

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

30. Wie transchirt man einen Hasen?

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

auf einen Zeller, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann setzt man die Gabel vorne ein, unterhauet mit dem Messer wieder, und drückt das Rückenbissen, welches die vordersten 2, 3, bis 4 Rippen sind, ab, legt es zu den rauchen Läuften, und glebt es von der Tafel; man hält hernach mit dem Messer hinten wieder ans Schloß, und imbrochirt den einen Gabelzinken bis an das Heft in das Rückgradslöchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, dreht den Hasen ein wenig schief zu sich, haut das Schwänzlein ab, und macht 1) über dem Rückgrad auf beyden Seiten einen langen Schnitt nebst etlichen Querschnitten, und löset das Wildpret herunter in 3 bis 4 Stücken, 2) zertheilt man den Rückgrad in 3 oder 4 Stücken, auch wie es bey Hosen zu geschehen pflegt, mit samt dem Wildpret, 3) imbrochirt man aufs neue in das Rückgradslöchlein, und schneidet 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Marksknochen, 5) nach Umwendung des Hasens hebt man die Marksbeinlein mit Ober- und Gengenschnitt aus, und 6) spaltet endlich das Schloß oder Mutterbein von einander.

Oder :

Wann, wie vorher schon gemeldet, die rauchen Belne von den Läuften abgehauen und auf einen Zeller gelegt, die Gabel auch gehörig imbrochirt ist, so hebt man den Hasen mit untergeschlagenem Messer auf, legt ihn auf die rechte Seite, und schneidet 1) das auswändige Fleisch vom linken Läufer mit einem halben Mondschnitt, 2) das inwendige Fleisch vom rechten Läufer, wendet ihn um, schneidet gleichfalls 3) das auswändige Fleisch vom rechten Läufer, und 4)

B

das

Das inwendige vom linken ab, legt es vor sich nieder, hebt 5) das linke Marksbeinlein aus, legt es auf den Rücken, und schlägt es subtil entzwey, 6) mit dem rechten macht man es auch so, nach diesem wendet man ihn auf die rechte Seite, löset 7) das linke und rechte Mutterbeinlein, und schneidet 8) die Nieren heraus, löset 9) die Lendenbrätlein auf beyden Seiten, bringt den Hasen mit Hülfe des Messers gerade vor sich, und schneidet 10) auf der linken Seite mit einem langen und etlichen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab, 11) desgleichen auf der rechten Seite, zertheilt 12) den Rückgrad in so viel Stücke man will, und zieht die Gabel allgemach heraus.

31. Wie wird die Vorlegung desselben vorgenommen?

Man legt 1) das Rückenfleisch mit dem Rückgrad in etliche Zeller vor, 2) ein Marksbein nach dem andern, 3) ein Mutterbein nach dem andern mit der Niere, das übrige nach Belieben, oder man legt 4) einen Zeller voll allerhand Stücken, und giebt es zum Aussuchen herum. Hierbey ist auch noch zu erinnern, weil das Fleisch vom Rückgrad eigentlich das beste ist, so kan man es entweder in verschiedenen Schnitten ablösen und zertheilen, oder auch das Fleisch auf dem Knochen sitzen lassen, und also zertheilen und herumgeben. Wenn man es herum reicht, so dürfen beyde Läufer eben nicht ganz zerschnitten, sondern es können nur von der einen Keule 2 bis 3 Stücke für die Liebhaber mit aufgelegt werden.

Oder:

Es wird vorgelegt 1. 2) ein Marksbeinlein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 3. 4) ein Mutterbeinlein