




13.1.9 Een rund slachten

Er heeft eens iemand een formule uitgewerkt om te berekenen hoeveel een rund weegt. Meet als bij een ton de omtrek van de romp vlak achter de voorpoten, en de lengte van de boegknop tot de scheiding van bovenbil en muis (van kont tot hals). Het gewicht is dan (de halve omtrek x halve omtrek x lengte) /3.140. Je moet er dan nog 10% bijtellen voor het gewicht van de kop, de poten etc. Dit benadert het gewicht  van het levend rund dat één dag gevestigd heeft.

Voor een dier in de stal of op het veld moet je rekening houden met een tarra  van 25 á 35 kg.

Een stier naar de slachthal voeren kan moeilijk en gevaarlijk zijn. Daarom werd hij vaak tussen twee koeien weggeleid.

Een rund werd ook met een slag 'verdoofd', waarna met een mes het ruggenmerg tussen atlas  en draaier (eerste en tweede wervel, neksteek) door een geoefend slager werd doorgesneden. Het moet precies op de juiste plaats en de juiste manier gebeuren. De wervels passen op elkaar, en je kan er niet zomaar losjes doorsnijden. Na een stierengevecht worden de gepijnigde dieren ook vaak op die manier uit hun overbodig lijden verlost.

De o.a. door Hannibal in oorlog gebruikte (krijgs)olifanten werden als ze te zwaar gewond en gevaarlijk werden (voor de eigen troepen) door hun kornak (berijder) afgemaakt door met hamer en beitel de ruggengraat door te slaan of de beitel door de schedel in de hersenen te rammen. Dat werkt net als een slachtpen of kogel voor alle dieren.


Bij het bedwelmen van een rund houd je de kop wat schuin naar je toe zodat het dier met de rug van je wegvalt.



Het oudste recept voor een rundburger komt uit een Romeins kookboek – De re coquinaria libri decem. Het is een compilatie van in de 4e-5e eeuw. De 'Isicia Omentata' bestaat uit gehakt, peper, wijn, pijnboompitten, garum, gemengd en tot een pasteitje gevormd.

♫ Het toppunt van seks: een jonge stier die oude koeien uit de sloot haalt.



Turducken  is kalkoen, gevuld met eend, gevuld met kip. Guinness Book of Records meldt als grootste gerecht: gevulde kameel. Die was gevuld met 2 lammeren, die waren gevuld met 20 kippen, die waren gevuld met vissen, die gevuld waren met eieren. Voor Turducken bestaan er nu al vele varianten op deze Russische poppetjes.

♫ Menu: tornado of gehakdrollen, asperger, friet. Toetje: grapfruit + geslachtsroom.