

umgewendet, darauf in zerschlagene Eier getunkt, so daß ja nicht die geringste Stelle versehen wird, und wieder in Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt. Vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz gebacken und auf Löschpapier heraus gelegt, dann angerichtet und oben darauf ein Strauß gebackne Petersilie gegeben.

Gebeißte Tauben ausgebacken. Marinade de pigeons au soleil.

Vier gedämpfte oder gebratne Tauben werden in Hälften oder Vierteln geschnitten, eine halbe Stunde in eine gekochte Essigbeize gelegt, dann abtropfen lassen, in einen Ausbackteig getunkt und aus heißem Schmalz gebacken, angerichtet und mit einem Strauß gebackner Petersilie geziert.

Tauben geröstet. Pigeons à la crapaudine.

Die Tauben werden rein gemacht, die Füße eingesteckt, die Brust von der Spitze bis zum Hals durchschnitten und übrigens die Taube ganz gelassen. Die Brüste werden dann nach außen gebogen, und die Tauben mit dem flachen Hackmesser platt geschlagen, darauf mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt, und, mit der äußern Seite zuerst, auf dem Rost zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und eine Armenmanns-Sose darunter gegeben.

Tauben mit Semmel belegt und geröstet. Pigeons à la Saint-Laurent.

Die Tauben werden rein gemacht, die Füße eingesteckt, am ganzen Rücken hinunter durchschnitten und übrigens ganz gelassen; darauf wie vorhergehend geplattet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt und schön mit Semmelbröseln belegt. Eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, die äußere Seite zuerst, auf mäßiger Kohlenglut zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und ein Fleischsaft oder Armenmanns-Sose darunter gegeben.

Tauben in Papierwickeln. Pigeons en papillotes.

Die Tauben werden gereinigt, die Füße weggeschnitten und die Vorderkeulchen eingesteckt; dann der Länge nach getheilt, mit dem flachen Hackmesser geplattet und mit Salz und Pfeffer bestreut; übrigens werden sie wie die Kalbsrippen dieser Art beendet; ein Fleischsaft wird darunter gegeben.