

Huhn, nicht abgeschnitten wird. Der Kropf wird jedoch, ehe der Truthahn dressirt wird, mit einer Farce gefüllt, welche aus der Leber des Truthahns, feinen in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrödchen, Bratwurstfarce, einer fein geschnittenen Zwiebel und etwas in Butter geschwitzter Petersilie, feinem Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Majoran und 3 ganzen Eiern besteht, die sämmtlich gut mit einander verrührt sind. Man bindet den Truthahn hierauf in Speckscheiben und in ein mit Butter bestrichenen Papier ein, bratet ihn unter häufigem Begießen ungefähr $2\frac{1}{2}$ Stunden lang, befreit ihn sodann vom Bindfaden, Papier und Speckscheiben, giebt etwas braune Brühe zu dem zurückgebliebenen Saße, läßt diesen unter Absetzen gehörig loskochen, passirt die feimige Brühe durch ein feines Haarsieb, richtet den Truthahn auf eine Schüssel an, bestreicht ihn mit aufgelöster Tafelbouillon oder kurzgekochter Bratenbrühe, giebt etwas von der Bratenjus darunter und bringt ihn alsdann zu Tische. Die noch übrige Bratenbrühe wird besonders mit servirt.

(Mandelpudding mit rother Weinsauce.)
6 Loth süße abgezogene Mandeln werden in einem Mörser mit 2 Eiweißen so fein wie möglich gestoßen, sodann mit 8 Loth pulverisirtem Zucker, 8 Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone recht schaumig gerührt. Nun schlägt man das Eiweiß von 6 Eiern zu festem Schnee, rührt dasselbe mit 4 Loth Mehl langsam in die Masse, füllt diese in die Form, kocht den Pudding eine Stunde lang und bringt ihn mit nachstehender Sauce zu Tische.

In $\frac{7}{8}$ Quart guten rothen Wein giebt man 12 Loth weißen Zucker, 4 Loth Sultanrosinen, eben so viele abgezogene, stiftig geschnittene süße Mandeln, ein Stückchen Zimmt und die gelbe Schale einer Citrone, läßt