

essig überspritzt und so mehrere Stunden gebeizt. Das Fleisch der Keulen wird aus allen Nerven und Häuten geschabt und nebst eben so viel geschabten, frischen, oder auch guten geräucherten Speck fein geschnitten und gestoßen; darunter wird dann eben so ein Theil ausgetrockneter Semmelteig gestoßen, ein ganzes Ei, zwei bis drei Eierdotter, Salz, Pfeffer, feine Gewürze und feine Petersilie dazu gefügt, alles gut unter einander gebunden und durch ein Sieb gestrichen. Hernach wird ein glatter Model, wie zu dem Kuchen von Kalbsgehäck, mit Speck ausgelegt und auspanirt, guten halben Fingersdicke von der Fülle därein ausgebreitet, eine Schicht von den Haasen-Scheibchen (abgetropft) darüber gelegt, nachher wieder Fülle und wieder Fleisch darauf gelegt u. s. fort, bis zu Ende, dann mit Speckplättchen und mit einem runden Papier, mit Butter bestrichen, überdeckt und im Ofen oder in der Röhre eine Stunde bis fünf Viertelstunden gebacken. Beim Anrichten wird der Kuchen auf die Schüssel gestürzt, das hervorgetretene Fett weggetunkt, der Speck glasirt und ein Wildsaft, mit ein wenig Citronsaft geschärft, darunter gegeben.

### Haasen-Kuchen mit Trüffeln gesulzt. *Gâteau de lièvre aux truffes à la gelée.*

Von dem rein ausgeschabten Fleisch eines Haasens, gutem Speck und etwas Semmelteig, nebst vollkommener Würze, wird eine feine Klöschenfülle bereitet, und dann sechs bis acht schöne, schwarze Trüffeln, klein würflicht geschnitten, darunter gemischt; nach Belieben kann auch noch etwas gekochtes, kalt gewordenes Kalbseuter, Pökelszunge und Pistazien, alles klein würflicht geschnitten, dazu gefügt werden. Darauf wird ein glatter Model mit dünnen Speckplatten ausgefüllert, die Fülle därein gefüllt und damit auf ein Tuch aufgestampft, damit keine Lusträume bleiben, mit Speckplatten überdeckt und so in kochendes Wasser, so daß oben noch Daumenbreit frei bleibt, gesetzt, auch ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, mit dem Deckel geschlossen, Kohlen und glühende Asche unten und oben unterhaltend, ohngefähr eine und eine halbe Stunde, nämlich bis daß der Kuchen durch und durch gar ist, gedämpft; das Wasser darf währenddem nur immer zittern oder grübeln, aber nicht kochen; nach dem vollkommenen Erkalten wird der Model erwärmt und dann der Kuchen ausgestürzt, dieser nach einiger Zeit nett zugestukt und mit blasser Glasur überglänzt, nachher auf eine kleine Vorschüssel gesetzt, mit gehackter Sulze umgeben, eine Einfassung von zweierlei-farbigen Sulzschnitten darauf gesetzt, so wie desgleichen auch die obere Kante mit weißen Sulzschnitten eingefast und inwendig gehackte, dunkle Sulze gestreut.