

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

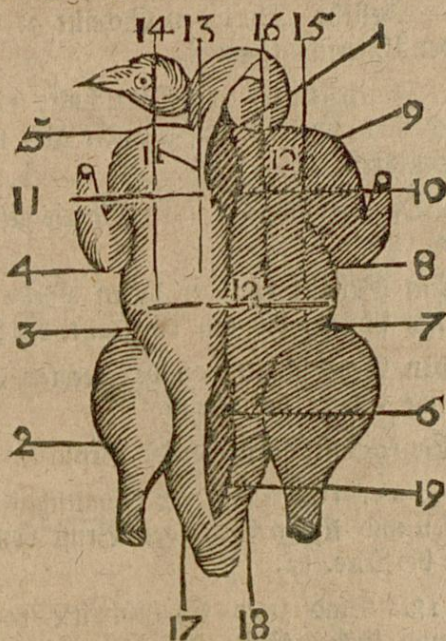
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Zerlegung des gesottenen Huhns.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Zerlegung des gesottenen Huhns.



Die Gabel wird bey dem Huhn gleichfalls ange-
 setzt, wie wir pag. 43. bey der Taube gesagt ha-
 ben.

1. Der Hals wird durch einen Schnitt von der
 Linken zur Rechten abgelöst.

2. und 3. ist der Unter- und Oberschnitt um den
 rechten Schenkel abzulösen, es geschiehet solches wie
 bey der Taube; besiehe alldort den Schnitt 5. und 6.
 jedoch mit dem Unterschied, daß der Unterschnitt zu-
 erst gemacht werde.

3

4. und

4. und 5. ist die Ablösung des rechten Flügels durch Unter- und Oberschnitt, wie bey der Taube. Besiehe alldort den Schnitt 3. 4. und mache den Unterschnitt zuerst.

6. 7. Durch Unter- und Oberschnitt wird der linke Schenkel abgelöst, auf eben die Art, wie der rechte Schenkel.]

8. 9. Die Ablösung des linken Flügels geschieht wie beym rechten.

10. Ein Schnitt von der linken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Hälfte der Brust.

11. Ein Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Hälfte der Brust.

12. Ein Schnitt quer über die Brust.

13. 14. 15. 16. Sind vier Spaltschnitte auf der rechten und linken Seite der Brust von oben herunter bis Nro. 12.

17. 18. Sind zwey Spaltschnitte von der rechten und linken Seite des Bürgels hinauf, bis Nro. 12.

19. Ist der Abschnitt des Bürgels.

