

werden die Gänse zum Kohle gelegt, noch ein wenig mit demselben kochen lassen und dann angerichtet.

Bisweilen hackt man den Braunkohl und vermengt ihn mit gebratenen Kastanien oder Maronen.

Gans, geräucherte, zu kochen (Pommersche Spickgans, Rügenwälder Gänsebrüste). Sie müssen, wenn sie während des Räucherns nicht in Leinwand eingenäht waren, mit einem aus Heu oder Stroh gemachten Wische in heißem Wasser tüchtig abgeschauert werden. Dann legt man sie in kaltes Wasser, und läßt sie eine Nacht hindurch in demselben liegen, damit sie aufquellen kann. Hierauf kann man sie nach Gutdünken ganz oder zerschnitten kochen. Man giebt sie zu dicken Erbsen, Sauerkraut, Bohnen, Kartoffeln, Rüben, Kohl u. a. m.

Gans, eine, zu schlachten. Der Gans wird der Hals (das Genick) hinten dicht am Kopfe halb durchgeschnitten, das Blut in Essig aufgefangen und gut gequirkt, um es zum Gänsewarz oder Schwarzsauer aufzuheben. Dann wird die Gans sogleich gerupft und die Flaumenfedern besonders aufgehoben; nach dem Reinrupfen wird sie gesengt, die Lederwische und Füße abgeschritten und in einem großen Napf gelegt, in welchem sie zuerst mit kochendem Wasser gebrüht und mittelst eines wollenen Lappchens mit Kleien gut abgerieben, dann aber mit kaltem Wasser abgewaschen wird, in welchem man sie so lange liegen läßt, bis sie ganz kalt, und das innere Fett hart geworden ist. Ist dieses geschehen, so wird sie ausgenommen, das Fett von den Därmen abgelöst und mit