

## **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

hen; südet unterdessen den Magen ab / welcher / nachdem der Han  
 a't oder jung ist / bald oder langsam weich wird / wornach man sich  
 auch mit dem Beizen richten muß; doch muß er auf der Brust am  
 längsten darinnen liegen: hierauf wird er wieder mit frischem Wein  
 oder Essig ausgewaschen / und einen halben Tag zuvor / ehe er gebrat  
 ten werden soll / gespicket / auch etwan eine halbe Stund / ehe man  
 ihn anstecket / wieder frisch mit Pfeffer / Negelein und Muscatblüß /  
 absonderlich aber einwendig wohl gewürket; dann nimmt man zweert  
 hölzerne Zwecke / und stecket mit dem einen die Füße bey den Schens  
 keln damit starck hinauf / den andern aber unter den beiden Flügeln  
 hindurch / und alsdann den Auerhanen an den Spieß; dabey abson  
 derlich in acht zu nehmen / wann man mit dem Spieß zu erst unten  
 hinein kommt / daß der untere Zweck ober den Spieß / der obere  
 aber unter den Spieß komme / und der Han desto vester daran bleibe:  
 man kan auch oben in den Hals ein gut Stück Butter thun / das  
 von alles gebratene Geflüg besser und mürber werden solle. Nachst  
 dem verbindet man den Kopff mit einem Papier oder feuchten Tüch  
 lein / daß er nicht fett oder schmalzig werde / oder aber gar verbrenne;  
 dann treiffet man ihn einwendig nur allein / auswendig aber gar mit  
 feinem heißen Schmalz / weil sonst die Haut davon gar gerne zusam  
 men gehet / sondern man muß das Schmalz zuvor ein wenig erküh  
 len lassen / oder an statt dessen / sich im betreffen einer Butter gebrau  
 chen / wie bey den Gembßen Schlegel gedacht worden / und also den  
 Auerhanen schön gemacht abbraten. \*

### 15. Auerhennen zu braten.

**S**iese werden ebenfalls gerupffet / gespicket / gebelset / angestecket  
 und

**Pp**  
 \* Wann man will / kan man ihn auch / so er nur halb abgebraten / zwischen  
 den Speck / mit ein wenig geschnittener Zimmet und Negelein bestecken / und  
 entweder trocken gebraten zu Tisch tragen / oder aber eine schon beschriebene o  
 der andere Brüh darüber machen / und denselben schön / nach Gefallen / bezie  
 ren; kommt eine Brüh darüber / muß man auch in diesem Stück sich nach  
 dersehligen richten.