

# **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**

24. Wie pflegt man eine zahme Ganß zu zerlegen?

**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

mit langen und halben Mondschnitten, das Ueb-  
rige alles, wie bey dem gebratenen Huhn.

25. Wie geschiehet die Vorlegung derselben?

Man legt vor 1) einen Spaltschnitt nebst dem  
Ziehbein, 2) den andern Spaltschnitt mit etwas  
Brustfleisch 3 4) einen Flügel nach dem andern,  
nebst den Pfaffenschnitten, 5. 6) einen Schenkel nach  
dem andern; So aber die Gans recht groß ist, so  
theilt man die Schenkel im Gelenke, und legt vor,  
Fülle nach dem andern, und einen Krallenschenkel  
nach dem andern mit etwas zu Klauen, 7) das  
Brustfleisch in etliche Zeller, 8) das kleine Rumpfs-  
stück samt dem Achselbein. Zu jedem Zeller legt  
man Gefülltes, oder Beyfuß, oder Aepfel, oder Cas-  
tanien, womit sie gefüllt. Zu merken ist, daß an  
der Gans die Seitenbisslein, Spaltschnitte und  
Brust, nebst den Oberschenkeln, für das Beste ge-  
halten werden, mithin muß man nach Beschaffen-  
heit der Personen auch die Stücke vorzulegen wissen.

26. Wie wird aber eine wilde Gans zerlegt  
und vorgelegt?

Diese kan wie die zahme zerschnitten und vorge-  
legt werden, nur daß man die Schenkel nicht theilt.  
In gleichen daß solche nicht allezeit, wie die zahme  
gefüllt, welches man bey dem Koch oder Köchin erfah-  
ren, und also den Streißschnitt ersparen kan.

27. Wie wird eine zahme Ente zerschnitten?

Man setze sie mit dem Halse vor sich, lege die  
Gabel auf die Brust, stosse das Messer in die rechte  
Seite, wende sie herum, daß sie auf der Brust zu  
liegen