

schale zusammen klein gehackt, ein großer Eßlöf-  
fel voll Mutschel- oder Semmel-Mehl gelb gerö-  
stet, das Gehackte darin gedämpft, und an die  
Lerchen gethan. Wenn sie noch eine Zeitlang ge-  
kocht haben, können sie so gegeben, oder in eine  
Pastete gefüllt werden.

### Ragout von einem Hasen.

Man zerhaut den Hasen nach Belieben zu Stück-  
lein, häutelt und spickt solche, legt alle Stücklein  
auf ein Brett, bestreut sie mit Salz, Pfeffer,  
Nägelein und etwas Mehl, zerläßt in einem brei-  
ten Geschirr Butter, legt die Stücklein auf die  
gestreute Seite darein, streut sie oben mit dem  
nämlichen, schneidet eine Zwiebel und ein kleines  
Stück Speck klein, nimmt, wenn der Hase auf  
beyden Seiten gelb ist, das Geschnittene darein,  
läßt es noch ein wenig mitdämpfen, thut einen  
halben Schöpföffel Fleischbrühe, etliche Zitronen-  
Kädlein, ein Lorbeer-Blatt, nach diesem einen  
Schoppen sauren Rahm und einen halben Eßlöf-  
fel Kappern daran, deckt es zu, und kocht es so  
lange, bis der Hase weich ist, dann wird er an-  
gerichtet. Der Rahm kann auch wegbleiben.

Auf diese Art können auch junge Hasen ver-  
fertigt, und als Braten gegeben werden.

Schwarz- oder Roth-Wildbret in einer Sauce zu  
geben.

Man schneidet kleine Stücklein, von der Brust  
oder den Seitenstücken sind sie am besten, und  
setzt sie mit 2 Theil Wasser und 1 Theil Essig zu.  
Ist das Wildbret gebaiht, so nimmt man etwas  
weniger Essig, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-  
Kädlein, einige Wachholderbeere, Pfeffer, Näge-