

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 Cotelettensafte 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 2c. 2c. 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



fallenden Fuge seine Stimme hören läßt. Man sieht sie bloß auf Saatkeldern und Wiesen, nie auf Bäumen oder in Gehäusen, ausgenommen da, wo große leere Plätze in Wäldern sind. Da sie nach der Ernte sehr fett werden, und ihr Fleisch einen sehr zarten Geschmack hat, so stellt man ihnen um die Zeit häufig nach. Am gewöhnlichsten fängt man sie des Abends im Dunkeln mit Netzen, welche Art des Fangens das Verchenstreichen heißt. In fruchtbaren Gegenden, die reich an den feineren Getreidesorten sind, werden sie in erstaunlicher Menge und von besonderer Güte angetroffen; die Leipziger Verchen sind deshalb weit und breit gerühmt. Man hat daselbst schon in einem Monate fast ein halbe Million gefangen, wovon verschiedene drey bis vier Loth schwer gewesen sind. Sonderbar ist es aber, daß man oft in der einen Nacht lauter fette, und in der folgenden lauter magere bekommt.

#### Gebratene Verchen. (*Alouettes à la Broche.*)

Gebraten werden sie wie die Krammetsvögel, nur werden diese nicht wie jene in Speck eingehüllt, sondern ein viereckiges Schnitzchen Speck zwischen einen jeden Vogel an ein dünnes Spießchen gesteckt, und dann bey starkem Feuer während des Bratens mit feinen Semmelbröseln, welche mit Salz und Con-cassé vermenget sind, mehrmahls bestäubt. Bey dem Anrichten werden Limonien beygesetzt. (S. Abschn. die Kunst zu braten.)

#### Geröstete Verchen. (*Alouettes passées au Lard.*)

Ganz den Krammetsvögeln gleich. (S. den vorhergehenden Abschnitt.)

#### Verchen in Krusten. (*Alouettes en Croustade.*)

Die rein abgefederten und leicht flammirten Verchen, wenigstens zwölf an der Zahl, werden über dem Rücken aufgeschnitten und behuthsam ausgelöst, welches der Galantine gleich geschieht (S. Abschn. von der Indian-Galantine), dann neben einander über die Tafel ausgebreitet und mit feinem Salz bestäubt. Sie werden nun Stück für Stück mit feiner Fische (S. Ab-



schnitt von den feinen Faschen) (Gansleber-Fasche), der mit dem Fleisch von zwölf Lerchen vermehrt wird, gefüllt und in die erste natürliche Form gebracht, über eine Schüssel gereicht und bey Seite gesetzt.

Unterdessen werden aus weißem Brod kleine Krusten geschnitten, die, wenn sie gebacken und ausgehöhlt sind, die Vögel in sich faßen. Um das Aushöhlen gut möglich zu machen, werden sie vor dem Backen einen Messerrücken breit rundherum an dem Rande mit einem sehr scharfen Messer eingeschnitten, und dann heiß gebacken. Nach dem Aushöhlen bis zu einer dünnen Kruste wird der Boden zwey Messerrücken hoch mit der oben benannten Fasche bestrichen und die Vögel darüber gelegt, welche zur Hälfte über die Kruste vorragen; sie werden dann leicht mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit sehr dünnen Speckplatten bedeckt, und im übergekühlten Ofen eine halbe Stunde lang gebacken. Die Speckplatten werden nun abgenommen, die Vögel aus der Kruste gehoben, über die Fasche ein halber Eßlöffel sehr corstirte Funke gegossen, die Vögel glasirt, wieder darüber gelegt und so über die gehörige Schüssel gereicht aufgetischt. Die Köpfschen werden als Zierde in den vorderen Theil gesteckt, so daß es ungefähr die Miene des Kupfers hat. (S. Kupfertaf. 4. Fig. 12.)

### Lerchen als Kirschen. (Alouettes en Cerises.)

Die, denen vorhergehenden gleich ausgelösten Lerchen werden mit Nadel und Zwirn rund herum aufgefaßt, mit feiner Fasche (S. ebendasselbst), in welches das Eingeweide (der Magen ausgenommen) sehr fein gehäckelt vermengt worden sind, gefüllt, der Faden wird dann angezogen und die Vögel so zu einer Form der Kirsche gebracht; in den zusammen gezogenen Theil wird ein abgeschabtes Weinchen des Biegels gesteckt, welches den Stängel bildet; sonach werden sie in eine mit Butter bestrichene Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter begossen und mit rundem Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie mit ober und unter der Casserole angebrachter Gluth gedünstet; wenn sie von der



Hitze durchdrungen sind, so werden sie aus der Butter über ein reines Tuch gelegt und adressirt, wobey darauf zu sehen ist, daß die Stängel nicht abfallen, und nun werden sie in zierlicher Ordnung über eine bordirte Schüssel oder Kruste angerichtet und glasirt. In ihre Mitte kömmt eine mit Glace gehobene und mit Limonienfaß gesäuerte braune Funke. (S. Abschn. v. d. Funken.)

