

endlich an dünne Spießchen gesteckt, am großen Spieß gegen einander gebunden und schnell gebraten. Sie werden ungefähr auf sechs Zoll Länge gestugt und mit einer Paradiesäpfel-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) aufgetischt; die Rippen werden nur zwey Finger breit gelassen. Das Ganze muß von sehr guter Miene seyn und ein lieblich kräftiges Gericht geben.

Geschwungene Reh-Coteletten. (Côtelettes de Chevreuil sautées), und

Reh-Coteletten auf dem Roste. (Côtelettes de Chevreuil grillées.)

Werden ganz so wie die Kälbern, nur im verjüngten Maßstabe behandelt. (S. Abschn. v. d. Kalb, Coteletten betreffend.) In die Mitte jener geschwungenen kommen weiße durchgeschlagene Zwiebeln (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfr.), oder braun eingemachte Gurken. (S. Abschn. v. d. Pflanzen.) In die auf dem Roste kommt ein Coteletten-Saft oder eine saure Lunke. (S. Abschn. v. d. Lunken.) Diese Coteletten sind von unendlich feinem Geschmacke, allein sie dürfen nicht dem übrigen Fleische gleich gesäuert, sondern nur hinlänglich abgelegt seyn.

Der Hals, die Schulter und Brust werden braun eingemacht. (S. Abschn. v. d. Hirschfleisch). Es ließen sich noch eine große Menge Gerichte aufzeichnen, allein es sind bloß Wiederholungen des Gesagten bey den Schöpfen und bey den kommenden Hasen, allwo man füglich nachschlagen und darnach selbst combiniren kann.

## Vier und zwanzigster Abschnitt.

### Vom Hasen.

Man findet den Hasen überall auf dem Erdboden verbreitet, nur in einem gar zu heißen Klima lebt er nicht. Nach der Beschaffenheit seines gewöhnlichen Aufenthaltes bekommt er verschiedene Nahmen; so kennt man z. B. Berghasen, Sumpfs-

hasen, Feldhasen, Holzhasen und Sandhasen. Der Berghasen, welcher die nördlichen Gebirge bewohnt, ist die größte Art; sein Fell wird im Winter schneeweiß. Das Fleisch der Hasen, besonders der jungen, ist zart, nahrhaft, und wird von uns für eine Delicatsse gehalten; das der älteren artet in's Zähne und Trockene aus, daher darf er nie ungespickt gebraten, und nie ohne Lunte aufgerischt erscheinen.

### Eine Escalope von Hasen. (Escalope de Lièvre.)

Von vier Hasen wird das Rückenfleisch (Filet) aus der ersten sehr dicht faserichen Haut, dann von dem Rückenbeine, nämlich vom Schlegel bis zwischen die Schultern hinauf abgelöst. Von der aufwärts liegenden Seite dieser Schnitte gibt es noch ein sehr fein faserichtes Häutchen, welches ebenfalls abgelöst werden muß, und dieß kann nur geschehen, wenn man diese Seite an die naß gemachte Tafel gelegt, mit dem scharfen nassen Messer zwischen dem Häutchen und dem Filet, auf dem die linke flache Hand liegt, um es unbeweglich zu halten, einschneidet, und unter leichtem Auf- und Abschieben, und immer auf die Tafel niederdrückend, mit dem Messer bis an's Ende fortgefahren, so daß das Häutchen papierdünn da liegt. Das Fleisch wird dann über den Faden auf zwey messerrückendünne Scheibchen geschnitten, mit einem flachen Heft des Messers flach und mürbe geklopft, rein rund zugeschnitten, und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole, eines an das andere gereiht, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Butter begossen, und mit Butter bestrichenem runden Papier bedeckt, an einem kalten Orte aufbewahrt. Diese Vorrichtung der Escalope muß, der langwierigen Arbeit und des zu ziehenden Saftes oder Essenz aus dem Gerippe wegen, in der Früh oder des Abends vorher vorgenommen werden; das Begießen mit der Butter und das Bedecken mit Papier wird sonach wesentlich, um die Einwirkung der Luft abzuhalten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird es über starkem Windofen stark geschwungen, bis alle die Scheibchen sich fest fühlen lassen, und kein rother Saft sich mehr zeigt. Dieß

Schwingen entscheidet das Gerathen dieses feinen Gerichtes. Das Fleisch gibt, so bald es warm wird, viel Saft; wenn das Feuer dann nicht stark genug ist, um dieser so geschwind und viel sich einfindenden Flüssigkeit zu widerstehen, so sammelt es sich in einem Augenblicke so, daß das Ganze schwimmt und kocht, und dann ist das Gericht schon verdorben, das Fleisch wird hart und zähe, und die darauf kommende Tunke viel zu viel verdünnt. Wenn dann das Schwingen so von Statten geht, daß in ungefähr drey Minuten das Fleisch, von der Hitze durchdrungen, keine Flüssigkeit mehr gibt, und in der Schwung-Casserole keine vorhanden ist, so wird die Hälfte der Butter abgeseiht; eine braune Tunke, die aus zwey Schöpföffeln brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), und eben so viel Hasen-Essenz (S. d. Abschn. v. Essenzen) unter währendem Abschäumen auf anderthalb Löffel eingekocht hat, wird darüber gegossen, mit Limoniensaft und Glace gehoben, und so zum genauen Vermengen durch einander geschwungen; die Blättchen werden in eine Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) zierlich angerichtet, oder in eine bordirte Schüssel dressirt (S. Abschn. v. d. Borduren); dann kommt zwischen ein jedes Scheibchen, die im Kranze gelegt werden, ein eben so dünnes und großes in Butter gebackenes Scheibchen Semmel, theils des lieblichen Geschmacks wegen, den die Semmelschnitte in der köstlichen Tunke bekommt, theils um das Gericht dadurch ansehnlicher zu erhalten. Die Sauce wird dann durch ein Haartuch gepreßt, gezogen und über das Ganze behuthsam gegossen. Das Anrichten dieses Gerichtes geschieht in einer Brotkruste, Reißcasserole oder über eine bordirte Schüssel, vorzugsweise aber in eine Silbercasserole, weil das Gericht in der Bordur bey dem geschicktesten Anrichten dennoch flach und unansehnlich; in der Casserole hingegen dasselbe gehörig heiß, und die köstlichste Tunke von der Luft unangefochten bleibt.

### Schwarze Escalope vom Hasen. (Escalope de Lièvre au Sang.)

Die zur vorhergehenden Escalope bereitete Tunke wird unter währendem Vermengen mit der vorhergehenden Escalope selbst über dem Feuer, mit ungefähr sechs Eßlöffeln geseihtem reinen Hasenblute gebunden, welches ihr einen angenehmen Geschmack, schöne Schwärze und überhaupt ein lieblich ansprechendes Ansehen gibt; da das Blut die Tunke verdickt, so darf diese bey dem Vermengen mit diesem nicht so dick als zu dem vorhergehenden Gericht gehalten, dagegen aber über dem Feuer so lange geschwungen werden, bis es kleine Blasen, als wie wenn es kochen wollte, zu werfen anfängt. Dieses reicht hin, die Verbindung zu bewerkstelligen, denn bey dem Aufkochen stockt das Blut und zerlegt die Tunke; die Escalope (S. die vorhergehende) wird nun jener gleich angerichtet. Die Tunke, durch ein Haartuch in eine Casserole gepreßt, und so, wenn sie durch die Vermischung von einem halben eygroßen Stückchen sehr frischer Butter, Limoniensaft, Glace und Concassé bis zum Haut-Gout gesteigert ist, über die Escalope gegossen.

### Escalope von Hasen mit Trüffeln. (Escalope de Lièvre aux Truffes.)

Die Escalope wird stets der erstern gleich gemacht (S. d. vorhergehenden), über die noch rohe Scheibchen Hasenfleisches kommen. Ein Drittheil so viel abgeschälter schöner Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln), die auf messerrückendick und eben so große Scheibchen als das Fleisch ist, geschnitten worden sind, in die Schwung-Casserole gestreut, das Ganze wird dann mit Butter begossen, und der ersten Escalope gleich geschwungen, und in eine schöne bordirte Schüssel oder Kruste wie dort angerichtet; statt der Semmelscheibchen kommen Trüffeln. Eben so können zu der schwarzen Escalope Trüffeln kommen, welcher Beytritt das Gericht zu den köstlichsten hebt.

