

die Keulchen eingesteckt; vier Loth Butter zerlassen, die Lerchen zuerst mit der Brust darauf gelegt, Salz und grober Pfeffer darüber gestreut und etwa fünf Minuten über starkem Feuer geschwungen, dann fein geschnittene Petersilie und Schalotten, von jedem ein Eßlöffelvoll, zwei Eßlöffelvoll feingeschnittene Champinionen und etwas gestoßenes Lorbeerblatt und Thimian, durchgeseibt, dazu gefügt und noch fünf Minuten geschwungen, nämlich bis daß die Lerchen gar sind; dann das Fett, wenn sich zuviel gesammelt haben sollte, bis auf einen kleinen Theil abgegossen, zwei bis drei Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose und ein Löffelvoll Fleischbrühe dazu gefügt, gut durcheinander gemengt und angerichtet.

Von dem Ortolan. De l'ortolan.

Der Ortolan, welcher zu dem Geschlecht der Ammern gehört, daher auch Garten- oder Fettammer genannt wird, hält sich in den wärmeren Gegenden von Europa und in Asien auf, und ist ein Zugvogel. Er wird wie die Lerche zubereitet und wird meistens gebraten gegeben.

Von dem Rothkehlchen. Du rouge-gorge.

Die Rothkehlchen so wie die andern kleinen Vögel werden wie die Lerchen zugerichtet.

Von den Fischen. Des poissons.

Karpfen. De la carpe.

Die Elbkarpfen sind vorzüglich gut. Die Teichkarpfen müssen erst einige Tage in Flußwasser gesetzt und ausgewässert werden, sonst schmecken sie schlammicht.

Elb-Karpfen blau gekocht. Carpe au bleu ou au court-bouillon.

Ein schöner großer Karpfen von zehn bis zwölf Pfund oder mehr, wird aufgemacht, ohne den Bauch sehr aufzuschneiden, das Eingeweide herausgenommen, ohne die Galle zu zerreißen, in frischem Wasser rein ausgewaschen und von außen sehr in Acht genommen, daß der Schleim auf den Schuppen, welcher eigentlich nur blau wird, nicht abgedrückt und abgerieben wird. Der Kopf wird mit Bindfaden gebunden und zusammengehalten; dann wird der Karpfen in ein passendes langes Kasserol oder eine Fischwanne mit durchlöcherten Einsatz gelegt, mit kochendem Weinessig behutsam übergossen, welcher ihn blau färbt, und hernach mit Salz