

# **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**

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

**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 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