La recette illustrée de P. Minouvis : préparation d'une volaille

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **2 (1956)**

Heft 13

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

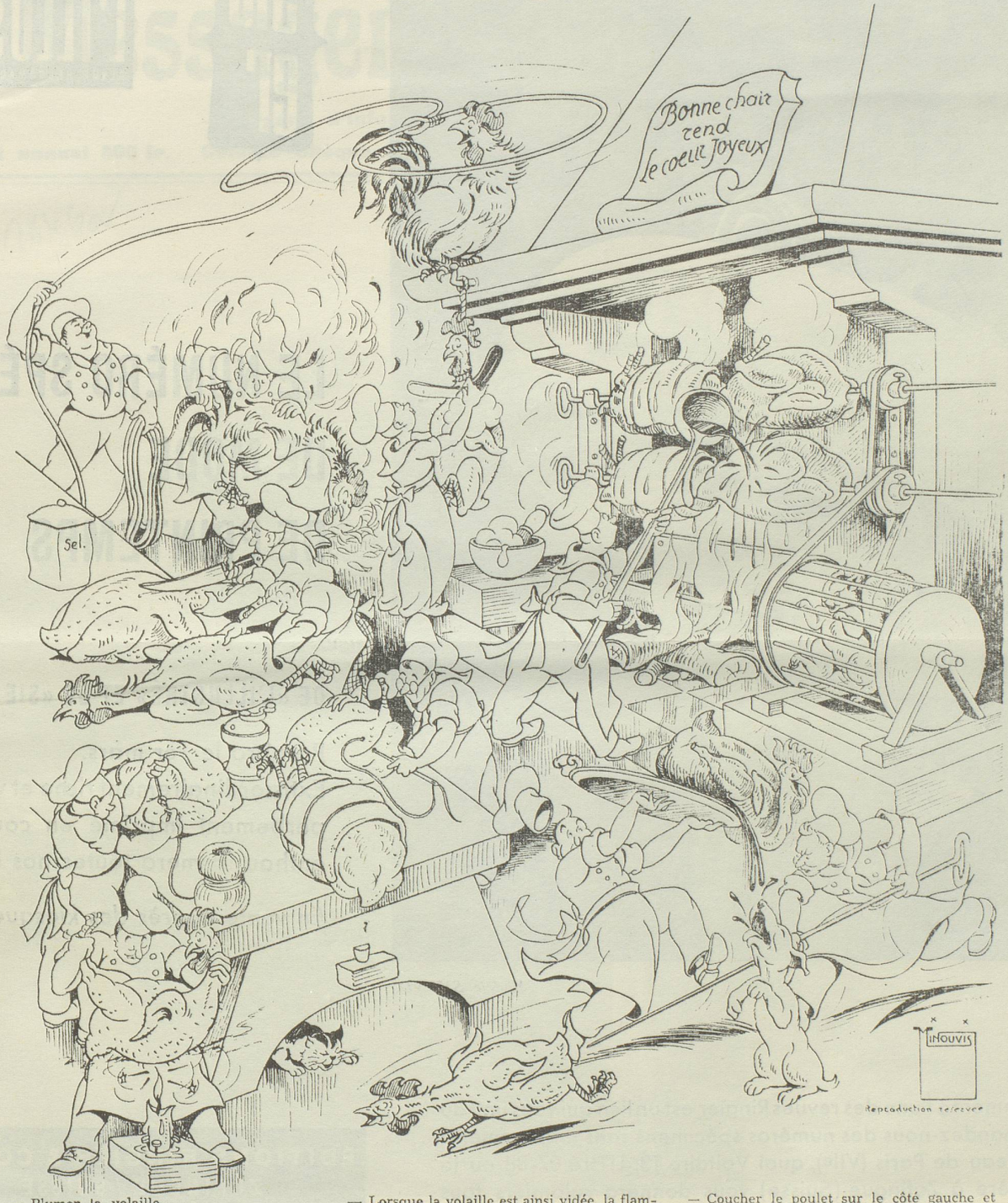
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

PRÉPARATION D'UNE VOLAILLE



— Plumer la volaille.
— Pour vider un poulet, on incise d'abord la partie supérieure du cou dans toute sa longueur.
— Elargir l'incision et dégager le jabot. Coucher le poulet sur le ventre et enlever le jabot.
— Coucher le poulet sur le dos et inciser le croupion. Introduire le doigt dans l'incision et enlever les intestins et tous les viscères.
— Lorsque la volaille est ainsi vidée, la flamber légèrement pour enlever le duvet et la peau noire et rugueuse des pattes.
— Couper ensuite l'extrémité des pattes, la tête et le bout des ailes.
— Enfermer le foie dans le corps et recoudre l'incision avec du gros fil.

Pour brider le poulet

1) Traverser avec la lardoire, la cuisse gauche, le ventre et la cuisse droite.
— Coucher le poulet sur le côté gauche et traverser l'aileron droit.
— Coucher le poulet sur le côté droit: traverser le dos et l'aileron gauche.
— Rapprocher les deux brins de la ficelle et les nouer.
2) Traverser le bas des cuisses et le bas-ventre de gauche à droite.
— Traverser ensuite la partie inférieure du corps de droite à gauche.
— Tirer les deux brins de la ficelle et nouer.

La recette illustrée de P. Minouvis