

ihn ein wenig in einer Schüssel erkalten, und rührt 5 bis 6 Eyer, eines nach dem andern, darein. Der Zaig muß in der Dicke wie ein Strauben-Zaig seyn, und ein wenig gesalzen werden. Wenn die Kalbsfüße im Salzwasser recht weich gekocht, und die stärksten Beine davon sind, werden sie in dem Zaig umgekehrt, und im Schmalz langsam gebacken. Man muß sie fleißig im Schmalz rütteln, daß sie auflaufen, und sich nicht an der Pfanne anhängen. Sobald sie auf beyden Seiten gelb sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt, und warm aufgestellt.

#### Junge Hühner zu backen auf andere Art.

Die gepuzten jungen Hühner werden in 4 Theile geschnitten, die Stücklein geschränkt, eine Hand voll Mutschel-Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer unter einander gemischt, die zerschnittenen Hühner darin umgekehrt, und im Schmalz schnell gebacken, damit sie saftig und nicht braun werden. Man darf sie im Schmalz nicht rütteln, sondern nur einmal darin umkehren.

Auf diese Art werden auch Brieslein und alle Arten Fische gebacken, nur daß Fische mehr Salz nöthig haben. Auf dergleichen gebackenes Fleisch wird schöne Petersilie sammt den Stielen ins heiße Schmalz schnell eingelegt, und gleich wieder mit dem Schaumlöffel herausgenommen, daß er rösch und grün bleibt. Es gibt nicht nur jedem Gebackenen ein Ansehen, sondern ist auch zum Essen gut.

#### Gebackene Kalbsleber.

Man häutelt die Leber, schneidet der Länge nach eines halben Fingers dicke Schnitten daraus,