

Die praktische Kaninchenküche

Sammlung von Vorschriften zur Zubereitung
des Kaninchenfleisches, zusammengestellt
auf Grund eines Preis-Aus-
schreibens der Kriegs-Fell-
Aktiengesellschaft,
Leipzig



Theod. Thomas Verlag, Leipzig

Jeden Naturfreund laden wir zum Beitritt ein!

Zweck der Gesellschaft ist:

Allen Kreisen die Errungenschaften naturw. Forschung zugänglich zu machen, die Liebe zur Natur zu wecken, naturkundl. Wissen zu pflegen, die Kenntnis der Naturschönheiten zu vermitteln und alle dem Natur- und Heimatschutz dienenden Bestrebungen zu fördern.

Der Beitrag beträgt nur 8 Mark jährlich.

Dafür erhält jedes Mitglied

24 reich illustrierte Hefte der Zeitschrift „Natur“, Halbmonatsschrift für alle Naturfreunde, Herausgeber: Prof. Dr. Bastian Schmid, und 4 wertvolle reich illustrierte Bücher hervorragender Schriftsteller. (Auf Wunsch werden die Bücher geschmackvoll gebunden geliefert gegen Zahlung von 1 Mk. für jeden Einband.)

Jedes Mitglied genießt folgende Vergünstigungen,

welche die D. R. G. gewährt durch Veranstaltung von Vorträgen, Exkursionen, Studienfahrten, Ferienkursen u. a. m. Auskunftserteilung bei naturw. Fragen, Vermittlung von Tausch und Kauf von naturkundl. Objekten unter den Mitgliedern. Preisermäßigung beim Bezug von Büchern, Lichtbildern und Vortragsfertigen der D. R. G. usw.

Die Mitglieder haben keinerlei Verpflichtungen

aufser Zahlung des Beitrages.

Jedermann kann Mitglied werden,

auch Damen. Die Anmeldung erfolgt durch jede Buchhandlung oder durch Bezug der „Natur“ bei jeder Postanstalt. Bei Anmeldung durch die Post wolle man bemerken, ob Ausgabe A mit gebundenen Bchern oder Ausgabe B mit gebundenen Bchern. Wo die Anmeldung zur Mitgliedschaft oder der Bezug der „Natur“ auf Schwierigkeiten stößt, wende man sich direkt an die unten bezeichnete Geschäftsstelle der D. R. G. Der Beitritt kann jederzeit erfolgen. Im Beitrittsjahr bereits Erhaltenes wird nachgeliefert.

Prospekt und Probeheft unentgeltlich.

Deutsche Naturwissenschaftliche Gesellschaft

Geschäftsstelle: Theob. Thomas Verlag, Leipzig, Königstraße 3.

Die praktische Kaninchenküche

Sammlung von Vorschriften zur Zubereitung
des Kaninchenfleisches, zusammengestellt
auf Grund eines Preis = Aus=
schreibens der Kriegs = Fell=
Aktiengesellschaft,
Leipzig

Vorwort.

Die Kriegs-Fell-Aktiengesellschaft, ein Kind des Krieges und aus der Not der Zeit geboren, erachtet es als ihre Pflicht, bei unserem Mangel an Fleisch und Rohstoffen im Interesse einer erhöhten Erzeugung von Fleisch und Fellen die Kaninchenzucht unmittelbar oder mittelbar in jeder Weise zu fördern.

Einer der Hauptgründe, die der allgemeinen Verbreitung des Kaninchens bisher entgegenstanden, waren die Vorurteile, die weite Kreise noch gegen sein Fleisch hegten. Den Beweis dafür zu bringen, daß auch das Kaninchenfleisch eine gute, schmackhafte und kräftige Nahrung bietet und jeder anderen Fleischsorte ebenbürtig ist, glaubte die Kriegs-Fell-Aktiengesellschaft schuldig zu sein. Dieser Beweis kann nur in der Form erbracht werden, daß der Allgemeinheit eine Sammlung von Kochvorschriften zugänglich gemacht wird, die, von Hausfrauen und bewährten Feinschmeckern erprobt, so eine Gewähr für ihre Güte bieten. Dabei muß aber insbesondere darauf Rücksicht genommen werden, daß sowohl die Hausfrau als auch der Berufskoch unter den jetzigen schwierigen Verhältnissen mit den nur in beschränktem Maße vorhandenen Zutaten zu rechnen haben. So manches Gericht, das früher ihnen wert und vertraut war, läßt sich vorläufig in der alten Güte nicht mehr herstellen, es muß vielmehr Ersatz hierfür geschaffen werden.

Die weite Verbreitung, die die Kaninchenzucht infolge der Möglichkeit gefunden hat, sich die beschränkte Fleischration mit ihrer Hilfe zu vergrößern, begründet zugleich die Notwendigkeit, denjenigen, die bisher mit der Kaninchenküche noch nicht vertraut waren, einen Leitfaden an die Hand zu geben, der sie

in den Stand setzt, die Erzeugnisse ihrer Zucht schmackhaft zuzubereiten.

Die Kriegs-Zell-Aktiengesellschaft glaubte diesen Verhältnissen Rechnung tragen zu müssen und erließ deshalb im Sommer (Mai) 1918 ein Preisausschreiben, das sich sowohl an die Hausfrau als auch an den Berufskoch wandte und zur Einsendung bewährter Kochvorschriften über die Zubereitung von Kaninchenfleisch aufforderte.

Dass die Kriegs-Zell-Aktiengesellschaft mit diesem Schritte einem brennenden Bedürfnis nachkam, bewiesen die überaus zahlreich eingelaufenen Kochvorschriften. 172 Bewerber beteiligten sich an diesem Wettbewerb, der mit 43 Preisen ausgestattet war. Es gelangten zur Verteilung:

1 erster Preis	zu Mark	50.—
2 zweite Preise	zu Mark	25.—
4 dritte Preise	zu Mark	20.—
6 vierte Preise	zu Mark	15.—
10 fünfte Preise	zu Mark	10.—
20 sechste Preise	zu Mark	5.—

Für die Bewertung der Kochvorschriften hatten sich in selbstloser Weise fünf bewährte und bekannte Fachleute zur Verfügung gestellt, die Herren: Stadtkoch Gericke, Hoftraiteur Däweritz, Stadtkoch Zimmermann, Hoftraiteur Schaerpe und Stadtkoch Stepler, sämtlich in Leipzig. Es war für sie sicherlich keine leichte Arbeit, aus der Fülle der Einsendungen diejenigen herauszufinden, die einer Prämierung wert waren, und die ausgesetzten Preise in gerechter Weise zu verteilen, sollten doch zudem insbesondere solche Kochvorschriften berücksichtigt werden, die den jetzigen Verhältnissen Rechnung tragen, und nach denen sich mit beschränkten Zutaten ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Gericht bereiten lässt. Naturgemäß fanden sich unter den 821 eingesandten Kochvorschriften eine ganze Reihe, die das gleiche Gericht behandelten. Hier galt es, das für die Jetztzeit am meisten geeignete auszuwählen. Andererseits aber war die Zahl der Preise im Vergleich zu den Einsendungen nur eine sehr beschränkte und so mußte manches Rezept, das an Güte dem anderen vielleicht nur wenig nachstand, unberücksichtigt bleiben. Zudem ist die Beurteilung von Kochrezepten bei aller Objektivität der Preisrichter subjektiven Einflüssen stets unterworfen. Die Rükchengebräuche und Geschmacksrichtungen der verschiedenen

Gegenden unseres Vaterlandes sind außerordentlich mannigfaltig, — wer könnte allen diesen Umständen Rechnung tragen?

Die Kriegs-Fell-Aktiengesellschaft möchte aber auch an dieser Stelle sowohl den Herren Preisrichtern, die sich der mühevollen Arbeit der Beurteilung unterzogen haben, als auch den Einsendern, die durch die Beteiligung am Wettbewerb wesentlich zu der Verbreitung des Kaninchenfleisches beitragen und unberechtigte Vorurteile bekämpfen helfen, ihren verbindlichsten Dank für ihre gemeinnützige und selbstlose Mitwirkung aussprechen.

Um das Zustandekommen dieses Büchleins, das natürlich nur einen Teil der durch das Preisausschreiben gesammelten Kochvorschriften enthält, erwarb sich Herr Stadtkoch Gericke in Leipzig ganz besondere Verdienste, denn er hat sich der überaus mühevollen Arbeit unterzogen, die hier veröffentlichten Kochvorschriften noch einmal zu sichten und zu überarbeiten, und er hat selbst durch eine Anzahl von ihm erprobter Zubereitungsarten das vorliegende Werkchen bereichert. Herrn Stadtkoch Gericke gilt auch hier der besondere Dank der Kriegs-Fell-Aktiengesellschaft für seine selbstlose und liebenswürdige Mitwirkung im Interesse der Verbreitung des Kaninchenfleisches und der Bestrebungen, dem Ideal der Kaninchenzüchter — Kaninchenfleisch zur Volksnahrung zu machen — näherzukommen.

Dieses Werkchen aber möge weiteste Kreise von der Vorzüglichkeit der aus Kaninchenfleisch bereiteten Gerichte überzeugen, es möge der Hausfrau wie dem Berufskoch ein guter und ständiger Berater sein und denen, die zur Verbesserung unserer Volksernährung sich mit Kaninchenzucht beschäftigen, Anlaß zur Weiterverbreitung des kleinen Hausfreundes geben.

Das Kaninchen und seine Verwertung.

So klein und unbedeutend das Kaninchen scheinen mag, so außerordentlich wichtig ist seine wirtschaftliche Bedeutung zumal in der jetzigen Zeit der Noth unseres Vaterlandes.

Seine Einführung verdankt der Stallhase dem Deutsch-Französischen Kriege. Deutsche Krieger waren es, die damals

in Frankreich die Kaninchenzucht kennengelernt haben und sie nach Deutschland brachten. Restlose und unermüdliche Arbeit vor allem in Kaninchenzuchtvereinen förderten die Zucht derartig, daß sie mit Beginn des Weltkrieges eine wesentliche Hilfsquelle sowohl für die Ernährung unseres Volkes als auch für die Versorgung unserer Industrie mit Rohstoffen bilden konnte. Den eigentlichen Siegeszug des Kaninchens brachten jedoch erst die letzten Jahre, als die Rationierung des Fleisches jeden, der es nur irgend konnte, veranlaßte, sich selbst, wenn auch nur in bescheidenem Maße mit Fleisch zu versorgen.

Die früher in vielen Haushaltungen übliche Schweinezucht war einmal durch den Mangel an Futtermitteln, dann aber auch durch die behördliche Maßnahme des „Schweinemordes“ immer mehr beschränkt worden. Das Kaninchen konnte hier die Stelle des Schweines einnehmen, das bis dahin zum großen Teil mit den Abfällen des Haushaltes gefüttert wurde. Allerdings mußte sich das Kaninchen hierbei ebenfalls den Kriegsverhältnissen anpassen und entbehren lernen; Kraftfuttermittel konnten für seine Fütterung nicht mehr zur Verfügung gestellt werden. Getreide, Kartoffeln usw. waren zur unmittelbaren Ernährung der Bevölkerung dringender notwendig, und so besteht die wesentliche Nahrung des kleinen Stallhasen jetzt aus Abfällen, die Küche und Haushalt liefern, und die er in Fleisch umsetzt.

Diese Fleischproduktion ist die wichtigste Aufgabe, die das Kaninchen zu erfüllen hat, nicht nur in der jetzigen schweren Zeit, sondern auch in der Zukunft. Vermehrung der Fleischnahrung heißt nicht nur bessere Ernährung der Bevölkerung und damit Hebung der Gesundheit, sondern auch Verbesserung der Lebenshaltung der breitesten Volksschichten im allgemeinen. Die Kriegsverhältnisse haben diese Erkenntnis schnell in die weitesten Kreise gebracht und so hat sich das Kaninchen, das man in Frankreich und England schon von jeher auch auf dem Tisch des feinsten Hauses fand, endlich auch in Deutschland in der vornehmsten Küche Eingang verschafft.

