

# **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**

20. Wie wird ein Birk- und Auerhahn transchirt?

**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 Birck- 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,



Sonsten wird er wie das gebratne Huhn zerlegt, nur daß man bey den Flügeln anfängt; will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, und anstatt der Oberschnitte erst die Gegenschnitte thun, steht es jedem frey sodann ist es auch gar kein Verbrechen, wenn man in Zerschneidung oder Ablösung dieses und auch alles vorerwähnten Geflügels eine Aenderung macht, und 3. E. den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule, zuerst oder zulezt ablösset.

### 21. Wie legt man solchen vor?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brust, 3) das Ziehbein mit etwas Brust, 4 5 einen Schenkel nach dem andern, 6. 7) die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust, 8) die Brust und Achselbeine, 9) das Uebrige nach Belieben.

### 22. Wie wird ein Fasanhuhn transchirt und vorgelegt?

Dieses hat die Größe eines andern gemeinen Huhns, und wird, nachdem die Flügel abgetragen, auch also imbrochirt. Nachdem löset man 1) den Hals und die äußersten Gelenke, denn folgt 2) der Oberschnitt am rechten Flügel, 3) der Gegenschchnitt am linken Schenkel, 4) der Oberschnitt am linken Flügel, 5) der Gegenschchnitt am rechten Schenkel, 6) der Oberschnitt am rechten Schenkel u. abgelegt, 8) der Oberschnitt am linken Schenkel u. abgelegt, 9) der Gegenschchnitt am rechten Flügel u. abgedruckt, 10) das Ziehbein, und 11) die Brust an beyden Seiten; das Uebrige alles wie bey dem gebratnen Huhn  
und