

auch mit Mustern und Zitronensaft füllen. Außerdem wird er nur mit Pfeffer und Salz eingeriesben, und langsam gebraten.

Poularden (Bularden) zu braten.

Diese werden wie die Kapaunen gebraten, wenn sie fett sind. blos mit einem Butter-Papier umbunden, im Gegentheil aber kann die Brust gespickt werden.

Kapaunen wie Fasanen zu braten.

Wenn der Kapaun gestochen ist, rupft man ihn trocken, nimmt ihn aus, schneidet die Flügel halb ab, klopft die Brust gleich, wäscht ihn mit einem Tuch sauber aus, und legt ihn in eine Schüssel. Zu 2 Kapaunen macht man 1 Schoppen Wein, Essig mit etwas gestoßenem Pfeffer, Nägelein, Wachholderbeeren und Salz siedend, gießt es über die Kapaunen, und wiederholt, wenn der Essig kalt geworden ist, es noch 3 bis 4 mal. Hierauf erst dressirt man sie, umwickelt den Kopf mit Papier, spickt Brust und Schlegel mit Speck, bestreut sie mit Pfeffer, Nägelein und Salz, legt dünne Speckscheiben darüber, bindet einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darum, steckt sie an einen Spieß, läßt sie langsam braten, und begießt sie während des Bratens fleißig mit Brühe. In die Bratpfanne wird Fleischbrühe und nur ein wenig von dem Essig gethan.

Junge Hühner mit Krebsen gefüllt.

Wenn diese gebrüht, aber nur nicht verbrüht, und ausgenommen sind, durchbricht man die halbe Brust ganz subtil, siedet ein Viertel (25) Krebse, schält die Schwänze davon, schneidet diese klein,