

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Zehnter Brief

[urn:nbn:de:bsz:31-253873](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-253873)

ganzen Winter an einem Orte, wo es nicht hinschnellen kann, mit Weizen füttern. Im April zieht man ihnen die abgeschnittenen Federn heraus, worauf sie im May wieder gewachsen sind. Sobald die Henne dies merkt, fliegt sie hinaus, und brütet auf dem Felde; kommt aber, wenn ihre Jungen fliegen können, mit denselben zurück, und gewöhnt sie ebenfalls an den Garten, wo man sie dann nach und nach wegfangen und also beinahe zu jeder Zeit haben kann.

Endlich meine Beste, wenn Sie dann durch Ihre vortreffliche Zubereitung der Rebhühner den Beifall Ihrer Tischgäste einernten werden, so erinnern Sie sich dabey immer liebevoll Ihrer Analle.

### Zehnter Brief.

Unter dem mancherley kleinen Geflügel, welches wir noch im Feld und Wald antreffen, und nach der Reihe durchgehen wollen, ist keines dem Rebhuhn am ähnlichsten, als

#### Die Wachteln.

Zwar sind sie viel kleiner, und müssen auch jenem an Zartheit des Fleisches und seinem Gout nachstehen; indes sind sie doch nicht ganz zu übersehen, und geben uns und nach der Erntezeit eine sehr gute Speise. Sie lieben den Hirse und Weizen so wie den wilden Knoblauch, und werden von jenen Getreidearten sehr fett. Sonst ist ihr Fleisch und Fett immer etwas strenge, nur wenn sie noch so jung sind, daß sie sich kaum mit ihren Federn bedecken; gehdret ihr Fleisch zu den Speisen, deren Genuß der Luxus empfiehlt.



Wollen Sie etwa einmal Gäste damit bewirthten, so können Sie eine

### Suppe von Wachteln

Bereiten.

Man putzt ungefähr 10 Wachteln, nimmt sie aus, blanchirt sie in heißem Wasser, und läßt sie dann in kaltem Wasser einige Minuten stehen. Dann schneidet man gute Suppenkräuter, Porree und Zwiebeln fein, thut dieselben nebst den Wachteln in ein Kasserol, schwitzet sie in ausgelassenem Speck oder Butter gelbbraun, gießt Brühe darauf, und läßt sie darinnen gar kochen. Dann kocht man 3 bis 4 Artischockenboden im Wasser, schneidet einige Champignons hinzu, thut beides in ein Kasserol, nebst ein wenig Mehl, gießt Bouillon darauf, drückt Citronsaft daran, und läßt es ein wenig einkochen; zuletzt legirt man es mit ein paar Eierdottern. Wenn die Wachteln gar sind, fettet man die Brühe ein wenig ab, rührt das Ragout dazu, würzt es mit Muskatblumen und richtet die Suppe an. Man legt geröstete Semmelscheiben in die Terrine, schwellt sie mit heißer Fleischbrühe auf, rangirt die Wachteln darauf, und gießt die Suppe darüber.

### Wachteln mit Basilikum.

Nachdem die Wachteln geputzt sind, blanchirt man sie in heißem Wasser, macht dann auf dem Rücken eine kleine Oefnung, und sucht folgende Fülle hinein zu bringen: Man hackt Speck, Basilikum und Peterstille, thut Salz und Pfeffer dazu, füllt die Wachteln damit, legt sie in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, würzt sie nach Belieben, und läßt sie damit kochen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit zerklöpften Eierdottern, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, und läßt sie in Schmalz backen, bis sie eine schöne Couleur angenommen haben.



### Wachteln in einer Braise.

Man schneidet die Wachteln auf dem Rücken ganz auf, und würzt sie mit Salz, Pfeffer und gehackten feinen Kräutern. Alsdann belegt man den Boden eines Kasserols mit dünnen Speckschnitten und Scheiben von Rindfleisch, bringt die Wachtel darauf, nebst einem Stück gehacktem rohen Schinken und etwas Kräuterpulver, deckt den Deckel fest darauf, giebt oben und unten Kohlenfeuer, und läßt sie dämpfen. Wenn die Wachteln gar sind, so richtet man sie an, und drückt Citronsaft darauf.

### Frikassée von Wachteln.

Wenn die Wachteln gehörig gepuht sind, so thut man sie in ein Kasserol, nebst ein wenig geschmolzenem Speck, Champignons, Morcheln und gehacktem Schinken; würzt sie mit Salz, Pfeffer, Nelken und einem Bündchen feine Kräuter, thut ein wenig Mehl daran, füllt endlich Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer kochen. Hierauf nimmt man das überflüssige Fett ab, quirlt die Brühe von den Wachteln mit zwei bis drei Eierdottern ab, welche in ein wenig Weinessig zerklöpft worden, und giebt Citronsaft daran.

