

Bordeaux-Wein darauf gegossen, der Saft von zwei Pommeranzen dazu gedrückt, recht umgeschwenkt und angerichtet.

### Wild-Entenbrüste mit Pommeranzensose. Filets de canards sauvages à l'orange.

Von drei wilden Enten werden die Brüste ausgelöst, die Haut daran gelassen, nett zugeschnitten und von der Hautseite leicht eingekerbt; dann mit Oehl, einem Citronsaft, Salz, Pfeffer und einigen Petersilästchen eine Stunde gebeizt. Vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel Oehl in ein Schwungkasserol gegossen, die Brüste darein gelegt und über gutem Feuer, indem man sie mehrere Male umwendet, gar gebraten; darauf werden sie auf eine Serviette zum Abtropfen heraus gelegt, dann kronförmig angerichtet und eine klare Pommeranzensose darunter gegeben. Auch können diese Brüste wie die der zahmen Enten auf diese Art bereitet werden.

### Kriechentenbrüste mit Pommeranzensose. Filets de sarcelles à l'orange.

Sechs Kriechentchen werden am Spieß gebraten, so daß sie noch in vollem Saft sind; davon werden die Brüste ausgelöst, nett zugeschnitten, von der Hautseite leicht eingekerbt, in starker Halbglasur umgeschwenkt, kronförmig angerichtet und eine klare Pommeranzensose darunter gegeben.

### Kriechentchen gebraten. Sarcelles à la broche.

Die Kriechentchen werden zum Braten gezäumt, mit Salz besprengt, an ein Spießchen gesteckt und auf den Bratspieß gebunden; zuletzt eine gute Viertelstunde bei starkem Feuer gebraten; sie müssen schön goldgelb sehen und die Haut muß resch seyn; darauf werden sie entzäumt und angerichtet; ein starker Fleischsaft mit Citronsaft, Salz und Pfeffer geschärft wird darunter gegeben.

### Wild-Enten gebraten. Canards sauvages à la broche.

Die Enten zum Braten müssen zarte Pfoten von schöner Farbe haben, (nicht welk und runzlich,) und müssen auch fett seyn. Zwei solche Enten werden gereinigt, die Flügel nahe am Körper weggeschnitten, zum Braten gezäumt, mit Salz eingerieben an den Spieß gesteckt und gebraten, so daß sie noch in vollem Saft sind; nach Belieben können sie vor dem Braten mit ihren Lebern überrieben werden; sie werden wie Vorgehende angerichtet, oder ein Paar aufgeschnittene Citronen daneben gegeben.