

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

46. Wie pflegt man eine Schöpfs- oder Hammels Keule zu zerschneiden?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Nieren 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 präsentirt 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 Stoffe oder Keule zur rechten Hand, imbrochire mit dem einen Gabelzinken vorne in das Rückgradesloch, schneide 1) die lappichte Haut nebst den zwey äußersten Rippen ab, 2) löse den durren Knochen, imbrochire aufs neue, und theile 3) den Rückgrad mit einem langen Schnitt vom Stoffe, wende ihn um, und zertheile ihn 4) nach Anweisung der Gelenke, imbrochire die Gabel aufs neue in den Stoß, 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 Stoß 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