

Gänsefett. Geruch und Geschmack werden dessen Güte leicht erkennen lassen. Es muß weiß und fest und nicht etwa halb aufgelöst seyn, also nicht geronnener Milch gleichen. Bereitet man es selbst, so siedet man es, damit es sich länger hält, mit etwas Zwiebel- oder Apfelschnitten auf und setzt es an einen kühlen, trockenen Ort.

Gewürznelken müssen spröde und von schwarzbrauner Farbe seyn und ein glanzloses Ansehen haben. Beim Rauen äußern sie einen starken Würzgeschmack neben der pfefferartigen Schärfe.

Gries darf nur aus Waizen bereitet, und muß klar, recht weiß und ohne Geruch seyn. Enthält er Gerstenmehl oder dergl., so sieht er grau und kleienartig aus. Hat er einen dumpfigen Geruch, so ist er schon verdorben und läßt sich dann durch Nichts mehr verbessern.

Gurken dürfen nur mittelmäßig groß und nicht schon gelb seyn.

Hähne und Hühner s. Kapauen.

Hähne, welsche (Truthahn, Schrut, Puter), liefern nur im ersten Jahre einen guten Braten. Ist der Haarbüschel an der Brust noch kurz und sind die Sporen an den Füßen noch flach, so darf man auf einen zarten Braten rechnen. Bei der Henne, die Beides nicht hat, muß die Haut der Füße bläulich seyn und die Zehen scharf.

Hammelfleisch s. Schöpfenfleisch.

Haselhühner, ein zwar sehr beliebtes aber jetzt seltenes Federwildpret, haben jung einen sehr biegsamen Brustknochen; sind sie alt, so sind ihre Füße trocken und stark mit Federn bewachsen.

Hasen sind am delikatesten, wenn sie noch nicht ganz ausgewachsen aber doch recht fleischig sind; es liefern in-