

Zwey und vierzigster Abschnitt.

Von den Tauben.

Ob man die Tauben schon das ganze Jahr hindurch gebraucht, so sind sie doch nur zur Zeit der grünen Erbsen am besten, und dann muß man sie jung und fett wählen. Um diese Zeit dürfen sie, mit Weinlaub und Speck umwunden, selbst als Braten erscheinen.

Tauben mit weißem Ragout. (Pigeons à la Cuillère, ou Pigeons Gotier.)

Die noch sehr jungen, sehr weißen und fetten Täubchen werden nach dem Aufmachen sehr rein flammirt, gepuht und dressirt (S. Abschn. von den Dressuren), dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Limoniensaft bespritzt, mit Speckplatten bedeckt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. von den Einsäuerungen), und langsam weich gedämpft, dann aus der Presse über ein Tuch gelegt, und über einem reichen weißen Ragout (S. Abschn. von dem Ragout) aufgetischt. Man pflegt des bessern Ansehens wegen die Täubchen mit den Füßchen in die Mitte der Schüssel zu legen, und zwischen ein jedes einen schönen Hahnenkamm oder einen schönen Krebsen aufzustellen.

Eine Schipolatade von Tauben. (Pigeons en Chipolatade.)

Vier bis fünf halb erwachsene, abgefederte, flammirte und rein gepuhte Tauben werden dressirt (S. Abschn. von den Dressuren), mit Salz und Concassé bestäubt, und in einem Viertelpfund Butter ungefähr zwanzig Minuten langsam gedünstet, dann herausgenommen und in eine andere Casserole gelegt. Die Butter wird mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, einige Zeit langsam geröstet, mit drey Schöpfelöffeln weißer Brühe genäßt, über dem Feuer zur Lunte abgerührt, und eine Stunde langsam gekocht, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können; wenn dieß geschehen ist, so wird diese Lunte durch ein Haartuch über

die Tauben geseihet, mit einem Bouquet belegt und langsam weich gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Garwerden, kommen ungefähr dreyßig kleine, in Butter weich, aber weiß gedünstete Zwiebelchen (S. Abschn. von den Zwiebeln), mit eben so viel in Butter passirte Champignons hinzu (S. Abschn. von den Ingredienzien), die während des Kochens aufsteigende Butter wird stets abgenommen. Es werden eben so viel gebratene Kastanien, welche abgeschält, fünf Minuten lang in Butter geröstet worden sind, und eben so viel zum Ragout gekochte Artischocken (S. Abschn. von den Ingr.), eben so viel daumgroß abgedrehte und schnell abgebratene Bratwürste, mit einem eygroßen Stückchen Butter, Glace und Concassé in eine Casserole gethan, mit dem vierten Theil der auf anderthalb Schöpflöffel eingekochten Lunte, welche durch ein Haartuch darüber gepreßt wird, genäßt, mit den Zwiebelchen und Champignons vermehrt, leicht durch einander geschwungen, und über die angerichteten mit der übrigen Lunte begossenen Tauben geschüttet. Das Ganze muß in eine bordirte Schüssel oder eine Silbercasserole angerichtet werden.

Ein Compot von Tauben, oder Tauben mit grünen Erbsen. (Pigeons en Compote.)

Auf vier bis fünf Tauben wird ein Pfund fettes Kaiserfleisch (oder auch fleischigter Speck) auf daumenbreite, halben Finger dünne viereckigte Stückchen geschnitten, eine halbe Stunde auf starkem Feuer im Wasser abgekocht, dann in einem Viertelpfund Butter eben so lang geröstet; hierzu kommen die dressirten Tauben (S. die vorhergehenden). Nachdem alles ungefähr eine halbe Stunde gedünstet hat, werden die Tauben sammt dem Kaiserfleisch heraus genommen, die Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, eine Viertelstunde langsam geröstet, mit zwey Schöpflöffeln weißer, und einem Schöpflöffel brauner Brühe genäßt, zur Lunte abgerührt, und eine halbe Stunde langsam gekocht, das aufsteigende Fett wird abgenommen, die Lunte dann wieder über die Tauben und Kaiserfleisch gepreßt, mit Salz und

