

## Humano para el Consumo Humano

Bob Arson

Esta es una guía paso a paso sobre la forma de descomponer el cuerpo humano a partir de la figura completa en cortes finos de carne pueda reparar . Como en cualquier campo , hay una serie de métodos a la práctica, y es posible que desee considerar esto como un conjunto de sugerencias en lugar de reglas concretas . Usted se dará cuenta que la talla de los cortes más grandes o "comerciales" hacia abajo en específico más pequeño o cortes " al por menor " será sólo menciona de pasada , y no se concentra sobre. También , el uso de la grasa humana y las vísceras se evita generalmente , y se deja sólo para el chef más experimental . Estas opciones , junto con recetas y sugerencias que sirven , son casi infinitos en variedad , y les dejan a usted. Hemos encontrado estas directrices sean sencillas y funcionales, pero reconocen que siempre hay margen de mejora y damos la bienvenida a sus sugerencias.

Antes de llegar a la principal tarea , es necesario mencionar que la representación completa del cadáver humano requiere de una cantidad bastante grande de tiempo, esfuerzo y espacio. Si el consumidor no desea pasar por el calvario de procesamiento y almacenamiento de la mayor parte de todo el animal , una alternativa fácil es la siguiente . Simplemente vimos a través de una o ambas piernas en los puntos directamente debajo de la ingle y unos cuantos centímetros por encima de la rodilla. Una vez desollado, estas porciones pueden entonces ser cortados en filetes redondos de espesor preferido de la Carver , cortado en filetes , deshuesada para un asado , etc Carne para varias comidas Se obtiene así fácilmente sin la necesidad de evisceración y las complejidades de la preparación de todo el formulario .

El ser humano (también conocido en la historia culinaria como " cerdo largo" y " cabra sin pelo " en el caso de los ejemplares más jóvenes ) no es generalmente considerado como una fuente de alimento de primera necesidad . Al observar la anatomía y el esqueleto , se puede ver que el animal no son contruidos ni criados por su carne, y como tal no proporcionará casi tanta carne como un cerdo o una vaca ( por ejemplo, un promedio de 1,000 libras de dirección se rompe para proporcionar 432 libras de carne vendible ). Las grandes centrales pelvis y hombros amplios también interfieren con el logro de cortes perfectos . Hay ventajas a esto, sin embargo , sobre todo debido al hecho de que el espécimen típico tendrá un peso entre 100 a 200 libras , fácilmente manipulables por una persona con suficiente influencia .

Aquí el cuidado en la elección de su comida debe ser mencionado . Es muy importante recordar que los animales criados para la masacre se mantienen en ambientes muy controlados con su salud y su dieta cuidadosamente mantenido. Los seres humanos no lo son. Así, no sólo es la carne de cada persona de diferente calidad , pero las personas también están sujetos a una

enorme gama de enfermedades , infecciones, desequilibrios químicos, y los malos hábitos tóxicos , todo típicamente aumenta con la edad . También como un animal envejece , la carne pierde su dulzura , llegando a ser difícil y viscosa . Ningún animal de granja es siempre dejó envejecer durante treinta años. Seis a trece meses de edad es un punto de sacrificio más común. Usted, evidentemente, quieren una buena forma física humana joven, pero maduro en aparentemente buen estado de salud . Una cierta cantidad de grasa es deseable como " marmoleo " para añadir un jugoso, calidad de sabor a la carne. Nosotros, personalmente, preferimos caucásicas mujeres firmes en sus primeros años veinte. Estos son " maduras " . Pero los gustos varían, y es una gran manada.

El carnicero necesitará un espacio bastante amplio en el que trabajar ( se sugiere un espacio interior ), y una gran mesa para el bloque de carnicero. Tendrá que ser elegido o instalado antes de tiempo para colgar la canal de un soporte encima de la cabeza central. Tinas grandes o los barriles de la sangre y desechos guarniciones deben ser convenientes , y una fuente de agua cerca. La mayoría del trabajo se puede hacer con unas cuantas herramientas simples : afilado, cuchillos cortos y largo con filo limpias , un cuchillo o hacha y una sierra.

