

lein, und etwas geriebenem Quindell oder Thymian in eine Schüssel gethan, und mit 3 bis 4 Eiern angerührt. Hat man Kastanien, so wird ein Pfund dazu genommen, geröstet, sauber gepuzt, und an die Fülle gerührt, dann die Gans damit gefüllt, zugenäht, und am Spieß langsam gebraten. Kann man aber keine Kastanien haben, so wird das Fleischige vom Magen klein geschnitten, und zur Fülle, welche dadurch kernhafter wird, genommen.

Auf diese Art können auch Enten gefüllt werden.

Wilde Gänse zu braten.

Diese sind nach der Erndte, wenn sie Nahrung auf den Stoppelfeldern finden, am besten. Wenn sie gerupft, gepuzt, ausgenommen und dressirt sind, blanschirt man sie ein wenig, reibt sie dann außen und innen mit Pfeffer, Salz und Nägelein ein, steckt sie an einen Spieß, begießt sie während des Bratens mit zerlassener Butter, bestreut sie, wenn sie halb fertig sind, mit geriebenem Semmel-Mehl, und läßt sie vollends braun und fertig werden. Das Feuer bey'm Braten muß anfangs schwach, und nachher stärker werden, damit die fette Haut knorplicht wird. Bey'm Anrichten garnirt man die Platte mit gebackener Petersilie, und gibt die Sauce besonders dazu.

Wilde Enten zu braten.

Sind die Enten gerupft und rein gepuzt, so werden sie ausgenommen, sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein eingerieben, einige Zitronenrädlein nebst einem Lorbeerblatt hineingesteckt, und ein paar Tage in Essig gelegt. Wenn sie gebraten werden sollen, zweckt man sie
auf,