

darinne erwärmt und Nußgroß frische Butter darunter legirt, dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel, in eine Kruste oder Blätter-Pastete, oder in eine Terrine angerichtet.

**Blätterragu von Kapphühnern mit Champinionen.  
Emincé de poulardes aux champignons.**

Die Champinionen werden gereinigt und in Citronsaft umgeschwenkt, dann in Scheiben geschnitten, mit Butter auf dem Feuer geschwungen, und, wenn sie eingekecht sind, Legirte Sose darauf gegeben und in das Bad gestellt. Vor dem Anrichten wird das Fleisch darinne erwärmt und, wie bei den vorgehenden Gerichten angegeben ist, weiter damit verfahren.

**Blätterragu von Kapphühnern mit Trüffeln. Emincé  
de poulardes aux truffes.**

Die Trüffel werden in Scheiben geschnitten, mit etwas frischer Butter einige Minuten auf dem Feuer geschwungen, etwas Hühnerglassur und Legirte Sose dazu gethan und in das Bad heiß gestellt. Vor dem Anrichten wird das Fleisch dazu gefügt, darinne erwärmt und dann wie vorgehend angerichtet.

**Gehäck von Kapphühnern. Hachis de poulardes.**

Das Brustfleisch, nachdem Haut und Nerven davon genommen sind, wird fein gewiegt und in ein weißes Kasserol geschlossen; vor dem Anrichten wird heiße Kraft-Beschamelsose dazu gefügt, heiß gerührt, ein Stückchen frische Butter darein legirt und nach Belieben mit Muscatnuß gewürzt; das Gehäck darf nicht zu dicke, aber auch nicht dünne seyn; dann wird es auf die Schüssel angerichtet und mit verlohrnen Eiern, immer eine Semmelkruste dazwischen, bekränzt. Dieses Gehäck kann auch in große oder kleine Blätter-Pasteten oder Reiskasserole angerichtet werden.

**Gehäck von Kapphühnern königlich. Hachis de poularde à la Reine.**

Das Gehäck wird, wie vorgehend, mit der schönsten Beschamel-Sose bereitet und mit etwas weißer Hühnerglassur verstärkt; ohngefähr zwölf Unterbrüstchen werden fein gespickt, über Eidicke Röhren, welche mit dünnen Speckplatten überdeckt sind, gelegt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den heißen Ofen, oder die heiße Röhre gestellt; wenn sie gar, das heißt, von Hitze durchdrungen sind, da werden sie aufgebunden und mit heller Glasur überglänzt, darauf einige Sekunden in den Ofen gesetzt, um daß die Glasur antrock-