### Wachteln in der Pfanne.

Wenn die Wachteln ausgenommen sind, füllt man sie mit einer Farce von gehacktem Speck, Schinken, einigen Lebern und einem rohen Eidotter, welches man alles in einem Mörsel stößt, und mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß und feinen Kräutern würzt. Alsdann belegt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben, legt die Wachteln mit der Brust unterwärts darauf, würzt sie von außen mit dem obigen Gewürz und Kräutern, bedeckt sie mit Speck- und Fleischscheiben, deckt dann das Kasserol mit einem Teller zu, so daß er das Fleisch berührt, um



den Teller aber wickelt man ein Tuch, und deckt noch einen Deckel darüber, setzt das Kasserol auf glühende Asche, und läßt sie gar schwizen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Speck, Schinken und Fleisch heraus, und läßt die Wachteln vollends gar werden. Wenn sie sich nun gut gefärbt haben, und die Jus darauf an das Kasserol angehangen ist, so nimmt man die Wachteln heraus, macht das Fett ab, gießt ein wenig Brähe daran, damit das Angehangene abgeht, drückt Citronsaft daran, und giebt es durch ein Haarsieb über die Wachteln.

#### Pastete von Wachteln.

Nachdem die Wachteln ausgenommen worden, macht man vorerst einen Teig von Mehl, Wasser, Salz, Butter und Eierdottern; und dann eine Farce von Speck, Mindemarl, dertem Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, Petersilie, Champignons und feinen Kräutern. Hiermit belegt man nun den ausgevolkten Boden der Pastete, setzt die Wachteln darauf, deckt sie mit gestoßenem Speck, frischer Butter, Käsemilch und Champignons, macht den Deckel vom Teige darauf, streicht sie mit Eiern an, und läßt sie anderthalbe Stunde lang backen. Wenn die Pastete aufgetragen werden soll, wird das Bündchen Kräuter herausgenommen, und Citronsaft hineingedrückt.

#### Wachteln zu braten.

Nachdem die Wachteln gerupft und ausgenommen sind, werden sie in Speckstreifen gewickelt, an ein spitziges Holz gesteckt, am Bratspieß damit befestiget und gebraten; wenn sie fast gar sind, bestreut man sie mit fein geriebener Semmel und richtet sie warm an.

#### Auf andere Art.

Wenn die Wachteln gepuht sind, werden sie mit Salz angerieben, an einen kleinen Spieß gesteckt, und wenn sie



anfangen zu braten, bestreut man sie mit Griesmehl, und läßt sie schön braun braten.

Ehe wir nun weiter zu andern Arten des kleinen wilden Geflügels übergehen, so erlauben Sie mir, Sie noch von einem Vogel zu unterhalten, welcher zwar freilich keine große Provision für die Küche giebt, aber so lange er jung und zart ist, dennoch eine gute Pastete füllt, oder einen guten Braten abgiebt. Dieses sind

#### die wilden Tauben.

Die Ringeltaube ist die größte Art derselben, die Turttaube aber die kleinste, und nicht größer als die Droschel, zwischen welchen nun die Holztaube die Mitte hält. Lassen Sie uns also eine

#### Potage von wilden Tauben

versuchen.

Wenn man die Beine der wilden Tauben gehörig eingebengt hat, so blanchirt man sie in heißem Wasser, und läßt sie mit guter Brühe kochen. Hierzu wirft man etwas Porree, Sellerie, Wurzelwerk, Zwiebeln, und feine Kräuter, und läßt es ein wenig einkochen. Man macht die Brühe mit ein wenig in Butter geröstetem Mehl dicklich, legt geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, schwellt sie mit heißer Brühe auf, legt die Tauben darauf, und die Wurzeln um den Rand, und giebt die Potage darüber. Man kann auch nach Gefallen Champignons, Kohl und dergleichen abkochen und dazu legen.

#### Pastete von wilden Tauben.

Wenn die wilden Tauben gepuht sind, werden sie gespickt, mit Würze angetrieben, und einige Tage in Essig gebeizt. Will man sie nun in die Pastete schlagen, so muß man sie zuvor auf einem Roste abtrocknen. Alsdann verfertigt man einen Pasteteenteig, setzt die Pastete auf,



macht eine Farce von Kalbfleisch, Speck, Gewürz, Moreheln und Kräuter nebst ein paar Eierdotter, streicht dieselbe auf den Boden der Pastete, legt die Tauben darauf, belegt sie mit Speck und Butter, bestreut sie mit Würze und macht einen Deckel von Teige zierlich darauf. Hernach setzt man sie in Ofen, und läßt sie backen.

