

Gingemachtes Lammfleisch. (Fricassée d'agneau.)

So wie Kalbfleisch, ebenso kann man Lammfleisch einmachen, mit grünen Erbsen, Karfiol oder Limoniesauce mit Semmelknödeln.

Kaninchen.

Wenn sie jung sind, ist das Fleisch zart wie Geflügelfleisch.

Das Häutchen muß abgezogen werden.

Im Sommer verwendet man das Fleisch gleich, im Winter läßt man es abliegen.

Im Uebrigen bereitet man es wie Lammfleisch.

Einige Worte über Pferdefleisch.

Dort wo dieses gegessen wird, benützt man wohl keine Kochbücher.

Ein junges Pferd müßte ein gutes Fleisch geben, aber es wäre dies gewiß ein sehr theurer Braten.

Die Vereine gegen Thierquälerei gaben den ersten Impuls, die ersten Anpreisungen des Pferdefleisches für die Armuth, der es eben nicht möglich ist, den Preis des Rindfleisches zu erschwingen.

Wohl leitete sie der Gedanke, das arme Pferd, welches alternd, immer traurigerem Lose verfällt, diesem zu entziehen; und das Pferd ist ein reinliches Thier und zum Genusse wohl geeignet. Aber man schlachtet kein Pferd, welches noch zu etwas brauchbar ist, deshalb sollte ganz besonders bei diesen Schlächtereien für die Armuth eine doppelt strenge Controle bestehen.

Man wässert das Fleisch tüchtig aus, und das ist eben eine Frage, ob dadurch das Fleisch besser wird, es dürfte das Gegentheil sein.

Sonst bereitet man es wie Rindfleisch, es schäumt stark, man entfernt den Schaum.

Haus-Geflügel.

Gebratene Tauben mit Semmelfülle. (Pigeons farcis.)

Die Tauben werden rein gepuht, die feinen Härchen abgeseugt, ausgenommen, Flügel, Kopf, Hals und Füßchen abgehackt, die Haut von der Brust und den Schlägeln gelöst, die Füße dressirt.

In die Tauben kommt folgende Fülle: 4 Deka Butter werden abgetrieben, $\frac{1}{2}$ in Milch geweichte Semmel, 1 Dotter, Salz, grüne Petersilie und etwas Muskatnuß wird nach und nach gut verrührt. Die Tauben werden mit zerlassener Butter begossen, in die Röhre gestellt, etwas Suppe nachgegossen und so lange darin gelassen, bis sie schön gebraten sind, wozu etwa 20 Minuten erforderlich sind.

Man kann den Tauben die Brust auch mit Fleisch- oder Leberfarce füllen und sie dann braten wie diese.

Gespickte Tauben. (Pigeons au lard.)

Die wohlgereinigten und dressirten Tauben werden an der Brust und den Schenkeln gespickt, gesalzen und gebraten, indem man sie mit Butter, Rahm und Suppe begießt.

Man kann die Tauben auch in Speckblätter wickeln und so braten.

Tauben-Filets. (Filets de pigeon.)

Die Brüste werden sammt dem Brustbeine abgetrennt.

Das übrige Fleisch legt man in eine Casserole und läßt es mit Speck, Wurzelwerk und Gewürz anlaufen, vergießt es mit Suppe und Rothwein und läßt es verkochen, daß nur wenig Saft bleibt. Man passirt ihn und macht von der Hälfte eine Sauce, indem man etwas Mehl in Butter hell schwizen läßt, es mit dem Saft vergießt und ein Stückchen Glace und Trüffel hineingibt, nachdem es vom Fette befreit worden ist. Die andere Hälfte des Saftes wird verwendet, um die Brüste, die man unterdeß schön gespickt hat, darin zu dünsten. Dies geschieht am besten in der Röhre, in einer mit einem geschmierten Papierbogen zugedeckten Casserole. Nach einer Viertelstunde muß derselbe entfernt werden, damit der Speck Farbe bekommt. Ist dies geschehen, so richtet man die Filets mit der Sauce zierlich an.

Tauben in einer pikanten Sauce. (Pigeon sauce piquante.)

