

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

19. Wie zerschneidet und legt man aber eine welsche oder Druthenne
vor?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

18. Wie pflegt man ihn vorzulegen.

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brustfett oder Brustfleisch, 3. 4) ein Bein nach dem andern und etwas von dem Fette; 5. 6) dann die Keulen, werden bey dem grossen Federvieh meistens theils getheilt, und jede auch besonders mit etwas Brustfleisch, 7. 8) die Pfaffenschnitte nebst den Achselbeinen in zwey Teller, 9) das Brustfleisch in etliche Teller, 10) einen Oberschenkel nach dem andern, und 11) das übrige nach Belieben. Wenn aber die Gesellschaft allem ist, so wird nur eine Seite zerschnitten, und der Hahn auf die angeschnittene Seite gelegt, es muß aber der Hals und das Fett auf einer Seite bleiben.

19. Wie zerschneidet und legt man aber eine weische oder Druthenne vor?

Weilen solche gemeiniglich gekocht und zum öftern in Pasteten verschlossen wird, so kann man selbige nach Gelegenheit entweder liegend wie das weichgesottene, oder auf der Gabel wie das gebratene Huhn zerlegen und präsentiren.

20. Wie wird ein Birk- und Auerhahn transchirt?

Es wird derselbe meistens mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauch liegt, so inbrochirt man wie bey dem gebratenen Huhn, hängt das Messer zur Gabel, und hebt mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schwanz auf einen Teller, und setzt solchen beyseite.

Son,