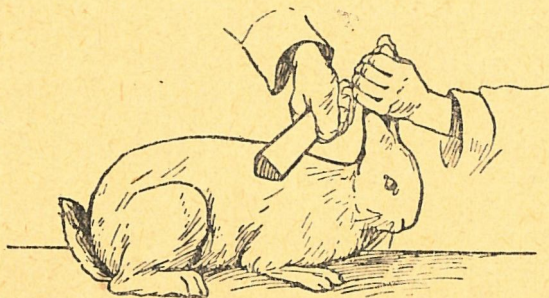
Neben dieser Eigenschaft als Fleischtier liefert das Kaninchen noch sein außerordentlich wertvolles Fell, das die mannigfaltigste Verwendung findet. Millionenwerte sind unserem Vaterlande vor dem Kriege dadurch verloren gegangen, daß dieses wichtige Rohmaterial achtlos beiseite geworfen und ihm nicht die unbedingt erforderliche Pflege zuteil wurde. Bereits

bei der Schlachtung muß auf die richtige Behandlung der Felle Obacht gegeben werden, nur so kann sich der Tierbesitzer einen angemessenen Preis beim Verkauf sichern und dem Volksvermögen Millionen ersparen, die früher zumeist ins feindliche Ausland wanderten.

Das Schlachten.

Ein Gebot der Menschlichkeit ist es, das Tier möglichst schnell und schmerzlos zu töten und ihm den Todeskampf möglichst abzukürzen. Niemals darf das Schlachten in Tierquälerei ausarten.

Beim Schlachten setzt man das Tier auf einen Tisch oder eine Kiste, beunruhigt es möglichst wenig, hebt die Ohren leicht an und betäubt es durch einen überraschenden Schlag in den Nacken. Nach der Betäubung hängt man es sofort an den Hinterbeinen auf und öffnet durch einen Schnitt mit einem scharfen Messer die Halsader. Das abfließende Blut, das sich zu einem vorzüglichen Kaninchenpfeffer verwenden läßt, fängt man unter ständigem Umrühren, um es vor dem Gerinnen zu bewahren, in einer Schüssel auf.



So wird das Kaninchen richtig gehalten und schnell getötet.

Tierquälerei ist dagegen das häufig geübte Verfahren, das Tier mit der linken Hand an den Hinterpfoten zu erfassen, den Kopf nach unten hängen zu lassen und mit einem Eisenstab oder einem kantigen Holz einen Schlag hinter die Ohren zu führen, da das Kaninchen durch das Hängen an den Hinterpfoten sehr beunruhigt wird, hin und her zappelt, und dadurch die Treffsicherheit des Schlages stark gemindert wird.

Das Abbalgen.

Sofort nach dem Schlachten muß das Kaninchen abgebalgt werden, wobei die größte Sorgfalt zu walten hat. Ein wirklich gutes und brauchbares Fell läßt sich erzielen, wenn man beim Abbalgen die nachfolgenden Leitsätze beachtet:

Hänge das getötete Tier an den Hinterpfoten auf, Rücken an die Wand.

Schneide das Fell an den Hinterläufen längs der Haarscheide von der Sohle bis zum After auf.

Drücke die Hinterschinkel heraus, durchschneide die Schwanzwurzel.

Ziehe das Fell nach dem Kopfe zu ab und hilf leicht ablösend nach.

Schneide die Vorderpfoten im letzten Gelenk durch und ziehe fertig ab.

Schlige den Balg nicht auf, falls du die Breitspannung nicht gründlich verstehst.

Führe sofort einen Drahtspanner, ein Spannbrett oder einen Spannrahmen ein, und zwar so, daß der ganze Rücken und der ganze Bauch auf je eine Seite kommen. Fleischseite nach außen. — Richtlinien zur Herstellung von Spannern geben die Abbildungen auf Seite 9.

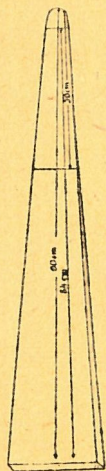
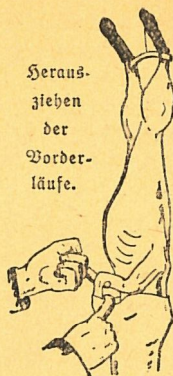
Ziehe das Fell an den Hinterpfoten kräftig aus, bis es faltenlos gespannt ist.

Befestige zur Erhaltung straffer Spannung die Schwanzwurzel oder den Ansaß der Hinterpfoten am Spanner.

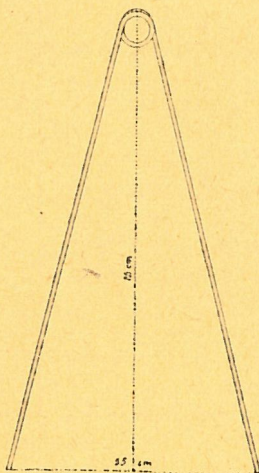
Schabe das Fett und das mit einem Löffel gründlich ab.

Schneide die Hinterpfoten ab und halte die Vorderpfotenstummel durch Stäbchen abstehend.

Dann lasse das Fell an einem luftigen, kühlen Ort, keinesfalls am Ofen oder an der Sonne, ganz austrocknen.



Anleitung zur Selbstan-
fertigung eines Spann-
brettes. Für besonders
große Rassen entsprechend
größer zu halten.



Verzinkter
Drahtspanner.



Richtig
behandelndes Fell.

Ziehe den Spanner erst nach vollendeter Trocknung heraus.

Im übrigen beachte man die Abbildungen auf Seite 9, die genauen Aufschluß über das Abziehen und das Spannen der Felle erteilen.

Alle Schnitte und Risse, die bei unvorsichtigem Abziehen unausbleiblich sind, entwerfen das Fell. Noch mehr Schaden erleidet dieses, wenn es nicht sofort nach dem Abbalgen richtig gespannt und von noch anhaftenden Fett- und Fleischteilen befreit wird. Es geht in diesem Falle ganz oder teilweise in Fäulnis über. Besonders in den Falten entsteht Fettsäure, welche die Haarwurzeln zerstört und die Verwendung des Felles zu Pelzwerk meist völlig ausschließt. Das früher gebräuchliche Ausstopfen mit Stroh oder Zeitungspapier ist aus diesem Grunde völlig zu verwerfen, da sich hierbei fast nie eine glatte, faltenlos gespannte Fläche ergibt. Es ist nicht nur für den Züchter selbst von größter Bedeutung, daß er die Felle sorgsam behandelt und sich so vor Verlusten schützt, sondern auch dem Volksvermögen können Millionenwerte erhalten bleiben, wenn das jetzt oft noch wenig beachtete Rohmaterial gut behandelt wird.

Das Kaninchensfell, das von außerordentlicher Bedeutung für die Volkswirtschaft ist, kann fünf verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten zugeführt werden, es kann

1. zur Herstellung von Leder,
 2. zu Pelzwerk,
 3. zur Wollgewinnung für Spinnzwecke,
 4. zur Haargewinnung für die Filzfabrikation und
 5. zur Leimbereitung
- benußt werden.

Das Ausnehmen des Kaninchens.

Nachdem das Kaninchen geschlachtet und abgezogen ist, wird es zerlegt. Hierbei wird das Tier am Bauche vom Nabel bis zum Brustbein aufgeschnitten. Man verfare dabei jedoch vorsichtig und verletze die Gedärme nicht. After und Harnröhre sind herauszulösen. Die Eingeweide rollen dann aus der Bauchhöhle von selbst heraus, während man den Magen herausheben muß, nachdem man zuvor Schlund und Darm von ihm abgeschnitten hat. Die Galle wird von der Leber vorsichtig entfernt; das Aus-

laufen der Galle ist möglichst zu verhüten. Alsdann trennt man von der Halsseite her nach dem Brustbein die Brust auf und löst Leber, Lunge und Herz. Hierauf reinigt und trocknet man die Brusthöhle gut aus, hängt das geschlachtete Kaninchen an einem kühlen Orte auf und läßt es erkalten. Zur Entleerung des Magens schneidet man die Magenkappe ab, nimmt alsdann den Inhalt des Magens heraus, wendet diesen und reinigt ihn gut. Das Blut bewahre man gut verdeckt auf. Es empfiehlt sich dann, das Tier gut gesäubert und gewaschen eine Nacht über in der kalten Zugluft hängen zu lassen, damit es den Stallgeruch völlig verliert.

Das Kaninchenfleisch.

Die größte Bedeutung fällt dem Kaninchen in seiner Eigenschaft als Fleischlieferant zu. Während unsere westlichen Nachbarn bereits Jahrzehnte vor dem Kriege die Bedeutung des Kaninchens auch in dieser Richtung erkannt haben, und das Kaninchenfleisch dort allgemeine Verbreitung fand, bestanden bei uns immer Vorurteile dagegen, die jeglicher Berechtigung entbehren. Das Kaninchenfleisch stellt ein überaus kräftiges und gesundes Nahrungsmittel dar, das im Geschmack dem Hühner- und Kapaunenfleisch ähnelt. Es bietet jedoch den Vorteil, daß es erheblich billiger und ausgiebiger ist als dieses. Seiner leichten Verdaulichkeit halber wird es Genesenden und Magenkranken empfohlen, wegen seiner Armut an harnsauren Salzen eignet es sich auch ganz besonders als Nahrung für Sichtkranke. Kaninchensuppen und Kaninchenfleisch sind deshalb sehr beliebte Gerichte in Sanatorien und Krankenhäusern.

Daß das Kaninchen neben diesen Vorzügen auch einen hohen Nährwert aufweist, ergibt die Analyse des Leiters des bakteriologischen Institutes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle a. S., Professor Dr. Raebiger. Hier- nach enthält:

	Wasser:	Feste Bestandteile:
Rindfleisch	75.80 Proz.	24.20 Proz.
Kalb- fleisch	75.39 Proz.	24.61 Proz.
Schweine- fleisch	72.89 Proz.	27.11 Proz.
Hühner- fleisch	68.38 Proz.	31.62 Proz.
Kaninchen- fleisch	59,85 Proz.	40,15 Proz.

(feste Bestandteile bedeuten Nährwert)

Man sieht also, daß das Kaninchenfleisch keiner der anderen Fleischsorten nachsteht, sondern diese sogar noch übertrifft. Allein diese Tatsache schon sollte dazu beitragen, dem Wahlspruch „Kaninchenfleisch muß Volksnahrung werden“ zu seiner Verwirklichung zu verhelfen, nicht in dem Sinne, daß es zum ausschließlichen Nahrungsmittel wird, sondern, daß es dazu beiträgt, die Ernährungsschwierigkeiten, die uns als Folgen des Krieges entstanden sind, zu überwinden. Hierbei kann jeder nach Kräften mitkun, dem einzelnen und dem Vaterlande entspringt ersprießlicher Nutzen daraus.

Behandlung des Frischfleisches.

Zubereitung wie Wild.

Man schlachte das Kaninchen einige Tage bevor es Verwendung finden soll und lege das gut gereinigte Tier in Buttermilch. Ist solche nicht vorhanden, kann man an ihrer Stelle auch Magermilch benutzen, doch verleiht Buttermilch dem Braten einen besseren Geschmack. (L. Engel, Dallmin.)

Je nach Geschmack kann man das Fleisch am Abend vor der Zubereitung leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie, Estragon, Thymian oder Salbei, fein gehackt, überstreuen. (A. Stoll, Langensalza.)

Marinade zum Einlegen des Kaninchenfleisches

Man nehme zwei Teile Essig, einen Teil Wasser und zwei Teile sauern Rahm und bringe in diese Flüssigkeit etwas Petersilie, Pimpernelle, einige kleine Zwiebeln und zwei Nelken, und lasse das Ganze gut durchkochen. (G. Claus, Burgstädt.)

