

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

Ragout von Trüffeln oder in Falter Pastete die schönsten Rollen spielen. (S. den folgenden Abschnitt von Gänsen, Gansleber.)

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Von Wild- und einheimischen Gänsen.

Es besteht dasselbe Verhältniß, aber im verkehrten Falle, der einheimischen Gänse gegen die wilden. (S. Abschn. die vorhergehenden Enten.)

Die Wildgans darf nur sehr jung und unter guten Umständen gebraten werden; die Alte nur gesäuert und gedämpft mit brauner Tunke erscheinen. Beyde erheben sich jedoch nicht über die Mittelmäßigkeit.

Die Einheimischen hingegen, im Alter von sechs Wochen, am Spieß gebraten, bis die Haut goldgelb und resch wird; dann die in ihrem größten Embonpoint ihre Vollkommenheit findenden Gänse, in dem ehrenvollen Amte das heil. Martins-Fest verherrlichend, geben eben so schöne als schmackhafte Braten; sie brauchen ihres vielen Fettes wegen nicht mit Papier überbunden zu werden. Das Fett wird sorgfältig aufbewahrt, und manches Zugemüse sehr angenehm damit bereitet.

Eine gebratene Gans. (Une Oie à la Broche.)

Die Gänse werden nach dem Abfedern, mit fein gestoßnem Pech bestäubt, und mit heißem Wasser überbrüht, indem es nur auf diese Weise möglich wird, ihre feinen Flaumen gänzlich herab zu bekommen. Sie werden übrigens schon ganz abgefedert und gereinigt zu Markte gebracht. So eine schöne große Gans wird mit feinem Salz und etwas wenigem Majoran gewürzt, mit der Bratdressur (S. Abschn. von den Dressuren) belegt, an einen großen Spieß gebunden, und bey schwachem Feuer langsam gebraten, welches eine bis anderthalb Stunden dauern könnte. Die Jungen brauchen dagegen nur