Spießchen gesteckt, damit auf den Bratspieß bevestiget und an starkem hellem Feuer ohngefähr zwölf bis vierzehn Minuten gebraten, sie müssen noch recht im Saft seyn; während des Bratens werden, wie bei den Schnepfen, Semmelschnitten darunter gelegt und diese dann auch darunter angerichtet.

Uibrigens können diese Vögel auch ganz einfach, ohne mit Lorbeerblättern und Speck belegt zu seyn, gebraten, und währenddem mit Butter beträufelt werden.

Ebenauch kann man diese Vögel, nachdem sie an hölzerne Spießchen gereihet sind, über geröstete Semmelschnitten in eine flache Pfanne legen und in der Röhre (hohl gestellt) braten.

Weindrosseln und Amseln brauchen etwa zwei Minuten weniger zu ihrem Garwerden.

Kramtsvögel geröstet. Grives grillées.

Nachdem die Vögel vorbereitet sind, werden sie an eiserne oder hölzerne Spießchen gesteckt, nämlich: die Keulchen werden unter die Brust gedrückt, das Spießchen innen an der Biegung dazwischen durchgesteckt, auf der andern Seite der Kopf angelegt und durch die Augenlöcher gestochen, und so fort; hernach werden sie auf dem Rost über Kohlen auf den vier Seiten schnell gebraten; wenn sie halb gar sind, werden sie mit zerlassener Butter übergossen, mit Salz bestreut, mit frischen Semmelbröseln übersiebt, und so schnelle zu schöner Farbe gebraten; sie dürfen ja nicht ausgetrocknet seyn. Auf diese Weise können sie auch am Spieß gebraten werden. Sie werden dann so angerichtet und gegeben; bürgerlich wird noch braune Butter darunter gegossen.

Kramtsvögel im Kasserol gebraten. Grives à la Flamande.

Die Vögel werden vorbereitet und ohne sie auszunehmen gezäumt; in einem Kasserol wird ein Stück Butter zerlassen, die Vögel darein gethan, mit Salz bestreut und ein kleiner Eßlöffelvoll schöne Wachholderbeere dazu gefügt; so werden sie auf starkem Feuer gebraten und öfter geschwungen, bis daß sie schöne Farbe haben, dann zugedeckt und unten und oben wenig Glut gegeben, bis sie gar sind; sie müssen ja noch recht im Safte seyn; hernach mit der Butter und den Wachholderbeeren angerichtet.

Wenn die Vögel halb gebraten sind, können auch einige Eßlöffelvoll schöne Semmelbröseln dazu kommen und dabei mit gelb geröstet werden; diese werden dann mit darüber angerichtet.

Kramtsvögel mit Füll-Kruste. Grives au gratin.