Man gibt blattlicht geschnittenen Speck und Wurzelwerk, dann Lorbeerblätter, Ruttelkraut, etwas Gewürznägeln und Limonieschalen in eine Casserole und legt die Tauben, die wie zum Braten gerichtet sein sollen, darauf und läßt sie weich dünsten. Dann gießt man Essig und Suppe daran, läßt es auffieden und seigt es dann ab. Unterdeß läßt man in einer Casserole etwas Mehl und Butter gelb anlaufen, gibt geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie hinein, läßt es verdünsten und gießt es mit dem abgegossenen Saft auf.

Auf je 6 Tauben reibt man mit 7 Deka Zucker eine halbe Citrone und eine halbe Pomeranze ab, gibt ihn in die Sauce, gibt die Hälfte des Saftes von den abgeriebenen Früchten ebenfalls hinein und läßt es nochmals dünsten.

Tauben als falsche Krametsvögel.

Die reingeputzten, ausgenommenen Tauben werden über und über, innen und außen mit gestoßenen Wachholderbeeren fingerhoch überstreut, durch drei Tage an einem recht kühlen Orte liegen gelassen, dann werden sie gut von den Wachholderbeeren abgeputzt, ausgewischt, gesalzen und in Speckblätter gewickelt gebraten.

In das Innere legt man noch einige ganze Wachholderbeeren.

Tauben in Limonie-Sauce. (Pigeons braisés sauce piquante.)

Die rein gepuzten Tauben werden in Rindsuppe gefocht oder mit einem Stückchen Butter langsam weich gedünstet, dann in Viertel getheilt und in eine Casserole gelegt. Indeß bereitet man von Butter und Mehl eine lichtgelbe Einbrenn, vergießt diese mit der Suppe, worin die Tauben gefocht oder gebraten wurden, zu einer nicht zu dicken Sauce, läßt sie verkochen und gießt sie dann über die Tauben und gibt etwas Muskatblüthe und fein geschnittene Limonienchalen dazu. Haben Tauben und Sauce zusammen aufgekocht, so wird vor dem Anrichten noch Zucker und Limonienaft in die Sauce gegeben. Man rechnet auf je ein Paar Tauben 1 Deka Zucker und den Saft einer Limonie.

Hühner in Fricassée. (Fricassée de poulets.)

Ein Paar junge Hühner werden gepuzt und geviertheilt und mit Speck und Wurzelwerk gedünstet, es wird immer ein wenig Suppe nachgegossen. Sie dürfen aber nicht zu lange dünsten, damit sie schön weiß bleiben. Man gießt die Sauce, in der die Hühner gedünstet haben ab, und macht eine gute Buttersauce daraus. Ehe man die Hühner anrichtet, schlägt man in einen Topf einige Eierdotter und rührt die Sauce nebst dem Saft einer ganzen Limonie hinein, dann setzt man es auf den Herd und rührt es wieder etwas, damit es nicht zusammenläuft, dann gießt man es über die angerichteten Hühner.

Weiß gedünstete Hühner. (Poulets braisés aux champignons.)

Die Hühner werden blanchirt und in Speck mit Wurzeln und Zwiebeln gedünstet, dann wird eine Buttersauce gemacht, der Braten-saft hineingeseiht und geschnittene Champignons hinein gegeben. Man kann die Hühner zum Dünsten auch ganz in Speck wickeln und mit Bindfaden einbinden.

Hühner in Wachholder-Sauce.

Die Hühner werden außen und innen mit Salz, Pfeffer und Thymian eingerieben. In einer Bratpfanne wird Butter heiß gemacht, eine getheilte Zwiebel und 1 gelbe Rübe hineingelegt, die Hühner ebenfalls. Nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebraten haben, wird ein Eßlöffel voll gestoßener Wachholderbeeren und gute Fleischbrühe dazu gegeben. Unter fleißigem Begießen mit dem Saft werden die Hühner gebraten, bis sie mürbe sind. Dann werden sie auf die Schüssel gelegt, mit geriebenem, in Schmalz geröstetem Schwarzbrod überbraunt und die Sauce wird darüber geseiht.

Gedünstete junge Hühner.

Die Hühner werden gepuzt, gewaschen und in Viertel geschnitten. In eine Casserole gibt man Butter (auf jedes Huhn rechnet man bei-

läufig 3—4 Deka) und klein geschnittenen Zwiebel. Ist dieser gelblich geworden, legt man die vorhergesalzenen Hühner hinein, bestreut sie mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und läßt sie schön bräunlich und recht weich dünsten. Dann werden sie zierlich angerichtet, mit nudlig geschnitten Limonienschalen bestreut und Limoniescheiben dazu gegeben.

Nürnberger Hühner. (Poulets de Nurenberg.)

Die hergerichteten jungen Hühner werden mit weißer Sauce begossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten über der Gluth weich gekocht. Die Sauce wird durch ein Haarsieb in eine zweite Casserole geseiht, mit 4 Dottern legirt und so mit Glace und Pfeffer gehoben, zum Theil über die Hühner zum Theil in eine andere Casserole gegeben. Beim Anrichten kommen zwei Schöpflöffel voll Nudeln, die man 1 Minute in dieser Sauce überfieden ließ (sie müssen schon früher weichgekocht sein) dazu.

Hühner-Ragout. (Poulets braisés à la Toulon.)

Junge Hühner werden gepuht, das Fleisch von den Beinen gelöst und in hübsche Stücke geschnitten. Die Knochen und Abfälle werden in Fett anlaufen gelassen und mit Suppe ausgekocht. Die Fleischstücke werden mit Wurzelwerk in Suppe weich gedünstet, dann bereitet man eine lichte Einbrenn von Krebsbutter, gießt diese mit der Hühnersuppe zu einer Sauce auf und passirt diese, wenn sie gehörig gekocht hat. Unterdeß hat man auch eine Rose Carfiol, so wie Spargel weich gekocht und Champignons in Butter mit Petersilie gedünstet. Den Carfiol theilt man in kleine Stücke und gibt diese, wie die Spargelköpfe und Champignons, ebenso wie Krebschweiferl in die passirte Sauce, richtet Alles zierlich in einer Schüssel an und garnirt es mit Bröselknödel.

Croquettes à la reine.

3 junge Hühner und 2 Stück Kalbzmilch werden, jedes für sich, mit Butter, etwas Salz, Chalotten und Carotten weich gedünstet. Alles muß ganz weiß sein. Erkaltet wird das Hühnerfleisch, Herzen, Magen und Lebern, sowie die Kalbzmilch und 15—20 naturell eingemachte Champignons in kleine Würfel geschnitten und zur Seite gestellt. Alle Hühner und Kalbzmilchabfälle verstoßt man fein und läßt sie mit etwas Citronenschale in Rindsuppe und den Saft, in dem die Hühner und Kalbzmilch gedünstet, im Ganzen $\frac{1}{2}$ Liter, $\frac{1}{4}$ Stunde auskochen, gibt die Brühe durch ein Sieb und entfettet sie sorgfältig. Mit dem Fett und Butter, im Ganzen 10 Deka, läßt man 3 Eßlöffel Mehl licht anlaufen, rührt die Geflügelbrühe und $\frac{1}{2}$ Liter fetten, süßen, abgekochten Rahm dazu, kocht unter beständigem Rühren, dieß dick ein, legirt es mit 3 Eidottern und gibt die

Sauce über das Geschnittene, streicht es auf flacher Schüssel etwa $2\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus und läßt die Masse so eine Nacht kühl stehen. Andern Tages werden sie wie alle Croquettes geformt, garnirt, gebacken und hügelartig mit Petersilie verziert angerichtet.

Gebackene Hühner. (Poulets frits à la Viennoise.)

Die jungen Hühnchen werden, nachdem sie wohl gereinigt sind, in Viertel geschnitten, gesalzen, in Mehl gewälzt, in aufgeklopfte Eier getaucht, in Semmelbrösel gewälzt und in heißem Schmalz gebacken.

Gebratene Hühner. (Poulets rôtis.)

Die jungen Hühner werden wohl gereinigt, die Haut an der Brust gelöst und eine Semmelfülle hinein gegeben. Dann werden die Hühner gesalzen, dressirt und in der Bratpfanne oder am Spieß unter fleißigem Begießen mit Butter 20 bis 30 Minuten gebraten.

Huhn mit Mayonnaise. (Poulets en mayonnaise)

Junge, wohlgeputzte Hühner werden dressirt, gesalzen und in Speckblätter eingebunden. In Wein, Bertrameßig und Wasser, zu gleichen Theilen, kocht man die Hühnchen, zugleich mit Champignons, Wurzelwerk und Gewürz, bis sie weich sind, nimmt sie dann aus der Brühe, läßt sie kalt werden, löst den Speck ab und richtet die Hühner mit Mayonnaise an.

