

## Bemerkungen

### über die Vorbereitung des zahmen Geflügels zum Kochen und Braten.

Alles zahme Geflügel muß einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauche abgeschlachtet werden, damit es Zeit zum Austühlen und Abiegen behält; ohne diese Vorsicht bleibt auch das jüngste und zarteste Geflügel zähe.

Das zum Braten bestimmte Geflügel wird gleich nach dem Abschachten trocken gerupft (wobei man sich jedoch vor dem Einreißen der Haut, zumal bei jungen Hühnern, in Acht zu nehmen hat) und dann von den Stoppeln befreit. Will man nun das Geflügel einige Tage aufbewahren, so zieht man mittelst eines kleinen Hafens die Gedärme durch den After heraus, steckt reine Papierstreifen in den Leib des Geflügels und hängt dies an einen kühlen, luftigen Ort. Ist das Geflügel hingegen für den nächsten Tag bestimmt, so schreitet man sogleich zum Ausnehmen, zu welchem Zweck man auf der Rückseite des Geflügels die Halshaut der Länge nach aufschneidet und den Kropf nebst der Gurgel behutsam herausnimmt. Nun führt man den Zeige- oder Mittelfinger der rechten Hand durch die Oeffnung am Halse in das Innere des Geflügels ein und lockert mit demselben die Eingeweide, macht dann einen nicht zu großen Einschnitt am After und nimmt durch denselben die Eingeweide heraus. Dann wischt man mit einem reinen Tuche das Geflügel von den Füßen nach dem Kopf hin ab und fengt auf einer reinen Kohlen- oder Spiritusflamme unter wiederholtem Abwischen die feinen, haarähnlichen Federn ab, wobei man sich vor dem Steifwerden der Haut des Geflügels zu hüten hat, schneidet die Flügel im ersten Gelenk, den Hals dicht am Körper (die Halshaut bleibt etwas lang am Geflügel) und die Füße im Kniegelenk ab, oder läßt letztere daran und schneidet nur, nachdem man dieselben so lange in die Flamme gehalten hat, bis sich die Hornhaut leicht davon abstreifen läßt, die Behen von denselben ab\*). Kurz vor der Zubereitung

\*) Gänse, Enten, fette Puter (Truthähne) und Kapannen fengt man der Reinlichkeit wegen vor dem Ausnehmen, weil sonst das durch das Aufschneiden des Halses und des Afters bloßgelegte Fett beim Sengen schmilzt und abtropft und dadurch die Reinigung des Geflügels erschwert wird.

wäscht man das Geflügel mit lauwarmem Wasser innen und außen recht rein, wobei man es, um es recht sauber zu machen, mit Salz und Mehl leicht abreibt (Gänse und Enten wäscht man auch wohl mit Kleie), läßt es aber nicht lange wässern, trocknet es gut ab und dressirt es auf folgende Weise: Man zieht die Schenkel so weit als möglich nach den Flügeln hinauf und drückt sie zugleich nach dem Rücken hinunter; bei größerem Geflügel, wie Putern, Gänsen und Kapauen, steckt man dann einen Holzspeiler (Holzpflock) quer durch die Schenkel, drückt die Füße nach dem Steiß hinunter und befestigt sie in dieser Stellung mittelst einer Packnadel und Bindfaden. Kleineres Geflügel, wie Hühner, Enten, Tauben, wird ohne Hülfe eines Speilers dressirt; nachdem man, wie oben angegeben, die Schenkel nach dem Rücken hinunter gedrückt hat, führt man eine Packnadel mit Bindfaden vom Rücken aus durch den rechten Schenkel, von dort quer durch den Leib und den linken Schenkel, und endlich von hier wieder durch den Rücken, so daß sich die beiden Enden des Fadens auf dem Rücken begegnen; man bindet nun dieselben fest zusammen und giebt dem Geflügel auf diese Art eine gefällige, rundliche Form. Einem Puter, der eine spitze Brust hat, schlägt man vor dem Dressiren den Brustknochen ein; damit jedoch die Brusthaut nicht aufspringe, muß man vorstichtig schlagen und dabei ein zusammengelegtes Tuch auf die Brust legen.

Das zum Kochen bestimmte und nicht lange aufzubewahrende Geflügel kann man mit siedendheißem Wasser abbrühen, und verfährt damit auf folgende Weise:

Gleich nach dem Abschachten wirft man das Geflügel in kaltes Wasser und läßt es einige Minuten darin liegen, faßt es dann bei den Füßen, schüttelt es rein ab, taucht es auf einige Augenblicke in siedendheißes Wasser und versucht nun, ob sich die Federn leicht herausziehen lassen. Ist dieses nicht der Fall, so wiederholt man das Eintauchen und reinigt dann das Geflügel schnell und behutsam von den Federn, nimmt es aus, ehe es kalt geworden ist, weil es sonst steif werden würde, fengt, wäscht und dressirt es nach der oben gegebenen Anweisung, und bedeckt es bis zum Gebrauch mit einem feuchten Tuche, indem abgebrühtes Geflügel durch die Einwirkung der Luft leicht roth oder schwarz wird.

Beim Abbrühen des Geflügels, besonders des jungen, muß man sich vor dem Verbrühen sehr hüten, denn durch dasselbe wird die Haut des Geflügels steif und zerreißt sehr leicht beim Herausziehen der Federn, welche fest darin stecken, und nur äußerst schwer läßt sich verbrühtes Geflügel von den Federn reinigen.