

dem Halse gleich vor dich / der Steis aber zu vnterst der Schäffel zustehen komme / wann dieses verrichtet / so thue das Messer creutzweis vnter den Hahn / daß er darauff ruhet / vnd du dich auch zum schneiden erholen mögest.

1. Nach solchen allen / so schneide den 1. schnit in die Rechte /
2. den andern in die Lincke seite des Hahnes Hals hienein / streck das Messer zu deinem Lincken Arm hindurch / vnd drehe damit den Hals vnderwarts / gleich wie bey dem Kappaune Num. 2. gemeldet / von der Brust herunter /
3. Hernacher zum 3. so löse das rechte Fliegelein abe / schreit
4. ferner mit dem 4. schnit an die rechte Beinkeule / vnd schneide gleich in der mitten der Keulen einen langen vnd tieffen schnit hindurch / wie du aus den strichen im Abriß sehen kanst / allda du ein gelencke finden wirst / das durch
5. schneide nur recht / Als denn thue den fünfften schnit vnterwerts in des ganzen Beins junctur, so wird das halbe Bein abgelöset seyn / Folgendes schneide von vnt
6. den auffwärts den sechsten gegenschnit / thue die stercke der Messerlingen mit der schneiden gleich zu obrist in des Beins junctur, vnd wiege damit die vbrige Beinskeule einwärts deines innersten Leibs zu / vollends herunter / oder aber procedier auff die weise / wie bey dem Kappaunen Num. 6. gemeldet ist. Auff der anderen seiten des Hahns verfare gleichfals also / Lehr den Hahn
7. etwas die quer / löse zum 7. schnit das kleine lincke Fliegelein abe / schreit darauff zum Beine / schnit mit dem 8.
8. schnit mitten in desselben Keule einen tieffen schnit durch
9. das Gelencke / Kerbe als denn zum 9. von oben herab / das dicke Fleisch / so inwendig am Rumpffe angewachsen herausser / Lehr ferner den Hahn mit der Gabel / daß er den
10. Steis in die höhe tregt / Thue von hinten den 10. gegenschnit weit herunter / daß das Bein vnten am innersten Gelencke noch henge / Endlich thue von oben her das Messer mit der schneiden in die abgelösete junctur, vnd wiege mit seiner klingensterck vnter dich / so felt das Bein

vol