messer die rauhen Läufer ab, kehre ihn um, und drücke das Rücken=Bißlein (welches etwa die 3. oder 4. äußersten Rippen seyn,) ab, imbroschire mit dem einen Gabel=Zinken in den Rückgrad, hebe mit der Gabel den ganzen Haasen in die Höhe, so bieget

zur Trenchir-Kunst.

bieget er sich etwas, so dann haue mit einem starken Trenchir-Messer

3. 4. 5. 6) durch den Rückgrad hindurch. Ist aber der Haase fleischicht, kanst du zuvor durch einen langen Schnitt die eine Seite am Rückgrad ablegen, und absonderlich zertheilen.

7) Das Ober-Fleisch am rechten Schenkel.

8) Dasselbe am linken Schenkel.

9. 10) Das untere Fleisch an beyden Schenkeln.

11) Spalte endlich das Schloß oder Mutter=Bein von einander, besiehe die nachfolgende Figur:

Vorlegung.

1) Ein Marks=Bein nach dem andern.

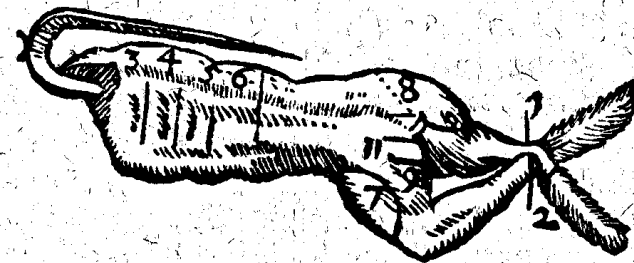
2) Ein Mutter=Bein nach dem andern, mit der Niere.

3) Das Rück=Fleisch und die Stücke Rückgrad in etlichen Tellern.

Türsche.

Capern, Oliven oder eingemachte Johannis=Beeren, nebst brauner Butter.

Figur 5.



Deutliche Anweisung

VI.

Der Kalbs-Kopf.

Dieser wird auf zweyerley Art zugerichtet, entweder der Koch hat die Hirn-Schale schon geöffnet, und die heraus genommene Zunge über die Schnauze gelegt, oder hat am Gehirne die Haut zu, und die Zunge drinne gelassen. Ingleichen ist derselbe entweder auf dem Roste gebraten, oder mit seiner Brühe gekocht, ist es die erste Art, so kan er nur in der Schüssel liegen bleiben, ist aber die andere, so muß man eine andere leere Schüssel bey der Hand haben, zumal wenn die Füße dabey liegen, damit wenn der Kopf aufgehoben wird, und etwa welche weich gekochte Stücke herunter fallen, dieselbigen nicht, indem sie in die Brühe fallen, die Anwesenden zur ungelegenen Zeit mahlen möchten, als denn imbrochire mit beyden Spitzen der Gabel in das Gurgel-Bein, lege das Messer an die Schnauze, hebe den Kopf auf, halte ihn über die leere Schüssel, und

- a) Thue einen langen Schnitt über den Kopf.
- b) Noch einen vorne.
- c) Noch einen hinter den Augen über den Kopf, theile die Haut hinweg, alsdann

- 1) Schneide das rechte Ohr ab.
- 2) Das linke.
- 3) Mache unten am Kinn-Backen einen langen Schnitt, auf der rechten Seiten bis hinaufwärts, wo das Ohr gestanden.

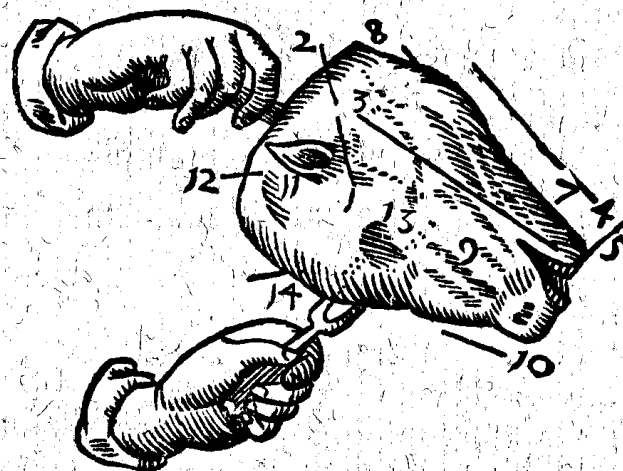
- 4) Auf der linken Seiten gleich also.
- 5) Eröfne die untern Kinn-Backen.
- 6) 7) Beuge dieselbe mit dem daran haftenden Fleisch ab.

8) Löse

zur Trenchir-Kunst.