Heiß abgefottene Hühner. (Poulets marinés.)

Die wohlgereinigten Hühner werden in Wasser, Wein und Bertrameßig zu gleichen Theilen, mit Gewürz und nett geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie mit etwas Brühe angerichtet, mit dem gekochten Wurzelwerk garnirt und mit in Butter angelautenen Bröseln überbrennt.

Poulard.

Das wohlgereinigte und dressirte Poulard wird von innen mit Sardellenbutter und grüner Petersilie eingerieben, in einem mit Butter bestrichenen Papier 20 Minuten gebraten, dann das Papier abgenommen und noch 10 Minuten gebraten, nachdem man ihn mit zerlassener Butter begossen hat.

Mit einem gepickten Poulard verfährt man auf dieselbe Art.

Hühner mit Paradeisauce. (Poulets sauce aux tomates.)

Zwei schöne Hühner werden gepuzt, gewaschen, gesalzen und auf einem Stück Butter, während man löffelweise Rindsuppe nach gießt, hübsch weich gedünstet. Unterdeßsen wäscht man 4—6 recht reife Paradeisäpfel, zerschneidet sie in Viertel und gibt sie mit einem Stückchen Butter in eine Casserole, schneidet dazu etwas Zwiebel in

Scheiben und etwas Limonienschale, legt einige Stückchen Butter hinein und dünstet Alles zusammen, indem man zeitweilig ein wenig Suppe und ein wenig weißen Wein nachgießt. Sind die Paradeisäpfel ganz weich gedünstet, so passirt man sie durch ein Haarsieb. Von feinem Mehl und Butter wird eine ganz dünne gelbliche Einbrenn bereitet, die passirten Paradeisäpfel hineingegeben, Suppe nachgegossen, aufkochen gelassen und so viel Wein zugefetzt als nöthig ist, um die Sauce pikant zu machen. Nun werden die Hühnchen tranchirt, in eine Casserole gelegt, die Sauce darüber gegossen, Alles zusammen aufkochen gelassen und dann wird die Speise hübsch angerichtet zu Tische gegeben.

Hühner mit Nudeln. (Poulets braisés aux vermicelles.)

Die wohlgeputzten, gesalzenen Hühner werden in der Rindsuppe gekocht. Sind sie weich, nimmt man sie heraus, tranchirt sie und legt sie in eine Casserole. Die Rindsuppe wird durchgeseiht und aufkochen gelassen. Indeß muß man von sehr festem — nur von ganzen Eiern und feinem Mehl, ohne Wasser, geknetetem Teige grob geschnittene Nudeln vorbereitet haben. Diese Nudeln werden nun in die siedende Suppe eingekocht. Sobald sie fertig gesotten sind — jedoch ja nicht zerweicht, sondern zwar gehörig durchgekocht, aber dabei körnig — werden sie zu den Hühnern gegeben. Ein Stückchen Butter treibt man nun mit Mehl in einem kleinen Topfe ab, gießt Suppe daran, quirlt das Ganze recht gut, gibt etwas Muskatblüthe dazu und gießt diese dickliche Flüssigkeit nebst so viel Suppe, als eben nöthig, daß die Nudeln nicht dünn, aber auch nicht zu dick und trocken sind, zu den Hühnern, läßt Alles zusammen noch rasch aufkochen und richtet diese schmackhafte Speise, die sich besonders für ein bürgerliches Nachtessen gut eignet, appetitlich an.

Gingemachte Hühner. (Fricassée de poulets.)

Rein gepuzte Hühnchen zerlegt man und dünstet sie in Butter; wenn diese gelb ist, faßt man die Hühnchen heraus, staubt für je ein Huhn einen gestrichenen Löffel Mehl in die Butter, läßt das Mehl anlaufen, vergießt es mit Rindsuppe, gibt die Hühnchen hinein und läßt sie aufkochen, der Sauce fügt man bei, entweder eine zerpflückte, in Rindsuppe abgekochte Rose Carfiol oder in Nudeln geschnittene, in Rindsuppe gekochte junge Kohlrüben oder grüne Erbsen in Suppe abgekocht, ein Löffel Reis mit diesen gekocht oder einige Spargeln, so weit sie weich, in 1 Centimeter lange Stückchen geschnitten oder mit Petersilie und Zwiebel gedünstete Maurachen oder Herrnpilze oder einige feine Bröselknöderln.

