

und mit einem passenden Deckel in einen Backofen gestellt. Zur Sauce hacht man eine halbe Zwiebel und ein wenig Majoran fein, läßt in einem Stücklein Butter ein paar Messerspißen voll Mehl anziehen, dämpft das Gehackte darin, thut einen Schoppen süßen Rahm daran, Muskatn und Ingwer dazu. Wenn die Leber fertig ist, wird die Sauce besonders dazu gegeben. Den Faden darf man nicht herausziehen vergessen.

Noch eine Kalbs-Leber in einer Sauce.

Man läßt die Leber ganz, häutelt sie, schneidet das Ubrige davon, siedet sie einen Augenblick in siedender Milch auf Kohlen, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Viertelpfund Butter hellgelb, dämpft klein gehackte Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth gehackte Sardellen und ein wenig Zitronenschalen in dem gerösteten Mehl, thut von einer ganzen Zitrone den Saft nebst Pfeffer, Muskatn, Nägelein dazu, und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, nimmt die Leber aus der siedenden Milch, stößt sie mit Fleischbrühe ab, legt sie auf eine Platte, richtet die Sauce darüber an, und läßt sie noch einen Augenblick auf der Kohlpfanne anziehen. Ist die Sauce nicht gesalzen genug, so wird ihr bey'm Anrichten geholfen.

Anmerkung. Von jeder Kalbsleber, wenn sie ganz zubereitet werden soll, wird der Gaumen abgeschnitten.

Ragout von Kalbsherzen und Lunge.

Die Flügel vom Herzen schneidet man ab, und wirft sie weg, schneidet es dann zu langen dünnen Schnitten, die Lunge aber zu kleinen Bröcklein, läßt beydes eine Viertelstunde im war-