Ubój i kruszenie drobiu

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1861 razy.

Jeżeli drób ma świeżo smakować , powinien dzień przed zarżnięciem nie dostać żeru. Wszelkie ptactwo domowe powinno być latem rżnięte dzień poprzednio, a zimą na parę dni, wtenczas jest daleko bardziej kruche. Dla nadania kruchości, jeżeli niezbyt wcześnie zabite, dobrze jest drób a nawet dzikie ptactwo namoczyć na kilka godzin w zimnej wodzie. Drób, choć by nawet młody, dla prędkiego skruszenia go, po dokładnym oczyszczeniu oblać spirytusem i natychmiast zapalić tenże, po wypaleniu spirytusu obmyć i używać jak zwykle. Jedna ósma litra na indyka wystarcza, dobry kieliszek na kurę. Kurze przerzyna się gardło spodem aż do kręgów, gęsiom I kaczkom kark z wierzchu tuż przy głowie. - Sposób bicia przez przerzynanie gardła jest okrutny. I tak drób, którego krwi na czarninę się nie używa, lepiej bić w ten sposób: przez pchnięcie ostrym narzędziem między tył głowy a pierwszy krąg szyi. Następuje przez to oddzielenie mózgu od kości pacierzowej, co daje śmierć najprędszą i najmniej bolesną.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"