gerichtet, nur wird, weil ihr Eingeweide nicht zu gebrauchen ist, das Herz und Leber zu dem Uebrigen gehackt, auch kann zu übriggebliebenem gebratenem wildem Geflügel eine solche Sauce gemacht, und als Ragout gegeben werden.

Schnepfen und Feldhühner werden auf solche Art zubereitet in Pasteten gefüllt.

Krametsvögel in einer Sauce

welche auch so in Pasteten gebraucht werden können.

Wenn sie gerupft, ausgenommen, die Köpfe abgeschnitten, die Augen herausgenommen, ausgewaschen, und mit Nägelein, Pfeffer und Salz eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschirr Butter, dämpft sie darin, stoßt die abgeschnittenen Köpfe mit einem Stücklein magern Schinken und einigen Wachholder-Beeren, dämpft das Gestoßene in einem Stücklein Butter gelb, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt sie eine Zeitlang kochen. Sobald die Krametsvögel gelb gedämpft sind, gießt man die Butter davon ab, preßt das Gestoßene durch ein Tuch, thut es daran, und deckt sie zu. Die herausgenommenen Lebern hackt man mit einem Stücklein Speck und einer Zwiebel klein, röstet einen Eßlöffel Mutschel- und halb soviel Weiß-Mehl gelb in Butter, kehrt das Gehackte darin um, und nimmt es sogleich an die Krametsvögel. Wenn die Sauce noch ein wenig gekocht hat, können sie entweder so gegeben, oder in eine Pastete gefüllt werden. Verlangt man sie rezent, so wird Zitronensaft darauf gedrückt.

Gefüllte Lerchen.

Man nimmt die geputzten Lerchen aus, schränkt die Köpfe unter die Flügel, schneidet die Füße ab,