

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. Abzulegen 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-

laufend über einander im Kranze angerichtet. Darüber und in ihre Mitte kommt ein sehr heißer Saft, welcher aus vier Eßlöffel Consommé, zwey Eßfeln Limoniensaft, zwey Eßfeln bitterem Orangensaft, vier Eßfeln in der Brühe abgekochter Orangenschalen, welche von den bitteren Orangen recht dünne abgenommen und niedlich geschnitten worden sind, zwey Eßlöffel Glace, Salz und Concassé besteht.

Eingeschnittenes von Kriech = Enten. (Chapilotade de Sarcelles.)

Dem Eingeschnittenen von Kapaunen gleich (S. Abschn. v. d. Hühnern) behandelt. Die Lunte wird etwas mehr pikant und stark in bitterem Orangen = Geruch gehalten.

Gedämpfte Kriech = Enten in brauner Lunte.

Salmy von Kriech = Enten.

Kriech = Enten auf französische Art,

und dergleichen mehr, werden genau nach den Repphühnern bereitet. (S. Abschn. von den Repphühnern).



Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Einheimische Enten.

Man schenkt diesem Geflügel wenig Aufmerksamkeit, und wenn auch die Zeitumstände eine Stelle von Bedeutung für sie herbey führen, so wird sie immer ihren Unverwandten, den Wildenten, verliehen. Darum scheint die einheimische Ente die Ehre des Bratens jenen ganz abgetreten zu haben, die jungen ausgenommen. Dagegen geben sie in der Presse gekocht, mit gemischter grüner Speise (S. Abschn. von den Wurzeln und Knollen) oder mit einem Hochepot geziert (S. ebendasselbst), ein recht willkommenes Gericht, ihren wahren Ruhm aber verschaffen ihnen die durch künstliche Nahrung erhaltene Leber, welche an Feinheit den Straßburger Gänselebern nichts nachgeben, und mit