

darauf gesetzt, mit gehackter Fleischsulze eingefast und mit Sulz-
schnitten in zwei Farben bekränzt.

Junge Hühner ganz eingemacht, teutsch. Poulets à l'Allemande.

Die Hühnchen werden gereinigt, ausgenommen, gewaschen, die Brustknochen ausgelöst oder wenigstens gebrochen, die Flügelchen eingebogen, die Klauen zur Hälfte weggehakt, die Flechsen hinten über dem Knie durchgeschnitten, die Beine, indem man mit dem Zeigefinger von innen zwischen der Haut bis an das Knie entgegen kommt, auf die Keulchen gelegt und mit dem Knie durch die Haut nach innen gesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen; der Wirzel in die Oeffnung gebogen und diese mit Nadel und Zwirn zugenähet. Darauf werden sie in ein passendes Kasserol gethan, kaltes Wasser darauf gegossen, daß es darüber gehet, zum Feuer gesetzt, aufgekocht, verschäumt und fünf Minuten fortgekocht; dann in kaltes Wasser heraus gehoben, ausgekühlt und nochmals durchgesehen. Mittlerweile werden zwei Eßlöffelvoll Mehl in Butter weiß abgeschwist, mit Fleischbrühe oder mit Wallbrühe von den Hühnern, welche durch ein feines Sieb gegossen worden ist, aufgelöst und aufgekocht, dann die Hühner darein gelegt, nöthiges Salz, ein Strauß von Petersilie, Zipolle oder einer Zwiebel, zwei Gewürznägeln und ein halbes Lorbeerblatt eingebunden, dazu gefügt, zugedeckt und weich gekocht; nachher abgeschäumt und abgefettet, die Hühnchen zugedeckt erhalten, die Sose aber bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, legirt und wieder auf die Hühnchen durchgewunden, ein wenig gewälte und gröblich geschnittene Petersilie dazu gethan und angerichtet. Nach Belieben kann mit Citronsaft geschärft werden. So können Schampinionen, Pilze und Morcheln zugleich mit den Hühnern gekocht, oder Blumenkohl, römischer Brokoli oder Brechspargel, welche allein weich gekocht worden sind, dazwischen angerichtet werden.

Gedämpfte Hühnchen. Poulets poêlés.

Zwei starke, fleischige, weiße und fette junge Hühner werden mit sammt den Flügeln rein ausgerupft, am Hals aufgeschnitten, die Kröpfe heraus gelöst, die Leibesöffnungen rein ausgeschnitten, die Eingeweide von dieser, so wie von der Hals-Seite losgelöst und beim Hals behutsam heraus genommen; darauf werden sie auf einer reinen Kohlenflamme leicht abgefengt und mit einem reinen Tuche einige Male abgewischt, die Haut aber ja nicht steif werden gelassen, damit sie beim Säumen nicht springt; die Füße werden über Kohlen gehalten, bis daß sich die äußere Haut löst, und diese dann abgezogen; die Klauen über die Hälfte weggehakt, so daß