

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

28. Wie wird sie vorgelegt?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

liegen kommt, imbrochire wie bey dem gebratenen Huhn, hebe sie zierlich über den Arm, und schneide 1) den Hals ab, 2) den rechten Schenkel, 3) den rechten Flügel, 4) auf der linken Seite verfähre man gleichfalls also, 5) löse man das Ziehbein, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten 2 oder 3 Stücke auf jeder Seite, 7) hebe man die Achselbeine aus, 8) mache die Spaltschnitte auf beyden Seiten, 9) stosse die Rippen dicht an den Brustknochen auf beyden Seiten entzwey, 10) thue den Brustknochen von der Gabel, und 11) zertheile man den Rumpf.

28. Wie wird sie vorgelegt?

1. 2) Ein Schenkel nach dem andern, 2) beyde Flügel zugleich, oder einen Flügel mit einem Spaltschnitt, 3) den andern Flügel auch so, oder zu jedem sonderlich zum ersten Flügel, das Ziehbeinlein, zum andern ein wenig Brustfleisch, nach Anzahl der Gäste. 4) das Brustfleisch in etliche Teller, und das Uebrige nach Belieben.

29. Wie verfähret man mit einer wilden Endte bey dem Zerschneiden und Vorlegen?

Die wilde Endte kan wie die zahme zerschneiden und vorgelegt werden, auffer daß man keine Spaltschnitte, wenn sie klein ist, macht.

30. Wie transchirt man einen Sassen?

Man stellt ihn, daß er mit den rauchen Läuften zur Rechten zu stehen kommt, setzt die Gabel hinten quer über die Lenden, hackt mit dem Messer die rauchen Beine von den Läuften ab, und legt sie
auf