- 8) Löse die Zunge.
- 9) Schneide den rechten obern Kinn-Backen ab,
- 10) Den linken gleichfalls.
- 11) Stich den Zecken, das ist ein Bein unter denen Ohren, und kan hie nicht gewiesen werden als in natura
- 12) Auf der linken Seiten gleichfalls.
13. 14) Hebe die Augen heraus.
15. 16) Stecke das Messer wo der Zecken gestanden hat, hindurch, hebe das Gurgel-Bein auf, so bleibt das Gehirne unversehret, nimm davon mit einem Löffel heraus, und präsentire es.

Fig. 6.



VII. Der wilde Schweins-Kopf.

Dieser hat meistens eine Citrone oder vergülde-ten Apfel in der Schnauze, nimm selbigen heraus, ziehe ihn mit dem Rüssel zu deiner linken Hand, lege das Messer hinten quer vor, und imbrochire die Gabel in

Deutliche Anweisung

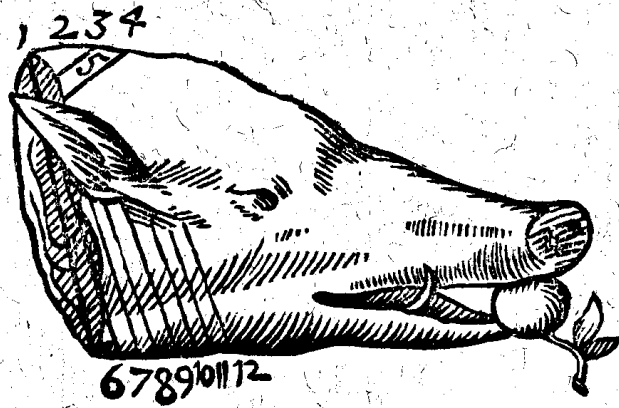
beide Nase-Ecker, fasse ihn mit der Serviette bey dem Ohr, und wende ihn auf die rechte Seite, und schneide

1) Das schwarze hinten ganz herunter subtil weg.
2. 3. 4. 5) Etliche dünne Schnittgen, von denen Wangen, je subtiler je besser.

6. 7. 8. 10. Auf der andern Seiten auch.

Lege selbe auf den Teller, gieb sie mit Esia und Pfeffer herum. Das übrige des Kopfs ist nichts nütze.

Fig. 7.



Die Reh-Hirsch- und Schweins-Keule.

Diese 3. Arten können alle unter eins gebracht werden, denn es ist keine große Kunst dabey, setze dieselben mit dem Bein zur linken Hand, imbrochire die Gabel über die Röhre, und schneide das Fleisch halbe Monden weiß von der Röhre, auf der andern Seite gleich also, nach Anweisung derer Zahlen bey Num. 2. 3. legt diejenigen Stücke vor, die am bräunsten gebraten sind.

Fig. 8.

zur Trenchir-Kunst.

Fig. 8.

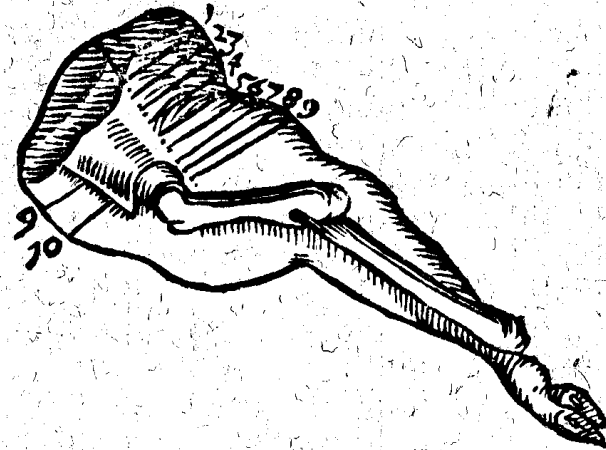
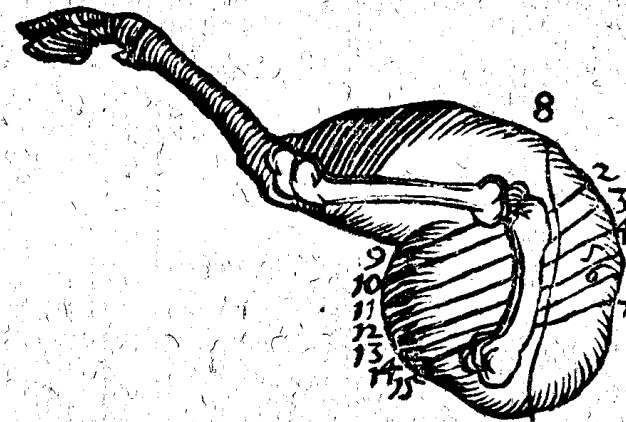


Fig. 9.