### Escalope von Lerchen mit Trüffeln. (Escalope d'Alouettes aux Truffes.)

Nach dem Abfedern und Stämmiren werden die Brüstchen der Lerchen abgelöst (S. Abschn. von den Kepphühnern, geschwungene Kepphühner) ohne aller Haut in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz und Con-cassé bestäubt, mit abgeschälten auf zwey Messerrücken dünne Blättchen geschnittenen Trüffeln bestreut, mit Butter begossen und mit rundgeschnittenem Papier, das mit Butter bestrichen ist, bedeckt. Um eine Schüssel anständig voll zu machen, braucht man beyläufig acht Duzend Lerchen und eben so viel Blättchen der Trüffeln; zwey sehr geschickte Hände brauchen hiezu fünf Stunden Zeit; es sey nicht gesagt um abzuschrecken, vielmehr um die Aufmerksamkeit dahin zu richten, daß diese Arbeit gehörig eingeleitet werden könne.

Aus dem Gerippe der Vögel wird eine Essenz (S. Abschn. von den Essenzen) gezogen, welche abgefettet, mit zwey Schöpflöffeln brauner Funke (S. Abschn. von den Funken) vermenget, über starkem Feuer wieder auf zwey Schöpflöffel eingekocht und durch ein Haartuch in eine Casserole gepreßt wird. Sie muß durchsichtig glänzend sich vom Löffel spinnen. Vor dem Anrichten wird sie im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Brüstchen über starkem Feuer geschwungen, so zwar, daß, wie der Saft häufig entquillt, durch die Hitze eben so schnell wieder gedämpft werde, denn hat einmahl derselbe überhand genommen, so daß die Brüstchen kochen, so ist das Gericht verdorben, die Brüstchen werden zähe und trocken, und die Sauce zersetzt. Nach diesem Vorgange des Schwingens, wel-



ches beyläufig vier Minuten dauern mag, wird die Butter abgeseiht, statt dieser die Sauce darüber gegossen, gut durcheinander geschwungen, und das Ganze mit Limoniensaft und Glace gehoben, in eine bordirte Schüssel, oder besser in eine Kruste, angerichtet (S. Abschn. von den Krusten, Kupfert. 9. Fig. 27, 28). Die noch einmahl abgeseigte Sauce, welche durch Essenz, Trüffeln und Glace köstlich nüancirt, durch Limoniensaft gehoben, dem feinsten Haut-Gout entspricht, wird darüber gegossen. Als Attribut dieses Gerichtes werden die Köpffchen um die Kruste gelegt.

### Lerchenbrüstchen als Coteletten. (Filets d'Alouettes en Côtelettes.)

Werden ganz so wie jene der Krametsvögel bereitet. (S. Abschn. von den Krametsvögeln.)

### Lerchen mit Basilienkräutchen. (Alouettes au Basilic.)

Die zu den Krusten bereiteten Lerchen (S. die vorhergehenden) werden in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole eine an die andere gereiht, ebenfalls mit Speckplatten belegt, mit etwas Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) begossen, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine Viertelstunde langsam gedämpft; sie müssen so viel als möglich ihre natürliche Form behalten, welches dann am sichersten geschieht, wenn sie über dem Rücken zugenäht werden; nach dem Absetzen über einem reinen Luche, über welches man sie aus der Presse heraus legt, werden sie in eine bordirte Schüssel zierlich aufgerichtet. Ein Schöpflöffel voll Consommé wird mit der von den Gerippen gezogenen Essenz (S. Abschn. von den Essenzen) vermengt, und schnell bis auf einen Schöpflöffel eingekocht, dann mit zwey Eßlöffel voll fein geschnittenen und abgekochten Basilienkräutchen vermengt, mit Limoniensaft gehoben, und als Lunte darüber gegossen.

Die Rothkröpffel und andere Sorten kleiner Vögel werden den Lerchen ganz ähnlich in allen ihren Umfaltungen zugerichtet.

