

und die Haut vom Kopf mit den Federn abgezogen; dann werden sie leicht abgestammt und ohne die Eingeweide heraus zu nehmen, gezäumt, nämlich: die Füße werden zurückgebogen und um die Vorderkeulchen herum geklammert, darauf werden die Keulchen nieder, nach den Flügeln hinan unter die Brust gedrückt und der Schnabel wird innen, an den Biegungen der Keulchen, um diese fest zu halten, statt Spießchen durchgesteckt; so werden sie mit Salz eingerieben, mit Speckplatten bedeckt und umbunden, oder auch eine, die Geringste, gespickt; dann an ein Spießchen, zwischen den Keulchen durch, gesteckt und auf den Bratspieß befestiget; zuletzt ohngefähr zwanzig Minuten bei starkem Feuer gebraten; sie müssen ja noch im vollen Saft seyn; während des Bratens werden messerrückendicke, langviereckig geschnittene und gelbgeröstete Semmelschnitten unter die Schnepfen gelegt, um sie mit dem abtriefenden Fett und dem aus dem Leib abfließenden Koth betropfen zu lassen; diese werden dann auf die Schüssel gelegt und die Schnepfen darauf angerichtet. Auch werden manchmal die Schnepfen roh ausgenommen, der Magen beseitiget und das übrige nebst etwas von ihrem eignen Fett oder geschabtem Speck feingehackt, etwas frische Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und Muscatnuß darunter gemischt, auf ebenso geschnittene Semmelschnitten gestrichen, auf einen mit Butter bestrichenen Deckel gesetzt und im Ofen schnell geröstet, dann ebenfalls unter die Schnepfen gelegt.

Die kleineren Schnepfen werden eben so gebraten, nur daß sie vermöge ihrer geringern Größe verhältnißmäßig weniger Zeit zu ihrem Garmachen brauchen.

### Salmi von Schnepfen. Salmi de bécasses ou bécassines.

Die Schnepfen werden im Saft gebraten, schön zergliedert und ohne die Haut abzunehmen in ein Kasserol gelegt; die Abgänge mit den Eingeweiden, nur die Magen beseitigend, werden fein gestoßen; übrigens wird mit diesem Salmi so wie mit jenem von Rebhühnern verfahren. Die Köpfe mit den Schnäbeln werden als Kennzeichen bei dem Anrichten oben darauf angebracht.

### Schnepfen mit Trüffeln gefüllt. Bécasses aux truffes.

Die Schnepfen werden am Rücken aufgeschnitten, die Eingeweide heraus genommen und fein gehackt; die Trüffeln werden wie zu den Rebhühnern mit Trüffeln vorbereitet und, nachdem sie drei Viertel kalt geworden sind, die Eingeweide darunter gemischt, die Schnepfen damit gefüllt und dann zugenähet; zuletzt werden sie am Spieß gar gebraten.