

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

47. Wie geschiehet die Vorlegung derselben?

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 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 äußersten 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

ches sehr mühsam, nicht gern von einander getrennt, sondern nur das Fleisch auf den Rippen etwas lang in mäßigen Stücken abgelöst wird. Sonst aber legt man was am besten gebraten, zuerst vor. Eigentlich soll mit dem Rückgrade vom Stosse an (immer zwey Gelenke an einander) anfangen und also fortgefahren werden, bis der Rückgrad alle ist, man kan auch von der Keule etwas beylegen, sodenn vollends das Keulenfleisch, welches zu den Knochen fein einzutheilen ist.

48. Wie kan eine Lamms- und Kalbs- Brust für sich transchirt und vorgelegt werden?

Man setze sie mit dem Halse zur Linken, und weil sie meistens gefüllt, so muß man sich wohl in acht nehmen, daß man das Gefüllte nicht zerkrümle, man imbrochire die Gabel aufs Schulterblatt, und löse 1) dasselbe von den Rippen, 2) schneide das Fleisch mit halben Mondenschnitten davon, und stosse die Röhre ab, imbrochire die Gabel in den Hals, und schneide 3) den Knorpel an den Rippen hinweg, 4) man zertheile die Rippen, und drücke sie, wenn der Braten groß, vom Rückgrad ab, und 5) wird der Rückgrad mit seinem Fleisch auch getheilt, 6) löse man den Brustkern, und so der Hals fein braun und wohl gebraten, kan man etliche Bogenschnitte davon schneiden. Was die Vorlegung der Kalbs- und Lamms-Brust anbetrift, so wird eine Rippe nach der andern, welches am schönsten gebraten, vorgelegt, sodann der Knorpel oder Brustkern, und das übrige nach Belieben.

49. Wie