Concassé gewürzt und nun garkocht. Das Kochen oder vielmehr das Feuer muß so dirigirt werden, daß die Lunte bis zum völligen Weichwerden der Tauben auf zwey Schöpflöffel eingekocht hat. Dann wird eine halbe Maas sehr feiner und frischer, in gesalzenem Wasser fünf Minuten lang abgekochter grüner Erbsen beygemischt, mit Concassé, Glace und etwas Zucker gewürzt, und noch eine Weile gekocht, endlich vom lieblichsten Geschmacke in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Eine Matelotte von Tauben, oder braun eingemachte Tauben. (Matelote de Pigeons.)

Die stammirten, dressirten, und auf die Hälfte zerschnittene Tauben werden in einem Viertelpfund Butter braun gedünstet, aus der Butter dann in eine andere Casserole gethan, mit zwey Schöpflöffel brauner Lunte und der Hälfte so viel Concassé genäßt, und langsam weich gekocht; die Lunte muß sters abgefettet und so lange gekocht werden, bis sie sich spagatdick vom Löffel spinnt, sie wird über ungefähr dreyßig in Schmalz leichtbraun gebackenen, und in einem halben Schöpflöffel Consommé weich gekochten Zwiebelchen (S. Abschn. von den Zwiebeln), eben so viel passirten Champignons (S. Abschn. von den Ingredienz.), so viel Artischocken (S. ebendasselbst), und eben so viel ausgelösten Krebschweifchen in einer Sauce-Casserole gepreßt, mit Limoniensaft, Glace und Concassé gehoben, leicht durch einander geschwungen, und in eine bordirte Schüssel über die Tauben gegossen.

Tauben mit feinem Kräutchen. (Pigeons aux fines Herbes.)

Sechs schöne junge Tauben werden nach dem Reinigen und Dressiren (S. Abschn. von den Dressuren) von einander geschnitten, Rücken und Brustbein heraus gelöst, eine jede Hälfte mit einer flachen Hacke geprackt, und so in eine mit Butter messerrückendick bestrichene Schwung-Casserole gereibet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit vier Eßlöffel voll

seinem Krätchen (S. Abschn. v. d. feinen Krätchen) begossen, und ungefähr zehn Minuten lang an beyden Seiten geschwungen, dann über eine bordirte Schüssel angerichtet. Das Krätchen wird mit einem halben Eßlöffel voll Mehl bestäubt, mit einem halben Glas alten Oesterreicher Wein, etwas schwarzer Brühe genäßt, mit Glace und Limoniensaft gehoben, über dem Feuer bis zum Verdicken zu einer Tunke (Sauce) gerührt, und so über die Tauben gegossen. Es darf der Buttertunke ähnlich nicht kochen, um dem Mehlgeschmacke vorzubeugen.

Tauben als gebackenes Fricassée. (Pigeons à la Dauphin, ou à l'Aurore.)

Die vorigen von einander geschnittenen, und in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) gekochten Tauben werden mit kräftiger legierter Tunke (S. Abschn. v. den Tunken) übergossen und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten, überall gleich mit der nun verdickten gesulzten Tunke stark bestrichen, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, und wieder gut mit Bröseln aufgelegt, dann in sehr frischem Schmalz recht heiß gebacken. In ihre Mitte kommt eine Handvoll gebackener grüner Petersilie.

Tauben mit Basilienkrätchen. (Pigeons au Basilique.)

Die jungen in der Presse gekochten Tauben (S. die vorhergehenden) werden von einander geschnitten, mit fein geschnittenen Basilienkrätchen (S. Abschn. v. d. Basilienkrätchen), Salz und Concassé bestäubt, in Viertel getunkt (S. Abschn. v. d. Viertel), und in recht heißem reinem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt eine Handvoll gebackenes Basilienkrätchen.

Tauben am Roste. (Pigeons à la Crapaudine.)

