

über gehet, und unter steter Bewegung aufkochen lassen, nöthiges Salz, ein Strauß von Petersilie, Zipolle oder einer Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt und ein halbes Lorbeerblatt darein gebunden, und zwanzig gepuhte und in Citronsaft umgeschwenkte Schampinionen dazu gethan, zugedeckt und ganz langsam weich gekocht, was ohngefähr eine halbe Stunde dauern kann; hernach der Strauß heraus genommen, verschaumt und abgefettet, das Fleisch und die Schampinionen vermittelst eines Schaumlöffels in ein anderes Kasserol gethan, und vest zugedeckt, die Sose aber bis zu gehöriger Dicke einkochen lassen, dann mit drei bis vier Eierdottern legirt (m. s. legirte Sose), und durch ein Haartuch auf das Fleisch gerungen, nach Belieben mit Citronsaft geschärft und in das Bad heiß gestellt; zuletzt in eine mit Krusten besetzte Schüssel, in ein Reiskasserol oder in eine Blätterpastete angerichtet.

Bürgerlich werden die Eingemachten Hühnchen statt mit Schampinionen, öfters mit Citronschale gekocht, auch wird die Sose nicht immer mit Eierdottern legirt.

Weißeingemachte Hühnchen à la Chevalière. Fricassée de poulets à la Chevalière.

Zwei starke, rund und fette junge Hühner werden wie die vorhergehenden zerlegt und eingemacht, mit dem Unterschiede: daß hier das ganze Brustfleisch an die zwei Flügel kommt; diese werden von der Haut entblöst, und, einen Zolllang Flügelröhre daran lassend, die Schwingen weggehakt, dann fein gespickt, auf eine Kupferschüssel mit zerlassener Butter gelegt, mit Salz überstreut und mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Vor dem Anrichten werden sie im Ofen oder in der Röhre gar gemacht, oder wie Frikandos gedämpft, und glasürt; das Eingemachte dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel, nämlich: die vier Rückenstückchen zuerst, darauf die Keulchen (aufwärts) richtig gekreuzt, in die Mitte die Flügelschwingen, Füße und Schampinionen, wozu nach Belieben noch einige Kleinigkeiten kommen können, angerichtet, und zwischen den Keulchen die glasürten Brüste aufgestellt. So kann das ganze Eingemachte auch bloß als Unterlage dienen, die vier Brüste darüber, und dazwischen vier große Krebse aufgestellt, so wie auf die Mitte eine große, schwarze Trüffel gesetzt werden.

Weißeingemachte Hühnchen à la Bardoux. Fricassée de poulets à la Bardoux.

Zwei starke junge Hühner werden zerlegt, mit kalter Fleischbrühe, oder kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und überwält, nachher in kaltem Wasser abgefrischt und auf ein reines Tuch gelegt, abgewischt und nochmals nett zugeschnitten; darauf ein Viertel-