

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

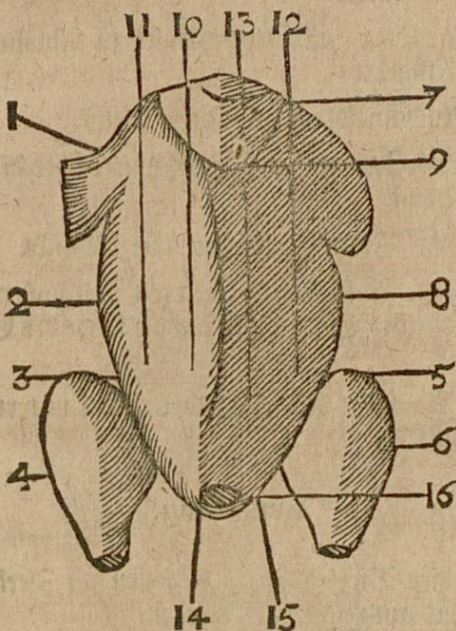
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Zerlegung einer Ganß.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Zerlegung einer Gans.



Stecke die Gabel mitten in den Rücken, und drehe die rechte Seite der Gans gegen dein Gesicht, alsdenn mache

1. Einen Oberschnitt zur Auflösung des Gewerb-Beins des rechten Flügels.
2. Der Gegenschchnitt zum Gewerb-Bein, um solchen Flügel abzulösen.
3. Oberschnitt zum rechten Schenkel.
4. Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6. Obers

5. 6. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Schenkels.
7. 8. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Flügels.
9. Ausschneidung der Hals-Brust.
10. 11. Zwey lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust.
12. 13. Zwey dergleichen über die linke.
14. 15. Auflösung der rechten und linken Seite vom Ende des Bürzels bis auf die Höhe des Schenkels.
16. Abschnitt des Bürzels, und der untern spitzigen Brust.

Anmerkung.

Die vier Viertel der Gans sollen zur Zierlichkeit wohl rund ausgeschnitten werden.

Die Stücke, so durch die gemachte Spaltschnitte herausfallen, sollen nach Anzahl der Personen, wieder in so viel kleinere in die Quer zerschnitten werden.

Die Sachen, womit etwann die Gans möchte gefüllt seyn, als Castanten, Aepfel, Rosinen, werden zuletzt mit einem Löffel heraus genommen, wiewohl man in Frankreich von dergleichen Fülle nichts weiß.

Zer.