### Pastete von wilden Tauben auf andere Art.

Man macht hierzu einen Blätterteig, treibt den Boden davon aus, bestreut denselben mit in Butter gerösteter geriebener Semmel und gehackten Lebern, welche ebenfalls zuvor in Butter passirt worden, salzt und würzt es mit Pfeffer und Nelken, legt die Tauben darauf, nebst Champignons, geschnittenen Kälbernieren, oder Milch, und was man von dergleichen sonst bei der Hand hat, legt hin und wieder Butter darauf, deckt die Pastete zu, und läßt sie eine Stunde backen.

### Wilde Tauben zu braten.

Man rupft und nimmt sie aus, dressirt sie, und läßt sie auf einem Roste anlaufen, dann legt man sie hin, daß sie trocken werden, spickt sie und bratet sie wie anderes Geflügel.

Oder man rupft sie und macht sie wie gewöhnlich zurecht, wäscht sie von innen und außen erst mit Wasser und dann mit Wein und Essig, würzt sie, und läßt sie einige Tage im Essig liegen. Dann werden sie gespickt, und wie ein Rebhuhn gebraten, nur etwas länger, weil sie zäher von Fleisch sind. Wenn sie nun fertig sind, werden sie mit Citrone und Blumen geziert, oder eine beliebige Bratensauce dazu gegeben.

Jetzt, meine Beste, kommt nun die Reihe an die

### Krammsvögel

unter dieser allgemeinen Benennung begreifen wir eigentlich



dreißig Vogelgeschlechter: die Schnarre oder den Wistler, die Drossel und den Ziemer.

Die Schnarre ist der größte von allen, er kommt im Februar zu uns, und zieht im November wieder fort; ob gleich sein Fleisch gut ist, so ist es doch am strengsten.

Die Drossel theilt sich wieder in zwei Familien, nämlich die Weis- oder Zippdrossel, und die Roth- oder Weindrossel. Die erste beginnt ihren Strich oder Abreise am frühesten, und wird also am ersten gefangen, endigt ihn aber auch eher, und zwar schon einige Wochen nach Michael.

Die Weindrossel, die zwar etwas kleiner ist, aber wegen ihres delikaten Geschmacks den Vorzug vor allen andern Krammetsvögeln behauptet, hat ihren Nahmen davon, daß sie sich gern in den Weinbergen zu Gaste bieset, und Weinbeeren nascht, daher sie auch die Weinlese bei uns abwartet, und zu der Zeit am häufigsten gefangen wird.

Der Ziemer ist der kleinste von allen, und wird auch am spätesten gefangen. Seine liebste Nahrung sind die Wachholderbeeren, von denen er einen angenehmen aromatischen Geschmack annimmt.

Die starke Vermehrung oder Menge der Krammetsvögel sowohl, als der Wohlgeschmack ihres Fleisches, hat sie unter die feinsten und delikatesten Speisen gestellt, ob sie gleich sonst wegen ihrem kleinen Körper wenig schätzbar seyn sollten, indem sie nicht unter die Sättigungsmittel gezählt werden können.

### Suppe von Krammetsvögeln.

Man bratet sechszehn Krammetsvögel am Spieße gar, nimmt die Magen heraus, und stößt sie im Mörser. Dann schneidet man ein Viertelfund Schinken, einige Zwiebeln und gelbe Rüben in Scheiben, thut sie nebst den gestoßenen Krammetsvögeln in ein Kasserol, streut ein wenig



Mehl darauf, und läßt es auf dem Feuer attachiren oder anhängen, thut von ein paar Semmeln die Rinde dazu, gießt Brühe darauf, und läßt es zusammen kochen.

Hierauf schält man einige Trüffel, und läßt sie in Bouillon kochen; wenn die Suppe eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man das Fett davon, und streicht sie durch ein Haarsieb, salzt sie gehörig, und hält sie warm. Wenn die Trüffel völlig eingekocht sind, thut man sie mit ihrem Saft zu der Suppe und richtet sie an. Man kann in diese Suppe nach Gefallen kleine Käschen von einer Wildpret- oder Fleischfarce machen, in Butter braten, und in die Suppe legen.

#### Krammsvögel mit Wachholderbeeren.

Man zerstoßt ein gut Theil Wachholderbeeren, gießt braunen Bouillon, oder Hühnerbrühe, welche über einen Braten gegossen worden, und nicht allzugefalzen ist, darüber, würzt sie mit gestoßenem Pfeffer, und läßt sie aufkochen. Hierauf läßt man die Krammsvögel unausgenommen am Spieß gelblich braten, und gießt die Brühe darüber.

#### Krammsvögel mit Ragout.

Man richtet die Krammsvögel vorher sauber zu, pastet sie in einem Kasserol mit zerlassnem Speck, bestreut sie mit ein wenig Mehl, und läßt sie bräunen: sodann gießt man ein Glas Wein daran, thut Gewürz und Kräuter hinzu, läßt alles zusammen über Kohlen stehen, und drückt beim Anrichten den Saft von einer Citrone darüber.

