

Die Kunst des Vorschneidens.

(Das Tranchieren.)

Das richtige Zerlegen von Fleisch, Geflügel und Fisch ist nicht so einfach, wie manche junge Hausfrau es sich vorstellt und in gar vielen Häusern besitzt weder der Hausvater noch die Hausmutter die Kunst, das Fleisch regelrecht vorzuschneiden. Für Festmahlzeiten geschieht dies Zuschneiden stets in der Küche, anders ist es am täglichen Tisch, auf den das ganze Fleischstück kommt, um vom Hausherrn oder der Hausfrau zerlegt zu werden. Der Hausherr sollte sich als Zeichen seiner Herrenwürde einerseits, aber auch als Zeichen rücksichtsvoller Zuverlässigkeit gegen die Eheliebste andererseits, das Tranchieren an der Tafel niemals nehmen lassen, zumal die häusliche Tätigkeit und das Kochen selbst die körperlichen Kräfte der Hausfrau angegriffen haben und sie am Mittagstisch eine Ruhepause wohl verdient hat.

Um gut und richtig das Fleisch zerlegen zu können, muß man unbedingt die Anatomie des Fleischstückes, seine Muskeln, Sehnen und Knochen kennen und mit der wichtigsten Regel der Vorschneidekunst bekannt sein, welche verlangt, daß man beim Tranchieren den Schnitt in der Längsrichtung der Fasern führt, nicht aber, wie es in weitaus den meisten einschlägigen Büchern angegeben wird, ihn quer zur Richtung der Fasern leitet. Durch diesen letzteren falschen Schnitt erhält man Fleischscheiben ohne Zusammenhang, deren weiteres Zerschneiden oft unmöglich ist, da sie selbst unter einem scharfen Messer zerbröckeln.

Wichtig ist für das Vorschneiden des Fleisches auch die Beachtung der Regeln, daß man erstens: jedes Fleischstück je nach seiner Größe erst 5 bis 10 Minuten stehen lassen muß, da es sich nicht glatt zerschneiden läßt, wenn es tranchiert wird, sowie es aus dem Ofen kommt (für Aufschnitt bestimmtes Fleisch muß erst vollständig vor dem Zerschneiden erkalten!), zweitens: daß man das Messer nicht drückend, sondern ziehend bei dem Vorschneiden bewegen darf, weil man nur in letzterem Falle eine glatte Schnittfläche ohne zerrissene Fasern erhält.

Man gebraucht zum Zerlegen von Fleisch ein langes spitzes, etwas biegsames Messer und eine starke zweizinkige Gabel, für Geflügel ist ein stärkeres, nicht so biegsames Messer, das mit einer Schere versehen ist, erforderlich, für Fisch muß man ein großes Fischbesteck nehmen. Beim Vorschneiden muß der Platz, wo zerlegt werden soll, frei sein, damit man sich bewegen kann; am besten ist es stets, das Fleisch stehend zu zerlegen.

Am einfachsten ist das Tranchieren von Fleisch ohne Knochen. Schmorfleisch oder gekochtes Rindfleisch wird mit einer großen Gabel festgehalten und mit dem Faden in nicht zu dünne Stücke zerlegt, wobei man das Messer in etwas schräger Richtung führen muß. Hat man ein Rindereschwanzstück, ein zum Dünsten und Kochen sehr beliebtes Stück, so muß man dies in der Küche erst von allen Seiten sauber zurechtschneiden und auch die überflüssige Fettschicht entfernen, bevor man es auf die Tafel bringt. Hier wird das Stück erst mitten quer durchgeschnitten und dann weiter zerlegt.

Rindslende und Schweinslende haben die Fasern in der Längsrichtung und dürfen deshalb nicht, wie es die beistehende, die übliche Art zeigende Abbildung vorführt, quer geschnitten werden; da aber Längsschnitte allzu ungleiche

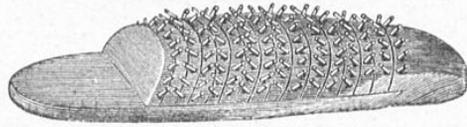
Stücke ergeben würden, muß man den Schnitt etwas schräg führen. Man schneidet stets zuerst die Spitze ab, die immer etwas trocken, während das stumpfe Ende mit Fett durchwachsen ist. Man kann, wie auch bei der Kalbsleber die Schnitte nicht völlig durchführen und erst zuletzt, wenn der Braten zerschnitten ist, durch einen Längsschnitt abheben.

