

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

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

urn:nbn:de:bsz:31-55039

ren auf den Teller, und gebe sie herum. Wolte man aber das Frauentzimmer 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

thut das Rauche, so es noch darinnen, heraus; trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und überreicht sie mit etwas Brühe, Pfeffer und Salz.

57. Wie werden die Pasteten zertheilt und vorgelegt?

Man macht von einer grossen Pastete den Deckel rings herum los, legt den Deckel auf einen Teller, und zerlegt das darinne liegende nach seiner Art, und giebt es mit etwas Brühe herum; wäre die Pastete von gutem Teige, so kan jedem Teller ein Stücklein darzu gelegt werden, wo aber dieses nicht, so wird der Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber gelegt. Die kleinen Pastetgen werden meistens nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und eine nach der andern auf dem Teller übergeben.

58. Wie pflegt man die Torten zu zerschneiden und vorzulegen?

Diese werden nach Anzahl der Personen zerschnitten und entweder ein gehäufter Teller voll, oder auch ein Stück nach dem andern herum gegeben.

59. Wie wird das Obst und Confect vorgelegt und herum gegeben?

Das Obst kan man mit der Schüssel überreichen, damit ein jeder selbst nehme; wäre solche aber zu groß oder zu schwer, können etliche Stücke auf den Teller gelegt und herum gegeben werden. Das Confect wird mit dem Löffel, Messer oder Händen, jedes nach seiner Art, auf den Teller gelegt, und also herum