

# **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**

16. 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,

fleisch, 5) ein Schenkel nach dem andern, 6) das Uebrige nach Belieben.

### 18. Wie wird ein welscher oder calecutischer Gahn transchirt?

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellt man ihn mit dem Hals gegen sich, und weil er auf den Ziehbein ein sehr fett, so schneidet man das Fett mit halben Mondschnitten vom Ziehbeinlein und thut es auf einen Teller, welches, so man will, man alsbald dem Vornehmsten präsentiren kann. Nachmals dreht man die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, stößt die Knochen ab, imbrochirt die Gabel zwischen den Achselbeinen schief in den Rückgrad, wie bey dem gebratnen Huhn, und löset 1) den Hals, 2) den rechten Oberschenkel, mit Ober- und Gegenschnitt. 3) den linken eben so, 4) die durren Flügel an beyden Seiten, 5) schneidet man den Contraschnitt am rechten Flügel, 6) den Oberschnitt am rechten Bein, 7) den Contraschnitt daselbst, 8) den Oberschnitt am rechten Flügel 9) den Pfaffenschnitt, 10) den Contraschnitt am linken Flügel, 11) den Oberschnitt am linken Bein, 12) den Contraschnitt daselbst, 13) den Oberschnitt am linken Flügel, 14) den Pfaffenschnitt, 15) das rechte und linke Brustfleisch mit halben Mondschnitten, 16) hebt man die Achselbeine aus, 17) stößt die Rippen entzwey, wenn er ganz entzwey soll, 18) legt den Brustknochen ab, 19) zertheilt den Rückrad, imbrochirt in die Spaltschnitte, 20) und bricht solche zu beyden Seiten ab.