Preparación del Cuerpo : La adquisición de su objeto depende de usted . Para obtener los mejores resultados y la salud , la frescura es imprescindible. Un humano vivo en cautiverio es óptimo , pero no siempre está disponible . Cuando es posible asegurarse de que el animal no tiene la comida durante 48 horas, pero un montón de agua . Este ayuno ayuda a limpiar el sistema, purgar las toxinas almacenadas y los desechos corporales , así como hacer el sangrado y la limpieza más fácil . En condiciones ideales , el espécimen entonces se sorprendió en la insensibilidad . Golpes inesperados afilados a la cabeza son los mejores, no los tranquilizantes que se recomienda , ya que pueden manchar el sabor de la carne . Si esto no es posible sin excitar el animal y provocar una lucha (que bombear un mayor volumen de sangre y secreciones , como la adrenalina por todo el cuerpo ) , una sola bala en el medio de la frente o la parte posterior del cráneo será suficiente .

Colgantes : Una vez que el animal esté inconsciente o muerto, que está lista para ser izada . Recibe los pies primero , luego las manos , con la cabeza hacia abajo. Esto se conoce como la " configuración Gein " . Bucles simples de cuerda pueden estar vinculados por las manos y los pies y luego unida a una barra transversal o viga superior . O , haciendo un corte detrás del tendón de Aquiles , un Meathook se puede insertar en cada tobillo para el soporte colgante. Las piernas deben estar distribuidas de forma que los pies están fuera de los hombros , con los brazos más o menos paralelas a las piernas. Esto proporciona el acceso a la pelvis , y mantiene los brazos de la forma en una posición lista para la extracción . Es más fácil trabajar si los pies están ligeramente por encima del nivel de la cabeza del carnicero.

**Sangrado :** Coloca un gran vaso abierto debajo de la cabeza del animal . Con un cuchillo de hoja larga , comience en una esquina de la mandíbula y hacer una profunda " de oreja a oreja " cortar el cuello y la laringe hacia el lado opuesto . Esto cortar las arterias carótidas internas y externas, los principales vasos sanguíneos que llevan la sangre desde el corazón a la cabeza , la cara y el cerebro. Si el animal no está muerto , esto va a matar de forma rápida , y permite que la sangre drene en cualquier caso. Después de la carrera inicial de la sangre , el flujo debe ser controlable y puede ser dirigido en un recipiente. El drenaje puede ser asistido por masajear las extremidades abajo en la dirección del tronco , y por compresión y liberación , " bombeo " , el estómago . Un espécimen maduros contienen casi seis litros de sangre . No hay uso de este líquido , a menos que alguna fuente está esperando para utilizarlo inmediatamente con fines rituales . Actúa como un emético en la mayoría de la gente si es borracho, y hay que mencionar que debido a la posibilidad eterna de SIDA , se recomienda que por razones de seguridad toda la sangre debe ser considerada como contaminada y eliminados de alguna manera. No se sabe si la carne de un ser humano infectado por VIH es peligroso , incluso si se cocinan , pero este es otro tema a considerar al elegir una muestra , alguien en los estratos de bajo riesgo.

**Decapitación :** Cuando el sangrado se ralentiza , la preparación para la decapitación se puede iniciar . Continuar el corte de la garganta alrededor de todo el cuello, desde la línea de la mandíbula a la parte posterior del cráneo . Una vez que los músculos y los ligamentos se han rodajas de distancia, la cabeza puede ser retirado limpiamente agarrándolo a cada lado y girando si fuera poco, la separación que ocurre cuando la médula espinal se encuentra con el cráneo. Esto es indicativo del método que se utilizará para dividir otros huesos o articulaciones , en que la carne se debe cortar generalmente a través de primero con un cuchillo , y el hueso expuesto a continuación, se separó con una sierra o cuchillo . Los méritos de mantener el cráneo como trofeo son discutibles por dos razones principales . En primer lugar, un cráneo humano puede llamar la atención sospechoso al nuevo propietario . En segundo lugar, una limpieza a fondo es difícil debido a la gran masa cerebral , que es difícil de quitar sin abrir el cráneo . El cerebro no es bueno para comer. Extracción de la lengua y los ojos , desollar la cabeza , y la colocación fuera en una jaula de alambre puede ser eficaz . La jaula permite pequeños carroñeros como las hormigas y gusanos para limpiar la carne de los huesos , al tiempo que evita que se llevó por los carroñeros más grandes, como los perros y los niños. Después de un período de tiempo suficiente , es posible recuperar el cráneo y hervirlo en una solución de lejía diluida para esterilizarlo y eliminar cualquier resto de tejido .

