

Zubereitung der Speisen.

1. Vom Abschachten und Reinigen des Federviehes. Gänse und Enten werden mit einem scharfen Messer unmittelbar hinter dem Kopf geschnitten; Hühner werden unten am Halse eingeschnitten. Einem Puter wird der Kopf mit einem Beil oder einer Art abgehauen und den Tauben werden die Köpfe abgerissen.

Gänse, Enten und Puten werden trocken gepflückt, wobei du dich aber vor dem Einreißen der Haut sorgfältig hüten muß; begieße sie darauf mit siedend heißem Wasser und befreie sie von allen Stoppeln und kleinen Federn. Einige pflegen die Gänse vor dem Brühen mit gestoßenem Kolophonium einzureiben, wodurch sie dann sehr weiß werden.

Die Tauben werden, nachdem du sie trocken abgeplückt, einige Augenblicke über das Feuer gehalten und abgeseigt; hüte dich aber, daß die Flamme die Haut nicht schwärze.

Die Hühner lege gleich nach dem Schlachten eine Weile in kaltes Wasser, nimm sie dann, bei den Füßen haltend, heraus und schüttele sie gut ab, tauche sie in siedend heißes Wasser und versuche, ob die Federn losgehen, wo nicht, so tauche sie nochmals ein, hüte dich aber vor dem Verbrühen, welches bei jungen Hühnern leicht vorfällt. Nach dem Abplücken der Federn schneide die Haut am Halse ein wenig auf, ziehe den Kropf und die Gurgel heraus, stich die Augen aus und mache den unteren Theil des Schnabels los, schneide die Füße am unteren Gelenke ab und schliße mit einem scharfen Messer eine kleine Oeffnung in das untere Hintertheil des Huhns und nimm das Eingeweide heraus. Löse Herz, Lunge und Leber los, schneide den Magen auf, reinige ihn und ziehe das weiße Häutchen los, wässere Alles ein wenig, dann wasche die Hühner in- und auswendig rein ab.

Die Tauben werden wie Hühner aufgeschnitten, ausgenommen und gereinigt, wobei besonders auf die Kröpfe zu sehen ist, damit nichts unreines darin bleibe, auch müssen sie etwas länger wässern.