

Einen jungen Truthahn erkennt man daran: wenn das Haarbüschel am Hals noch klein ist und die Füße weißröthlich sehen; bei den alten Truthähnen und Hühnern sehen sie blauröth, auch ist ihre ganze Haut gröber.

Junger Truthahn gebraten. Dindonneau roti.

Hierunter werden die kleineren, höchstens halberwachsenen Truthühner verstanden. Es ist dieselbe Vor- und Zubereitung, nur daß hier nur ohngefähr eine Stunde zum Garbraten nöthig ist.

Junges Truthuhn mit Krebs-Sose. Dindonneau au beurre d'ecrevisses.

Ein junges Truthuhn wird wie ein Kapphuhn zum Dämpfen gezäunt und ohngefähr dreiviertel Stunde, wie dieses, gedämpft; dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet und eine Sose mit Krebsbutter darüber gegossen.

Junges Truthuhn mit Dehl gebraten. Dindonneau à la peau de goret.

Ein schönes junges Truthuhn wird zum Dämpfen gezäunt, an den Spieß befestiget und ohngefähr drei Viertelstunde, währenddem es mit feinem Dehl beträufelt wird, zu schöner Farbe gebraten; dann mit Salz besprengt, entzäunt, angerichtet und eine Teufels-Sose darunter gegeben.

Truthahnkeulen geröstet mit Robert-Sose. Cuisses de dindon à la sauce Robert.

Die Keulen von einem gebratnen Truthahn werden abgelöst, Messerrücken tief und eben so breit auseinander eingekerbt, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Rost über sanfter Kohlen- glut gebraten, dann angerichtet und eine Robert-Sose darunter gegeben.

Blätterragu von Truthahn mit Endivien. Emincé de dindon à la chicorée.

Die Brust von einem gebratnen Truthahn, welcher kalt geworden ist, wird genommen, Haut und Nerven beseitiget, das Fleisch erst in Fingerbreite Striemen und dann in ganz dünne Scheibchen geschnitten; ebensoviel Endivien, welche mit Beschamel-Sose dünner als gewöhnlich gehalten werden, werden erhitzt, die Scheibchen dazu gethan, behutsam durcheinander geschwungen und erwärmt, dann in eine Einfassung von Blätterteig, in eine Blätter-Pastete, oder in eine Kruste angerichtet.