

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

31. Wie wird die Vorlegung desselben vorgenommen?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

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 Teller 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 Teller 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

lein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch 5) das übrige Rückenfleisch, so weit es reichen will, allemahl mit etwas vom Rückgradsknochen, 6. 7) die Läufer Stücke, eins nach dem andern, und 8) das übrige nach Belieben.

32. Wie soll ein Spanferkel transchirt werden?

Man setze es mit dem Rüssel oder Kopf zur linken Hand, legt das Messer auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebt es mit dem Messer unten bey dem Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einen Teller, schneidet alsbald auf beyden Seiten das Wangen- oder Kinbackenfleisch entzwey, biegt die untern Klübacken aus, spaltet den Kopf, und setzt ihn aufrecht auf einem Teller beyseite, zieht die Gabel heraus, imbrochirt vorne im Rückgrad und hauet das Schwänzgen weg, legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset, wenn es ganz verzehret werden soll, 1) das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet es um, und verfährt 2) auf der linken Seite auch also, 3) man schneidet den Bauch mit einem Kreuzschnitt auf, stellt das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stößt 4) die Rippen vom Rückgrad auf einer Seite ab, 5) zertheilt den Rückgrad, und 6) die Rippen.

33. Wie wird es vorgelegt?

1) Das Fleisch, so bey dem Halse gestanden, 2) die Hälfte, wo der Rückgrad daran ist, in etliche Teller, 3. 4) einen Hinterfuß nach dem andern, 5) die

B 2

6) die