

muß sehr Acht geben, daß sie saftig werden, sie zuerst mit zerlassener Butter, und dann mit ihrer eigenen Sauce fleißig begießen. Die Schnitten werden auf folgende Art gemacht: das Eingeweide wird auf ein Brett genommen, der Magen aufgeschnitten, das sandige Häutchen herausgezogen und weggeworfen, zu dem übrigen ein wenig Speck, eine Charlotten-Zwiebel, ein Stücklein Knoblauch, und etwas von einer Zitronenschale gethan, alles zusammen klein gehackt, der vierte Theil von einem Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, und alles nebst Salz, ein wenig Pfeffer und Nägelein in ein Schüssellein gethan. Ist das Eingeweide nur von einer Schnepfe, so wird es mit einem Eyerigelb angerührt, zu dem von 2 Schnepfen aber kommt ein ganzes Ey. Das Stücklein Weck ist schon zu 2 Schnepfen genug. Hierauf macht man von einem Kreuzerweck dünne runde Schnitten, eine Schnepfe gibt 3 vollkommene Schnitten, streicht das Angerührte darauf, und bakt sie saftig im Schmalz. Wenn die Schnepfen angerichtet sind, legt man die Schnitten um die Schnepfen herum, und gießt die Sauce aus der Bratpfanne über sie.

#### Gebratene Krametsvögel.

Wenn sie gerupft sind, werden die Köpfe oben eingesteckt, oder auch um die Flügel geschränkt. Man kann sie ganz ausnehmen, oder auch nur den Magen herausziehen. Dann werden sie mit Nägelein, Pfeffer und Salz überstreut, entweder an einen Lerchen-Spieß gesteckt, oder in ein breites Geschirr mit zerlassener Butter gethan, und auf beyde Arten saftig gebraten. Hierauf röstet man eine Hand voll Brodbrosamen gelb in But,