

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

4. Wie heissen die Juncturen und Geleichen an dem Geflügel?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

gen nicht viel in Gespräche einlassen, damit man theils alles mit gehöriger Art und ohne Fehler verrichte, theils aber um so viel geschwinder fertig werde, und den Appetit der Gäste nicht lange aufhalte, auch die Speisen unterdessen nicht erkalten.

3. Wie viel Messer und Gabeln braucht man zum Transchiren?

Heutiges Tags braucht man nicht mehr als zwey Paar, nemlich ein Paar grosse, und ein Paar kleine, welche zur rechtē Hand auf einen Teller zu legen sind.

4. Wie heissen die Juncturen und 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 vom Würzel. 10) Die linke Seite vom Würzel. 11) Der Würzel oder Steiß. 12) Das Kniegeleich am linken Schenkel. 13) Das untere am linken Schenkel. 14) Das obere am linken Schenkel. 15) Das untere am linken Flügel. 16) Das kleine Geleich 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 Hüpsauf genannt. 21) Das rechte Achselbein. 22) Das linke Achselbein. 23) Die rechte Seite am Gerippe. 24) Die linke Seite am Gerippe.

5. Wie