Schövs-Keule.

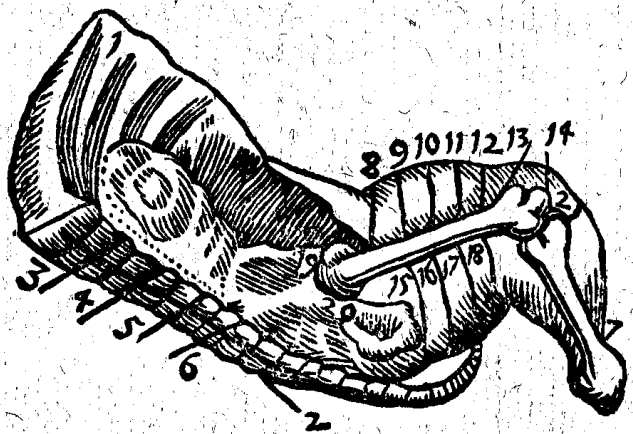
Dieses ist ein gemeines Stück, welches man täglich auf vornehmer und aeringer Leuten Tische siehet, und wird auf folgende Weise zerleget:

n 5

1. Im.

Deutliche Anweisung

1. Imbrochire die Gabel recht feste durch die Rippen.
 2. Löse den Rückgrad mit einem starken Schnitt von der Keule ab, und lege ihn beyseite in die Schüssel.
 3. 4. 5. 6. Zertheile ihn nacheinander wie die Rippen selbst Anweisung geben.
- NB. Du must dich bey dem Rückgrad in acht nehmen, und ein starkes Trenchir-Messer zur Hand haben, damit du in Zertheilung der Knochen ein wenig biegen könnenst, denn mit einem schwachen Messer kanst du dieses nicht, und schneidest du gleich durch, so kommst du oft ins Bein, welches dir aber dein Messer nicht gar zu scharf machen wird.
7. Imbrochire die Gabel von neuen an das Bein, hebe mit dem Serviet das Bein ein wenig auf und herum, und zertheile das Fleisch nach.
 8. 9. 10. 11. 12. und 13. mit lauter Monden-Schnitten, damit an jeden Stück etwas braunes sey.
 14. Löse das Bein von der Keule durchs Gelenke ab.



15. 16.

zur Trenchir-Kunst.

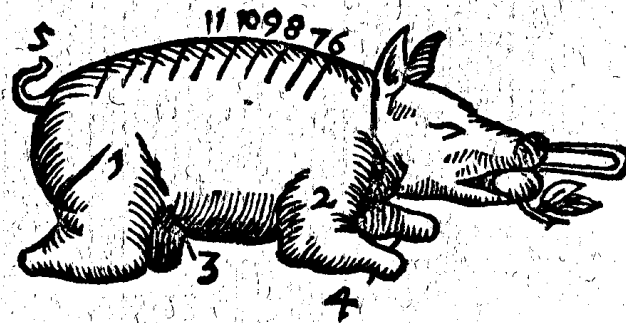
15. 16. 17. 18. Auf der andern Seiten gleich also.
19. Schneide das Kreuz-Bein von dem andern.
20. Brich mit dem Messer und Gabel zugleich das Mutter-Bein aus.
21. Löse das Gelenk von einander.
 Lege endlich die abgelösten Knochen auf einen Teller, bedecke sie mit einem Serviet, und gieb sie von der Tafel.

Zugabe.

Was hier von der Schöps-Keule insgemein ist gesagt worden, das gilt bey der linken Seiten so wol als wie bey der Rechten, es gilt auch bey dem Nieren-Braten.

Das Span-Ferkel.

Setze dieses mit dem Kopfe zu deiner linken Hand, lege das Messer auf den Rücken, und imbrochire die Gabel in beyde Nase-Löcher, schneide den Kopf ab, trage ihn auf einen Teller, und schneide an beyden Seiten das Wangen-Fleisch, doch also, daß es hangen bleibt, ab, spalte den Kopf auf, und setze ihn mit dem



Teller

Deutliche Anweisung

Teller beyseite. Imbrochire aufs neue in den Rückgrad, lege es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und thue

1. Den Ober-Schnitt am vordern Beine.
2. Den Contra-Schnitt am vordern Beine.
3. Den Contra-Schnitt am hintern.
4. Den Ober-Schnitt am rechten vordern.

