

Von allerhand Gebratenen.

I) Von Geflügelten.

342. Einen Auer-Hahn wohl zu braten.

Laß den Auer-Hahn etliche Tage in Federn, dann rupfe ihn bis auf den Kopf, nimm den Kropf oben auf der Seite aus, und unten das Eingeweide, wasche ihn wohl mit Wein oder Eßig aus, würze ihn inwendig mit Nelcken und Muscatenblumen, lege ihn etliche Stunden in einen Asch, und giesse halb Wein und halb Eßig darauf. Koche indessen den Magen, so kan man sehen, ob er jung oder alt. Spieße und salze ihn, mache zwey starcke Speiler. Den einen stecke bey den Flügeln ein, mit dem andern speilere die Beine im dicken auf. Stecke den Spieß erst unten hinein, daß der unterste Speiler über den Spieß, der oberste aber unter den Spieß komme, so steckt der Hahn desto besser. Thue dann oben bey dem Halse ein gut Stück Butter hinein. Verbinde den Kopf mit einem Pappier oder feuchten Tüchlein, schlinge den Hals um den Spieß, lege ihn zum Feuer, betropfe ihn oft mit Butter, drücke auch manchmahl Citronen-Saft darauf, laß ihn fein gemacht braten, begiesse ihn mit gelbichter Butter. Bestecke ihn auch mit Nelcken und Zimmet, und drücke zulezt noch Citronen-Saft darauf.

343. Fasane zu braten.

Wenn sie gerupft, ausgenommen, in Kropfe und unten, so must du den Schwanz, die Flügel und Kopf mit dem Halse abhacken, Hölzer darein stechen und sie in einem Back-Ofen verharischen lassen.
Dann