Das Vorschneiden des Roastbeefs (Englischen Bratens) ist verschieden, es richtet sich danach, ob man das Roastbeef mit oder ohne Knochen zubereitet; der Rückenknöchel soll jedenfalls immer vor dem Braten abgeschlagen werden, auch die harte Sehne, die über dem Braten liegt, muß am besten ganz abgetrennt, zum mindesten jedoch an verschiedenen Stellen eingeschnitten werden, da sie sich bei der Brathitze zusammenzieht und ein Krummwerden des Bratens veranlaßt. Beim Roastbeef ohne Knochen werden einfach Scheiben in der ganzen Höhe des Bratens mit dem daran befindlichen Fett mit der Faser geschnitten, auf eine flache Schüssel gelegt und mit dem Fleischsaft, der beim Vorschneiden hervortritt, begossen. Beim Roastbeef mit Knochen und mit der unterhalb der Wirbelfortsätze liegenden Rindslende, wird diese letztere zuerst ganz von den Knochen gelöst und in schräge Scheiben geschnitten, worauf man den Braten wendet. Man trennt darauf mit scharfem Schnitt die erste Rippe vom Fleisch und zerlegt das Fleisch der Oberseite, nachdem man es von den oberen sogenannten Dornfortsätzen der Wirbel gelöst hat. Erst zuletzt werden die Fleischscheiben völlig vom Knochen gelöst.

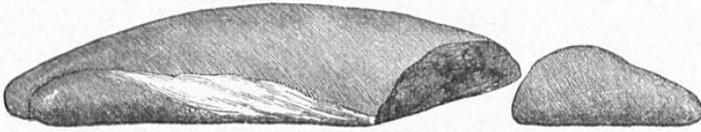
Ganz verschieden laufen die Fleischfasern bei der Keule, es ist daher grundfalsch, die Keule nach einer Richtung zerschneiden zu wollen, man muß sich stets über die Lage der einzelnen Muskelgruppen (Frikandeaur, Tüffe) vergewissern. Man legt die Keule mit der Außenseite nach oben und zerschneidet zuerst die eine Seite vom Schwanzstück anfangend, wobei es ratsam ist, die kleinere Aufs bis zum Röhrenknöchel zuerst völlig abzuschneiden und für gehackte Resterspeisen zu verwenden, da diese Aufs trocken und sehnig ist. Dann nimmt man die große Aufs, welche saftig und zart ist und zerschneidet sie von unten anfangend in Scheiben, wobei man das Messer bis auf den Knochen führt, hier umwendet und auf diese Weise die Fleischscheibe vom Knochen loslöst; die Schnitte werden also senkrecht zur Richtung der Striche gemacht, die in der Figur „Hammelkeule (Unterseite)“ angegeben sind. Das Stück, welches auf der Vorderseite des Oberschenkels liegt und immer trockener oder durchgebratener ist, weil es der Oberhitze des Bratofens stärker ausgesetzt wird, wird zuletzt zerschneiden. Hammel-, Kalbs- und Rehkeule werden in ganz gleicher Weise zerlegt, doch muß man bei der letzteren darauf achten, daß man die Scheiben möglichst schräg schneidet.

Schwieriger als die angegebenen Keulen ist der gefochte oder gebratene Schinken zu zerschneiden, weil die Fettschicht die verschiedenen Muskelgruppen verdeckt. Wer aber in dem Zerlegen der mageren Keulen bewandert ist, wird auch beim Schinken das Richtige treffen. Zu bemerken ist, daß der obere Teil stets untranchiert bleibt, während man entweder am fleischigsten Teile oder auch gegen die Mitte hin mit dem Zerlegen beginnt, in letzterem Falle schneidet man dünnere Scheiben um den Knochen herum.

Geschicklichkeit erfordert auch das Vorschneiden der Rükken. Am besten hält man das Fleisch an einer Seite mit der Gabel und löst durch einen scharfen Längsschnitt die Fleischseite vom Rückgrat ab, wobei man das Messer von unten einsetzt und mit ihm durch eine schiebende Bewegung von den Rippen abtrennt, es wird dann möglichst mit der Faser in schräge Scheiben geschnitten, wie die Figur „Hammel-



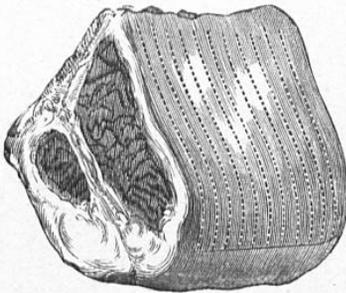
Rindsleunde.



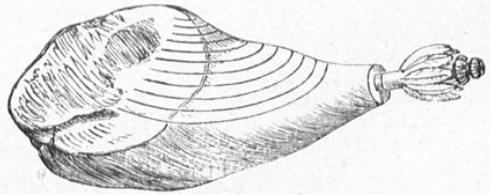
Rindsleunde.



