

davon ab, gießt die übrige Sauce durch einen Seiher an die Trüffel-Sauce, läßt diese noch ein wenig aufkochen, und richtet sie über die Leber an.

Gans = Leber auf andere Art.

Die zuvor gewaschene Gans = Leber wird in einer Kachel oder Kastrol mit einem Stücklein zerlassener Butter zugesetzt, und auf schwachen Kohlen gelblicht gebraten. Inzwischen schneidet man eine Zwiebel, ein Stücklein Speck und etliche Zitronen-Rädlein zu kleinen Bröcklein, gießt das Fett von der Leber ab, bestreut sie mit 3 Messerspißen voll Mehl, nimmt das Geschnittene dazu, dämpft es so lang, bis die Zwiebel weich ist, gießt 2 bis 3 Eßlöffel voll Essig und etwas Fleischbrühe daran, deckt die Leber wieder zu, und kocht sie vollends aus. Vor dem Anrichten wird sie gesalzen, und während des Kochens einigemal gerüttelt, damit sie nicht anhängt.

Gedämpfte Enten.

Wenn die Ente gepuzt ist, wird sie rein gewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, ein Stücklein Thymian darein gesteckt, die Ente in eine Kachel gelegt, ein Stücklein Schmalz in einer kleinen Pfanne heiß gemacht, und über die Ente gegossen. Sobald sie auf beyden Seiten gelb gedämpft ist, gießt man das Schmalz rein davon, und einen starken halben Schoppen Wein und so viel Fleischbrühe daran, bis sie der Ente gleich geht, deckt sie dann zu, und läßt sie kochen. Inzwischen wird der Hachis auf folgende Art gemacht: Man nimmt die Leber und das beste vom Magen, ein Stücklein Speck, ein paar Charlotten-Zwiebel, das Mark und die