

auf bindet man die Läufe unten an den Bratspieß, und den Ziemer oben an denselben auch mit einem Bindfaden, vermengt Pfeffer, Salz, Nägelein mit einer Hand voll Nutschel-Mehl, überstreut den Hasen damit, bratet ihn dann langsam, und begießt ihn nicht eher mit Butter, bis der Hase ein wenig angezogen hat, damit das Gestreute besser darauf hält, alsdann übergießt man ihn fleißig mit Butter, bis er halb fertig ist, nun aber immer mit der Bratenbrühe aus der Bratpfanne, worein man einen halben Schoppen sauren Rahm, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronen-Kädlein gethan hat. Bey'm Anrichten wird die Sauce durch einen Schaumlöffel über den Hasen gegossen, Bratet die Sauce zu viel ein, so hilft man ihr mit Fleischbrühe, doch so, daß sie nicht zu dünn, und das Beste vom Hasen abgeföhlt wird.

#### Gebratener Hase auf andere Art.

Wenn der Hase jung ist, wird er auf die nämliche Art wie der vorhergehende verfertigt, nur daß ein Glas Essig mit einem guten (ziemlichen) Stück Butter, Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen, Kädlein siedend gemacht, und der Hase immer damit begossen wird. Wenn er halb fertig ist, nimmt man ebenfalls einen halben Schoppen sauren Rahm dazu. Er wird auf diese Art eben so mürb, als wenn er gebaiht wäre. Die alten Hasen sind überhaupt besser gedämpft als gebraten.

#### Rehshlegel oder Rehziemer zu braten.

Dieser wird wie gewöhnlich gebaiht, gehäutelt und gespickt, mit Nägelein, Pfeffer und Salz