

# **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**

56. Wie werden die Krebse vorgelegt?

**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 Lüttsche, 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



ren auf den Teller, und gebe sie herum. Wollte man aber das Frauzimmer mit Eröffnung der Krebse contentiren, so greift man es folgender massen an, 1) legt man sie mit den Köpfen auf den Teller, und imbrochirt sie mit der Gabel über den Augen unterwärts, 2) schneidet man vorne die Scheren auf, 3) auf beyden Seiten die Beinlein ab, 4) das äußerste vom Schwanz hinten und auf beyden Seiten, und legt die Schaal ab, 5) hebt man die Nase mit der Messerspitze ab, und präsentirt sie auf einem reinen Teller, wie oben gedacht.

### 57. Wie können die Austern vorgelegt werden?

Sie sind gemeiniglich schon aufgemacht, und können solchergestalt entweder mit der Gabel, oder auch mit den spitzigen Fingern bey den Schaaalen angefaßt, und deren allemal 4, 5 bis 6 Stücke auf jeden Teller getragen werden. Sollten sie aber noch in verschlossenen Schaaalen seyn, so muß man das Aufmachen vorher schon gelernt haben, welches allerdings Übung erfordert, und also geschieht: Man hält mit der Serviette in der linken Hand die Auster fest, biegt die Muschel mit dem Messer von einander, und überreicht sie nebst ein wenig Salz und Pfeffer.

### 58. Wie pflegt man die Artischocken zu zertheilen und vorzulegen?

Man imbrochirt mit der Gabel mitten in den Kern, legt mit dem Messer die Blätter bis an den Kern um und um ab, daß sie einer ausgemachten Rose gleich sind, alsdann schneidet man, jedoch nach Anzahl der Personen, einen Kreuzschnitt durch, und  
thut