#### Krammsvögel gebacken.

Man schwingt die Vögel mit Butter und einem Bündgen feine Kräuter in einem Kasserol ab; macht unterdessen einen Teig von Milch, Mehl und Eiern, taucht



die Vögel, nachdem man sie aus dem Kasserol genommen, und erkalten lassen, in diesen Teig, und bäckt sie in Butter aus.

### Krammtyvögel auf dem Rost oder in der Pfanne geröstet.

Sie werden gerupft, ausgenommen und gewaschen, dann auf den Rost gelegt, fleißig mit Butter begossen, und mit geriebener Semmel bestreut.

Oder man hackt den Magen, das Herz und die Leber von den Vögeln klein, rührt dies unter geriebene und in Butter geröstete Semmel, nebst ein wenig gestoßenen Wachholderbeeren. Diese Masse füllt man nun in die ausgenommenen Krammtyvögel, und läßt dieselben mit Butter in einer Pfanne braten, wobei man sie fleißig mit Semmelkrume bestreut.

### Krammtyvögel zu braten.

Man nimmt die Vögel, wenn sie sauber gerupft sind, nicht aus, sondern reibt sie nur mit Salz, und steckt sie an den Spieß. Wenn sie bald abgebraten sind, beträufelt man sie mit angezündetem Speck, wovon sie sogleich mürbe werden, oder begießt sie mit heißer Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, Ingwer und Salz, und bratet sie vollends saftig ab.

### Krammtyvögel auf andere Art zu braten.

Man rupft die Vögel, nimmt sie aus, und wäscht sie rein, dann bringt man sie an den Spieß, legt zwischen die Vögel immer ein Scheibchen Speck, bestreut sie mit geriebener Semmel und gestoßenen Wachholderbeeren, und beträufelt sie mit Butter, bis sie gar sind.

Man muß die also bestreuten Vögel, wenn man sie anrichtet, langsam vom Spieße ziehen, damit die Semmel



nicht abfällt. Uebrigens kann man sie mit Citronschelbchen garniren.

### Drosseln gespickt zu braten.

Man rupft die Drosseln, nimmt sie aus, spickt die Brüste mit klein geschnittenem Speck, wäscht die Vögel ein wenig mit Wein aus, steckt sie an einen dünnen Spieß, und läßt sie schön lichtgelb braten. Unterdessen hackt man die Eingeweide, ohne den Magen, mit einigen Taubenlebern klein, röstet sie mit ein wenig geriebenem Brode in Schmalz, doch so, daß es nicht zu fett wird, gießt ein wenig Wein oder Rosenessig daran, thut allerlei feines Gewürz oder Trisenett hinein, und läßt es in einem Pfännchen ein wenig aufsieden, daß es dicklich wird. Hierauf schneidet man Eirrings oder Semmel in dünne Plätzchen, bäckt sie in Schmalz, und streicht das Gehäcke darauf. Diese Plätzchen werden nun beim Anrichten um die gebratenen Vögel gelegt, und mit feingehackten Citronschalen bestreut.

Endlich werden Ihnen vermuthlich Ihre Jäger jetzt eine Menge kleines Geflügel von mancherlei Sorten in die Küche liefern: — die lieblichen Säger des Feldes und Waldes, die unser horchendes Ohr auf so manchen Spaziergängen mit ihren lieblichen Kehlen entzückten, sind in ihren Netzen und durch Ihre Nardröhren, getödtet worden. — So wenig wir dieser Grausamkeit selbst fähig gewesen wären, eben so wenig würden uns auch die empfindelnden Klagen über ihren Tod helfen. — Nein, meine Liebe, Wir wollen ihnen lieber, wie jene Königin ihrem Gemahl, ein Grabmahl in unserm Magen gönnen, aber sie nicht, wie jene, zuvor zu Asche verbrennen, sondern vielmehr die niedlichen Thierchen als

### Lerchen und andere kleine Vögel

auf das schmachhafteste zurichten lernen.



Die ersten, welche mir dabey einfallen, sind die Lerchen: wovon es zwei Arten giebt, nämlich die Felds oder Kornlerche, welche sich gewöhnlich auf Aeckern und Wiesen, doch auch zuweilen auf freien Plätzen in Waldern aufhält; und die Heidelerche, welche ihren Aufenthalt auf den Gipfeln der Tannen hat, und mehr von Insekten als Körnern lebt. Sie ziehen im Herbst in großen und zahlreichen Zügen weg, da sie denn besonders in nebligen Tagen häufig gefangen werden. Sie sind zu der Zeit am schmackhaftesten und fettesten, und bedürften wegen ihres eigentlichen Wohlgeschmacks unserer Kochkünste nicht, ungeachtet man sie auf vielerlei Art zuzurichten kann.

