

wohl, wascht ihn sauber aus, reibt ihn mit Nagelein, Salz und Pfeffer ein, steckt in den Schnabel ziemlich Wachholderbeere und Salz, umbindet den Kopf mit einem Papier, daß sich keine Fliegen darein setzen, legt den Auerhahn 3 bis 4 Tage in Essig, worin einige Zitronen-Kädlein, Lorbeerblätter und andere taugliche Kräuter seyn müssen, und behält ihn an einem kühlen Ort auf, weil der Kopf trocken bleiben muß. Wenn er gebraten werden soll, wird er aussen mit Salz, Nagelein und Pfeffer eingerieben. Er kann entweder ganz gespickt oder nur hin und wieder auf der Brust mit kleinen Bröcklein Speck besteckt werden. In jedem Fall wird doch die ganze Brust mit Speckscheiben belegt, und der Auerhahn mit einem stark mit Butter bestrichenen und noch mit einem andern unbestrichenen Bogen Papier umbunden. Der Kopf bleibt, wie er war, oder wird im Nothfall aufs neue mit einem frischen Papier umwickelt, kann auch ganz abgeschnitten werden. Alsdann wird der Auerhahn an den Spieß gesteckt, in die Bratpfanne ein Glas Essig nebst etwas Fleischbrühe, etlichen Zitronen-Kädlein, einem Lorbeerblatt, etwas von Kräutern, ein paar Wachholderbeeren und einer ganzen Zwiebel gethan, und der Auerhahn unter beständigem Begießen langsam gebraten. Bey'm Anrichten bleibt der Speck auf der Brust liegen, das Papier vom Kopf aber nimmt man weg, steckt ihm etwas Grünes in den Schnabel, und gießt den größten Theil des Fetts davon ab, die Bratenbrühe aber über den Auerhahn. Man stellt Salat, auch ganze Zitronen dazu auf, oder gibt eine Sauce besonder in einer Saucière (Sofiar) dazu, es kann eine Trüffel-, Sardellen- oder Kappern-Sauce seyn.