

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

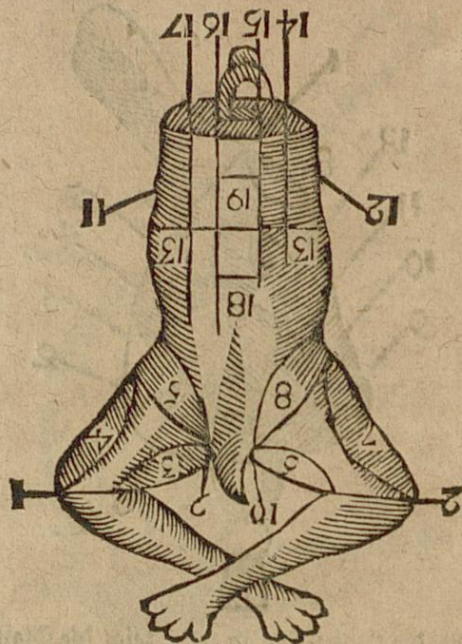
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Zertheilung des Hasens.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Zertheilung des Hasens.



Wie die Gabel stecken soll, zeigt die Figur, nemlich, daß der eine Zinken derselben in den Rückgrad, der andere aber unter solchem weggeht.

1. 2. Zwey Schnitte zur Ablösung des linken und rechten Kniegelenks.

3. Ein halbmondförmiger Schnitt zur Ablösung des innern Theils am Markbein.

4. Ein dergleichen zur Ablösung des äußern Theils am Markbein.

5. Ein

5. Ein halbmondförmiger Schnitt am obern Theil des Markbeins unterhalb des Rückgrads der linken Seite.

6. 7. 8. Ist das nemliche auf der rechten Seite wie Nro. 3. 4. 5.

9. Ein langer Querschnitt zur völligen Ablösung des Stücks bey Nro. 5. herunter.

10. Ein dergleichen auf der rechten Seite bey Nro. 8. herunter.

11. 12. Zwey Querschnitte, der eine auf der linken der andere auf der rechten Seite bey dem vordern Theil des Rückgrads.

13. Ein Querschnitt auf der Mitte des Rückgrads zu beyden Seiten.

14. 15. 16. 17. Vier Spaltschnitte längst dem Rückgrad von oben herunter.

18. 19. Zwey Querschnitte zu beyden Seiten, wie die Figur ausweist.

Anmerkung.

Der Körper des Hasens wird nach dieser Zerschneidung auf den Rücken gelegt, um die Nieren heraus zu nehmen.

