

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

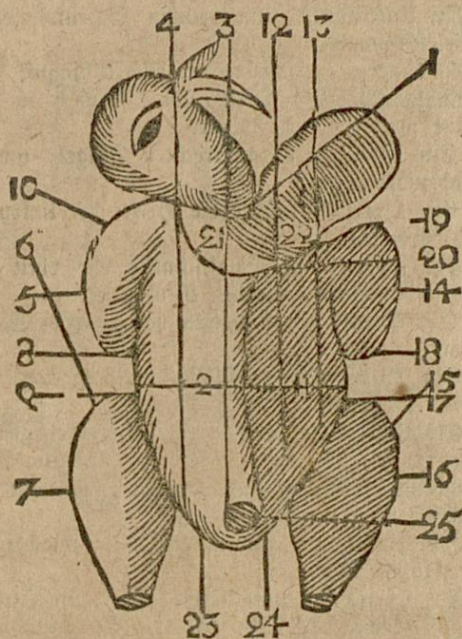
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Verschneidung der welschen Hahns.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Verschneidung des welschen Hahns.



Die Gabel soll bey diesem etwas schweren Stück stark und tragbar seyn, auch wohl fest angesteckt werden, und zwar auf nemliche Art, wie wir schon bey dem andern Geflügel gesagt haben.

1. Der Hals wird in einem Schnitt von der Linken zur Rechten abgelöset.

2. Ein Querschnitt über die rechte Hälfte der Brust.

E 5

3. 4. Zwen

3. 4. Zwey lange Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben herab bis herunter auf Nro. 2.

5. Ein Querschnitt um das obere rechte Seitenstück abzulösen.

6. Auflösung des Knie-Geleichts am rechten Schenkel.

7. Ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen dem Knie-Geleich hinauf.

8. Ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf.

9. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der rechten Seite vom Schenkel hängt.

10. Ein Oberschnitt zum rechten Flügel, um solchen völlig abzulösen.

11. Ein Querschnitt über die Helfste der linken Brust, wie bey Nro. 2.

12. 13. Zwey lange Spaltschnitte von oben herunter auf der linken Brust, wie bey Nro. 3. 4.

14. Ein Querschnitt um das obere linke Seitenstück abzulösen.

15. Ein Oberschnitt zu Auflösung des Knie-Geleichts am linken Schenkel.

16. Ein Unterschnitt zum linken Schenkel gegen dem Knie-Geleich hinauf, wie auf der rechten Seite, Nro. 7.

17. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der linken Seite vom Schenkel hängt.

18. Ein Unterschnitt zum linken Flügel, wie bey Nro. 8. auf der rechten Seite.

19. Ein Oberschnitt zum linken Flügel, um solchen völlig abzulösen, wie bey Nro. 10.

20. Die Ausschneidung der völligen Halsbrust.

21. 22. Aushebung des rechten und linken Achselbeins,

23. Langer Spaltschnitt unten von der rechten Seite des Würzels hinauf bis zu Nro. 2.

24. Ein dergleichen auf der linken Seite bis zu Nro. 11.

25. Abschnitt des Würzels.

Der welsche Hahn wird sonst noch auf unterschiedene Manieren zerschnitten, nachdem es bisweilen Landesart und Gebrauch ist, aber die mancherley Arten der Zerschneidungen allhier zu erzählen, wäre gar zu weitläufig.

Ber.