Einbeizen des Kaninchenfleisches.

Um den Geschmack zu verbessern, legt man das Fleisch in eine Beize. Das Beizen darf nicht zu lange dauern, damit das Fleisch nicht zu sehr ausgefaugt wird. Zum Beizen oder Einlegen können nachstehende Mischungen benutzt werden:

Essigbeize: Weinessig halb mit Wasser verdünnt, Chalotten, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Nelken.

Weißwein-Beize: Weißwein, Zitronenschale, Zwiebeln, weiße Selleriescheibchen, einige Kartoffelscheibchen, ein Lorbeerblatt.

Rotwein-Beize: Rotwein halb mit Wasser verdünnt, Zitronenschale, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, gebratene Zwiebelscheibe, Thymian.

Del-Beize: Del, eine fein gehackte, angebratene Zwiebel, ebenso vorbereitete, fein gehackte Champignons, etwas Kochsalz und Pfeffer. (Otto Gericke, Leipzig.)

Eine andere Beize bereitet man folgendermaßen: Zu einem Liter gutem, nicht zu scharfem Weinessig gibt man eine mittlere Zwiebel, zwei gelbe Rüben, etwas Sellerieknolle, zwei Lorbeerblätter, etwas Zitronenschale, sechs bis acht Gewürznelken, Pfefferkörner, Estragon und eine Kleinigkeit Knoblauch. Alle Gemüse werden in dünne Scheiben geschnitten. Das Fleisch wird hierauf mit einem kleinen Brettchen belegt, welches mit einem Stein beschwert wird, damit der Essig das Fleisch vollständig bedeckt.

Kaninchenblut.

Da man das Blut des Tieres zu den verschiedensten Gerichten, zu Wurst und dergleichen verwenden kann, muß es beim Schlachten aufgefangen werden. Dies geschieht dergestalt, wie es jeder deutschen Hausfrau bekannt ist und wie es beim Gänfeschlachten, Karpfenschlachten usw. gehandhabt wird. Das Blut wird gequirkt und, damit es nicht gerinnt, mit etwas Essig vermischt. Den Topf bedeckt man hierauf mit einem feinen Sieb oder einem feinen Tuche (Gaze).

(Otto Gericke, Leipzig.)

Blutverwendung: Das Blut wird vorher so bearbeitet wie das Kälberblut (Schweiß). Nachdem es gut verrührt und durchgeseiht ist, würzt man mit Pfeffer und Salz und gibt die Masse in eine ausgiebig gefettete Bratpfanne mit feingeschnittenen Zwiebeln. Dann bäckt man das Ganze bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde lang im Ofen. Dazu gibt man Kartoffeln in der Schale.

(Walter Kunze, Hohenlobbese.)

Pökeln von Kaninchenfleisch.

Nachdem das Tier nach Vorschrift geschlachtet und abgebalgt ist, wäscht man es ab. Dann trocknet man das Fleisch mit einem Tuche und bestreut es mit einer Mischung von einem Pfund Salz, einem Kaffeelöffel voll Salpeter und einem Eßlöffel voll Zucker. Mit dieser Mischung reibt man das Fleisch sorgfältig ein. Dann legt man die Fleischstücke in einen irdenen Topf und streut noch etwas von dieser Mischung darüber. Einige Lorbeerblätter und Wacholderbeeren werden dazugegeben. Schließlich beschwert man diese Fleischstücke mit einem Holzdeckel und einem Stein, damit die sich bildende Lake das Fleisch bedeckt. (Otto Gericke, Leipzig.)

Pökeln und Räuchern.

Das nach Vorschrift zerlegte Fleisch legt man in einen Porzellantopf und beschwert es mit einem Brett und einem Stein. Hierauf übergießt man es mit nachstehender Lake oder Beize: Ein Liter abgekochtes, erkaltetes Wasser, vier Eßlöffel voll Salz, ein Eßlöffel voll Salpeter, zehn Lorbeerblätter, ein Eßlöffel voll Pfefferkörner und Wacholderbeeren und etwas Thymian. Das Fleisch saugt bekanntlich viel Beize auf, es muß deshalb gegebenenfalls nachgefüllt werden. Nach vier bis fünf Tagen ist das Fleisch zum Räuchern fertig. Vor dem Einlegen in den Topf wird es mit feinem Salz bestäubt, dem etwas Salpeter zugesetzt ist. Das gepökelte Fleisch wird einen Tag lang der Luft ausgesetzt, hierauf einige Tage in kaltem Holzrauch in die Räucherammer gehängt.

(M. Porzig, Gnanndorf b. Borna.)

Das Kaninchen wird in Stücke geschnitten. Diese legt man in einen Topf und streut zwischen jede Schicht Salz und Pfeffer. Das Gefäß bleibt acht Tage lang zugedeckt stehen. Hierauf läßt man das Fleisch zwölf Stunden lang trocknen.

(„Der praktische Kaninchenzüchter“, Schwarzenbach a. S.)

Sterilisieren im Weckapparat.

Sämtliche Fleischgerichte, Wurstarsten, Brotaufstriche lassen sich einwecken. Bei ganzen Braten lasse man aber das Mehl bei der Sauce weg. Die Glasdosen müssen wegen des Verschlusses oft nachgesehen werden. Die heutigen Ersatzgummiringe schließen oft nicht, und der Inhalt verdirbt deswegen vielfach. Bemerket man Blasen oder ist das Glas am nächsten Tage offen, so ist der Inhalt möglichst sofort zu verbrauchen oder neu einzuwecken. Ist bereits ein unangenehmer Geruch wahrzunehmen, so ist das Fleisch aufzukochen. Es ist ratsam, der Flüssigkeit etwas Natron beizufügen.

(Anton Bucher, Schorndorf i. W.)

Verwendung der Galle.

Die Gallenblasen werden aufgeschnitten. Die Flüssigkeit wird mit in etwas Wasser gelösten Seifenresten gemischt. Diese Gallenseife füllt man in flache Gefäße und läßt sie erstarren. Man kann hiermit alle zartfarbigen empfindlichen Stoffe waschen.

(Therese Laehns, Ballenstedt.)

Knochenverwendung.

Die Knochen des Kaninchens werden nach der Verarbeitung und wenn dieselben zu Ernährungszwecken genügend ausgekocht sind, getrocknet und durch die Knochenmühle gemahlen. Das erhaltene Knochenschrot wird zu Futtermitteln verwendet. Diese Masse muß aber stets mit anderem Futter gemischt werden.

(L. Engel, Dallmin.)

Kochrezepte.

Fleischbrühe und Suppen.

Fleischbrühe von Kaninchenfleisch: Fleischbrühe von Kaninchenfleisch wird in gleicher Weise hergestellt, wie die von anderen Fleischarten. Alle Abgänge werden kleingeschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und nach dem Ankochen geschäumt. Hierauf gibt man Suppengrün und dergleichen dazu und läßt das Ganze kochen.

Kaninchensuppe: Man setzt das Kaninchen mit kaltem Wasser auf und fügt eine gelbe Rübe, zwei Lauch, eine Sellerieknolle oder Sellerieblätter und zwei Zwiebeln hinzu. Letztere werden in Scheiben geschnitten und auf der Herdplatte braungeröstet. Ist die Speise weich, so gießt man die Brühe durch, gibt Nudeln oder Sago daran, ferner feingeschnittene Gemüse und das von den Knochen befreite feingeschnittene Fleisch. Mit Maggikwürze oder Muskat wird der Geschmack noch gehoben.

(Anton Bucher, Schorndorf i. W.)

Kaninchensuppe: Die Abgänge eines starken Tieres, Lappen, Kopf und Knochen werden fein geschnitten und mit dem übrigen, sachgemäß in Stücke gefeilten Fleisch in Kaninchenfett hellbraun angebraten. Dann gibt man Salz, Grünzeug und ein Lorbeerblatt hinzu und füllt mit kochendem Wasser auf. Sobald das Fleisch weich geworden ist, wird es von den Knochen befreit und leicht gepreßt. Die Knochen kommen noch mit zur Brühe, die man durchgießt, nachdem sie mehrere Stunden lang gesiedet hat. Hierauf verfeßt man die Brühe mit braunem Mehl und Tomatenmark und läßt alles gut verkochen. Sodann wird sie mit Rotwein und Madeira durchpassiert und mit etwas Maggikwürze im Geschmack gehoben. Als Einlage gibt man das streifig geschnittene Fleisch, sowie feingeschnittene, weichgedämpfte Champignons. Farbe braunrötlich. Geschmack wie Mokkurtle. Die gleiche Suppe kann auch mit Maismehl bereitet werden. In diesem Falle schmeckt man

sie beim Verkochen mit ein bis zwei feingehackten bitteren Mandeln ab, legiert die passierte Suppe und gibt als Einlage Spargel oder Blumenkohlstückchen.
(Otto Gericke, Leipzig.)

Kaninchensuppe: Alle Abgänge werden sauber gewaschen und mit Salz und Grünzeug zwei Stunden gut gekocht. Die Fleischbrühe wird dann durchgeseiht und ihr ein Teelöffel Fleischwürze zugesetzt. Hierauf wird Mehl gebräunt und mit der Brühe verkocht. Das Fleisch der Abgänge wird dann ganz fein gewiegt, mit einem Teelöffel Ei-Ersatzpulver und mit dem nötigen Gewürz vermischt. Von dieser Masse werden Klößchen geformt und in die Suppe gegeben. Statt dieser Klößchen kann man auch Brofränder auf der Platte bräunen und in die Suppe tun.

(Frau Dr. Hennecke, Lauenburg.)

Kaninchensuppe: Gelbe Rüben, Zwiebel, Petersilienwurzel, Poree und Kohl schneidet man in Würfel oder zierliche Streifen. Dieses Gemüse wird mit Kaninchenfett gelb geröstet. Das geteilte Fleisch eines alten Kaninchens nebst Kopf, Herz, Lunge und dergleichen wird beigelegt. Alles dies wird unter öfterem Schäumen aufgekocht. Dann wird das Fleisch herausgenommen und die Knochen werden entfernt. Die klare, bräunliche Gemüsesuppe wird mit etwas Maggi im Geschmack gehoben und das feingeschnittene Fleisch als Einlage verwendet.

(Theodor Heller, Komotau i. Böhmen.)

Gulaschsuppe: Das Fleisch von zwei Schlegeln schneidet man in Stücke, schwißt eine große zerschnittene Zwiebel in Kaninchenfett mit etwas Paprika, gibt dann das Fleisch hinein, eine Zehe Knoblauch und etwas Salz. Das Ganze läßt man ankochen und gibt öfter etwas Wasser dazu. Zwei bis drei große geschälte Kartoffeln werden in Rüdeln geschnitten. Diese Kartoffeln vermischt man hierauf mit dem Fleisch und gibt soviel Wasser hinzu, als man für vier Personen Suppe braucht. Ist diese Mischung garkoch, so wird die Suppe mit etwas Mehl sämig gemacht.

(R. Pöhl, Reichenau, Mähren.)

Kaninchensuppe: Kartoffeln werden wie üblich zur Suppe angesetzt. Nach dem Weichkochen wird das Kochwasser entfernt und gut gekochte Kaninchenbrühe an dessen Stelle hinzugesetzt. Hierauf wird die Suppe in bekannter Weise vollendet und mit gedackter Petersilie sowie anderen Kräutern gewürzt.

(„Der praktische Kaninchenzüchter“,
Schwarzenbach a. S.)

Kaninchensuppe: Kopf, Hals, Leber und Bauchstücke werden mit Mehl bestäubt, in etwas Butter angebraten und mit kochendem Wasser übergossen; langsam eine Stunde gedämpft und sorgfältig geschäumt. Nach dem Weichwerden nimmt man das Fleisch heraus, entknöchelt dasselbe und gibt die Knochen samt einer Zwiebel und Wurzelwerk sowie einem Kräuterbündchen in die

Brühe zurück. Hierauf fügt man etwa ein halbes Liter Wasser bei und läßt das Ganze zwei Stunden lang weiterkochen. Sodann gibt man etwas Brühe, fein zerriebene Leber und ein Glas Rotwein hinzu. Schließlich salzt man nach Geschmack und richtet die Suppe über dem feingeschnittenen Fleische an.

