

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

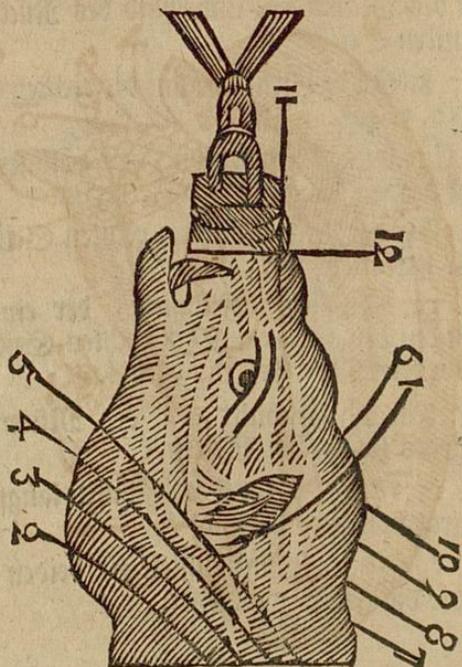
Das allerneueste Pariser Koch-Buch

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