

gelein/ thut ein wenig Bachschmals darein/ macht es siedend/ betreiffet den Pfauen damit/ und läßt ihn also sechs Stunden lang braten. *

I 2. Einen Welschen Hanen zu braten.

Wann man einen Welschen Hanen abstechen will/ so nimme man ein Messer/ und schneidet die Haut oben bey dem Hals von einander; wie man aber einem Hun über sich den Schlund und Lufft-röhre entzwey schneidet/ so werden selbige an dem Welschen Hanen untersich entzwey geschnitten/ und also kein grosses Loch am Hals gemacht; den Hanen muß man wol unter sich halten/ und das Blut aus dem Kopff abwärts streichen/ und heraus drucken/ dann rupffet man die Federn oben und unten bey dem Hals herab/ schneidet neben auf der Seiten des Halses ein Loch hinein/ und nimme den Kropff heraus/ damit der Han auf der Brust schön ganz bleibet; dieses Loch kan man alsdann wohl wieder zu machen: hernach wird der Han gebrühet/ und in ein kaltes Wasser gelegt; zuvor aber/ ehe er noch erkaltet oder gewässert wird/ spreusselt man ihm die Füße mit einem hölzernen Spieß oder Zweck/ durch die Schenckel/ wohl hinauf/ dergleichen auch mit den Flügeln beschiehet. Zur Winterszeit kan man ihn wohl vier oder fünff Tage zuvor würgen/ so wird er nur desto mürber und besser werden: Man soll auch alles Geflügel auf diese Art gar schön und weiß etliche Tage erhalten können; wann selbiges allerdings auf obbeschriebene Art gewürget/ aber nicht im heißen Wasser gebrühet/ sondern die Federn nur wie einem Vogel ausgerupffet werden: dann wird der Han ausgenommen/ aber nicht gewaschen/ biß etwan einen Tag/ oder nur etliche Stunden vorher/ ehe man ihn speisen will; inzwischen muß er in einen Keller/ oder sonst kühles Ort/ gesetzt werden: wann er nun/ wie gedacht/ aus etlichen Wassern reinlich gewaschen/ wird er/ so es beliebt/ auf der Brust gespicket/ welches/ im fall der Noth/ auch einen Tag zuvor/ ehe man ihn verspeiset/ geschehen/ und er so dann über Nacht im Wasser liegend

* Es kan ein Pfau auch eben auf die Art/ gleich wie der hier nechst beschriebene Welsche Hanen/ abgewürget und gebraten werden.