

Da der Hühnerbraten für acht oder zwölf Personen aus drey bis vier Hühnchen bestehet, folglich mehrere sich ähnliche Stückchen liefert, so muß bey dem Aufrichten des Vorgeschnitteneu darauf gesehen werden, daß solches in gefälliger Form geschehe. Demnach sollen die Biegel gegen einander, die Brüstchen in die Zwischenräume, und obenauf die Steiße: oder umgekehrt, die Steiße zu Boden der Schüssel, und die Brüstchen und Biegel im ordentlichen Kranze rundherum gereiht werden.

### Gebratene Tauben

werden den so eben besprochenen Hühnchen gleich transchirt. Da aber ihre Knochen weicher, und ihre Fleischmuskeln kleiner sind, so werden die Brüstchen nicht wie bey den Hühnchen von dem Gerippe gelöst, sondern das Brustbein durch, und sammt den Rippenbeinchen von dem Rückgrathe herabgeschnitten.

Beide Gattungen, nämlich Hühnchen und Tauben, werden auch gefüllt, allein solches hat keinen andern Einfluß auf das Transchiren, als daß es mit mehr Umsicht vor sich gehen müsse, damit die Fülle während des Schneidens nicht herausgepreßt werde. Die vorzüglichsten Theile einer Taube sind die Biegel.

Die Tauben geben zwar sehr schmackhafte Braten, und manches liebliche Gericht, sie widerstehen aber bald und dürfen daher nicht zu oft genossen werden; von Honneurstafeln bleiben sie ausgeschlossen. Die Wildtauben werden als Eingemachtes gebraucht, und nur ausnahmsweise fein gespickt und marinirt, und als eine Nachahmung des Haselhuhns gebraten, aufgetischt.