

umbunden sind, und nicht zu lange im Ofen bleiben, können auf diese Art gebraten werden. Zwey Stunden ist die beste Zeit.

Welsche Henne zu braten.

Wenn mit dieser wie bey dem Hahn verfahren worden, die Brust eingeklopft und die Henne ausgenommen ist, wird der Kropf mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, statt der Fülle ein ganzer Kreuzerweck darein gesteckt, der Kropf mit einem Faden zugebunden, der Leib ebenfalls eingerieben, und auch ein Weck darein gethan, daß die Brust recht in die Höhe kommt. Dann zweckt man die Henne auf, spickt die Brust und die Schlegel, belegt sie noch dazu mit Speck, oder bindet auch nur ein mit Butter bestrichenenes Papier darum. Wenn sie zuvor mit Salz, Pfeffer und Nägelein von außen bestreut ist, wird sie an den Spieß gesteckt und langsam gebraten. Will man eine Fülle darin haben, so kann auch eine wie bey den Hahnen darein gemacht werden, nur sind die Kastanien zu schwer in den Kropf, in den Leib aber darf eine Kastanienfülle kommen.

Einen Kapaun zu braten.

Bei allem großen Geflügel ist die Hauptsache, es trocken zu rupfen, den Hals und die Füße aber zu brühen. Auf diese Art wird er behandelt, ausgenommen, die Brust eingeklopft, und der Kapaun aufgezweckt; in den Leib kommt ein Stücklein Butter, etwas Petersilie, ein wenig Thymian, ein paar Zitronen: Rädlein und Salz. Dann kann er gespickt, oder auch ungespickt mit Speck verbunden, und gebraten werden. Will man ihn noch delikater haben, so kann man ihn