

Wildbret.**1. Hasenpfeffer, Hasenklein.**

Der ausgebälgte Hase wird in ansehnliche Stücke zerschnitten, das im Innern befindliche Blut in eine Schüssel gegossen, die Stücke, ohne sie zu waschen, sauber von den Haaren gereinigt und zu dem Blute gelegt. Dann gießt man so viel Wein daran, daß jedes Stück davon benetzt wird, deckt die Schüssel zu und stellt das Fleisch 1—2 Tage an einen kühlen Ort. Wenn der Hase bereitet werden soll, nimmt man die Stücke aus der Brühe, bratet sie in heißem Schmalze gelb und legt sie auf eine Schüssel, röstet in neuerdings heiß gemachtem Schmalze 2—3 Eßlöffel voll Mehl schön hellbraun, giebt Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Citronenschale, auch wohl 1—2 Eßlöffel voll fein gewiegten Speck dazu, läßt die Brühe sieden, legt den Hasen hinein und kocht ihn zugedeckt weich, was bei einem jungen Hasen eine, bei einem alten zwei Stunden erfordert. Wenn er weich ist, gießt man das noch in einer Schüssel befindliche, mit Wein vermischte Blut durch einen Seier daran, läßt es einmal damit aufkochen und giebt kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Butter an die Sauce. Sollte der Hase das Blut verloren haben, so nimmt man statt dessen $\frac{1}{2}$ Glas voll Schweinsblut dazu.

2. Gebratener Hase.

Von dem abgestreiften Hasen werden Brust und Blätter, Kopf und Hals weggeschnitten, so daß zum Braten nur die hinteren Läufe, Ziemer und Nieren bleiben. Er wird rein gewaschen, abgehäutet und mit Speck-