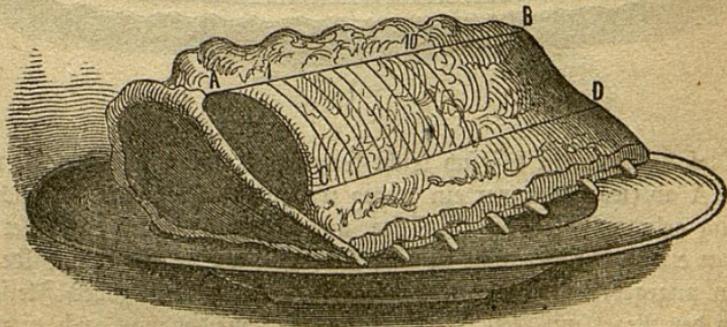


Vom Tranchiren.

Vorschneiden, Berlegen.

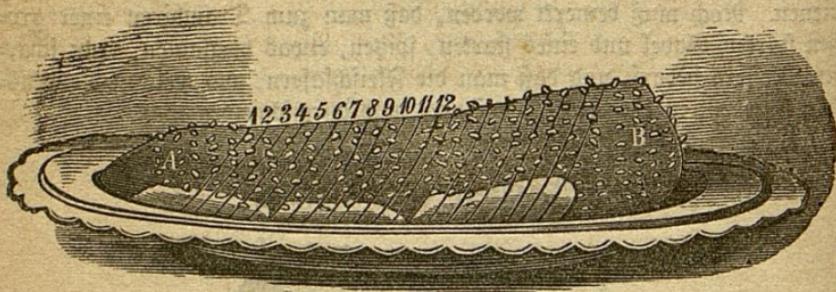
Unerläßlich ist es, daß jede Person, welche die Speisen zuzubereiten versteht, auch bewandert in der Kunst, dieselben zu zerlegen, sei. Das Tranchiren bei Tafel ist jetzt ziemlich aus der Mode gekommen; es geschieht nur noch hier und da im engsten Familienkreise. Man zieht es vor, die Speisen in der Küche vorschneiden zu lassen, und eben deshalb müssen die Köche und Köchinnen sich beileisigen, schnell und sauber vorschneiden zu lernen. Die nachstehende, kurz gefaßte Anleitung wird vielleicht dazu beitragen, das Erlernen des Tranchirens zu erleichtern, und die beigegebenen Zeichnungen werden hoffentlich zum besseren Verständniß dieser Anleitung dienen. Noch muß bemerkt werden, daß man zum Tranchiren einer großen starken Gabel und eines starken, spitzen, etwas biegsamen, recht scharfen Messers bedarf, und daß man die Fleischfasern, aus welchen die Muskeln bestehen, in der Regel der Quere nach durchschneiden muß.

1. Roastbeef (Rinderbraten)



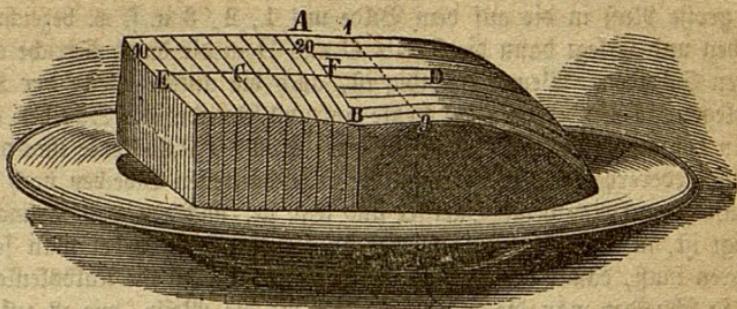
Den in der beigegebenen Zeichnung mit dem Filet (Lendenbraten, Würbebraten) nach oben liegenden Rinderbraten tranchirt man, indem man, das Messer bei A einsetzend, zuerst längs des Rückgrates bis B, oder nur so weit, wie man das Filet schneiden will, einen tiefen Einschnitt bis auf die Knochen macht; dann schneidet man, bei 1 anfangend, das Filet querdurch in nicht zu dicke Scheiben, macht hierauf einen Längenschnitt von C bis D, setzt das Messer wieder in die Linie A—B ein, führt es dicht auf den Rippen bis zu dem Schnitt C—D und trennt auf diese Weise die Fleischscheiben von den Knochen. Mit der anderen Seite des Rinderbratens (dem Contrefilet) verfährt man ebenso, doch muß man hier die Fleischscheiben, weil sie größer ausfallen, noch dünner schneiden, als auf der Filetseite. — Eine hiervon etwas abweichende Art, den Rinderbraten vorzuschneiden, ist es, wenn man, nachdem der Längenschnitt A—B gemacht ist, ohne Weiteres Scheibe für Scheibe von dem Fleischstück heruntertrennt und bei jeder Scheibe das Messer, wenn dasselbe bis auf den Knochen gelangt ist, ein wenig links wendet und durch einen beinahe waagerechten Schnitt die Fleischscheibe von dem Knochen lostrennt. Die erste Scheibe wird bei Seite gelegt, weil sie trocken und unansehnlich ist.

