

Magen bis auf die Leber und das Herzchen herausgenommen, die Vögel gesalzen, in Speck eingebunden, auf Speckscheiben in eine Kasserole neben einander gelegt und unter fleißigem Begießen mit Butter in 15—20 Minuten gar gebraten. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit feingestoßenen Wachholderbeeren und geriebenem, in Butter gelb geröstetem Milchbrot bestreut, worauf man sie noch einen Augenblick anziehen läßt und den Bratensaft nachher mit 2—3 Eßlöffeln voll Wasser aufkocht. Die Vögel können auch unausgenommen gebraten werden.

29. Wachteln

werden wie die Krammetzvögel oder mit Speck und Weinblättern umwickelt gebraten oder auch wie Rebhühner gedämpft, in welchem Falle man die Sauce mit einigen Eßlöffeln voll Rahm abzieht.

30. Lerchen

werden ebenfalls wie die Krammetzvögel gebraten oder man reiht 10—14 Stück an einen kleinen eisernen oder hölzernen Spieß, indem man zwischen jede Lerche ein dünnes Scheibchen Speck steckt, legt den Spieß in eine Pfanne mit zerlassener Butter, bestreut die Vögel mit Salz und läßt sie unter öfterem Umwenden 10—15 Minuten braten.

Fische.

Vorbemerkung.

Fast alle Fische werden, nachdem man sie getötet, geschuppt, dann nimmt man sie aus, indem man ihnen