

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

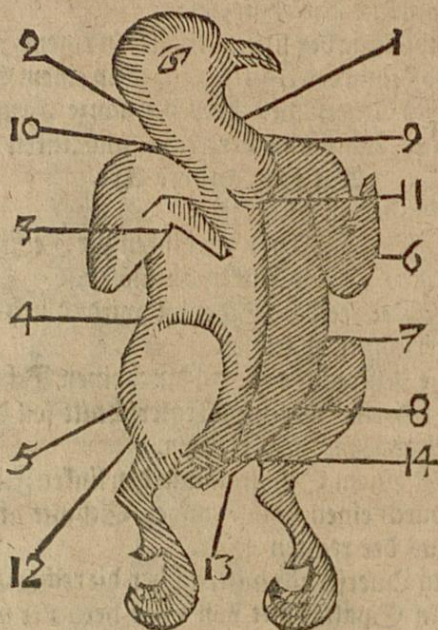
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Verschneidung des Rebhuhns.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Verschneidung des Rebhuhns.



Fasse es mit der Gabel, wie die Taube.

1. 2. Ablösung des Halses von der linken zur rechten und rechten zur linken.
3. Unterschnitt zum rechten Flügel.
4. 5. Ober- und Unterschnitt zum rechten Schenkel.
6. Unterschnitt zum linken Flügel.
7. 8. Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel.
9. Oberschnitt zum linken Flügel.
10. Oberschnitt zum rechten Flügel.
11. Ablösung der obern Brust.
12. Langer Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück daraus zu bringen.
13. Ein dergleichen auf der linken, wie bey der rechten.
14. Abschnitt des Würzels.