

Salz und eine Scheibe Schinken dazu gefügt, mit Speckplatten bedeckt, etwas Fleischbrühe darunter gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenen Papier darauf gedeckt, und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; zuletzt im Kranz angerichtet und kleine Möhren in Stäbchen = Oliven = oder Champignonform in ihre Mitte gegeben.

Salat von jungen Hühnern. Salade de poulets à la Reine.

Vier runde, fette, junge Hühner, gedämpft oder am Spieß gar gemacht, werden, nachdem sie erkaltet sind, zerlegt, nämlich: erst die Keulchen abgelöst und an dem Pirzel hin abgeschnitten; nachher das Huhn auf den Rücken gelegt, das Messer gerade aufgesetzt und, auf beiden Seiten, der ganzen Länge nach die Flügelstückchen glatt abgeschnitten; nachdem das Huhn auf den Hals (aufrecht) gesetzt, und mit einem Hieb die Brust von dem Rücken getheilt; diese wird dann in ein drei Zoll langes Stückchen zugeschnitten; ebenso das Rückenstückchen, und dabei alles Lockre, was nicht zum Stückchen gehört, heraus gemacht und mit einer Serviette ausgewischt; die Knöcheln von den Keulchen und Flügelstückchen Quersfingerbreit umschnitten und rein abgekraht; die Haut von allen Stückchen, außer dem Rücken, abgezogen; die Flügelchen (Schwingen) zurecht geschnitten, und überhaupt jedes Stückchen einzeln nett zugestuft; nachdem alle Hühner so zerlegt und vorbereitet sind, werden sie in eine Terrine gethan, feines Oehl, Essig, Salz, weißer Pfeffer, Petersilästchen und nach Belieben auch eine kleine, dünne geschnittene Zwiebel oder Schalotte dazu gefügt, umgeschwenkt und einige Stunden so hingestellt; unterdessen werden acht gleichgroße Eier hart gekocht, dann aus ihrer Schale gebrochen und in kaltem Wasser ausgekühlt; sechs bis acht schöne Kopflattiche werden bis auf die kleinen, zarten Herzen entblättert, und diese in Vierteln oder Sechsteln geschnitten, die andern zarten Blätter aber klein gezupft, oder in halbe Fingerbreite Streifen geschnitten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Hühner auf eine Serviette herausgelegt, und Petersilie und Zwiebel weggenommen; die Lattichblättchen zum Salat angemacht und unten in die Schüssel gethan, dann die acht Keulchen im Kranz darauf gesetzt, die Flügelchen in die Mitte gelegt, auf die Keulchen die Rücken und zwei Brüste aufgesetzt, darauf wieder die Flügelschnitten eng und geschlossen, immer eine Schnitte rechts und die andre mit der untern Seite oben, damit sie sich alle nach innen kehren, im Kranz aufgestellt, und oben darüber die zwei übrigen Bruststückchen gelegt; dieses Gericht muß schmal, hochehaben und zugespitzt angerichtet werden; darum wird eine Einfassung von den