

# **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**

27. Wie wird eine zahme Ende zerschnitten?

**urn:nbn:de:bsz:31-55039**

mit langen und halben Mondschnitten, das Uebrigste alles, wie bey dem gebratenen Huhn.

25. Wie geschieht 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 klauben, 7) das Brustfleisch in etliche Zeller, 8) das kleine Rumpfstück samt dem Achselbein. Zu jedem Zeller legt man Gefülltes, oder Beyfuß, oder Aepfel, oder Castanien, womit sie gefüllt. Zu merken ist, daß an der Gans die Seitenbisslein, Spaltschnitte und Brust, nebst den Oberschenkeln, für das Beste gehalten werden, mithin muß man nach Beschaffenheit der Personen auch die Stücke vorzulegen wissen.

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

Diese kan wie die zahme zerschnitten und vorgelegt 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 erfahren, und also den Streißchnitt 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



liegen kommt, imbrochire wie bey dem gebratenen Huhn, hebe sie zierlich über den Arm, und schneide 1) den Hals ab, 2) den rechten Schenkel, 3) den rechten Flügel, 4) auf der linken Seite verfähre man gleichfalls also, 5) löse man das Ziehbein, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten 2 oder 3 Stücke auf jeder Seite, 7) hebe man die Achselbeine aus, 8) mache die Spaltschnitte auf beyden Seiten, 9) stosse die Rippen dicht an den Brustknochen auf beyden Seiten entzwey, 10) thue den Brustknochen von der Gabel, und 11) zertheile man den Rumpf.

### 28. Wie wird sie vorgelegt?

1. 2) Ein Schenkel nach dem andern, 2) beyde Flügel zugleich, oder einen Flügel mit einem Spaltschnitt, 3) den andern Flügel auch so, oder zu jedem sonderlich zum ersten Flügel, das Ziehbeinlein, zum andern ein wenig Brustfleisch, nach Anzahl der Gäste. 4) das Brustfleisch in etliche Teller, und das Uebrige nach Belieben.

### 29. Wie verfähret man mit einer wilden Endte bey dem Zerschneiden und Vorlegen?

Die wilde Endte kan wie die zahme zerschneiden und vorgelegt werden, auffer daß man keine Spaltschnitte, wenn sie klein ist, macht.

### 30. Wie transchirt man einen Sassen?

Man stellt ihn, daß er mit den rauchen Läuften zur Rechten zu stehen kommt, setzt die Gabel hinten quer über die Lenden, hackt mit dem Messer die rauchen Beine von den Läuften ab, und legt sie  
auf