

ger breit / ab / improchiret die eine Spitze der Gabel in das Rückgrad / hebet es in die Höhe / und zertheilet also ferner.

1. Das Oberfleisch an dem rechten Lauffer.
2. Das Unterfleisch am lincken.
3. Das obere Fleisch am lincken /
4. Das untre Fleisch am rechten Lauffer.
5. Machet oben auf dem Rückgrad der rechten Seiten einen langen Schnitt.
6. Und einen Contrafchnitt an Rippen / darbey löset die Enden-Bretlein.
7. Zertheilet das Fleisch des Rückgrads in 3. oder 4. Theil.
8. Auf der lincken Seiten auch also.
9. Beuget die Marksbeinlein auf dem Rückgrad / schlaget auf / und löset sie aus ihren Gelencken ab.
10. Spalter das Creuz.
11. und 12. Beuget die Creuzbeinlein ab / und zertheilet den Rückgrad in etliche Theile.

Vom