

übrigen Geflügel gleich fortkommen, und dadurch an Seltenheit verloren, worin ein Theil ihres Werthes bedingt war, so zwar, daß man sie gegenwärtig mit dem Spiznahmen eines Schustervogels belegt. Woher diese undankbare Laune der Essenden? Der Grund oder die Veranlassung dieses Spiznehmens ist übrigens schwer nachzuweisen, denn wollte man ihrer Corpulenz wegen, nämlich wenn sie vollgewachsen sind, und dann eine reichlichere aber weniger angenehme Nahrung geben, sie so benennen, so ist dieses nicht ihre Schuld, vielmehr nur jener, die den Vielfressern gleich, nur auf die Menge und nicht auf den Gehalt sehen; indem ein halberwachsener Indian ein sehr zartes, feinfädiges, saftreiches und wohlschmeckendes Fleisch darbiethet.

Das Transchiren dieses Geflügels kann dessen Größe wegen nicht mehr dem vorhergehenden gleich geschehen, und so erscheinen mehrere Schnitten ohne Bein und zwar aus der Brust, die wiederum nur bey den Jungen, wie schon bemerkt worden zart und schmackhaft genug ist, um als etwas Vorzügliches dargereicht werden zu können.

Die Biegel und das Gerippe von einem Indian werden bey einer Tafel, die nur einiger Maßen über das Gewöhnliche hinausgeheth, oder Anspruch auf Auszeichnung macht, gar nicht servirt.

Das Transchiren fängt mit dem Ablösen der Biegel an, um selbe bey Seite legen zu können; dann werden halbe Finger dünne Schnitten von der Brust herab geschnitten und zwar so, daß die erste Schnitte den Flügelknochen erhalte, der zweyte Schnitt geschieht einen halben Finger höher, dann wieder höher,