



Das neunzehende Capitel:

# Wie die gekochte Henne auff der Gabel vorgeschnitten werden kan.

**S**ist auch die gekochte Henne nicht weniger als gemelter Kalbeskopff / wegen ihres zarten vnd weichen fleisches etwas schwer vnd mühesam auff der Gabel gantz zubehalten / Dannenhero du denn mit diesen vnd dergleichen gekochten stücken im schneiden vnd abstossen der Glieder etwas leiser vnd subtiler gebahren must. Demnach wann du eine gekochte Henne in der Schüssel vor dir auff der Tafel hast / so lehre gemelte Schüssel / daß das Hun mit seinem Steisse zu deiner rechten Seiten zustehen komme / Ergreiff hierauff die Messer C. mach damit die gewöhnlichen Ceremonien, vnd nach derselben verrichtung / nimb die Gabel vnd lege sie bey Num. 14. vber die Brust / oder lehne sie auch nach gefallen / an des Huns lincker Seiten in die höhe / halt damit das Hun in der Schüssel an / als denn nimb das Messer vnd stich es gleich bey Num. 17. vnter den rechten Fliegel in das weiche hienein / Thue die Gabel von der Brust hinweg / vnd lehre ferner das Hun mit dem Messer vmb / lege es auff die Brust / das der Steis zu deiner lincken Hand außwarts stehe / nimb folgendes die Gabel / mache damit zwey kleine geschwinde Ringelein zur Ceremoni, vnd imbrocchier sie gleich wie den Kappaunen vnd ander Federviehe oben zwischen den Fliegeln recht in der mitten des Rückgrads / hebe folgendes das Hun gleich vor dich sanffte auff / vnd wirff es an  
der