

es in dem Topff etlich mal herum / daß alles recht unter einander komme/ werffet auch klein-geschchnittene Citronen- und Pomeranzen-Schelffen darein / lasts zusamt ein wenig gehackten Petersilien-Kraut und Lorbeer-Blättern/ oder Rosmarin und Pertram-Kraut/ welches nemlich hievon beliebt / auffieden; drucket gegen die lezt noch ein wenig Citronen-Safft darein / welcher diese Fricasé gar anemlich macht: Indessen klopffet zu zweyen Hünern zwey oder drey Eyerdottern / schneidet ein wenig Butter darein / und giesset die siedende Brüh von den Hünern / mit stetem Rühren / an die Eyerdottern und Butter; richtet die Hünern in eine Schüssel/ giesst die Brüh darüber/ und streuet klein-geschchnittene Citronen- Schelffen darauf. *

37. Tauben zu dämpffen.

Wann die Tauben gerupfft / und allerdings zubereitet sind/ zerviertheilet dieselbige / saltz und röstet sie hierauf im Schmals/ daß sie braun werden; legt hernach in einen Tiegel oder Hasen / giesset Wein und ein wenig Fleischbrüh daran / schneidet auch abgezogene Mandeln / Rosin und Weinbeerlein klein/ thut sie zu den Tauben in den Tiegel oder Hasen / und streuet Trisacnet darauf / last es dann alle eine halbe Stund wohl zugedeckt / mit einander dämpffen: Alsdann richtets in eine Schüssel / und streuet würfflicht-geschchnittene Citronen- Schelffen darauf.

38. Tauben zu dämpffen / auf andere Art.

Bereitet die Tauben allerdings zu/ wie bekandt / schneidet selbige halb entzwen oder geviertelt / saltz und röstet sie ein wenig im Schmals/ biß sie schön gelblicht werden; legt so dann in ei

* Hiebey ist zu erinnern / daß wann die Hünern in der Pfannen im Schmals geröstet seyn/ man sie nur in einem stollichten Hasen oder Pasteten-Tiegel gar abkochen / (da man zugleich / von welchen Kräutern es beliebt/ dazu thun mag /) oder auch wohl nur in einer Schüssel / auf einem Kohlofeuer auffieden lassen könne / weil sie bißweilen einen Geschmack von der Pfannen an sich ziehen: So auch / wann die Brüh mit den Eyerdottern angerührt worden / darff man sie hernach nicht mehr auffieden lassen.