

Allein bemerkt muß dennoch werden, daß der Schinken auf sehr dünne Blätter, wohl so dünne wie Messerrücken, und über den Faden geschnitten werden müsse, und daß eine jede Schnitte etwas Fett erhalten müsse. Kupf. 4. Figur 7.

Selbst die verschiedenen Würste haben ihre eigene Weise, wie sie geschnitten werden sollen, nämlich von der Papierdünne der Salamy bis zur halben Fingerdicke der Servelade, alle in schiefer Richtung, weil die Schnitten oder Scheiben dadurch ein schöneres Ansehen erhalten.

Gebratenes Hühnchen.

Bei dem Huhn gilt die allbekannte Regel, daß ein jedes Stückchen desselben einen Knochen, und einen Theil der wohl-schmeckenden krustirten Haut haben müsse. Ein kleines Huhn gibt fünf solche Stückchen, nämlich die zwey Brüstchen, zwey Biegel und den Steiß.

Es gibt zwey Arten das Huhn zu zerschneiden; bey der ersten muß dasselbe mit der Gabel am Rücken durchgestochen werden, um mit dem Messer unter das linke Biegel von Oben herab, wo sich selbes an die Brust anschließt, untergreifen zu können; und so herab bis zum Kegel des Schenkels gefahren, über welchem von Außen senkrecht ein kleiner Gegenschnitt gemacht wird, so zwar daß man dasselbe nur herausbiegen darf. Ganz so wird auch von der rechten Seite verfahren. Nun wird die Gabel in die Mitte der Brust gesteckt, und diese mit dem Messer der Länge nach bis ans Gerippe durchgeschnitten; am Halse über des Körpers Mündung ist ein Beinchen befindlich,