Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

Kurze Anweisung zum Transchiren, durch eilf Figuren erläutert.

urn:nbn:de:bsz:31-56302

Visual Library

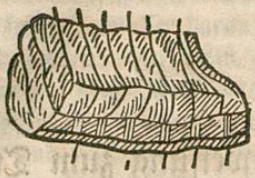
Kurze Anweisung zum Transchiren,

durch eilf Figuren erläutert.

1. Gekochtes Rindfleisch.

Das Rindfleisch muß jedesmal beim Vorlegen den Fasern nach geschnitten werden, damit man es beim Essen leicht kurz schneiden kann. Ehe man aber an das Vorlegen geht, müssen von dem Stücke die Knochen, die Sehnen und das überflüssige Fett abgesondert werden. Wenn ein guter Koch das Stück zugerichtet hat, so wird man leicht an demselben die Fasern des Fleisches erkennen, und dem zu Folge auch den Ort, wo man das Messer ansetzen und durchschneiden muß. Man schneidet die Stückchen etwas klein, aber auch nicht zu klein, besonders wenn das Fleisch sehr weich gekocht ist, damit sie nicht auseinander fallen. Man richtet es auch so ein, daß an jedem Schnittchen etwas Fett sich befindet. Auf diese Weise legt man die Schenkelstücke, so wie auch die Seitenstücke vor. Bei der Brust aber muß man sich Mühe geben, die Knochen geschickt zu trennen, so daß auf jede Portion einer kommt, weil an der Brust die Knochen das Delikateste sind.

2. Kalbs-Nierenbraten.



Man hat eine doppelte Weise, den Nierenbraten zu transchiren. Nach der ersten Weise werden die Rippen einzeln von einander gelöst, indem senkrecht hindurch geschnitten wird, und zwar dergestalt, daß jede auch einen Theil von dem Fettgewebe und von der Niere, die daran hängt, bekommt.

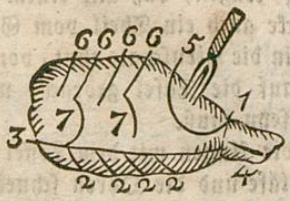
Die bessere und gewöhnliche Weise besteht darin, daß man zuerst das Fettgewebe mit der Niere absondert, und beide in kleinere oder größere Stücke schneidet. Hierauf zertheilt man die Rippen, an welchem noch genug Fleisch und braun gebratene Haut sich befindet.

3. Lendenbraten.

Hier wird der Anfang mit der Zertheilung des innern häutigen Gewebes gemacht, welches das zarteste Stück ist. Dann geht man an den fleischigen äussern Theil, der unter dem Namen des Pfaffenstückes bekannt ist. — Heutigen Tages trägt man selten den Lendenbraten ganz auf; gewöhnlich beschränkt man sich blos auf das häutige

Gewebe, das gespickt und dann gebraten wird. Die Theilung desselben ist sehr leicht; man darf es nur quer durch in dickere oder dünnere Scheiben zerschneiden.

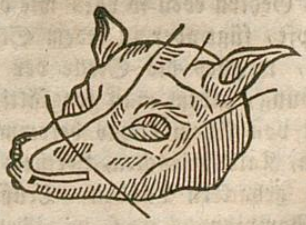
4. Kalbs- oder Hammelskeule.



Man steckt die Gabel über dem Kniegelenk ein, und löst, wie Nro. 1 zeigt, das Gelenk ab; Nro. 2 zeigen vier schiefe Schnitte bis auf den Röhrknochen; Nro. 3 zeigt einen Spaltschnitt bis zur Hälfte der vorigen Schnitte, und Nro. 4 einen Gegenschnitt bis an den vorigen; Nro. 5 zeigt einen halben Zirkelschnitt; Nro. 6 zeigen vier schiefe und Nro. 7 zwei halbe Zirkelschnitte an.

Diese Zerlegung giebt jedoch große Portionen. Sollen sie kleiner und appetitlicher seyn, so vermehrt man die schiefen Schnitte, und schneidet besonders von den fleischigen Theilen schiefe Scheiben oberwärts ab.