Der edelste, aber auch der seltenste von allen kleinen Vögeln ist der Ortolan, welcher sich vorzüglich auf den Hirsefeldern nach der Ernte sehr fett mästet. Dieses Fett ist so zart und weich, daß man Mühe hat, diese kleinen Vögel zu reinigen, und daß man sie nur an einem sehr hellen und starken Flammenfeuer braten kann, um zu verhüten, daß das Fett sich nicht gänzlich auflöse. In Italien und Frankreich, wo sie in Menge zu finden sind, werzen sie mit Essig marinirt, und als eine besondere Delikatess außer Landes geschickt. Das Fleisch der Finken schmeckt zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund, und wird also andern Vögeln gleich geschätzt und zugerichtet.

Der Grünschingel ist der einzige, welcher im Winter beim Schnee am besten ist, und gefangen wird.

### Lerchen zu Dämpfen.

Man belegt den Boden eines Kasserols mit dünner Speckscheibchen, legt sodann die Lerchen darein; schneides ferner die obere Brodrinde klein würflich, thut eine kleine Zwiebel dazu, legt Kapern und oben wieder Speckscheibchen, deckt es zu, und läßt die Lerchen darin dämpfen.



### Lerchen im Ragout.

Man nimmt die Lerchen aus, und passirt sie in einem Kasserol mit Speck und ein wenig Mehl braun; dann gießt man eine kräftige Brühe daran, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer Zwiebel mit Nelken besteckt, thut nach Belieben Champignons, Morcheln, Artischockenboden und dergleichen dazu, und läßt alles zusammen kochen. Wenn das Ragout halb gar ist, gießt man ein Glas Wein und den Saft von einer Citrone dazu, und richtet sie an.

### Ragout von Lerchen auf andere Art.

Die reingemachten Lerchen und einige Scheiben von Schinken werden in kochendem Wasser blanchirt. Dann läßt man Mehl in Butter braun rösten, thut die Lerchen und den Schinken dazu, und füllt ein wenig Bouillon darauf. Wenn es zusammen ein wenig geschmort hat, thut man ein Bündchen Kräuter, ein wenig Essig, Pfeffer, Salz und Muskatblumen dazu, und läßt es gar kochen.

### Lerchen mit Äpfeln.

Nachdem die Lerchen gepuht und ausgenommen sind, werden sie in brauner Butter überbraten: Alsdann röstet man geschälte und würflich geschnittene Äpfel in Butter, thut geriebene Semmel dazu, gießt Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, wirft Zucker, kleine Rosinen und Zimmt darein, legt die Lerchen dazu, und läßt es über gelindem Kohlenfeuer langsam kochen.

### Lerchen mit Weinbeeren.

Die Lerchen werden in einer Pfanne mit Butter gebraten, und mit Semmelkrumen bestreut. Dann thut man Weinbeeren daran, läßt sie mit der Butter durchschmoren, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt.



### Lerchen mit Zwiebeln.

Auch hierzu werden die Lerchen zuvor überbraten: die Zwiebeln aber klein geschnitten und ebenfalls in Butter braun geröstet, wozu man ein wenig geriebene Semmel mischt. Wenn nun die Lerchen dazu gelegt sind, gießt man ein wenig Brühe daran, thut Ingwer und Pfeffer dazu, und läßt sie gemächlich dampfen.

### Lerchen mit Sauerkraut.

Man reiniget die Lerchen, schneidet ihnen die Füße ab, nimmt den Magen behutsam heraus, wäscht sie in warmem Wasser, und bratet sie in brauner Butter. Unterdessen kocht man auch Sauerkraut, und thut kurz vor dem Anrichten die Lerchen dazu, fettet es ab, thut ein wenig Zucker und geriebene Semmel daran, und läßt es zusammen durchschmoren.

### Pastete von Lerchen.

Man macht einen mürben Buttersaig; hernach hackt man eine gebratene Kalbsniere mit ihrem Fett, oder auch eine Gänseleber, vermische sie mit geriebenem und geröstetem Brod, thut Butter in eine Pfanne, und läßt das Gehackte darinnen erwärmen, thut Rosinen und Mandelblüthen dazu, schlägt Eier daran, auch nach Belieben etwas Zucker dazu, und macht Klößchen davon, die man entweder so lassen oder in Butter backen kann. Alsdann nimmt man die Lerchen aus, füllt mit einem Theil der Klößchenmasse dieselben, und würzt sie mit Meizen und Mandelblüthen; setzt ferner die Pastete von Teige auf, schichtet die Lerchen mit den Klößchen ordentlich darein, legt oben Butter, Citronscheiben und klein geschnittenen Schalen, und formt und verfertiget die Pastete vollends, welche sofort in Ofen gebracht wird. Wenn sie halb abgebacken ist, macht man oben eine Oefnung, gießt ein wenig Wein



mit Essig und Zucker vermischt darein, und läßt sie vollends abbacken.

