

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

22. Wie wird ein Fasanhuhn transchiert und vorgelegt?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

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 zuletzt 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. abgedrückt, 10) das Ziehbein, und 11) die Brust an beyden Seiten; das Uebrige alles wie bey dem gebratnen Huhn
und

und anderm Flügelwerk. Die Vorlegung ist: Stück vor Stück, wie bey dem gebratenen gemeinen Huhn; oder man legt mehr Stücke auf einmal auf einen Teller, und gibt es herum.

23. Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln transchirt und vorgelegt?

Sie werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bey spürendem Mangel aber nimt man eine lange Gabel, steckt deren 3 daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

24. Wie pflegt man eine zahme Gans zu zerlegen?

Man stellt solche mit dem Steiße gegen sich, legt die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steiße mit einem Kreuzschnitt auf, hängt das Messer zur Gabel, nimt das Gefüllte auf einen Teller heraus, wenn es Aepfel oder Castanien; so es aber Beyfuß ist, so läßt man ihn darinnen; dreht die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, hernach imbrochirt man, wie bey dem gebratenen Huhn, ohne daß sie wegen Sperrung der Beine für sich aufgehoben und also zerlegt wird: 1) Schneidet man den Hals ab, 2) den rechten Flügel nebst dem Pfaffen schnitt, wie bey dem welschen Hahn, wenn anders die Gans fett ist, 3) den rechten Schenkel, 4) wendet man die Gans, und verfährt auf der linken Seite gleich also, wie auf voriger geschehen, 5) löset man das Ziehbein, weil es aber sehr nah am Hüpfauß, muß es fein tief mit einem langen Schnitt gefast werden, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit