

es eine Höhe bekommt, heftet die Oeffnung am Bauch mit einem Spieß zu, stupft das Ferkel stark mit einer Spicknadel, steckt es dann an den Spieß, überfährt es oft mit einem Stücklein Speck, und bratet es langsam. Weil es am Spieß gern Blattern bekommt, so muß man's mit einem neuen Flederwisch oder sonst einer Hand voll starker Federn öfters überfahren, damit die Blattern nicht aufkommen können. Kommt es aber in einen Backofen, so wird es nur mit Speck überfahren und wohl gestupft, dann bekommt es keine Blattern, weil es gleiche Hitze hat. Auf der Platte wird ihm ein kleiner Apffel oder halbe Zitrone ins Maul gesteckt. Die Hauptsache bey einem Spanferkel ist, daß es rösch gebraten wird. Wie sie gefüllt werden, ist im zweyten Theil angezeigt.

#### Einen welschen Hahn zu braten.

Sobald derselbe gestochen ist, schlägt man ihm noch warm die Brust ein, legt ein altes Tuch darauf, daß das Fleisch kein Loch bekommt, rupft ihn hierauf erst, brüht den Hals und die Füße, und nimmt ihn dann warm aus. Am Kopf muß man sehr behutsam seyn, daß die Haut rein losgeschält wird, weil sie sehr fest hält. Nun klopft man ihn erst durchaus, und haut die Füße halb ab. Soll eine Fülle darein kommen, so verfertigt man sie, wenn man keine Kastanien hat, von dem Magen und der Leber, schneidet beydes, nur die Haut vom Magen ausgenommen, nebst einem Stücklein Speck, einer Zwiebel und etwas Petersilie klein, auch einen Kreuzerweck zu kleinen Bröcklein, feuchtet diesen mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, nimmt dann alles zusammen in eine Schüssel, Salz, Pfeffer und Muskat zu,