### Pastete von Lerchen auf andere Art:

Wenn die Lerchen ausgenommen sind, blanchirt man sie in siedendem Wasser, legt sie nebst einem Stück Butter in ein Kasserol, würzt sie mit Muskatblumen, Ingwer, Citrone und Lorberblättern, und passirt sie wohl, so werden sie etwas Jüs von sich geben, die man zuletzt in ein besonderes Geschirr abseihet.

Darnach macht man einen mürben oder Blätterteig, treibt das Unterblatt aus, formt einen Rand darum, belegt den Boden mit Speck, streuet feines Gewürz darauf, legt die Lerchen darein, bis auf einige, welche man zum Coulis zurückbehält, thut gehackte Sardellen, Citronschalen und Schalen, Speck und Gewürz darauf, deckt sie mit einem Teigdeckel zierlich zu, und setzt sie in einen Backofen. Wenn diese Pastete braun geworden ist, so sticht man eine kleine Oefnung hinein.

Unterdessen köcht man die zurückgehaltenen Lerchen, nebst einigen Stückchen in Butter gerösteter Semmel im Mörser, gießt Wein und Bouillon darauf, und läßt es mit einander kochen, streicht es sodann durch ein Haarsieb, und giebt diesen durchgestrichene Coulis durch einen Trichter in die Pastete, und läßt sie noch eine Weile im Ofen dämpfen. Wenn man anrichten will, so schneidet man sie auf, und schüttet die Jüs, welche man zuerst von den Lerchen abgeseiht hatte, dazu, und schüttelt die Pastete ein wenig.

### Poupidon von Lerchen:

wird ganz so, wie Poupidon von Wachtem gemacht:

### Lerchen zu braten.

Man steckt die Lerchen an kleine Spießchen, und legt zwischen zwei Lerchen immer eine kleine Scheibe,



Speck, bestreut sie mit geriebenem Brod, Ingwer, Pfeffer und Salz, welches vorher untereinander gemischt worden, läßt sie braten, und betröpfelt sie mit Butter. Man kann nach Belieben noch mehr Brod in Butter rösten, und sie beim Anrichten damit bestreuen.

### Lerchen zu braten mit Speck.

Man püht die Lerchen, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und steckt sie wie die vorigen an den Spieß; dann läßt man würflich geschnittenen Speck zergehen, betröpfelt die Lerchen damit, und läßt sie saftig abbraten.

### Lerchen zu braten mit Sauce.

Die Lerchen werden wie zuvor gebraten, aber nicht mit Brod bestreut: Alsdann nimmt man süßen rothen Wein, thut geschnittene Rosinen, Mandeln und Citronat hinein, drückt Citronsaft daran, läßt es zusammen aufsieden, und würzt es mit klein geschnittener Citronschale. Hierauf legt man die gebratenen Lerchen in eine Schüssel, giebt die Sauce darüber, deckt sie mit einer andern Schüssel zu, setzt sie auf Kohlen und läßt sie damit aufsieden. Beim Anrichten streut man Zimmt und gehackte Citronschale darüber.

### Lerchen gefüllt zu braten.

Man macht das Herz, den Magen und die Lebern rein, nimmt sodann ein Stückchen Speck, etwas grüne Petersilie, Majoran, Salz, Pfeffer, Ingwer, Thymian und klein geschnittene Citronschale, hackt alles zusammen klein, läßt es mit einer Hand voll geriebener Semmel in Butter rösten, rührt es mit einem Ei ab, füllt die Lerchen damit, und läßt sie saftig braten.



### Torte von Lerchen.

Man bereitet einen mürben Butterteig, rollt denselben auf, legt die gereinigten Lerchen darauf, streicht unter und über dieselben ein Gehäck von gestossenem Speck, Rindsmark, Champignons, Salz, Kräutern und Gewürz, und bedeckt sie mit einem Teigdeckel wie gewöhnlich. Diese Torte läßt man nun anderthalb Stunden backen, und giebt beim Austragen eine Sauce von geschmolzenem Speck, geröstetem Mehl, Kapern, Brühe und Citronsaft darein. Beinahe auf gleiche Art, wie die Lerchen, können auch die übrigen kleinen Vögel zugrichtet werden. Vorerst also eine

### Suppe mit Vögeln.

Hierzu werden die Vögel, wie gewöhnlich, fein saftig abgebraten, dann schneidet man Brodschnitten, legt sie in eine Terrine, und schwellt sie mit ein wenig heißer Brühe auf: rangirt die Vögel darauf, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, besprenget sie mit Essig, und giebt einen gut zugerichteten Bouillon darüber.