**Desuello :** Después de quitar la cabeza , lavar el resto del cuerpo hacia abajo . Debido a que no existe un mercado importante para las pieles humanas , especial cuidado en la eliminación de la piel en una sola pieza, no es necesario, y hace la tarea mucho más fácil. La piel es en realidad un órgano grande , y por desollar el cadáver que no sólo exponga la configuración muscular, sino

también deshacerse del pelo y las glándulas diminutas desagradables que producen el sudor y el aceite. Un cuchillo de hoja corta se debe utilizar para evitar cortar en el músculo y las vísceras . La piel se compone de dos capas, una más delgada exterior con una capa de tejido más gruesa por debajo de ella . Cuando la aplicación de aspectos , marcar primero la superficie , cortando ligeramente para asegurarse de profundidad y dirección . El diagrama del patrón de aplicación de aspectos es un ejemplo de aplicación de aspectos de estilo tira, dividiendo la superficie en porciones fáciles de manejar. Reflejar la piel levantando y quitando con una mano , mientras que con lo que el cuchillo en lo más plano a la piel como sea posible para cortar el tejido conectivo. Los genitales externos presentan sólo un pequeño obstáculo. En el hombre el pene y el escroto se puede tirar lejos del cuerpo y cortados , en la hembra los labios externos despellejados como el resto del cuerpo. Es importante dejar el ano intacto en este punto, y un círculo de piel se debe dejar a su alrededor. Usted no tiene que molestar a pelar las manos y los pies , estas porciones no ser la pena el esfuerzo a menos que piense conservarlas en vinagre o utilizarlos en sopa. La piel puede ser eliminado , o hecho en cortezas fritas . Hervir las tiras y retire la capa externa, luego se corta en pedazos más pequeños y freír en grasa en aceite hirviendo hasta que estén hinchados y crujiente. Espolvorear con sal de ajo , el pimentón y la pimienta de cayena.

**Destripar :** El siguiente paso importante es la evisceración completa de la canal. Para comenzar , haga un corte desde el plexo solar, el punto entre el esternón y el estómago , casi hasta el ano. Tenga mucho cuidado de no cortar los intestinos , ya que esto contaminará los alrededores con bacterias y posiblemente heces (si esto sucede, limpiar a fondo ) . Una buena manera de evitar esto es utilizar el cuchillo dentro de la pared abdominal , la cuchilla hacia usted , y avanzando cauto.

Haga un corte alrededor del ano, o " tapón " , y lo atan con una cuerda. Esto también evita la contaminación , manteniendo el cuerpo de la micción cualquier material que queda en el intestino . Con una sierra, cortar el hueso del pubis , o " hache " . La parte inferior del cuerpo está completamente abierta , y usted puede empezar a tirar de las masas de órganos ( intestinos grueso y delgado , los riñones , el hígado , el estómago ) y cortar lejos de la pared posterior del cuerpo .

Para la parte superior del torso , primero cortar a través de la membrana alrededor de la superficie interior de la carcasa . Esta es la membrana muscular, que divide la parte superior , o torácica , y las cavidades abdominales inferiores . Quite el esternón , cortando hasta el punto en cada lado donde se conecta con las costillas, y luego serrar y lo extraiga de la clavícula . Algunos prefieren cortar recta por el medio , en función de las ideas que tiene para los recortes en las etapas finales . El corazón y los pulmones pueden ser separadas y la garganta cortan en para

eliminar la laringe y la tráquea . Una vez que todos los órganos internos se han eliminado , recortar cualquier vaso sanguíneo o restantes piezas de tejido conectivo desde el interior de la carcasa, y lave a fondo .

