

Die Enten werden stets wie vorgehend gedämpft und angerichtet und die Sose darunter gegeben.

Ente mit grünen Erbsen. Canard aux petits pois.

Eine schöne, fette, erwachsene Ente wird gedämpft und grüne Erbsen mit Speck (m. s. grüne Erbsen) werden darüber angerichtet.

Ente mit braunen Weißrüben. Canard en haricot,  
ou aux navets.

Ente mit weißen Weißrüben. Canard en haricot  
vierge.

Ente mit Teltower Rübchen. Canard aux petits  
navets de Teltow.

Ente mit kleinen Möhren. Canard aux petites racines.

Ente mit kleinen Zwiebeln. Canard aux petits oignons.

Ente mit Gemisch-Gemüs. Canard en Macédoine.

Ente mit Maronenmus. Canard à la purée de  
marrons.

Ente mit Linsenmus. Canard à la purée de lentilles.

Ente mit grünen Bohnen. Canard aux haricots verts.

re. re.

etc. etc.

Die Enten werden stets gedämpft oder gebraten und die Gemüse darunter angerichtet.

Ente mit Welschkohl. Canard aux choux de Savoie.

Eine Ente wird wie vorgehend gedämpft. Welschkohlköpfe werden zugespitzt, nämlich die harten Blätter weggethan, nachher gewaschen, in kochendes und gesalzenes Wasser geworfen und acht Minuten stark gewälzt; dann heraus in kaltes Wasser gehoben und gut ausgekühlt, hernach ausgedrückt, in ein Kasserol, welches mit Speckplatten belegt ist, gereiht, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, ein Sträußchen Petersilie und ein halbes Lorbeerblatt dazu gefügt, ein kräftiger und fetter Dampfsatz darauf gegossen, in Ermanglung Fleischbrühe genommen, mit Speckplatten überdeckt, Papier darauf gelegt und weich gedämpft. Dann werden die Speckplatten re. beseitigt, abgefettet, braune Sose auf den