

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

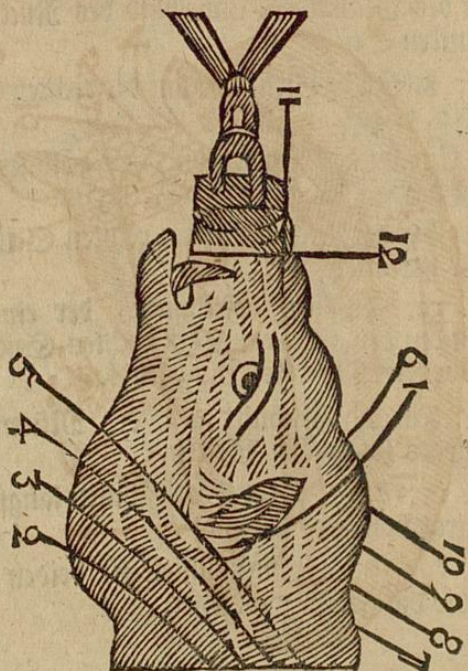
**Das allerneueste Pariser Koch-Buch**

**Strasburg, 1752**

Zerlegung des wilden Schweins-Kopfs.

**urn:nbn:de:bsz:31-69960**

## Zerlegung des wilden Schweins = Kopfs!



- Die Figur zeigt dir, wie die Gabel stecken soll.
1. Das lincke Ohr wird in einem Schnitt abgenommen.
  2. 3. 4. 5. Vier Backenstücke von der lincken Seite.
  6. Das rechte Ohr in einem Schnitt.
  7. 8. 9. 10. Vier Backenstück von der rechten Seite.
  11. Ein Spaltschnitt in Rüssel.
  12. Ein Querschnitt zum Stück des Rüssels.
- Zerle