

## Achte Abteilung. Vom zahmen Geflügel

Anmerkung: Geflügel muß, wenn es weich werden soll, nach dem Schlachten erst einige Tage in den Federn hängen. Dann rupft man es und nimmt es aus. Will man es noch nicht zubereiten, so steckt man es voll sauberes Papier und legt es kalt. Geflügel, das lange mit den Gedärmen gehangen hat, muß nach dem Ausnehmen erst einige Zeit wässern. Die Rezepte sind nach Möglichkeit für einen kleinen Haushalt von 3 Personen berechnet.

\*

Maria Ludolfs

### 1. Gänsebraten.

Eine fette Gans, man thut gut, sie nicht unter 8 Pfund zu nehmen, brüht man, nachdem sie ausgenommen, inwendig gut aus, reibt sie mit Salz ein und thut geschälte Aepfel, am besten Borsdorfer, hinein, auch etwas Beifuß, dann wird der Schnitt zugenäht und die Gans in die Pfanne und zwar zuerst auf die Brust gelegt und ½ Liter kochendes Wasser zugegossen. Hat sie 1 Stunde gebraten, so füllt man das Fett ab und läßt sie dann noch 1 ½ Stunde auf der andern

5 Seite braten, wodurch sie alsdann recht braun und knusprig wird. Die Gans muß häufig begossen werden und möglichst in der Pfanne auf einer hölzernen Unterlage liegen, die aus ein paar Stäbchen bestehen kann. – Eine feinere Füllung ist die mit echten Kastanien, welche vorher apart gar gekocht, dann abgezogen, in Butter durchgeschwitzt und anstatt der Aepfel oder gemischt mit diesen in die Gans gelegt werden.

Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten spritzt man 2 Löffel kaltes Wasser über die Gans, damit die Haut groß wird, 10 worauf man die Sauce gut entfettet. Man bindet die Sauce durch Kartoffelmehl.

(255 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap266.html>