

Krammetsvögel.

Gerupft, gewaschen, nicht ausgenommen — nur der Magen wird vor dem Braten oder Essen durch einen Seitenschnitt herausgenommen — die Kopfhaut abgezogen, die Augen ausgestochen, Schlund und Gurgel mit dem unteren Theil des Schnabels entfernt, die Füßchen nach innen gebogen und eines durch die Augenhöhlen gesteckt, auch das linke um das rechte geschlungen, dann das Körperchen gesalzen und gepfeffert, mit dünnen Speckscheiben überbunden, in heißer Butter mit etwas zugegossenem Rothwein, Wachholderbeeren und Citronensaft erst zugedeckt 10 Minuten gedünstet, dann weitere 5—8 Minuten schön angebraten und die vorher abgegossene, mit Maggi's Extract gekräftigte Sauce beim Anrichten darunter gegossen.



VI.

Zahmes Geflügel

jedweder Art eignet sich fast gar nicht für die Junggesellenküche. Denn wenn sich der stolze Junggeselle auch im Leben über manch' hübsches Gänschen, das einem Anderen rasch den Kopf verrückt und ihn zum Standesamte führt, erhaben weiß, in der Küche ist das doch etwas ganz Anderes: Rupfen, flammiren, Dressiren erfordern Zeit und Geduld; übrigens erhält man ein junges Brathühnchen auch gerade auf dem Lande vorzüglich zubereitet. Wer's trotzdem probiren will, richte sich nach dieser einfachsten Art: Das vorbereitete Hühnchen von außen und innen leicht gesalzen — nur innen auch