

genannte Nuß (noix dessous, Vulgo auch Fricandean das heißt, die große Schambeinmuskel). Diese Muskel liegt an der inwendigen Seite des Schenkels vom Schambeine bis zum Kniegelenke herab, in einer Masse, welche den Schlägel fast in zwey Hälften theilt. (Kupfer 1. Figur 3. Nr. 1.)

Diese Muskel wird bey einem gebratenen Schlägel zuerst abgelöst, und auf zwey Messerrücken dünne Scheiben überschneiden. Nun wird der untere Theil, oder die zweyköpfige Beckenmuskel abgelöst. Nr. 2. Derselbe bildet eine rundlange Fleischrolle, grobfädig trocken und arm an Osmazome; man thut wohl, denselben gar nicht zu zerschneiden, so wie die folgende lange Beckenmuskel oder Obernusß, die gleichfalls, obgleich nicht in dem Grade, saftlos ist. Diese beyden Stücke können mit einer Tunke, des andern Tages zweckmäßig bereitet, eine angenehme Sparschüssel geben. Endlich kömmt die kleine Beckenmuskel, Nr. 4. oder Unternusß. Dieselbe ist wieder saftreich und schmackhaft, kann daher dem Fricandean gleich geschnitten, mit diesem in die Schüssel zierlich aufgerichtet, herum gereicht werden. Der Knochen mit dem ungeschnittenen Überreste wird bey Seite gesetzt. Sind der Gäste aber so wenig, daß man wahrscheinlicher Weise mit der Nuß allein auslangen kann, so wird dieselbe einmahl zerschneiden, in die vorige Form über den Knochen des Schlägels gerichtet; und nur in diesem Falle kann der gleichsam ganze Schlägel über der Schüssel bleiben, und herum gereicht werden.

Bey dem Transchiren dieses Bratens muß vorzüglich darauf gesehen werden, daß eine jede Schnitte einen Theil der