

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

10. Wie wird ein gekochtes Huhn tranchirt?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

9. Wie wird solches alsdann vorgelegt ?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, nebst Magen und Leber bey Frauenzimmer; bey Mannspersonen aber gehen die Schenkel oder Keulen vor. 3) 4) Einen Spaltschnitt nach dem andern mit etwas Brust. 5. 6) Einen Schenkel nach dem andern. 7) Das Ziehbeinlein nebst etwas von der Brust. 8) Das übrige Brustfleisch. 9) Den Rumpf.

10. Wie wird ein gefochtes Huhn tranchirt ?

Solches kann in der Luft tranchirt werden, ohne daß es nicht über den Arm, sondern gleich vor sich aufgehoben wird; weil es aber meistens sehr weich gefocht, daß es die Gabel nicht hält, so setze man es mit dem Hals gegen sich, imbrochire mit der Gabel in die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrad, zähme es auf und löse den Hals, 2) den rechten Schenkel u. Flügel zugleich, 3) auf der linken Seite auch also, 4) das Ziehbeinlein, 5) das Brustfleisch auf beiden Seiten, 6) hebe die Achselbeinlein aus, wende das Huhn auf die linke Seite u. spalte 7) den Steiß, wende, wie zuvor, u. stosse 8) die Rippen entzwey, 9) lege den Brustknochen von der Gabel, 10) zertheile den Rumpf, u. 11) imbrochire aufs neue in die Spalte, u. breche solches zu einer Seite ab.

11. Wie pflegt man es vorzulegen?

1) Einen Flügel u. Spaltschnitt, 2) den andern Flügel nebst dem Ziehbeinlein, 3) einen Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 4. 5) einen Schenkel nach dem