

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Tauben.

[urn:nbn:de:bsz:31-56073](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56073)

und Hütten, von Alt und Jung, von Mann und Weib.

Weit ist das Reich der Makarelen in unsern Küchen. In den verschiedensten Gestalten erobern sie sich die Herzen ihrer treuen Verehrer. A la Maitre d'Hotel, in gefettertem Papier über einem Rost gebraten, den Rücken gespalten und mit einer guten Portion frischer Butter farcirt, zeigt sie sich am gewöhnlichsten auf unsern Prachttafeln. Außerdem enthält sie ihre Lieblichkeit noch a l'Espagnole, und gespielt a la Flamande, a la Périgord, en Fricandeaux, en Hattelottes, en Papillottes; mit Krebsen, selbst als Suppe. Man bereitet sie auch mit Fett, läßt sie nehmlich im Schinkenfett dünsten und begießt sie, wenn sie angerichtet werden, mit einer kräftigen Brühe. So sind sie vorzüglich schmackhaft und Ehemännern zu empfehlen.

T a u b e n .

Die große Fruchtbarkeit der Tauben macht sie zu einer Speise für das ganze Jahr. Aber erst, wenn die jungen Erbsen kommen, erhalten sie die ganze Zartheit des Geschmacks, die sie

zu einer willkommenen Zwischenschüssel des Frühlings machen.

Die Gefälligkeit der Taube gegen alle Launen des Appetits hat kaum Grenzen. Sie scheint nur da, das Talent eines sinnreichen Kochs in seiner ganzen Herrlichkeit und im ganzen Sinne des Worts entwickeln zu helfen. Sie läßt sich umgestalten a la Bourgeoise, a la Vraie, a la Gobert, a la Gardi, a la Dauphine, a la Fleuri, a la Hollandoise, a la Stanislaus, a la Royale, a la Cornen: und Mondschein; gedämpft, in der Pfanne gebraten, mit Schinken, mit Parmesanfäse, mit Basilikum, mit Kapern, mit Rüben; en Surprise, en Surtout; glacirt, marinirt, gespiet, und sogar, wie eine Bäferin, a la Cendre! Dann vertauscht sie die Rolle der Bäferin wieder mit der Rolle der Trunknen, und besüßet sich mit Brantewein oder auch mit Weinessig. Welch ein Kameleon!

Doch sind wir noch nicht fertig. Sie dient wenigstens unter zehn Gestalten als Potage, en Terrins, in Pasteten u. s. w. Sie wird an den Spieß gebracht, in Speck und Weinblätter gewickelt; zwar nur ein Braten vom zweiten Range, aber darum nicht minder bei'm ersten Range beliebt; genug, sie schmiegt sich allen Regeln der Kunst und der Mode.