Retire las armas : el matar real de la canal ya está listo para comenzar. Cortar en la axila recto hasta el hombro, y quitar el hueso del brazo , el húmero , de la clavícula y el omóplato . Picar la mano de un par de centímetros por encima de la muñeca. La mayor parte de la carne aquí es entre el codo y el hombro , como los grupos musculares son más grandes aquí y debido al hecho de que hay dos huesos del antebrazo . Otra forma de reducir esta parte es para cortar el músculo deltoides de la parte superior del brazo cerca del hombro (pero dejándolo unido al tronco ) antes de quitar la extremidad. Esto disminuye el porcentaje de carne utilizable en el brazo , pero permite una tira de hombro más grande cuando la escisión de la lámina del hombro . Puramente una cuestión de preferencia personal. Cortar en y rompen la articulación del codo , y las dos mitades de cada brazo están listas para tallar porciones de . La carne humana siempre debe estar bien preparado antes de comer.

Reducir a la mitad del canal: El cuerpo principal está ahora listo para ser dividido . A algunos les gusta corte directamente a través de la columna vertebral de las nalgas al cuello. Esto deja la fibra muscular que encierra las vértebras en el extremo de las costillas . La carne aquí sin embargo es bien envueltos alrededor de la médula , y nos encontramos con que es más adecuado (si se utiliza en absoluto) cuando se hierve para la sopa . Por lo tanto , nuestro método preferido es eliminar completamente toda la columna vertebral mediante el corte y luego aserrado abajo de cualquier lado de la rabadilla en a través .

Despiece de la canal: Las mitades ahora pueden ser derribados , a menos que su mesa de preparación o bloque de carnicero es muy corto . Esto es inadecuado , y usted tendrá que trimestre mientras que cuelga , cortando a través de la parte en un punto de su elección entre la caja torácica y la pelvis. Ahora también es el momento de empezar a pensar en cómo le gustaría servir a la carne, ya que esto determinará el estilo de los recortes que está a punto de hacer. Estos también se verá muy afectada por la configuración muscular ( aptitud física ) de su muestra . En primer lugar , cortar los pies fuera en un punto cerca de tres pulgadas hacia arriba desde el tobillo . Los huesos son muy grueso donde la pierna se conecta a los pies . Usted tendrá que dividir el lado de la carne en dos porciones principales: las costillas y el hombro, y el misterio de la pelvis y las piernas. En el medio es el " flanco " o el vientre , que puede ser utilizado para filetes o rodajas , si es lo suficientemente grueso, o incluso tiras de tocino si desea cortar esta finamente . Tiras delgadas y anchas de carne también se pueden rodar , y cocinado a servir un asado . Recorte a lo largo del borde de las costillas , y luego decidir si va a cortar filetes de flanco en los muslos y las nalgas , y tallar en consecuencia.

Cortar el cuarto más alto : Aunque no es en realidad el 25 % de la carne que usted conseguirá, este es designado como una cuarta parte de la canal que divide en grandes porciones. Puede recortar el cuello, o dejarlo para ser conectado con el hombro, o "chuck " . El primer paso importante con esta masa es quitar la lámina del hombro y la clavícula . La forma mejor y más fácil que hemos encontrado es que acaba de cortar a lo largo del contorno de la escápula , la eliminación de la carne en la parte superior y luego se dislocó el hueso grande. Para extirpar la clavícula hace una incisión a lo largo de su longitud y luego se corta y haga palanca a la basura. Dependiendo del desarrollo de los senos , usted puede decidir que califica como una " falda " y quitarlo antes de cortar las costillas. En la mujer la mama está compuesta en gran parte de las glándulas y el tejido graso , ya pesar de su aspecto apetitoso es bastante comestible. Las costillas son el corte elección del trimestre. Un eterno favorito de barbacoa , puede dividirse en secciones de varias costillas cada una y cocinarlas como es, dividir la tira por la mitad de las costillas cortas, o incluso tallar filetes de costilla si la masa muscular es suficiente.

