

Dann wasche die Fasanen aus, speilere die Beine im Dicken auf. Die Pfoten lasse lang, salze und bewinde sie mit frischen, breiten Stücken Speck auf der Brust. Stecke sie an, und laß sie fein saftig braten. Sie müssen ganz weiß bleiben. Dann richte sie an, laß den Speck darauf. Stecke die Hälse mit dem Kopfe vorne daran, auch die Flügel und den Schwanz, oder lege sie nur um den Rand der Schüssel, und die Fasane darauf.

344. Schnepfen zu braten.

Kupfe die Schnepfen; den Kopf lasse rauch. Nimm den Kropf heraus; dann wälle sie in warmen Wasser ein wenig auf, speilere die Beine hinauf, den Hals herum geschlungen, daß der Schnabel auf die Seite komme. Spicke sie, oder bestecke sie nur mit Nelcken und Zimmet. Brate sie fein langsam. Sie dürfen unten nicht ausgenommen werden. Wenn sie erwarmet, so stich mit einem Hölzlein unten kleine Löcher, lege geröstete Semmel-Schnittgen in die Pfanne, begiesse die Schnepfen mit Butter, so kommet das Eingeweide und Butter darauf. Wenn nun die Schnepfen gut, so lege die Semmel-Schnitten in die Schüssel, und die Schnepfen darauf.

NB. Oder nimm die Schnepfen erst rohe aus, Lunge, Leber und Därmer, wasche es mit ein wenig Wein ab, hacke es klein, setze etwas Butter über in einem Pfänngen, röste darinn geriebene Semmel, thue das Gehackte darzu, nebst einem Eyer-Dotter, Nelcken und Pfeffer, rühre es unter einander, streiche es auf Semmel-Schnittgen, backe sie in geschmelz-