(Anny Schulz, Bad Teinach, Württbg.)

Vorgerichte aus Kaninchen.

Warmes Vorgericht (Ragout fin): Ein starkes Kaninchen wird nach Vorschrift gekocht. Das Fleisch wird entknöchelt und gepreßt. Von der Brühe wird eine weiße Tunke bereitet, die nach dem Vorkochen durchpassiert wird. Mit Eigelb legiert, unter Beigabe von etwas Weißwein, wird die Tunke pikant abgeschmeckt. Das Fleisch wird feinwürflig geschnitten; in Scheiben geschnittene Champignons werden gedünstet und die Brühe mit der Tunke verkocht. Hierauf mischt man Würfelfleisch mit Pilzen, dämpft ab und mischt so viel weiße legierte Tunke darunter, daß man ein dickes Ragout erhält. Dieses füllt man in Muscheln, Papierkapseln oder Porzellannäpfschen, bestreut mit feingeriebenem harten Käse und überkrustet etwas.

(Otto Gerike, Leipzig.)

Fleischeierkuchen: Ragout wird in einen Eierkuchen gefüllt, derselbe wird gerollt, auf der Platte etwas überbacken und mit etwas brauner Tunke übergossen.

(Otto Gerike, Leipzig.)

Wiener Back-Kaninchen.

Dazu verwendet man junge bis sechs Monate alte, zarte Tierchen. Das Fleisch wird roh in zwei Finger breite Stücke geschnitten, etwas geklopft, mit Salz und Pfeffer (Paprika) gewürzt und in Mehl, Eiweiß und Semmel gewälzt. Dann gibt man alles in eine Pfanne, begießt mit heißem Fett und bratet es im Ofen etwa 25 Minuten lang. Es wird als Beilage zu Spinat, Erbsen und dergleichen gegeben.

(Albert Skoll, Langensalza.)

Kaninchen gedämpft.

Das Kaninchen wird in Stücke gehackt und mit Salz gewürzt. Hierauf wird im Schmorkopf Fett erhitzt. Das Fleisch wird hineingelegt, etwas zerschnittene Zwiebel beigegeben und unter öfterem Umschwenken und Umrühren bräunlich angebraten. Als-

dann wird Mehl angestäubt, dieses einige Minuten geröstet und Wasser aufgefüllt. Man läßt das Kaninchen dann in dieser Sauce weich werden. Auf diese Weise zubereitet, bildet es die Grundlage für nachstehende Gerichte:

Ungar. Gulasch: Zubereitung wie vorher: Der Sauce wird Tomatenmark, Rotwein und Paprika beigegeben.

Paprika-Gulasch: Der Sauce wird Paprika und etwas saure Sahne beigegefügt.

Daselbe nach serbischer Art: Vor dem völligen Weichwerden gibt man in die Sauce etwas Reis und läßt ihn weichziehen. In Ermangelung von Reis nimmt man große Graupengerste, die eine Stunde lang vorgekocht sein muß.

(Albert Stoll, Langensalza.)

Kaninchen-Frikassée.

Das Kaninchen wird gewaschen und mit etwas Speck in eine Kasserolle gelegt, dreiviertel Stunde vor dem Anrichten weichgedämpft und in Stücke geschnitten. Eine Obertasse Krebschwänze, eine Obertasse zerschnittene Trüffel gibt man hinzu und bedeckt das Ganze mit 0,3 Liter guter Frikasséesauce. Hierauf stellt man es warm, richtet es dann in einem Reizrand an und übergießt es noch mit einigen Löffeln schönem Rahm.

(Theodor Heller, Komotau i. Böhmen.)

Pikante Kaninchen-Kartoffeln.

Etwas zwei Pfund kleine, gleichmäßige Kartoffeln werden vorbereitet, in passende Stücke geschnitten und in geriebener Semmel gewälzt. Das Kaninchen wird hierauf mit Salz und Pfeffer bestreut und in kleingeschnittenen Zwiebeln gewälzt. Sodann wird eine Puddingform gesetzt oder mit dünnen Speckstreifen ausgelegt. Nun füllt man lagenweise Kaninchenstücke und Kartoffeln ein und begießt den Inhalt mit einer Brühe, die aus einer Tasse Wasser, einem Eßlöffel Senf und zwei Brühwürfeln besteht. Die Form wird im Wasserbade zwei bis drei Stunden gut verschlossen gekocht oder vier Stunden in der Kochkiste gedämpft und mit einer pikanten Beigabe (Gurke, Kürbis oder dergleichen) angerichtet.

(Hedwig Härtel, Leipzig-Gohlis)

Kaninchenpfeffer oder Kaninchengeschneide.

Kopf, Hals, Lunge, Herz und Bauchlappen werden in heißem Wasser gereinigt, dann abgekühlt und in Weinessig gelegt. Dazu gibt man Bratenwürze und etwas Knoblauch. Diese Teile läßt man 24 Stunden hindurch beizen. Alsdann bratet man die Stücke in Fett, stäubt Mehl daran, gibt heißes Wasser hinzu und läßt weichdämpfen. Das gut gequirkte Kaninchenblut wird daraufgeschüttet und das Ganze mit Essig und Zucker abgeschmeckt.

(J. Barfuß, Erfurt.)

Paprika-Kaninchen (ungarisch).

Das Fleisch wird in gleichgroße Stücke geteilt. Hierauf wird feingeschnittene Zwiebel in Fett oder Del gelb geschwitzt. Das gesalzene Fleisch wird mit den Zwiebeln angedämpft. Sodann fügt man eine Messerspitze Paprika nebst einem Löffel Tomatenpüree hinzu, läßt alles weichdämpfen und würzt noch mit einem Zweig Thymian sowie mit einem Lorbeerblatt. Man kann auch geröstete Kartoffeln darunter mischen oder Nudeln, Spätzle und dergleichen dazu reichen.

(Anton Bucher, Schorndorf i. W.)

Kaninchen blau (bayrisch).

Gelbe Rüben, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, je nach Geschmack, schneidet man streifig, gibt das in Stücke geschnittene Kaninchenfleisch hinzu, salzt und bedeckt es mit $\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Essig, läßt dann das Fleisch weichkochen und reicht es in einer Terrine mit Gemüse und Salzkartoffeln. Ein Lorbeerblatt und ein Zweig Thymian wird mitgekocht und vor dem Anrichten wieder entfernt. Die Kochflüssigkeit kann auch wie folgt zusammengesetzt sein: $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Essig.

(Anton Bucher, Schorndorf i. W.)

Kaninchencreme.

Die Hälfte eines in Salzwasser gekochten Kaninchens wird ganz fein gewiegt. Dann wird eine Mehlschwitze mit Zwiebeln bereitet, mit der Brühe aufgefüllt, das Fleisch darunter gerührt und mit etwas Brühe gestreckt. Hierauf fügt man Kümmel, sowie etwas Pfeffer hinzu, salzt je nach Geschmack und reicht dieses Gericht mit Gurke und Kartoffeln.

(Hedwig Härtel, Leipzig-Gohlis.)

Gemüsebeilagen, Klops, Schnitzel usw. aus Kaninchen.

Klops aus Kaninchen: Das Fleisch wird roh entknöchelt; dann mit einer Zwiebel durch die Fleischhackmaschine gedreht. Hierauf gibt man geriebenes Brot oder Semmel hinzu, bindet mit Ei und würzt mit Salz und Pfeffer. Von den Knochen bereitet man eine kräftige Brühe. In dieser kocht man kleine Fleischklößchen gar, nimmt sie heraus und stellt sie warm. Die Brühe vermischt man mit einer weißen Einbrenne, läßt sie gut verkochen und gießt sie durch ein Haarsieb. Sodann würzt man mit gehackten Sardellen oder Gurke und läßt sie gut durchziehen. (Lisa Kunze, Hohenlobbese.)

Kartoffelgericht (fränkisch): Zwei bis drei Pfund Kartoffeln werden geschält, geschnitten und mit Salz weich gekocht. Hierauf wird Kaninchenfleisch roh oder gekocht durchgemahlen, mit den durch ein Sieb gestrichenen Kartoffeln vermischt, angenehm gewürzt und mit einem Ei gebunden. Dann wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gezogen. Hierauf wird das Ganze in eine Auflaufform gefüllt und hellbraun gebacken. Die Speise wird mit Peterfilientunke aufgetragen. (Marta v. Desele, Ansbach.)

Kaninchenschnitzel: Der Kaninchenschlegel wird ausgebeint, gehäutet, entseht, in Stücke geteilt und geklopft. Dann paniert man die Stücke in Ei und Mehl oder Paniermehl und bratet die Speise wie Kalbschnitzel. Auch kann man die Schnitzel leicht paniert anbraten, mit etwas Rahm eine Viertelstunde dämpfen und vor dem Anrichten etwas Zitronensaft zusetzen. Man kann noch geschnittene Champignons und etwas ungefüßten roten Johannisbeersaft hinzufügen. (Marie Burgdörffer, Reichenhall.)

Paniertes Kaninchen: Die Fleischteile werden von dem Kaninchen gelöst, in eigroße Stücke geteilt und in leicht gefalzenem Wasser mit Suppengewürz angekocht, hierauf herausgenommen, nach dem Erkalten mit Salz und Pfeffer gewürzt, sowie mit Ei und geriebenem Brot paniert, und sodann in heißem Fett gebraten.

Hierzu reicht man folgende Tunke: Die Kaninchenleber wird gesäubert, 5 Minuten lang gebrüht, abgekühlt und dann fein gehackt oder durch ein Sieb gestrichen. In einem halben Liter Brühe kocht man hierauf etwas Zitronenschale, verdickt die Brühe, nachdem die Schale entfernt ist, mit etwas Mehl, gibt Leberpüree hinzu und verrührt das Ganze gut. Vor dem Anrichten zieht man die Tunke, die jedoch nicht kochen darf, mit zwei Eßlöffeln Schnee und einem Teelöffel Zitronensaft ab. Hierauf salzt man je nach Geschmack. (Gertrug Claus, Burgstädt.)

Kaninchenmischgericht.

Das in Portionsstücke geteilte Fleisch wird in Mehl gewendet und in Del oder Fett nebst Zwiebelscheiben angeröstet. Dann wird kochendes Wasser aufgefüllt, das Fleisch jedoch nicht ganz mit Wasser bedeckt. Zu diesem Wasser gibt man drei Brühwürfel, vier mittlere Tomaten, einen Teelöffel gemischte Küchenkräuter (Basilikum, Thymian, Majoran, Petersilie und Salbei). Kurz vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgenommen, die Tunke durchpassiert, mit gebräuntem Zucker gefärbt und etwas verdickt. Dann wird das Fleisch wieder eingelegt und warm gehalten. Das Gericht wird in einer tiefen Schüssel gereicht. Man gibt Nudeln, Makkaroni, Griechälöße, Kartoffeln oder Salat dazu. (Hedwig Härtel, Leipzig-Gohlis.)

Schüttelklößchen.

Ein Pfund entknöcheltes Kaninchenfleisch wird fein gehackt mit einer mittleren, fein geschnittenen, in Fett gerösteten Zwiebel, ferner mit Salz, Pfeffer, etwas Sardellenbutter, Anchovis und einem Stück Hering, einer viertel Tasse warmem Wasser (worin zwei Brühwürfel gelöst sind) gemischt. Dann wird soviel geriebene Semmel hinzugefügt, daß man walnußgroße Klößchen formen kann. Diese Klößchen werden angebraten und mit einer pikanten Tomaten-, Dill-, Gurken- oder Senfsauce und Pellkartoffeln aufgetragen. (Hedwig Härtel, Leipzig-Gohlis.)