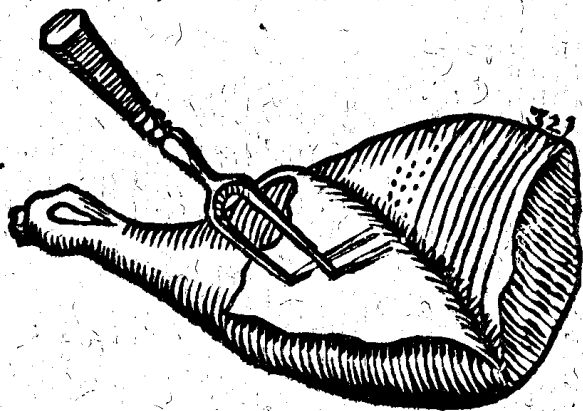
Wende es mit Hülfe des Messers, und verfare auf der andern Seite gleich also.

Schneide den Bauch mit einem Kreuz-Schnitt auf, und nimm das gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setze es wieder gerade vor dich, und stosse auf beyden Seiten die Rippen vom Rückgrad.

Zertheile endlich den Rückgrad nach Anweisung derer Nummern 6. 7. 8. 9. 10.

Der Schinken oder Schinken.

Ist gar sehr leicht zu zerlegen, indem sich unsere Köchinnen und andere Weibs-Personen mit Freuden darüber her machen, als worinne sie kein Gelenke zu treffen, sich befürchten. Gleichwohl gehet es auch manchemahl, daß es wohl besser seyn könnte.



Ziehe

zur Trenchir-Kunst.

Ziehe ihm demnach mit dem Knochen zu deiner linken Hand, wickele die Haut mit der Gabel auf, lege das Messer drüber, und imbrochire die Gabel durch die Haut, schneide am Ende mit einem Schnitt das Schwarze weg, und zertheile ihn, nach 1. 2. 3. 10. 10. so viel du brauchest.

NB. Sollte er aber zu fett seyn, so kan man ihn in der Mitte aufschneiden.

Ein ganz Lamm.

Dieses wird öfters in Leipzig und andern Sächsischen Dertern, zumal in denen Oster-Feyertagen, aufgetragen.

Stelle solches mit dem Halse zu der linken, imbrochire über dem Halse, schneide es in der Mitte von einander, und löse

1. Das rechte Schulter-Blatt von denen Rippen.
2. Auf der linken Seiten gleicher gestalt.
3. Löse den Brust-Kern.
4. Zertheile die Rippen und den Rückgrad.
5. Ziehe das Hintertheil zu dir, imbrochire aufs neue in den Stoß.
6. Löse das inwendige Fleisch mit halben Monden-Schnitten von der Röhre.
7. Brich das Mutter-Bein aus, und schneide das übrige mit halben Mond-Schnitten ab.
8. Verfahre mit der andern Keule gleich also.
9. Zertheile die Rippen und den Rückgrad, so bist du fertig.

Die Krefse.

Diese werden allezeit mit der Gabel bey denen Scheer

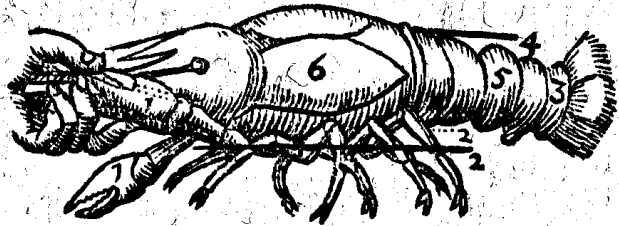
Deutliche Anweisung

Scheeren angefaßt, dazu Salz, Pfeffer und Butter gelegt, und also überreichet.

Sind sie aber sehr groß, und du wolest einen zur Lust trenchiren, so verfare mit ihm also:

Imbrochire die Gabel über den Augen, und schneide

1. Die Scheeren auf.
2. Brich zu beyden Seiten die Beinlein ab.
3. Das äußerste am Schwanz zu beyden Seiten.
4. Löse die Schaale, und hebe endlich
5. Die Nase ab, præsentire ihm so dann auf einen Teller, nebst etwas Butter, Pfeffer und Salz.



VI.

Von Forellen und andern Fischen.

Wann die Forelle groß ist, setze solche mit dem Kopf zu deiner linken Hand, imbrochire die Gabel neben den Kopf hinein, und schneide Quer über etliche Stücke; Ist es aber ein großer Brat-Fisch, so lege ihn auf den Bauch, und mache einen langen Schnitt an den Rücken



cken

zur Trenchir-Kunst.

cken zu beyden Seiten, stich die Gräte beym Kopf und Schwanz entzwey, hebe sie mit einer andern Gabel aus, hernach theile den Fisch in 4. oder 5. Particul.

