

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

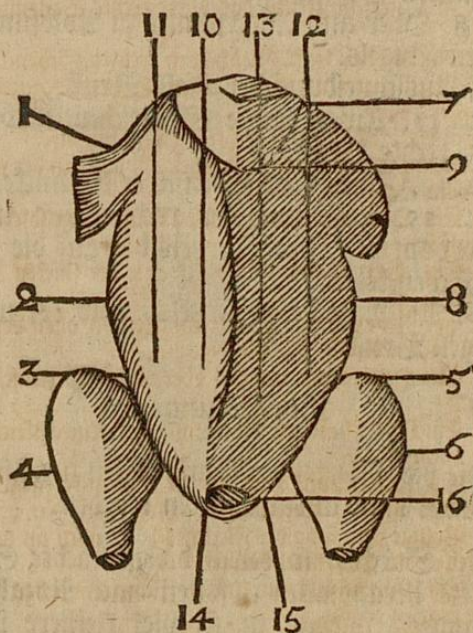
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Verlegung einer Ganß.

urn:nbn:de:bsz:31-69960



Stecke die Gabel mitten in den Rücken, und drehe die rechte Seite der Gans gegen dein Gesicht, alsdenn mache

1. Einen Oberschnitt zur Auflösung des Gewerb-Beins des rechten Flügels.
2. Der Gegenschnitt zum Gewerb-Bein, um solchen Flügel abzulösen.
3. Oberschnitt zum rechten Schenkel.
4. Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

Dd

5. 6. Oberz

5. 6. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Schenkels.

7. 8. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Flügels.

9. Ausschneidung der Hals-Brust.

10. - 11. Zwey lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust.

12. 13. Zwey dergleichen über die linke.

14. 15. Auflösung der rechten und linken Seite vom Ende des Bürgels bis auf die Höhe des Schenkels.

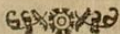
16. Abschnitt des Bürgels, und der untern spitzigen Brust.

Anmerkungen.

Die vier Viertel der Gans sollen zur Zierlichkeit wohl rund ausgeschnitten werden.

Die Stücke, so durch die gemachte Spaltschnitte herausfallen, sollen nach Anzahl der Personen, wieder in so viel kleinere in die Quer zerschnitten werden.

Die Sachen, womit etwann die Gans möchte gefüllet seyn, als Castanien, Aepfel, Rosinen, werden zuletzt mit einem Löffel herausgenommen, wiewol man in Frankreich von dergleichen Fülle nichts weiß.



Zerlegung