

Von dem Zahmgeflügel.	De la volaille	Seite.
Tunget Huhn oder Hühnchen.	Poulet	209
Hahnkämme zum Ragu.	Crêtes de coqs pour ragout	209
Hahnnierchen zum Ragu.	Rognons de coqs pour ragout	210
Weiseingemachte Hühnchen.	Fricassé de poulets	210
= = à la Chevalière.	= = = à la Chevalière	211
= = à la Bar-doux.	= = = à la Bar-doux	211
= = à la Saint-Lambert.	= = = à la Saint-Lambert	212
= und gesulzte Hühnchen.	Fricassé, ou chaud-froid de poulets à la gelée	212
Tunget Hühner ganz eingemacht, teutsch.	Poulets à l'Allemande	213
Gedämpfte Hühnchen.	= poêlés	213
Eisenbeinweiße junge Hühner.	= à l'ivoire	214
Tunget Hühner mit Stachelbeeren.	= aux groseilles vertes	215
= = à la Saint-Cloud.	= à la Saint-Cloud	215
= = à la Dauphin.	= à la Dauphin	215
= = gespickt.	= à la Montmorency	215
= = à la Monglas.	= à la Monglas	215
Kleine Hühnchen gedämpft.	= à la Reine	216
Hühnchen am Spieß gar gemacht.	= en entrée de broche	216
Tunget Hühner mit Trüffeln gefüllt.	= aux truffes, ou à la Perigueux	216
= = gekocht englisch.	= bouillis à l'Anglaise	217
= = gebraten.	= Poulets à la broche ou rotis	217
= = mit Zwiebeln nach der Provenzerin.	= à la Provençale	217
= = mit saurem Rahm.	= à la crème aigre	218
Gebäckne Hühnchen nach Wiener Art.	= frits à la Viennoise	218
= = = französischer Art.	= en fritot	218
= = = andrer französischer Art.	Horly de poulets	219
Gebeizte und gebäckne junge Hühner.	Marinade de poulets	219
Geröstete Hühnchen mit Senf-Sose.	Poulets à la Tartare	219
Hühnerbrüstchen geschwungen mit Kraft-Sose.	Sauté de filets au suprême	219
= = mit Trüffeln.	Filets de poulets sautés aux truffes	220
= = mit Schampinonen.	= = = sautés aux champignons	221
= geschwungen mit Pöfelzunge.	= = = sautés à l'ecarlante	221
= geröstet marschallisch.	= = = à la Maréchale	221
Rippchen von jungen Hühnern geröstet.	Côtelettes de poulets	221
Hühnerbrüstchen gespickt.	Filets de poulets piqués	222
= in Halbtrauer.	= = = en demi deuil	222
= gespickt, königlich.	= = = piqués à la Royale	222