

# **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**

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

**urn:nbn:de:bsz:31-55039**

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