

zu leicht an, weshalb man den Topf oft auf eine andere Seite drehen und den Hirse fleißig mit einem hölzernen Löffel umrühren muß.

**Hohlunderbeersuppe** (Schieben, Flieder). Sie werden von den Stielen abgeplückt, gewaschen, mit Wasser und Zitronenschale über das Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie sich leicht zerquirlen lassen, dann durchgeschlagen, Zucker und Zimmt hinzugethan, nach Gutdünken etwas Wein zugegossen und über, in Butter geröstete Semmel, angerichtet.

**Hopfenkeimchen** (ohne Fleisch) zu kochen. Die zarten Spitzen derselben werden abgebrochen, in Wasser weich gekocht, rein ablaufen gelassen und etwas in Butter gedämpft.

**Hühnerfricassée**, siehe Fricassée.

**Hühner, junge**, zu braten. Sie werden gereinigt, ihnen das Brustbein eingebogen, damit die Brust rund wird und die Kröpfe derselben mit Butterklößchenteig (siehe Butterklößchen), unter welchen die Leber nebst einer Charlotte klar gewiegt, gemischt ist, gefüllt. Die Brust wird ihnen mit einem mit Butter bestrichenen Papier verbunden, damit sie lichte und saftig bleiben, welches man erst kurz vor dem Anrichten ablöst und sie noch etwas gelb überlaufen läßt.

**Hühner, junge**, zu dämpfen, mit Sardellensauce. Sie werden wie die nachstehenden zubereitet, anstatt des der Brühe zuzusetzenden Saftes einer Zitrone, gießt man etwas Fleischbrühe zu, thut Salz, Zwiebeln, Gewürznelken und Lorbeerblätter hinein, läßt es gut kochen, setzt zuletzt einige klar gehackte