

geschnitten, in Dehl, Essig, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern umgeschwenkt, schön angerichtet, eine Dehl-Sose darunter gegossen, mit harten Eiern, Sardellenschnittchen, Kapern und Pfeffergurken ausgepuzt, und der Rand mit Sulzsnitten bekränzt.

## Von dem Zahmgeflügel. De la volaille.

### Junges Huhn oder Hühnchen. Poulet.

Die jungen Hühner müssen zarter Haut und weißen Fleisches seyn; die kurzen, fetten und vollfleischigen sind die besten.

Auf dem Land, wo man genöthiget ist, seinen Bedarf an Geflügel selbst zu schlachten, ist anzuempfehlen: unmittelbar nach dem Schlachten einen Anfang von Gedärme, vermittelst eines kleinen Hähchens, heraus zu holen und dann mit Behutsamkeit die ganzen Gedärme heraus zu ziehen, ohne das Geflügel innen oder außen zu beschmutzen; nachher so warm als möglich auszurupfen und dann zwischen ein weißes Tuch auf die Brust zu legen; junge Hühner müssen im Sommer wenigstens ein oder zwei Tage, wenns kühler wird, drei, vier, und im Winter fünf bis sechs Tage; Rapphähne und Truthühner, desgleichen junge Enten und Gänse ein, zwei und drei, wenns kälter wird, sechs bis acht, und im Winter zehn bis vierzehn Tage an einem kühlen, lustigen Ort vor dem Gebrauch erst abliegen.

### Hahnen = Kämme zum Ragu. Crêtes de coqs pour ragout.

Die Kämme werden an den Spitzen ihrer Zacken ein wenig gestukt, so wie unten, wo sie vom Kopf abgeschnitten sind, nett zugeschnitten, gewaschen, in laues Wasser geworfen und eine Stunde wässern gelassen; nachher mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, mit der Hand beständig umgerührt und öfters zwischen der Hand gedrückt, um das Blut um so mehr zu entfernen; wenn das Wasser zu heiß wird, mit dem Rührlöffel fortbewegt, bis daß das feine Häutchen sich löst, hernach gleich etwas kaltes Wasser hinzugegossen, damit daß sie nicht überbrühen, und dann Stück für Stück in Salz getunkt und die Haut zwischen den Fingern rein abgemacht; oder, alle abgegossen, mit Salz überstreut und in einem Tuch abgerieben; zuletzt aber jeder Kamm einzeln noch nachgesehen und nacheinander in kaltes Wasser geworfen; darauf mit kaltem Wasser an einen wenig warmen Ort gestellt und so einige Stunden, indem das Wasser, nachdem es lau geworden ist, immer wieder gewechselt wird, gewässert, bis daß sie ganz weiß sind; zuletzt werden diese Kämme in einer Weißbrühe weichgekocht.

I. Theil.