

Schale von einer halben Zitrone, 4 gewaschene Sardellen, und einen starken Eßlöffel voll geriebene Brodrinde, hacht dieses alles fein, zerläßt in einem Geschirr ein Stücklein Butter, röstet ein paar Messerspißen voll Mehl darein, kehrt das Gebackte ein paarmal darin um, thut es an die Ente, ein wenig gesottene und zerschnittene Morchen, Muskatn und Nägelein dazu. Sobald die Ente weich und die Sauce dicklicht ist, wird sie angerichtet. Es können auch Schnitten auf folgende Weise dazu gemacht werden. Man nimmt das Innere aus einem Kalbs-Milz heraus, thut es nebst einem Stücklein Kalbs-Leber, ein paar Charlotten-Zwiebeln, einem kleinen Stücke Speck, 3 Stücklein Knoblauch, ein wenig Zitronenschale und den Brosamen von einem Weißbrod oder Kreuzerweck auf ein Bret, hacht alles zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatn dazu, rührt es mit 3 Eyer gelb an, macht von einem altgebackenen Kreuzerweck dünne runde Schnitten, und streicht von dem angerührten Hachis eines halben Fingers dick darüber. Wenn sie alle beisammen sind, überfährt man das Bestrichene von einem verkleyerten Ey mit einem Pinsel, backt sie im Schmalz gelb, und legt sie, sobald die Ente angerichtet ist, um dieselbe herum. Dergleichen Schnitten können auch zu einem Gemüse oder als Gemüse in einer Butter-Sauce gegeben werden.

Ente auf andere Art in einer Pomeranzen-Sauce.

Die gepuzte Ente wird mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben, gleich der vorhergehenden im Schmalz gelb gedämpft, indessen aber die Sauce verfertigt: Man nimmt dazu ein halbes Pfund  
geschnit.