

# **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**

52. Wie geschiehet die Zertheilung und Vorlegung des Karpfens?

**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



auf die Vorlegung an, welche also geschiehet: 1) legt man den Kopf mit den halben Gebündlein und etwas Rogen vor, 2) das Mittelstück, nebst voriger Zulage, 3) den Schwanz. Der Rogen und Milch wird beygelegt, so weit es reicht.

53. Wie werden die Forellen zerschnitten und vorgelegt?

Sie werden, wenn sie groß, wie der gebratene Fisch zerlegt, und 1) der Kopf, 2) das Mittelstück, und 3) der Schwanz mit etwas Butter vorgelegt. Sind sie etwas klein, so werden sie wie die Krummhechtgen getheilt, oder, wenn deren genug, ganz herum gegeben. Sind sie geräuchert, und mit Rüben gemacht, so siebt man nach der Austheilung, und legt mit dem Löffel Rüben darzu.

54. Wie wird die Zertheilung und Vorlegung des Lachses vorgenommen?

Derselbe ist schon zertheilt, und wird solcher also nach Anzahl der Personen weiter zerlegt und mit etwas Eßig und gehackter Petersilie herum gegeben.

55. Wie werden die Grundeln oder Schmerlen vorgelegt?

Solche werden mit Messer und Gabel oder mit einem Löffel auf den Teller getragen, und mit der Lutsche, so Eßig oder Wein seyn kan, einem jeden nach der Reihe eine Portion davon überreicht.

56. Wie werden die Krebsse vorgelegt?

Man trage 3 bis 4 Krebsse, nachdem sie groß, und man Vorrath hat, mit der Gabel bey den Scheren