

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

38. Wie transchirt man einen Schinken?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

und 2) etliche Schnittigen von den Wangen; kan man nicht damit auskommen, so kan man auf der andern Seite auch also verfahren, endlich auch, wenn es nöthig, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stücklein abschneiden, oder auch wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stücklein herunter schneiden, welches aber nicht leicht geschieht, so man auskommen kan.

37. Wie geschiehet die Vorlegung desselben?

Man legt etliche Stücklein auf den Teller, und giebt sie herum, darzu die Funcke guter Weineßig, Pfeffer, Senf, Wacholderbeeren mit Baumöl, nebst Petersilie vermengt seyn kan.

38. Wie transchirt man einen Schinken?

Dieser ist meistens, ehe er aufgetragen wird, nach abgelöster Haut inwendig mit Salben, Zimmet, und Nägelein besteckt, und die Haut wieder darüber gedeckt. Man setzt ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, und imbrochirt die Gabel mit durch die Haut neben dem Knochen hinein, thut die Salbeyblätter mit dem Messer auf einen besondern Teller, schneidet am Ende das Schwarze vorne länglich rund weg, fährt fort dünne Stücklein, in Form eines halben Monden, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte; und so sie endlich etwas zu groß würden, könnte nur in der Mitten ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schinken aber sehr fett, ist es auch erlaubt, mit 2 halben Mondschnitten in
der

der Mitte anzufangen, und nach dem ein Ovalstückgen heraus, kan auf beyden Seiten also fortgefahren werden, der Rand und Boden aber muß am Schinken ganz bleiben, und also derselbe nur ausgehöhlt werden.

39. Wie pflegt solcher vorgelegt zu werden?

Man legt eine Anzahl Stücke auf den Teller, und giebt es also herum.

40. Wie wird das trockene und geräucherte Fleisch transchirt und vorgelegt?

Auf diese Weise wird mit trockenem und geräuchertem Fleische verfahren, runde halbe Mondschnitte daraus gemacht, solche zusammen auf einen Teller gelegt und herum gegeben. Hauptsächlich hat man bey dem Vorschneiden zu beobachten, daß der Faden des Fleisches quer getroffen werde, damit die Scheiben zierlich, ansehnlich und mürbe werden.

41. Wie wird eine Reh-, Hirsch- und Schweinskeule transchirt und vorgelegt?

Man setzt sie mit dem Läufer zur Linken, imbrochirt die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halb Monden weis, dann mit einem langen Schnitt ab, und so es nöthig kan man auf der andern Seite auch also verfahren.

Was am braunsten gebraten, legt man zuerst, außerdem ist bey diesem im Vorlegen alles gleich.

42. Wie pflegt man mit dem Ferschneiden und Vorlegen eines Rückgradsbraten oder Wildziemer umzugehen?

Derselbe wird wie der Rücken am Hasen zerlegt, und was am schönsten gebraten, zuerst vorgelegt.

43. Wie