

der Blume in kaltes Wasser gelegt, der Magen aufgeschnitten, die innere dicke Haut herausgezogen und ausgewaschen, die Leber besonders gelegt, Hals und Flügel abgeschnitten oder abgehakt, die Gurgel (Luft-röhre) herausgezogen. Von den besonders gebrühten Füßen zieht man noch die gelbe Haut ab.

Gänsefett und eben so Schweineschmalz sind nur dann gut und lassen sich länger aufbewahren, wenn sie zähe und fest sind, sind sie aber weich, oder wie geronnene Milch oder zur Hälfte aufgelöst, so halten sie sich nicht lange. Auch der Geruch und Geschmack verräth es schon bei beiden, wenn sie nicht gut sind.

Gänseklein oder Gänse schwarz (Schwarzsauer). Man rechnet Kopf, Hals, Flügel, Füße und den Magen zu dem sogenannten Gänseklein, d. h. dem Kleinen der Gans, allein die Leber, wenn sie schön ist, nicht, weil sie besonders zubereitet eine Delicatesse ist. Bei der Bereitung des Gänsekleins hackt man den Schnabel von dem Kopfe, sticht die Augen aus, hackt den Hals in 2 oder 3 Stücke, brüht alles gut ab, setzt es mit gesalzenem Wasser zum Feuer und kocht es so lange, bis der Magen weich ist.

Das dazu nöthige Schwarzsauer, oder die schwarze Brühe wird folgendermaßen bereitet: das von der Gans aufgefangene Blut wird noch ein Mal gut gequirt, durchgeschlagen, mit, für einen Groschen geriebenen Pfefferkuchen vermischt, und von der Brühe, in welcher das Gänseklein gekocht ist, so viel als nöthig ist, zugegossen; dann wird das Schwarzsauer an das Feuer gesetzt, unter beständigem Quirlen ankochen gelassen,