

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

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

urn:nbn:de:bsz:31-55039

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