

Ziehe ihm demnach mit dem Knochen zu deiner linken Hand, wickle die Haut mit der Gabel auf, lege das Messer drüber, und imbrochire die Gabel durch die Haut, schneide am Ende mit einem Schnitt das Schwärze weg, und zertheile ihn, nach 1. 2. 3. 2C. 2C. so viel du brauchest.

NB. Sollte er aber zu fett seyn, so kan man ihn in der Mitte aufschneiden.

Ein ganz Lamm.

Dieses wird öffters in Leipzig und andern Sächsischen Orten, zumahl in denen Oster-Feyertagen, aufgetragen.

Stelle solches mit dem Halse zu deiner linken, imbrochire über dem Halse, schneide es in der Mite von ein ander, und löse

1. Das rechte Schulter-Blatt von denen Rippen
2. Auf der linken Seiten gleicher gestalt.
3. Löse den Brust-Kern.
4. Zertheile die Rippen und den Rückgrad.
5. Ziehe das Hintertheil zu dir imbrochire aufs neue in den Stoß.
6. Löse das inwendige Fleisch mit halben Monden-Schnitten von der Röhre.
7. Brich das Mutter-Bein aus, und schneide das übrige mit halben Mond-Schnitten ab.
8. Verfahre mit der andern Keule gleich also.
9. Zertheile die Rippen und den den Rückgrad, so bist du fertig.

Die Krebse.

Diese werden allezeit mit der Gabel bey denen Scheeren angefaßt, dazu Saltz, Pfeffer und Butter gelegt,