

	Seite.
Vom Hasen.	
Escalope von jungen Hasen.	195
= = = = mit Blut.	196
= = = = mit Trüffel-	196
feln.	
Hasenrückenmuskeln gespickt.	197
Brauneingemachter Hase.	197
Zunge Hasenkeulchen in Papier-	
wickeln.	198
Junger Hase gebraten.	198
= = = = englisch.	198
Hasenschnitten mit kleinen Zwiebeln.	199
Hase mit saurem Rahm.	199
= = Krauskohl.	199
Gefüllter Hase à la Sainte-Denis.	200
Gedämpfter Hase.	200
Hasenrippchen mit feinen Kräutern.	
= panirt englisch.	201
Blättereingeingemachtes von Hasen	
mit Champinonen.	201
Hasengehäck.	202
Hasenmus.	202
Ruchen von Hasengehäck.	202
Hasenwürste.	202
Hasenkuchen.	202
= mit Trüffeln gesulzt.	203
Vom Kaninchen.	
Escalope von jungen Kaninchen.	204
= = = = mit Trüffel-	204
feln.	
Kaninchenschnitten geschwungen mit	
Trüffeln.	204
Kaninchen-Rückenmuskeln in Kränz-	
chen.	205
Kaninchen-Kränzchen à la Polignac.	205
Rückenmuskeln von jungen Kanin-	
chen gespickt.	206
= = = panirt und ge-	206
röstet.	
Keulchen von jungen Kaninchen ge-	
spickt.	206
= = = = gedämpft.	206
Brauneingemachte Kaninchen.	206
Weißeingemachte Kaninchen.	
= au blanc, ou en fri-	207
cassé de poulet	
= à la broche	207
Junges Kaninchen gebraten.	
Rocken (Klöse oder Knötel) von	
Kaninchen.	208
Kaninchenklöse als Kroketten.	
= = = =	208
Kaninchen mit Dehlföse.	208
Du lièvre	195
Escalopes de levrauts	195
= = = au sang	196
= = = aux truffes	196
Filets de levrauts piqués	197
Lièvre en civet	197
Cuisses de levrauts en pa-	
pillotés	198
Levraut à la broche	198
Levraut roti à l'Anglaise	198
Lièvre aux petites oignons	199
= à la crème aigre	199
= aux choux frisés	199
= à la Sainte-Denis	200
= à la daube	200
Côtelettes de levrauts aux	
fines-herbes	201
= de lièvre panées à	
l'Anglaise	201
Emincé de lièvre aux cham-	
pignons	201
Hachis de lièvre	202
Purée de lièvre	202
Gâteau de hachis de lièvre	202
Boudins de lièvre	202
Gâteau de lièvre	202
Gâteau de lièvre aux truffes	
à la gelée	203
Du lapin	204
Escalopes de lapereaux	204
= ou sauté de lape-	
reaux aux truffes	204
Filets de lapereaux sautés à	
la Perigueux	204
= = = en couronnes	205
= = = à la Polignac	205
= = = piqués	206
= = = à la Maréchale	206
Cuisses de lapereaux piquées	206
= = = braisées	206
Lapereaux en gibelotte	206
= au blanc, ou en fri-	
cassé de poulet	207
= à la broche	207
Quenelles de lapin	208
Croquettes de quenelles de	
lapin	208
Lapereau en magnonnaise	208