

zuvor abgethan sind, wo man sie an den Spieß steckt, fleißig mit Butter begießt, und langsam bratet.

Wilde Tauben zu braten.

Die zuvor gerupften und ausgenommenen Tauben legt man 1 oder 2 Tage in Essig, reibt sie nach diesem mit Salz, Nägeln und Pfeffer ein, spickt die Brust mit fein geschnittenem Speck, bestreut sie mit Gewürz und Salz, und bratet sie entweder am Spieß oder in einer Kachel. Kommen sie an den Spieß, so thut man ein wenig Essig, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen:Käselein, eine Zwiebel, etwas Fleischbrühe oder Wasser in die Bratpfanne, begießt sie zuerst fleißig mit Butter, und dann mit der Bratenbrühe. Macht man sie aber nur in einer Kachel, so werden sie zuerst in Butter gelb gebraten, ein paar Eßlöffel voll Essig, ein wenig Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und einige Zitronen dazu gethan, und die Tauben immer an dieser kurzen Sauce fortgedämpft, bis sie fertig sind. — Zahme Tauben kann man auf eben diese Art zurichten.

Einen Hasen zu braten.

Nach dem Abstreifen (Abziehen) wird er rein gehäutelt, das Schlußbein von einander gehauen, damit das Unreine besser herausgethan werden kann, und der Hase ein paar Tage mit Salz, Lorbeerlaub und Wachholderbeeren in Essig gelegt. Er kann vor oder nach der Baiße gespickt werden. Will man ihn braten, so wird ein kleiner hölzerner Spieß durch die Schlegel gesteckt, wo das Schlußbein aufgehauen ist, daß der Bratspieß unter dem Holz durchlaufen kann. Hier: