

1. Man nehme einen handelsüblichen Rehbock, so wie den hier:



2. Ihn befördert man durch einen gezielten Schuss ins Jenseits, das Resultat ist das:



3. Dem Bock trennt man das Haupt ab. Der Schnitt wird von der Halsunterseite zum ersten Halswirbel geführt, nicht ins Genick schneiden!



4. So erreicht man den Übergang zwischen Schädel und 1. Wirbel (Atlas). Durch leichtes seitliches Drehen des Hauptes kann man den Zwischenraum durchtrennen und das Haupt ohne zu drehen wie Ursus in "Quo vadis" abschärfen.



5. Das Ergebnis ist ein sauber abgetrenntes Haupt.



6. Dem Bock schärft man nun die Decke vom Schädel. Ich schneide ihm zuerst die Mundwinkel ein und arbeite dann bis zu den Stangen. Entlang der Rosenstöcke wird die Decke soweit möglich entfernt, wenn diese und die Rosen sehr eng stehen, lässt man die Decke dort stehen, sie lässt sich nach dem Kochen besser lösen.



7. Der nackte Schädel wird nun in eine handelsübliche Abschlag-Vorrichtung eingespannt und gekappt. Vorher sollte man die Einstellung der Schnitfführung entsprechend den eigenen Wünschen vorgenommen haben. Wenn man keine Abschlag-Vorrichtung hat, kann man auch mit einem Fuchsschwanz grob per Hand schneiden und den Rest dann mit einem Bandschleifer entfernen.



Teil 2:

8. Der gekappte Schädel wird grob mit dem Messer entfleischt: Das Hirn wird entnommen, die Reste der Augen (das ganze Hautgedöns in den Höhlen) und die Fleischparteien hinter den Jochbögen Richtung Schädeldecke. So sieht der Schädel dann aus:



und



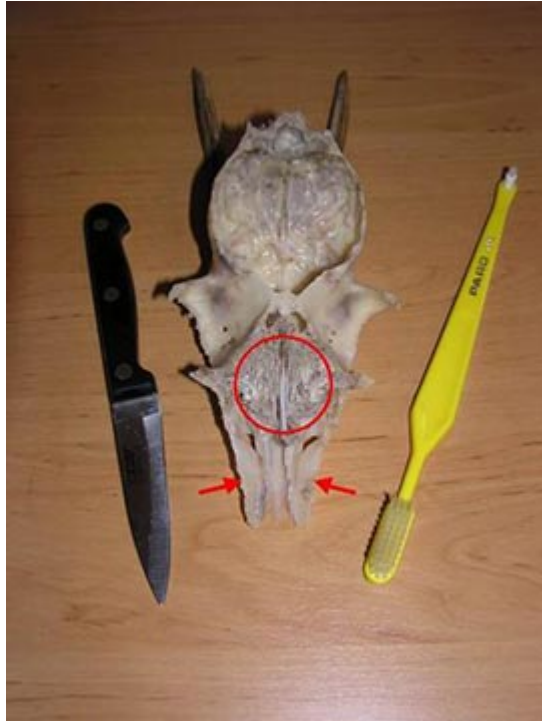
9. Nun kommt der Bock in einen Topf mit kaltem klarem Wasser, man kann auch Waschmittel oder Spüli beifügen, und kocht den Knochen, Dauer ca. 45-75 Minuten. Man muss halt testen, wann das Fleisch sich gut vom Knochen lösen lässt. Die Kachel auf dem Bild dient der Beschwerung der Nase, weil diese sonst durch aufsteigende Luftblasen nach oben kippt und aus dem Wasser ragt. Ein Topf mit geringerem Durchmesser ginge auch. Wenn man den Knochen aus dem kochenden Wasser holt, spült man ihn unter kaltem Wasser ab, um das Fett zurückzudrängen.



10. Mit einem scharfen, kleinen Messer und einer ausrangierten Zahnbürste wird der Bock von anhaftenden Fleischteilen etc. gesäubert. Ich bin ein Fan von einheitlich hergerichteten Knochen, also werden die beiden Knochenteile neben dem Nasenbein weggeknickt (Pfeile).



11. Auch wird das ganze Knochengewebe im Nasenbereich entfernt, Messer und Seitenschneider sind unter Umständen das geeignete Werkzeug (Kreis).



12. Das Ergebnis ist ein blanker, sauberer Knochen, im Nasenbereich ist nur der äußere Schädelknochen übrig:



13. In die Hirnschale schütte ich ca. 2 Esslöffel H_2O_2 30% und pinsele mit einem Backpinsel mit Kunststoffborsten zuerst die Innenseite ein bzw. lasse den Wasserstoff durch Drehen des Schädels möglichst überall hinlaufen. Die Kunststoffborsten haben den Vorteil, dass sie nicht auf Wasserstoff reagieren und nicht ausfallen. Dann schütte ich den restlichen Wasserstoff aus dem Schädel auf einen alten Kuchenteller und pinsele den Rest gründlich ein. Das wird zwei-, dreimal wiederholt und der Knochen über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Morgen wird er unter fließendem Wasser abgespült und mit der Zahnbürste abgeschrubbt. Nun stelle ich den Knochen nach Möglichkeit einen Tag in die pralle Sonne und er wird strahlend weiß.

Zur Befestigung des Knochens nehme ich eine 35 mm Spaxschraube und drehe diese durch ein in den Schädel gebohrtes Loch (4 mm). Jetzt kann er sich höchstens seitlich verdrehen, runterfallen kann er nicht mehr (das Risiko besteht bei den Klammern). Vom Eingipsen von Holzklötzen etc. halte ich nichts, das hier ist am einfachsten und geht schnell (und preiswert ist es auch). Den Schraubenkopf kann man noch mit einem Tupfer Tipp-Ex verblenden. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, oder?



Wer den Unterkiefer braucht, behandelt ihn genauso wie den Kopf. Das hier ist ein Jährling, da hebe ich den Kiefer nicht auf, bei älteren Böcken schneide ich vom linken Ast die Kauleiste so ab, dass sie in das Fach auf der Brettrückseite passt.