

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

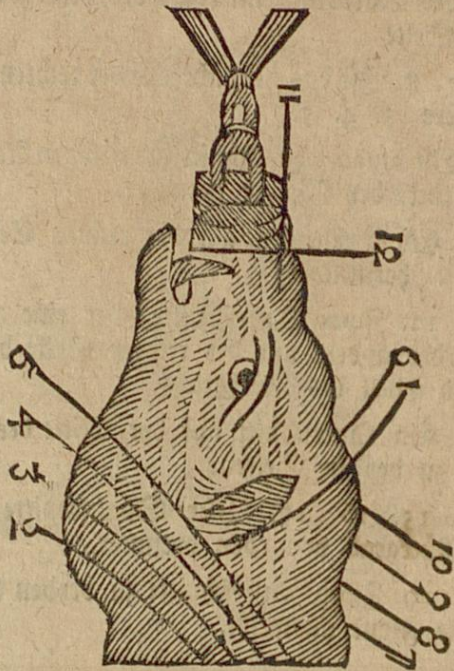
**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte  
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als  
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...  
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

**Carlsruhe, 1797**

Zerlegung des wilden Schweinskopf.

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

## Zerlegung des wilden Schweinsopf.



Die Figur zeigt, wie die Gabel stecken soll.

1. Das linke Ohr wird in einem Schnitt abgenommen.
2. 3. 4. 5. Vier Backenstücke von der linken Seite.
6. Das rechte Ohr in einem Schnitt.
7. 8. 9. 10. Vier Backenstücke von der rechten Seite.
11. Ein Spaltschnitt in den Rüssel.
12. Ein Querschnitt zum Stück des Rüssels.

D 5

Zerle