### Gesulzte Escalope von Hasen. (Escalope de Lièvre chaud-froid.)

Die Escalope wird den vorhergehenden gleich bereitet und geschwungen, dann aber die Scheibchen aus der Butter über eine reine Serviette gelegt, und nach ihrem Abtrocknen erst mit dem dritten Theil der zu diesem Gericht bereiteten Funke vermengt. Die Funke so wie die Behandlung des Ganzen wird dem Kepphühner-Salmy gleich gehalten (S. Abschn. von den Kepphühnern); das Anrichten muß besonders berücksichtigt werden, indem solche Schüsseln zu der Zierde der Küche gehören. Das Gericht soll wenigstens drey Finger hoch dressirt, mit einem schönen Kranz geschlossen seyn; die Fleischsulz wird dann so angebracht, daß sie das Ganze hebt.

### Gespickte Hasen-Schnitten. (Filets de Lièvre piqués glacés.)

Die Schnitten werden jenen den Kaninchen gleich gehalten, nemlich abgelöst, fein gespickt, gedämpft und glasirt (S. Abschnitt vom Kaninchen), mit der kleinen Abweichung zwar, daß diese Hasenschnitten nach dem Spicken einige Tage in Sauerbrühe gelegt werden müssen; in ihre Mitte kömmt eine pikante Funke, oder Pfeffer-Funke, oder auch Paradiesäpfel-Funke. (S. Abschnitt v. d. Funken.)

### Schwarzer Hase. (Matelotte de Lièvre.)

Der auf zwey Finger breite Stückchen geschnittene Hase wird in ein halb Pfund Butter nebst drey Lorbeerblättern, Salz und Concassé, über starker Gluth gedünstet, dann Stück für Stück heraus genommen, nett zugeschnitten, und in eine andere Casserole gelegt, die Butter wird mit drey kleinen Eßlöffeln voll Mehl bestäubt, gelb geröstet, mit vier Schöpflöffeln voll weißer, und zwey Löffeln schwarzer Brühe, und sechs Löffeln rothem Wein genächt, dann über dem Windofen so lange stark gerührt, bis es im Kochen verdickend eine Funke bildet, die, nach zweyständigem Kochen unter mehrmahligem Abnehmen der aufsteigenden Butter

über den rein zugeschnittenen, und in eine andere Casserole gerichteten Hasen durch ein Haartuch gepreßt wird; der Hase wird endlich über schwachem Feuer ganz weich gekocht, die Tunke dann noch einmahl abgeseiht, über starkem Windofen bis zu einer vom Löffel sich spinnenden Sauce während dem Rühren eingekocht, und mit dem Blute des Hasen, das mit ein Paar Eßlöffel starkem Essig verdünnt worden ist, gebunden; das Binden darf indessen nicht während des Kochens geschehen, im Gegentheil, die Tunke wird vom Feuer gesetzt, und das Blut, unter heftiger Bewegung mit dem Löffel, hinein gegossen, welches die Sauce schwarz färbt und verdickt; endlich wird sie über einen Schöpfelöffel passirte Champignons (S. Abschn. v. d. Champignons), eben so viel kleine in Butter braun gebackene Zwiebelchen (S. Abschn. v. Wurzeln und Knollen), und mit so viel als beydes daumgroß geschnittenem weich gekochtem fleischigtem Speck (S. das folgende Gericht) gepreßt, leicht geschwungen, und über den zierlich angerichteten Hasen gegossen. Die Tunke muß immer bis zu einem gewissen Grad mit Glace gehoben werden.

#### Der braune Hase. (Civet de Lièvre.)

Er wird ebenfalls so wie der vorhergehende schwarze Hase behandelt, nur das statt des rothen, weißer Wein genommen, und die Tunke mit keinem Blute gebunden wird. Statt der Butter pflegt man ein Pfund fleischigten Speck, auf daumkleine Stückchen geschnitten, in Wasser halb weich abgekocht, und nun mit etwas Butter braun geröstet, dann mit den übrigen Hasen gekocht, zu den übrigen Ingredienzien beyzunehmen.

#### Gebratener Hase. (Lièvre à la Broche.)

In Frankreich und England ist es Sitte, daß man den Hasen sammt dem Kopfe aufsticht, bey uns hingegen wird der Kopf bis über die vordern Läufe abgehauen. Ich gestehe, daß der kazenähnliche Kopf bey einem Braten nur durch eine lange Gewohnheit erträglich wird, daß wir aber aus übermäßigem Ekel sogar die fein fleischigten vordern Läufe mit abhauen, ist wohl auch nicht

recht; es wäre wohl hinreichend, den Kopf bis zu den vordern Läufen abzuhauen; diese werden bis an das erste Gliedchen von der Pforte aufwärts gestekt, und in eine gemachte Öffnung zwischen den Rippen gesteckt, so bleiben sie wie gebunden unter der Brust liegen. Der Hase wird dann leicht abgehäutet, fein gespickt (S. Abschn. v. Spicken), und ein Paar Tage mürke gesäuert (S. Abschn. v. Einsäuerungen), endlich schnell gebraten (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten); während diesem mit der Säure und Butter begossen, und mit einer mit Limonien-saft und Concassé gehobenen klaren Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt.

### Eingeschnittenes vom Hasen. (Chapillotade de Lièvre.)

Der gebratene Hase wird auf kleine zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in einer Casserole zusammengesetzt, mit ein wenig Salz und Concassé bestäubt, mit einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Schalotten, eben so viel grüner Petersilie und zwey Vorbeerblättern bestreut, mit zwey Schöpflöffeln Rahm, die Hälfte so viel schwarzer Brühe und einem Eßlöffel voll Essig genäßt, und so auf starkem Feuer bis auf einen Schöpflöffel köstlicher Tunke eingekocht, welches dann eine angenehme Sauce bildet. Der Hase wird aufgehäuft, zierlich angerichtet, und mit dieser feinen Sauce begossen.

### Zunge Hasen in Papier. (Levreaux en Papillote.)

Zwey junge Hasen werden auf zwey Finger breite Stücke geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, dann auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, auf welchem eine viereckigte dünne Platte Speck liegt, fest zusammen gelegt, mit feinem Krütchen (S. Abschn. v. f. Krütchen) begossen, mit einer zweyten Speckplatte bedeckt, das Papier hernach fest umgebogen, so daß es in einer Schüssel ein passendes Viereck macht, dieses wird nun in vier Bögen mit Butter bestrichenem Papier fest eingemacht, mit Spagat überbunden, und über glühender Asche auf dem Roste, der mit einem in Ohl oder Butter getränkten Papier belegt ist, an

beyden Seiten anderthalb, auch zwey Stunden gebraten. Der Spagat und der erste meist verbrennte Bogen Papier werden abgenommen, mit dem übrigen Papier aber en négligée aufgetischt. Diese Operation des Bratens geht jedoch weit besser in einem etwas abgekühlten Backofen vor sich; die Hitze wirket von allen Seiten zugleich, und kürzet hierdurch die gegebene Zeit um ein Merkliches ab.

### Gedämpfter Hase. (Lièvre à la Daube.)

Der Hase wird mit einem halben Finger dicken Speck, welcher mit feinem Salz, Concassé, gestoßenem Lorbeerblatt und Thymian gewürzt ist, nach dem Faden durchgezogen, in Speckplatten eingehüllt und mit Spagat überbunden; dann in eine lange mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit einigen Schnittten Kalbfleisch, Schneidschinken, zwey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, mit zwölf Lorbeerblättern, zwey Sträußchen Thymian, sechs Gewürznelken, zwölf Körner Pfeffer, einigen Körnern Neugewürz, einem Gliedchen Knoblauch nebst einer Wurzel Ingwer gewürzt, mit einer halben Maas weißem Wein und eben so viel Brühe angefeuchtet, gut zugedeckt, und so mit unten und oben angebrachter Gluth anderthalb Stunden langsam gedämpft. Der Sud wird dann abgezogen, abgefettet und ungefähr auf den achten Theil am starken Feuer eingekocht und dem Hasen als Dunke beygesetzt. Der Hase wird endlich aufgebunden, glasirt, über die Schüssel gelegt und herum mit grüner Petersilie bestreut.

Weit schmackhafter ist dieses Gericht als eine kalte Zwischenspeise; wenn man nehmlich den Hasen in seinem Sude auskühlen und bis zum Sulzen stehen läßt, und dann kalt, mit Fleischsuz verziert, gibt, ob sie gleich zu Tafeln von großem Tone nicht zugelassen werden, in Betracht, daß das Abnagen der Weinchen nicht gestattet wird.

