

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

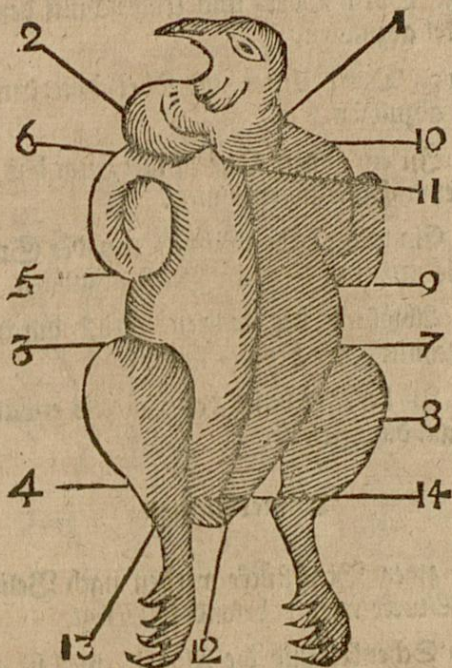
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Zerlegung des Capauns.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Zerlegung des Capauns.



Setze die Gabel auf gleiche Weise an, wie bey der Taube.

1. Schneide schreys von der Linken zur Rechten in den Hals.

2. Durch einen Schnitt von der Rechten zur Linken, so fällt er ab.

3 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

E 4

5. 6. Un

5. 6. Unter- und Oberschnitt zu Ablösung des rechten Flügels.

7. 8. Durch Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel abzulösen.

9. 10. Durch Unter- und Oberschnitt den linken Flügel abzulösen.

11. Ist ein ganzer Querschnitt, um das Bruststück bey dem Halse abzunehmen.

12. Ein langer Spaltschnitt von der Spitze des Bürzels an, um die linke Brust abzulösen.

13. Ablösung der rechten Brust durch einen Spaltschnitt, wie bey der linken.

14. Ist der Abschnitt des Bürzels etwas oben, wo er am dünnsten ist.

Anmerkungen.

Die zwey Bruststücke werden nach Belieben in etliche Stücke wieder besonders zerlegt.

Die Schenkel und die Flügel, weil sie an dem Capaun grosse und ansehnliche Stücke sind, können auch wieder jedes in zwey Stücke zerlegt werden.

Die Achselbeiner, so man in keiner Figur bezeichnet, sind gar leicht ohne Schnitt mit dem Messer auszuheben, wenn man es nur einmal bey dem Trenschlermeister gesehen, so weiß man es für allemal.

[Ber-