

81. Eine Junge Gans in einer Polnischen Brühe.

Nehmet einen Schnitten weisses Brod und bähets / schählet
 einen Apffel / schneidet solchen / wie auch eine Zwiebel / klein /
 thut alles zusammen in einen Hasen / giesset einen Wein dar-
 an / lassets sieden / biß es weich wird / dann treibets durch einen Sei-
 her; ist die Brühe zu dick / kan man noch ein wenig Wein daran gieß-
 sen: streuet dann Zucker / ein Trisanet / und andere gute Gewürz
 darein / lassets also mit einander auffieden / und richtets über die ab-
 gesottene Junge Gans.

82. Eine Junge Gans im Pfeffer.

Reibet ein rocken Brod / und einen Lebfuchen / röstet beydes im
 Schmals / giesset ein wenig Fleischbrüh / Essig / und so es be-
 liebt / auch Wein daran / zuckerts nach belieben / und würzets
 mit guter Gewürz; wird die Brühe nicht braun genug / kan man etz-
 was von einer Wein-Latwergen daran thun / alsdann ferner sieden
 lassen / und über die Gans in eine Schüssel anrichten.

83. Einen Gänskragen zu füllen.

Säuet und hacket das Leberlein von der Gans gar klein / und
 zugleich auch ein wenig Salbey / Majoran / Petersilien-
 Kraut / und Speck; reibet ein Eyerringlein / oder anders weis-
 ses Brod / röstets im Schmals / und schüttets über das gehackte Le-
 berlein / zusamt dem gehackten grünen / welches man / so es beliebt /
 auch gleich ein klein wenig mit rösten kan / wiewol es eben nicht noth-
 wendig ist / rühret dann alles wohl durch einander / schlaget so viel
 Eyer daran als vonnöthen / würzets mit Ingber / Pfeffer / Muscat-
 nuß / Cardamomen und ein wenig Saffran / und giesst eine Milch
 oder Fleischbrüh daran / wiewol die Füll von der Milch luckerer wird:
 Wann nun der Kragen zusamt dem Kopff reinlich gewaschen ist /
 füllet