

Fasanen zu braten.

Der Fasan wird auch nur bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in den Leib ein Zitronen-Rädlein und ein Lorbeerblatt gethan, der Fasan aufgezweckt, der Kopf mit einem trockenen Papier umwickelt, die Brust mit Speckscheiben belegt, ein Bogen Papier mit Butter bestrichen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein überstreut, der Fasan bis auf den Kopf damit umbunden, und an einem Spieß langsam gebraten. Sobald er fertig ist, nimmt man das Papier ab, läßt den Speck auf der Brust liegen, steckt in den Schnabel ein Stücklein Zitronen, ziert die Platte mit Laubwerk, und stellt ganze Zitronen dazu auf.

Feldhühner zu braten.

Sie werden bis an den Kopf gerupft und ausgenommen. Wenn sie alt sind, werden sie ein paar Tage eingebaiht, die jungen hingegen mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben, ein Zitronen-Rädlein und ein Stücklein Butter in den Leib gelegt, dann aufgezweckt. Die Brust belegt man mit Speck, umbindet sie über dem Speck mit einem bestrichenen Butter-Papier, umwickelt die ungerupften Köpfe mit trockenem Papier, damit dieselben nicht verbrennen, steckt die Rebhühner an einen kleinen Spieß, und bratet sie langsam. Bey'm Anrichten bleibt der Speck immer auf dem Geflügel liegen. Sie werden mit ganzen Zitronen gegeben.

Haselhühner zu braten.

Sie werden ganz auf die nämliche Art wie die Feldhühner behandelt, und weil sie seltener

(22 *)