

## Sieben und dreyßigster Abschnitt.

## Von dem Krammetsvogel, oder der Roth- oder Weindrossel.

Der Krammetsvogel (gemeine oder Wachholderdrossel, Ziemer) ist etwas größer als ein Staar. Der obere Theil des Halses, der untere des Rückens und die Streifedern sind aschgrau; die Schwungfedern schwarzgrau mit aschgraulich weißem Saume; der Schwanz schwärzlich. Ihre vornehmste Nahrung sind die Wachholderbeeren und Eberärschenbeeren, denen sie auf ihren Zügen nachgeht, denn sie ist, wie die meisten Gattungen ihres Geschlechts, ein Zugvogel. Das Fleisch derselben hat von dem Genuße der Wachholderbeeren einen delicaten Geschmack, daher werden sie häufig gefangen. Die Krammetsvögel sollen bey uns selten, in Rußland aber und andern nördlichen Ländern gewöhnlich brüten, und von da im Herbste zu uns kommen. Einige bleiben, wenn der Winter nicht zu streng ist und sie Nahrung finden, bis im März hier; die meisten aber verweilen nur etliche Wochen. Von uns ziehen sie dann weiter nach Frankreich, Italien, Griechenland und der Türkey, worauf sie endlich in ihre Heimath, in das nördliche Europa, zurückkehren, um da durch ihre Brut den Verlust zu erieken, den sie durch die Nachstellungen der Menschen unter Weges erlitten haben. Diese Wanderungen stellen sie alle Jahre an.

Die Rothdrossel oder Weindrossel findet sich im mildern Europa. Ihr Oberleib ist olivenbraun; ein weißgelblicher Streifen zieht sich von den Nasenlöchern bis weit hinter die Augen; die Seiten- und die untern Flügelfedern sind rostroth. Sie thut, besonders in Frankreich, in den Weinbergen großen Schaden, indem die Weinbeeren ihre liebste Nahrung sind. Von ihrer Stimme: »Zipp, zipp«, hat sie auch den Nahmen Zippe erhalten.

Ihr Fleisch weicht im Geschmacke von der Wachholderdrossel ab, ist aber ebenfalls sehr delicat. Bey dem Braten wird statt des Lorbeerblattes, Weinlaub um sie gelegt.

### Gebratene Krammetsvögel. (Grives à la Broche.)

Den vorhergehenden Schnepfen gleich, abgefedert, flammirt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, werden sie an beyden Seiten mit Lorbeerblättern, über den ganzen Leib aber mit dünnen Speckplatten belegt, und endlich der Schnepfe gleich an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und schnell an hellem Feuer gebraten, welches sechs bis acht Minuten dauern darf. Während des Bratens werden lange viereckige dünne Semmelschnitten über einem Rost darunter gestellt, um das kostbare Fett nebst dem Roth aufzufangen. Über ein Bett dieser Schnitten werden die Vögel aufgetischt.

### Geröstete Krammetsvögel. (Grives passées au Lard.)

Dieses Gericht wird gewöhnlich als Braten aufgetischt, obgleich ihm diese Auszeichnung nicht zukömmt. Es werden auf zwölf Vögel vier Eßlöffeln fein rappirter Speck mit zwey Löffeln fein geschnittenen spanischen Zwiebeln bis zum Gelbwerden gehitzt; nach diesem Vorgange werden die Vögel hinzu gethan, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und über die Hälfte unter öfterem Schwingen geröstet, dann kommen vier Löffel voll feine weiße Semmelbröseln hinzu, und das Ganze wird nun so schnell fortgeröstet, bis die Semmelbröseln lichtbraun aussehen, dann werden die Vögel angerichtet, und die Semmelbröseln darüber gestreuet.

### Sulz von Krammetsvögeln. (Gelée de Grives.)

Diese Sulz wird der Fasanensulz ganz ähnlich gemacht. (S. Abschn. von den Fasänen, Kupf. 4. Fig. 8.)

### Krammetsvögel als Coteletten. (Côtelettes de Grives.)

Die Brüstchen der Vögel werden abgelöst (S. Abschn. von geschwungenen Kepphühnerbrüstchen). In die Spitze eines jeden ein rein abgeschabtes Rippchen zu Hälfte hineingesteckt, welches die Rippe zu einer Cotelette bildet, die Brüstchen werden dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in drey Eyerdottern, die mit acht Loth zerlassener Butter zur Tunke verrührt sind, ge-

tunkt, und mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt. Bey dem Anrichten werden sie in einer mit Butter stark bestrichenen Schwung-Casserole eine an die andere gereihet und über starkem Feuer von beyden Seiten gebraten, und zierlich angerichtet mit einem Cotelettensaft aufgetischt (S. Abschn. von den Lunken). Diese Coteletten werden zwar selten als selbstständige Speise, öfters als verzierende Beyhülfe eines andern Gerichts gebraucht.

### Krammetsvögel in Krusten. (Grives au Gratin.)

Ein recht liebliches Gericht geben diese so zubereiteten Vögel; ihr Auseres ist ansprechend, und der Genuß mit einer angenehmen Arbeit verbunden; man muß sie aus der Kruste heben und zerschneiden (ohne der schwierigen Mühe, sie erst mühsam von den feinen Beinchen abzuklauben), die Fische aus der Kruste herausholen, endlich die Kruste selbst genießen; alles Sachen, die während dem Genuße leicht beschäftigen, ohne zu ermüden. Ihre Vereitung ist von Stufe zu Stufe jener der Lerchen in Krusten gleich. (S. Abschn. von den Lerchen, Kupf. 4. Fig. 12.)

## Acht und dreyßigster Abschnitt.

### Von der Lerche.

Von den Gattungen dieses Geschlechts ist die Feld- oder Ackerlerche die bekannteste und nützlichste, daher wir uns auf ihre Beschreibung einschränken und die andern, z. B. die Wald- oder Heidelerche, die Haubenlerche, die Berglerche, die Wiesenerlerche u. u. übergehen. Die Feldlerche hat schwarzbraune Schwanzfedern, wovon die mittelsten an der innern Seite mit einer rostbraunen, und an der äußern mit einer weißgrauen Einfassung bezeichnet sind, die beyden äußersten sind an der äußern und halben innern Seite weiß. Das Vaterland der Feldlerche erstreckt sich sehr weit und begreift fast alle Theile der alten Welt. Sie ist der einzige Vogel, der im senkrecht oder schraubenförmig aufsteigenden und dann wieder bald sinkenden, bald