

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

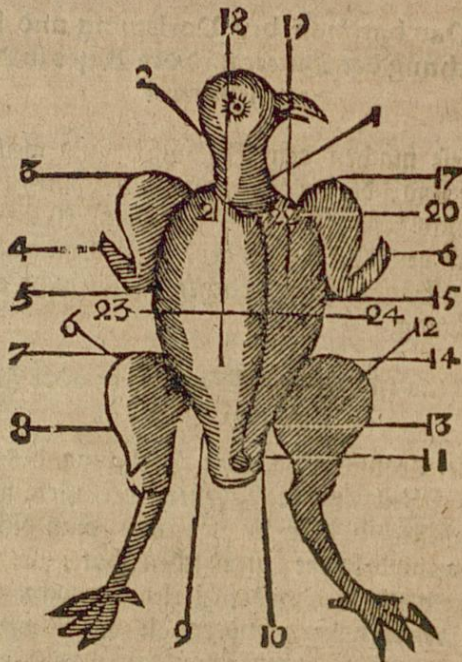
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Namen aller Geleichen an dem Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Namen aller Geleichen an dem Geflügel.

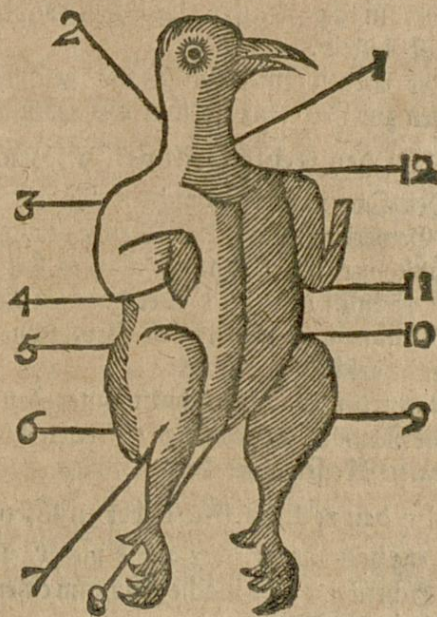


1. Die linke Seite am Hals. 2. Die rechte Seite am Hals. 3. Das obere Geleich am rechten Flügel. 4. Das kleine Geleich am rechten Flügel. 5. Das untere am rechten Flügel. 6. Das Knie-Geleich am rechten Schenkel. 7. Das obere vom rechten Schenkel. 8. Das untere vom rechten Schenkel. 9. Die rechte Seite am Bürzel. 10. Die linke Seite am Bürzel. 11. Der Bürzel oder Steiß. 12. Das Knie-Geleich am linken Schenkel. 13. Das

13.
ober
fel
Flü
Da
flü
ma
rech
De
G

13. Das untere am linken Schenkel. 14. Das obere am linken Schenkel. 15. Das untere am linken Flügel. 16. Das kleine Geleisch 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 Hüpfauft genannt. 21. Das rechte Achselbein. 22. Das linke Achselbein. 23. Die rechte Seite am Gerippe. 24. Die linke Seite am Gerippe.

Verschneidung der Taube.



C

E

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