

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

21. Wie legt man solchen vor?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Sonsten wird er wie das gebratne Huhn zerlegt, nur daß man bey den Flügeln anfängt; will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, und anstatt der Oberschnitte erst die Gegenschnitte thun, steht es jedem frey sodann ist es auch gar kein Verbrechen, wenn man in Zerschneidung oder Ablösung dieses und auch alles vorerwähnten Geflügels eine Aenderung macht, und 3. E. den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule, zuerst oder zulezt ablösset.

21. Wie legt man solchen vor?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brust, 3) das Ziehbein mit etwas Brust, 4 5 einen Schenkel nach dem andern, 6. 7) die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust, 8) die Brust und Achselbeine, 9) das Uebrige nach Belieben.

22. Wie wird ein Fasanhuhn transchirt und vorgelegt?

Dieses hat die Größe eines andern gemeinen Huhns, und wird, nachdem die Flügel abgetragen, auch also imbrochirt. Nachdem löset man 1) den Hals und die äußersten Gelenke, denn folgt 2) der Oberschnitt am rechten Flügel, 3) der Gegenschchnitt am linken Schenkel, 4) der Oberschnitt am linken Flügel, 5) der Gegenschchnitt am rechten Schenkel, 6) der Oberschnitt am rechten Schenkel u. abgelegt, 8) der Oberschnitt am linken Schenkel u. abgelegt, 9) der Gegenschchnitt am rechten Flügel u. abgedrückt, 10) das Ziehbein, und 11) die Brust an beyden Seiten; das Uebrige alles wie bey dem gebratnen Huhn
und