

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

8. Wie tranchirt man ein gebratnes Huhn?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

8. Wie tranchirt man ein gebratnes Huhn?

Man setzt oder dreht die Schüssel nach zierlicher Aufhebung und Einschlagung der Messer, daß sie mit dem Hals zur Rechten kommt, hernach legt man die Gabel auf das Huhn, und zähmt es mit dem Messer hinten auf, nachmals stoßt man das Messer, die Scheide unter sich gekehrt bey dem Hals, die Gabel aber hinten ein und wendet es einwärts um, daß der Rücken oben kömmt, zieht die Gabel hinten heraus, imbrochirt sie auf das neue durch den Rückgrad ein Paar Finger breit über den Flügeln, etwas schräg dem Hüpf auf zu. Wenn man nun solchen wohl gefaßt, so wendet man das Huhn zierlich über dem Arm um, läßt es sinken, zieht das Messer heraus u. zerschneidet es folgender Gestalt: 1) Lößt man mit Ober- und Gegenschnitt den Hals u. drückt ihn ab. 2) Schneidet man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Flügel und legt ihn ab. 3) Dergleichen am rechten Schenkel. 4) Wendet man das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt u. verfährt mit dieser Seite gleichfalls, wie mit der rechten Seite geschehen. 5) Lößt man das Ziehbeinlein u. dreht es ab. 6) Das rechte u. linke Brustfleisch. 7) hebt man die Achselbeine aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt u. 8) macht die Spaltschnitte auf beyden Seiten, wendet es, wie zuvor. 9) Stoßt die Rippen auf beyden Seiten entzwey. 10) Thut den Hüpf auf von der Gabel. 11) Legt das übrige mit unterschlagnem Messer zierlich nieder, zerbricht den Rückgrad und zertheilt den Kumpf.

9. Wie