Gebratener Kapaun oder Poulard. (Chapon rôti et poularde rôtie.)

Rein gepuht, ablamirt wird der Kapaun oder Poulard in einen mit Butter bestrichenen Papierbogen gewickelt und gebraten, nachdem man ihn früher inwendig mit Salz und Majoran oder mit fein geschnittener Petersilie und Sardellenbutter eingerieben hat.

Bei gehöriger Aufmerksamkeit und fleißigem Bestreichen mit Butter und später mit dem Saft kann man das Geflügel, auch ohne dasselbe in Papier gewickelt zu haben, schön goldgelb braten.

Man spickt auch, so wie den Fasan, den Kapaun. Die Zeit des Bratens rechnet man beim Kapaun $1\frac{1}{4}$ Stunde, beim Poulard $\frac{3}{4}$ Stunden.

Kapaun mit Aspik. (Chapon en aspic.)

Man legt zierlich das Fleisch des zerlegten Kapauns oder Poulards auf eine Schüssel, das Brustfleisch oben auf, man überstreut das Fleisch mit gehacktem Aspik, den Rand der Schüssel mit zierlich geschnittenem, oder man gießt Aspik fingerhoch in eine Form und stellt diese auf das Eis, dann zierlich geschnittene Stückchen Brustfleisch und etwas Aspik. Wenn dieses gesulzt ist, das übrige Fleisch mit Aspik, bis die Form voll ist, das dunkelste Fleisch kommt in der Form oben, beim Stürzen unten, schließlich deckt Aspik Alles.

Selbstverständlich ist alles Fleisch klein und zierlich geschnitten.

Kapaun mit Rahmsauce. (Chapon à la crème aigre.)

Der gewürzte Kapaun wird in Speck gewickelt, mit Zwiebel, allem Wurzelwerk, einem Glas Wein, einem Glas Wasser und etwas Essig gedünstet, Pfeffer, Neugewürz, ein Lorbeerblatt, etwas Muskatnuß, etwas fein geschnittene Limonienschalen werden mitgedünstet.

Wenn der Kapaun weich ist, wird er herausgelegt, ein Kaffeelöffel Mehl in $\frac{3}{10}$ Liter Rahm verrührt, wird in den Saft des Kapauns gegossen, aufgekocht und passirt.

Mit Petersilie und fein geschnittenem Zwiebel gedünstete Champignons werden in die Sauce gemischt, und wenn diese nochmals aufgekocht hat, über den tranchirten Kapaun gegossen.

Ein Poulard kann auch so bereitet werden.

Kapaun mit Trüffeln. (Chapons aux truffes.)

Wenn der Kapaun zur Hälfte gedünstet ist, spickt man ihn mit Trüffeln, wozu diese keilsförmig zugeschnitten werden und wovon etwas herausstehen soll.

Die Schalen der Trüffeln und die Abfälle kocht man aus und vergießt eine lichte Buttersauce damit, in welche man auch vom Saft des Bratens gemischt hat, und gibt diese Sauce in einer Schale zum Kapaun.

Gebratener Indian. (Dindon rôté.)

Wenn der Indian zum Braten hergerichtet ist, wird er eingefalzen und durch eine Stunde im Salze liegen gelassen.

Dann füllt man den Kropf mit einer gewöhnlichen Semmelfülle, welche man zuckert und Weinbeeren, Rosinen, stiftlich geschnittene Mandeln, Limonienschalen beifügt.

Nun wickelt man den Indian in ein gut mit Butter bestrichenen Papier oder Speckblätter und bratet ihn langsam 1 bis 1 $\frac{1}{4}$ Stunde, dann wickelt man ihn aus der Umhüllung und bratet ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde rasch, damit er Farbe bekommt und rasch wird.

Die Fülle schneidet man und gibt sie als Garnirung, sonst servirt man Compot zum Indian.

Eine Indian-Kropf-Fülle ist auch Leberfisch, welche man in Stückchen geschnitten hat und der man abgeschälte, gebratene Kastanien beimischt.

