

Zeitschrift:	Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
Herausgeber:	Le messager suisse de Paris
Band:	2 (1956)
Heft:	13
Rubrik:	La recette illustrée de P. Minouvis : préparation d'une volaille

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

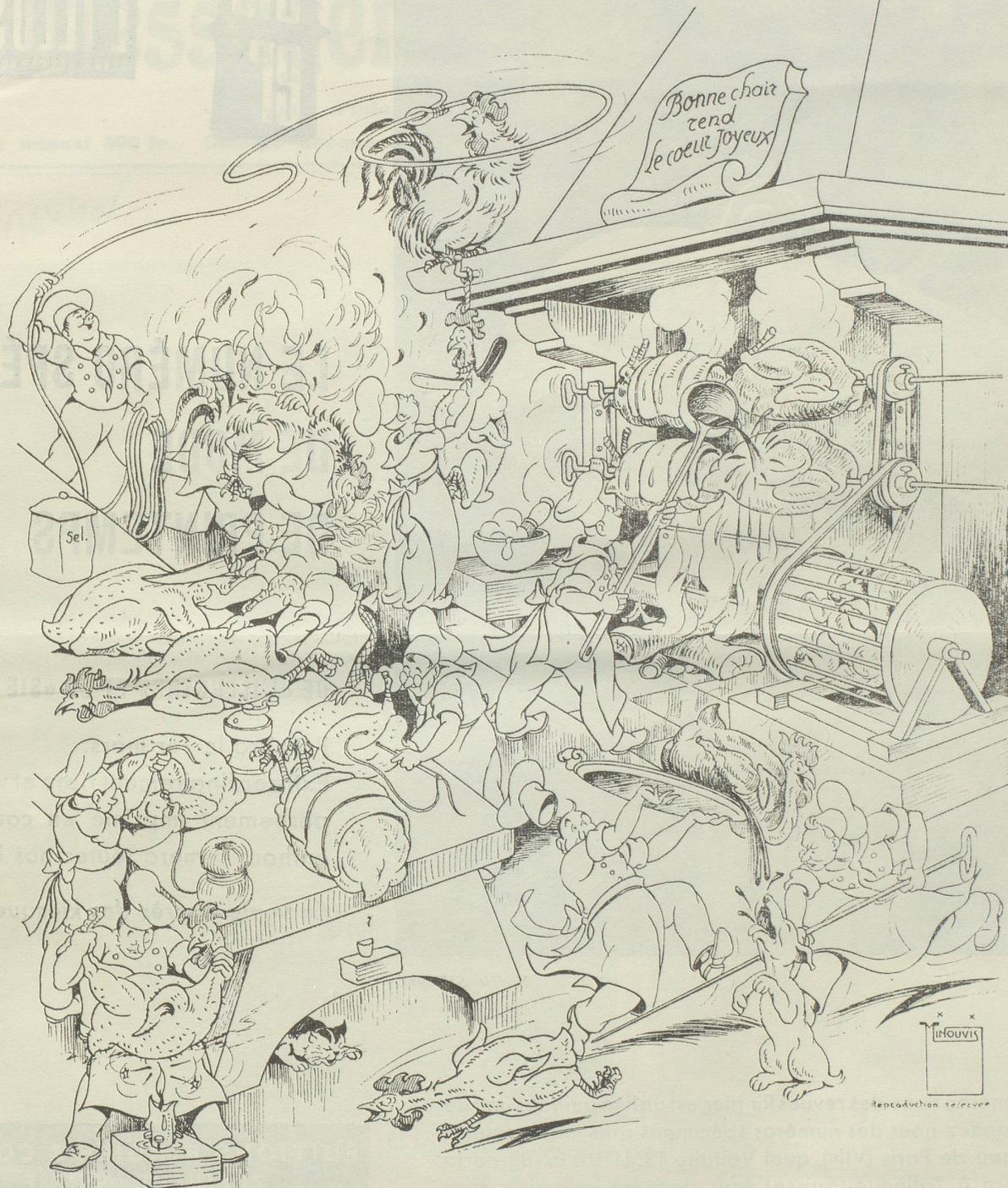
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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.
- Élargir 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