

nägeln und zehn Pfefferkörner hinzu gefügt, an dem Gespickten umher mit Speckplatten bedeckt, doppeltes Papier mit Butter bestrichen oben darauf gelegt, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; vorher noch das Papier abgenommen, damit der Speck sich gelb färbe; bei dem Anrichten entzäumt, der Speck mit schön gelber Glasur glasürt, auf eine große Schüssel über ein Reichen-Ragu gesetzt, und übrigens wie die Rindsleude à la Godard bekränzt.

### Truthahn oder Truthuhn à la Regence. Dinde à la Regence.

Ein Truthahn oder schönes Truthuhn wird wie vorgehend zum Dämpfen gezäumt, gespickt, gedämpft und die gespickte Nase glasürt; beim Anrichten eine Spanische Sose mit Madeirawein auf die ovale Schüssel gegossen, der Truthahn darauf gesetzt, mit einigen ganz großen Krebsen bekränzt und mit fünf bis sechs Silberspießchen besteckt.

### Truthuhn nach englischer Art. Dinde à l'Anglaise.

Das Truthuhn wird zum Dämpfen gezäumt und wie der Schöpstoß auf englische Art, mit ganzen Möhren, Rüben, Zwiebeln und Blumenkohlrösen gekocht, angerichtet, mit den Gemüsen in ungezwungener Ordnung garnirt, und eine Buttersose mit Petersilie daneben gegeben.

### Truthahn gesulzt. Dinde en daube.

Wenn der Truthahn oder die Truthenne über das Jahr alt, oder noch älter ist, da werden sie folgender Bereitungsweise unterworfen: der Truthahn wird rein gerupft, abgestammt, ausgenommen und ganz gereinigt; die Beine werden weggeschnitten und die Vorderkeulen eingesteckt; Kleinfingerstarke Speckschnitten werden mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und wohlriechenden Kräutern, als: gestoßenen Lorbeerblättern, Basilicum, Thimian und grüner Petersilie eingehüllt, und damit der Truthahn über und über durchzogen; darauf vest gezäumt, in ein Stück Leinwand eingewickelt, zugenähet und beide Enden zugebunden; eine passende Dämpfbanne mit Speckplatten, Kalbschnitten und einigen Schinkenschnitten belegt, der Truthahn darauf gesetzt und fünf Pfund klein gehackte Kalbshessen oder drei entbeinte Kalbsfüße, der Hals und die Füße, einige Möhren, ein Strauß grüne Petersilie oder einige Petersilien-Wurzeln, einige Zwiebeln, zwei kleine Lorbeerblätter, einige Gewürznägeln, Salz und nach Belieben eine oder zwei Zehen Knoblauch dazu gefügt, Fleischbrühe und ein Glas Franzbranntwein oder eine Flasche guter weißer Wein darauf gegossen,