

telpfund frischer Butter in ein Kasserol gethan, eine halbe Stunde ganz langsam geschwitzet und währenddem Salz, weißer Pfeffer, Nügel, Muscatnuß, ein halbes Lorbeerblatt und ein klein wenig Thimian gepulvert dazu gefügt, dann kalt werden lassen.

### Kapphahn in Sulze. Chapon en aspic.

Ein schöner Kapphahn wird weiß gedämpft, und in seinem Saß zugedeckt zum Verkühlen hingestellt; dann heraus genommen, entzäumt und zugedeckt vollends ganz kalt werden lassen. Unterdessen wird ein ovaler Model halben Quersfingerdicke mit klarer Sulze begossen und wenn sie vest gesulzt ist, mit Trüffeln und Kapphahnbrust, oder auch mit andern Dingen eine Verzierung darauf ausgelegt, dann mit Sulze bespritzt und wenn das Ausgelegte vest anklebt, Messerrückendicke zerflossene, kalte Fleischsulze darüber gegossen und vest sulzen gelassen; hernach den Kapaun mit der Brust behutsam darauf gelegt, der Model mit klarer Sulze voll gegossen und an einem kalten Ort oder in gestampften Eis vest gesulzt; bei dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell abgewischt und auf die Schüssel gestürzt, und dann behutsam abgehoben.

### Gespickte Kapphuhn-Flügel. Filets de volaille piqués.

Von drei starken Kapphühnern werden die Brüste fein gespickt, über die eingebogenen Flügel weggelegt und schön gewölbt, wie bei der Bigarrure, oder wie die gespickten Hühnerbrüstchen gar gemacht, die gespickte Seite dann in die Glasur getunkt, im Kranz angerichtet, die Glasur mit eingekochter Spanischer Sose los gekocht und darunter gegeben.

### Kapphühner-Brüste geschwungen, venetianisch. Filets de poulardes sautés à la Venitienne.

Die Brüste von vier bis fünf mittlern Kapphühnern werden ausgelöst, die Unterbrüstchen weggethan, und die Oberbrüste wie die von jungen Hühnern zum Schwingen vorbereitet; statt Butter wird aber feines Dehl genommen und eine Kleinigkeit gestoßner Knoblauch hinzu gefügt. Vor dem Anrichten werden sie gar gemacht, das Dehl abgegossen, mit Hühnerglassur verstärkte weiße Sose dazu gegeben, gewällte und gehackte grüne Petersilie mit ein wenig frischer Butter vermengt, ein wenig frisches Dehl und Citronsaft dazu gefügt, gut durchgeschwenkt und legirt, dann im Kranz, immer eine Semmelkruste von der nämlichen Form dazwischen, angerichtet.