

2. ohngefehr 4. bis 6. Ribben/
auch wohl mehr/ abe / damit du das
Rückgrad-Löchlein sehen / und desto
bequemer embrochiren kanst/ auch
die Gabel mit ihren Spizen den
Haasen durchreichen möge/ und die-
ses wird das Küchen-Bißlein genen-
net/ darum/ weil es ie und allerwege
wiederum in die Küche geschickt zu
werden pfleget / lege solches in die
Schüssel an eine Seite / dann em-
brochire die Gabel mit einem Zins-
cken in benantes Löchlein wol hinein/
heb den Haasen ein wenig in die Hö-
he/ fahre mit einer Cavaden unten
durch/ und schneide

3. die Nieren/ und das euserste an
den Rückgrad hangende verbrandte
Fleisch hinweg/ bleib mit dem Mes-
ser unten liegend / und bring den
Haasen gleich vor dir/ leg das Mesa-
ser auf den R. Stollen / den Zeiger