

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

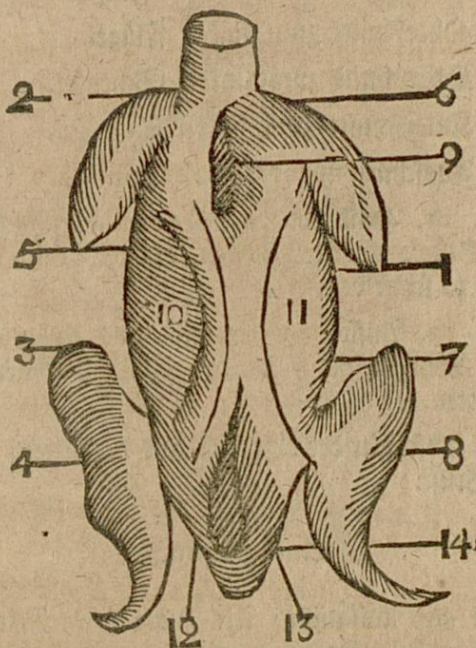
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte  
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als  
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...  
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

**Carlsruhe, 1797**

Zerlegung der Ganß auf italiänische Art zugerichtet.

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

Zerlegung der Gans auf italiänische  
Art zugerichtet.



Die Gabel wird wie bey der vorigen wieder auf den Rücken gesteckt. Es wird solches Stück bey den Italiänern gleichsam spielend in der Luft zerschnitten, wobey sie sich aber an keine Ordnung der Schnitte binden.

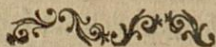
1. Ein Unterschnitt zum linken Flügel.
2. Oberschnitt am rechten Flügel.

3. Obere

3. Oberschnitt am rechten Schenkel.
4. Unterschnitt am rechten Schenkel.
5. Unterschnitt zum rechten Flügel.
6. Oberschnitt zum linken Flügel.
7. Oberschnitt zum linken Schenkel.
8. Unterschnitt zum linken Schenkel.
9. Ausschneidung der Halsbrust.
10. 11. Halbmonden, oder vielmehr Sichelförmige Stücke aus der Mitten der recht und linken Brust zu schneiden.
12. 13. Auflösung der recht und linken Seite beyrn Würzel bis zu den Halbmondsförmigen Schnitten.
14. Abschnitt des Würzels und der untern spitzigen Brust.

#### Anmerkung.

Die auf italiänische Art zugerichtete Gans ist nicht gebraten, sondern nur in der Casserole verdämpft, und die vier Viertel ausgebeinet.



Zer.