

gewöhnlich volles, dichtes Fleisch hat, wenn man ihn eine Zeit lang hängen läßt, brauchbar, und ist nicht nur zu jeder Zubereitung vollkommen tauglich, sondern gewährt auch insbesondere einen guten Braten. Doch gilt dieß nur von der gedachten Jahreszeit. Außer derselben darf man solche Hasen nicht kaufen. Ob nun aber ein Hase jung oder älter als ein Jahr sei, erkennt ein geübtes Auge leicht an der Größe desselben. Sonst darf man aber nur die Ohren, oder nach der Jagdsprache, die Löffel von einander zu ziehen versuchen. Kann man dieß leicht und ohne Anstrengung: so ist der Hase gewiß noch kein Jahr alt. Dieß ist er gewiß auch dann noch nicht, wenn die Pfoten weich und scharf sind, und der Hase an dem Fuße auf seinen Vorderläufen einen Knorren hat. Sind aber die Pfoten stumpf, die Löffel hart und trocken, und der Knorren auf den Vorderläufen fehlt: so ist der Hase alt. Ferner muß man, wie sich es von selbst versteht, bei einem Hasen darauf sehen, daß er stark vom Fleische, mithin schwer sei; aber auch zugleich nicht zu viel vom Schusse gelitten hat, nicht zu lange schon geschossen und von Pocken frei ist. Das Erstere und Zweite lehrt Gefühl und Gesicht. Das Dritte läßt sich daraus beurtheilen, daß hier das Fleisch schwärzlich ist, und die Augen trocken und eingefallen sind. Die Pocken sind am ersten an der Leber und an der Lunge zu entdecken. Arglistige und habgierige Verkäufer nehmen daher diese Theile, wenn sie nicht rein sind, heraus. Sobald man also dieß findet: kann man schon Betrug vermuthen, und man darf den Hasen nicht eher kaufen,