Cortar el cuarto inferior : Aquí es donde la mayor parte de la carne , es decir, los seres humanos como animales en posición vertical. La masa muscular es mayor en las piernas y nalgas . El grueso es tan comparativamente grande aquí que usted puede hacer casi cualquier cosa con él . Las piezas principales son la nalga o la grupa y la pierna superior , el muslo . Nuestra división típica es cortar la pierna en la parte inferior de la nalga , a continuación, cortar lejos la masa ósea de la rodilla , en los lugares de dos a tres pulgadas de distancia en cualquier dirección . Antes de hacer esto , sin embargo , es posible que desee eliminar todo el músculo de la pantorrilla de la parte posterior de la pierna , ya que este es el mejor corte en su área. La pierna superior está lista para cualquier cosa , lo más especialmente algunas hermosas , filetes redondos gruesos . La grupa tendrá que ser tallado en la pelvis en una pieza más bien triangular. Las piernas se unen en la cadera en un punto hacia adelante en el cuerpo, por lo que habrá menor interferencia que tallar a lo largo de la curva de la pelvis. Carne restante estará en los muslos por delante de la pelvis.

Y eso es básicamente todo. Un congelador medio proporciona un montón de espacio de almacenamiento, o puede que incluso quieren construir un ahumadero sencilla anticuada (como una letrina , con una parrilla de piedra en lugar de un cagadero ) . Despojos y otros adornos de desecho pueden ser desechados en un número de maneras , el entierro, la alimentación animal , y el puré y el ser al ras sólo algunos. Los huesos se secan y se vuelven frágiles después de ser cocido al horno de un horno , y pueden ser pulverizado .

**White Devil Dinky -Dao Mothafucka Bobbacoo salsa de Bob Arson**

**Adobo / Hilvanar / Dip / Bloody Leroy Mix**

**Ingredientes:**

**1 8 oz de salsa de tomate**

**1 6 oz lata de pasta de tomate**

**1 taza de café negro**

**3/4 taza de la cerveza ( Red de Killian prefiere )**

**3/4 taza de jugo de fruta ( cítricos : naranja / piña / tipo de mango)**

**2 cucharadas . whisky**

**1 cucharadas . zumo de limón**

**1 cucharadas . salsa inglesa**

**1 cucharadas . vinagre ( ajo vino tinto preferido )**

**3 dientes de ajo. picado**

**3 pimientos jalapeño picado**

**1/4 de cebolla grande, picada 1/8 rojo , 1/ 8 blanco preferido)**

**2 1/2 cdta. humo líquido**

**2 cucharadas . de azúcar morena**

**1 cucharadas . melaza**

**1 1/2 cucharadas . pimienta roja molida**

**1 cubo de caldo de carne de res**

**1 1/2 cdta. sal**

**Pimienta negro 1 1/2 cucharadita**

**1 1/2 cdta. paprika**

**1 1/2 cdta. pimienta de cayena**

**3 guiones albahaca**

**3 guiones orégano**

**3 guiones salados**

**cenizas de una articulación fina fina**

## **ELEGIR LA MEJOR CHICA**

**por Sam**

**Choosong las mejores chicas para su despensa es un tanto complicada materia. En primer lugar debe decidirse lo receta la chica se utilizará para , entonces las opciones puede ser reducido . A continuación, debe preparar el cuerpo a base en el que se haga uso de la carne . Diferentes recetas y diferentes métodos de cocción determinar la edad , tamaño y método de preparación .**

**Sé que la mayoría de ustedes se les dijo que no jueguen con la comida , pero girlmeat es una excepción a esa regla. Antes de matar, usted debe ponerla a buen uso. Chupar la polla siempre es genial, pero maldita ella y luego relleno de su coño con su polla aún dentro de ella proporciona una Además interesante sabor a la mezcla para relleno . También un coño bien utilizado será más muscular y por lo tanto más carnoso.**

**Las mejores chicas son de entre 14 y 20 años de edad, con cuerpos proporcionalmente desarrollado . Ellos no deben ser ni gordo ni**



flaco, excepto en casos especiales .

