

Speisen zum gebratenen Tische an Fleischtagen.

Fasanen und Rebhühner.

Rupft und nehmt sie aus; dann schneidet ihnen den Kopf, die Flügel und die Füße ab. Flämmt sie mit Salz bestreut auf dem Rost, und laßt sie erkalten. Spicket sie dann mit Speck, bratet sie im Ofen, indem ihr sie bisweilen mit der Brühe begießet.

Welscher Hahn.

Er wird gerupft und ausgenommen; wäscht und krümmt ihn gehörig. Dämpft ihn dann langsam mit Fette in einer Caserole, bestreut ihn mit Salz und Mehl, dann laßt ihn kalten. Spickt ihn nun mit Speck, thut ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit Fette und laßt ihn langsam braten. Fängt er zu trocknen an, so begießt ihn mit Fette und wiederholt dieß oft. Hat er Farbe genug, so bindet man ein mit Fette bestrichenes Papier um den Hahn. Vor dem Anrichten wird er nochmal mit der Fette begossen.

Kapaun.

Wann er gerupft, ausgenommen und die Füße abgeschnitten sind, so krümmt ihn mit Spislein, flämmt ihn in einer Caserole mit Fette, und laßt ihn kalten. Bindet nun ihm Speck auf, thut ihn in die Bratpfanne, salzet ihn und streuet Mehl darauf. Laßt ihn im Ofen braten, da ihr mehrmal ihn mit Fette begießet.