

**Gans, gefüllte.** Gute Kastanien werden gekocht und geschält; einige Mandeln werden geschält und der Länge nach zerschnitten; große Rosinen werden gut gewaschen und aufgekocht; Borsdorfer Äpfel zerschnitten, und die Krume aus Weisbrod gerieben. Alles dieses wird mit gestoßenem Zucker gut durcheinander gemischt, in den Rumpf der Gans gefüllt, diese zugenäht, und so langsam als nöthig gebraten.

Auch kann die Gans, anstatt mit obiger Fülle, mit Sauerkraut (Sauerkohl) gefüllt und solches herum gelegt werden.

**Gans, geräucherte, mit Braunkohl zu kochen.** Eine oder zwei Gänse werden wie gewöhnlich abgeschauert und über Nacht in kaltes Wasser geweicht, in Stücke geschnitten, mit Wasser ungesalzen zum Feuer gesetzt, und gar kochen lassen. Der von den Strünken abgestreifte Braunkohl wird in frischem Wasser ausgewaschen, die Strünke werden wie Kohlrabi geschält, zu dem Kohle geschnitten, beides in einen Topf gethan, Wasser darauf gegossen, gesalzen es zum Feuer gesetzt, bedeckt, und eine Weile kochen lassen. Dann wird in einem Tiegel oder Kasserolle ein Pfund Butter auf das Feuer gesetzt, damit sie weich werde, in diese ein Löffel gethan und so lange gerührt, bis es braun wird. In diese heiße Butter wird der gar gekochte Kohl und seine Brühe geschüttet, noch ein Stück Butter, nebst weißem Pfeffer, zerbrockelten Muskatblumen und ein paar Loth Zucker daran gethan und alles zusammen kochen lassen. Hierauf