

mit, mit Parmesankäse zubereiteten und kalt gewordenen Maccaronis gefüllt; hernach zusammen gebogen, mit Bindfaden zuge-
nähet und in die natürliche Form gepreßt; zwei mit Butter be-
strichene Bögen Papier darüber gelegt und darauf gebunden, und
zuletzt eine bis eine und eine halbe Stunde im heißen Ofen oder
in der Röhre zu schöner Farbe gebraten; dann etwas warm ge-
machte Maccaronis auf die Schüssel gethan und die Gans dar-
auf gesetzt.

Junge Gans gebraten. Oison à la broche.

Eine junge Gans, sechs bis acht Wochen alt, voll Fleisch, zart
und fett, wird, nachdem sie wohlgereinigt ist, mit Salz einge-
rieben, und zum Braten gezäumt; der Bratspieß durch den Leib
gesteckt, die Beine darauf gebunden und überdies noch ein Spieß-
chen über den Rücken gelegt und an beiden Enden befestiget; dann
ohngefähr drei Viertelstunde bei starkem Feuer gebraten. Die
Gans darf ja nicht austrocknen, und es muß beim Aufschnitt der
Saft heraus laufen. Nach Belieben kann die Gans inwendig mit
gepulvertem Majoran ausgerieben, oder ein Sträußchen davon
darein gesteckt werden.

Gans (erwachsene) gebraten. Oie à la broche.

Ob die erwachsene Gans jung sey, ist daran zu erkennen: daß
die Luftröhre, wenn man sie von außen mit zwei Finger zusam-
men drückt, kracht und bricht, und nicht elastisch wieder zurück
geht; zweitens auch daran: wenn der Oberschnabel leicht bricht;
drittens ist die Haut tiefer genarbt und von zarterem Ansehen.
Bis um Martini sind die erwachsenen Gänse zart; später aber
sind sie, um am Spieß gebraten zu werden, nicht mehr geeignet.
Die Gans zum Braten muß immer zart und fett gewählt werden,
und muß fünf, sechs oder acht Tage voraus geschlachtet seyn;
übrigens bleibt hier dieselbe Vorbereitung wie bei der jungen Gans,
nur daß diese eine, bis ein und eine halbe, ja selbst zwei Stunden
bei langsamen Feuer gebraten werden muß.

Bürgerlich wird die Gans über hölzerne Kiegel in eine Brat-
pfanne gelegt, mit zwei Bögen Papier, welche erst mit Butter
oder Fett bestrichen worden sind, überdeckt, ein wenig Wasser dar-
unter gegossen und im Ofen oder in der Röhre zu schöner Farbe
gebraten. Das Fett wird währenddem einige Male abgeschöpft,
und, wenn die Feuchtigkeit sich verliert, immer wieder ein wenig
Wasser nachgegossen. Desters werden Borsdorfer Aepfel, wovon
Blüthe und Stiel geschnitten und welche mit dem Messer um und
um gestochen worden sind, darein gefüllt und die Gans so gebrat-
ten. Auch wird häufig ein Sträußchen Beifuß, erst gut gebrüht,