

welches in der Form einer Gabel die Brust gleichsam schließt, und daher das Gabelbeinchen heißt (Schlüsselbein), dieses muß gespalten werden; ob durch den ersten Zug, oder einen besondern Einschnitt, gleich viel. Nun werden die beyden Theile der Brust, oder die sogenannten Brüstchen von dem Gerippe getrennt, jedoch so, daß der Flügelknochen an jedem Brüstchen anhängend bleibe, und solches rein geschnitten ein schönes unbeschädigtes Stückchen darbieth. Um den Steiß zu bekommen, wird mit dem Messer vom Bauche unter die Rippen bis zur Mitte des Rückens hinaufgefahren, und dieser überschritten. Der obere Theil wird sodann sammt dem Transchirteller beseitiget. Bey der zweyten und flinkeren Art das Huhn zu transchiren, wird die Gabel gleich vom Anfange in die Brust gesteckt, und die vier Gliedmassen abgelöst, dann der Steiß zugeschnitten. (Siehe Kupfer 3. Figur 1.)

Es gibt Häuser, wo die Leber, der Magen und der Hals sammt dem Kopfe mitgebraten, und dann aufgetischt werden, in solchem Falle müssen die Flügel von der Küche aus gleich dem Huhn gelassen, sorgsam gereiniget und hinter dem Hals eingebogen werden, welches Eindrehen eine gefälligere Form bezweckt, im gewöhnlichen Gange aber nicht angewendet wird; in die Büge dieser Flügel werden noch vor dem Einbuge die Leber auf die eine, und der Magen auf die andere Seite eingeklemmt. Der rein gepuhte Hals sammt dem Kopfe werden nicht herabgelöst, sondern nur der untere Schnabel und die Augen beseitiget.

Bey dem Transchiren werden die Leber und der Magen in den Flügeln gelassen, der Hals aber sammt dem Kopfe als ein brauchbares Stückchen dem übrigen angereicht.