

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

13. Wie kann ein Rebhuhn zerlegt werden?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

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 Gaste 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 Vorse-
 legung ist entweder die Hälfte, oder 1) das Vorder-
 theil, 2) ein Hintertheil, oder 3) läßt man einen ganz-
 zen 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 Vorse-
 Schneider vorhanden, ihnen selbst vorlegen u. sich mit den besten Bißlein wollen geehrt wissen: so kan man nicht besser thun, als wenn man jedwedem blind-
 ablößt, also, daß die Stücke fein zierlich an einander hangen bleiben und nachmals auf ei-
 nem 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 Contraschnitt am rechten Flügel, 3) den Contraschnitt 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

Hals lege es vonder Gabel auf den Teller, daß die Brust oben kommt und lege die Stücke zurecht. Man kann, so es vorhanden ist, in jeden Schnitt ein Scheibgen geschnittner Citronen legen, einen andern Teller darauf decken und beyde zusammen drücken, daß der Citronensaft sich in das Fleisch zieht, welches ein delicates Bisgen, wäre man aber bey einer vornehmen Gasterey zum Tranchiren bestellt, so muß man nothwendig alle Stücke lösen und besonders überreichen.

14. Wie wird es vorgelegt?

1) Ein Flügel samt den Ziehbeinlein, 2) ein Flügel nebst ein wenig Brustfleisch, 3) der Steiß mit etwas Brustfleisch, 4) ein Schenkel nach dem andern, das Uebrige nach Belieben.

16. Wie pflegt man einen Capaun zierlich zu zerlegen?

Der Capaun wird wie ein gebratnes Huhn aufgehoben. Wenn dieses gesch. hen, so schneidet man 1) den Hals ab, 2) thut man den Ober- und Gengschnitt am rechten Schenkel, 3) dergleichen am rechten Flügel, 4) den Pfaffenschnitt, 5) mit der linken Seite verfährt man in allen auch also, 6) löset man das Ziehbeinlein, das übrige wie bey dem gebratenen Huhn.

16. Wie wird es vorgelegt.

1) Ein Spaltschnitt nach dem andern, mit den Pfaffenschnitten, 2) ein Flügel nach dem andern u. etwas Brustfleisch, 3) das Ziehbeinlein und etwas Brustfleisch, 4) die Achselbeinlein mit etwas Brustfleisch,