

20. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden nicht ausgenommen, fein gespickt und in einer Bratpfanne mit Butter wie die Rebhühner gebraten. Die Schnäbel werden in die Keule gesteckt und die Füße durch die Augen gezogen. Auch können dieselben am Spieß gebraten werden. Man rechnet für 2 Personen eine Schnepfe und kauft sie im Herbst und Frühjahr.

(52 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap259.html>