

zehn kleine Stückchen geschnitten und nebst ebensoviel ganz kleinen Bratwürsten gekocht; zwanzig Kapphahn-Mocken, in Größe der Bratwürste, werden gar gemacht; dreißig Maronen, zwanzig große Champinonen und etwa ebensoviel Trüffeln werden theils geschwitz und theils weich gekocht. Mit ohngefähr der Hälfte dieser Zuthaten wird das Truthuhn gefüllt und dann zum Dämpfen gezäumt. Eine passende Dampf-Banne wird mit Speckplatten, Kalbschnitten und einigen Schnitten Schinken belegt, das Huhn darauf gesetzt, zwei Möhren, zwei Petersilien-Wurzeln oder ein Sträußchen grüne Petersilie, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, zwei Gewürznägeln und einige Pfefferkörner dazu gefügt, mit Speckplatten überdeckt, ein starkes Glas Madeira-Wein und etwas Consommee darunter gegossen, ein rundes mit Butter bestrichenes Papier obendarauf gelegt, mit dem Deckel zugedeckt und, Kohlen unten und oben, ohngefähr zwei Stunden langsam dämpfen gelassen. Der Saß wird dann ab- und durchgegossen, rein abgefettet, bis auf die nöthige Brühe eingekocht und durch eine Serviette in ein andres Kasserol geseiht. Die übrigen Zuthaten werden heiß gemacht. Bei dem Anrichten wird das Truthuhn entzäumt, auf eine große Schüssel gesetzt, die Zuthaten, wozu auch noch etwas schöne Hahnenkämme und Nieren in etwas von dem Saß erwärmt, gefügt werden, geschmackvoll darum gelegt, und der übrige Saß darüber gegossen.

### Truthuhn nach der Flamänderin. Dinde à la Flamande.

Ein fettes Truthuhn oder fetter Truthahn wird rein gerupft, abgestammt und gestoppelt, gereinigt und die Beine zurückgeschlagen eingesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen, und übrigens gezäumt; dann mit Speckplatten überdeckt und mit Dampfbrühe begossen, ein mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; bei dem Anrichten entzäumt, auf eine große Schüssel gesetzt und nach der Flamänderin mit verschiednen Gemüsen bekränzt.

### Truthahn nach Godard. Dindon à la Godard.

Ein Truthahn wird zum Dämpfen gezäumt, dann die Brust noch besonders über Kohlen gehalten damit die Haut straff wird und sich zum Spicken mehr eignet; hernach eine schöne Rose auf die Brust gespickt; darauf wird der Truthahn mit weißem Salz bestreut, in eine Dampf-Banne, mit Speckplatten belegt, gesetzt, mit Dampfbrühe bis an das Gespickete begossen, in Ermangelung Consommee oder Fleischbrühe darunter gegossen und zwei Möhren, zwei Petersilien-Wurzeln, eine oder zwei Zwiebeln, zwei Gewürz-