

die Pfoten noch kleine häßliche Kronen bilden, die Hälse weggeschnitten und die Brustbeine ausgelöst oder gebrochen; dann werden die Hühner rein ausgewaschen, ohngefähr drei Viertelpfund Butter mit einem Citronsaft, wenig Salz und grobem weißen Pfeffer kalt vermischt, die Leiber damit voll gefüllt und hernach aufgezaunt; nämlich: es werden die Keulen dem Rücken gleich niedergedrückt, mit einer stählernen Zaumnadel mit weißen Bindfaden an der Biegung durchstoßen, damit durch den Flügel und Rücken fortgefahren, auf der andern Seite eben so zurück gegangen und beide Enden zusammen angezogen und geknüpft; hernach zwischen den Rücken und der Hinterkeule ein- und zwischen den beiden Keulen heraus gestochen, die Beine rückwärts auf die äußeren Seiten der Keulen niedergebogen, in der Mitte ohngefähr das Bein umschlungen und dazwischen und dem Vorderkeulenknochen durch und auf der andern Seite ebenso heraus gefahren, das andre Bein umschlungen und zwischen den Keulen ein- und am Rücken heraus gestochen, beide Enden angezogen und geknüpft; hernach die Pirzeln in die Oeffnungen gebogen und die Haut vest darüber zusammen genähet; dann eine Serviette darüber gelegt und die Brüste noch mehr gewölbt, so daß sie eine recht schöne Form bekommen; eine Citrone geschält, der Saft darüber gedrückt und überrieben, oder mit dünnen Citronscheibchen, wovon die Schalen geschnitten und die Kerne ausgemacht sind, überlegt, mit weißen Speckplatten überdeckt, die Halshaut auf den Rücken unterschlagen, in ein Kasserol, welches mit Speckplatten ausgelegt ist, gesetzt und mit einer Dämpfbrühe übergossen; in Ermangelung dieser aber Querdaumen hoch Fleischbrühe daran gegossen, eine Möhre, eine Petersilienwurzel, eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, ein halbes Lorbeerblatt, eine Schnitte guter Schinken und einige Schnitten Kalbfleisch dazwischen gethan, nach Belieben auch ein halbes Glas guter weißer Wein dazu gefügt, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, zugedeckt an- und, Kohlen unten und oben, eine halbe bis drei Viertelstunden, je nachdem die Hühner zart sind, dämpfen gelassen. Bei dem Anrichten werden diese heraus gezogen, behutsam entzaunt, die Butter rein auslaufen lassen, auf eine mit Krusten besetzte Schüssel gesetzt und ein klarer Fleischsaft, oder eine klare Bertram- Paradiesäpfel- Trüffel- Champinionen- Legirte- oder Spanische- Sose, oder ein feines Ragou darunter gegeben. Die Hühner können auch, ohne sie mit Butter zu füllen, gedämpft werden, sie werden aber weniger weiß.

Elfenbeinweiße junge Hühner. Poulets à l'ivoire.

Zwei der weißesten und fettesten jungen Hühner werden wie vorhergehend vorbereitet, mit dem Unterschied: daß die Füße weggeschnitten, die Knicke weggehackt und die Spitzen der Keulchen-