

fünfter Abschnitt.

Von dem Geflügel, — das Fettmachen desselben.

F. Was hat man zu thun, wenn man Federvieh fett machen will?

A. Das Federvieh, welches man fett machen will, muß man an einem dunkeln Ort halten, — der Behälter darf nicht größer sein, als daß das Vieh darin stehen kann; man muß es ferner stets mit frischem Wasser versehen, — zur Schärfung des Appetites wirft man Buchenkohlen hinein. Man macht nun aus schwarzem Mehl kleine Nudeln, welche für die Gänse fingerlang, für die Hühner und Capaunen aber viel kleiner sein müssen, — man muß sich hier immer nach der Weite der Gurgel richten, welche das zum Fettmachen bestimmte Thier besitzt, die Nudeln müssen sehr leicht hindurchschlüpfen, da man sonst Gefahr laufen würde, das Thier zu ersticken. Die Nudeln werden auf folgende Weise gemacht: Man nimmt Mehl in einen Napf, gießt Wasser dazu, knetet einen festen Teig, und verfertigt aus diesem dann die Nudeln in der Größe, wie man sie gebraucht; sie werden alsdann auf ein Backblech gelegt und in einem Ofen bei mäßiger Hitze gebacken. Will man nun z. B. Gänse damit stopfen, so nimmt man den ersten Tag nur drei Stück von den getrockneten Nudeln auf eine Fütterung, den zweiten Tag setzt man 2 Stück zu, und steigert so die Anzahl bis auf 12. Hiermit kann man fortfahren, bis die Gans fett genug ist. An Wasser darf es, wie schon erwähnt, nie fehlen, sonst kann das Vieh, welches man damit