

### Rücken-Muskeln von jungen Kaninchen gespickt. Filets de lapereaux piqués.

Zwölf solcher Muskeln werden wie die von jungen Haasen vorbereitet und gespickt, und in die Spitzen eine Krebscheere gesteckt; dann werden sie alle etwas einwärts, alle auf die nämliche Seite gebogen, in das flache Kasserol gelegt und ganz wie jene gar gemacht und angerichtet. In ihre Mitte wird Sauerampf, Champignonmus, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr gegeben.

### Rücken-Muskeln von jungen Kaninchen panirt und geröstet. Filets de lapereaux à la Maréchale.

Zwölf Rücken-Muskeln werden von Haut und Nerven gereinigt, leicht mit dem flachen Messer geschlagen und zu einerlei Größe zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in mit Eierdotter legirte Butter getunkt und mit feinen, weißen Semmelbröseln belegt, auf den Rost gereiht und dabei die Spitzen alle auf eine Seite gekrümmt. Vor dem Anrichten werden sie auf Kohlen zu schöner Farbe gebraten, im Kranz angerichtet und darunter eine Halbglasur gegeben.

### Keulchen von jungen Kaninchen gespickt. Cuisses de lapereaux piqués.

Es werden acht Keulchen genommen, die Schlußknochen ausgelöst, fein gespickt, und dann eine halbe, bis drei Viertelstunde wie Frikandos gedämpft, glasirt und über Endivien, geschwungene Champignonen, Wildsaft, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen angerichtet.

### Keulchen von alten Kaninchen gedämpft. Cuisses de lapins braisés.

Von den Keulchen werden die Schluß- und die Rohrknochen bis an das Knie ausgelöst, ohne das Fleisch zu beschädigen, hernach dicht mit wohlgewürztem Speck durchzogen, und dann zusammen geheftet; zwei Minuten in kochendes Wasser geworfen, nachdem in kaltem Wasser abgekühlt und dann nett zugeschnitten, und zwischen Speckplatten weich gedämpft. Bei dem Anrichten heraus gezogen und abtropfen lassen, in ein Silberkasserol oder eine Naguschale gelegt, und ein Linsen- oder Erbsenmus darüber angerichtet.

### Brauneingemachte Kaninchen. Lapereaux en gibelotte.

Ein halbes Pfund fleischiger Speck (Bauchspeck) wird in Daumendicke Würfeln geschnitten und in Butter gelb geschmort, dann