

Eingeschnittenes von Waldschnepfen, oder Salmý von Schnepfen. (Salmý de Bécasses.)

Dieses Salmý wird wie jenes der Repphühner bereitet (S. Abschn. v. d. Repphühnern), mit der kleinen Ausnahme jedoch, daß die Haut nicht abgezogen werden darf. Die Köpfe mit zugestuzten Schnäbeln kommen als Attribut über's Gerichte. Die Abschnitzeln werden fein gestoßen, mit eingekochter starker brauner Lünke abgerührt, durch ein Haartuch gestrichen, mit Concassé und Glace gehoben, und in Fingerhut kleine, hohle in Butter gebackene Semmelkrusten gefüllt, welche um das Ganze anstatt der Semmelschnitten rund herum zierlich aufgestellt werden. Daß die Lünke sehr rein, schöner Farbe, durchsichtig sich spinnend Haut-Gout habe, ist ein unerläßliches Bedingniß.

Escalope von Schnepfen mit Trüffeln.

Emincée von Schnepfen.

Schnepfen in Papier

und so viele andere Gerichte können nur gegeben werden, wenn ein Uebersuß an diesem Wild vorhanden ist, und dann darf man nur in dem Abschnitte von Repphühnern nachschlagen. Die Köpfe mit ihren Schnäbeln werden als Verzierung und Attribut oder Kennzeichen schicklich angewendet.



Dreßigster Abschnitt.

Vom Mooschnepfen. (Bécassine.)

Diese würdigen Verwandten der Waldschnepfen werden mit vielem Glücke jenen gleich verwendet. Ihre Gefälligkeit geht bis zur mürben Pastete herab (S. Abschn. von den warmen Pasteten im 2. Thl., wärme Lerchen-Pastete). Sie heißen auch Heerschnepfen, Bruchschnepfen, Bécassinen, und sind von der Größe einer Wachtel. Sie nisten auf sumpfigen Wiesen, und legen fünf bis

sechs Eyer. Das Männchen steigt sehr hoch, so daß man es kaum sehen kann, und weil die Stimme »Meck, Meck,« welche man besonders des Nachts von diesen Vögeln hört, dem Meckern der Ziegen ähnlich ist, so nannte man sie ehemals auch die Himmelsziege.

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Von der Wildente.

Als die vorzüglichsten unter den verschiedenen Sorten Wildenten sollen die Kriech-Enten, die kleinste Art der Wildenten, voran stehen, um den übrigen gleichsam den Ton anzugeben. Abliegen müssen sie wohl, um mürbe zu werden, allein zu einem Fumé dürfen sie ja nicht kommen. Der mindeste Grad der Fäulniß wird bey dem Wassergeflügel stets mit widrig abstoßendem Geruch begleitet.

Gebratene Kriech-Ente. (Sarcelle à la Broche.)

Sechs bis sieben rein abgefederte Enten, über brennender Kohlen-Flamme flammirt, aufgemacht und dressirt (S. Abschn. von den Dressuren, Bratdressur), werden mit feinem Salz bestäubt, an ein dünnes Spießchen durch die Lenden angesteckt, an einen großen Spieß fest gebunden, und bey starkem Feuer eine Viertelstunde schnell gebraten; sie müssen auflaufen, goldgelbe Farbe und resche Haut haben; werden dann addressirt, über eine Schüssel gerichtet, und mit Saft von einer Limonie, vier Eßlöffel Consommé, eben so viel schwarzer Brühe, mit Concassé und Salz gewürzt, aufgetischt.

Kriech-Entenbrüste mit Orangen. (Filets de Sarcelles à l'Orange.)

Von denen vorhergehenden schnell gebratenen aber mehr in Saft gehaltenen Enten werden die Brüstchen abgelöst, über der Haut einen Messerrücken tief und eben so breit aus einander eingeschnitten, in Glace einen Augenblick geschwungen, und rund-