

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

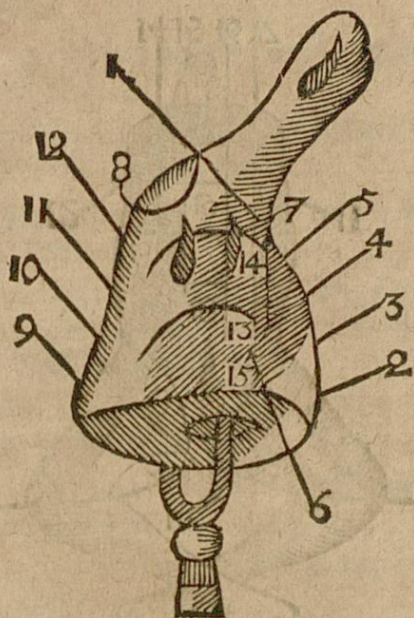
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Kalbs- oder Hammels-Quallen oder auch Schöpfskeule.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Kalbs- oder Hammels-Quallen oder auch Schöpfsteule.



Wie die Gabel stecken soll, zeigt die Figur.

1. Durch Auflösung des Geleichts soll man das hintere Bein in einem Schnitt abnehmen.
2. 3. 4. 5. Vier schräge Schnitte bis aufs inwendige Bein.
6. Ein Spaltschnitt von unten hinauf bis zur Hälfte der vorigen vier Schnitte.
7. Ein Gegenschnitt von oben herunter zu den vier schrägen Schnitten.
8. Einen halbmondförmigen Schnitt.
9. 10. 11. 12. Vier schräge Schnitte von oben herunter.
13. 14. Zwei halbmondförmige Stücke auszuschneiden.
15. Das Stück beym Schloßbein abzulösen.

D 4

Zer