2. Im gespicktes Rinderfilet.



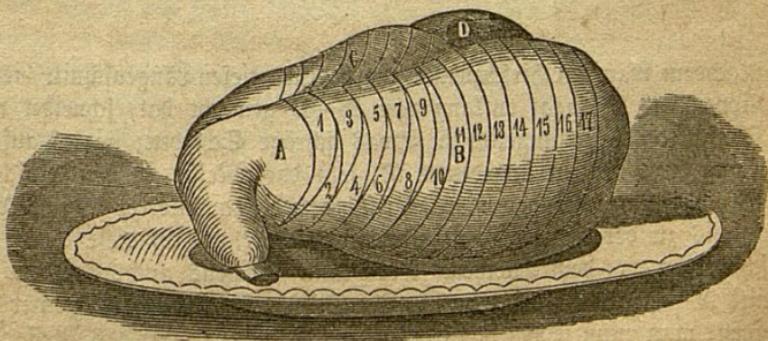
Dieses Fleischstück läßt sich leicht tranchiren. Man schneidet zuerst die Spitze A ab (welche immer ein wenig trocken ist, sei das Filet auch noch so saftig gebraten), legt sie bei Seite, und schneidet hierauf das Filet querdurch in etwas schräge, nicht zu dicke Scheiben, wie es auf dem Bilde durch Zahlen angegeben ist. Den Kopf des Filet B, welcher zähes Fleisch hat und in der Regel mit Fett durchwachsen ist, schneidet man auch nicht gern mit vor.

3. Kinderschwanzstück.



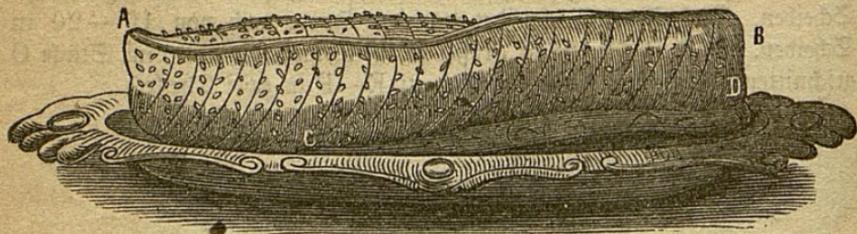
Auch dieses Stück ist leicht zu tranchiren. Das Schwanzstück muß in der Küche auf allen Seiten sauber zugeschnitten sein; ist es mit sehr viel Fett belegt, so schneidet man einen Theil desselben recht glatt ab. Man schneidet das Schwanzstück zuerst in der Mitte querdurch, wie es auf der Zeichnung durch die Linie A—B angedeutet ist, und theilt es in die Stücke C und D. Das Stück D hat das zarteste Fleisch; man schneidet es deshalb zuerst und zwar der Länge nach in die durch die Zahlen 1—9 bezeichneten Scheiben. Das Stück C schneidet man der Quere nach von 10—20 in Scheiben. Ist das Fleischstück groß, so theilt man die von dem Stücke C geschnittenen Scheiben durch den Schnitt E—F in zwei Theile.

