

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

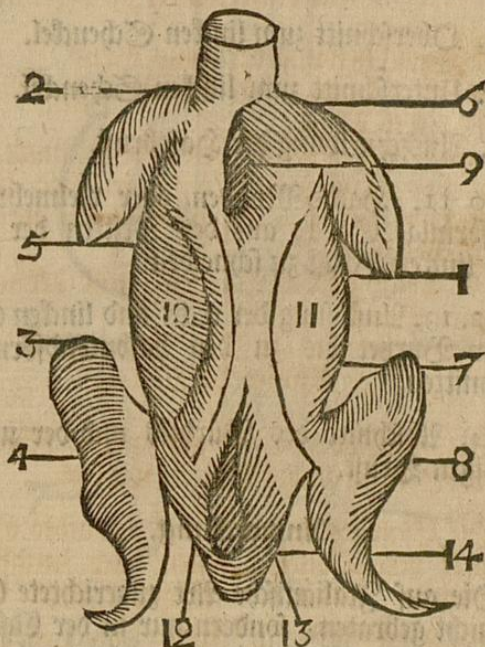
Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Zerlegung der Ganß, so auf Italiänische Art zugerichtet.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

Zerlegung der Gans, so auf Italiänische
Art zugerichtet.



Die Gabel wird wie bey der vorigen wieder
auf den Rücken gesteckt. Es wird solches
Stück bey den Italiänern gleichsam spielend
in der Luft zerschnitten, woben sie sich aber an
keine Ordnung der Schnitte binden

1. Ein Unterschnitt zum linken Flügel.
2. Oberschnitt am rechten Flügel.
3. Oberschnitt am rechten Schenkel.
4. Unterschnitt am rechten Schenkel.

Dd 2

5. Unters

5. Unterschnitt zum rechten Flügel.
6. Oberschnitt zum linken Flügel.
7. Oberschnitt zum linken Schenkel.
8. Unterschnitt zum linken Schenkel.
9. Ausschneidung der Halsbrust.
10. 11. Halbe-Monden, oder vielmehr Sichel-förmige Stücke aus der Mitten der recht und linken Brust zu schneiden.
12. 13. Auflösung der recht und linken Seite bey dem Bürzel bis zu den halbmondförmigen Schnitten.
14. Abschnitt des Bürzels und der untern spitzigen Brust.

Anmerkung.

Die auf Italiänische Art zugerichtete Gans ist nicht gebraten, sondern nur in der Casserole verdampft, und die vier Viertel ausgebeinet.



Zerschneis