

hackt eine Zwiebel und ein wenig Petersilie fein, dämpft beydes in einem Stücklein Butter, verührt 3 Eyer darin, bis sie hartleht sind, nimmt dieß und die geschnittenen Krebschwänze in eine Schüssel, einen zuvor eingeweichten und wieder fest ausgedrückten halben Kreuzerweck, Salz, Muskat und ein wenig Pfeffer dazu, rührt es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern an, füllt die jungen Hühner damit, näht sie zu, zweckt sie hübsch auf, umbindet sie mit einem Butter-Papier, und bratet sie am Spieß. Die Krebschalen stoßt man, dämpft sie in einem Viertelpfund Butter, gießt einen Schöpfloffel Fleischbrühe oder Wasser daran, preßt sie durch, schöpft die Butter ab, thut die Brühe in die Bratpfanne, und begießt die Hühner mit der Krebsbutter. Wenn sie fertig sind, gibt man sie als Braten, und richtet die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber an.

Gespickte junge Hühner.

Man brüht sie, bricht das Brustbein aus, spickt sie mit klein geschnittenem Speck, bestreut ein mit Butter bestrichenes Papier mit Salz und Pfeffer, bindet es um die Hühner, legt in ihren Leib ein Stücklein Butter, etwas Salz und Petersilie, welches bey allem zahmen Geflügel geschieht, und thut in die Bratpfanne ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, und ein paar Zitronen-Kädlein. Sobald sie gebraten sind, wird die Sauce durch den Schaumlöffel darüber gegossen.

Will man die jungen Hühner auf gewöhnliche Art gut braten, so ist die Hauptsache, daß sie nicht frisch, sondern schon einen Tag