Ist man in einem Lande, wo die Schnepfen häufig vorkommen, nun da lassen sich allerlei Veränderungen damit vornehmen und man darf nur den Artikel über die Rebhühner deswegen nachsehen.

Von den wilden Enten. Des canards sauvages.

Kriechentchen am Spieß. Sarcelle en entrée de broche.

Die Entchen werden rein ausgerupft, ausgenommen und reingestoppelt, leicht abgeflammt und nochmals nachgesehen, daß ja keine Stoppeln und Federdunen darauf bleiben; ein wenig Citronschale wird feingeschnitten und nebst einem Citronsaft in ein Stück Butter vermischt, auch Salz und grober weißer Pfeffer dazu gefügt; damit werden die Entchen gefüllt und dann gezäumt; hernach werden sie an den Spieß gesteckt, mit Salz überstreut, mit Citronscheiben belegt, mit Speckplatten überdeckt und mit Butter bestrichenem Papier über- und gut eingebunden, so daß nichts heraus laufen kann; zuletzt werden sie ohngefähr eine kleine halbe Stunde gebraten; dann aus dem Papier genommen, entzäumt, die Citronscheibchen und der Speck abgemacht, die Butter aus dem Körper laufen lassen und angerichtet; drei Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose und einer Consommee oder Fleischbrühe, ein wenig Glasur, ein wenig fein geschnittene Citronschale und ein wenig grober Pfeffer werden eine Minute zusammen gekocht und darunter gegossen.

Salmi von wilden Enten. Salmi de canards sauvages.

Zwei oder drei wilde Enten werden am Spieß gebraten; wenn sie aber alt sind, so werden sie gedämpft; darauf werden sie schön zerschnitten und in ein Kasserol gelegt; die Abgänge werden gestoßen und wird übrigens ganz wie mit dem Salmi von Rebhühnern verfahren.

Salmi von wilden Enten nach Jägerart. Salmi de canards sauvages au chasseur.

Zwei wilde Enten werden am Spieß gebraten; vom Spieß kommend die Brüste in länglichte Schnittchen und die Keulchen und Rückchen in Stückchen geschnitten; Salz und Pfeffer dazu gethan, vier Eßlöffelvoll feines Olivenöhl und ein halbes Glas