

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

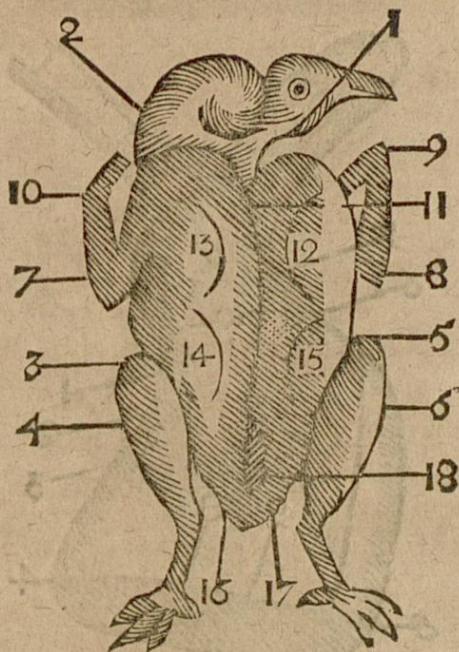
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte  
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als  
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...  
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

**Carlsruhe, 1797**

Zergliederung des Fasans.

**urn:nbn:de:bsz:31-55039**

## Zergliederung des Fasans.



Die Gabel wird eben so angefetzt wie bey der Taube.

1. 2 Der Hals wird durch die bekannten Schnitte von der linken zur rechten, und von der rechten zur linken abgelöset.
3. 4 Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.
5. 6 Eben dergleichen zum linken Schenkel.
7. Unterschnitt zum rechten Flügel.
8. Unterschnitt des linken Flügels.
9. Oberschnitt zum linken Flügel.
10. Oberschnitt zum rechten Flügel.
11. Ablösung der Halsbrust.
12. 13 Zwey halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust.
14. 15 Zwey dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust.
16. 17 Ein Spaltschnitt auf der rechten und einer auf der linken Seite längst den halbmondförmigen Schnitten hinauf.
18. Abschnitt des Würzels.