Indian als Galantine. (Galantine de Dindon.)

Wenn der Indian rein ist, wird er am Rücken der Länge nach aufgemacht, ausgelöst, ohne dabei die Haut zu verletzen, mit einem scharfen kleinen Messer schabt man die Haut von den Knochen, die Haut breitet man auf ein Brett aus, die leeren Hauttheile werden mit Stücken des Brustfleisches belegt.

Dann gibt man einen Kalbsfisch, in feine Scheiben geschnittene Zunge und in Streifen geschnittenes Fleisch abwechselnd, bis die Haut voll ist, welche man nun am Rücken zunäht und ordentlich formt.

Nun wird die Galantine zuerst in Speckblätter gewickelt, dann kommt eine reine Leinwand darüber und über die Leinwand wird ringsherum Spagat überwunden, so kommt das Ganze in einen Topf mit Zwiebel, Wurzelwerk, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, den Beizkräutern, den ausgelösten Knochen, man gießt Suppe daran, so daß diese über der Galantine steht und läßt dies zugedeckt durch zwei Stunden dämpfen.

Im Sud läßt man es erkalten, dann schwert man es leicht ein.

Den Sud klärt man zu Aspice und wenn man die Galantine aufschneidet, ziert man sie mit diesem.

Gebratene Enten. (Canard rôté.)

Ist die Ente rein hergerichtet, so wird sie gefalzen, im Inneren mit Salz und Majoran eingerieben und wenn sie nicht fett war, mit Butter belegt in die Pfanne gegeben.

War die Ente sehr fett, so genügt ein Löffel Wasser, die Ente bratet Saft und Fett aus, mit welchen man sie fleißig begießt. Bei einiger Aufmerksamkeit wird sie sehr schön.

Will man sie hochfein machen, so wickelt man sie in mit Butter

bestrichenes Papier, welches man aber früher entfernt, damit die Ente Farbe bekommt.

Bei großer Familie empfiehlt es sich, das Innere mit gewöhnlicher Semmelfülle zu füllen, welche einen sehr angenehmen Geschmack bekommt.

Ente als Wildpret. (Canard à la sauce de gibier.)

Man legt die Ente in eine Beize und wenn sie gebraten ist, gibt man Wildpretsauce mit Rahm, welche man wie bei den Wildenten macht, darüber.

Gebratene Gans. (Oie rotie.)

Wird gut gesalzen, inwendig auch mit Majoran eingerieben, dann so wie die Ente gebraten.

Wenn sich Fett ausbratet, so schöpft man dieses ab, damit es nicht zu dunkel wird.

Gedünstete Gans. (Oie braisée.)

Eine ältere Gans wird eingesalzen, einige Stunden im Salz liegen gelassen, dann gut verdeckt mit Suppe gedünstet, wobei man fleißig nachgießen muß.

Ist sie mürbe, kommt sie ins Bratrohr, wo man ihr bei rascher Hitze Farbe gibt.

Wildpret.

Gebratener Hase Nr. 1. (Lievre rôti.)

Der Hase, und zwar Rücken und Hinterläufe, werden in eine Beize gelegt.

Nämlich Wasser, Essig, etwas weißer Wein, Gewürze, die Beizkräuter und Suppenwurzeln zu Spalten geschnitten, werden gekocht und erkaltet über den Hasen gegossen.

Nachdem der Hase einige Tage in der Beize war, wird er schön gespickt und in eine Bratpfanne gegeben, wo einige Zwiebelscheiben und 1 Stückchen Zucker im Fett braun wurden, der Hase wird darauf gelegt, 2 bis 3 Löffel Beize nebst den Wurzeln und Gewürzen dazu gegeben und so wird der Hase unter fleißigem Begießen mit dem Saft schön gebraten. Nach Bedarf wird auch mehr Beize dazu verwendet.

In $\frac{1}{4}$ Liter Rahm verrührt man 1 Kaffeelöffel Mehl, und gießt dies kurz vor dem Anrichten über den Hasen, wenn es aufgekocht hat, wird der Hase tranchirt und die kurze Sauce, welche sich bildete, über ihm passirt.

Das Vordertheil des Hasen dünstet man mit Speck, einer zu Scheiben geschnittenen Semmel und etwas von der Beize, bis er weich