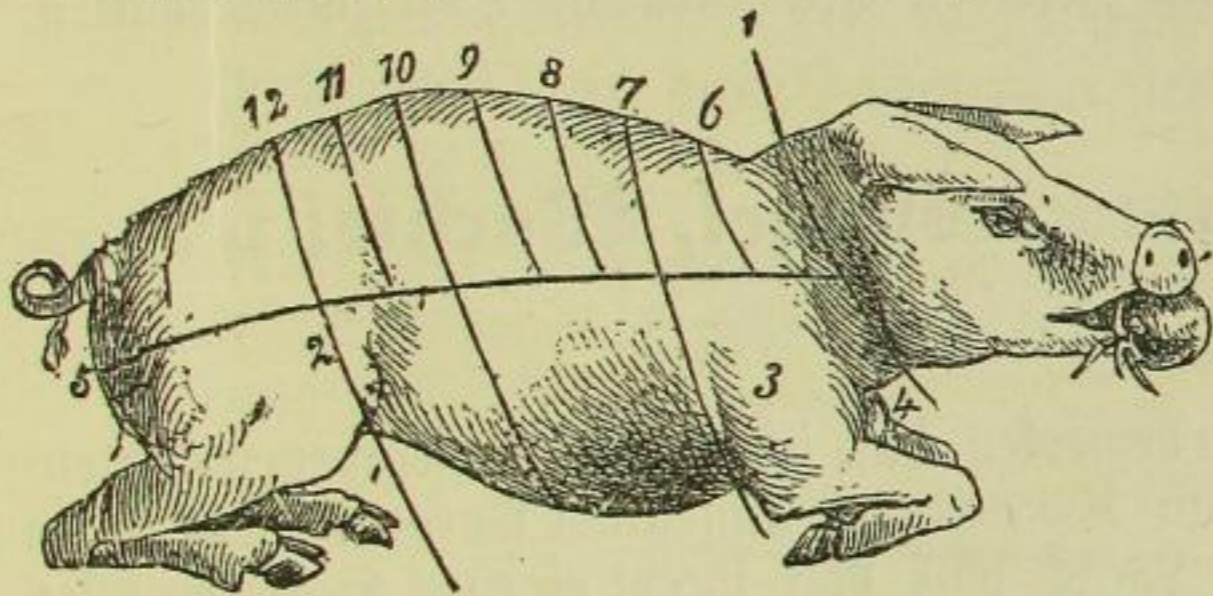


## Spanferkel.

Der Kopf wird vom Rumpfe getrennt und der Länge nach gespalten.

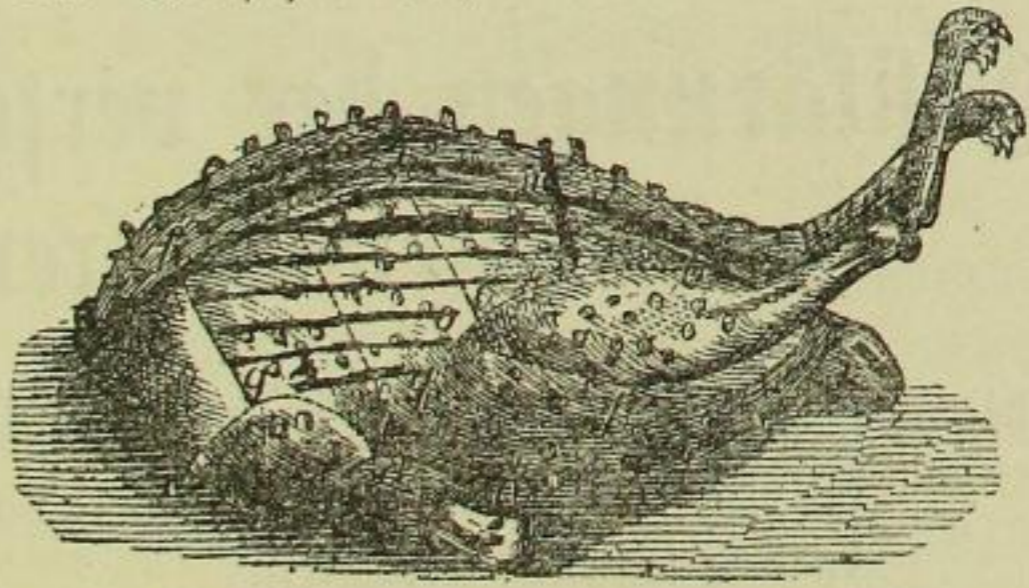


Die Schlegel löst man vom Körper ab und theilt sie ebenfalls der Länge nach in zwei Hälften. Die Fülle wird hernach herausgenommen und einstweilen bei Seite gestellt. Sämmtliche Theile werden dann in schöne Stückchen zerlegt, auf einer Platte franz-

förmig angerichtet und mit der Fülle zu Tisch gegeben.

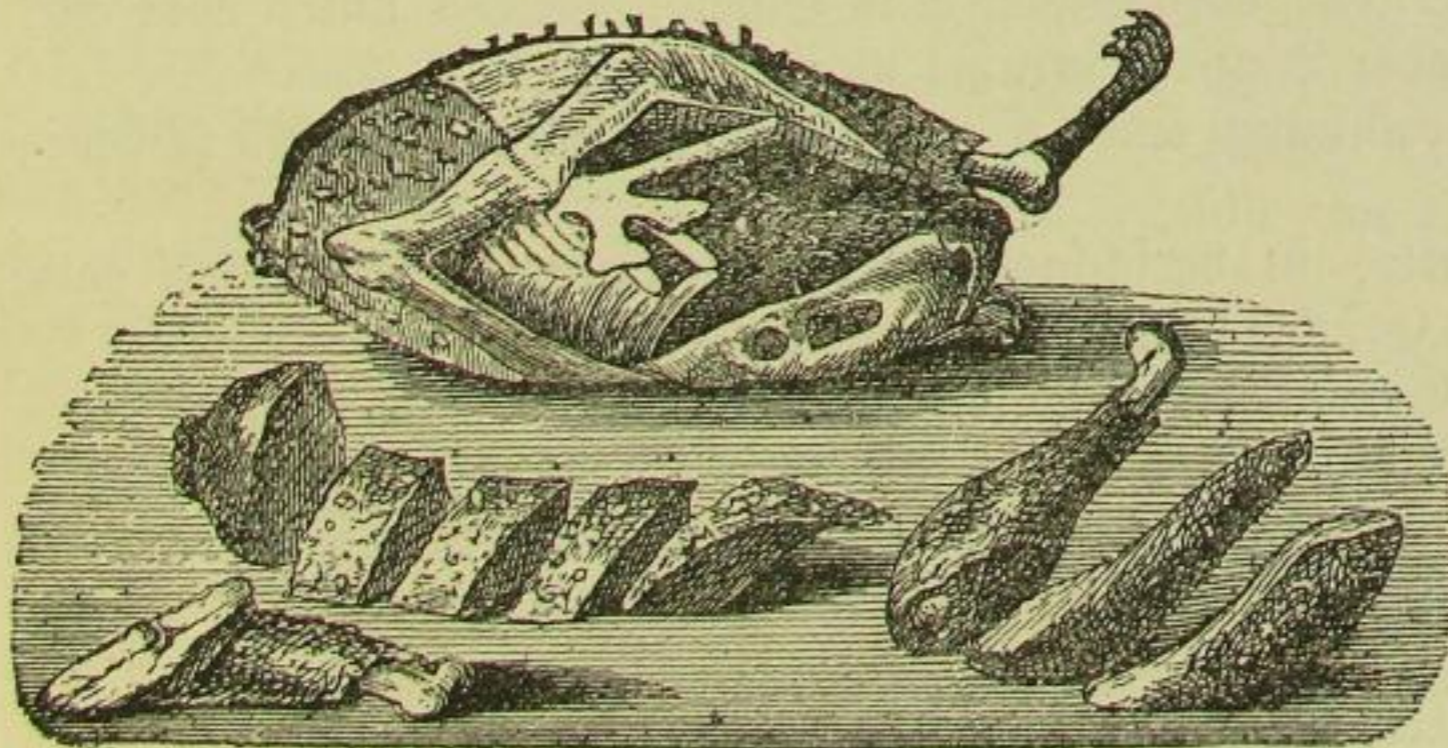
## Welscher Hahn.

Zuerst schneidet man den Kopf am Welschen ab, alsdann werden die Schenkel ausgelöst, indem man das Messer zwischen dem Schenkel und dem Körper einsetzt und dasselbe mit der Scheide nach außen hindreht, wodurch der Schenkel leicht aus seinem Gelenke gehoben wird. Die dicke Kropfhaut wird entfernt, die beiden Flügel werden ebenfalls in ihrem Gelenke durch-



schnitten. Das Brustfleisch wird der Länge nach von dem Gerippe gelöst und die Filets werden alsdann in schöne dünne Scheiben zerlegt. Die Schlegel und der Rücken werden ebenfalls mit einem starken Messer in kleine Stückchen gehauen, auf der Platte in gehöriger Ordnung aufgesetzt und zwar soviel wie möglich die weißen Bruststückchen oben auf und das Ganze wird dann auf solche Weise geordnet servirt.

## Die Gans, die Ente, das Huhn, die Taube und der Fasan.



So wie alles größere Geflügel werden alle auf angegebene Weise tranchirt oder man haut, nachdem die Flügelstücke abgetrennt sind und die Brust der Länge nach getrennt ist, jene der Quere nach in mehrere schöne Stückchen.