Tamaños de mama deben ser moderados . Los senos que son demasiado grandes o que han lactantes tendrán grandes glándulas conductos de leche y una buena cantidad de tejido graso y no será la mejor degustación. Lo ideal sería que los pechos debe ser firme, con los pezones de tamaño moderado , y bien redondeado . algunos gente como pezones hinchados si las chicas se va a la barbacoa ya que estos pezones más grandes pueden ser cortadas antes de tiempo en el proceso de cocción de manera que la niña puede ver que usted come mientras ella todavía está viva . aunque un tanto difícil y grasos estos pezones son sabrosos cuando se come rara , chorreando salsa de barbacoa .

Las siguientes recetas requieren las niñas , como se indica , a pesar de todo las niñas pueden utilizar para casi cualquier receta:

#### **Receta Chica Preferida**

**Hígado sirve raro o**

**frito con cebolla Young - 14 a 16, no delgada, pero no de grasa**

**Corazón sirve raro o joven - 14 a 16, no delgada, pero no de grasa**

**salteados en salsas unos 5-10 libras máximas sobrepeso**

**Corazón o hígado picado 18 -20 años de edad , complexión atlética**

**Riñón u otros órganos**

**en salsa Cualquier chica**

**Tongue - ahumado o cocido 18-20 , chica promedio**

**Filetes - tartare o raro Young - 14 a 16, no delgada pero**

**no de grasa**

**la carne debe tener una ligera marmoleado**

**mejores cortes de costillas , nalgas y muslos**

**Asados 18-20 , cuerpo bien desarrollado no**

**más de 5 libras de sobrepeso .**

**Prime Rib Asados 15-19 con grandes músculos del pecho y**

**caja torácica , puede tener los pechos grandes**

**Briskets y costillas 15-20 con grandes músculos del pecho y**

**caja torácica , puede tener los pechos grandes**

**Jamones y tocino 18-20 con grandes muslos y redondeada**

**estómago 10-20 lbs max sobrepeso.**

**Toda Barbequed chica 16-18 cuerpo bien desarrollado , pero sólo**

**pechos de tamaño moderado ( pezones hinchados**

**preferido) , 5-10 lbs max sobrepeso,**

**buen marmoleo grasos en las carnes y la piel**

puede ser tan alto como 5'8 " . cocinar vivo.

Horno Asado toda chica 14-16 cuerpo bien desarrollado , pero sólo

pechos de tamaño moderado ( pezones hinchados

preferido) , 5-10 lbs max sobrepeso,

buen marmoleo grasos en las carnes y la piel

Mejor si es pequeño o diminuto cuerpo 5'3 "o

menos

Cocine vivo o muerto , pero destruida y

peluche.

Tetas - al horno o hervido La mejor opción sería pechos muy firme

que se destacan de alta , los pezones apuntando

hacia arriba ,

en el pecho de una niña , de tamaño moderado o

pequeño

(32 " - 36 ") es muy abultado y que

pulse de nuevo

cuando se aprieta. Nunca haber lactado .

El pecho debe cortó cerca

a

los huesos de las costillas , dejando así un poco de músculo

bajo

la carne de la pechuga . Servir en rodajas finas

cortado en diagonal ,

con o sin los pezones intacta , en

salsa .

Se sirve mejor a las siguientes niñas , como se indica :

**21-29 años - butched y cortado en filetes y asados , se**

**producir una gran cantidad de carnes más duras que se debe utilizar como estofado**

**carnes o hamburguesa . Los órganos (corazón , hígado riñón) hará bueno**

**paté de y salsas . Cuellos harán excelentes sopas. intestinos**

**tomar buenas para embutidos para embutidos a base de su menor**

**carnes de calidad .**

**Grasos o ligeramente sobrepeso niñas - Bueno para carnes ahumadas , especialmente**

**Jamones y tocino y carne de hamburguesa .**

**Chicas flacas - En caso de ser engordados hasta primero si es posible. La mayoría de los recortes**

**cocinar mejor si extremadamente raras o en guisos . Butt asado puede ser delicadamente**

**deliciosa raro.**

**Chicas de pechos altos o grandes - mejor masacrados en asados y carnes .**

**Muchachas muy jóvenes - menores de 12 o 13 por lo general no es muy bueno debido a**

**falta de carnes y los órganos son demasiado pequeños , pero si podría ser destripado**

**cocinado todo en sopas . Niños de 12 a 13 años con senos en desarrollo y**

**cuerpos bien proporcionados willl ser mejor , ya sea entero asado o escupido**

**en la barbacoa . Se debe tener cuidado , sin embargo , no quemar . la**

**corazón o hígados de estas niñas van a ser muy sabrosa apenas**

cocinado y comido casi cruda .

