

# **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**

37. Wie geschiehet die Vorlegung desselben?

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

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