

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

11. Wie pflegt man es vorzulegen?

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

dem andern, 6) Brustfleisch mit den Achselbeinen, 7) wieder so, 8) das vierte Bruststück bloß, das übrige nach Belieben.

12. Wie werden junge Zühner und Tauber zerschnitten und vorgelegt?

Diese werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwey oder vier Theile getheilt; nemlich, man setzt die Gabel auf die Brust, und thut einen langen Schnitt, oder hernach einen Kreuzschnitt. Die Vorgelegung ist entweder die Hälfte, oder 1) das Vordertheil, 2) ein Hintertheil, oder 3) läßt man einen ganzen Teller voll der Hälfte und Viertel herum gehen.

13. Wie kann ein Rebhuhn zerlegt werden?

Solches kan, wie ein gebratnes Huhn, transchirt werden; weil es sich aber öfters zuträgt, daß gute Freunde in einer Collation, zumal wenn kein Vorschneider vorhanden, ihnen selbst vorlegen u. sich mit den besten Bißlein wollen geehrt wissen: so kan man nicht besser thun, als wenn man jedwedem blind ablöst, also, daß die Stücke fein zierlich an einander hangen bleiben und nachmals auf einem Teller herum reicht, da dann jeder selbst, was ihm beliebt, nehmen wird. Die Schnitte aber sind diese: 1) Man löse den Hals, dieser muß ganz ab- und in die Schüssel fallen, 2) schneide manden Contrschnitt am rechten Flügel, 3) den Contrschnitt am linken Flügel, 4) den Oberschnitt am rechten Schenkel, 5) den Oberschnitt am linken Schenkel, 6) man löse das Ziehbeinlein u. lasse es hangen, 7. 8) das Brustfleisch, und lasse es hangen, 9) spalte den Steiß unter dem Hüpf auf bis an die Gabel u. stecke das Messer zierlich in den Hals