

# **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**

14. Wie wird es vorgelegt?

**urn:nbn:de:bsz:31-55039**

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,