

# **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**

45. Wie wird dessen Vorlegung vorgenommen?

**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-

Älteren steht, nach und nach, 2) das Mutterbeinlein nebst etwas Fleische, 3) das übrige nach Belieben. Am schicklichsten ist es, wenn nach Beschaffenheit der Anzahl von anwesenden Gästen ein Teller voll allerhand Portionen gelegt und herum präsentiret wird, da dann selten nöthig seyn wird, den Braten umzuwenden und die ganze Keule zu zerschneiden.

46. Wie pflegt man eine Schöps- oder Sammels Keule zu zerschneiden?

Wenn sie ganz entzwey soll, so stelle man sie mit dem Stosse oder Keule zur rechten Hand, imbrochire mit dem einen Gabelzinken vorne in das Rückgradesloch, schneide 1) die lappichte Haut nebst den zwey äuffersten Rippen ab, 2) löse den durren Knochen, imbrochire aufs neue, und theile 3) den Rückgrad mit einem langen Schnitt vom Stosse, wende ihn um, und zertheile ihn 4) nach Anweisung der Gelenke, imbrochire die Gabel aufs neue in den Stos, daß die Röhre zwischen die beyde Gabelzinken komme, 5) löse das Schwänzgen mit etwas Fleisch vom Rückgrade, 6) schneide das Fleisch mit halben Mondenschnitten von der Röhre, wende den Stos um, und verfabre 7) auf der andern Seite auch also, 8) biege das Mutterbeinlein von der Röhre loß, schlage solche, wenn man kan, auf, und stosse sie von der Gabel.

47. Wie geschiehet die Vorlegung derselben?

Am füglichsten wird ein vollgeschnittener Teller, worauf sowohl einige kurze Rippen, als Fleischscheiben liegen, herum gegeben, auch selten der ganze Braten zerschnitten; wie denn auch die Rippenkochen, weil solches