Kaninchen als Braten.

Zum Braten nimmt man Rücken und Keulen. Diese werden tags zuvor leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit einer feingehackten Kräutermischung, bestehend aus Petersilie, Zwiebel, Estragon, Thymian oder Salbei bedeckt.

Das Nierenfett sowie etwas Darmfett bringt man in den Schmortopf, legt das Fleisch darauf und läßt es bei schwachem Feuer langsam rösten. Ist das Fleisch gleichmäßig angebraten, so streut man Mehl darauf, läßt dieses mit kochen und füllt soviel kochendes Wasser auf, daß der Braten bis zur Hälfte in der sich bildenden Tunke liegt. Dann wird der Topf zugedeckt und das Fleisch unter öfterem Begießen im heißen Ofen weichgedämpft. In der Sauce kocht man ein Lorbeerblatt, eine Nelke und fünf Gewürzkörner mit.

Kaninchenbraten nach Hamburger Art: Das Fleisch wird möglichst gespickt, wie vorstehend gebraten, und die Lunte mit Rahm oder saurer Milch zubereitet.

Kaninchenbraten nach Försterin-Art: Die Sauce wird mit gehackten Pilzen (Pfifferlinge, Eierschwämme, Steinpilze oder Champignons) gemischt und gedämpft, sowie mit Rotwein und Madeira verköcht.

Kaninchenbraten nach Kardinals-Art: (Vorbereitung wie oben.) Die Sauce wird mit Tomatenbrühe tiefrot gefärbt.

Kaninchenbraten mit Beifuß: Der Beifuß wird beim Anbraten beigelegt. Außerdem umlegt man den Braten mit gebackenen Äpfeln und Kastanien. Die Speise ähnelt dann im Geschmack dem Gänsebraten.

Kaninchen, gefüllt: Das Ausnehmen muß in diesem Falle mit Vorsicht geschehen, damit die Häute der Bauchöffnung nicht verletzt werden. In die Bauchhöhle füllt man dann folgendes, mit einem Ei gebundenes Gemisch: Aufgeweichtes Brot, gereinigte und gewiegte Leber, Zwiebel, Petersilie oder andere beliebige Gewürze. Dann wird die Bauchhöhle zugenäht und das Kaninchen gebraten.

Geschmortes Kaninchen: Ein $3\frac{1}{2}$ Pfund schweres Tier wird nach Vorschrift vorbereitet und in längliche Stücke geteilt. Diese bratet man in Kaninchenfett unter Beigabe einer großen in Scheiben geschnittenen Zwiebel nebst 30 Gramm Schalotten. Wenn das Fleisch gebraten ist, stäubt man 30 Gramm Mehl daran und läßt es mit rösten. Hierauf salzt man das Fleisch. Alsdann fügt man die nötige Brühe hinzu, sowie $\frac{1}{2}$ Pfund Kürbismark und gibt etwas spanischen Pfeffer dabei. Schließlich läßt man das Ganze weich kochen und übergießt es mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

(J. Barfuß, Erfurt.)

Kaninchenwurst und Brotaufstrich.

Kaninchenleberwurst: Drei Pfund Fleisch, Herz, Lunge und Leber werden mit einem Pfund Schweinesfleisch zusammen in leicht gesalzenem Wasser gekocht und dann durch die Fleischhackmaschine gedreht oder gewiegt. Dann gibt man etwas in Kochbrühe geweichtes Weißbrot dazu, würzt mit Salz, gemahlenem Pfeffer, einer gebratenen Zwiebel und Wurstgewürz, mischt alles gut durcheinander, füllt es in gut gereinigte Därme und bindet ab. Kochzeit ist fünf Minuten. Nach dem Erkalten kann die Wurst angeräuchert werden.

(R. Brauer, Dallmin.)

Kaninchenblutwurst: Weißbrot wird in Würfel geschnitten und mit fetter Kaninchenfleischbrühe genäßt. Dazu gibt

man in Würfel geschnittenes, gekochtes oder gebratenes Kaninchenfleisch, ein Drittel fetten Speck und auf 5 bis 6 Pfund Fleischmasse ein Liter durchgeseihtes Kaninchenblut. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Würstgewürz, mischt alles gut durcheinander und füllt in breite Därme, die gut zugebunden eine Stunde lang in kochendem Salzwasser ziehen müssen. Auch diese Wurst kann angeräuchert werden.

(N. Brauer, Dallm'n.)

Kaninchenbrühurst: Das Fleisch eines Tieres dreht man mit einer Zwiebel, einer Zehe Knoblauch und einer großen, gekochten, erkalteten Kartoffel dreimal durch die Fleischhackmaschine, dann würzt man mit Salz, Pfeffer und einem Löffel Kümmel, bindet mit einem Löffel Gries und mischt gut. Hierauf füllt man diese Masse in dünne Därme, läßt auf beiden Seiten etwas Raum und bindet ab. Die Würstchen werden alsdann getrocknet, ohne daß sie sich gegenseitig berühren. Vor dem Anrichten sind sie zehn Minuten in heißem Wasser ziehen zu lassen.

(v. Blödnorn, Domäne Großsalsleben.)

Kaninchenwurst mit Grüze: 3 Pfund Kaninchenfleisch mit Lunge und Herz werden dreimal durch die Fleischhackmaschine gedreht. Die Knochen werden ausgekocht und in der gewonnenen Brühe $\frac{1}{2}$ Pfund Graupen oder Grüze ausgequollen. Diese Grünmasse wird gut mit Fleisch gemischt, mit Salz, Pfeffer und einem Löffel Majoran, sowie ferner mit der gleichen Menge Thymian gewürzt und mit dem Blute des Kaninchens vermengt. Diese Wurst läßt man, in Därme gefüllt, gebunden 30 Minuten in kochendem Wasser ziehen und räuchert sie nach dem Erkalten.

(v. Blödnorn, Domäne Großsalsleben.)

Kaninchen-Zervelatwurst: 3 Pfund Kaninchenfleisch, 4 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Speck werden vorgesalzen. Nach 24 Stunden wird das Fleisch mit dem Speck zusammen fein gewiegt. Auf 10 Pfund dieser Masse benötigt man 18 Gramm gemahlener Pfeffer, 18 Gramm Zucker und 10 Gramm ganzen Pfeffer. Diese Mischung wird sodann fest in Rindsmitteldärme gestopft, worauf man Würste von $\frac{1}{4}$ Pfund Gewicht abbinde. Diese werden dann einzeln fünf Sekunden hindurch in kochendes Wasser gehalten und hierauf drei Tage lang geräuchert. Sofort nach der Räucherung hält man sie wiederum fünf Sekunden in kochendes Wasser. Die Würste sind sodann versandfertig.

Nach vorliegendem Recepte erhält man eine Dauerwurst, die bereits nach fünf Tagen schnittfest ist.

(Josef Schmidt, Augsburg.)

Kaninchen-Mettwurst: Auf zwei Pfund gut ausgefehtes Kaninchenfleisch nimmt man ein Pfund Rind- oder Pferdefleisch. Diese Fleischmenge wird fein gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine gedreht. Man gibt hier 100 Gramm Salz, einen Löffel voll Zucker, einen kleinen Löffel Salpeter und einen Teelöffel

Pfefferersatz. Nachdem alles gut gemischt ist, füllt man diese Mischung in Rinds- oder Schweinedärme, bindet ab und läßt die Würste zehn Tage hindurch in schwachem Rauche hängen.

(Frau Dr. Hennecke, Lauenburg.)

Brühwürstchen aus Kaninchenfleisch: Das rohe Fleisch wird von den Knochen gelöst, würflich geschnitten, eingezalzen und kalt gestellt. Eine kleine Zwiebel, fein gebackt, ein halber Eßlöffel gemahlener Pfeffer und eine Messerspitze voll Nelkenpulver werden dem Fleisch zugesetzt. Beim Mischen gibt man nach und nach Wasser hinzu, das man stets gut verrührt, damit die Masse sich gut bindet. Die Wurstmenge füllt man hierauf in enge Schweine- oder Ziegendärme, bindet sie ab und räuchert sie. Beim Gebrauch werden sie zwei bis drei Minuten in kochendes Wasser gelegt. Hierdurch werden sie fest und knacken beim Verpeisen.

(Ursel Kunze, Hohenlobbes.)

Brotaufstrich, Schüsselwurst: Ein halbes gekochtes Kaninchen wird fein gewiegt. Dazu gibt man Würstgewürz, Thymian, Majoran, Pfeffer und Salz, ferner Kümmel und eine feingeschnittene, in Speck gebratene große Zwiebel, dünstet etwas, und zwar mit zwei bis drei Tassen kochender Fleischbrühe, und gibt soviel feinen Grieß dazu, bis man eine geschmeidige Masse erhält. Nach dem Erkalten ist die Speise gebrauchsfertig.

(Hedwig Härtel, Leipzig-Cohlis.)

Brotaufstrich, Kaninchen-Paste: Das Kaninchen wird vorbereitet und gedämpft. Dann löst man das Fleisch von den Knochen und dreht es durch die Hackmaschine (feinste Scheibe). Die entstandene Sauce wird aufgekocht. Dann nimmt man auf ein Pfund durchgemahlene Fleisch ein halbes Pfund in kalter Brühe glatt gequirktes Kartoffelwalzmehl und gießt damit die kochende Sauce ab. Hierauf wird das Fleisch beigefügt und mit Salz, Pfeffer, Salpeter, Thymian und Majoran abgeschmeckt.

(Anton Bucher, Schorndorf i. W.)

Kaninchenfett. Das Kaninchenfett wird von den Fleischteilen und bei ganz fetten Tieren auch von den Eingeweideteilen gelöst und unter öfterem Wasserwechsel zirka 24 Stunden gewässert, dann fein geschnitten und in bekannter Weise ausgebraten. Je nach Geschmack setzt man Zwiebeln, Äpfel oder Majoran hinzu.

Kaninchenfett als Brotaufstrich:

- 1 Pfund rohes Kaninchenfett,
- 80 g Äpfel,
- 30 bis 60 g Tomaten,
- 1 Stiel Majoran.

Das gewässerte und feingeschnittene Fett wird, nachdem es ausgebraten ist, mit Zwiebeln und Äpfeln vermengt und heiß

geschmort, wobei es aber nicht braun werden darf. Die Tomaten werden abgeschält, geschnitten und beigelegt. Den Majoran läßt man nur einige Minuten im Fett schmoren und entfernt ihn dann.
(Helene Caspari, Wandersleben.)

Gekochtes, saures Kaninchenfleisch (eingeweckt).

Das Fleisch wird in Portionsstücke geteilt und mit Zwiebeln, Gewürz, Essig und Salz weichgekocht. Hierauf wird es in Weckgläser gefüllt. Die Brühe wird abgeschmeckt, gesalzen sowie mit Gelatine ($\frac{1}{2}$ Liter — 24 Gramm) oder Gelatinepulver (1 Liter — 30 Gramm) aufgekocht und über das Fleisch in die Weckgläser gegossen. Hierauf wird sterilisiert.

(Margarete Baermeister, Leipzig.)

Kaninchen-Weißsauer.

Das Fleisch wird in Stücke gehackt und mit leicht gesalzenem Wasser, etwas Essig, 2 Lorbeerblättern, 2 Nelken, 4 Gewürzkörnern, etwas Estragon und Petersilie weichgekocht. Zu der Brühe gibt man 10 Blatt Gelatine, gießt alles in eine Schüssel und läßt erkalten.

(A. Stoll, Langensalza.)

Fleischsalat von Kaninchenfleisch.

