

wegen müssen solche Knochen überhauen werden, welches mit dem technischen Nahmen Picken bezeichnet wird, und hauptsächlich nur die Knochen, aber nicht das Fleisch durchzuhauen angibt.

Wo man auf gutes Ansehen und Reinlichkeit zugleich sieht wie in den besseren Küchen, da werden die Knochen mit einer feinen Säge durchgesäget (in rohem Zustande) und dadurch die Weinsplitter beseitiget und das Fleisch nicht zerquetscht.

Bei dem Transchiren eines Nierenbratens wird der Anfang mit der Niere gemacht, und zwar der Kleinheit des Stückchens wegen, indem dasselbe mit Fett umgeben, das Kaltwerden nicht erträgt, übrigens als ein Leckerbissen gerne nur den Begünstigten verabreicht zu werden pflegt. Bei einem gutgenährten Kalbe ist die Hülle zu stark um die Eßlust anzuregen, im Gegentheile, es könnte sogar vom Genuß abhalten; man muß demnach das Übermäßige desselben herabschneiden und die Niere dann mit dem noch Darangelassenen auf halben Finger dünne Scheiben getheilt, über ein Teller ordnen, und mit etwas Saft übergossen gleich herum reichen. Nun wird der eigentliche Braten zerschnitten.

Zuerst muß das eigerollte Bauchfleisch herabgeschnitten werden (s. Anleitung zur Kochkunst den Nierenbraten betreffend) dann wird der übrige Braten, wenn die Rückgrathknochen gepickt waren, auf halben Finger dünne Blätter durchgeschnitten, so daß ein jedes Stückchen einen Antheil vom Knochen und den gehörigen Antheil der schmackhaften Haut behalte, bis endlich die Fleischmuskeln, welche gegen das Schlußbein hin immer stärker wird, die Schnitten zu groß geben würde; dann werden