

Schwarzwild,

geheth völlig nach dem Kalbsbraten.

Wildschweinskopf.

Dieses imposante Gericht erscheint nun immer seltener über unseren Tafeln. Die Ursache dessen mag zum Theil in den bedeutenden Auslagen zu suchen seyn, welche eine solche Bereitung verursacht, (S. Anleitung zur Kochkunst,) theils weil die Kunstjünger selbst, durch zu seltenes Handhaben desselben, in der schwierigen Ausführung sich nicht alle erforderliche Geschicklichkeit eigen machen können, und daher dessen Erscheinen zu hintertreiben suchen.

Das Transchiren eines solchen Schweinkopfes bestehet in dünnen Schnitten, die man am Halse herab in schönen Scheiben zu bekommen sucht. Kupf. 2. Figur 8.

Solche Scheiben von der Größe einer Handfläche, werden mehrere über den Teller gereicht, und mit fein gehäckelter Fleischsülz bekränzt herum gereicht. Der übrige Theil (weil man nicht alles aufzuschneiden pflegt,) wird wieder eingesetzt und so oft wieder aufgetischt, bis das Aufschneiden in die Gegend der Augen kömmt. Der Wurf wird dann nicht mehr aufgetischt.

Schinken.

Würste.

Hierbey kann nicht wohl die Rede von einer Transchirkunst seyn, da man nur weiche Fleischmassen durchzuschneiden hat.