Von dem Truthahn und Truthuhn. Du dindon et de la dinde.

Truthahn oder Truthenne mit Trüffeln. Dindon ou dinde aux truffes.

Ein junger ausgewachsener und fetter Truthahn wird rein ausgerupft, abgeflammt, hinten am Hals aufgeschnitten, der Kropf heraus gelöst, die Haut bei dem Haarbüschchen und der Hals an den Flügeln abgeschnitten, das Brustbein gespalten, um den Magen und die übrigen Eingeweide ohne Beschädigung heraus holen zu können, und das hohe Brustbein niedergedrückt; darauf wird der Truthahn sammt dem Kropf, wie der Kapphahn, mit Trüffeln gefüllt, die Häute zugenähet und zum Dämpfen gezäumt; dazu müssen aber verhältnißmäßig drei bis vier Pfund Trüffel genommen werden; hernach, wenn es seyn kann, zwischen reiner Leinewand, vier bis acht Tage an einem frischen Ort liegen gelassen und dabei alle Tage gewendet. Bei dem Gebrauch wird der Truthahn an den Spieß gelegt, mit Speckplatten überdeckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und ohngefähr zwei Stunden gebraten; eine halbe Stunde vor dem Garbraten wird Papier und Speck abgemacht und schöne Farbe gegeben; dann wird er entzäumt und auf eine lange Schüssel, welche mit Krusten besetzt seyn kann, über eine braune Sose mit gehackten oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln angerichtet. Die Sose kann auch in einer Schale daneben gegeben werden. Will man den Truthahn als Braten aufsetzen, so wird er auch zum Braten gezäumt, nämlich die Beine ausgestreckt, und wird nichts darunter gegeben.

Truthahn zur Verwunderung. Dindon en surprise.

Ein schöner Truthahn wird vorbereitet, zum Dämpfen oder zum Braten gezäumt, mit Speckplatten belegt, mit Papier umhüllt und am Spieß gar gebraten. Wenn er verkühlt ist, wird ein Oval in die Brust geschnitten, das Fleisch heraus gehoben und ein Salpikon davon gemacht; dieses wird dann wieder darein gefüllt, mit Kapphahn-Fülle überdeckt und gute Form gegeben; dann mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse überstreut, mit zerlassener Butter überspritzt, im Ofen erwärmt und schöne Farbe gegeben; nachher auf eine lange Schüssel angerichtet und eine Spanische Sose darunter gegossen.

Truthahn à la Providence. Dinde à la Providence.

Ein Truthuhn oder Truthahn wird vorbereitet. Durchwachsener Brustspeck wird gewässert und gewällt, dann in etwa sechs-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/306 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG