

zehen biß in vierzehnen Tage eingebeißet / zuvor aber ein wenig eingewürfelt wird: wann man ihn nun braten will / wird zu erst mit einer langen Spick-Nadel durch das fleischichte gestochen / daß der Speck wohl durch die Mitte desselben gezogen werde; dann spicket man ihn auswendig / würfelt ihn mit Salz / Pfeffer und Megelein mohl ein / und lässet selbigen eine weil zuvor darinnen ligen / und stecket ihn dann an / daß er / wie obbeschriebene Hirsch- und Reh-Schlegel / ganz gemacht / jedoch mit stetem Feuer / (weil sie bißweilen ein zimlich starkes Fleisch haben /) braten könne: dann wird er auch trocken aufgesetzt / oder aber eine Brüß darüber gemacht; imgleichen auch ausgezieret / wie schon gedacht.

### 7. Einen Reh-Zehmer zu braten.

**I**n Reh-Zehmer wird ebenfalls wie ein ander Wildpret / gehäuet / und nach dem er alt oder jung ist / lang oder wenig eingebeißet; alsdann gespicket und mit Salz / Pfeffer und Megelein / wohl eingewürfelt: wann man den Zehmer anstecken will / leget man das Einwendige auf den Spieß / daß das gespickte übersich kommet; dann stecket man zwey starcke Zwecke oben und unten in das Rückgrad / und bindet sie dabey mit einem Bindfaden wohl vest an den Spieß: hernach wird er noch ferner mit drey oder vier hölzernen Spießlein in der Mitte wohl angezwecket / und alsdann fein gemacht drey oder vier Stunden lang / nachdem er starck ist / abgebraten / in eine Schüssel gelegt / mit Blumwerck und Citronen-Bläßen ausgezieret / und mit fein geschnittenen Citronen-Schelfen überstreuet.

### 8. Einen Haasen zu braten.

**N**ehet den Haasen ab / und gebet wohl acht / daß er nicht zerdrissen werde / schneidet oder stechet das Vorhäs davon ab / doch also / daß der Haas nicht zu kurz werde / und waschet ihn hernach aus Wasser / Essig oder Wein wohl aus: alsdann wird er gehäuet und gespicket / mit Salz / Pfeffer / Megelein und Muscat-  
blüß