Algunos consejos sobre dresing / despiece :

Si la chica se va a cocinar con vida, se le debe dar varios enemas y sólo alimenta el agua durante al menos 1-2 días . Ella debe lavarse a fondo ( a través tanto de su ano y su uretra ) , todo el pelo del cuerpo eliminado por completo ( a excepción de su pelo de la cabeza , si el jefe se va a utilizar para la decoración ) , y el cuerpo se lava completamente. Antes de comenzar , un analgésico debe administred ( Marihuana o liqour es a menudo efectiva ) . Con un cuchillo muy afilado , abrir cuidadosamente el vientre de justo por encima de su vagina a su esternón no cortar demasiado profundo . poner abierto la incisión y cauterizar inmediatamente , entonces saque sus entrañas y corte Cada órgano apagado, la cauterización de la herida, teniendo cuidado de dejar su corazón y pulmones intactos y sin daños . Si usted toca su corazón , que pueden revolotear un poco, pero seguirá latiendo a cuidar de no hacerle daño. Las arterias y las venas son un problema importante, así que ten cuidado de no cortarlas si lleva hacia o desde el corazón, el cerebro o los pulmones. Usted puede decidir dejar el útero intacto , ya que se pueden rellenar . Enjuague la cavidad del cuerpo con agua limpia , frote el interior con mantequilla y las hierbas. Core fuera del ano y de la puntada de cierre , Stuff su vientre si deseado con la mezcla para relleno y coser el cierre de la incisión. La chica se vivir más tiempo durante la cocción si se rellena como la voluntad de relleno mantener su corazón desde cocinar demasiado pronto. Hilvanado el cuerpo con frecuencia se servir a dos usos, las carnes serán más sabrosa y jugosa y ella

vivirá más tiempo. Pesar ella después de la evisceración y el relleno y calcular su tiempo de cocción en la siguiente regla - Parilla 15-20 minutos por libras , y horno asado @ 375 grados durante 25-30 minutos por libra . pocos niñas vivirán más de 1 hora durante la cocción ya que ella va a morir como cuanto su corazón comienza a cocinar.

Si la chica se va a descuartizado , enjuague sus intestinos y vejiga al exterior en la forma descrita antes, entonces matarla rápidamente por decapitación o si tiene ahorcado , cortarle la cabeza también. Cuelgue su cuerpo por los pies y dejar que toda la sangre drene antes de proceder. Si ella es ser despellejado antes de despiezar , comience en el cuello y cortar un corte fino hasta el ano y continuar por las espaldas de ambas piernas. Otro corte debe bemade del cuello hacia abajo de cada brazo. Cortar los dos pies y manos ( estos son buenos para las sopas ) . Retire con cuidado la piel de la cuerpo y entregar continua en el otro lado . Deje los pezones en la piel, los senos se pelan . La vagina tendrá que ser despegando cuidadosamente y una pequeña incisión hecha para desconectar la piel en la dentro de su vagina . Lavar la piel cuidadosamente antes de comenzar el proceso de curtido . El cuero producido a partir de las jóvenes es exquisitamente suave si se tratan correctamente.

Siguiente rajar el vientre abierto desde el esternón a 2-4 " por encima de la vagina. Retire todas sus entrañas y órganos, dejando a un lado el corazón , el hígado y riñones . Si tiene previsto utilizar ninguna pieza de salchichas , Thouroughly limpia los intestinos y reservar. Teniendo un gran cuchillo de carnicero , yacía el cuerpo pecho hacia abajo y dividir el cuerpo en dos partes , usando la columna vertebral como

la guía. Picar el cuello en huesos de la sopa . Girar el cuerpo hacia atrás y dividir la caja torácica en dos en el centro . Cortar la carne del vientre de primera y luego usar el cuchillo de nuevo corte la parte superior del cuerpo en la cintura nivel. Cortar la vagina fuera completo con el hueso púbico y el 2-4 " de que rodea la carne . Luego dividir la parte inferior del cuerpo en dos partes para la matanza final, que sea más fácil de manejar en partes más pequeñas. en niñas más pequeños lo mejor es cortar las dos piernas en la articulación de la cadera y rodillas para cocinar esas partes en conjunto. El muslo se puede dejar en asados , hueso en jamones , o cortado en filetes. Las nalgas harán dos hermosas cóccix asados o también puede ser cortado en filetes. Colocación de los lados del pecho plana, pechos hacia arriba. primero cortar los pechos fuera cerca de los huesos de las costillas y dejar de lado . Todavía debe haber un poco de carne del pezón si ha sido despellejado con cuidado. Siguiente cortarle los bastidores de costillas y costillas Asados . A continuación, retire todas las carnes que quedan de sus huesos , el pecho de sus músculos pectorales superiores, Steaks & asados de sus músculos de la espalda , y carnes estofado de los brazos y las piernas . las carnes restantes debe ser molido en salchichas o hamburguesas. Un 5'4 muchacha adolescente típico " , 125 libras cuando vivo producirán cerca de 60 libras de carne utilizable , órganos, y salchichas.

**Algunas recetas favoritas:**

**Paté de hígado de la muchacha**

**Hígado 2 cucharadas de fécula de maíz de 1 niña**

**1 - 1/ 2 libra de carne picada hombro 3 oz Cognac**

**1 cebolla pequeña 4 huevos enteros**

**1 diente de ajo 1 cucharada de sal**

**1 cucharadita de salvia 1/2 cucharadita de pimienta molida**

**Grueso moler todas las carnes y mezclar con los demás ingredientes. lugar  
formado en un pan en un plato cubierto cassorole y hornear durante 2 1/2 horas  
a 350 grados F. Dejar enfriar y servir con crackers sin sal y caviar.**

**Pecho con vino tinto**

**Mama 2 cucharadas de mantequilla de una niña de tamaño moderado**

**2 latas de tomate trozos 2 tazas de cebollas pequeñas perlas**

**4 zanahorias, rodajas 2 tallos de apio cortado en  
piezas grandes**

**2 tazas de vino tinto 2 dientes de ajo cortados a la mitad**

**1/2 cucharadita de pimienta negra en grano entero 1 pizca ea Majoram y tomillo**

**1 hoja de laurel 2 cucharadas de mantequilla derretida**

**sal al gusto 1 taza de jugo de carne y niña**

**caldo**

**Rehogar rápidamente la mama en la mantequilla en una sartén , lo suficiente para  
ligeramente marrón . Coloque la mama en un tostador de cubierta y vierta la  
caldo y el vino sobre él. Agregue los tomates , la cebolla , el apio , las zanahorias y el  
condimentos a la tostadora y la cubierta . Asado a 350 grados F , rociando  
de vez en cuando hasta que esté hecho , alrededor de 1 1/2 a 2 horas . Servir el pecho en un  
plato en diagonal en rodajas con las verduras. Servir el caldo como un**



salsa que se vierte sobre la carne como comida .

**Corazón rebanado en salsa de Borgoña**

**Corazón de una niña , en rodajas 1 taza de champiñones en rodajas**

**1/4 taza de cebolla picada 1 taza de vino borgoña**

**Media taza de jugo de carne y el caldo de la muchacha**

**sal y pimienta al gusto harina para espesar**

**Estofado el corazón y los champiñones en rodajas en una sartén con la carne chica**

**GOTERAS , mantequilla y cebolla.**

**Añadir el vino y revuelva junto con el caldo. Agregue la sal y la pimienta**

**y añadir pequeñas cantidades de harina para espesar la salsa sólo ligeramente . servir  
muy caliente.**