

so daß es darüber gehet, angekocht, Papier mit Butter bestrichen darauf gelegt, mit dem Deckel zugedeckt und, Kohlen unten und oben, vier bis fünf Stunden, nämlich bis er weich ist, gedämpft; wenn der Truthahn zur Hälfte weich ist, da wird die obere Seite nach unten gewendet. Darauf wird er vom Feuer genommen und in seiner Brühe beinahe ganz erkaltet; hernach heraus gezogen, die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet und ein wenig davon auf Eis geprobt, ob sie Gallert genug hat, sonst bis dahin eingekocht; dann geklärt (m. s. klare Fleischsulze), und zum Sulzen hingestellt. Der Truthahn wird endlich aus dem Tuch genommen, alles Unreine weggemacht, auf eine lange Schüssel angerichtet und mit der klaren Sulze schön geziert.

Dieser Truthahn kann auch warm gegeben werden; da wird dann ein Theil von der Brühe eingekocht, nach Befinden mit Glasur verstärkt, durch eine Serviette gegossen und darunter gegeben.

Truthuhn als Galantine. Dinde en galantine.

Hier wird das nämliche Verfahren wie bei der Galantine von Kapphuhn beobachtet, nur daß die Truthaten verhältnißmäßig in größerer Masse genommen werden. Diese Galantine muß übrigens drei bis vier Stunden kochen; darauf wird sie in ihrem Sud beinahe erkaltet, nachher heraus gehoben und zwischen zwei Platten leicht gepreßt; nachdem sie ganz kalt ist, wird sie aus der Serviette genommen, nett zugestutzt, mit einer trocknen Serviette rein abgewischt und mit heller Glasur schön glasürt; dann über gehackte Sulze auf eine ovale Schüssel gesetzt und mit schönen Sulzschnitten bekränzt. Die Oberfläche wird ebenfalls in schöner Zeichnung mit Sulze verziert.

Diese Galantine wird öfters auch auf einen Sockel angerichtet.

Truthahn gebraten. Dindon roti.

Ein weißer, wohlgenährter und fetter Truthahn, welcher noch kein volles Jahr zählen darf, wird vorbereitet, innen und außen mit dem nöthigen Salz eingerieben, zum Braten gezäumt, mit einer großen, zwei Messerrückendicken Speckplatte überbunden, an den Spieß befestiget, mit Butter bestrichenem Papier umhüllt und ohngefähr eine und eine halbe bis zwei Stunden gebraten. Vor dem Garbraten wird das Papier abgenommen und schöne Farbe gegeben, dann angerichtet und ein wenig dunkler Fleischsaft darunter gegossen.

Soll der Truthahn zum Voressen oder als Auswechsel dienen, so wird eine nicht zu dicke Robert-Soße in einer Sosenschale daneben gegeben.