

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

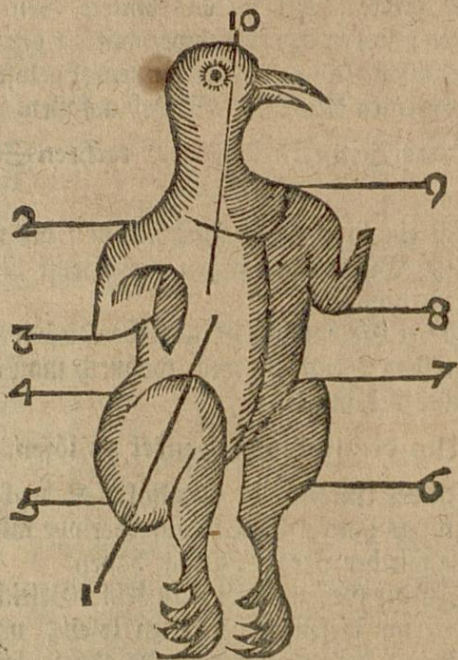
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Andere Art von Verschneidung der Taube.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Andere Art von Verschneidung der Taube.



1. Schneide von der Mitte des Wurzels an, durch Brust, Hals und Kopf, so daß daraus zwey gleiche Theile werden, als denn nimm die rechte Hälfte, schneide daraus fünf Stücke, wie in der Figur angezeigt stehet. Das erste Stück ist der Kopf nebst dem Halse und etwas oben von der Achsel. Das zweyte der Flügel. Das dritte, das Seitenstück. Das vierte der Schenkel, und fünftens die rechte Seite des Wurzels.

Mit der linken Hälfte kanst du gleichfalls also verfahren, jedoch so, daß du beym Wurzels anfängst zu schneiden, wie Nro. 6. es dir angezeigt.

NB Weil die Taube überhaupt an sich selbst nicht groß, so wird sie meistens nur in zwey gleiche Stück nach der Länge zerspalten, oder auch durch einen Kreuzschnitt in 4 Theile getheilt, welches die beste und bequemste Art ist.