

schiren dar, und zwar weil die Brustknorpeln (Tendrons), dem Messer einigen Widerstand leistend, zum Herausdrücken der Fülle Anlaß geben, und auf diese Weise die Schnitten unansehnlich machen; um hierin einiger Maßen fort zu kommen, muß dieser Braten über dem Transchirteller umgewendet, und da wo die Rippen an die Knorpeln stoßen, welches leicht zu erkennen ist, (Kupfer. 1. Figur. 4.) die Brust der Länge nach in zwey Theile getheilt werden. Nun müssen die Knorpeln mit einer leichten Messerführung blattweise geschnitten werden, so daß eine jede Schnitte, einen gehörigen Theil der Fülle enthalte. Dann aber werden nun die Rippen sammt der Fülle auf Blätter getheilt, weil aber die Schnitten zu groß ausfallen müßten, wenn man einem jeden Stück eine Rippe zugesellen wollte, so muß man antragen, daß zwischen einer jeden Rippe noch eine Schnitte entstehe. Das Ganze wird rundlaufend in die Schüssel gelegt.

Kalbskopf à la vinaigrette.

Der Kalbskopf erscheint zwar nie gebacken, und zwar aus sehr wichtigen Gründen; dagegen gibt derselbe, faschirt, sauer, gekocht, mit weißem oder braunem Ragout gebacken u. dgl., eine bedeutende Anzahl Gerichte, von denen die Kochkunst einen vortheilhaften Gebrauch macht; am vorzüglichsten erscheint derselbe à la vinaigrette, und zwar in seiner natürlichen Form. In solchem Falle muß das Zerschneiden bey der Tafel oder doch an dem Credenztisch Statt finden, und fordert daher einige Aufmerksamkeit.