

# **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**

33. Wie wird es vorgelegt?

**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



6) die vordre Füße einen nach dem andern, 7) die Rippen in etliche Zeller; zu jedem Zeller aber muß etwas vom Gefüllten gelegt werden; der Kopf wird nur auf Begehren präsentirt.

### 34. Wie pflegt man einen Kalbskopf zu zertheilen?

Ein Kalbskopf wird auf dreyerley Art zugerichtet, die erste ist, daß er ganz am Gehirn und Haupte gelassen, und die Zunge darinnen aufgetragen wird; die andere, daß das Gehirn geöffnet, und die dritte, daß er nebst geöffneten Gehirn die ausgenommene Zunge auf der Schnauze liegen hat und dieses ist die gewöhnlichste Art. Kommt einem nun dergleichen vor, und man hat ihn mit der Schnauze von sich weggesetzt, so nehme man, wenn er geöffnet, und die Zunge aufliegend hat, alsbald mit Messer und Gabel die Zunge heraus auf einen Zeller, zertheile sie in 4 Theile, und thue das Gehirn in einem Löffel dazu, welches man den Vornehmsten gleich präsentiren kan. Darauf lege man das Messer auf die Schnauze, imbrochire den einen Gabelzinken in das Gurgelbeinlein, den andern aber unten oder über dasselbe wohl hinein, und löse 1. 2) das rechte und linke Kinnbackenfleisch, 3. 4) man biege die untern Kinnbacken ab, und gebe sie auf einen Zeller hervor; wäre die Zunge noch darinnen, muß man sie mit einem Kreuzschnitte lösen, 5. 6) man löse das rechte und linke Ohr, 7. 8) schneide das Vorschneide-Bislein auf beyden Seiten ab, 9. 10) biege den rechten und linken obern Kinnbacken aus, 11. 12) löse das rechte und linke Aug, 13. 14) steche den Fäcken zu beyden Seiten, 15) haue den Nasenknorpel

ent  
lege  
vo  
das  
doch  
abe  
dad  
Ha  
sch  
ber  
  
Mi  
Kin  
etw  
8) d  
mit  
sch  
vor  
und  
gele  
wo  
mel  
fleis  
  
s  
lege  
Ga  
viet  
schn  
  
ent