

ber machen / und mit Citronen auszieren / wie selbige anderswo beschriben zu finden.

21. Hünner gantz weiß zu braten.

Nach dem das Hun gewürgt worden / brühet und säubert es auf das allerschönste / wie schon zum öfftern bey andern Geflüg gedacht; dann nehmet ein viertel Pfund Butter / thut solches in eine Schüssel oder Napfflein / werfft Salz und Gewürk dar zu hinein / so viel zu einem Hun einwendig zum einsalzen und würcken vonnöthen / rühret und schlaget es wohl unter die Butter: wann nun das Hun sauber ausgewaschen / steckt man die mit Salz und Gewürk abgerührte Butter einwendig in das Hun hinein / salzets auch auswendig / und steckt es an den Spieß / wie ein ander Hun / und die Füße hinterwärts hinauf / wie an einem Rebhun; wann nun das Hun angesteckt / vernehet es auf das beste / damit die Butter nit heraus laufen könne: dann nehmet ein fälbern Netz / oder aber zwey oder drey zusammen / nachdem das Hun groß ist / wickelt es über und über darein / und nehet es überal zusammen / daß nichts von dem Hun hervor siehet / es muß aber selbiges nicht drangs darüber seyn / sondern gleichsam nur schlottern / dann es schnorret im braten vorhin zusammen / und bratet also das Hun samt dem Netz schön allgemach ab; wann nun das Netz auswendig etwas braun wird / so ist das Hun fertig: dann schneidet das Netz herunter / so wird das Hun schön weiß / und doch auf das beste ausgebraten / und ein vortrefflich kräftiges Essen seyn.

22. Ein junges Hun / wie ein Rebhun zu braten.

Nehmet ein junges Hun / ertränckets mit Essig / wie die bald hernach beschriebene Tauben / hängets auf / und lassets verzappeln / rupffets / schneidets auf / nehmet aus / und waschets mit Wein / würckets innen und aussen wohl ein / und setzets über Nacht in Keller: Wann man will / kan mans auch spicken / steckets dann