

Kalbsleber zu braten. Die zuvor gehäutete Leber wird in dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Salz vermengt, in einen Tiegel ein Stück Butter gethan, und sie vorher ein wenig angekröscht. Dann wird jede Leberscheibe mit der Gabel in feinem Mehl oder Gries einige Mal umgewendet, das Ueberflüssige, Anhängende abgeschüttelt, dann auf beiden Seiten schnell schön braun gebraten, und schnell aufgetragen, weil sie sonst zu derb wird. Sie wird zu Sallat gegeben.

Kalbsleber zu dämpfen. Die gehäutete und gespickte Leber wird in ein Kalbsnieß geschlagen, gesalzen und dann in einen Dämpftiegel oder Kasserolle gethan, auf dessen Boden zuvor ein paar Hölzer gelegt, und ein Stück Butter, ein paar Zitronenscheiben und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan sind. Die Leber muß nur auf den Hölzern ruhen, damit sie nicht anbrennt, nur bei gelindem Kohlenfeuer gedämpft und ein Mal umgewendet werden. Gut ist es ihr, wenn man kann, durch eine mit Kohlen belegte blecherne Randstürze auch von oben Hitze zu geben.

Kalbsleber, gebackene. Die gehäutete Leber wird mit einem scharfen, blechernen Löffel oder Messer von den Adern, Häuten und sehnigen Theilen zu einem klaren Breie geschabt. Ehe dieß geschieht, wird für einen Groschen Semmel in zwei Kannen Milch geweicht, in einem Durchschlage ausgedrückt und mit etwas Salz und gestoßenem Cardemom zu den Leberbrei gemischt; die Milch aber in einem Topfe mit sechs Eiern und zwei Löffeln Mehl zusammengequirlt, die Leber mit der Semmel, einem halben Pfunde kleiner,