

und hat hierdurch Anspruch auf die Erkenntlichkeit der Feinesser insgesamt. Das Transchiren hat dieses Geflügel mit unserm gemeinen Kapaun gleich. Die Theile der Brust können jedoch kleiner gehalten werden, in Betracht, daß solch ein steyrischer Kapaun bedeutend größer ist, als unser heimischer.

G e b r a t e n e r F a s a n .

Der Fasan ist für uns Europäer der vornehmste, wenn gleich nicht der seltenste Braten. Derselbe befriediget nicht nur den Stolz und die Eitelkeit, sondern auch einen jeden mit feinem Gaumen Begabten, der das Gute unter einer jeden Gestalt und Form aufzufinden weiß.

Das Fleisch des Fasan hat in so weit Gemeinheit mit unserm Haushuhn, daß es sehr weiß, feinfädig und saftig ist, über dieses hinaus aber einen gar lieblichen spezifischen Geschmack, der mit nichts verglichen werden kann, und der durch Mürbeliegen, welches im Winter an die sechs Wochen dauern kann, gar vortheilhaft gesteigert wird.

Dessen Abstammung das Colchid in Mingrelieu (Asien) von dem Flusse Phasus, macht ihn zwar gegen unser Klima empfindlich, nichts desto weniger kömmt derselbe in Europa und vorzüglich in Böhmen gut fort. Ihre kostspielige Pflege wird sie indessen nie so tief fallen lassen, daß sie gemein werden könnten. Ja ein Paar guter Fasane wegen ladet man gerne einige gute Freunde, um selbe verzehren zu helfen. Junge Fasane werden mit einer Speckplatte belegt, mit Bindfaden überbunden und gebraten. Die ältern oder weniger feinen, werden fein überspickt