

sie drei Biertheile kalt geworden sind, werden sie heraus gezogen, und wenn sie ganz kalt sind, ein ovales Loch in die Brust, der Länge nach, geschnitten, das Fleisch heraus gehoben und nebst abgeschwitzten Schampinionen und etwas gekochtem Kalbseuter in kleine Würfel geschnitten, in heiße Beschamel-Sose gethan, mit grobem weißen Pfeffer gewürzt und in das Bad heiß gestellt. Die Hühner werden in ihrem Saß, mit Speckplatten und Papier bedeckt, erwärmt; bei dem Anrichten werden sie, nachdem sie abgetropft sind, in eine mit Krusten besetzte Schüssel gesetzt, in ihre Höhlung wird das kleine Ragou, welches nicht zu dünne seyn darf, gegeben, und darunter eine Beschamel- oder weiße Kraft-Sose gegossen.

### Kleine Hühnchen gedämpft. Poulets à la Reine.

Drei bis vier Taubengroße, volle, weiße und fette Hühnchen werden wie die vorhergehenden größeren vorbereitet, mit Butter gefüllt, schön gezäumt, und ebenso, aber nur etwa fünf und zwanzig bis dreißig Minuten gedämpft; dann angerichtet, eine Krebs- oder andre beliebige Sose darunter gegeben, und nach Belieben mit drei bis vier schönen Krebsen geziert.

### Hühnchen am Spieß gar gemacht. Poulets en entrée de broche.

Zwei starke oder drei kleinere Hühnchen werden wie die vorhergehenden mit Butter gefüllt, gezäumt, mit Citronsaft übernäßt, mit Speckplatten überdeckt, an ein Spießchen gesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, mit Butter bestrichenem Papier zweifach überwickelt, und zwei bis drei Viertelstunden gebraten; hernach der Speck weggenommen, die Hühnchen entzäumt, angerichtet und eine Klare- oder Paradiesäpfel- oder Kräuter-Sose u. a. m. darunter gegeben.

### Junge Hühner mit Trüffel gefüllt. Poulets aux truffes, ou à la Perigueux.

Zwei weiße fette junge Hühner werden beim Hals reinlich ausgezäumt, leicht abgesengt, mit der Brust auf eine Serviette gelegt und mit Trüffeln, wie sie unten beschrieben werden, gefüllt; dann zum Dämpfen gezäumt, an ein Spießchen gesteckt, auf den Bratspieß gebunden, mit Speckplatten überdeckt, mit Butter bestrichenem Papier doppelt überbunden, und ohngefähr eine Stunde gebraten; dann vom Speck entblößt, entzäumt und über eine braune Trüffel-Sose angerichtet. — Zur Fülle werden ein und ein halbes Pfund Trüffeln rein abgebürstet und gewaschen, geschält, in kleine schön runde Trüffeln geformt, die Abschnitzeln fein gehackt