

geschnittene Petersilie, etwas Muskatnuß, eine Hand voll verwelte Morchen, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale, und den Saft von einer halben Zitrone, alles dieß an die Hühner, und kocht sie so lang, bis sie weich sind. Dann wird ein Stücklein Butter in ein Geschirr genommen, ein Eßlöffel Mutschel- und ein klein wenig Weiß-Mehl darunter gerührt, und dieß auch an die Hühner gethan. Wenn sie noch eine Viertelstunde damit gekocht haben, wird das Gelbe von 3 Eiern an die zurückgebliebene Krebsbutter gerührt, die Sauce vor dem Anrichten mit dem Eyer gelb abgezogen und über die Hühner gegossen.

Kapaun in einer Austern-Sauce.

Er wird trocken gerupft, ausgenommen, die Brust, wenn er noch warm ist, breit geschlagen, überhaupt der ganze Kapaun ein wenig geklopft, rein ausgewaschen, schön rund gebogen, und der Hals abgeschnitten. Hat man nicht viel Austern, so nimmt man nur deren 10 bis 12 in ein Geschirr, ein klein wenig gehackte Petersilie, Muskatblüthe, ein Stücklein zerlassene Butter, etwas Zitronensaft und Salz dazu, füllt dieß alles in den Kapaun, näht ihn ein wenig zu, daß die Kraft darin bleibt, legt dann den Kapaun in eine Kasserol, gießt gute Fleischbrühe daran, bis sie halb darüber geht, thut ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Kädlein und Muskatblüthe daran, deckt den Kapaun zu, und kocht ihn, bis er weich ist. In ein anderes Geschirr wird nun ein Stücklein frische Butter genommen, ein kleiner Kochlöffel Mehl darin verknüttet, von einer Zitrone der Saft dazu gethan, und soviel von der Kapaun-Brühe daran gegossen, als es nöthig hat. Die