hartgesottenen Eyern in einem Mörser zu einem Brey, treibt es dann durch ein Haarsieb, verdünnet es mit der Hühnerbrühe, läßt es warm stehen, aber nicht kochen, nimmt ein wenig Muskatblüthe daran, und zieht die Sauce vor dem Anrichten mit drey Eyergelb ab.

Gefüllte junge Hühner mit Krebsen in einer Krebs-Sauce.

Drey junge Hühner werden pünktlich gebrüht, so lang sie noch warm sind, ausgenommen und durchgebrochen, 25 Krebse gesotten, die Schwänze davon geputzt, und die Schalen mit einem Stücklein Butter klein gestoßen. Hierauf reibt man von einem Weißbrod oder Kreutzerweck die Rinde ab, weicht das Innere in Wasser ein, schneidet die Krebsschwänze zu kleinen Bröckelein, ein klein wenig Petersilie dazu, drückt den eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in einem Stück Butter, thut das Geschnittene, etwas Salz und Muskatnuß darein, rührt es mit 2 ganzen und 4 gelben Eyern an, dämpft in 5 bis 6 Loth Butter die gestoßenen Krebsschalen, und gießt 2 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, preßt man's durch ein Haarsieb, nimmt von der Krebsbutter einen Eßlöffel voll zu der angerührten Fülle, und füllt die durchgebrochenen Hühner so damit, daß auch von der Fülle in den Leib kommt, weil sie sonst wegen der zarten Haut auf der Brust aufspringen. Dann näht man sie zu, zweckt sie auf, legt sie in eine Kachel, wo sie Platz haben, schöpft von der durchgepreßten Krebs-Sauce die Butter vollends ab, gießt die Sauce über die Hühner, setzt sie auf Kohlen, damit sie langsam kochen, thut klein ge-