

auf, legt zu dem, was darin ist, nur noch ein Stücklein Butter, reibt die Enten auch von außen mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, umbindet sie mit einem Butter-Papier, steckt sie an den Spieß, thut die Baize, worin sie gelegen sind, nebst einem Schöpfloffel voll Fleischbrühe, etlichen Rädlein Zitronen, einem Lorbeerblatt und einigen Wachholderbeeren in die Bratpfanne, und bratet sie unter fleißigem Begießen langsam und saftig.

### Gedämpfte wilde Enten.

Wenn die Enten ebenfalls zuvor gebaizt und mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschirr, worin sie Platz haben, Butter, dämpft sie auf beyden Seiten gelb, gießt die Butter ein wenig ab, einen Schöpfloffel Fleischbrühe und etwas von der Baize daran; wäre diese nicht mehr gut, so nimmt man etliche Eßloffel frischen Essig dazu, ein Lorbeerblatt und einige Zitronen, Rädlein darein, deckt die Enten zu, und dämpft sie fort, bis die Farce fertig ist. Zu dieser nimmt man die Leber, ein Stücklein Speck, eine Zwiebel und das Fleischige vom Magen, hackt alles klein, röstet einen Eßloffel Mutschel, und halb so viel Weiß-Mehl gelb in Butter, dämpft das Gehackte darin, thut es an die Enten, läßt sie langsam fortdämpfen, bis sie weich sind, und richtet sie dann an. Sie können als ein Braten oder als eine Zwischenplatte aufgesetzt werden.

### Einen Auerhahn zu braten.

Man rupft ihn nur bis an den halben Hals, nimmt ihn aus, klopft die Brust und die Schlegel

(22)

Absterin Kochbuch. I. 1.