

Sieben und sechzigster Abschnitt.

Vom Dressiren.

D a m p f d r e s s u r .

Eine jede Dressur hat das Hervorbringen einer schönen Form zum Zwecke, und so muß eine jede Lage, Strich und Zug, dahin zielen. Unter mehreren Dampfdressuren scheinen folgende am meisten ihrem Zwecke zu entsprechen.

Nach dem Aufmachen der Poularde, Fasanen, Hühnchen, des Kepphuhns, oder sonst eines der Dampfdressur fähigen Stückes, wird folgender Maßen verfahren. Es werden die Biegel nach dem vollkommenen Flammiren und Abklauben dem Rücken gleich zurück gebogen; unter Biegel versteht man die Füße, sammt dem Unter- und Ober-Schenkel, in dieser Lage wird mittelst einer langen stählernen Dressirnadel, weißer Spagat von der Rechten durch den dicken Bug des Biegels und den Körper zur Linken hinaus gefahren, von dannen wird der an den Biegel stoßende Bug des Flügels durchgestochen, der Spagat so fort durch das rückwärts des Halses gebogene Ende des Flügels, dann etwas unterwärts durch das Rückbein oder vielmehr unter dem Halse durch den Körper, nun wieder durch das dünne Ende und den an den Biegel stoßenden Bug des Flügels zur ersten Lage durchgezogen, wo man ein Stück Spagat hervorgelassen hat, um beyde Ende anziehen und zusammen binden zu können; dann werden die Füße, nachdem die Klauen über die Hälfte gestuft sind und eine Krone bilden, an die äußere Seite der Biegel übergebogen, an der Mitte ihrer Länge mit der Dressirnadel unter dem Beine des Biegels so durchgestochen, daß der Spagat an der andern Seite des Huhns in dem nehmlichen Ort heraus kömmt, wo auf dieser Seite hinein gestochen worden ist, der Spagat wird über den Fuß geschlungen, und einen halben Finger tiefer durch einen Rückstich wieder auf die andere Seite zur ersten Stelle gezogen, der Fuß mit dem Spagat wieder umschlungen,

beyde Theile fest angezogen zusammen gebunden, der Steiß wird in die rein ausgeschnittene Leibesöffnung gebogen, und mittelst einer kleinen Dressur in dieser Lage festgehalten; das ganze Stück wird dann mit einer Serviette überlegt, und in hohe runde volle Form gepreßt. Nur gut genährte fette Hühner nehmen diese Dressur vollkommen gut an, ihre volle Brust bedeckt so zu sagen alle Knochen, und ihre Miene wird ansprechend. Bey den kleinen Hühnchen, wie die à la Reine sind, wird, da ihr Gerippe noch so zart und ihr Fleisch noch so ein kleines Volumen gibt, ein gewisser Embonpoint mittelst der Füllung einer frischen, mit etwas wenig weißem Pfeffer und Salz verarbeiteten Butter hervorgebracht, dann erst die Dressur unternommen. Nach dem Garfochen müssen die Dressuren sehr behuthsam heraus genommen werden, um die gegebene Form nicht zu verschieben.

Da wo die Dressur von dieser allgemeinen weicht, wird sie im vorkommenden Falle beschrieben.

Laubendressur.

Die Laubendressur geschieht ohne allen Spagat, und ist nur den Tauben eigen, ob man gleich auch anderes Geflügel damit ziert, so z. B. Hühnchen, junge Kepphühner u. dgl. Die Tauben werden behuthsam durch den Hals aufgemacht, das Gabelbeinchen gespalten, und das Brustbein gebrochen heraus genommen; nach dem leichten Flammiren werden die Füßchen von allen Seiten in die Flamme gehalten, bis sich ein feines Häutchen herunter ziehen läßt, unter welchem die Füßchen schön roth und rein erscheinen; die Klauen werden etwas gestuht, so daß sie eine kleine Krone bilden. In dem dicken Fleische des Biegels wird von unten ein kleiner Einschnitt gemacht, die Öffnung mit dem Zeigefinger, den man durch die Öffnung des Unterleibes hinaufschiebt, vergrößert, und das Knie hinein gesteckt, so daß, wenn die Haut in ihre alte Stelle zurück tritt, das ganze Füßchen in dem Leibe steckt, und nur die kleine Krone der Klauen über dem Biegel hervorsteht, die Flügel werden rückwärts hinter dem Halse eingedreht; das Ganze zeichnet sich durch eine ungezwungene Haltung

aus. Die jungen Hühnchen und Kepphühner können diese Dressur nicht ganz so unbedingt annehmen, indem ihre starken Sehnen, von der Hitze zusammen gezogen, mit Gewalt die Füße in ihre natürliche Lage ziehen, und so, besonders bey den Kepphühnern, das mürbe Häutchen, das sie gefangen hält, aufreißen und die widrigsten Figuren machen; diesem vorzubeugen, werden die Füße mit den unteren Dampfdressuren (S. die vorhergehende Dressur) befestigt.

