

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

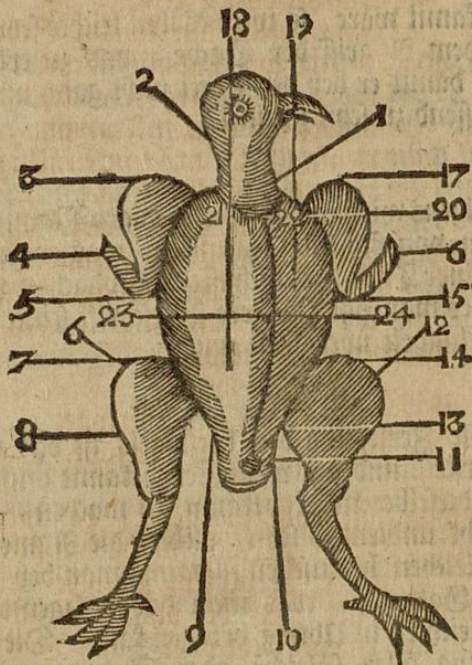
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Namen aller Gleichen an dem Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-69960



Namen aller Gleichen an dem Geflügel.

1. Die lincke Seite am Hals.
2. Die rechte Seite am Hals.
3. Das obere Gleich am rechten Flügel.
4. Das kleine Gleich am rechten Flügel.
5. Das untere am rechten Flügel.
6. Das Knie-Gleich am rechten Schenkel.
7. Das obere vom rechten Schenkel.
8. Das untere vom rechten Schenkel.
9. Die rechte Seite am Bürzel.
10. Die lincke Seite am Bürzel.

II, Dec

11. Der Bürzel oder Steiß.
12. Das Knie-Gleich am linken Schenkel.
13. Das untere am linken Schenkel.
14. Das obere am linken Schenkel.
15. Das untere am linken Flügel.
16. Das kleine Gleich am linken Flügel.
17. Das obere am linken Flügel.
18. Das Oberstück von der Brust.
19. Das Unterstück von der Brust.
20. Der Springer, oder an manchen Orten
der Hüpauf genannt.
21. Das rechte Achselbein.
22. Das linke Achselbein.
23. Die rechte Seite am Gerippe.
24. Die linke Seite am Gerippe.

Ob man nun wohl eingestehet, daß niemand aus einem Trenchier-Buch werde von sich selbst ein vollkommener Trenchier-Meister werden, eben so wenig als einer, der ohne practische Anweisung aus einem Fecht-oder Tanz-Buch wolte alle Kunstgriffe der Fektkunst, oder alle Zierlichkeiten der Schritte in der Tanzkunst erlernen; denn dieses sind Sachen, die mehr als einen todten Unterricht begehren, weil solche ohne gewisse körperliche Bewegungen nicht vollzogen werden können. So finden sich dennoch öfters geschickte Köpfe, die durch Hülffe eines Buchs, und ihrem eigenen fleißigen Nachsinnen, die Sachen manchmal viel weiter bringen, als sie solche vorgeschrieben sehen, und mit der Zeit im Stande seyn, viel deutlichere Regeln davon aufzusetzen, welches man in Ansehung der Tren-

hier-Kunst wohl wünschte, indem man sich darinnen noch keines vollkommenen Tractats rühmen kan; indessen aber doch gut ist, einigen Unterricht davon zu haben.

Wir wollen demnach einige der vornehmsten Stücke vor die Hand nehmen, und zeigen, in wie ferne sie nach heutiger Manier auf verschiedene Art können zerleget werden. Zu mehrerem Begriff der Sache haben wir die Figur der verschiedenen Arten Gefügel und anderer Braten allemal beygesetzt, und derselben Schnitte durch Zahlen mit einer Erklärung, so viel möglich, deutlich zu machen getrachtet. Ehe wir aber von wirklicher Zerschneidung reden, so wollen wir auch die Namen der vornehmsten Schnitte angeben, wir stellen deren an der Zahl 7. es mag seyn, daß andere weniger oder noch mehr Arten der Schnitte vorgeben, und solche auch anders nennen, daran wir uns aber allhier nicht Lehren.

Der erste Schnitt wird genennet
Oberschnitt.

Der zweyte: Unterschnitt.

Der dritte: Spaltschnitt.

Der vierte: Gegen- oder Contrastschnitt.

Der fünfte

Der Hohlschnitt, so meistens die Form eines halben Mondes hat.

Der sechste: ein Querschnitt.

Der siebende: der Kreuzschnitt.

Zerschneid