

geschnittenes Kalbfleisch, ein Viertelpfund mageren Schinken nebst einer großen Hand voll Zwiebeln in eine zuvor mit frischem Speck belegte Kasserol, dämpft alles zusammen gelb, thut 2 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, ein Stücklein Rockenboll oder Knoblauch, ein wenig Thymian, ein Lorbeerlaub und 4 Rosmarin-Blätter dazu, kocht dieß zusammen eine Viertelstunde, rührt einen kleinen Kochlöffel Mehl mit einem Glase Burgunder- oder anderm rothen Wein glatt, und dieß nebst dem Mark von einer Zitrone an die gekochte Sauce, schneidet von einer bittern Pomeranze die Schale klein darein, läßt es noch eine Viertelstunde zusammen kochen, preßt es durch ein Sieb, gießt das Fett von der Ente ab, die durchgepreßte Sauce daran, und kocht sie noch so lang mit der Ente, bis es Zeit zum Anrichten ist. In die Sauce können noch eine Hand voll verwelte Morchen oder gute Erdschwämme (Champignons), auch 4 gehackte Sardellen gethan werden, daß sie mehr hautgout (einen stärkern Geschmack) hat.

Zahme oder wilde Ente in einer Härings-Sauce.

Von der zuvor gepuzten und ausgenommenen Ente wird die herausgenommene Leber bey Seite gethan, ein Haring sauber gepuzt, der Kopf abgeschnitten, der Roggen oder Milchling herausgenommen, der Haring ganz in die Ente gesteckt, dieselbe aufgezwackt, und am Spieß oder in dessen Ermanglung in einer Kachel halb gebraten. In eine andere Kachel nimmt man ein Stücklein Butter, macht einen kleinen Eßlöffel Mehl darin gelb, dämpft eine kleine Zwiebel darin ab, thut einen Schöpflöffel ungesalzene Fleischbrühe oder Wasser daran, etwas Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß, ein