

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

25. Wie geschiehet die Vorlegung derselben?

urn:nbn:de:bsz:31-55039

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 Seitenbisselein, Spaltschnitte und
Brust, nebst den Oberschenkeln, für das Beste ge-
halten werden, mithin muß man nach Beschaffen-
heit der Personen auch die Stücke vorzulegen wisse.

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.
Inaleichen daß solche nicht allezeit, wie die zahme
gefüllt, welches man bey dem Koch oder Köchin erfah-
ren, und also den Streißchnitt e spahren 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