

Gebratener Hase.

Einen Hasen zierlich zu transchiren ist nicht so leicht als man auf den ersten Anblick glauben möchte, in Betracht, daß die Rückgrathsknochen durchgeschnitten werden müssen, und daß diese Knochen sehr hart sind; ja mit dem eigentlichen Schneiden könnte man dann gar nicht zurecht kommen, wenn der Hase nur einiger Maßen stark gewachsen wäre; mit dem Hacken kann nicht nachgeholfen werden, weil dieses bey einer Tafel schon für sich nicht anwendbar ist, und überdieß auch das Fleisch von den Knochen geschlagen würde. Diesen Unzulässigkeiten muß man daher zu begegnen suchen, welches vollkommen erreicht wird, wenn man den Rückgrathswirbel und zwar vom Halse gegen das Schlußbein oder den Steiß hin in schiefer Richtung durchschneidet.

Dieser Kunstgriff gründet sich auf die weichere Substanz der Knochen, welche die äußere Hülle derselben bildet, und besonders in ihren Fugen vorhanden ist. Wenn man nun zu unterscheiden weiß, wo die Rückgrathsknochen in einander greifen, (welches sich sehr leicht bemerken läßt), so gehet das Messer unter einer sägeförmigen Bewegung ziemlich leicht durch, indem man nur die weicheren Knochenmassen durchzuschneiden hat. Ist der Rücken auf daumenbreite Stückchen überschritten, so werden die Schlägeln abgelöst und zwar am leichtesten, wenn das Messer gerade über dem Schenkelknochen sägeförmig geführt wird; diese werden dann am Kniegelenke wieder getheilt, der Steiß wird gleichfalls gespalten, und nun das Ganze in dem Saft in die Schüssel angerichtet. Kupf. 2. Figur 7.