

## Vom Welschen Han.

8. Thue den Oberschnitt am linken Fuß.
9. Den Contraschnitt am selben.
10. Spalte den Steuß vff der linken Seiten
11. Vff der rechten.
12. Den Oberschnitt am Steuß.
13. Mache einen Contraschnitt hart bey dem rechten Schenckel.
14. Noch einen vnter dem rechten Flügel.
15. Löse ihn damit ab.
16. einen Contraschnitt hart am linken Schenckel.
17. Noch einen hart vnter dem linken Flügel.
18. Vnd löse ihn damit ab.
19. So der Han groß / vnd du es von Nöthen erachtest / thue einen langen Schnitt vber die rechte Brust mit einem Crauschnitt / vnd löse das Fleisch ab / vnd mache darauff das inwendige weisse Fleisch mit etlichen Creuschnitten auch ab.
20. Mache es auch also vff der linken Seiten.

¶

21 Ein