



Des andern Theils.  
**Dritter Absatz /**

Von  
**Allerlei Gebratens.**

I. Einen Auer-Hahn zubraten.

**A**urget den Hahn / und lasset ihn zwei Tage in den Federn hängen / darnach rupfet ihn bis auf die Füße und an den Kopf / waschet ihn nicht aus / nehmet Ingwer / Pfeffer / Nägelen / Muskat und Zimmet / mischet es untereinander / und reibet den Hahn inwendig und auswendig damit / leget ihn in eine Schüssel / setzet ihn zwei Tage in den Keller. Wenn ihr ihn nun braten wollet / so kochet zuvor den Magen / so könnet ihr sehen / ob der Hahn jung oder alt ist / und euch desto besser im braten darnach richten / salzet ihn und lasset ihn eine Stunde darinnen liegen / denn stecket ihn an mit einem Gänse-Holz / wie eine Gans / bindet ihn stark / und den Kopf und die Füße mit einem Tüchlein zu / daß die Federn nicht verbrennen / lasset ihn fünf Stunden braten / betreufelt ihn erstlich eine Stunde mit Wein / denn begießet ihn mit warmer Butter / bis er vier Stunden gebraten hat / nehmet alsdenn Speck / schneidet und bratet es aus / lasset es recht heiß werden / und begießet den Hahn damit / lasset ihn noch eine Stunde braten / darnach nehmet das dicke aus der Bratpfannen / gießet Malvaster / Rosen-Esig / Fleisch-Brüe / Saft von einer Zitronen / Zucker und kleingeschnittene Zitronenschalen darein / lasset es kochen / bindet dem Hahn den Kopf und die Füße wieder auf / leget ihn in eine Schüssel / gießet die Brüe darüber / und beleget ihn mit Zitronenschalen. Wenn man siehet bei Kochung des  
 Magens