

Kapphuhn wird ebenso zubereitet, nur muß er vielleicht etwas länger dämpfen. So muß im Frühjahr ein Kapphuhn wohl ein und eine halbe bis zwei Stunden zum Weichwerden haben. Der Saß von dem Geflügel kann, nachdem er rein abgefettet ist, mit etwas Glasur verstärkt, geklärt und darunter gegeben werden.

### Kapphuhn am Spieß gar gemacht. Poularde en entrée de broche.

Ein starkes, weißes und fettes Kapphuhn wird sammt den Flügeln rein ausgerupft und wie die jungen Hühner dieser Art vorbereitet; an ein Spießchen gesteckt, mit Citronsaft überrieben, mit Salz bestreut, mit Citronscheibchen und dann mit Speckplatten überlegt, mit Butter bestrichenem Papier zweifach überbunden, mit dem Rücken auf den Bratspieß befestiget, und ohngefähr eine Stunde gebraten; dann das Papier abgemacht, entzäumt, angerichtet und eine klare Bertram- oder eine andre beliebige Sose, wie vorgehend angegeben ist, darunter gegeben.

### Kapphuhn nach dem Marschall. Poularde à la Maréchale.

Ein starkes, weißes und fettes Kapphuhn wird gereinigt, abgeflammt, mit frischer Butter, worunter ein Citronsaft und Salz gemengt worden ist, gefüllt, zum Dämpfen gezäumt, die Brust möglichst heraus gehoben und eine recht schöne Form gegeben; dann die Brust mit feinem Speck schön überspickt, wie die jungen Hühner zum Dämpfen eingesezt, die Brust aber blos mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier überdeckt, um daß der Speck sich färben kann, und, Kohlen oben und unten, weich gedämpft; dann heraus genommen, entzäumt, der Speck mit Hühner-Glasur beglänzt und auf ein Reichen-Ragu angerichtet.

### Gespicktes Kapphuhn mit Ragu von Hahnenkämmen und Nierchen. Poularde à la Chevalière.

Es ist das vorgehende Gericht, nur daß hier ein Ragu blos von Hahnenkämmen und Nierchen darunter gegeben wird.

### Kapphuhn mit Trüffeln besteckt. Poularde à la Saint-Cloud.

Wird wie die jungen Hühner dieser Art zubereitet; es kann eine Trüffel-Sose oder ein Reichen-Ragu darunter gegeben werden.