

Ist auch dieses mit Eiern bestrichen, so setze man die Pastete in eine Tortenpfanne oder ziemlich heißen Ofen und lasse sie eine Stunde backen. Damit sie unterhalb nicht zu viel Hitze bekomme, so kann man sie auf einen Mauerstein setzen. Unterdessen macht man die Brühe, worin die Tauben gekocht worden, wieder heiß, und bereitet davon eine Krebs- und Blumenkohl-sauce, versteht sich, daß die Taubenbrühe die Stelle des Blumenkohlwassers vertritt. — Soll die Pastete zur Tafel gegeben werden, so schneidet man den Deckel an dem Rande herum etwas auf, füllt von der Sauce hinein und giebt die andere allein dabei herum.

**Taubensuppe.** Gut gereinigte, gespeilerte Tauben werden in einen Topf gethan, kochendes Wasser darauf gegossen, daß sie nicht roth werden, übers Feuer gesetzt, gut abgeschäumt, gesalzen, klein geschnittene Wurzeln und Porreezwiebeln dazu gethan und völlig weich gekocht. Hierauf hackt man feine Kräuter, schwitzt sie mit Butter gut ab, schüttet ein paar Löffel Mehl zu, bratet beides gut, thut es in einen Topf und gießt durch ein Sieb Brühe darauf. Die Tauben werden auf eine Schüssel gelegt, gut abgeputzt und dann in eine Terrine gelegt, und aus Magen und Lebern derselben, welche klein gehackt werden, mit etwas geriebenem Milchbrod, einem Stücke Butter und zwei Eiern kleine Klöße gemacht, und in der Suppe gar gekocht. Wenn aber die Suppe nicht sämig genug ist, wird sie mit ein paar Eiern abgequirlt und über die Tauben, deren Speiler zuvor ausgezogen werden, angerichtet. Eine ähnliche Suppe bereitet man