

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

44. Wie tranchirt man einen Kalbs- und Nieren-Braten?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

43. Wie pflegt man einen Schweinsbraten zu transchiren und vorzulegen?

Hey diesem bedarf es keiner grossen Kunst, sondern es wird die Gabel, wenn er mit den Rippen die Länge Herunter vor einem steht, oben aufgesetzt, und eine Rippe nach der andern samt dem Rückgrad losgelöst. Die Vorlegung betreffend, so giebt man je dem, so der Braten nicht groß, eine Rippe, wo er aber groß, theilt man es nach Gefallen.

44. Wie transchirt man einen Kalbs- und Nieren-Braten?

Man stellt solchen mit den Stosse zur linken Hand, imbrochirt den einen Gabelzinken in das Rückgradsloch, schneidet 1) die lappichte Haut mit den drey äussersten Rippen ab, 2) die Rippen nach einander samt dem Rückgrade, nach Anweisung der Gelenke, 3) theilt man die Nieren samt dem Braten in etliche Zeller, man kan auch die Nieren zuvor ausschneiden, und es sonderlich theilen, 4) imbrochirt man die Gabel bey Endigung der Niere aufs neue in den Stoss, 5) löset man das Schwänzgen vom Rückgrade, 6) das inwendige Fleisch von der Röhre mit halben Mondenschnitten, 7) bricht man das Mutterbein, oder den sogenannten Pfaffen-Knochen, von der Röhre, und schneidet das übrige mit halben Mondenschnitten ab, 8) das Eisbein mit etwas Fleisch, 9) wendet man ihn um, und verfährt auf der andern Seite auch also.

45. Wie wird dessen Vorlegung vorgenommen?

Man legt vor 1) die Rippen, da die meiste Nieren-
Nieren-