

in einen stollichten Hafen / röstet ein wenig gerieben rocken Brod gleichfalls in Schmalz oder Butter schön trocken / brennet es dann an die Tauben / gießt ein wenig Fleischbrüh / Wein / und ein klein Lölein voll Essig daran / würzt es mit Pfeffer / Cardamomen / Muscablüh / und ein wenig Negelein / drückt Citronen = Safft dar ein / und zuckerts nach belieben ; zuletzt werfft ein wenig klein = und länglicht = geschnittene Citronen = Schelffen darcin : Nichtets dann in eine Schüssel / und bestreuet mit würfflicht = geschnittenen Schelffen von Citronen.

39. Tauben noch anderst zu dämpffen.

Rupffet und viertheilet die Tauben / wie bewust / salzt und würket sie einwendig ; legt in einen stollichten Hafen / gießt Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / schneidet Limonien darcin / würkets mit Pfeffer / Cardamomen und Muscablüh / und last sie dämpffen : Röstet indessen ein wenig Mehl im Schmalz / und brennets in die Brüh / daß sie fein dicklicht wird ; thut leßlich ein Stuck Butter darcin / und richtets an.

40. Tauben zu dämpffen / auf eine noch andere Art.

Wann die Tauben gewürgt / gerupfft und gewaschen seyn / schneidet selbige zu Vierteln / und setzts in einem stollichten Hafen in halb Wein und Fleischbrüh zum Feuer ; wann sie eine weil gesotten / thut ein wenig geriebenes Brod daran / drückt ein gut theil saure Pomeranzen darcin / würzt es mit Pfeffer / Muscablüh / Cardamomen und Negelein / damit es ein dicklichtes braunes Brühlein werde / und last es also mit einander sieden / biß die Tauben recht weich werden ; zuletzt / wann die Tauben halb abgekocht / thut ein gut Stuck Butter / auch / nach belieben / Morgeln / so sauber angebrühet / in gleichen auch geschipffte / und Pläslein = weiß geschnittene Briese / zugleich mit darcin / und last es ferner sieden :
Wann