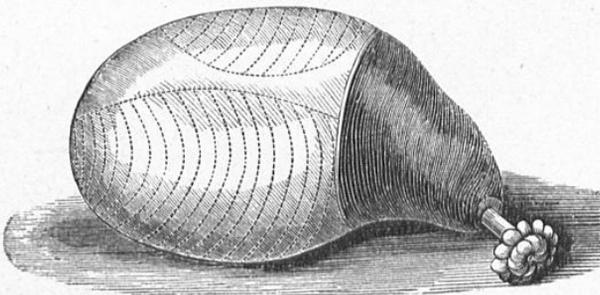
Hammelrücken.



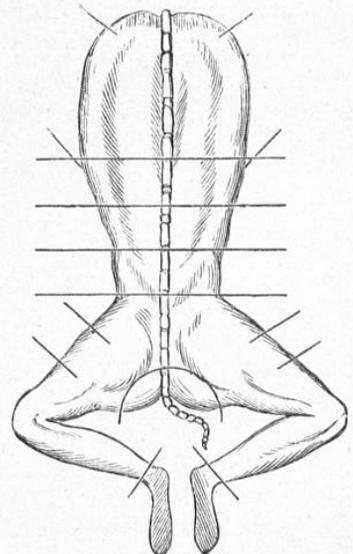
Roastbeef.



Hammelfeule.



Schinken.



Häsenbraten.

rücken“ links zeigt, während rechts die verkehrte Art angegeben ist. Bei Kalbsnierenbraten muß man die Niere, falls sie nicht, was entschieden ratsamer ist, schon vor dem Braten losgelöst wurde, zuerst heraustrennen und auch den Nierenbraten erst herauslösen, bevor man mit dem weiteren Vorschneiden des Rückens auf die vorher angegebene Weise fortfährt.

Von ganz gebratenen Säugetieren kommen für das Vorschneiden nur der Hase und das Spanferkel, hin und wieder auch Kaninchen in Betracht. Gewöhnlich werden Hase und Spanferkel übrigens in der Küche zerlegt, kommen sie aber unzerteilt auf die Tafel, werden sie am besten nach den folgenden Regeln zerschneiden.

Der Hasenbraten besteht aus dem Rücken und den beiden Keulen, die übrigen Teile werden zu selbständigen anderen Gerichten verwandt. Man zerschneidet den Hasenrücken ganz wie die übrigen Rücken, man löst also am besten das Fleisch durch einen Längsschnitt von der Wirbelsäule los und zerschneidet es dann mit der Fafer schräg in Scheiben. Das Schulterblatt wird mit der zweiten oder dritten Fleischscheibe zugleich von den Rippen getrennt. Meistens bekümmert man sich übrigens bei dem zarten Hasenbraten nicht um die Richtung der Fasern und schneidet wie in Figur „Hasenbraten“ angegeben ist, in der Querrichtung, um gleichartigere Stücke zu erhalten, die bei dem kleinen Tier ja auch viel dicker geschnitten werden müssen. Bei ganz jungen Tieren kann man auch noch dickere Stücke ganz über den Rücken schneiden und das Rückgrat durchschlagen, man muß dann aber zweckmäßig das Rückgrat vor dem Braten an den Zerlegungsstellen einschlagen. Wenn das Rückenfleisch abgetrennt ist, löst man von jeder Keule die beiden Hauptfleischteile vom Schenkelknochen los und vergißt auch die kleinen Lendenstücke auf der Unterseite des Rückens nicht.

Viel seltener als der Hase erscheint das Spanferkel auf der Tafel, und wo es aufgetischt wird, ist meistens das Zerlegen völlig unbekannt. Bei ihm werden zuerst die beiden Ohren mit etwas Haut abgeschnitten, sie gelten als besondere Leckerbissen, und darauf der ganze Kopf abgetrennt. Von letzterem bricht man die Kinnladen im Gelenk heraus, schneidet die Zunge heraus und öffnet die Hirnschale, um das Gehirn hervorzuholen. Man hält darauf das Spanferkel am Hals mit der Gabel recht fest, schneidet die Vorder- und Hinterläufe ab, löst sie im Gelenk vollends aus und schneidet alsdann den Bauchteil durch einen Längsschnitt mit der Schere vom Rumpf. Der übrig bleibende Rücken wird zuletzt querüber, den Rippen folgend, in breite Scheiben geschnitten.