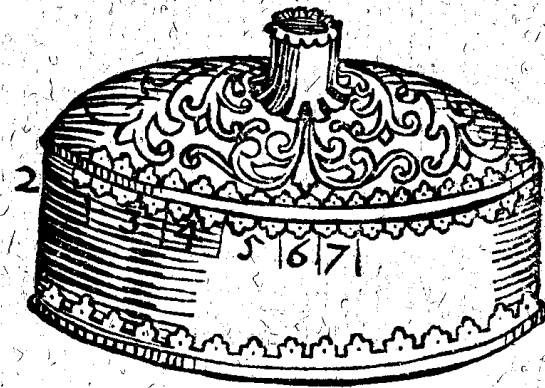
So die Fische in ihrer Brühe gekocht, oder in einer andern eingemacht sind, soll zu jedwedem Teller etwas von der Brühe darzu gelegt werden.

VII.

Die Pastete.

Diese enthält insgemein zerschnittene Stücken in sich, und so darf man selbige nur vorlegen, sollte sie aber groß seyn, und die Sachen noch unzerlegt, muß man sie in derselben zerschneiden, zugleich aber sich hüten, daß man mit dem Messer nicht durchschneidet, sonst machet man mit der Brühe ein schlechtes Ansehen auf dem Tafel-Tuch, und ein übeles Essen.

Ist die Pasteten von groben Teige gemacht, so setzet man den Deckel, wenn man mit vorlegen fertig ist, ohne Ceremonien wieder drauf, ist sie aber von guten Butter-Teige gemacht, so kan man noch 1. 2. 3. etc.



Stücken

Deutliche Anweisung zur Trenchir-Kunst.

Stücken heraus schneiden, und einen jeden auf seinen Teller darzu legen.

Die Torten.

Diese werden nach Anzahl der Personen mit einem dünnen Messer zerschnitten und herum präsentiret, dergleichen wird auch verfahren mit den Kuchen, Apfel-Kirsch- und andern Fladen.

Die Austern.

Diese sind meistens ausgemacht, und werden mit der Gabel auf den Teller getragen lege auf den Rand des Tellers Pfeffer und Citronen, übergieb sie, sie mögen roh oder gebraten seyn.

Die Artischocken.

Diese trage mit dem Löffel auf den Teller, imbrochire die Gabel in den Kern, drücke die untersten Blätter mit dem Messer nieder, daß sie wie eine Rose auf den Teller siehet, übergib sie mit etwas Brühe. Wolte sie aber nicht zureichen, könnte man die größte zertheilen.

Von Citronen, Obst und Confect.

Citronen, Pomesinen, Apfel, Birnen und dergleichen, werden entweder mit der Schüssel, darauf sie liegen, präsentiret, oder so die Schüssel zu groß, etliche Stücke, nach Anzahl der Personen, auf einen Teller gelegt, und dann präsentiret. Das Confect wird jedes nach seiner Art mit dem Löffel oder Händen auf den Teller geleet, und von Anfang bis zum Ende herum gegeben.

19686
Curicuser und immerwährender
Astronomisch-Meteorologisch-Oeconomischer:

Frauenzimmer-Reise- und

Hand=Kalender,

Worinnen abhandelt sind:

Die angenehmsten und nöthigsten Materien, so in einem Kalender
vorkommen, und von alten Hauswirthen und neuen Naturkündigern in der Haus-Wirth-
schaft, Feld- und Garten-Bau aus der Witterung und denen vier Natur-Weichen, auch bey der
Gesundheit zu beobachten sind.

Wie auch

Die Messen, Märkte, ankommende und abgehende Posten in denen vornehmsten
Städten, Rechnungs-Münz-Gemäß- und andere unentbehrliche Nachrichten, ingleichen
die aeromatische Maschinen auf die beste Art zu verfertigen, angetroffen wird.

Dem jährlich

Ein vielfältig-approbirtes Wäsch- und Küchen-Inventarium, mit unterschiedenen
hierbey sehr nöthigen Künsten vor Frauenzimmer und Hauswirth, und andere
Gemüths-ergötzende Nachrichten beygesetzt und mit saubern Figuren erkläret ist.

Mit einer Vorrede von

Mademoiselle Sidonia Hedwig Zäunemannin.

Des Ersten Theils Siebende, und vorder außs neue, vermehrte Vierte Auflage.

Leipzig, gedruckt und verlegt bey Elias Cauerländer, 1758.