

darein gesteckt, oder nebenher in die Bratpfanne gelegt. In der Pfanne gebraten sind die Gänse auch später noch mürbe zu machen: man läßt sie nämlich bei wenig Hitze so lange langsam braten, bis daß sie weich sind, und begießt sie unterdessen öfters mit dem klaren Fett. Gedämpfte Obstfrüchte oder Krautsalat werden gewöhnlich zum Gänsebraten gereicht. Auch wird so eine gebratne Gans mit Sauerkraut gegeben.

Gans, gebraten, englisch. Oie à l'Anglaise.

Eine Gans wird wie vorgehend vorbereitet; zwei große Zwiebeln werden würflicht geschnitten und in Butter weiß abgeschwist, die Leber fein gehackt und nebst einem Theelöffelvoll feingehackter Salbei, Pfeffer und Salz darunter gerührt und dieses in die Gans gefüllt; dann zugenähet, zum Braten gezäumt und wie vorgehend gebraten. Ein brauner Fleischsaft wird darunter gegeben.

Gans mit Maronen gefüllt, gebraten. Oie farcie de marrons.

Eine Gans wird wie vorgehend vorbereitet; die Leber fein gehackt; funfzig Maronen geschält; eine große Zwiebel würflicht geschnitten und in geschabtem Speck weiß geschwist; dann auch die Maronen, Salz, Pfeffer und feines Gewürz hinzugefügt und so lange geschwist, bis daß die Maronen sich leicht zwischen den Fingern zerdrücken lassen; zuletzt auch die Leber dazu gethan und mit gar gerührt; endlich in die Gans gefüllt, zugenähet und wie vorgehend gebraten und angerichtet.

Gänselein mit Blut bürgerlich. Abaties d'oie au sang à la Bourgeoise.

Kopf, Hals, Flügel, Füße und Magen werden, nachdem sie gebrüht und rein gepuht sind, in Stücke gehackt und geschnitten, vier Loth Butter heiß gemacht, das Fleisch darinne geschmort und gut anziehen lassen, nachher ein Eßlöffelvoll Mehl darauf gestreut, umgeschwenkt und noch einige Minuten zusammen geschmort, dann mit etwas Weinessig und übrigens kaltem Wasser aufgelöst und mit heißem Wasser aufgefüllt, daß es darüber gehet, Salz, Pfeffer, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, ein Sträußchen Petersilie und länglicht fein geschnittene Citronschale dazu gefügt, zugedeckt und langsam weich gekocht; hernach Sträußchen und Zwiebel heraus genommen, abgeschäumt und abgefettet und die Sose, wenn sie noch zu dünne seyn sollte, abgegossen und dicklicht eingekocht; das Blut von der Gans durch ein Sieb gegossen, erst mit einigen Löffeln Sose vermischt, hernach zu dem kochendheißen Gänselein gefügt, darunter gemischt und auf dem Feuer legirt, ohne es kochen