Salz und Pfeffer bestreut, mit Leberfülle überstrichen und wieder in ihre erste Form gebracht; dann ein Stöpsel von Weißbrod, im Durchmesser drei gute Zoll dicke, und drei kleine Zoll in der Höhe geschnitten, mit Speckplatten umgeben und auf die Mitte der Schüssel gesetzt; Leber- oder Garfülle, beinahe so hoch als der Stöpsel ist, und nach dem Rand der Schüssel sich ein wenig abdachend, darum aufgestrichen, und die Wachteln kronförmig darauf gesetzt, so daß sie nicht über das Brod wegstehen; die Zwischenräume mit Fülle ausgefüllt und glatt gestrichen, so daß blos die Brüste frei bleiben und diese mit Speckplatten überdeckt. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in den Ofen oder in die Röhre gesetzt und zu schöner Farbe gebacken; dann die Speckplatten ab- und der Brodstöpsel heraus genommen, das Fett abgezogen, die Brüste glasürt und in die Höhlung eine braune Italiensche Sose gegeben. Zwischen jede Wachtel kann eine, in Kammform geschnittene und in Butter gebackne Semmelkruste gesteckt werden.

Wachteln in Semmelkrusten. Cailles en croustades.

Auf eine runde Schüssel werden sieben Wachteln entbeint; mit ihren und einigen andern Geflügellebern eine Leberfülle bereitet, die Wachteln damit gefüllt und dann zugenähet; nachher wie die mit Trüffeln gedämpft; dann heraus zum Abtropfen gehoben, die Fäden heraus gezogen, und in hohle Semmelkrusten, wovon sechs herzförmig, ohngefähr drei Finger breit, und eine rund geschnitten worden ist, gesetzt, eine Italiensche Sose darüber gegossen, die länglichen Krusten aneinander, die Spitzen nach der Mitte kehrend, angerichtet, und die runde Kruste mitten darauf gesetzt.

Von der Wald- Mittel- Heer- und Harrschnepfe. De la bécasse, bécassine, bécassine moyenne et du bécasseau.

Die Wald- auch Doppelschnepfe genannt, hat die Größe eines Rebhuhns; die Mittel- auch Moosschnepfe genannt, ist um die Hälfte kleiner; und die letzteren beiden Arten, auch Wasserschnepfen genannt, sind ohngefähr nur wieder halb so groß als die Mittelschnepfe; im Gefieder sehen sie sich alle ähnlich. Es sind alles köstliche Vögel und unterliegen auch alle einerlei Bereitungsweise; nur Schade, daß sie hier so selten sind.

Waldschnepfen gebraten. Becasses à la broche.

Drei Schnepfen werden sammt den Flügeln rein ausgerupft

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/354 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG