

Gebratenes Huhn oder gebratener Kapaun.

Ein erwachsenes Huhn oder ein Kapaun, wird gewöhnlich auf neun Stückchen getheilt, wobey gleichfalls ein jedes Stück einen Knochen und einen Antheil der Haut haben muß. Das Zerschneiden fängt wie bey den Hühnchen mit Ablösung der Diegeln an, welche dann, am oberen Buge von einander geschnitten, ein jedes zwey Theile geben. Nun wird die Gabel in die Brust gesteckt, und diese auf vier Theile getheilt. Es werden nämlich, einen halben Finger breite Einschnitte von dem Brustknochen bis an's Gerippe gemacht, mit einem zweyten Schnitte von diesem bis an's Schlüsselbein abgelöst, endlich von dem Gelenke getrennt, welches einen Theil der Brust gibt, und im Allgemeinen das Brüstel, wohl auch das Flügel oder Fillée heißt; wenn dieses auch von der Seite statt gefunden, so wird über dem Gabelbeinchen der rückständige Theil der Brust durchgeschnitten, und gegen den Hals zu abgelöst, endlich der andere Theil von der Brustschaufel geschnitten, jedoch so, daß das Brustbein in demselben bleibt; jetzt wird der Steiß in der Mitte des Rückgrathes durch einen Querschnitt getrennt, und reinlich zugeschnitten, und nun alles über die Schüssel zierlich aufgerichtet, so zwar, daß die schönsten Stückchen, worunter jene aus der Brust geschnittenen verstanden werden, in's Auge fallen, und folglich oben an zu liegen kommen müssen. (Kupfer 3. Figur 2.) Bey großen Stücken dieser Art können aus der Brust mehrere Stücke gemacht, und der Steiß der Länge nach von einander geschnitten werden.