

Zertheilung des Kalbs.

Nachdem ein Kalb in vier Viertel zertheilet worden / wie in dem Kupffer = Abdruck zu sehen / als nemlich

- A. das vordere Viertel inwendig.
- C. das vordere Viertel auswendig.
- D. das hintere Viertel inwendig.
- F. das hintere Viertel auswendig.

So wird vom vordern Viertel auswendig C. abgehauen

1. der Rücken (woraus man auch Nieblein hauen kan / wie die Figur B. zeigt)
2. die Haxe.
3. das Krätlein.
Das übrige bleibt.
4. die Brust.

Vom hintern Viertel inwendig D. wird abgehauen

5. die Haxe.
6. das Knöflein = Fleisch / so auch in zwey oder drey Theile / nach belieben / zu Prisseln der Länge nach / wie an der Figur E. zu sehen / kan zerschnitten werden.
7. das Schlöflein.
8. der Nierbraten.
9. der Nabel.

Doch kan man auch das hintere Viertel nur in zwey Theile / nach Ausweis der Figur F. zertheilen / nemlich

10. in einen Schlegel und
8. Nierbraten.