

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

32. Wie soll ein Spanferkel transchirt werden?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

lein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch 5) das übrige Rückenfleisch, so weit es reichen will, allemahl mit etwas vom Rückgradsknochen, 6. 7) die Läufer Stücke, eins nach dem andern, und 8) das übrige nach Belieben.

32. Wie soll ein Spanferkel transchirt werden?

Man setze es mit dem Rüssel oder Kopf zur linken Hand, legt das Messer auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebt es mit dem Messer unten bey dem Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einen Teller, schneidet alsbald auf beyden Seiten das Wangen- oder Kinbackenfleisch entzwey, biegt die untern Klübacken aus, spaltet den Kopf, und setzt ihn aufrecht auf einem Teller beyseite, zieht die Gabel heraus, imbrochirt vorne im Rückgrad und hauet das Schwänzgen weg, legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset, wenn es ganz verzehret werden soll, 1) das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet es um, und verfährt 2) auf der linken Seite auch also, 3) man schneidet den Bauch mit einem Kreuzschnitt auf, stellt das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stößt 4) die Rippen vom Rückgrad auf einer Seite ab, 5) zertheilt den Rückgrad, und 6) die Rippen.

33. Wie wird es vorgelegt?

1) Das Fleisch, so bey dem Halse gestanden, 2) die Hälfte, wo der Rückgrad daran ist, in etliche Teller, 3. 4) einen Hinterfuß nach dem andern, 5) die