

bindet es mit einem Faden zu, thut es zu den Hühnern, kocht es so lang mit, bis sie fertig sind, und drückt vor dem Anrichten die Kräuter mit dem Kochlöffel fest aus. Wenn die Sauce kurz (bis auf etwas wenig) eingekocht ist, werden sie angerichtet.

Frikassee von jungen Hühnern mit Krebsen.

Auf 3 junge Hühner werden 25 Krebse gerechnet, die Hühner in 4 Theile zerschnitten und in warmes Wasser gelegt, daß sie weiß werden. Die Krebse siedet man, nimmt die Schwänze davon, stößt die Schalen klein, dämpft sie in einem guten Stücklein Butter, gießt einen starken Schöpf-
 löffel Fleischbrühe daran, preßt sie durch, schöpft die Butter oben ab, und behält dieses bis zum Anrichten zurück, zerläßt hierauf in einer Kastrol ein Stücklein Butter, läßt einen kleinen Koch-
 löffel Mutschel- und ein paar Messerspißen voll Weißmehl darin anziehen, thut die durchgetriebene Krebsbrühe daran, die Hühner darein, Muskat-
 Blüthe, ein wenig geriebene Zitronenschalen, etwas fein geschnittene Petersilie und eine Hand voll verwelte Morchen dazu, kocht dieß zusammen, bis die Hühner weich sind, und verrührt dann in der zurückbehaltenen Krebsbutter 4 Eyer gelb und den Saft von einer halben Zitrone. Wenn die Hühner angerichtet sind, rührt man die Sauce davon langsam an die Eyer gelb, läßt solche auf den Kohlen unter beständigem Rühren anziehen, gießt sie über die Hühner, und legt die Krebs-
 schwänze darauf.

Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die jungen Hühner werden sauber gepuzt, ausgenommen und eingebogen. In eine Kastrol