4. Eine Kalbskeule.



Zuerst schneidet man von der Keule das mit A bezeichnete Stück heraus und legt dasselbe, weil es sehnicht ist, bei Seite. Nun schneidet man mit dem schräg nach dem Ausschnitt gehaltenen Messer die mit B bezeichnete obere große Nuß in die auf dem Bilde mit 1, 2, 3 u. s. w. bezeichneten Scheiben und zerlegt dann die Theile C und D in die durch Striche ange deuteten Scheiben. Wenn es nöthig ist, auch die untere Seite der Keule zu zerlegen, so wendet man die Keule um und schneidet die Scheiben eben falls in der Richtung nach dem Bein hin. Soll die Kalbskeule ihre vorige Gestalt wiedererhalten, so legt man die abgeschnittenen Scheiben nach ihrer Reihenfolge auf eine heiße Schüssel und legt sie, nachdem das Tranchiren beendet ist, in ihrer Ordnung wieder an den Knochen, wobei man schnell verfahren muß, damit der Braten nicht erkalte. — Ist die Kalbskeule nur klein, so schneidet man die Scheiben nicht auf die Weise, wie es auf dem Bilde durch die Zahlen 1—10 angegeben, sondern über die ganze Breite der großen Nuß B hinweg, wie es durch die Zahlen 11—17 bezeichnet ist. — **Wildkeulen, Schinken und Hammelkeulen** werden auf gleiche Weise tranchirt.

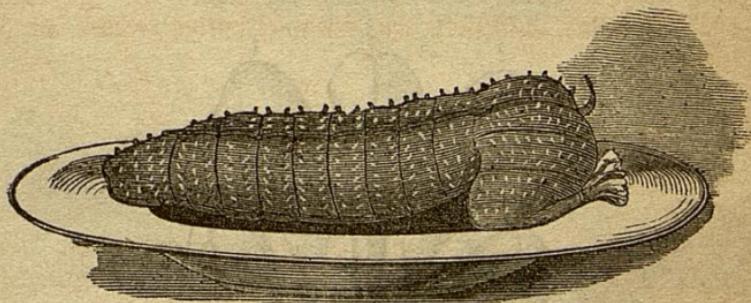
5. Ein Hirschziemer.



Nachdem man am Hirschziemer zuerst einen tiefen Längenschnitt bis auf die Rippen das Rückgrat entlang von A—B gemacht hat, schneidet man das Fleisch (bei A anfangend) in etwas schräge Scheiben, wie es auf der Zeichnung durch Linien angedeutet ist, setzt das Messer in den Einschnitt A—B ein, führt es, indem man es fest gegen die darunterliegenden Rippen drückt, bis zu der Linie C—D hindurch und trennt auf diese Weise die Fleischscheiben von dem Knochen. Man kann übrigens auch, nachdem der Schnitt A—B gemacht ist, Scheibe für Scheibe von dem Hirschziemer losschneiden; man muß jedoch dann bei jedem Schnitt, so wie das Messer bis auf den Knochen gedrungen ist, dasselbe waagerecht wenden und durch einen

waagerechten Schnitt die Fleischscheibe von dem Knochen trennen. — Man legt die Fleischscheiben in guter Ordnung auf eine warme Schüssel und läßt sie herumreichen. Wird der Hirschziemer in der Küche zerlegt, so schneidet man die ganzen Muskeln von den Knochen los, zerlegt sie in schräge Scheiben, legt diese nach ihrer Reihenfolge wieder an den Knochen, so daß der Braten seine vorige Gestalt wiedererhält, und setzt ihn auf kurze Zeit wieder in den warmen Ofen. In dem Augenblicke, wo der Braten auf die Tafel getragen werden soll, übergießt man ihn mit etwas siedendheißer Braten-Süs. — Auf gleiche Weise tranchirt man einen Rehziemer, einen Kalbs- oder Hammelrücken.

6. Ein Hase.



Gewöhnlich wird der gebratene Hase in der Küche zerlegt. Ist der Hase sehr groß, so tranchirt man den Rücken desselben wie einen Rehziemer; von den Keulen des Hasen schneidet man die großen Muskeln los und zerlegt diese in mehrere Scheiben. — Kleinere Hasen zerlegt man auf eine andere Weise und bedient sich dazu eines starken Küchenmessers und eines Hackmessers. Man nimmt das Küchenmesser in die linke Hand, hält die Schneide desselben senkrecht auf die zu durchhauende Stelle und schlägt dann mit dem Rücken des in die rechte Hand genommenen Hackmessers stark auf den Rücken des Küchenmessers, wodurch die Stücke glatt getrennt werden. — Nachdem man den zu zerlegenden Hasen auf ein starkes Küchenbret gelegt hat, trennt man zuerst auf die oben angegebene Weise die Keulen von dem Rücken, theilt dann jede Keule je nach der Größe des Hasen in 3 — 4 Stücke und den Rücken in 6 — 8 Stücke und legt diese auf einer Schüssel wieder passend zusammen.