5. Kalbskopf.



Die vorzüglichsten Stücke des Kalbskopfes sind erstlich

die Augen, hernach die Kinnbacken, dann die Schläfe, dann die Ohren und endlich die Zunge. Gewöhnlich wird er auf einem mit geriebenem Brode bestreuten Roste zugerichtet, und mit einer ihm angemessenen Brühe. — Man muß Sorge tragen, daß mit einem jeden der oben genannten Stücke auch ein Theil vom Gehirn vorgelegt wird, das man in die Hirnschale thut, von welcher schon, ehe der Kopf auf die Tafel gebracht wird, der obere Theil abgelöst seyn muß.

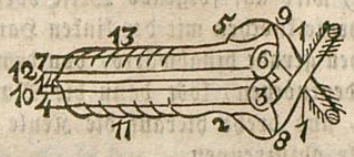
Man legt die Augen mit dem Löffel vor, die Kinnbacken, die Schläfe und die Ohren schneidet man sauber ab, und steckt nie das Messer in das Gehirn. Ist die Zunge dabei, so schneidet man auch diese in Stücke und fügt zu jeder Portion etwas davon.

Das Vorlegen des Kalbskopfes muß mit großer Geschicklichkeit und mit einer großen Fertigkeit geschehen, weil er ziemlich warm gegessen werden muß.

Man trägt den Kalbskopf stets mit seiner Haut auf, und auf wohlangeordneten Tafeln kommt er nie abgezogen, er müßte denn gefüllt seyn. Die besten Kalbsköpfe der Art sind diejenigen, an welchen mehrere Stellen ausgehöhlt worden sind, und die nun hauptsächlich durch ihre Umgebung, das ist durch das Gehackte, mit welchem sie umgeben werden, beliebt sind. Man legt davon die Augen und das Gehirn eben so vor, wie bei dem gewöhnlichen Kalbskopfe, fügt aber zu jedem Stück einen Theil des Gehackten, welches die Stelle der Haut vertritt, und der Umgebung, indem man sorgfältig darauf sieht, daß jeder Gast von Allem etwas bekommt, als von den Hahnenkämmen, Kalbsbrieschen, Lerchen, Aal, Krebsen, Karpfenmilch, gehackten Tauben, Trüffeln, gehackten Kalbfleisch, Champignons u. s. w., denn alles dieses befindet sich in einem Kalbskopfe, an welchem mehrere

Stellen ausgehöhlt worden sind. Diese sind viel leichter vorzulegen, als die Kalbsköpfe ohne künstliche Zurichtung.

6. Hase.



Man setzt die Schüssel so vor sich, daß man die rauhen Läufe des Hasen zur rechten Hand hat, steckt die Gabel quer über die Lenden ein, löst nach Nro. 1 die rauhen Beine ab, und giebt sie von der Tafel weg. Sodann steckt man die eine Zinke der großen Gabel vorne in die Röhre des Rückgrats ein, und so, daß die andere Zinke unter demselben ist, hebt nun mit untergeschlagenem Messer den Hasen auf und legt ihn auf die rechte Seite. Sodann schneidet man nach Nro. 2 das äußere Fleisch vom linken Läufer, nach Nro. 3 das innere Fleisch von demselben, und nach Nro. 4 den obern Theil des Fleisches vom Körper; Nro. 5, 6 und 7 macht man es mit der rechten Seite eben so, wie bei Nro. 2, 3 und 4; nach Nro. 8 und 9 löst man die Markbeine ab, macht nach Nro. 10 einen Schnitt in das Fleisch am Rückgrate herunter, und theilt nach Nro. 11 dieses Fleisch durch schiefe Querschnitte in kleinere Stückchen; Nro. 12 und 13 verfährt man mit der rechten Seite, wie Nro. 10 und 11, wendet hiernächst Nro. 14 das Gerippe um, schneidet die Nieren und Lendenbraten ab, und theilt zuletzt mit einem Hasenbrecher oder mit Messer und Gabel den Rückgrat in beliebige Stücke.

