Po zabiciu i oczyszczeniu z pierza zostawić gęś do drugiego dnia, aby sadło dobrze zastygło i ulotnił się zapach świeżości.
Na drugi dzień wykrajać piersi jak można największe. Natrzeć półgęski z obu stron **1 łyżką soli zmieszaną 1/2 łyżeczki saletry i 1/2 łyżeczki cukru.**
Następnie włożyć je do naczynia drewnianego (byle nie sosnowego) lub miski kamiennej, ułożyć ściśle, obłożyć l
iśćmi bobkowymi
, wrzucić
5-6 ziarenek ziela angielskiego
, przykryć denkiem i przycisnąć kamieniem. Tak przyrządzony półgęsek musi leżeć przez 6-7 dni, przy czym po 3 dniach trzeba go przewrócić na drugą stronę.
Wyjęte ze słonego sosu, obsuszyć przez 24 godziny, następnie zwinąć w rulon mięsem do środka i zeszyć bokami. Półgęsek owinąć papierem pergaminowym, obwiązać i oddać do uwędzenia w niezbyt gorącym i słabym dymie (3-4 dni).
Przed podaniem pokrajać w cienkie plastry.
wg Stefana Kuczyńskiego