Tauben gewunden und in das heiße Bad gesetzt. Nach Belieben Muscatnuß daran gerieben und gewällte, klein gehackte grüne Petersilie darunter gemischt; auf eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet und die Zuthaten darüber gegeben.

Das Mehl kann auch blos in Butter weiß abgeschwitzt, mit der Brühe zur Sose abgerührt, und nachher die gewällten Tauben darein gethan werden.

Tauben mit Morcheln. Pigeons aux morilles.

Die Tauben werden weiß eingemacht, statt der Schampinionen und Zwiebeln aber kommen anfänglich ein Mäschen frische Morcheln, welche zugeputzt, gewaschen, gewällt, wieder gewaschen und ganz von Sand befreit worden sind, dazu; oder die Morcheln werden alleine mit etwas Butter, Salz und Fleischbrühe gedämpft, wenn die Tauben weich sind, mit der reinen Sose eingekocht, mit drei Eierdottern legirt und so über die Tauben angerichtet. Man kann die Tauben auch beim Anrichten in Hälften schneiden und einen Kranz davon auf die Schüssel setzen.

Tauben mit Hopfenkeimchen. Pigeons aux houblons.

Die Tauben werden weiß eingemacht. Zarte Hopfenkeimchen, welche erst in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann abgegossen und in ein wenig frischer Butter geschwitzt worden sind, werden beim Anrichten in die legirte Sose gethan und über die Tauben gegossen. So können auch Morcheln und Hopfenkeimchen zugleich zu den Tauben genommen werden.

Tauben mit Spargelspitzen. Pigeons aux pointes d'asperges.

Die Tauben werden mit sechs bis acht Schampinionen weiß eingemacht, und zu dem Strauß eine Zwiebel oder einige Zipollen gebunden. Grüner Brechspargel wird in Zolllange Spitzen oder zu kleinen Erbsen geschnitten, wie die Hopfenkeimchen gekocht und in Butter geschwitzt, dann beim Anrichten in die Sose gethan. Auch kann etwas schön grüner Brechspargel gleich aus seinem Sud genommen und oben darauf gestreut werden.

Tauben mit jungen Erbsen. Pigeons aux petits pois.

Vier oder fünf große, fette Tauben werden wie zum Weißeinmachen vorbereitet; vier Loth Butter in ein Kasserol gethan, die Tauben darinne auf mäßigem Feuer gut anziehen lassen und dann heraus genommen; darauf ein halbes Pfund, oder auch mehr Brustspeck, oder durchwachsener Schinken von einem jungen Schwein, welcher auf halben Fingerdicke und Daumenbreite vier-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/313 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG