Kalbsschnitten, zwei Möhren, zwei Zwiebeln, zwei Petersilien-Wurzeln, ein halbes Lorbeerblatt und ein Gewürznägel dazu gefügt, etwas Fleischbrühe darunter gegossen, wenig Salz darüber gestreut, mit Speckplatten überdeckt, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt, zugedeckt, Kohlen unten und oben, eine Stunde gedämpft; beim Anrichten heraus genommen und auf einer Serviette abtropfen lassen; ein Kranz von ganzem gedämpften Lattich um die Schüssel gesetzt, die Tauben darein angerichtet und in die Mitte kleine Möhren, in Stäbchen- oder Olivenform geschnitten, gegeben.

Tauben mit Gemischgemüs. Pigeons à la Macédoine.

Die Tauben werden wie vorgehend gedämpft, der Länge nach durchschnitten, im Kranze angerichtet, und Gemischtes Gemüs, mit Beschamel gefertiget, in die Mitte gegeben.

Tauben en Chipolata. Pigeons en Chipolata.

Die Tauben werden wie vorgehend gedämpft; bei dem Anrichten heraus gezogen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, dann auf die Schüssel gesetzt und ein Schipolata-Ragu darüber gegeben.

Täubchen à la Gautier. Pigeons à la Gautier, ou à la cuiller.

Dieses müssen sehr weiße und fette Täubchen von acht Tagen seyn. Sechs oder sieben dergleichen gleichgroße Täubchen werden rein gerupft und gestoppelt, ausgenommen und ganz leicht abgeflammt, so daß die Haut nicht straff wird, die Klauen bis auf eine kleine Krone weggeschnitten, die Füßchen eingesteckt und gezäumt; hernach ein halbes Pfund feine Butter, Salz und der Saft von zwei Citronen in ein Kasserol gethan, leicht zerfließen und dann die Tauben ganz leicht darinne anziehen lassen, darauf in ein andres Kasserol, welches mit Speckplatten ausgefüttert ist, gesetzt, die Butter und übrigens Dämpfbrühe darauf gegossen, in Ermanglung letzterer aber etwas geschabter Speck, Consommee, nach Belieben ein halbes Glas guter weißer Wein, und ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt, und zugedeckt; eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten ankochen und dann, wenig Kohlen unten und oben, fortdämpfen lassen. Beim Anrichten heraus genommen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, dann auf die Schüssel gesetzt, eine grüne Sose, oder eine Sose mit Krebsbutter darunter gegossen und zwischen jedes ein schöner Krebs und, wenn man es hat, in die Mitte eine große Trüffel gelegt.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/315 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG