

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

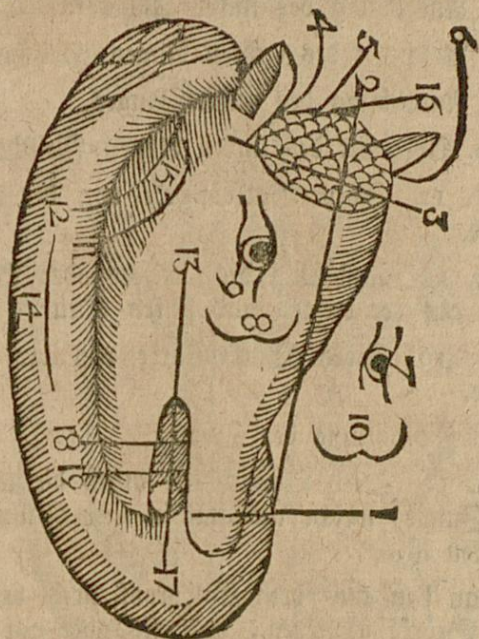
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte  
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als  
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...  
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

**Carlsruhe, 1797**

Zerlegung des Kalbs-Kopfs.

**urn:nbn:de:bsz:31-55039**

## f. Zerlegung des Kalbs-Kopfs.



Der Kalbskopf wird nur mit der Gabel gehalten, weil er zum östern muß mit der Schüssel gedrehet werden.

1. Durch einen Querschnitt wird sogleich die Schnauze abgenommen.

2. 3. Ein Creuzschnitt auf die Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel heraus zu nehmen.

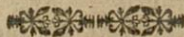
4. Abschnitt des rechten Ohrs.

5. Abschnitt eines Stücks am Halse unter dem rechten Ohr.

6. Abschnitt

6. Abschnitt des linken Ohrs.
7. Aushebung des linken Auges.
8. Abschnitt des rechten Augen Fleisches.
9. Aushebung des rechten Auges.
10. Abschnitt des linken Augen Fleisches.
11. 12. Zwey Backenstücke von der rechten Seite.
13. 14. Auflösung des Kiefers oder Kinnba-  
ckens auf der rechten und linken Seite.
15. 16. Zwey Backenstücke von der linken  
Seite.
- 17.erspaltung der Zunge.
18. 19. Zwey Querschnitte durch dieerspaltene  
Zunge, welche alsdann in sechs Stückeerspaltene  
ist.

Man kan aus dem Kalbskopf noch verschiedene Stücke schneiden, weil sie aber gar klein und unansehnlich sind, so haben wir sie nicht der Mühe werth geachtet solche durch Zahlen anzuzeigen.



Zer.