Von einem gekochten oder gebratenen Kaninchen wird das Fleisch in kleine Würfel geschnitten, ebenso eine Salzgurke, einige Kartoffeln, rote Rüben und ein Apfel. Hierauf bereitet man von einem Löffel Butter und einem Löffel Mehl eine weiße Mehlschwitze, füllt mit Kaninchenfleischbrühe auf und läßt es zu einer sämigen Sauce kochen. Ist es erkaltet, so gibt man Essig, ein Eigelb, einen Löffel Senf sowie etwas rohe Milch hinzu und schmeckt pikant ab. Auch feingeschnittener Hering oder Sardelle kann in geringer Menge beigelegt werden. Diese Tunke wird mit dem Fleisch gemischt.

Kaninchenpastete (eingeweckt).

Der Rücken und eine Keule eines Kaninchens werden sauber gehäutet sowie gespickt und eine halbe Stunde im Ofen saftig ge-

braten. Dann werden die Fleischteile sauber von dem Kaninchen gelöst und in möglichst große längliche Stücke zerlegt.

Zur Fülle werden folgende Zutaten zweimal durch die Fleischhackmaschine gedreht: Das Fleisch einer Keule, Bauchlappen, Leber, Herz, Nieren, etwas Kaninchenfett, eine eingeweichte Semmel, etwas in Fett weißgeschwitzte Zwiebel, zwei engräufete Sardellen oder etwas Sardellenpaste. Diese Masse wird mit etwas Fleisch-Extrakt oder -Ersatz, einem Ei, einem Glase Kochmadeira, ferner mit Salz und Pfeffer gut vermengt. Daraufhin wird der Boden zweier Weckgläser, welche innen mit etwas Fett bestrichen sind, zwei Finger hoch mit dieser Fülle belegt. Dann legt man abwechselnd eine Schicht Bratenstücke und Fülle bis die Gläser (zwei Stück à $\frac{1}{4}$ Liter) voll sind. Der Inhalt darf nur bis zwei Finger breit vom Rand eingefüllt werden und muß fest in die Gläser gedrückt sein. Die Pasteten werden im Weckapparat zwei Stunden lang bei 100 Grad sterilisiert. Das Thermometer darf nur langsam steigen. Nach dem Erkalten werden die Gläser in der üblichen Weise aufbewahrt.

(Frau Hauptmann O b e r n , Magdeburgerforth.)

Kaninchenpaste: Man bereitet einen einfachen Teig, den man 24 Stunden ruhen läßt. Mit diesem Teig legt man eine Pastetenform aus. Die Rückenstücke des Kaninchens werden hierauf sauber gehäutet und leicht gewürzt. Das Fleisch der Keulen, Fett und Leber werden fein gewiegt und mit Pastetengewürz und Salz abgeschmeckt. Dann legt man auf den Boden der mit Talg ausgelegten Form eine Schicht dieser Fülle, auf diese legt man die Rückenstücke, bedeckt wiederum mit Fülle und drückt wiederum fest an. Sodann wird die Form mit einem Teigdeckel, in dem einige Luftlöcher sind, geschlossen. Hierauf wird langsam ausgebacken.

Von den Knochen kann man etwas Sülze kochen. Diese wird in lauwarmem Zustand in die völlig erkaltete Pastete gegossen. Zu der Fülle kann man Trüffelscheiben oder Trüffelsalz geben. Auch können die Rückenstücke vor dem Einlegen gespickt werden.

(Theodor W e i ß , Raffatt, Baden.)

Kaninchensülze.

Kopf, Hals, dünne Rippen, 8 Gewürzkörner, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, Salz, ein Eßlöffel Zucker, Essig nach Geschmack, ein Liter Brühe, 15 Blatt Gelatine, Ueberreste von Braten und Bratensauce.

Das Fleisch wird mit Gewürz und Salz weich gekocht, leicht gepreßt und würfelig geschnitten. Dann löst man die Gelatine in der nötigen Menge Brühe und schmeckt ab, gibt eventuell die restliche Bratensauce mit hinein und fügt eine feste saure Gurke oder einige

Pfeffergurken in Würfel geschnitten dazu. Hierzu legt man das würfliche Fleisch, kocht auf, schäumt ab und läßt in einer Form oder Schüssel die Speise erkalten.

(Frau Pfarrer Haase, Höchendorf.)

Kaninchen-Leber.

Die Leber wird gesäubert (die Galle sauber entfernt), hierauf 3 Stunden in Milch gelegt, dann mit Butter und Zwiebeln geröstet und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Leber von jungen Tieren schmeckt wie Geflügelleber; diejenige von alten Tieren wie Kalbleber.

Die so vorbereitete Leber kann man auch mit einem dicken kräftigen Bratenguß bedecken und mit einem Glas Madeira oder einigen feingeschnittenen Pilzen erhitzen. Die Speise wird dann mit Kartoffelpüree aufgetragen. (Theodor Heller, Komotau i. Böhmen.)

Thomas-Bücherei, Band 143/146

Ruß-Kaninchenzucht

Von

K. Königs

Sektionsdirektor im landwirtschaftlichen Verein für Rheinpreußen und
Vorsitzender des Provinzial-Verbandes rheinischer Kaninchenzüchter

Mit 37 Abbildungen

Gehftet 1.20 Mark

Inhalt: Die volkswirtschaftliche Bedeutung von Kaninchenzucht und -haltung. Geschichtliches und Züchterprache. Anatomie und Funktion der Organe. Die Kaninchenrassen. Der Kaninchenstall und seine Ausstattung. Lebensweise und Ernährung der Kaninchen. Der Zuchtbetrieb. Die Weiterentwicklung der Jungtiere. Die Mast. Das Schlachten und Zerwirken. Zur Fellbehandlung und Fellverwertung. Der Kaninchendünger. Die Krankheiten der Kaninchen. Monatlicher Arbeitskalender. Handel und Wandel mit Kaninchen.

Theod. Thomas, Verlag, Leipzig

Inhalt.

	Seite		Seite
Abbalgen des Kaninchens	8	Kaninchenbraten mit Weisfuß	22
Ausnehmen des Kaninchens	10	Kaninchenbraten nach Kardinalsart	22
Ausweiden des Kaninchens	10	Kaninchenbraten nach Försterinart	22
Bäckkaninchen	17	Kaninchenbraten nach Hamburger Art	22
Blut, seine Verwendung	13	Kaninchenbrühwürst	23, 24
Blutwürst, Kaninchen-	22	Kaninchen-Creme	19
Braten, Kaninchen-	21	Kaninchenfett	24
Braten, Kaninchen-, mit Weisfuß	22	Kaninchenfleisch, gekocht, sauer eingeweckt	25
Braten, Kaninchen- nach Kardinalsart	22	Kaninchenfleisch, Nährwert des	11
Braten, Kaninchen- nach Försterinart	22	Kaninchenfleisch, wie Wild zubereitet	12
Braten, Kaninchen- nach Hamburger Art	22	Kaninchen-Fleischsalat	25
Brot-aufstrich	22, 23, 24	Kaninchen-Frikassée	18
Brühwürstchen	23, 24	Kaninchen, gedämpft	17
Dämpfen des Kaninchens	17	Kaninchen-Gelee	25
Dauerware	22	Kaninchen, gefüllt	12
Einbeizen d. Kaninchenfleisches	12	Kaninchen, geschmort	22
Einlegen des Kaninchenfleisches	12	Kaninchen-Geschneide	19
Einwecken	14, 25	Kaninchen-Kartoffeln	18
Essigbeize	12	Kaninchen-Klops	20
Fell, seine Verwendung	8, 10	Kaninchenknochen, Verwendung der	15
Fett, Kaninchen-, als Brot-aufstrich	24	Kaninchen-Leber	27
Fleischbrühe	15	Kaninchen-Leberwürst	22
Fleischheierkuchen	17	Kaninchen-Mettwürst	23
Fleischragoutfin	17	Kaninchen-Mischgericht	21
Fleischsalat, Kaninchen-	25	Kaninchen, paniert	20
Frikassée	18	Kaninchen, Paprika- (ungar.)	19
Frischfleisch, seine Behandlung	12	Kaninchen-Paste	24
Galle, Verwendung der	14	Kaninchen-Pastete	25, 26
Gallseife	14	Kaninchen-Pastete (eingeweckt)	25
Gelee, Kaninchen-	25	Kaninchen-Pfeffer	19
Gulasch, Paprika-	18	Kaninchen-Schnitzel	20
Gulasch nach serbischer Art	18	Kaninchen-Schüsselwürst	24
Gulasch, ungar.	18	Kaninchen-Sülze	26
Gulaschsuppe	16	Kaninchen-Suppe	15
Kaninchen blau (bayer.)	19	Kaninchen-Weißsauer	25
Kaninchenblut	13	Kaninchen-Zerelatwürst	23
Kaninchenblutwürst	22	Kaninchenwürst	22
Kaninchenbraten	21	Kaninchenwürst mit Grütze	23

	Seite		Seite
Kartoffelgericht (fränkisch)	20	Ragouffin	17
Klops	20	Räuchern	14
Knochenverwendung	15	Rotweinbeize	13
Leber, Kaninchen-	27	Schlachten	7
Leberwurst, Kaninchen-	22	Schnitzel, Kaninchen-	20
Marinade	12	Schüffelwurst, Kaninchen-	24
Mettwurst, Kaninchen-	23	Schüttelklößchen	21
Mischgericht	21	Spannen des Kaninfelles	9
Nährwert d. Kaninchenfleisches	11	Sterilisieren im Weckapparat	14
Delbeize	13	Sülze, Kaninchen-	26
Paprika-Gulasch	18	Suppen	15
Paprika-Kaninchen (ungar.)	19	Vorgerichte	17
Paste, Kaninchen-	24	Weißsauer, Kaninchen-	25
Pastete, Kaninchen-	25, 26	Weißweinbeize	13
Pastete, Kaninchen-(eingeweckt)	25	Wiener Backkaninchen	17
Pökeln	13, 14	Wild, Zubereitung wie	12
		Zervelatwurst, Kaninchen-	23

Der Naturforscher.

Sammlung von Anleitungs-, Exkursions- und Bestimmungsbüchern.

Behördlich geprüft und empfohlen!

1. Das Terrarium und Insektarium. Von Dr. Paul Kammerer. Mit 87 Bildern. Gebunden M. 4,50. (Für Mitgl. der D. N. G. 3,60 M.)
2. Der Käfersammler. Von P. Kubnf. Mit 117 Bildern. Gebd. M. 3,60. (Für Mitglieder der D. N. G. 2,90 M.)
3. Das Süß- und Seewasser-Aquarium. Seine Einrichtung und seine Lebewelt. Von Dr. Wilhelm Berndt. Mit 167 Bildern. Gebd. M. 4,50. (Für Mitgl. der D. N. G. 3,60 M.)
4. Geologie für Jedermann. Einführung in die Geologie, gegründet auf Beobachtungen im Freien. Von Dr. Alfred Berg. Mit 154 Bildern. Gebd. M. 4,50. (Für Mitgl. der D. N. G. 3,60 M.)
5. Lebensbilder aus deutschen Mooren. Einführung in das Studium der heimischen Tier- und Pflanzenwelt. Von Georg Schlenker. Mit 124 Bildern. Gebd. M. 3,30. (Für Mitgl. der D. N. G. 2,70 M.)
6. Naturwissenschaftliches Wanderbuch für die Nordsee und die Nordseeküste. Von Dr. Alfred Berg. Mit 104 Bildern u. 2 Karten. Gebd. M. 4,50. (Für Mitgl. der D. N. G. 3,60 M.)
7. Der Zoologische Garten. Entwicklungsgang, Anlage und Betrieb unserer Tiergärten und deren erziehlche, belehrende und wissenschaftliche Aufgaben. Von Dr. Friedr. Knauer. Mit 112 Bildern. Gebd. M. 4,50. (Für Mitgl. der D. N. G. 3,60 M.)
8. Deutschlands Holzgewächse. Mit besonderer Berücksichtigung der bei uns kultivierten Bäume und Sträucher. Von Dr. W. R. Eckardt und C. E. Hauck. Mit 117 Bildern, Bestimmungsstabellen sowie historischen, pflanzengeographischen und biologischen Bemerkungen. Gebd. M. 4,50. (Für Mitgl. der D. N. G. 3,60 M.)

