

herum, steckt die Spitze des linken Keulchens durch die Augenhöhle und sengt endlich die Vögel leicht ab. Hierauf läßt man Butter in einer Casserole gelb werden, legt die Vögel hinein, salzt sie und bratet sie zugedeckt auf nicht zu schwachem Feuer zuerst auf der Brust und dann auf dem Rücken zu schöner goldgelber Farbe. In etwa 15 Minuten sind die Vögel gar. Man kann dieselben auch unter fleißigem Begießen im heißen Ofen braten und auch einige feingestößene Wachholderbeeren daran thun. Sind die Vögel angerichtet, so gießt man Butter, in welcher etwas geriebene Semmel gelbbraun gebraten worden, darüber; den Braten saß von den Vögeln kocht man mit ein wenig Jus von der Casserole los, fettet ihn ab und gießt ihn durch ein Sieb unter die Vögel. Manche nehmen die Vögel bei der Vorbereitung aus; gewöhnlich werden sie aber unausgenommen gebraten.

553. Gebratene Lerchen. Die Lerchen werden zum Braten vorbereitet wie die Krammetsvögel und in Butter zuerst auf der Brust, dann auf dem Rücken in etwa 12 Minuten zu schöner Farbe und gargebraten. Wenn sie angerichtet sind, werden sie wie die Krammetsvögel mit in Butter gelbgebratener Semmel überzogen. Man kocht den Braten saß der Lerchen mit ein wenig Jus oder Bouillon auf und gießt ihn unter die Vögel.

554. Gratin von Krammetsvögeln.

555. Gratin von Lerchen. Beide werden wie das Gratin von Becassinen in No. 546 zubereitet. Den Rand der Schüssel garnire man beim Anrichten mit kleinen Halbmonden von Blätterteig.

VII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüse.

Allgemeine Bemerkungen.

Man lasse die frischen Gemüse, nachdem sie verlesen oder gepuht sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie nur gut ab; durch das Wässern verlieren sie an ihrem Geschmack. — Solche Gemüse, welche leicht trocken und schwärzlich werden, wenn man sie nicht bald nach dem