

wirft von dem Herausgenommenen die Nagen weg, hackt das Uebrige mit einem Stücklein frischem Speck, einer Zwiebel, etwas Zitronenschalen, und ungefähr einem halben Pfund Kalbfleisch zu einer feinen Farce (Fülle), kocht ein halbes Milchbrod in einem Glas gutem süßem Rahm zu einer dicken Crème (Creme), rührt die gehackte Farce und die gekochte Creme mit 4 Eyer gelb an, etwas Muskat, Salz, Pfeffer und ein wenig Nagelein dazu, füllt die Lerchen ein wenig davon, bestreicht eine kleine Zinn- oder Porzellan-Platte, worauf etwa anderthalb oder 2 Duzend Lerchen gelegt werden können, mit Butter, belegt sie mit dünnen Schnitten von frischem Speck, streicht von der Fülle darüber, legt die gefüllten Lerchen in der Rundung dicht zusammen auf die Fülle, thut die noch übrige Fülle darüber, dünne Schnitten Speck darauf, und stellt sie in einen nicht sehr heißen Ofen. Im Nothfall können sie auch auf Kohlen langsam fertig gemacht werden. Ehe man sie zu Tische gibt, wird der Speck abgenommen.

Lerchen in einer Sauce.

Wenn die Lerchen gerupft und ausgenommen, die Köpfe und Füße abgeschnitten sind, werden sie alle auf ein Brett gelegt, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Nagelein überstreut, und in zerlassener Butter gedämpft. Die Köpfe und Füße stoßt man, nimmt sie in eine kleine Rachel oder Kastrol, einen Schöpfößfel gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, und preßt sie durch. Sobald die Lerchen gelb sind, wird die Butter ab- und die durchgepreßte Sauce daran gegossen, das Eingeweide ohne die Nagen mit einer Zwiebel, einem Stücklein Speck und etwas Zitronen-