

## III.

**Das zahme und wilde Federvieh zum Braten und Kochen vorzubereiten.**

Alles Federvieh muß, wo möglich, einige Tage vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden. Das wilde Federvieh muß noch länger hängen, sonst bleibt das Fleisch zähe. Ist es aber nöthig, daß man denselben Tag, wo man Federvieh geschlachtet hat, dasselbe auch gleich braten muß, so schlage man es in ein Tuch, und grabe es 4 bis 6 Stunden in die Erde, wodurch es so mürbe wird, als hätte es einige Zeit in der Luft gehangen.

Bei dem zum Braten bestimmten Federvieh werden nun die Federn trocken ausgerupft, dann wird es gesengt, wobei man aber die Flamme nicht zu stark machen darf, damit es nicht schwarz wird; hernach legt man dasselbe auf ein Papier, bestreicht es mit einer Speckschwarte, und wischt die kleinen Federn mit einem reinen Tuche hinweg.

Gänse und Enten wäscht man nach dem Sengen mit siedend heißem Wasser und Kleie rein ab.

Das zum Kochen bestimmte Federvieh kann man brühen. Wenn die Hühner geschlachtet sind, so legt man sie in reines Brunnenwasser, setzt anderes Wasser auf's Feuer, und wenn es kocht, nimmt man die Hühner an den Beinen, schüttelt das kalte Wasser erst ab, und taucht sie so lange in das kochende, bis daß man beim Probiren findet, daß die Federn leicht abgehen. Bei jungen Hühnern muß man sich aber vor dem Verbrühen hüten, weil dann die Federn nicht leicht herunter zu bringen sind. So ist es auch bei den Tauben.

## IV.

**Einige bei der Kochkunst nöthige Vorkenntnisse und Erklärung der dabei vorkommenden Kunstausdrücke.**

Es sind zwar in diesem Buche fast alle fremden Ausdrücke weggelassen worden, doch mußten einige der Kürze wegen beibehalten werden.

## §. 1.

**Krebsbutter zu machen.**

Man stößt die Scheeren, Schalen und Füße der gesottenen Krebse in einem Mörser so fein wie möglich, setzt Butter in einem Kasserol auf's Feuer, läßt sie einmal aufkröschen, thut dann die gestoßenen Krebschalen dazu und läßt es unter beständigem Rühren auf gelin-