

feinem Speck, legt die gespickten Stücklein auf ein Brett, streut sie mit ein wenig Pfeffer, Nägelein und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, zerläßt in einer breiten Kachel ein Stücklein Butter, legt die Stücklein so darein, daß die bestreute Seite unten hin kommt, streut sie oben wieder mit dem nämlichen, und schneidet indessen ein Stücklein Speck, eine Zwiebel und ein wenig Zitronenschalen klein. Wenn nun die Leber auf beyden Seiten gelblicht ist, wird das letztgeschnittene darüber gestreut und noch ein wenig mitgedämpft, etwas Zitronensaft und Fleischbrühe dazu gethan, und schnell so lang als ein paar weiche Eyer gekocht. Sie muß wenig Sauce behalten, und erst bey dem Anrichten gesalzen werden. Ist sie nicht rezent genug, so wird ihr mit Zitronensaft und Essig geholfen.

#### Ragout von Kalbs-Leber auf andere Art.

Man häutelt die Leber, schneidet ein Stücklein in der Größe einer Lerche daraus, bestreut alle mit Pfeffer und Nägelein, zieht durch jedes Stücklein ein wenig Speck, schneidet von einem Kalbs-Netz kleine Stücke, so daß jedes Stücklein Leber in eines derselben gewickelt werden kann. Sobald alle eingewickelt sind, werden sie an einen Lerchen-Spieß gesteckt, auch nicht länger als die Lerchen gebraten. Indessen wird die Sauce fertig, man thut dazu in eine kleine Kachel ein Glas Wein, ein Glas Fleischbrühe, kleingeschnittene Petersilie nebst einem kleingeschnittenen Zwiebel, etlichen Rädlein Zitronen und ein paar gestoßene Nägelein, setzt dieß alles auf Kohlen, reibt eine Hand voll Brod auf dem Reibeisen, und nimmt es auch zu der Sauce. Wenn die