

und läßt ihn unter beständigem Begießen langsam gar werden. Wünscht man ihn ganz vorzüglich zu haben, so begieße man ihn einige Mal mit saurer Sahne, und zuletzt wird geriebene Semmel darüber gestreut. Im Ofen gebraten und das Begießen nicht versäumt, wird der Hasenbraten auch recht schön, nur muß man sich drei kleine Spießchen zu verschaffen suchen, und wenn sie auch nur von Holz sind; an den einen bindet man den Hasen fest, die andern beiden aber lege man quer über die Pfanne und dann den Braten darauf.

Hasen zu dämpfen. Der gespickte Hase wird in so viele Stücke, als Portionen werden sollen, zertheilt, hierauf wird in einem Dämpftiegel oder Kasserolle ein Stück Butter, eine zerschnittene Zitrone, eine Zwiebel, etwas neue Würze und Wachholderbeeren gethan, der zerschnittene Hase darauf gelegt, ein wenig kochendes Wasser hinzugegossen und das Ganze über gelindem Kohlenfeuer, unter öfterem Begießen, langsam gedämpft. Ist man mit einer blechernen Randstürze versehen, welche auf den Dämpftiegel oder die Kasserolle paßt, so giebt man dem zu Dämpfenden durch die mit glühenden Kohlen belegte Stürze von oben Hitze und bräunt es eben so wie im Bratofen. Ehe man es anrichtet, begießt man es mit brauner Butter, gießt die Brühe durch einen Durchschlag, schöpft aber dann die Butter wieder rein ab und trägt die Brühe mit dem gedämpften Hasen zugleich auf.

Haufenblase, Gallerte daraus. (Siehe Apfelsinen-Gelée). Ein und ein halbes Loth Haufenblase oder Fischleim (aus der Blase des Haufenfisches