

Hahnen-Nierchen zum Ragou. Rognons de coqs pour ragout.

Die Nierchen werden einige Stunden in lauem Wasser weiß gewässert, dann zu den schon weich gekochten Rämmen gethan und nur einige Minuten gekocht; darauf vom Feuer ab- und in der Brühe acht Minuten zum Verkühlen hingestellt; hernach heraus genommen und zwischen ein Tuch zum Abtropfen gelegt.

Weißeingemachte Hühnchen. Fricassée de poulets.

Zwei bis drei schön weiße, halb erwachsene, oder vier kleinere junge Hühner werden rein ausgerupft und gestoppelt, dann auf reiner Kohlenflamme abgefengt, mit einem reinen Tuch abgewischt und nochmals rein gestoppelt; die Füße werden besonders über das Feuer gehalten, bis daß die Haut sich löst, diese nachdem abgezogen und die Hälfte der Klauen weggehakt; nachher wird hinten am Hals aufgeschnitten, der Kropf und die Luftröhre völlig losgelöst, von innen ein wenig heraus gezogen und abgeschnitten, mit dem Finger in den Hals hineingelangt und die Eingeweide von dem Körper gelöst; nachdem der Ring von der Oeffnung weggeschnitten, die Eingeweide auch von dieser Seite rundum abgelöst und dann heraus gezogen. Hernach werden die Hühner zerlegt; nämlich: erst werden die Keulchen mit der Haut voll abgeschnitten, ohne die Brust zu beschädigen; dann die Flügel eingebogen und nach Belieben über dem letzten Gelenke weggehakt; bei dem Flügelgelenke an der Brust ein- und daran hingeschnitten und so das Brustfleisch in zwei schöne Flügel- und ein Brust-Stückchen getheilt; es wäre denn, daß die Hühnerchen zu schwach wären, wo die Brust dann in der Mitte durchschnitten und nur zwei Flügelstückchen davon gemacht würden. Darauf werden die Füße abgeschnitten, das Knie an der Keule weggehakt, der Knochen von der Hinterkeule am Gelenke gebrochen und heraus gelöst, damit sie sich rund zusammen ziehen kann; die Brust wird hinten und vorne ein wenig gestukt; der Rücken in zwei Theile getheilt; nett zugestukt und die Lunge herausgenommen; und der Hals wird auch in zwei Theile geschnitten; um das Fleisch recht weiß zu bekommen, wird es eine Stunde in laues Wasser gewässert; dann wird ein Viertelpfund Butter leicht zerlassen, die Keulchen, Flügelstückchen, und die Brüste zuerst schön an einander darein, und die Füße, Hals, Flügelenden und Rücken oben darauf gelegt, und so auf dem Feuer anziehen und steif werden lassen, damit sie die Forme behalten; nachher umgewendet, und wenn die Stückchen alle steif geworden sind, und die Feuchtigkeit verdunstet ist, zwei bis drei Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut und gut gemengt, dann Fleischbrühe, im Nothfall Wasser darauf gegossen, so daß es dar-