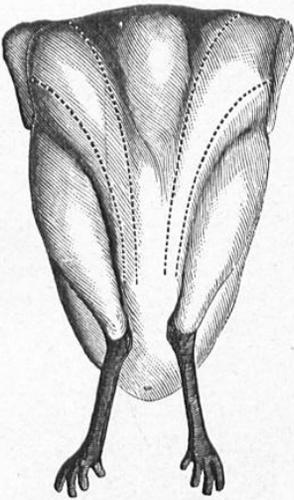
Kaninchen zerlegt man wie Hasen, läßt aber die Keulen unzerteilt.

Schwerer als das Vorschneiden von Fleisch ist das Zerlegen von Geflügel, für dessen Tranchieren eine gute Geflügelschere unerlässlich ist, auch darf man nicht dasselbe Vorschneidebesteck wie beim Fleisch benutzen, sondern muß ein kürzeres Besteck dafür haben.

Man teilt das Geflügel in drei Gruppen nach der Größe und unterscheidet kleines, mittelgroßes und großes Geflügel, das ganz verschieden zerlegt wird.

Zu dem kleinen Geflügel rechnet man: Wachsteln, Krammetsvögel, Lerchen; zum mittelgroßen Geflügel gehören: Rebhühner, Schnepfen, Haselhühner, Tauben, Perlhühner, Kücken; das große Geflügel wird aus: Kapaunen, Fasanen, Birkwild, Poularden, Puter, Enten und Gänsen gebildet.

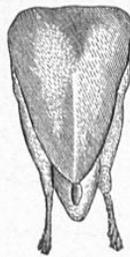
Das kleine Geflügel wird ganz auf gerösteten Weißbrotschnitten angeordnet, es darf niemals zerteilt auf der Tafel erscheinen.



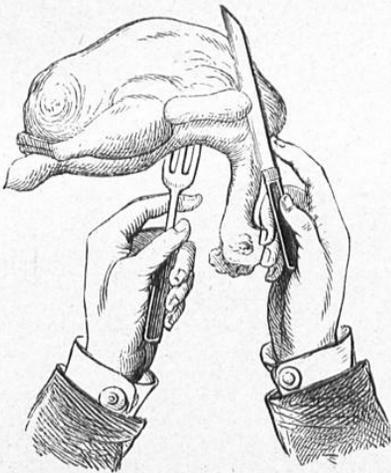
Kapaun oder Poularde.



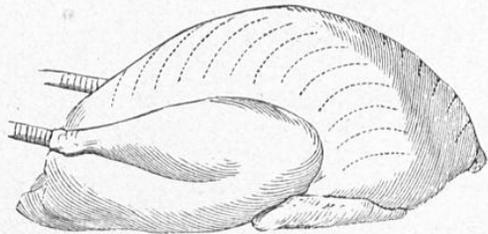
Kapaun oder Poularde.



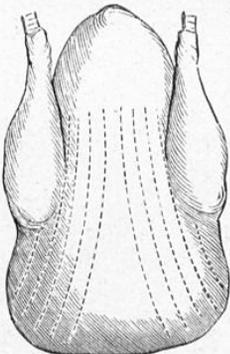
Rebhühner.



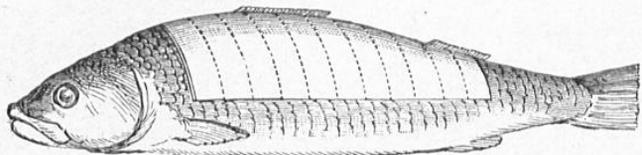
Mittelgroßes Geflügel.



Truthahn oder Truthenne.



Gans oder Ente.



Langer Fisch.

Beim mittelgroßen Geflügel hat man beim Vorschneiden wohl zu beachten, ob das Geflügel die Hauptspeise bildet, oder nur Beilage oder Braten ist, in ersterem Falle muß es in größere Stücke zerteilt werden als in den beiden letzteren Fällen.

