

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

57. Wie können die Austern vorgelegt werden?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

ren auf den Teller, und gebe sie herum. Wolte 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