

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

18. Wie wird ein welscher oder calecutischer Hahn transchirt?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

fleisch, 5) ein Schenkel nach dem andern, 6) das Uebrige nach Belieben.

18. Wie wird ein welscher oder calecutischer Gahn transchirt?

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellt man ihn mit dem Hals gegen sich, und weil er auf den Ziehbein ein sehr fett, so schneidet man das Fett mit halben Mondschnitten vom Ziehbeinlein und thut es auf einen Teller, welches, so man will, man alsbald dem Vornehmsten präsentiren kann. Nachmals dreht man die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, stößt die Knochen ab, imbrochirt die Gabel zwischen den Achselbeinen schief in den Rückgrad, wie bey dem gebratnen Huhn, und löset 1) den Hals, 2) den rechten Oberschenkel, mit Ober- und Gegenschnitt. 3) den linken eben so, 4) die dürrn Flügel an beyden Seiten, 5) schneidet man den Contraschnitt am rechten Flügel, 6) den Oberschnitt am rechten Bein, 7) den Contraschnitt daselbst, 8) den Oberschnitt am rechten Flügel 9) den Pfaffenschnitt, 10) den Contraschnitt am linken Flügel, 11) den Oberschnitt am linken Bein, 12) den Contraschnitt daselbst, 13) den Oberschnitt am linken Flügel, 14) den Pfaffenschnitt, 15) das rechte und linke Brustfleisch mit halben Mondschnitten, 16) hebt man die Achselbeine aus, 17) stößt die Rippen entzwey, wenn er ganz entzwey soll, 18) legt den Brustknochen ab, 19) zertheilt den Rückrad, imbrochirt in die Spaltschnitte, 20) und bricht solche zu beyden Seiten ab.