

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

36. Wie wird ein wilder Schweinskopf zerlegt?

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,

und 2) etliche Schnittigen von den Wangen; kan man nicht damit auskommen, so kan man auf der andern Seite auch also verfahren, endlich auch, wenn es nöthig, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stücklein abschneiden, oder auch wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stücklein herunter schneiden, welches aber nicht leicht geschieht, so man auskommen kan.

37. Wie geschiehet die Vorlegung desselben?

Man legt etliche Stücklein auf den Teller, und giebt sie herum, darzu die Funcke guter Weineßig, Pfeffer, Senf, Wacholderbeeren mit Baumöl, nebst Petersilie vermengt seyn kan.

38. Wie transchirt man einen Schinken?

Dieser ist meistens, ehe er aufgetragen wird, nach abgelöster Haut inwendig mit Salben, Zimmet, und Nägelein besteckt, und die Haut wieder darüber gedeckt. Man setzt ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, und imbrochirt die Gabel mit durch die Haut neben dem Knochen hinein, thut die Salbeyblätter mit dem Messer auf einen besondern Teller, schneidet am Ende das Schwarze vorne länglich rund weg, fährt fort dünne Stücklein, in Form eines halben Monden, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte; und so sie endlich etwas zu groß würden, könnte nur in der Mitten ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schinken aber sehr fett, ist es auch erlaubt, mit 2 halben Mondschnitten in
der