### Vögel gekocht.

Wenn die Vögel gerupft und gewaschen sind, so besteckt man sie mit Citronschale und Zimmt, thut sie in ein Kasserol, gießt Wein und Wasser darauf, thut Salz und Gewürz daran, und läßt es zusammen kochen. Kurz vor dem Anrichten legt man ein Stück Butter daran.

### Vögel zu kochen auf andere Art.

Wenn die Vögel gerupft, ausgenommen, gesalzen und gewürzt sind, werden sie erst mit Wasser übersotten, dann abgeseiht und Wein darauf gegossen, nachdem man sie vorher mit braungerösteter heißer Butter passirt hat; hierzu wirft man ein wenig Ingwer, Pfeffer und Nelken,



und läßt es zusammen so lange kochen, bis die Brühe bräunlich ist.

### Vögel zu kochen auf noch eine andere Art.

Man röstet sie, nachdem sie gebrüht und mit Salz und Melken eingerieben sind, in Schmalz, schneidet ein paar Zwiebeln klein würflich, röstet auch diese in Schmalz, gießt Wein und Essig an die Zwiebeln, würzt sie mit Pfeffer und Safran, legt die Vögel hinein, thut ein wenig Zucker daran, und läßt es mit einander sieden.

### Vögel mit Sauce.

Man putzt die Vögel sauber, setzt sie mit Wasser zum Feuer, und läßt sie kochen, salzt sie, röstet Mehl in Butter braun, thut Limonien-schalen daran, gießt Wein und Essig hinzu, würzt es mit Pfeffer, Melken, Muskatblumen und Zucker, legt die gekochten Vögel darein, und läßt sie aufkochen.

### Vögel mit Sauce douce.

Die reingemachten Vögel werden in Wasser überfoteten, dann röstet man Mehl in Butter braun, thut kleine Rosinen, Citronen, rothen Wein, und ein wenig Essig daran, thut Gewürz und Zucker dazu, und läßt die Lerchen darinnen kochen.

### Vögel mit Aepfeln

Können ganz so, wie Lerchen mit Aepfeln zugerichtet werden, doch können sie auch auf folgende Art zubereitet werden.

Man nimmt hierzu schöne große Aepfel, schneidet einen Deckel ab, und holt sie aus. Unterdessen bratet man kleine Vögel in einer Pfanne mit Butter, legt sie dann in eine Schüssel, gießt ein wenig Wein darüber,



thut Zucker, Zimmt und kleine Rosinen dazu, und läßt sie eine Viertelstunde damit durchziehen. Dann füllt man in jeden Apfel einen Vogel mit den Rosinen, legt den Deckel wider darauf, wendet sie in einem Teig von Wein, Eiern, Zucker und Mehl um, und bäckt sie aus Schmalz.

### Vögel mit Weinbeeren

werden ebenfalls wie die Lerchen mit Weinbeeren zubereitet.

### Vögel gedämpft.

Man röstet die Vögel zuvor in Butter, alsdann legt man sie in ein tiefes Kasserel, thut Zucker, Trisnetz und gebähtes Brod, das zuvor besonders in Wein gekocht und durchgeschlagen worden, dazu, nebst Citronschreiben und Schalen, und läßt sie kochen. Man kann auch anstatt des Brodes, Pfefferkuchen nehmen.

Pastete von Vögeln,  
Poupidon von Vögeln,  
Torte von Vögeln und  
Vögel zu braten,

können ganz nach der Anweisung diese Speisen von Lerchen zu bereiten, verfertigt werden.

Da die Krammsvögel, die Lerchen und kleinen Vögel, Zugvögel sind, und nicht immer bei uns bleiben, auch die Zeit ihres Daseyns nicht immer in gleicher Güte sind, so können wir sie nicht zu jeder beliebigen Zeit haben, sondern haben im Herbst zwar beinahe Ueberfluß daran, in den andern Jahreszeiten aber Mangel: — als gute Hausmütter müssen wir nur diese Ungleichheit in's Gleichgewicht zu bringen suchen: wir müssen den Ueberfluß für die Zeiten des Mangels aufzubewahren suchen, und alle diese Arten von Vögel zu Dauerfleisch zu machen wissen. Hierzu aber, meine Liebe, sichten uns mehrere Wege offen.



Will man nur diesem

### Geflügel eine kurze Dauer geben,

so nimmt man ein lediges Weinfäß, läßt verschiedene Boden darein passen, schlägt in diese Nägel, und hängt die zuvor gerupften und ausgenommenen Vögel daran, und legt die Boden in das Faß, so daß der eine nicht die am andern hangenden Vögel berührt. Zuletzt spündet man das Faß zu, und setzt es in ein kühles Gewölbe.

