

## Von der Schöpffel.

2. Mache den Schwanz los/ist keiner/so fahre vmb den vntersten Fuß fort.  
Schneid vnter dem Fuß etliche gerade Schnitt/ so viel dich gut düncket/ doch das  
PfaffenDißlein/welches hart am Fuß/mache etwas groß/ vnd schneid als-  
denn mit einem langen Schnitt dieselben alle ab.
4. Vber dem Bein thue desgleichen
5. Schneid vff beyden Seiten das v-  
brige Fleisch ab.
6. Mache vff beyden Seiten das Ge-  
lencke los.
7. Schlage die Röhr entzwey.

An der Schöpffel wird das Bein/darinnen man die Gabel sticht/ gemeiniglich  
vor das beste/darnach das Bein so man entzwey schlegt/gehalten vnd vorgelegt/son-  
sten leget man allezeit von dem das am besten gebraten ist / denn sonst an dem Fleisch  
kein grosser vnterscheid/ Ingleichen helt man es auch mit dem Reheschlägel.

XXVII.

## Vom Schunden.

Der