

der dritte oder vierte Theil ebenso geschnittener und einige Minuten in Butter geschwungener Trüffeln; das Ganze wird gut gemischt und wie vorhergehend angerichtet. Auch können abgeschwitzte, in Scheiben geschnittene Champinionen dazu genommen werden.

Haasentrücken-Muskeln gespickt. Filets de levrauts piqués.

Die Haasentrücken-Muskeln werden wie zu den Eskalopen um-
versehrt ausgelöst, rein und glatt gehäutet, ganz leicht mit dem
flachen Hackmesser geschlagen, nett zugeschnitten und fein gespickt;
dann in ein flaches mit Butter ausgestrichenes Kasserol, die Spitzen
alle auf eine Seite gekrümmt, gelegt, gesalzen und mit einem
runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Vor dem Anrich-
ten werden sechs Eßlöffelvoll Consommee und drei Eßlöffelvoll Glas-
sur dazu gegeben, auf Kohlen gesetzt, zudeckt und oben darauf
stark Kohlen gethan, damit während einer Viertelstunde der Speck
sich färbt, und der Saft zu Glasur eingedampft ist; dann werden
sie gut glasürt, in schönen Kranz angerichtet und in ihre Mitte
eine braune Sose mit Haasenessenz, wie zu den Eskalopen, oder
Pfeffer- oder Paradiesäpfel-Sose gegeben. Um eine Schüssel an-
ständig zu füllen sind von jungen zarten Haasen acht bis zehn sol-
cher Rückenmuskeln nöthig.

Von ausgewachsenen jungen Haasen werden die Muskeln in
ein mit dünnen Speckplatten gefüttertes Kasserol gelegt, wenig ge-
salzen, mit etwa einer Viertelskanne Consommee begossen, mit run-
dem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, Kohlen unten und
oben, eine halbe bis drei Viertelstunden lang gedampft; von alten
Haasen aber werden sie einige oder auch mehrere Tage in Essig
gebeizt und dann erst gedampft. Auch können sie schnell am Spieß
gebraten werden. Ebenfalls kann man den Muskeln eine halb-
oder ganzrunde, oder auch Schlangen-Forme geben.

Brauneingemachter Haase. Lièvre en civet.

Der Haase wird mit sammt der Haut in zwei Fingerbreite
hübsche Stückchen geschnitten, nebst in Daumenbreite Stückchen
geschnittenen Bauchspeck in der Butter geschmort, und damit ganz
wie bei dem Brauneingemachten von Hühn verfahren. Es kann
übrigens rother oder weißer Wein, oder auch nur ein Glas Wein-
essig dazu genommen und dann mit Fleischbrühe, im Nothfall mit
Wasser aufgefüllt werden. Zuletzt kann man das Eingemachte mit
Haasenblut, welches mit einigen Eßlöffelvoll Essig oder Fleisch-
brühe verdünnt und durchgegossen worden ist, legiren. Zu diesem
Gericht können bloß Keulen, oder auch bloß die Schultern, Brüste
und Hälse verwendet werden.