### Auf andere Art.

Oder man nimmt weite Gläser, hängt die Vögel, welchen man zuvor Kopf und Füße abgeschnitten hat, hinein, und verbindet die Gläser oben sorgfältig mit Schweinsblase: doch läßt man eine kleine Oefnung, durch welche man vermittlest eines Tobacksröhrchens wohlriechenden Rauch von feinen Kräutern bringen kann. Endlich wird auch diese Oefnung mit einem andern Stück Blase zugemacht.

Die Vögel halten sich auf diese Art einige Zeit recht gut: der Grund ihrer Dauer liegt darin, daß sie der Einwirkung der Luft durch diese Methoden entzogen werden.

### Noch auf andere Art.

Man nimmt das Federvieh rein aus, füllt den Leib dagegen mit zerdrückten Wachholderbeeren, schneidet ihnen den Kopf ab, und vergräbt es so mit den Federn in einen Haufen Korn oder Weizen. Ist es aber schon gerupft, so wird jeder besonders in ein Papier oder Lappen eingeschlagen, und in den Getreide-Haufen vergraben.

Will man aber etwa die

### Vögel Meilen weit verschicken

so wählt man eine von diesen Methoden.

Man nimmt ein Kästchen, bestreut den Boden desselben über und über mit Wachholderbeeren: dann sicht



man den Vögeln die Augen aus, und nimmt das Gehirn hinweg, weil an diesen Orten die Fäulniß zuerst eintritt, und drückt in diese Oefnungen Wachholderbeeren: so wie man auch den Leib damit anfüllt. Hierauf wickelt man jeden Vogel nebst ein paar Beeren in Schreibpapier, packt sie in das Kästchen, so daß die Köpfe der Vögel unten zu kommen, füllt die Zwischenräume mit Wachholderbeeren, schlägt einen Deckel darauf, und bohrt einige Löcher darein.

#### Auf andere Art.

Da die Lerchen und kleinen Vögel unter den Federn zehren, so müssen sie nie ungerupft verschickt werden. Man legt auf den Boden des Kästchens, worin man sie verschicken will, trocknen Roggen, hierauf eine Lage Vögel, (die man wie zuvor zubereitet), doch so, daß sie sich nicht berühren; dann streut man dazwischen und darüber wieder Roggen, und rangirt wieder Vögel darauf, und so fährt man abwechselnd fort, bis das Kästchen voll ist; oben muß Roggen kommen, zuletzt schlägt man den Deckel darauf.

#### Vögel in Schmalz aufzubewahren.

Nachdem die Vögel gepuht und angenommen sind, wird der Kopf und Füße abgeschnitten, und der Leib mit Wachholderbeeren und gefalzenem Speck gefüllt. Hierauf werden sie gefalzen und auf einem Rost über Kohlen gebraten, doch nur so viel, daß sie durchaus recht heiß werden. Nun werden sie, nachdem sie wieder erkaltet sind, in ein Gefäß von Steingut, oder in ein eichnes Faßchen eingelegt, Salz und Wachholderbeeren darauf und dazwischen gestreut, und zuletzt Butter zerlassen, und wenn die erste Hitze vorüber ist, darauf gefüllt, daß sie ganz damit bedeckt sind.



Endlich wird ein Deckel darauf gelegt, und in einem kühlen Gewölbe aufbewahrt.

**Vögel zu mariniren, oder in Essig aufzubewahren.**

Man nimmt die Vögel aus, bratet sie halb ab, bestreut sie mit seinem Gewürz, und legt sie schichtweise in ein Gefäß. Alsdann gießt man halb Wasser und halb Wein untereinander, thut ganze Nelken, Pfeffer, Muskatblüthen, ein wenig Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Citronen in Scheiben geschnitten dazu, und läßt es aufkochen. Wenn es wieder kalt ist, gießt man es über die Vögel und füllt etwas Baumöhl darauf. Alsdann verspündet man das Fäßchen, und wendet es täglich um.

Während dem Braten kann man sie mit Butter bestreichen, auch anstatt Wasser und Wein Essig darauf füllen. Ich glaube nicht erst die Anmerkung beifügen zu dürfen, daß alle Vögel, welche auf diese oder jene Art zur Dauerspeise zubereitet werden sollen, nicht etwa schon überliehrend, sondern ganz frisch seyn müssen.

Das Vergnügen, mich mit Ihnen zu unterhalten, verkürzt mir die längsten Abende, denn wie ich sehe, habe ich mich schon so lange an meinem Schreibtisch verweilt, daß bald die Geisterstunde schlagen wird — ich lege also die Feder aus der Hand, und wünsche Ihnen eine gute Nacht.

### Eilfter Brief.

So vielerlei Vorschläge ich Ihnen auch gemacht habe, die Kramms- und andere Vögel auf die beste Art zur Dauerspeise zuzubereiten; so bleibt es doch gewiß, daß der Genuß der frischen Vögel allemal den Vorzug vor den aufbewahrten behauptet. Wie sehr wäre es daher zu wünschen,