

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

34. Wie pflegt man einen Kalbskopf zu zertheilen?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

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

entzwey. 16) stecke das Messer bey der Gabel hinein, lege das übrige aufwärts, das andere aber soße man von der Gabel. Wäre die Zunge noch darinnen, und das Gehirn dennoch offen, so verfare man gleich also, doch daß man noch zu obigem die Zunge löse; wäre es aber noch ganz zu, so imbrochire man alsbald, wie gedacht, mache einen Kreuzschnitt über den Kopf, lege Haut aufwärts, eröffne mit der Messerspitze die Hirnschale, und nehme das Gehirn heraus, hernachmals verfare man, wie oben gesagt worden.

35. Wie wird er vorgelegt?

1) Ein Auge samt etwas Kinnbackenfleisch und Milchzahn, 2) wieder so, 3) ein Ohr und etwas Kinnbackenfleisch, 4) wieder so, 5) die Zäcken und etwas Kinnbackenfleisch, 6. 7) die Vorschneidbistlein, 8) das andere nach Belieben. Will man das Gehirn mit vorlegen, so kan man den Kopf auch so transchiren, daß das Gehirn in seiner Schale liegen bleibt, von welchen denn nebst der Brühe zu jeden Teller, und auf dessen Rand ein wenig Salz und Pfeffer gelegt wird. Wenn die Zunge noch nicht vorgelegt worden, so kan man sie gleich Anfangs auf 2 oder mehrere Teller mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch ausstellen.

36. Wie wird ein wilder Schweinskopf zerlegt?

Man setze ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, lege das Messer hinten quer vor, und imbrochire die Gabel in beyde Nasenlöcher, fasse ihn mit der Serviette beym Ohr, und wende ihn auf die rechte Seite, schneide 1) die garstige schwarze Haut dünn weg,