

# **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**

35. Wie wird er vorgelegt?

**urn:nbn:de:bsz:31-55039**

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,