

In Frankreich nennt man aber auch jedes Huhn unter dem Jahr, welches noch nicht gelegt hat, poularde; sie erlangen da, nachdem sie gut gefüttert werden, eine erstaunliche Größe, Fettigkeit und Weise, und sind den Kapphähnen in Ansehung der Zartheit vorzuziehen.

### Kapphuhn oder Kapphahn mit grobem Salz. Poularde ou chapon au gros sel.

Nachdem das Geflügel ausgenommen, abgestammt und rein gepuht ist, wird es zum Dämpfen gezäumt, eine Speckplatte über die Brust gebunden und in Fleischbrühe oder Consommee weich gekocht, oder in Dampfbrühe weich gedämpft; wenn am Flügel gepreßt, das Fleisch nachgiebt, so ist es genug gekocht; es wird dann entzäumt, auf die Schüssel gesetzt, ein wenig grobes Salz auf die Brust gestreut, und ein dunkler Fleischsaft darunter gegeben.

### Kapphahn mit Reis. Chapon au riz.

Ein fetter Kapphahn wird wie vorgehend vorbereitet und mit weißen Speckplatten überbunden, in ein passendes ovales Kasserol gethan, mit Fleischbrühe oder Consommee übergossen, eine Möhre und eine mittlere weiße Zwiebel, mit einem Gewürznägel besteckt, dazu gefügt, angekocht, verschäumt und eine kleine halbe Stunde fortgekocht; dann heraus genommen, die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, wieder zusammen gethan und die Brust unten gelegt, ein halbes Pfund leicht gewällter Reis und nöthiges Salz dazu gefügt und noch eine halbe Stunde, oder länger, nämlich bis der Kapphahn weich ist, gedämpft, indem man den Reis unterdessen einige Male aufrüttelt; der Reis muß noch körnigt seyn; der Kapphahn wird dann entzäumt, auf eine Schüssel gesetzt, der Reis abgefettet, nach Belieben ein wenig grober weißer Pfeffer oder Muscatnuß darunter gemengt, über den Kapaun angerichtet, und wenn man es hat, ein wenig dunkler Fleischsaft darüber gegossen. Dieses Gericht kann als Kleine- oder als Auswechsel-Schüssel dienen. Auch kann es, nachdem der Reis gehörig verdünnt wird, als Suppe gegeben werden.

### Kapphuhn gedämpft. Poularde poêlée.

Ein oder zwei weiße und fette Kapphühner werden, den jungen Hühnern gleich, zum Dämpfen gezäumt und drei Viertel- bis eine Stunde gedämpft; dann abtropfen gelassen, entzäumt, angerichtet und eine der nachstehenden Sosen, als: Klarer Fleischsaft, Weiße oder Braune Sose, Paradiesäpfel- Krebs- Trüffel- Champignon- Muscheln- oder Austern-Sose, oder auch ein Ragout von Hahnenkämmen und Nierchen u. d. m. darunter gegeben. Ein