

Taubenbrüstchen geschwungen mit Blut. *Sauté de pigeons au sang.*

Die Brüstchen von sechs bis sieben starken und fetten jungen Tauben werden wie die von jungen Hühnern zubereitet und geschwungen; nachher die Butter bis auf einen kleinen Theil abgossen, Spanische Sose, ein wenig weißer Pfeffer und fünf bis sechs Eßlöffelvoll durchgegossenes Taubenblut dazu gegeben und über dem Feuer legirt, aber ja nicht zum Kochen kommen gelassen, auch nach Befinden mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft; nachher, immer glasürte Semmelkrusten dazwischen, im Kranz angerichtet, die Sose nochmals durch ein Haartuch gepreßt, erhitzt, gut aufgezogen und in die Mitte gegossen.

Taubenbrüstchen geschwungen mit Trüffeln. *Sauté de pigeons à la Périgueux aux truffes.*

Diese werden wie die von jungen Hühnern bereitet.

Tauben-Rippchen geschwungen. *Côtelettes de pigeons sautées.*

Die Brüste von sechs oder sieben starken Tauben werden herausgelöst, zum Schwingen vorbereitet, in jedes Brüstchen ein Beinchen aus dem Flügel statt Rippchen gesteckt, mit Salz, weißem Pfeffer, gestoßenem und durchgeseihten Lorbeerblatt und Thymian bestreut, in ein mit Butter ausgestrichenes Schwungkasserol gereiht, zerlassene klare Butter darüber gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt und hingestellt. Vor dem Anrichten werden sie auf ziemlich starkes Feuer gesetzt, nachdem sie von der einen Seite steif sind, umgewendet, und, wenn sie durch und durch gar sind, abgenommen, das Kasserol auf die Seite geneigt, und die Brüstchen auf die hohe Seite geschoben, daß sie abtropfen; dann im Kranze, immer eine glasürte Semmelkruste dazwischen, angerichtet und eine Spanische Sose in die Mitte gegeben.

Taubenrippchen marschallisch. *Côtelettes de pigeons à la Maréchale.*

Die Taubenrippchen werden wie vorgehend zubereitet, geschwungen und dann wie die Hühnerbrüstchen dieser Art beendet.

Tauben gebraten. *Pigeons à la broche, ou rotis.*

Fette Tauben werden gereinigt, mit Salz eingerieben, zum Braten gezäumt, erst Weinlaub und dann Speckplatten darüber gebunden, an ein Spießchen gesteckt und damit auf den Brat-