



## Das siebenzehende Capitel.

# Wie die Schöps-oder Ham- melskeile an der Gabel trinciret wer- den sol.

**S**ist diß stück / wie gemeldet / auch nicht sonderlich schwer / an der Gabel abzuthelen / wie du hierbey mit wenigem verstehen wirst. Derowegen so rücke erstlich die Schöpskeile in der Schüssel vor dich / daß das fördertheil mit seinem Beine gleich vor dich aus / vnd der Knochen / an welchem die Gabel nach laut des Abriß imbrocchiret, recht gegen dir vberzustehen komme / gebrauch dich der Messer mit A. signiret, Vnd so alsdenn die Schöpskeile grösser vnd lenger were / als der Abriß allhier anzeigt / so schneide das hindertheil biß auff den grossen Knochen inwendig der Keilen / in der Schüssel abe / nimb hierauff die Gabel / vnd imbrocchir sie gleich an gemeltem langen Knochen etwas vber sich zimlich tieff hienein / vnd so es der Knochen leiden kan / sol er im imbrocchiren gleich zwischen die Gabel kommen / Heb die Schöpskeile folgendes mit der Gabel in die höhe / schiebe das Messer darunter / daß sie darauff ruhet / vnd du dich zum schneiden erholen kanst. Nach diesem schreit erstlich an das fördere Bein / fehr die Keile zu deiner rechten Seiten / wende sie was vmb / schiebe das Messer vnter dem obern durren Beine hienunter / stos es mit der Klingen fläche von dir etwas hindan / vnd thue hinten in dem gelencke den 1. Schnitt / fehre die Keile wieder vmb / vnd führe als denn von hinten den 2. gegenschnitt /

I.

2.

S

so