Als Hauptspeise halbiert man das Geflügel nur, indem man es mit scharfem Messer der Länge nach durchschneidet. Man legt das Geflügel zum Servieren wieder zusammen und die mitgebratenen Speckscheiben obenauf, auch kann man auf jede Geflügelhälfte etwas von der als Verzierung verwandten Kresse, Kopfsalat und dergleichen legen. Soll das Geflügel als Beilage dienen, so wird es, entsprechend figur „Rebhuhn“ in drei Teile zerlegt, von denen das Mittelstück mit der Geflügelschere am Brustbein und an den Rippen haftend, herausgeschnitten wird, doch muß man die untere Seite, die keinerlei Fleisch zum Verzehren bietet, beim Zerlegen zurücklassen und nur die oberen Stücke um das Gemüse legen, dessen Beilage das Geflügel bildet. Bei der Verwendung mittelgroßen Geflügels als Braten werden zuerst die Keulen für sich abgeschnitten (figur „Kapaun“) und die Brust in drei Teile, ein Mittelstück, das wie in vorigem Fall mit der Schere zu schneiden ist und in zwei Seitenstücke mit den Flügelansätzen geschnitten. Das Zerlegen des Geflügels auf der durch den Rücken gespießten Gabel frei aus der Hand, wie es die Abbildung zeigt, wirkt entschieden feiner und eleganter als das Vorschneiden auf dem Teller, man muß für diesen Fall aber vorher mit der Geflügelschere die Gelenke durchschneiden, damit diese sich leicht lösen, versäumt man dies, mißlingt das Tranchieren aus freier Hand fläglich.

Das große Geflügel wird nach denselben Grundsätzen zerlegt, wobei man je nachdem es als Hauptstück oder als Abschlußbraten dient, die Stücke etwas kleiner oder größer schneidet. Bei diesem Geflügel schneidet man zuerst die Keulen glatt vom Rumpf ab, dann löst man die Keulen aus dem Gelenke, indem man den Knochen zwischen die zweizinkige Gabel nimmt und die Keule soweit herumdreht, daß man das Gelenk mit dem Messer vollends trennen kann. Nun teilt man sie in Ober- und Unterkeule und löst von der ersteren alles Fleisch ab, das in zwei bis drei Teile zerlegt wird. Die Flügel werden darauf mit etwas Brustfleisch abgelöst und zuletzt die Brust in der Richtung der auf fig. „Gans oder Ente“ angegebenen Linien zerlegt, wobei man entweder das ganze Fleisch mit scharfem Längsschnitt vom Gerippe löst und dann zerschneidet oder es in einzelnen Stücken vom Gerippe abschneidet. Das Flügelgelenk wird ebenso wie das Hüftgelenk durch Drehen für den Schnitt frei gelegt, wobei zu beachten ist, daß es bei der Ente etwas mehr nach dem Hals zu liegt als bei der Gans oder beim Puter. Der Puter wird nach figur „Truthahn“ oft anders zerlegt, ohne daß hierzu ein Grund ersichtlich wäre. — Die in größerem Geflügel oft vorhandene Füllung wird zuletzt herausgenommen und zerteilt um die Fleischscheiben gelegt; aus dem gefüllten Kropf des Puters besser vorher und bis zum Zerlegen des Fleisches beiseite gelegt.

Zu erwähnen ist endlich noch das Zerlegen von f i s c h , bei dem meist falsch verfahren wird, indem man fast immer die Fische wie in der beigegebenen figur zerteilt. Man schneidet bei solchem Verfahren die stärkeren Hauptgräten durch und trennt sie vom Rückgrat, sodaß sie leicht beim Essen des Fisches übersehen und verschluckt werden können. Will man richtig verfahren, zieht man zunächst die Flossen nebst den an ihnen sitzenden Gräten heraus, worauf man den Kopf hart hinter dem Kiemendeckel abtrennt. Der f i s c h wird dann in zwei Teile, den Rumpf- und Schwanzteil zerlegt und diese beiden Stücke wieder je nach der Größe des Fisches in der



Ecke aus einem Herrenzimmer.

Richtung der Hauptgräten noch weiter zerlegt. Ein Messer ist bei diesem Zerlegen aber unerlässlich, wer dem Gebot, Fisch überhaupt nicht mit einem Stahlmesser zu berühren, slavisch folgen will, der muß ein silbernes oder bronziertes Fischbesteck zum Zerlegen nehmen. Man muß dann aber etwas anders verfahren, die Flossen entfernen, den Kopf aber daran lassen und von letzterem bis zur Schwanzflosse der Seitenlinie folgend einen leichten Einschnitt machen. Die Gabel wird dann auf das Rückgrat gestemmt und das Fleisch unter schiebender Bewegung mit dem Fischmesser vom Rückgrat aus nach oben und unten abgelöst. Es muß auf den Gräten lose dabei liegen bleiben und wird dann der Quere nach in Portionsstücke zerlegt. Bei diesem Zerlegen kommen nur ganz wenige Gräten mit auf den Teller.

Diese Fingerzeige werden genügen, dem verständigen Hausherrn und der gelehrigen Hausfrau das regelrechte Vorschneiden von Fleisch, Geflügel und Fisch zu ermöglichen, denn die Tranchierkunst ist im Gegensatz zu manchen anderen Künsten eine Kunst, die man durch Übung lernen kann.

Luise Holle.

