

schmackhaften und leicht krustirten Haut behalte, und daß das Vorgeschnittene in eine zierlich gefällige Form wieder angerichtet werde.

Es geschieht zuweilen, daß ein sonst schön gebratener Schlägel am Knochen nicht völlig gar ist; welches durch ein unrichtig geleitetes Feuer Statt finden kann. Der Transchirmeister muß dieses auf den ersten Schnitt gewahr werden, und dasselbe der Gesellschaft zu verbergen suchen, indem sonst leicht Ekel erregt würde. Man kann übrigens aus so einem in Saft gebratenen Schlägel recht schöne Schnitten herausbringen, ohne in das nicht Ausgebratene einzudringen.

Kalbsnierenbraten

wird jener Theil des Kalbes genannt, der vom Schlußbeine (an dem Schlägel) bis über die zwey ersten Rippen hinauf, eine Seite des Rückgrathes ausmacht. Es ist die eigentliche Lende mit einem Theil der langen Rückgrathsmuskel der unterwärts liegenden Niere und der viereckigen Lendenmuskel. Dieses Stück eignet sich vorzugsweise zum Braten, und daher die Statt habende Benennung.

Da wo es darauf ankömmt, diesem Braten ein schönes Ansehen zu geben, müssen der anhängende Rückgrathsknochen und ein Theil der Bauch- und Rippenmuskeln an demselben gelassen werden. Es ist des Bratmeisters Geschäft, diesem Braten eine gefällige lang viereckige hohe Form zu geben. Die Rückgrathsknochen sind zu stark und zu tief in einander greifend, um mit dem Transchirmesser etwas ausrichten zu können. Dieser-