

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

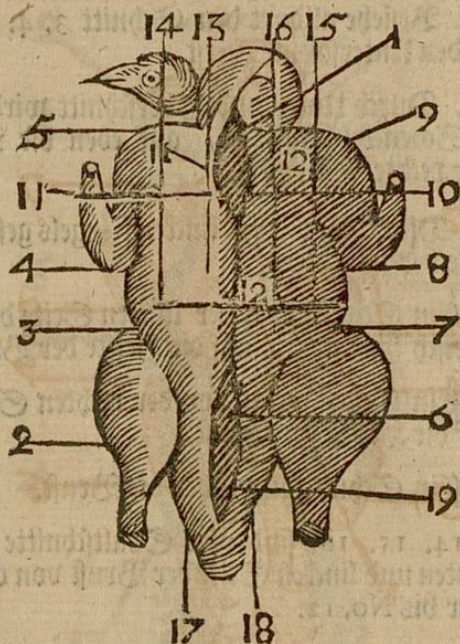
Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Zerlegung des gesottenen Huhns.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

Zerlegung des gefotenen Huhns.



Die Gabel wird bey dem Huhn gleichfalls angefehet, wie wir pag. 407. bey der Taube gefagt haben.

1. Der Hals wird durch einen Schnitt von der Linken zur Rechten abgelöset.

2. u. 3. ist der Unter- und Oberschnitt um den rechten Schenkel abzulösen, es geschiehet solches wie bey der Taube; besiehe all dort den Schnitt 5. und 6. jedoch mit dem Unterscheid, daß der Unterschnitt zu erst gemacht werde.

4. u. 5.

4. und 5. Ist die Ablösung des rechten Flügels durch Unter- und Oberschnitt, wie bey der Taube. Besiehe all dort den Schnitt 3. 4. und mache den Unterschnitt zuerst.

6. 7. Durch Unter- und Oberschnitt wird der lincke Schenckel abgelöset, auf eben die Art, wie der rechte Schenckel.

8. 9. Die Ablösung des lincken Flügels geschieht, wie bey dem rechten.

10. Ein Schnitt von der lincken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Helfte der Brust.

11. Ein Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Helfte der Brust.

12. Ein Schnitt quer über die Brust.

13. 14. 15. 16. sind vier Spaltschnitte auf der rechten und lincken Seite der Brust von oben herunter bis No. 12.

17. 18. sind zwey Spaltschnitte von der rechten und lincken Seite des Bürgels hinauf, bis No. 12.

19. Ist der Abschnitt des Bürgels.



Zerlegung