7. Ein Kapaun.

Fig. 7

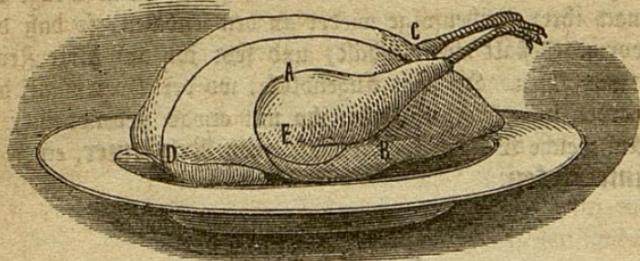
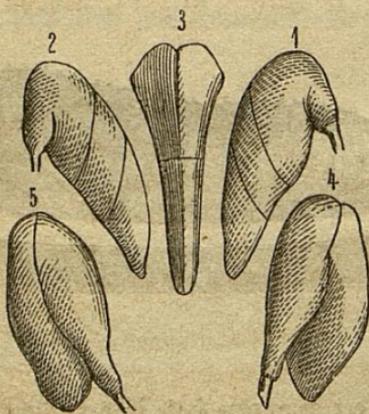


Fig. 7 a.

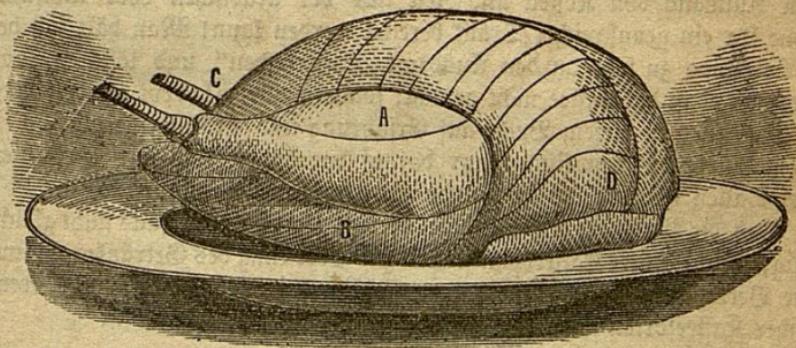


Beim Zerlegen des Kapauns löst man zuerst die Keulen von der Brust, indem man die in die linke Hand genommene Gabel oben in die Keule sticht, und das Messer bei A zwischen Brust und Keule einsetzend, einen Schnitt bis zu dem Wirbel, der sich auf der inneren Seite der Keule an der auf der beigegebenen Zeichnung Fig. 7 mit B bezeichneten Stelle befindet, führt. Nun zieht man mit der Gabel die Keule von der Brust ab, durchschneidet den Wirbel und trennt durch einen Unterschnitt die Keule vollends vom Körper. Sind auf diese Weise beide Keulen losgelöst, so macht man einen vom Brustknochen schräg ablaufenden Schnitt von dem Flügel C bis zur Brustspitze D, durchschneidet das Flügelgelenk und verfährt mit der anderen Seite der Brust ebenso. Man hat nun den Kapaun in 2 Flügelstücke, 1 mittleres Bruststück und 2 Keulen zerlegt, wie diese

Stücke auf der oben befindlichen Zeichnung Fig. 7a mit 1, 2, 3, 4 und 5 bezeichnet sind. Die Flügelstücke schneidet man nach Belieben der Länge oder der Quere nach in 2—3 Theile; das mittlere Bruststück trennt man durch einige Schnitte von den Rippen und vom Rücken und schneidet es, wenn es groß ist, querdurch in 2 Stücke; die Keulen schneidet man durch das Gelenk E in 2 Theile. — **Große junge Hühner** zerlegt man ebenso, wie den Kapaun, jedoch zerschneidet man die Flügelstücke, das mittlere Bruststück und die Keulen nicht nochmals, wie beim Kapaun. — **Kleine junge Hühner** und **Tauben** schneidet man der Länge nach in 2 Stücke. — Ein **Fasan** wird gleich dem Kapaun tranchirt. **Nebhühner** und **Waldschnepfen** werden je nach ihrer Größe der Länge nach in 3—5 Stücke geschnitten.