Die flammirten, aufgemachten und dressirten Tauben (S. Abschn. v. d. Dressuren) werden an der Brust von der Spitze, einen Messerrücken breit über dem Bauche, durch das Brustbein bis zu dem Gabelbeinchen untergeschnitten, das Gabelbeinchen gebrochen, und so das Untergeschnittene nach dem Hals hinüber

gebogen, es darf jedoch in dem Körper hierdurch keine Öffnung entstehen. Der Rücken wird über drey Theile der Länge nach gespalten, und die ganze Taube dann mit dem flachen breiten Hoummer flach und mürbe geprackt; durch diese Operation bekommt die Taube eine entfernte Ähnlichkeit in der Form mit einer Kröte, wohin auch ihre Benennung deutet. Die Franzosen haben dieß Abschreckende mit dem Schmachhaften des Gerichtes so zu vereinbaren gewußt, daß diese zwey entgegen strebenden Gefühle keine Collision mehr leiden. Sie werden an beyden Seiten mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassenes Kräutchen getunkt (S. Abschn. v. d. Kräutchen, Coteletten-Kräutchen), mit Semmelbröseln aufgelegt, und auf mittelstarker Gluth auf dem Roste an beyden Seiten gebraten. Darunter kommt Coteletten-saft. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Taubenbrüstchen in Papier. (Filets de Pigeons en Papillotes.)

Die Taubenbrüste werden den Hühnerbrüsten zum Schwimmen ähnlich abgelöst (S. Abschn. v. d. Huhn), den Kalbs-Coteletten in Papier gleich eingemacht und gebraten (S. Abschn. v. d. Kalbs-Coteletten in Papier), und mit der, ihrem kleinen Volumen und eigenen Zartheit gebührenden Rücksicht, gebraten.

Gebratene Tauben. (Pigeons à la Broche.)

Junge, besonders fette Tauben werden nach ihrem Flammieren, Aufmachen und Dressiren (S. Abschn. v. d. Dressuren) mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Weinlaub und Speckplatten an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden, und bey starkem Feuer schnell gebraten. Darunter kömmt ein brauner Saft.

Tauben mit Spargelerbsen. (Pigeons aux Pointes d'Asperges.)

Den Hühnchen gleich werden die Tauben weiß eingemacht (S. Abschn. v. d. Huhn, eingemachtes Hühnchen), die legierte Lünke über in Salzwasser abgekochte, eine Weile in Butter ge-

dünstete Spargelerbsen gepreßt (S. Abschn. von den Pflanzen, Spargelerbsen), mit Glace und ein wenig Zucker gehoben, leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Tauben geschüttet. Oder es werden die Tauben in einer Presse gekocht, auf zwey Theile geschnitten und zierlich angerichtet. Die Spargelerbsen, eine halbe Maaß auf vier Tauben, werden mit zwey Schöpflöffeln legierter Lunte vermengt, mit Glace, ein wenig Salz, Concassé und Zucker gehoben, und so die dressirten Tauben damit begossen. Die erste Art gibt den Tauben mehr eigenen Geschmack, die zweyte eine bessere Miene.

Tauben als Gärtner Speise. (Pigeons à la Jardinière.)

Die von einander geschnittenen und in der Presse gekochten Tauben (S. die Tauben mit weißem Rag.) werden zierlich angerichtet, und mit einer sehr heißen, mit Zucker und Glace gehobenen Gärtner Speise (S. Abschn. v. d. Rag.) begossen.

Drey und vierzigster Abschnitt.

Vom Karpfen.

Das Geschlecht dieses unter uns bekannten und beliebten Fleisches ist sehr zahlreich, und bestehet aus mehr als fünfzig Gattungen, die man in drey Familien abtheilt.

Der gemeine Karpfen unterscheidet sich als Gattung durch vier Bartfäden, und durch neun Strahlen an der Afterflosse, wovon der dritte nach hintenzu sägeförmig ist. In Rücksicht auf die Bedeckung des Körpers unterscheidet sich von ihm der Spiegelkarpfen (Karpfenkönig) und der Lederkarpfen. Jener hat seinen Nahmen von den außerordentlich großen Schuppen, welche die vom gemeinen Karpfen an Größe drey bis vier Mal übertreffen; sie gehen aber nicht über den ganzen Leib, sondern man sieht an mehreren Stellen des Unterleibes eine blasse gelbliche Haut. Übrigens gleicht er in der Gestalt und Le-