

bis man endlich an den Brustknochen gelangt. Wenn die andere Seite der Brust eben so aufgeschnitten ist, so wird das Gabelbein abgelöst und der Steiß abgesondert, welcher von einander geschnitten mit dem Übrigen nun in die Schüssel zierlich aufgerichtet und wieder eingesetzt wird. (Kupf. 3. Fig. 3.) Das Gerippe sammt den Biegeln wird beseitiget, und kann des andern Tages zweckmäßig bereitet als eine Sparschüssel erscheinen.

Ein gleiches geschieht mit den Abfällen, als Leber, Magen, Hals, Flügel, und Füße, welches sorgsam gereinigt und weiß eingemacht ein annehmbares Gericht gibt, das durch Beysätze, als Blumenkohl, Spargel, Champignons, feine Markknödel u. d. g. m. im Werthe gesteigert werden kann.

Auerhuhn, Trappe,

und Geflügel dieser Art werden dem Indian gleich transchirt. Sie gewähren aber keinen sonderlichen Genuß; geben aber Braten von imposanter Größe, und eignen sich daher zu Prachttafeln und Büffets, wo sie mehr für das Auge als für den Gaumen vorgerichtet werden.

Gebratene Gans.

Dieses war ein beliebtes Gericht der Ägyptier, dann der Römer, so wie es jetzt jenes des Böhmen und besonders des Pragers ist. Nach Rom wurden sie, und nach Prag werden sie heerdenweise aus der Umgegend getrieben, dann gehörig gefüttert, endlich gebraten und verzehrt.

Merkwürdig ist, daß diese Vögel, bey uns das Symbol der