

pfund Butter zerlassen, die Hühner darinne umgeschwenkt und auf dem Feuer einige Minuten anziehen gelassen, indem man sie dabei öfters umschwenkt; nachdem mit zwei Eßlöffelvoll Mehl bestrent, gut gemengt und mit der Wallbrühe, welche durch ein feines Sieb gegossen worden ist, angefüllt und unter steter Bewegung aufgekocht, Salz und ein gewürzter Strauß wie vorhergehend dazu gefügt und weich gekocht. Unterdessen werden acht große weiße Zwiebeln in grobe Würfeln geschnitten, gewällt, abgegossen und mit ein wenig Butter, Consommee und einem halben Theelöffelvoll Zucker weich gedämpft. Wenn die Hühner weich sind, wird der Strauß heraus genommen, die Sose abgeschäumt und abgefettet, dann durch ein Sieb auf die Zwiebel gegossen, zusammen bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit drei Eierdottern legirt; die Hühner dann in eine mit Krusten bekränzte Schüssel schön angerichtet und die Sose darüber gegeben.

Weißeingemachte Hühnchen à la Saint-Lambert. Fricassée de poulets à la Saint-Lambert.

Es wird eine Fleischbrühe von zwei Pfund Rindfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch und einem alten Huhn, wozu sechs Möhren, zwei Selleriknollen, vier weiße Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwei große Zwiebeln, ein Sträußchen Körbel, ein Lorbeerblatt, Dragun und zwei Gewürznägeln kommen, bereitet, und damit die Hühnchen, nachdem sie nach der ersten Art in Butter steif gemacht und mit Mehl bestrent worden sind, aufgefüllt; übrigens werden sie ganz wie jene beendet. Dazu werden Möhren und weiße Rüben olivenförmig geschnitten, und kleine Zwiebelchen von gleicher Größe geschält; jedes allein gewällt und mit Consommee, wenig Zucker und Salz weich gedämpft und auf Glasur eingekocht; die Hühnchen dann angerichtet, die Gemüse in die übrige Sose gethan und darüber gegeben.

Weißeingemachte und gesulzte Hühnchen. Fricassée, ou chaud-froid de poulet à la gelée.

Fünf schöne Hühnchen werden eingemacht und, nachdem sie weich sind, in eine Schale heraus gelegt und zugedeckt; die Sose zu der gehörigen Dickigkeit eingekocht und durch ein Haartuch gewunden; nach dem Erkalten wird der dritte Theil der Sose auf die Hühnchen gegossen, diese ein Mal umgeschwenkt und dann eine halbe Stunde auf gestampftes Eis gesetzt; nachher hochehaben und nett angerichtet; zu der übrigen Sose werden etwa vier Eßlöffelvoll klare, laue Fleischsulze gegeben und gut gerührt, bis daß sie schön glänzt und ein wenig gebunden ist, damit werden die Hühner übergossen, nachdem eine schöne schwarze, ungeschälte Trüffel oben