

obigen Sude gekocht, in den man auch Salbei, Basilikum, Thymian, Majoran, gelbe Rüben, 1 Selleriekopf, Petersilienwurzeln und Citronenscheiben geben kann, und mit einer pikanten oder Wachholder sauce, oder erkaltet und hübsch verziert mit einer Remoladesauce zu Tische gegeben. Man kann den Kopf auch mit einer beliebigen Farse füllen.

### 10. Gansen oder Kaninchen

kocht man wie Hasenpfeffer oder wie Reh- und Hirschfleisch, zahme Kaninchen wie Kalbsfricandeau.

## Geflügel.

### 1. Gebratene Tauben.

Die Tauben werden wo möglich einige Tage vor dem Gebrauche gerupft, des andern Tags ausgenommen, die Augen ausgestochen, gut gereinigt, die Flügel durch die Augen gezogen oder der Kopf unter die Flügel gelegt, von innen und außen mit Salz und wenig Pfeffer eingerieben, mit einigen Speckscheiben in die Bratkachel gelegt und auf gelindem Feuer mit Butter schön gelb und weich gebraten, indem man nur, wenn die Butter zu braun werden will, 2—3 Eßlöffel voll Wasser zugießt. Man kann sie auch mit Speckstreifen kraus spicken oder mit einer Brotfarse, unter die man Leber, Herz und Magen der Taube fein zerhackt giebt, füllen, indem man mit dem Finger oben beim Halse der Tauben die Haut ein wenig vom Fleische löst, die Farse mit einem Theelöffel einfüllt und die Haut wieder zusammennäht. Hat