

Mustern, welche noch dazu bestimmt sind, werden samt dem Seewasser und einem halben Eßlöffel Kappern an die Sauce gethan. Sobald der Kapaun angerichtet ist, wird das Gelbe von 3 Eiern mit der Sauce wohl verrührt, und diese, ohne weiter zu kochen, über den Kapaun angerichtet.

Kapaun in einer Zitronen-Sauce.

Der Kapaun wird ganz auf die vorstehende Art behandelt, und die Sauce dazu also verfertigt: Eine Zitrone wird auf dem Reibeisen abgerieben, das Mark von derselben dazu gethan, dann die Sauce wie vorgemeldet gemacht, nur daß man statt der Mustern zu der Zitrone ein wenig Petersilie und eine Hand voll verwelte Morchen nimmt.

Junge Tauben in einer Speck-Sauce.

Wenn die Tauben gepuzt und in 4 Theile zerschnitten sind, schneidet man eine Zwiebel und ein Stücklein Speck zu kleinen Bröcklein, röstet einen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft das Geschnittene wohl darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, ein Lorbeerblatt, ein paar Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft, ein wenig Muskat, Pfeffer und Nägelein dazu, und die zerschnittenen Tauben darein. Sobald sie weich und rezent genug sind, werden sie angerichtet; man kann auch einen Eßlöffel Kappern darein thun. Uebrigens können die zerschnittenen Tauben auch wie die jungen Hühner zubereitet werden.

Tauben auf andere Art in einer Sauce.

Nach dem Puzen werden sie aufgezwackt, mit fein geschnittenem Speck gespickt, mit etwas Näge-