

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 ...**

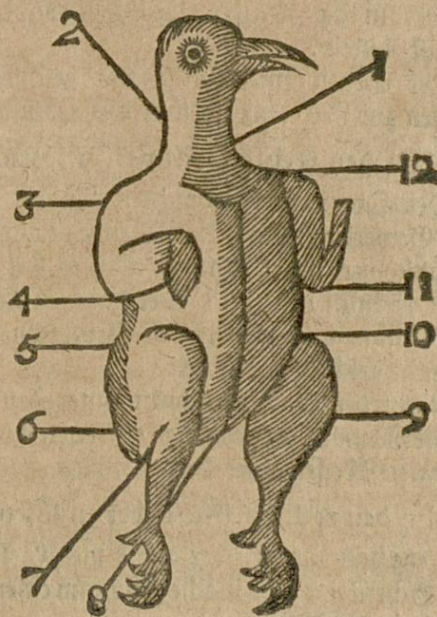
Carlsruhe, 1797

Verschneidung der Taube.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

13. Das untere am linken Schenkel. 14. Das obere am linken Schenkel. 15. Das untere am linken Flügel. 16. Das kleine Geleick am linken Flügel. 17. Das obere am linken Flügel. 18. Das Oberstück von der Brust. 19. Das Unterstück von der Brust. 20. Der Springer, oder an manchen Orten der Hüpsauf genannt. 21. Das rechte Achselbein. 22. Das linke Achselbein. 23. Die rechte Seite am Gerippe. 24. Die linke Seite am Gerippe.

Verschneidung der Taube.



E

E

chte
oten
gel.
nie
om
oten
10.
der
kel.
Das

Setze die Gabel also an, daß der eine Zinken derselben von der Spitze des Bürzels in den Körper hinein gehe, der andere aber längst dem Geripp außerhalb seye, und die Haut des Gerippes in etwas mitfasse, wodurch also dein Stück Geflügel auf der Gabel fest hält, und deine Zerschneidung gleichsam in der Luft geschehen kan. Halte die angespizte Taube also vor dir, daß du derselben Brust allemal im Gesicht habest. Alsdenn mache den Anfana wie in obiger Figur der erste Schnitt ausweist. Nämlich

Um den Hals zu lösen.

1. Mache einen Oberschnitt von der Rechten zur Linken in die Hälfte des Halses bis gegen die Brust hinein.
2. Der Gegenschnitt am Halse geschiehet von der Linken zur Rechten, so fällt der Hals ab.

Um den rechten Flügel zu lösen.

3. Der Oberschnitt des rechten Flügels soll wegen des Gewerbbeins mit dem Messer zierlich gesucht und gefühlt werden, und wenn man es hat, so soll man den Schnitt thun, sich aber dabey in Acht nehmen, daß man nicht so weit in die Brust schneide, damit sie nicht geschändet werde.
4. Mache deinen Gegenschnitt unter den Flügel fein in die Runde, so wird dieser Flügel mit Hülfe eines kleinen Messerstoffes heraus fallen.

Um den rechten Schenkel zu lösen.

5. Setze das Messer über das Knie gleich des rechten Schenkels, und mache gleichsam einen Hohlchnitt bis in die Mitte.

6. Mache

6. Mache deinen Gegenschnitt unter den Schenkel, und merke, daß du das hintere Geleisch des Schenkels, so bey dem Gerippe nahe an der Gabel ist, mit fassst, so wird dieser Schenkel gelöst seyn, und durch einen kleinen Messerstoß abfallen.

Um das Bruststück auf der rechten Seite abzulösen.

7. Ist ein langer Spaltschnitt von der rechten Seite des Würzelbeins gegen der Brust bis zum Achselbein hinauf.

8. Ist der Gegenspaltschnitt zu eben diesem Stück, hart bey dem Brustbein weg, wodurch man ein gut Bruststück bekommt.

Um den linken Schenkel zu lösen.

9. Ist der Unterschnitt zum linken Schenkel, wo bey man das hintere Geleisch am Gerippe mitfassen soll, wie wir bey Nro. 6. gesagt haben.

10. Ist der Gegenschnitt vom Knie-Geleisch oben herunter, um diesen Schenkel zu lösen, und mit einem Druck des Messers vollends abzustossen.

Ablösung des linken Flügels.

11. Ist der Unterschnitt zum linken Flügel von unten herauf.

12. Ist von oben herab der Gegenschnitt, welcher wegen des Gewerbbeins, wie wir bey Nro. 3. gesagt, muß durch Fühlen gefunden werden.

Das Bruststück von der linken Seite wird abgelöst, wie dieses von der rechten. Besiehe Nro. 7. und 8.