Weitere Bände sind in Vorbereitung.

Deutsche Naturwissenschaftliche Gesellschaft

Geschäftsstelle Theod. Thomas Verlag, Leipzig.

Thomas = Bücherei

Sammlung gemeinverständlicher Bücher aus allen Wissensgebieten
zur Belehrung und Unterhaltung, für Fortbildung und Beruf, für Schule und Haus.
Herausgegeben von Prof. Dr. Bastian Schmid

Jede Nummer 30 Pfg.

Doppel-Nummern 60 Pfg. Dreifache Nummern 90 Pfg. usw.

Auf Wunsch werden die Bändchen gebunden geliefert gegen einen entsprechenden
Preisausschlag für die Einbände.

Geprüft, begutachtet und empfohlen

von Regierungen und Ministerien, von Regierungspräsidenten, Landes- und Oberschul-
behörden, Gewerbe-, Fach- und Fortbildungsschul-Inspektionen, Marine- und Militär-
behörden, Bibliotheken, Volksbildungsvereinen, Schulen, Lehrer-Vereinigungen usw.

Hunderte begeisterter Anerkennungen

rühmen die Thomas-Bücherei als die beste, populär-wissenschaftliche Sammlung.

... Die Bändchen sind ausgezeichnet, die ganze Darstellung wohl die beste,
die ich bisher in populär-wissenschaftlichen Büchern gefunden habe.

Oberstudienrat Dr. Ker sch en s t e i n e r.

... Es sind echte Volksbücher, die sich durch anschaulich anregende, streng
wissenschaftliche Darstellung und durch klare, gemeinverständliche Sprache auszeichnen.

Schuldirektor Engel.

Nr.

1. Die Bakterien. Von Dr. Hugo Fischer. Mit Bildern. Geh. 30 Pfg.
2. Wie unsere Ackererde geworden ist. Von Dr. E. Bland. Geh. 30 Pfg.
- 3/5. Die Eisenbahn. Von Prof. Dr. K. Schreiber. Mit 15 Bildern. Geh. 90 Pfg.
6. Wetterkunde. Von Oberlehrer E. Wernicke. Mit 16 Bildern. Geh. 30 Pfg.
- 7/9. Bilder aus dem Vogelleben. Von Dr. J. Gengler. Mit 4 Bildern. Geh. 90 Pfg.
- 10/12. Die Elektrizität im täglichen Leben. Von Oberlehrer L. Wunder. Mit 15 Bildern. Geh. 90 Pfg.
- 13/16. Der gestirnte Himmel. Von Prof. Dr. J. Pfahmann. Mit 37 Bildern. Geh. 1,20 M.
- 17/21. Die Metalle, nach Vorkommen, Gewinnung, Verwendung und wirtschaftlicher Bedeutung. Von Prof. Dr. K. A. Henniger. Mit 22 Bildern. Geh. 1,50 M.
22. Die Verkehrsmittel der Straße. Von Prof. Dr. K. Schreiber. Mit 8 Bildern. Geh. 30 Pfg.
23. Der Verkehr. Von Prof. Dr. K. Schreiber. Geh. 30 Pfg.
- 24/25. Die Wissenschaft der Schlosser und Blecharbeiter. Von Oberlehrer L. Wunder. Mit 9 Bildern. Geh. 60 Pfg.
- 26/28. Die Chemie der menschlichen Nahrungsmittel. Von Dr. Hugo Bauer. Geh. 90 Pfg.
29. Unerwünschte Hausgenossen aus dem Insektenreich. Von J. Stephan. Mit 34 Bildern. Geh. 30 Pfg.
- 30/33. Insektenschädlinge unserer Heimat. Von J. Stephan. Mit 134 Bildern. Geh. 1,20 M.
- 34/35. Heizung und Heizungsanlagen. Von Ing. Karl Radung. Mit 23 Bildern. Geh. 60 Pfg.
36. Erste Hilfeleistung bei Angussäcksfällen. Von Oberarzt Dr. A. Waldmann. Mit 26 Bildern. Geh. 30 Pfg.
- 37/38. Der Luftverkehr. Von Prof. Dr. K. Schreiber. Mit 26 Bildern. Geh. 60 Pfg.
39. Drahtlose Telegraphie. Von Oberlehrer L. Wunder. Mit 11 Bildern. Geh. 30 Pfg.
- 40/43. Die Wärmemotoren. Von Prof. L. Hummel. Mit 25 Bildern. Geh. 1,20 M.
44. Von den Drüsen unseres Körpers. Von Dr. A. Lipschütz. Mit 16 Bildern. Geh. 30 Pfg.
45. Pflanze und Tier. Von Dr. A. Lipschütz. Mit 16 Bildern. Geh. 30 Pfg.
46. Wasser und Salze im Haushalte des Organismus. Von Dr. A. Lipschütz. Mit 8 Bildern. Geh. 30 Pfg.
- 47/51. Anatomie des Menschen. Von Dr. med. Fr. Sieber. Mit 84 Bildern. Geh. 1,50 M.
52. Die Geschlechtskrankheiten. Von Dr. med. Fr. Sieber. Mit 7 Bildern. Geh. 30 Pfg.
- 53/55. Chemie der menschlichen Genussmittel. Von Dr. Hugo Bauer. Geh. 90 Pfg.

Thomas' Bücher bringen Anregung, Freude und Nutzen.

Thomas' Bücher bieten wissenschaftlichen Genuß.

- Nr.
 56/57. Trinkwasser und Trinkwasserversorgung. Von Dr. Hugo Bauer. Mit 7 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 58/59. Die Lehre von der Ernährung und Düngung der Pflanzen. Von Dr. E. Blanck. I. Teil: Die Pflanzenbestandteile und die Ernährung der Pflanze. Geh. 60 Pfg.
 60/61. Wie unsere Erde geworden ist. Von Dr. Alfred Berg. Mit 42 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 62/64. Ueber landwirtschaftliche Maschinen und Geräte. Von Dr. Franz Fests. Mit 101 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 65/66. Die Wissenschaft der Tischler. Von Oberlehrer L. Wunder. Mit 18 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 67/68. Die Wissenschaft der Maurer, Anstreicher, Ziegelarbeiter und Steinbrecher. Von Oberlehrer L. Wunder. Mit 27 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 69/71. Unsere Bausteine. Von Prof. Dr. Seipp. Mit 37 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 72/73. Aquarien und Terrarien. Von Curt Minkert. Mit 14 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 74/75. Urgeschichte des Menschen. Von Dr. Max Hilzheimer. Mit 51 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 76/78. Unsere einheimischen Süßwasserfische und die Fischzucht. Von Dr. E. Hoffbauer. Mit 14 Tafeln und 20 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 79/81. Gemüse- und Obstbau im Haus- und Wirtschaftsgarten. Von Dr. Franz Fests. Nebst Anhang: Wie wird Gemüse und Obst für die Küche haltbar gemacht? Mit 18 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 82/83. Die Physik der Hausfran. Von Oberlehrer L. Wunder. Mit 14 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 84/85. Die Lehre von der Ernährung und Düngung der Pflanzen. Von Dr. E. Blanck. II. Teil: Die Düngemittel und die Düngung der Pflanze. Mit 10 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 86/87. Die Tuberkulose und ihre Bekämpfung. Von Oberarzt Dr. A. Waldmann. Mit 9 Tabellen. Geh. 60 Pfg.
 88/89. Grundlagen der Photographie. Von Dr. Walter Block. Mit 28 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 91/93. Einheimische und fremdländische Giftschlangen. Von Dr. Friedrich Knauer. Mit 23 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 94/95. Allgemeine Biologie. Von Dr. A. Lipschütz. I. Teil: Zellenlehre. Mit 60 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 96/97. Unsere Kleidung. Von Dipl.-Ingenieur Gustav Endres. Mit 7 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 98/101. Unser Wald. Von Prof. Dr. L. Lämmernann. Mit 72 Bildern. Geh. 1,20 M.
 102/104. Weinbau und Weinbereitung. Von Dr. E. Holz. Mit 43 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 105/106. Die Nervenschwäche. Ihre Ursachen, Verhütung und Heilung. Von Dr. med. Georg Luda. Mit 3 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 107/109. Die wichtigsten Faserpflanzen. Von Dr. R. Tzielle. Mit 17 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 110/112. Schweinezucht und -haltung. Von Dr. Emil Forgwer. Mit 25 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 113/114. Das Auge und seine Erkrankungen. Von Dr. med. W. Klingelböffer. Mit 22 Bildern. Geh. 60 Pfg.
 115/117. Vögelzucht. Von Dr. Franz Fests. Mit 52 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 118/120. Die Alkoholfabrikation. Von Dr. E. Nagel. Mit 32 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 121/123. Der Schiffbau und der Seeverkehr. Von Prof. Dr. R. Schreiber. Mit 12 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 124/125. Das Metall im Haushalt und Gewerbe. Von Prof. Hummel. Geh. 60 Pfg.
 126/128. Vom täglichen Brot. Von Oberlehrer L. Wunder. Mit 17 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 129/131. Die Chemie der Hausfrau. Von Dr. Hugo Bauer. Mit 9 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 132/134. Kultur und Gesundheit der Haut. Von Dr. O. Hahn. Mit 7 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 135/137. Unsere Wohnung. Von Dr. H. Haffe. Mit 38 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 138/140. Die Honigbiene und ihre Zucht. Von Oberlehrer Dr. A. Seyl. Mit 25 Bildern. Geh. 90 Pfg.
 141/142. Allgemeine Biologie. Von Dr. A. Lipschütz. II. Teil. Mit 15 Bildern. Geh. 90 Pfg.

Thomas' Bücher sind hübsch ausgestattet.

Bücherei der Deutschen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft

Natur-Bände

vermitteln

köstliche interessante Einblicke in die Wunderwelt der Natur.

Mit vielen seltenen und vorzüglichen Bildern.

Jede Nummer 1,20 Mk., Doppelnummern geh. 2,40 Mk.,

Auf Wunsch werden die Bücher gebunden geliefert gegen einen Zuschlag für Einbände.
Für Mitglieder der D. N. G.: Einfache Nummer geh. 90 Pfg., Doppelnummern geh. 1,80 M.

Eine von vielen Hundert Anerkennungen:

Für eine solche Art der Volksbelehrung kann man nicht dankbar genug sein. Jedes Buch stammt aus der Feder eines hervorragenden Fachmannes und nötigt durch seine anschauliche Art der Darstellung Bewunderung und Anerkennung ab. Die Illustrationen sind recht belehrend und ermöglichen für alle Leser ein gutes Verständnis der Abhandlungen.

P. d. R. d. f. ch.

Nr.

1. Die Natur in den Alpen. Von R. S. France. Mit 27 Bildern. Geh. 1,20 M.
2. Bewohnte Welten. Von Dr. M. Wilhelm Meyer. Mit 26 Bildern. Geh. 1,20 M.
3. Das Werden im Weltall. Eine moderne Weltentwicklungslehre. Von Felix Linke. Mit 44 Bildern. Geh. 1,20 M.
4. Aus dem Seelenleben höherer Tiere. Von Dr. Alexander Sokolowsky. Mit 10 Kunstbeilagen. Geh. 1,20 M.
5. Leben und Heimat des Urmenschen. Von Dr. Ludwig Wilfer. Mit 35 Bildern. Geh. 1,20 M.
6. Wesen und Bedeutung der Metamorphose bei den Insekten. Von Dr. P. Degener. Mit 27 Bildern. Geh. 1,20 M.
- 7/8. Die Kleinwelt des Süßwassers. Von R. S. France. Mit 322 Figuren und 50 Tafeln und vielen Bildern. Geh. 2,40 M.
9. Vogelflug und Flugmaschinen. Darstellung und Kritik der Erfindung des Kraftfluges durch Natur und Technik. Von Dr. Oskar Prochnow. Mit 36 Bildern, Zeichnungen, Skizzen usw. Geh. 1,20 M.
10. Aus dem Leben der Käfer. Mit Rücksicht auf die Beziehungen der Kerfe zur menschlichen Kulturgeschichte. Von Prof. Karl Sajo. 28 Bilder. Geh. 1,20 M.
11. Denkmäler der Natur. Von R. S. France. Mit 20 Bildern. Geh. 1,20 M.
- 12/13. Die Entstehung des Denkvermögens. Eine Einführung in die Tierpsychologie. Von Dr. Georges Bohn. Uebersetzt von Dr. R. Theising. Mit 40 Bildern. Geh. 2,40 M.
- 14/15. Wohnstätten des Lebens. Von Dr. Th. Arlbf. Mit 38 Bildern. Geh. 2,40 M.
16. Der Zug der Vögel. Von Kurt Gräfer. Eine biologische Skizze. Mit zahlreichen Bildern. Geh. 1,20 M.
- 17/18. Affe und Mensch, in ihrer biologischen Eigenart. Von Dr. A. Sokolowsky. Mit 8 Kunstbeilagen. Geh. 2,40 M.
19. Grundbegriffe der Chemie. I. Teil: Einführung in die Lehre von den Nichtmetallen. Von Dr. Werner Mecklenburg. Mit 25 Bildern. Geh. 1,20 M.
- 20/21. Tiere der Heimat. Bilder und Skizzen aus dem Tierleben unseres Vaterlandes. Von Rudolf Zimmermann. Mit 100 Bildern. Geh. 2,40 M.
22. Vom Nutzen und Schaden unserer Vögel. Von Rudolf Zimmermann. Mit 15 Bildern und 6 Tafeln. Geh. 1,20 M.
23. Fortpflanzung und Vererbung. Von Dr. E. Theising. Mit zahlreichen Text- und Vollbildern. Geh. 1,20 M.
- 24/25. Die Lebensgeheimnisse der Pflanze. Von Prof. Dr. Adolf Wagner. Mit 36 Bildern. Geh. 2,40 M.
- 26/27. Die Entwicklungstheorien. Von J. Delage und M. Goldsmith. Uebersetzt von Dr. R. Theising. Mit zahlreichen Bildern. Geh. 2,40 M.
28. Die Natur am Meeresstrande. Von Dr. Karl Steyer. Mit 22 Bildern. Geh. 1,20 M.

Behördlich begutachtet und empfohlen.

Bücherei der Deutschen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft.

- Nr.
29. Die Mühe des Lebens. Physikalisch-chemische Grundlagen der Lebensvorgänge. Von Geh. Rat Prof. Dr. Wilhelm Ostwald. Mit vielen Bildern. Geh. 1,20 M.
 30. Die Schmeitlerlinge unserer Heimat, ihre Entwicklung und ihr Leben. Von Richard Kleine. Mit 29 Bildern. Geh. 1,20 M.
 31. Die Erforschung der Pole. Von Prof. Dr. G. Braun. Mit zahlreichen Bildern, Karten, Skizzen und Tabellen usw. Geh. 1,20 M.
 32. Der Niedergang unserer Tier- und Pflanzenwelt. Von Dr. Friedrich Knauer. Eine Maha- und Werbechrift im Sinne moderner Naturschutzbestrebungen. Mit 38 Bildern. Geh. 1,20 M.
 33. Physikalische Weltbilder. Von Prof. Dr. E. Lecher. Mit 27 Bildern und Skizzen. Geh. 1,20 M.
 34. Brutpflege und Elternfürsorge. Von Dr. Rosen. Mit 46 Bildern. Geh. 1,20 M.
 35. Rassen und Völkler. Von Dr. Ludwig Wilfer. Mit 23 Bildern. Geh. 1,20 M.
 36. Geschichte unserer Hausliere. Von Dr. Max Hilzheimer. Mit zahlreichen Bildern. Geh. 1,20 M.
 37. Die Entwicklung des Menschen. Von Prof. Dr. J. Poll. Mit 12 Bildern. Geh. 1,20 M.
 38. Grundbegriffe der Chemie. II. Teil: Eine Einführung in die Lehre von den Metallen. Von Dr. Werner Nechenburg. Mit 21 Bildern. Geh. 1,20 M.
 39. Unser Klima. Von Dr. Wilhelm R. Eckardt. Mit 24 Bildern. Geh. 1,20 M.
 - 40/41. Der Terragraph. Ein Hilfsmittel zur Beobachtung und Erforschung der intimen Lebensvorgänge frei lebender Tiere. Von Hegendorf. Mit 46 Bildern und 143 Terragrammen. Geh. 2,40 M.
 42. Bestimmung und Vererbung des Geschlechts bei Pflanze, Tier und Mensch. Von Dr. Van Kammerer. Mit vielen Bildern. Geh. 1,20 M.
 43. Wunder und Rätsel des Lebens. Von Dr. R. Rosen. Mit 45 Bildern. Geh. 1,20 M.
 44. Die Meeresäugetiere. Von Dr. E. Henschel. Mit 40 Bildern. Geh. 1,20 M.
 45. Praktischer Vogelschuß. Von Dr. Wilhelm R. Eckardt. Mit 52 Bildern. Geh. 1,20 M.
 46. Die Unabhängigkeit von der Natur. Von Dr. E. Lendk. Mit 9 Bildern. Geh. 1,20 M.
 47. Spaziergänge durch den Hausgarten. Von R. J. France. Mit 18 Bildern. Geh. 1,20 M.
 48. Das Radium und seine Bedeutung für den Menschen. Von Dr. Walter Bloch. Mit 32 Bildern. Geh. 1,20 M.
 49. Wie der Sterne Chor um die Sonne sich stellt. Von Oberlehrer Franz Rußch. Mit 27 Bildern. Geh. 1,20 M.
 50. Die Höhle. W' der vom Leben und den Wundern unter Tag. Von Prof. Dr. L. Lämmermayr. Mit 58 Bildern. Geh. 1,20 M.
 51. Edelsteine. Von Dr. G. Sugg. Mit 46 Bildern. Geh. 1,20 M.
 52. Vom Tier zum Feis. Von Hans Wolfgang Beym. Mit 42 Bildern. Geh. 1,20 M.
 53. Menschenaffen. Von Dr. Friedr. Knauer. Mit 26 Bildern. Geh. 1,20 M.
 54. Vom Weiter. Von Dr. R. Hennig. Geh. 1,20 M.
 55. Die Wunder der Atmosphäre. Von J. Dreis. Mit 35 Bildern. Geh. 1,20 M.
 56. Vulkanee Von A. Sieberg. Mit 34 Bildern. Geh. 1,20 M.
 57. Das Tier und Wir. Von Prof. Dr. Bastian Schmid. Mit 42 Bildern. Geh. 1,20 M.
 58. Das Leben in den Meerestiefen. Von Prof. Dr. B. Wandolleck. Mit 38 Bildern. Geh. 1,20 M.
 59. Wasserpflanzen. Von Dr. Friedrich Morton. Mit 29 Bildern. Geh. 1,20 M.
 60. Finsternisse. Von Dr. Arthur Krause. Mit 70 Bildern. Geh. 1,20 M.
 61. Der Anfang des Lebens. Von Dr. A. Lipschütz. Mit 29 Bildern. Geh. 1,20 M.
 62. Der Flug. Von Dr. E. W. Schmidt. Mit 34 Bildern. Geh. 1,20 M.
- Ueber Erwerbung und Vererbung des musikalischen Talents. Von Dr. Paul Kammerer. Geh. 1,20 M.

Weitere Bände sind in Vorbereitung.

Theob. Thomas Verlag, Leipzig.

Natur-Bibliothek

Klassische Meisterwerke populär-wissenschaftlicher Naturdarstellung.

Herausgegeben von R. H. Francé

Nr.

1. Humboldt, A. v., Reise in die Aequinoctialgegenden des neuen Kontinents. I. Teil. Geb. 30 Pfg.
2. Humboldt, A. v., Reise in die Aequinoctialgegenden usw. II. Teil. Geb. 30 Pfg.
- 3/4. Berzelius, J., Versuche, die bestimmten und einfachen Verhältnisse aufzufinden, nach welchen die Bestandteile der unorganischen Natur miteinander verbunden sind. Geb. 60 Pfg.
5. Unger, Dr. F., Die Pflanze als Zaubermittel. Mit 3 Bildern. Geb. 30 Pfg.
- 6/7. Rohmähler, E. A., Das Süßwasser-Aquarium. Eine Anleitung zur Herstellung und Pflege desselben. Mit 50 Bildern. Geb. 60 Pfg.
8. Rohmähler, E. A., Der Mensch und das Weltmeer. Geb. 30 Pfg.
9. Rohmähler, E. A., Grundzüge der Meteorologie in gemeinverständlich Darstellung. Mit 5 Bildern. Geb. 30 Pfg.
10. Rohmähler, E. A., Das Wasser als Regulator des Klimas. Geb. 30 Pfg.
11. Werleisch, H. A. v., Die Alpen in Natur- und Lebensbildern. Geb. 30 Pfg.
- 12/13. Unger, Dr. F., Die Pflanze als Erregungs- und Betäubungsmittel. Mit 8 Bildern. Geb. 60 Pfg.
14. Humboldt, A. v., Ueber die Verschiedenartigkeit des Naturgusses und eine wissenschaftliche Begründung der Weltgeschichte. Geb. 30 Pfg.
- 15/16. Humboldt, A. v., Die Entwicklung der Naturbeschreibung und Landschaftsmalerei. Geb. 60 Pfg.
- 17/19. Rohmähler, E. A., Der Frühling. Mit 40 Bildern. Geb. 90 Pfg.
- 20/21. Barth, H. v., Aus den nördlichen Kalkalpen. Ersteigungen und Erlebnisse. I. Teil. Mit 5 Bildern und Karten. Geb. 60 Pfg.
22. Barth, H. v., Aus den nördlichen Kalkalpen. Ersteigungen usw. II. Teil. Geb. 30 Pfg.
- 23/25. Rohmähler, E. A., Der Sommer. Mit 30 Bildern. Geb. 90 Pfg.
- 26/31. Humboldt, A. v., Naturgemäße. Geb. 1,80 M.
32. Rohmähler, E. A., Herbst und Winter. Mit 7 Bildern. Geb. 30 Pfg.
33. Mayer, J. R., Beiträge zur Dynamik des Himmels in populärer Darstellung. Geb. 30 Pfg.
34. Mayer, J. R., Bemerkungen über das mechanische Aequivalent der Wärme. Geb. 30 Pfg.
- 35/36. Mayer, J. R., Bemerkungen über die Kraft der unbelebten Natur. Geb. 60 Pfg.
- 37/38. Schaubach, A., Naturbilder aus den Alpen. Geb. 60 Pfg.
39. Schaubach, A., Die Bewohner der deutschen Alpen. Geb. 30 Pfg.
- 40/41. Keate, G. u. D. G. Forster, Der Schiffbruch der Aniclope. Nachrichten von den Pelew-Inseln in der Westgegend des Stillen Ozeans. Geb. 60 Pfg.
- 42/43. Rohmähler, E. A., Flora im Winterkleide. Mit 52 Bildern. Geb. 60 Pfg.
- 44/48. Maury, M. F., Die physische Geographie des Meeres. Mit 3 Bildern. Geb. 1,50 M.
49. Dalton, J., Die Grundlegung der Atomtheorie. Mit 37 Bildern. Geb. 30 Pfg.
50. Gambera, M. und R. Lenze, Anleitung zum praktischen Mikroskopieren für Anfänger. Mit 13 Bildern. Geb. 30 Pfg.

Für Mitglieder der D. N. G. jede Nummer 25 Pfg. (Doppelseite 50 Pfg. usw.)

Deutsche Naturwissenschaftliche Gesellschaft

Geschäftsstelle Theod. Thomas Verlag, Leipzig.