

Elfenbeinweißes Kapphuhn. Poularde à l'ivoire.

Kapphuhn mit Zwiebeln, nach der Provenzerin. Poularde à la Provençale.

Geröstetes Kapphuhn mit Senf. Sose. Poularde à la Tartare.

Kapphuhn gekocht englisch. Poularde bouillie à l'Anglaise.

Gebeizt und gebacknes Kapphuhn. Marinade de poularde.

Kapphuhn mit Dehl. Sose. Magnonnaise de poularde.

Sind alles nur Wiederholungen. (Man sehe junge Hühner auf diese Arten).

Kapphuhn mit Trüffel. Scheibchen besteckt. Poularde à la Montmorency.

Ein starkes, weißes und fettes Kapphuhn wird zum Dämpfen gezäumt; dann über die ganze Brust, dicht an einander, so breit und tief eingeschnitten, daß man Fingerbreite Scheibchen Trüffeln die Hälfte hineinstecken kann, und so recht voll damit besteckt; dann wird es mit Salz besprengt, mit Citronsaft übernäßt, in ein mit Speckplatten gefüttertes Kasserol gesetzt, Speckplatten darüber gedeckt, mit einer Dampfbrühe begossen und, unten und oben Kohlen, ohngefähr eine Stunde gedämpft; bei dem Anrichten wird es heraus und in Acht genommen, daß keine Trüffelscheibchen abfallen, abtropfen gelassen, entzäumt und ein klarer Fleischsaft mit etwas in Butter geschwungenen Trüffelscheibchen darunter gegeben.

Gespickt und gedämpftes Kapphuhn. Poularde à l'etouffade.

Nachdem das Kapphuhn ausgenommen und abgeflammt ist, wird es mit grobem Speck, welcher mit Salz, weißem Pfeffer und feinem Gewürz gewürzt ist, durchzogen; die Beine eingesteckt, gezäumt, der Pirzel in die Oeffnung gebogen und die Haut darüber befestiget; ein Kasserol mit Speckplatten gefüttert, zwei Schnitten Schinken, Abfälle von Kalbfleisch, einige Möhren in Scheiben, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt und ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt dazu gethan, das Kapphuhn mit Citronsaft überrieben, mit Speckplatten über-