

harten Eiern, welche erst in gleichgroße Viertel und dann in der Quere in Achteln durchschnitten worden sind, gesetzt und dazwischen ein Lattichherzchen geradeauf gestellt; oben darauf kommt ein halbes, in der Quere durchschnittenes, verziertes Ei, worein ein ganzes Lattichherzchen gesteckt wird; endlich werden in einem Terrinchen ein oder zwei Eßlöffelvoll Kräuter, als: Körbel, wenig Dragun und Pimpernelle, welche in gesalzenem Wasser nur überwält und dann mit kaltem Wasser abgefrischt worden sind, nebst Oehl, Kräuter- oder Dragunessig, Salz, Pfeffer und ein bis zwei Eßlöffelvoll ganz fein gehackte Fleischsulze gemischt und darüber gegossen, und dann gleich aufgetischt.

Ebenauch können die Hühner gleich anfänglich mit den feinen Kräutern, roh oder gewält, ohngefähr acht Eßlöffelvoll des feinsten Olivenöhls, vier Eßlöffelvoll starkem Weinessig, Salz und Pfeffer, ohne gehackte Sulze, umgeschwenkt und gewürzt werden; nach dem Anrichten wird die übrige Sose darüber gegossen.

Nach Belieben kann das Gericht auch mit Sardellenstreifchen, Kapern und Pfeffergurkchen oder Oliven ausgepußt werden.

Salat von Hühnern mit Oehlsose. *Salade de poulets à la magnonnaise.*

Die Hühner werden wie vorgehend gewürzt und angerichtet, und dann mit einer weißen oder grünen Oehlsose übergossen.

Junge Hühner mit Oehlsose. *Magnonnaise de volaille à la gelée.*

Die Hühner werden wie vorgehend zerschnitten, einige Stunden gewürzt, und während der Zeit eine weiße Oehlsose bereitet. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Hühner auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, nachher in eine Terrine gethan, der vierte Theil der Oehlsose darauf gegossen, umgeschwenkt und eine halbe Stunde auf gestampftes Eis gesetzt; dann werden sie in der nämlichen Ordnung, wie zum Salat, doch ohne Lattich angerichtet, am Rand mit gehackter Fleischsulze umgeben, und eine Einfassung von Sulzschnitten, in zwei Farben, darum gesetzt; beim Anrichten wird die Oehlsose nochmals recht gearbeitet, um sie gut flüssig zu machen und die Hühnchen damit dünne zu übergießen, und im Fall sie zu dicke wäre, mit einem Eßlöffelvoll Consommee, zerfloßener Sulze oder auch bloß mit Wasser verdünnt.

Hühner mit grüner Oehlsose. *Magnonnaise de volaille à la ravigote.*

Hier ist der einzige Unterschied: daß grüne Oehlsose statt der weißen genommen wird.