Bratendressur.

Der sorgsame Bratenmeister wird das zum Braten bestimmte Geflügel nie anders als bey dem Halse aufmachen, und dieß mit so viel Reinlichkeit, daß es nie nöthig seyn wird, selbes zu waschen. Die Brust wird dann von inwendig gespalten, das Brustbeinchen heraus genommen, und das Stück behuthsam über die leichten blauen Kohlenstammen von allen Seiten flammirt; nach einem jeden solchen Schwingen wird mit reinem Luche gegen die Haare gefahren, um sie aufzuwischen, dann wieder über die Flamme gehalten, und dieß zwar so oft, bis die feinen Haare abflammirt oder abgesengt sind. Die Biegel werden, nachdem die Klauen der ebenfalls flammirten Füße gestuft, und die Sehnen über dem Knie überschnitten sind, dem Rücken gleich zurück gedrängt, zwischen dem Knie und oberen dicken Buge wird der Spagat in der Mitte über dem Beinchen durch das Fleisch und den Körper an der nehmlichen Stelle der andern Seite durchgezogen. Der Zug wird einen halben Finger breit tiefer zurück gemacht, die beyden Ende des Spagats angezogen und festgebunden, und so durch dieses Anschmiegen der Biegel an den Rücken, wird die Brust in hohe schöne Form gebracht.

Zu den großen Braten, wie Indian, Kuerhahn, steyerischer Kapaun, Fasan u. dgl. wird zu der Bratendressur noch der obere Theil der Dampfdressur genommen. Zu den Gerichten, die mit der trockenen Presse kommen, wird die Dampfdressur genommen; bey dem mit Trüffeln gefüllten Indian u. dgl. ist zu dem

obern Theile die Dampfdressur, zu dem untern aber die Bratdressur nothwendig.

Acht und sechzigster Abschnitt.

Aufsätze von Fett (Sockel.)

Die Aufsätze von Fett sind eine Nachahmung der Sockel von Stein. Sie haben zum Zwecke, die auszuzeichnenden kalten Speisen zu tragen, um dadurch ihre Zierlichkeit und Schönheit zu erhöhen. Dem zu Folge müssen sie vor allem eine solide Form haben; ihre Conturen sollen elegant, und ihre Verzierungen im feinsten Geschmacke entworfen und ausgeführt seyn.

Ihre Größe bestimmen die Schüsseln, auf die sie zu stehen kommen, oder vielmehr die Gerichte, die sie tragen sollen, so auch ihre runde oder ovale Figur. Man kann sie dem grauen Granit, dem rothen oder grünen Marmor ähnlich bereiten; allein durch diese Farbmischung bekommen sie ein schmutziges Ansehen, und so wäre zu wünschen, daß sie nie anders als weiß verfertigt würden. Man verfährt folgender Maßen:

Es werden zu einem mittelgroßen Sockel vier Pfund Rindsfett, und eben so viel Schafsfett fein geschnitten und in der Hälfte so viel Wasser langsam in leicht bedecktem Gefäße gekocht, bis das Wasser abgedämpft ist, dann wird dieß Fett unter währenddem Aufrühren langsam geröstet, bis es aus dem feinen Gewebe der Häutchen hervortritt, und diese zusammen gefahren als leichte ungefärbte Schwarten zurück bleiben. Dieß Fett wird dann, etwas überkühlt, aus diesem Gefäße in tiefe irdene Schüsseln durch starke Haarrücher geseiht und gepreßt, nach dem abermahligen Abkühlen, wenn es nehmlich in dünnen Faden an dem Rande der Schüssel zu stocken anfängt, wird es mit einem starken Kochlöffel langsam so lange fortbewegt, bis das Ganze weich gestockt ist; dann werden nach und nach zwey Limonien hinein gepreßt und immer gleich fortgerührt, bis es endlich fest, flaumig und schneeweiß geworden ist; welches eine lange und ermüdende Ar-