

legt man Speck, die Hühner darauf, und wieder Speck oben auf die Hühner, thut gelbe Rüben, Petersilien-Wurzeln, eine ganze Zwiebel, ganzes Gewürz und ein wenig ungesottene Schinken dazu, füllt sie mit Fleischbrühe auf, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Zur Sauce nimmt man ein wenig Butter in ein Geschirr, läßt sie zergehen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl braun darin, thut feine Charlotten-Zwiebeln darein, läßt sie ein wenig mitdämpfen, füllt sie hierauf mit der durchgetriebenen Hühnerbrühe auf, und läßt sie kochen, bis sie dick genug ist. Dann werden noch nicht ganz reife Stachelbeere von Büxen und Stielen gesäubert, und eine Stunde in ein Geschirr mit siedendem Wasser gethan. Wenn man anrichten will, so thut man die Hühner auf die Platte, und die Stachelbeere mit etwas Zitronensaft an die Sauce, welche aber nicht mehr gekocht, sondern gleich über die Hühner angerichtet wird.

#### Junge Hühner mit Schinken.

Man putzt die jungen Hühner sauber, biegt sie ein, thut sie in ein Geschirr, worein ein Stücklein frische Butter geschnitten worden ist, Petersilien-Wurzeln und gelbe Rüben darauf, legt über dieses die Hühner, eine Zwiebel, ein wenig Zitronenschale, 4 bis 6 ganze Gewürz-Nägelein, und ein Stücklein mager und in Scheiben geschnittenen Schinken dazu, dämpft sie auf schwarzen Kohlen zugedeckt eine Viertelstunde, gießt hierauf einen Schöpffössel voll Wasser oder Fleisch-Brühe daran, und läßt dieß alles so lang kochen, bis die Hühner weich sind. Alsdann nimmt man die Wurzeln sammt dem Schinken heraus, hackt dieses klein, und stoßt es mit dem Gelben von 2