

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

49. Wie wird ein gebratener Fisch transchirt?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

49. Wie wird ein gebratener Fisch transchirt?

Man stellt ihn mit dem Kopf zur Linken; bey diesem soll man wohl zusehen, wenn das Spieslein ist stecken geblieben, daß man es fein sanfte heraus ziehet, damit der Fisch nicht zerrissen werde, darauf kehrt man den Rücken gegen sich, imbrochirt die Gabel 1) neben dem Kopf ein, 2) macht einen langen Schnitt auf den Rücken zu beyden Seiten vom Kopf bis zum Schwanze, 3) sicht man die Gräte beym Kopf und Schwanze entzwey, 4) hebt sie mit der Gabel heraus, und giebt sie weg, so er groß, schneidet man durch den Rücken hinein den Bauch auf, also daß er fast wie ein Karpfen gerissen ist, und zertheilt ihn 6) hernach 3 oder 4 mal, nachdem er groß ist.

50. Wie pflegt man ihn vorzulegen?

1) Den Kopf, 2) das Mittelstück, 3) den Schwanz. Besser ist es, man lege einen Teller voll allerhand Stücken, so kan sich ein jeder nach Belieben sein Stück nach der Reihe nehmen.

51. Wie wird der Hecht zertheilt und vorgelegt?

Er wird wie der Bratfisch zertheilt und vorgelegt; die Leber, als das beste, kan von einander geschnitten und den ersten zwey Tellern bengelegt werden; sind die Hechte aber klein, so theilt man jeden halb, und präsentirt 1) das vordere Stück mit der Zütsche, so Senf oder Butter zu seyn pflegt, 2) das hinter Stück auch also.

52. Wie geschiehet die Zertheilung und Vorlegung des Karpfens?

Weil dieser schon getheilt ist, so kommt es nur auf