

solche Schnitten nur von oben genommen, ohne durch die Knochen zu schneiden. Wenn nun auf diese Weise das Beste abgelöst ist, so werden die übrigen Knochen bey Seite gethan, und der zierlich angerichtete Braten zur beliebigen Auswahl der Schnitten herum gereicht. Die Schüssel mit dem übrigbleibenden endlich wieder auf ihren Platz gestellt, bis dieselbe durch eine andere umgewechselt werden kann.

Bei Tafeln, wo es unschicklich scheinen möchte, einen kleinen Knochen mit den Fingern zu berühren oder gar abzunagen, wenn solches gleich das Schmachhafteste darbieten könnte, wie dieß bey ein em Nierenbraten auch wirklich der Fall ist, wird die lange Rückenmuskel, welche in der Kunstsprache Filet genannt wird, von diesem Knochen durch eine geschickte Messerführung herabgelöst, und blattweise etwas schief über den Faden geschnitten, dann die viereckige Lendenmuskel, welche den vorhergehenden an Feinheit übertrifft, beyde zierlich in die Schüssel gerichtet, und herum gereicht.

### Kalbſcarré.

Das sogenannte Kalbſcarré ist eine Fortsetzung der langen Rückenmuskel, oder des Nierenbratens, bis zur letzten Rippe, wenn nämlich die Brust herabgehauen ist. Die Behandlung und das Transchiren hat dasselbe mit dem Nierenbraten gemein.

### Kalbſbrust.

Die Kalbſbrust wird bekanntlich nie ohne eine Fülle gebraten. Dadurch biethet dieser Braten einige Schwierigkeit im Tran-