

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

23. Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln transchirt und
vorgelegt?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

und anderm Flügelwerk. Die Vorlegung ist: Stück vor Stück, wie bey dem gebratenen gemeinen Huhn; oder man legt mehr Stücke auf einmal auf einen Teller, und gibt es herum.

23. Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln transchirt und vorgelegt?

Sie werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bey spürendem Mangel aber nimt man eine lange Gabel, steckt deren 3 daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

24. Wie pflegt man eine zahme Gans zu zerlegen?

Man stellt solche mit dem Steisse gegen sich, legt die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steisse mit einem Kreuzschnitt auf, hängt das Messer zur Gabel, nimt das Gefüllte auf einen Teller heraus, wenn es Aepfel oder Castanien; so es aber Beyfuß ist, so läßt man ihn darinnen; dreht die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, hernach imbrochirt man, wie bey dem gebratenen Huhn, ohne daß sie wegen Sperrung der Beine für sich aufgehoben und also zerlegt wird: 1) Schneidet man den Hals ab, 2) den rechten Flügel nebst dem Pfaffen schnitt, wie bey dem welschen Hahn, wenn anders die Gans fett ist, 3) den rechten Schenkel, 4) wendet man die Gans, und verfährt auf der linken Seite gleich also, wie auf voriger geschehen, 5) löset man das Ziehbein, weil es aber sehr nah am Hüpfauß, muß es fein tief mit einem langen Schnitt gefast werden, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit