



# Der Hase

(Lepus timidus L.)

dessen

## Naturgeschichte, Jagd und Bege.



Ein monographischer Beitrag zur Jagd- und Naturkunde

von

C. E. Freiherrn von Thüngen,

Inhaber der Herzogl. Sachsen-Coburg-Gotha'schen Verdienst-Medaille für Kunst und Wissenschaft  
und der Großherzogl. Mecklenburg'schen goldenen Medaille für Wissenschaft und Künste, beide am Bande.



Mit 20 in den Text gedruckten Holzschnitten.

Berlin.

Verlag von Siegand, Hempel & Pary,

Verlagsbuchhandlung für Landwirtschaft, Gartenbau und Forstwesen.

1878.

## Vorrede.

Das Reich Dianens zählt viele Wildgattungen, doch sind nicht alle Jagdbesitzer so glücklich, jede dieser Wildgattungen auf ihren Revieren zu besitzen. Nebst dem Rebhuhn ist vorzugsweise der gemeine Gase dasjenige Wild, welches wohl jeder Jagdbesitzer auf seinem Reviere hat und welches demselben bei zweckmäßiger Bewirthschaftung seines Reviers nicht nur viel Nutzen, einen hübschen pecuniären Ertrag, sondern auch viel Vergnügen gewährt, ohne ihn einer besondern Verantwortlichkeit auszusetzen, denn der Gase ist ein für die Forst- und Landwirthschaft fast unschädliches Thier und ein Schaden desselben wird nur unter ganz besondern Verhältnissen ein fühlbarer sein. Infolge seiner eigenthümlichen Lebensweise ist der Gase im Stande, nicht allein von allen Wildarten die größte Fleischmasse ohne fühlbare Beschädigung der forst- und landwirthschaftlichen Interessen zu liefern und dadurch dem Gemeinwohl außerordentlich zu nützen, sondern auch einen großen Theil der Jägerwelt im Spätherbst und Winter angenehm zu beschäftigen.

Der gemeine Gase ist der vorzüglichste Repräsentant des zur Niederjagd gehörigen Haarwildes. Er ist von allen Haarwildarten die für Wohlthaten dankbarste, denn er vermehrt sich äußerst stark und gedeiht fast unter allen Verhältnissen, ja er wird sogar bei einer ganz unwaidmännischen Behandlung von Seiten des Jagdbesitzers, wenn ihm die sonstigen Verhältnisse der betreffenden Gegend, klimatische Lage und Bodenbeschaffenheit nur einigermaßen zusagen, nicht ganz ausgerottet werden können. Dessenungeachtet wird von vielen Jagdbesitzern, namentlich von den Jagdpächtern der Neuzeit, mehr oder weniger alles das unterlassen, was zu einer echt waidmännischen Hege und Pflege dieses

fahre so fort, bis man die Haut mit einer Zange oder mit der Hand abstreifen kann. Ist dieses geschehen, so betröpfele man noch ferner mit Speck, dann mit gutem Essig und servire warm mit beliebiger Sauce.“

In der im Eingange dieses Abschnittes genannten „Waidmanns-Küche von L. v. R.“ findet der Leser noch außerdem Recepte von gedämpftem Hasen auf eine einfache Art sowie auf englische Art, von gefülltem Hasen, demselben auf englische Art, farcirtem Hasen, Hasen mit Rothkraut, Hasen mit gedämpftem Rothkraut und Kastanien, Pepper-Pot, Hachis von Hasen, Hasenresten mit Champignons, Hasenschnitten auf französische Art, Hasenschnitten mit Reis, gebackenen Kouladen, Hasenklößen, Hasenwürsten, Reif von Hasen-Purée mit Champignons, gefülltem Hasenrücken mit Aspic, Hasen-Auflauf, Grenade, gebackenem Hasen-Pudding, Hasentuchen mit Madeira, gesalztem Hasentuchen, Hasenbrod auf zweierlei Art, Salat von Hasenfleisch und verschiedenen Hasensuppen.

Wir glauben aber, daß die hier angeführten und von uns selbst erprobten Recepte die Bedürfnisse eines sehr feinschmeckenden Jagdfreundes vollkommen befriedigen werden, weshalb wir hiermit die „Verwendung des Hasen in der Küche“ schließen.

### Nachtrag

zum III. Abschnitt, 3. Die Treibjagd, Seite 193, Anmerkung:

Aus Versehen ist an der geeigneten Stelle Folgendes ausgelassen worden:

„Statt mit Klappern kann man die Treiber auch mit den in neuerer Zeit bekannten sogenannten „Ori-Cris“ bewaffnen. Der billige Preis (7 Stück für 1 Mark), sowie der durchdringende Ton lassen dieses sonst stuchwürdige Instrument als zum Jagdgebrauch sehr geeignet erscheinen.“

v. Th.