

gelein, Pfeffer und Salz aus- und inwendig eingerieben, und über Nacht in ein wenig Essig gelegt. Hierauf nimmt man in ein breites Geschirr ein Stücklein Butter, legt die gebaizten Tauben auf ein Brett, überstreut sie mit etwas Mehl, legt die gespickte Seite auf die Butter, macht sie auf beyden Seiten gelb, thut einen Schöpflöffel Fleischbrühe und den Essig, worin sie gebaizt worden sind, nebst einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Äädlein darein, deckt sie dann zu, und kocht sie so lang, bis die Tauben weich sind, und nur wenig Sauce mehr haben.

Gans-Leber in einer Trüffel-Sauce.

Wenn die Leber sauber gewaschen ist, so belegt man eine Kastrol oder Kachel mit dünnen Speckscheiben, thut auf den Speck 4 Loth, auch etwas mehr klein geschnittenen magern Schinken, auf den Schinken die Gans-Leber, streut etwas Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatnuß darüber, gießt ein Glas guten Wein darauf, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es auf die Leber, einen passenden Deckel darauf, und gibt unten und oben Kohlen. Wäre kein solcher Deckel vorhanden, so kann die Kastrol sammt dem Papier in einen Backofen gestellt werden. Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: Vier Loth Trüffeln kocht man in einem halben Schoppen Wein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, hackt eine halbe Zwiebel nebst etlichen Zitronen- oder Pomeranzen-Äädlein fein, dämpft sie in dem gerösteten Mehl, gießt die Trüffeln sammt dem Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, legt die Leber, sobald sie fertig ist, auf eine Platte, schöpft das Fett