

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

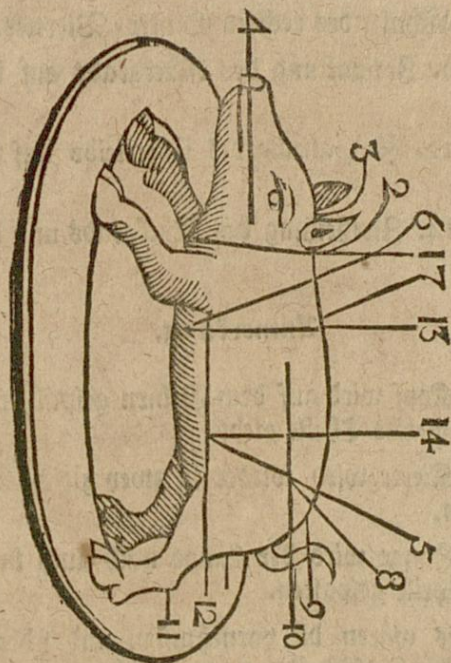
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

Zerlegung des Spanferkels.

urn:nbn:de:bsz:31-55039

Zerlegung des Spanferkels.



Stecke die Gabel in die Schnauze.

1. Der Kopf soll in einem Hieb abfallen.
2. 3. Abschnitt des linken und rechten Ohrs.
4. Auflösung der Kinnbacken auf beyden Seiten.

Jetzt wird die Gabel vornen in den Rückgrad gesteckt.

5. Abschnitt des linken Hinter-Viertels.

6. Abz

6. Abschnitt des linken Vorder- Viertels.
7. Abschnitt des rechten Vorder- Viertels.
8. Abschnitt des rechten Hinter- Viertels.
9. 10. Zerspaltung des Rückgrads auf beyden Seiten.
11. 12. Zerspaltung des Unterleibs auf beyden Seiten.
13. 14. Zertheilung des Rückgrads und Unterleibs.

Anmerkung.

Der Kopf wird auf dem Gehirn gespalten, daß es zwey gleiche Theile giebt.

Der Kiefer wird wieder in zwey gleiche Theile gespalten.

Die Zunge wird der Länge nach auch in zwey gleiche Theile gespalten.

Dieses wären die vornehmsten und schwersten Stücke der Zerschneidung, wer solche wohl machen kan, dem wird alles übrige, wovon wir etwa hier nicht möchten gehandelt haben, leicht seyn, und er wird sich durch seine Erfahrung und Geschicklichkeit selbst zu helfen wissen.

