

spieß befestiget, dann bei starkem Feuer eine halbe bis drei Viertelstunde gebraten. Darunter wird ein dunkler Fleischsaft gegeben.

Tauben gefüllt gebraten, bürgerlich. Pigeons farcis rotis à la Bourgeoise.

Die Tauben werden sammt den Flügeln rein gerupft; der Kopf weggeschnitten, der Kropf und die Luftröhre, ohne die Haut aufzuschneiden, behutsam heraus gelöst, die Haut zurückgeschoben und der Hals abgeschnitten, ausgenommen, ganz leicht abgeflammt, so, daß die Haut nicht straff wird und das Brustbein gebrochen; dann in lauwarmes Wasser gelegt, mit dem Zeigefinger am Hals hineingegriffen und die Haut über die ganze Brust weggelöst; darauf mit Salz eingerieben, die Flügel eingebogen, die Beine eingesteckt und wenn sie gut abgetropft sind, vermittelst einer Spritze mit Eille, welche zwischen Brust und Haut gesetzt wird, mit nachstehender Fülle nicht zu voll gefüllt. Zu sechs Tauben werden ohngefähr sechs Loth Butter zu Schaum gerührt, darunter kommen sechs Loth frischgeriebene weiße Semmelbröseln, drei Eier, die fein gehackten Taubenlebern, ohngefähr sechs Eßlöffelvoll Milch, wenig Pfeffer, Muscatnuß, ein wenig gehackte und ausgedrückte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig Schnittlauch, und nöthiges Salz. Nach dem Füllen werden die Tauben in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne gesetzt, die Halshaut zugebunden oder ein wenig unterschlagen, und im Ofen oder in der Röhre, unter mehrmaligem Begießen, etwa drei Viertelstunde, zu schöner Farbe gebraten. Man muß sich in Acht nehmen, daß die Butter nicht braun wird, sonst bekommt der Braten eine rufige Farbe, und muß, so oft wie es kurz gehen will, immer einige Eßlöffelvoll Wasser darunter gießen.

Salat von Tauben. Salade de pigeons.

Tauben, welche unter Speckplatten weiß abgebraten und kalt geworden sind, werden in Hälften oder Vierteln geschnitten und den jungen Hühnern dieser Art gleich behandelt. Ebenfalls können sie mit Oehl-Sose, so wie die jungen Hühner gegeben werden.

Von der Ente. Du canard.

Junge Enten (Entchen) gedämpft. Canetons poêlés.

Zwei weiße und fette junge Enten werden rein ausgerupft und gestoppelt, leicht abgeflammt, ohne daß die Haut spröde wird, die Füße besonders über die Kohlenflamme gehalten, bis daß die Haut aufläuft und diese dann abgezogen, die Spitzen der Pfoten, und