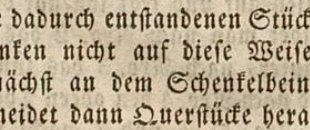
7. Rehbraten.

Von einem Rehrücken vorzulegen erfordert es nicht viel Mühe. Man löst Schnittchen von dem Rückgrat und den Rippen ab, und reicht diese herum. Die Rehkeule (Rehschlegel) wird auf folgende Weise vorgelegt: Man faßt den Schenkelknochen mit der linken Hand, schneidet die Schnittchen gerade hinabwärts, von dem Gelenke bis auf den Lendenknochen, löst dann die Muskel am Gelenkbeine ab, und dreht hierauf die Keule um, um die hintern Theile abzutrennen.

8. Schinken.

Wenn von dem Schinken die Schwarte abgelöst ist, so sticht man das Messer mitten in den Schinken, dreht diesen herum, so daß das Messer in einer Schneckenlinie bis zu Ende schneidet. Ist dieses geschehen, so macht man einen Kreuzschnitt durch das rund Geschnittene, und nimmt dann die dadurch entstandenen Stücke heraus. Will man den Schinken nicht auf diese Weise vorlegen, so macht man zunächst an dem Schenkelbeine einen Querschnitt und schneidet dann Querstücke heraus.

9. Spanferkel.



Wenn man die Gabel in den Rüssel eingesteckt, schneidet man nach Nro. 1 und 2 den Kopf und beide Ohren ab; Nro. 3 spaltet die Kinnbacken auf beiden Seiten,

steckt sodann die Gabel vorne in den Rückgrat ein, und löst Nro. 4 das linke Hinterviertel, und Nro. 6 das linke Vorderviertel, so wie hiernächst das rechte Vorder- und Hinterviertel ab; nun spaltet man Nro. 5 den Rückgrat, und so auch auf der andern Seite; desgleichen Nro. 7 den untern Theil auf beiden Seiten, theilt nachher Nro. 8 und 9 den Rückgrat und Untertheil, spaltet sodann den Kopf in zwei gleiche Theile, schneidet die Zunge heraus, und spaltet auch diese in zwei Theile von einander.

Anmerk. Es ist durchaus nöthig, dem Spanferkel, so wie es auf den Tisch gesetzt wird, sogleich den Kopf abzulösen. Nur auf diese Weise kann man die Haut noch hart gebraten essen, denn sie wird bald wieder weich.

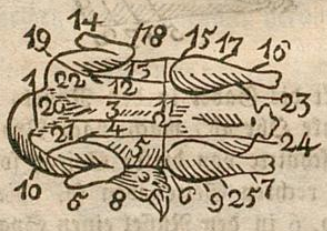
10. Wild-Schweinskopf.

Man steckt die Gabel in den Rüssel, schneidet nach Nro. 1 das linke Ohr ab, macht nach Nro. 2, 3, 4 und 5 vier Backenschnitte von dieser Seite; sodann verfährt man mit der rechten Seite eben so. Hiernächst macht man nach Nro. 6 in den Rüssel einen Spaltschnitt, und Nro. 7 einen Querschnitt durch denselben. Eben so verfährt man mit dem Kopfe des zahmen Schweins, wenn er auf die Weise des Wilden-Schweinskopfes zubereitet worden ist.

11. Hahn, Kapaun oder Rebhuhn.

Mit dem ersten Schnitte löst man Hals und Kopf ab, dann Nro. 2 den rechten Flügel, Nro. 3 den rechten Schenkel, Nro. 4 und 5 eben so den linken Flügel und Schenkel; Nro. 6 durch einen halbrunden Schnitt löst man das Brustbein aus, und an den Gelenken von den Achseln ab, durchschneidet Nro. 7 und 8 auf beiden Seiten die kleinen Rippen, und sondert dadurch den großen Brustknochen ab; endlich trennt man Nro. 9 das Hintertheil, so wie zuletzt Nro. 10 und 11 die Lenden auf beiden Seiten von dem Steiße ab.

