

fer, thut, wenn die Vögel angerichtet sind, auf jeden Vogel einen Eßlöffel voll von dem gerösteten Brod, und garnirt die Platte mit Petersilie.

Lerchen zu braten.

Sind die Lerchen sauber gepuht und geschränkt, so werden sie mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingestreut, an einen Lerchen-Spieß gesteckt, und mit Butter saftig auf Kohlen gebraten, damit keine Flamme daran kommt. Wenn sie halb fertig sind, reibt man eine Hand voll Brodbrosamen auf dem Reibeisen, vermengt es mit Salz, Pfeffer und Nägelein, überstreicht die Lerchen damit dick, und bratet sie so lang aus, bis das Brod gelb ist. Alsdann werden sie auf eine Platte gelegt, und als Braten aufgesetzt, oder zum sauren, auch Bayerischen Kraut gegeben. Man kann sie auch in einer Kastrol oder Kachel braten.

Einen Marcassin (wildes Schwein-Serkel) oder Frischling zu braten.

Nach dem Brennen kann man es 1 auch 2 Tage einbaizen. Wenn es hierauf gebraten werden soll, so wird es mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben. Hat man ein Stücklein Schwarz- oder Roth-Wildbret oder von einem übriggelassenen Wildbraten, so wird dasselbe nebst einer Zwiebel, einem Stücklein Speck, einer halben Zitrone und einer Hand voll geriebenen Brodbrosamen klein gehackt, und dieß alles in einer Schüssel mit einem Eßlöffel Kappern, 3 Eßlöffel voll Essig und 1 Ey, ein wenig Salz, Pfeffer und Nägelein angerührt, der Frischling damit gefüllt, mit bestrichenem Papier umbunden, an den Spieß gesteckt, mit einer Spicknadel hin und wieder ge-