

eckige Stückchen geschnitten und eine halbe Stunde in vollem Wasser gewässelt worden ist, in dieser Butter zu schöner Farbe gebraten und dann auch heraus genommen; in die Butter ein Eßlöffelvoll Mehl gestäubt und ganz langsam gelb geröstet, darnach Speck und Tauben wieder hinzu gethan und zusammen umgerührt, dann Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt, so daß es eine Sose bildet, und unter beständiger Bewegung aufgekocht, ein Strauß von Petersilie, Zipollen, einem halben Lorbeerblatt und einem Gewürznägel zusammen gebunden dazu gethan, zugedeckt und langsam kochen lassen. Wenn die Tauben halb weich sind, werden eine halbe bis drei Viertelskanne feine grüne Erbsen hinzu gefügt und nöthig gesalzen, kochen lassen und öfters aufgerührt; nachdem alles weich ist, abgefettet und die Sose, im Falle sie zu dünne wäre, allein zur nöthigen Dickigkeit eingekocht, ein wenig Zucker zu den Erbsen gethan, die Tauben in eine mit Krusten eingefasste Schüssel angerichtet und Speck und Erbsen darüber geschüttet. Die Tauben können auch zwischen Speckplatten gar gedämpft und dann die Erbsen mit Speck darüber gegeben werden.

Tauben en compote. Pigeons en compote.

Vier oder fünf schöne Tauben werden wie vorgehend gereinigt und die Beine eingesteckt; ein Viertelpfund Butter mit jungem Brustspeck, welcher wie vorgehend geschnitten und dann ausgewässert worden ist, in ein Kasserol gethan und ein Weilchen geschmort, dann ein starker Eßlöffelvoll Mehl dazu gefügt und zusammen gelblich geröstet, darauf auch die Tauben hinzu gethan und darinne gut anziehen lassen, hernach Fleischbrühe oder Wasser und nach Belieben ein Glas weißer Wein dazu gegossen, das Mehl gut aufgelöst und unter steter Bewegung aufgekocht; ein Strauß Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt und einem Gewürznägel eingebunden, grober weißer Pfeffer, nöthiges Salz und zwanzig gerundete und in Citronsaft umgeschwenkte Champinionen hinzu gefügt, zugedeckt und langsam kochen lassen; wenn sie drei Viertel weich sind, abgefettet und zwanzig kleine Zwiebelchen von gleicher Größe, welche rein geschält und dann in Butter schön gelb gebraten worden sind, dazu gethan und vollends weich gekocht; dann nochmals rein abgefettet und die Sose, wenn sie noch zu dünne seyn sollte, abgegossen, eingekocht und wieder auf die Tauben geschüttet; dann angerichtet und das Ragou oben darauf gegeben.

Tauben mit kleinen Möhren. Pigeons aux petits racines.

Die Tauben werden wie vorgehend gereinigt und die Beine eingesteckt; dann auf Speckplatten in ein Kasserol eingesetzt, einige