12. Welscher Hahn.



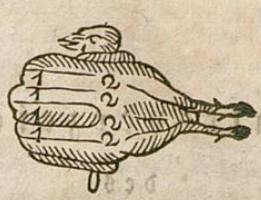
Gewöhnlich wird bei der Zurichtung dieses Bratens der Kropf mit einem Gefüllsel angefüllt. Es werden daher die ersten Schnitte von demselben gemacht. — Sodann löst man nach Nro. 1 den Hals ab; dann macht

man Nro. 2 einen Querschnitt über die rechte Seite der Brust, Nro. 3 und 4 zwei Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben nach unten; nach Nro. 5 löst man mit einem Querschnitte das obere rechte Seitenstück ab; nach Nro. 6 wird das Kniegelenk am rechten Schenkel durch einen Oberschnitt aufgelöst; Nro. 7 wird ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen das Kniegelenk hinauf, und Nro. 8 ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf gemacht; Nro. 9 löst durch einen Oberschnitt das am rechten Schenkel noch hängende Fleisch, und Nro. 10 den rechten Flügel völlig ab. Nun verfährt man mit der linken Seite eben so, macht nämlich nach Nro. 11 einen Querschnitt über die linke Brust, wie bei Nro. 2 auf der rechten geschehen ist, ferner Nro. 12 und 13 zwei Spaltschnitte, wie bei Nro. 3 und 4; Nro. 14 einen Querschnitt, wie Nro. 5, wodurch das Seitenstück abgelöst wird; Nro. 15 einen Oberschnitt, wie Nro. 6, zur Auflösung des Kniegelenks am linken Schenkel; Nro. 16 einen Unterschnitt, wie Nro. 7, gegen das Kniegelenk hinauf; nach Nro. 17 löst man das an der linken Seite vom Schenkel noch herabhängende Fleisch völlig ab, macht nach Nro. 18 einen Unterschnitt zum linken Flügel, wie bei Nro. 8 auf der rechten Seite geschehen ist, ferner Nro. 19 einen Oberschnitt zum linken Flügel, wie bei Nro. 10, um ihn vollends abzulösen; nun wird Nro. 20 das Halsbein herausgeschnitten, und von den Achseln abgelöst; Nro. 21 und 22 werden die Achselbeine herausgezogen; dann macht man nach Nro. 23 einen langen Spaltschnitt auf der rechten Seite unterwärts bis an Nro. 2 hinauf, und so auch Nro. 24 auf der linken Seite bis zu Nro. 11, und schneidet zuletzt den Steiß ab.

13. Gans oder Ente.

Man löst zuerst die Bruststücke Nro. 1 und 2, als das schmackhafteste Fleisch, in Scheiben ab, sodann nach Nro. 3 und 4 durch einen Ober- und Unterschnitt den rechten Flügel, und Nro. 5 durch einen Oberschnitt den rechten Schenkel, welcher, um ihn nach Nro. 6 durch einen Unterschnitt besser ablösen zu können, etwas zurückgebogen wird; eben so verfährt man Nro. 7 und 8 mit dem linken Flügel, und Nro. 9 und 10 mit dem linken Schenkel; nun hebt man Nro. 11 mit einem halbrunden Schnitt das Brustbein (den Schlitten) heraus, und löset es von den Achseln ab; Nro. 12 und 13 trennt man auf beiden Seiten den großen Brustknochen von dem kleinen Gerippe, nachdem man zuvor die Achselbeine davon abgelöst hat. Wenn nun der Brustknochen abgehoben ist, so nimmt man das Gefüllsel mit einem Löffel heraus, und legt es in die Mitte des Tellers. Zuletzt schneidet man durch einen Spaltschnitt Nro. 14 das Gerippe quer durch, und spaltet Nro. 15 den Hintertheil von einander.

14. Fasan.



Die Gabel wird nach den Punkten eingesteckt, und der Hals mit zwei Schnitten, auf der linken und rechten Seite, abgelöst. Sodann schneidet man das Brustfleisch nach den Linien 1 und 2 ein, löst mit einem Ober- und Unterschnitte die beiden Flügel und nun die Brustfleischstreifen vollends ab. Hernach nimmt man die Schenkel ab, und zerlegt den übrigen Körper.