kehrt die Stücklein in Mehl, Pfeffer und Nägelein um, und backt sie schnell im Schmalz. Es muß wohl Acht darauf gegeben werden, daß die Leber nicht zu hart wird, sondern ganz gelind und saftig bleibt. Sie darf nur etliche Minuten im Schmalz bleiben, dann wird sie auf eingeschnittenes Brod gelegt, gleich auf eine kleine Platte gethan, mit Salz überstreut, und warm zu Tische gegeben. Die Petersilie darauf zu backen darf man nicht vergessen. Sie kann zu jedem Gemüße gegeben werden.

Gebackene Gansleber.

Diese wird zu etwas dickern Stücklein geschnitten als die Kalbsleber, ebenfalls im Mehl mit etwas Salz und Gewürz vermischt umgekehrt, auch etwas länger als die Kalbsleber im Schmalz gebacken. Sie ist sehr gut zum sauren Kraut. Es kann auch eine Sauce nach dem Backen darüber gegossen werden, wie sie bey den Saucen zu finden ist.

Kalbsleber auf andere Art.

Man schneidet die Leber ebenfalls zu dünnen Schnitten, legt alle auseinander auf ein Brett, überstreut sie mit Pfeffer, Nägelein und ein wenig Mehl, und legt ein gutes Stück Butter in eine breite Kachel. Wenn die Butter zu schäumen anfangt, überlegt man die Kachel mit Salbeyblättern, thut die Leber darauf, und bestreut sie wieder mit Pfeffer und Nägelein. Sie wird schnell gebraten, nur einmal umgekehrt, und erst bey'm Anrichten gesalzen, weil sonst die Leber durch das Salz hart wird.

Gefüllte Kalbs-Euter.

Die Euter werden sorgfältig ausgehölt, die Brosamen von einem Weck oder Weißbrod in