

paar Zitronenrädlein, ein Lorbeerblatt, und einen Eßlöffel voll Kappern dazu, legt die halbgebratene Ente darein, nimmt aber zuvor den Haring heraus, schneidet ihn zu kleinen Bröcklein, und thut ihn an die Sauce. Die zurückgebliebene Leber, wovon aber die Galle weg seyn muß, wird mit einem Stücklein Speck und ein wenig Brodbrosamen gehackt, und auch an die Sauce gethan, dieselbe zugedeckt und vollends ausgekocht.

Gedämpfte Schnepfen.

Auf diese Art werden sie meist nur, wenn sie alt sind, zugerichtet. — Wenn das Eingeweide aus 2 gerupften Schnepfen herausgenommen ist, wäscht man sie nur von aussen ab, reibt sie inwendig mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, steckt den Schnabel vorn in den Hals, zweckt sie auf, überstreut sie von aussen wieder mit Salz, Pfeffer, Nägelein und etwas Mehl, nimmt Butter in eine Kastrol oder Rachel, dämpft die Schnepfen gelb, gießt die Butter wieder ab, thut 2 kleine Gläser Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und etliche Rädlein Zitronen daran, und deckt sie zu. Alsdann nimmt man das Eingeweide nebst den zuvor gereinigten Mägen auf ein Brett, ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Knoblauch, ein wenig Zitronenschale und ein kleines Stück Speck dazu, hackt dieß zusammen klein, röstet 2 Eßlöffel voll Mutschel-Mehl in Butter gelb, dämpft das Gehackte darein, thut alles an die Sauce der Schnepfen, und setzt solche auf keine starke Kohlen, daß sie nicht anhängen. Wenn sie weich sind, und die Sauce nicht mehr zu dünn ist, werden sie angerichtet.

Feldhühner werden auf eben diese Art zu-