

rührt es mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern an, und füllt den Kropf damit; ist etwas übrig, so wird es vollends in den Bauch gethan, der welsche Hahn an beyden Orten zugenäht, hübsch aufgezwackt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, der Kropf und die Brust mit Speck belegt, auf den Speck ein mit Butter bestrichener Bogen Papier gebunden, der welsche Hahn an den Spieß gesteckt, und langsam gebraten. Er braucht drey Stunden, bis er durchaus fertig ist. Wenn er auf der Platte ist, wird ihm ein Lorbeerstrauß in den Schnabel gesteckt.

Welscher Hahn im Backofen zu braten.

Wenn er, wie schon gemeldet, ausgenommen worden ist, so wird er durchaus recht geklopft, dann innen und aussen wohl mit Pfeffer und Salz eingerieben, aufgezwackt, die ganze Brust nebst den Schlegeln mit großen Stücklein Speck belegt, ein mit Butter bestrichener Bogen Papier darüber, und noch 2 unbestrichene Bögen mit Bindfaden darum gebunden, dann auf eine irdene Platte gethan, (in welche man zuvor Stecklein legen muß, damit der welsche Hahn ein wenig höher liegt), etwas Wasser in die Platte geschüttet, auch der Kopf vom welschen Hahn mit dickem Papier umbunden, und derselbe nun in den Backofen gestellt. Ist der Ofen nicht zu heiß, so wird er in 2 Stunden durchaus fertig, sehr mürbe, und besser als am Spieß. — Kann er, besonders wenn er alt ist, und die Jahreszeit es erlaubt, aufgehängt werden, so ist dieß immer am besten. — Die Schlegel und die Brust vom welschen Hahn können auch gespickt werden.

Alle großen Braten, wenn sie gut mit Papier