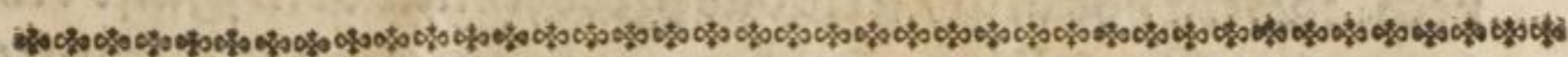




## Das funffzehende Capitel.

# Wie das Spanferckel auff der Gabel zertheilet werden sol.



**S** wird diß schneiden dich gleicher-  
massen höchlichen delectiren, dieweil alle  
vnd jede schnitte nicht weniger als bey  
dem Hasen sehr ordentlich vnd just auß-  
einander kommen. Derowegen wann  
du dir vnter anderen Speisen ein Spanfer-  
ckel zu trinciren vorkömpt / so fehr die Schüssel darinnen  
es liege / daß der Kopff zu deiner rechten Seiten hienaus  
stehen möge / gebrauch als denn so das Ferckel etwas gros /  
die Messer A. wofern es aber etwas klein were / die mit  
B. notiret, mach damit die gewöhnlichen Ceremonien,  
vnd nach derselben endschafft halt das Ferckel an der lin-  
cken Seiten seines Wanstes mit dem Messer etwas wider  
die Gabel / setze hierauff die Gabel / gleich in der mitten  
oder in gleichem gewichte des Wanstes / inmassen allhier  
der Abriß besaget / in der breite an / vnd stos sie recht tieff  
vnd wol hienein / Hernacher heb das Ferckel mit der Ga-  
bel gleich vber die Schüssel in die höhe / lege das Messer  
darunter / daß das Ferckel darauffruhe / folgendes nim  
das Messer / vnd hawe damit im 1. hiebe oben in den  
Hals / das der gantze Kopff so bald abfallen möge / Vmb  
dem du aber hawest / solst du erinnert seyn / daß du mit  
dem Messer nicht sehr nachdrücken / sondern ihm nur mit  
seiner