### Gefüllter Hase. (Lièvre à la St. Denis.)

Der Hase wird nur durch eine kleine an dem Bauche gemachte Öffnung aufgebrochen, jedoch so rein, daß man nicht nöthig hat,

ihn zu waschen, welches dem Wildpret immer nachtheilig ist. Die Leber wird sehr fein geschnitten, mit einem Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie und eben so viel Schalotten (die beyde einen Augenblick abgekocht worden sind), mit Salz und Concassé gewürzt, mit so viel fein gestoßenem Speck als die Leber beträgt, und viermahl so viel Kalbfleisch (S. Abschn. v. d. Faschen) gut durch einander vermengt, dann den Hasen, welcher durchaus in dicken Fleische mit mittelstarkem Speck durchgezogen ist, mit dieser Fasje gefüllt, und sonach die Öffnung zugenäht; der Hase wird endlich an ein Spießchen gesteckt und an den großen Spieß angebunden, mit dünnen Speckplatten belegt, mit drey mit Butter bestrichenen Bögen Papier überbunden, und so eine Stunde bey gutem Feuer gebraten. Das Papier wird dann abgenommen, der Hase glasirt und mit einer Pfeffertunke oder Paradiesäpfeltunke (S. Abschn. v. d. Lunken) aufgetischt.

#### Hasen = Netzen. (Crepinettes de Lièvre.)

Das aus allen Häutchen und Nerven ausgelöste Fleisch von einem Hasen wird fein geschnitten und gestoßen; eben so viel abgekochte, geschnittene und gestoßene Kalbseutern, dann zwey große spanische Zwiebeln, die fein geschnitten und in ungefähr einem Viertelfund Butter geröstet worden sind, und ein Eßlöffel voll fein geschnittene Schalotten, und die Hälfte so viel grüne Petersilie werden fein gestoßen und während diesem genau zusammen vermengt, endlich mit Neugewürz, Pfeffer und Salz gewürzt. Aus dieser Fasje werden dann eygroße Stückchen in einem kalbfleinen Netze in gefälliger Form eingehüllet und gepreßt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie an stiller Gluth auf dem Roste, der mit einem in Öhl getränkten Bogen Papier belegt ist, langsam an beyden Seiten gebraten, und sonach zierlich angerichtet und gleich aufgetischt.

#### Gesulzter Hasenfuchen. (Pain de Lièvre à la Gelée.)

Von dem reinen Fleische zweyer Hasen wird mit zwey Drittheilen Speck eine Fasje gemacht (S. Abschn. v. d. Faschen), der dritte Theil weichgekochter und ausgekühlter Speck, und der dritte

Theil so viel Trüffeln werden kleinwürfelig geschnitten, mit Salz, Concassé, Lorbeerblättern und Thymian stark gewürzt und unter das Übrige gut vermengt. Diese Tasche wird sonach in einen Model, welcher mit Speckplatten gefüttert ist, fest gepreßt, mit Speckplatten belegt, gut zugedeckt, ins kochende Wasser gestellt, und genau bedeckt über glühender Asche und mit glühender Asche über dem Deckel, oder auch im abgekühlten Ofen zwey bis drey Stunden dämpfen gelassen; das verdampfende Wasser wird siedend heiß von Zeit zu Zeit nachgefüllt, so daß der Model beynabe ganz im Wasser steht. Der so gedämpfte Kuchen wird dann nach einigem Abkühlen herausgestürzt, und so sammt der Speckplatte kalt gestellt. Dieser nehmliche Model wird hernach zwey Messerrücken dick mit Fleischsulz begossen und kalt gestellt; nach dem Sulzen mit Trüffeln und dem weißen Fleische einer gebratenen Kapaunerbrust verziert, dann wieder mit Sulz messerrückendick behuthsam begossen. (S. Abschn. v. Fasanen, gestürzte Sulz.) Wenn nun der Kuchen daraus recht kalt ist, so wird derselbe rein zugeschnitten, und mit Vorsicht auf die Verzierung in den Model gethan; die entstandene Höhlung zwischen Model und Kuchen wird mit Sulz ausgefüllt, und nun zum vollkommenen Sulzen kalt gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, sogleich abgetrocknet, und auf eine Silberplatte umgestürzt, über einen Sockel gesetzt (S. Abs. v. Aufsätzen von Fett), oder auch über eine Schüssel gestellt und besonders verziert, worunter insbesondere eine Einfassung von Crotons aus Fleisch-Sulz, verstanden wird.

## Fünf und zwanzigster Abschnitt.

### Von den Kaninchen.

Das Kaninchen unterscheidet sich als Gattung von dem Hasen durch die fast kahlen und kürzeren Ohren, und durch die verhältnißmäßig kürzern Hinterbeine; die wilden sind gewöhnlich