

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 Auskühlen und Ab-
liegen behält; ohne diese Vorsicht bleibt auch das jüngste und zarteste
Geflügel zähe.

Das zum Braten bestimmte Geflügel wird gleich nach dem Ab-
schlachten 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 Ge-
flügels und hängt dies an einen kühlen, luftigen Ort. Ist das Ge-
flügel 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 Ge-
flügels ein und lockert mit demselben die Eingeweide, macht dann einen
nicht zu großen Einschnitt am After und nimmt durch denselben die Ein-
geweide heraus. Dann wischt man mit einem reinen Tuche das Ge-
flügel von den Füßen nach dem Kopf hin ab und sengt 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 Zehen von denselben