in Zollbreite, viereckige und zwei Messerrückendicke Schnittchen geschnitten und in eine Aufleg-Sose gegeben; wenn alles kalt ist, an fünf bis sechs silberne Spießchen, zu gleicher Größe, gesteckt und mit der Sose, vermittelst eines Pinsels, recht glatt überstrichen, dann in Semmelbröseln umgewendet, hernach in fein zerschlagene, gesalzene Eier getunkt, so daß kein Fleckchen davon unbenetzt bleibt, wieder in Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, übereinander angerichtet und trocken, oder auch ein dunkler Fleischsaft darunter, gegeben.

Von den Tauben. Des pigeons.

Im Frühjahr, wo Mangel an zartem Geflügel ist, sind die Tauben am angenehmsten; zu dieser Jahreszeit sind sie auch am besten. Wo möglich muß man sie stets vollbrüstig, fett und von weißem Ansehen nehmen.

Tauben weiß eingemacht. Pigeons au blanc.

Vier recht starke oder sechs schwächere Tauben werden sammt den Flügeln rein ausgerupft, gestoppelt, ausgenommen, abgeflammt und rein ausgewaschen, die Klauen halb weggehackt, die Beine zurückgeschlagen und in die Haut gesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen; eine Stunde in lauem Wasser ausbluten lassen, dann mit frischem Wasser auf wenig Feuer gesetzt und, wenn das Wasser warm geworden ist, nochmals ab- und frisches Wasser darauf gegossen, hernach vier bis fünf Minuten überwällt und dann in kaltem Wasser abgefrischt, nochmals geputzt und mit einer Serviette abgewischt. Dann vier bis fünf Loth Butter zerlassen, die Tauben darinne auf sanftem Feuer geschwenkt, bis daß sie gut angezogen haben, aber ohne daß die Butter Farbe nimmt; nachher zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut, durchgeschwenkt, mit klarer Fleischbrühe, in Ermangelung mit Wällbrühe aufgefüllt, so daß es darüber gehet, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, einem Gewürznägel und nach Belieben einer halben Zehe Knoblauch, zusammen gebunden, Salz und weißer Pfeffer dazu gefügt, zugedeckt und eine Viertelstunde gekocht. Dann zwanzig geputzte und in Citronsaft umgeschwenkte Schampinionen und ebensoviel kleine Zwiebelchen von gleicher Größe, welche erst zwei Minuten gewällt, dann abgegossen, abgefrischt und zum Abtropfen gelegt worden sind, hinzu gethan und zusammen vollends gar kochen lassen; hernach abgeschäumt und abgefettet, und, wenn die Sose zu dünne ist, in ein andres Kasserol abgegossen und eingekocht, dann mit drei Eierdottern legirt, durch ein Haartuch auf die

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/312 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG