

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

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

urn:nbn:de:bsz:31-55039

auf die Vorlegung an, welche also geschiehet: 1) legt man den Kopf mit den halben Gebündlein und etwas Roggen vor, 2) das Mittelstück, nebst voriger Zulage, 3) den Schwanz. Der Roggen 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