8. Ein Puter (Truthahn).

Fig. 8.



Man löst vom Puter zuerst die Keulen los, wie es oben beim Kapaun angegeben ist, durchschneidet sie im Gelenk und theilt sie in 2 Stücke: das Beinstück und das eigentliche Keulenstück. Vom Beinstück schneidet man das auf der Zeichnung mit A bezeichnete Stück ab; der übrige Theil des Beines wird wegen der vielen darin befindlichen Sehnen nicht servirt. Von dem anderen, mit B bezeichneten Theile der Keule schneidet man durch schräge Schnitte 3—4 Stücke. Nun macht man von der Brustspitze C den Brustknochen entlang einen tiefen Schnitt bis zum Flügelgelenk D, durchschneidet letzteres und zerlegt alsdann die Brust in schräge Scheiben, indem man beim Flügel anfängt und bei jedem Schnitte das Messer beinahe waagerecht wendet, sobald es die Rippen berührt. Ebenso zerlegt man die andere Seite der Brust. Bei gefüllten Putern muß man den mit Füllsel

gefüllten Tropf herauschneiden, ehe man das Tranchiren der Brust beginnt. Das Füllsel wird ebenfalls in Scheiben geschnitten.

Wenn das Mahl vorüber ist, glaubt der Magen, daß es noch irgend eines Schlusses bedürfe, eines freundlichen Vermittlers, der die Widersprüche bezwinde, welche theils die Speisen, oder auch, wenn eine besondere Veranlassung war, der Wein, hervorgerufen haben können. So zum Schlusse eines Kochbuches dürfte es am Platze erscheinen, wenn auch der kunstgerechten Bereitung des

K a f f e e ' s

eine besondere Abhandlung gewidmet wird. Die Bereitung dieses edlen, aromatischen, die Lebensgeister erweckenden Getränkes liegt noch sehr im Argen. Wenige wissen, was durch kunstgerechte Behandlung ohne sonderlichen Aufwand von Kosten und Zeit aus der arabischen oder indischen Bohne für ein genußreicher Trank bereitet werden kann! Man hält sich bei der Bereitung zu sehr an den Ausdruck „Kaffeekochen“, und läßt es ganz unbeachtet, daß der Kaffee nicht gekocht, sondern nur filtrirt werden darf. — Wie Alles in diesem Buche auf Erfahrung und Prüfung beruht, so ist auch nachstehende Anweisung nur darauf begründet, und wir empfehlen dieselbe allen Frauen und Köchinnen zur sorgsamten Beachtung.

Was die Wahl der Kaffeebohnen betrifft, so ist es durchaus nicht gleichgültig, welche Sorte Kaffeebohnen man zur Bereitung des Getränkes nimmt. Eine Betrachtung verschiedener, hauptsächlich bei uns in den Handel kommender Kaffeearten wird dies bestätigen.

Der Mokka-Kaffee nimmt den ersten Rang ein. Derselbe übertrifft an Aroma alle anderen Sorten, verliert jedoch leider beim Rösten einen großen Theil seiner Kraft. Der Mokka-Kaffee kommt selten ächt in den Handel und nur bei anerkannt rechtlichen Kaufleuten findet man ihn unvermischt; er besteht aus kleinen, fast runden und meistentheils noch in ihren Hülsen befindlichen Bohnen, sieht sehr unsauber aus, ist leicht und in rohem Zustande fast geruchlos, hat eine bald goldbraune, bald blaßgelbe, auch grünliche Farbe und ist mit Hülsen und Bröckelchen untermengt, die man nicht auslesen darf, weil der Kaffee sonst einen Theil seiner Güte verliert.

Der Martinique-Kaffee. Es giebt von diesem Kaffee 2 Sorten; die eine: „der ordinäre Martinique“, mit gelblich-grünen, mittelgroßen Bohnen; die andere: „der feine Martinique“, mit kleinen, schön grünen Boh-