

Mitte angerichtet, und oben darauf werden glasürte Maronen, oder kleine Erdäpfelchen, in etwas starker brauner Brühe, ein wenig frischer Butter, Salz und Zucker umgeschwenkt und glasürt, gegeben. So kann der Haase auch mit Sauerkraut und mehr dergleichen gegeben werden.

Gefüllter Haase à la Sainte-Denis. Lièvre à la Sainte-Denis.

Der Haase wird auf französische Art über Kohlenglut gehalten und die Haut gesteift, eine kleine Oeffnung gemacht, Lunge und Leber heraus genommen und reinlich behandelt, so daß es nicht nöthig ist, ihn zu waschen; darauf mit halb Fingerdickem Speck, welcher in Salz, Pfeffer, und Kräutern umgewendet ist, überall durchzogen; die Leber, nachdem die Galle weggenommen ist, fein geschnitten und mit eben so viel fein geschnittenem Speck feingestoßen, Salz, Pfeffer und gestoßene riechende Kräuter dazu gethan, dann zwei Mal so viel Kalbfleisch = oder Geflügel = Fülle und drei Eierdotter darunter gestoßen, in den Leib gefüllt und dieser zugenähet; hernach an den Bratspieß befestiget, mit dünnen Speckplatten überdeckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und bei gutem Feuer eine Stunde gebraten. Papier und Speck wird dann abgenommen, der Haase glasürt, und eine Pfeffer = oder Paradiesäpfel = Sose darunter gegeben. Wenn es ein alter Haase ist, so wird er nach dem Spicken erst einige Tage in eine Essigbeize gelegt, dann abtropfen lassen, gefüllt, in eine Dämpf = Wanne auf Speckplatten gesetzt, mit Speckplatten überdeckt, einige Schnitten Kalbfleisch daneben gelegt, einige Möhren und Petersilwurzeln in Scheiben geschnitten, zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian und drei Gewürznägeln dazu gefügt, eine Flasche weißer Wein darauf gegossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so, Kohlen unten und oben, einige Stunden, nämlich bis er weich ist, gedämpft. Der Saß wird dann abgegossen, abgefettet, schnell kurz gekocht, braune Sose dazu gefügt, und, wenn es dick genug gekocht ist, durch ein Haartuch gewunden; nach Befinden ein wenig frische Butter und Citronsaft darunter gezogen, und unter den Haasen, welcher gut glasürt worden ist, gegossen.

Gedämpfter Haase. Lièvre à la daube.

Von dem Haasen wird, wie vorhergehend, der Kopf mit dem Hals bis an die Schultern weggeschnitten; der Haase über Kohlenglut gehalten und die Haut straff gemacht, dann, wie jener, mit Speck durchzogen, in Form geheftet, mit Speckplatten belegt und darüber gebunden; dann in eine Dämpf = Wanne auf Speckplatten gesetzt, einige Pfunde Kalbfleisch, zerschnitten, und einige Schnitten