

## Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

befreiffet den Pfauen damit / und läset ihn also sechs Stunden lang  
braten. \*

### I3. Einen Welschen Hanen zu braten.

**M**an man einen Welschen Hanen abstechen will / so nimmt  
man ein Messer / und schneidet die Hauf oben bey dem Hals  
von einander ; wie man aber einem Hun / über sich den  
Schlund und Lufft-Röhre entzwey schneidet / so werden selbige an dem  
Welschen Hanen untersich entzwey geschnitten / und also kein grosses  
Loch am Hals gemacht ; den Hanen muß man wohl unter sich halten /  
und das Blut aus dem Kopff abwärts streichen / und heraus druck'en /  
dann rupftet man die Federit oben und unten bey dem Hals herab /  
schneidet neben auf der Seiten d's Halses ein Loch hinein / und nimmt  
den Kopff heraus / damit der Han auf der Brust schön ganz bleibe ;  
dieses Loch kan man alsdann wohl wieder zu machen : hernach wird  
der Han gebrühet / und in ein kaltes Wasser gelegt ; zuvor aber / ehe er  
noch erkaltet oder gewässert wird / spreuzzelt man ihm die Füsse mit ei-  
nem hölzernen Spieß oder Zweck / durch die Schenkel / wohl hin-  
auf / dergleichen auch mit den Flügeln beschiehet. Zur Winters-  
Zeit kan man ihn wohl vier oder fünff Tage zuvor würgen / so wird  
er nur desto mürber und besser werden : Man soll auch alles Geflü-  
gel auf diese Art gar schön und weiß etliche Tage erhalten können ;  
wann selbiges allerdings auf obbeschriebene Art gewürget / aber nicht  
im heißen Wasser gebrühet / sondern die Federn nur wie einem Bos-  
sel ausgerupft werden : dann wird der Han ausgenommen / aber  
nicht gewaschen / bis etwan einen Tag / oder nur etliche Stunden vor-  
her / ehe man ihn speisen will ; inzwischen muß er in einen Keller / oder  
sonst kühles Ort gesetzen werden : wann er nun / wie gedacht / aus et-  
lichen Wassern reinlich gewaschen / wird er / so es beliebt / auf der Brust  
gespicket / welches / im Fall der Noth / auch einen Tag zuvor / ehe man

\* Es kan ein Pfau auch eben auf die Art / gleich wie der hier nechst beschrie-  
bene Welsche Han / abgewürget und gebraten werden.