deckt und darein gesetzt, eine Viertels-Flasche Madeira-Wein und ebensoviel Consommee dazu gegossen, ein rundes mit Butter besstrichenes Papier darüber gedeckt, gut verschlossen, und, Kohlen unten und oben, ohngefähr eine Stunde gedämpst; dann wird der Satz durch eine Serviette gegossen, rein abgesettet, mit etwas einsgekochter Spanischer Sose eingekocht und durchgewunden; das Huhn entzäumt, auf die Schüssel gesetzt, und die Sose darüber gegossen.

Rapphuhn à la Singara. Poularde à la Singara.

Das huhn wird ausgenommen, abgeflammt, das Bruftbein heraus gebrochen, die Beine weggeschnitten und die Reulen einge= steckt; Speck und gekochte Pokelzunge wird in gleichgroße Striem= chen geschnitten, mit Galz, weißem Pfeffer und feinen Gewürzen bestreut und gut damit umgewendet; damit wird, Speck und Pokelzunge abwechselnd, ein nettes Oval auf die Brust gespickt, indem man mit der Spicknadel gerade durch die Brust nach dem Rücken zu sticht; darauf wird das Huhn in schone Form gezäumt, ein Kafferol mit Speckplatten ausgelegt, einige Schnitten Kalbfleisch, einige zerschnittene Mohren, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, ein Strauß Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt und ein wenig Thimian dazu gethan, einige Scheiben Speck mit Ci= tronsaft überrieben, das Huhn damit überdeckt und in das Kafferol gesetst, eine halbe Kanne Fleischbrühe daran gegoffen, ein rundes Papier, mit Butter bestrichen, darauf gedeckt, mit dem Deckel ge= schlossen und, Rohlen unten und oben, weich gedampft. Mittler= weile wird ein Eigroßes Stuckchen recht rothe Pokelzunge fein geschnitten und zu Teig gestoßen, nachher halben Eiesgroß recht frische Butter, wenig weißer Pfeffer und Muscatnuß darunter gestoßen, dann mit zwei Unrichtlöffelvoll eingekochter weißer Gose zerrührt, warm gemacht, ohne es kochen zu lassen, mit zwei Löffelvoll Consommee, worinnen etwas Glasur aufgelost worden ist, ver= dunnt, durch ein Haartuch gestrichen und ins Bad warm gestellt. Beim Unrichten läßt man das Huhn abtropfen, entzäumt es, sest es auf die Schussel und giebt das Mus, welches die Dickigkeit einer Gose haben und schon roth sehen soll, darunter.

Kapphuhn à la Chevry. Poularde à la Chevry.

Das Kapphuhn wird gedampft oder am Spieß gar gemacht. Zollbreite Zwiebelringelchen werden in gesalzenem Wasser gewällt, abgegossen, auf einen flachen Deckel gesetzt, mit Spinat, welcher schön grun gewällt, sein geschnitten, mit Butter geschmort, gehörig gesalzen und mit Muscate gewürzt worden ist, ausgefüllt, und mit dem Messer, welches stets in heißes Wasser getaucht wird, glatt