

mit 2 Eiern (die einzigen von ihm gefundenen!) und eines Dunenjungen der grossen Raubmöve und hat sich damit den Dank jedes Ornithologen erworben.

Wenn unser Verein infolge einer mehr als dreissigjährigen und, wie wir glauben, nicht ganz erfolglosen Tätigkeit im Interesse des Vogel-schutzes durchaus unberechtigte Angriffe, wie den des Herrn Dresser, mit Stillschweigen übergehen könnte, so ist es dagegen seine Pflicht, leichtfertige, seinen Mitgliedern angetane Kränkungen und Verdäch-tigungen mit Entrüstung zurückzuweisen, einerlei von welcher Seite dieselben ausgehen.

Der Vorstand

des Deutschen Vereins zum Schutze der Vogelwelt E. V.

Den geehrten Vereinsmitgliedern

teilen wir hierdurch mit, dass Herr Pfarrer E. Christoleit, veranlasst durch die ungünstige Finanzlage des Vereins, der Vereinskasse den Betrag von vierzig Mark schenkungsweise überwiesen hat. Wir sprechen dem hochherzigen Geber hiermit unsern besten Dank aus.

Der Vorstand.

Die Verbreitung des Singvogelmordes.

Von Albert Sprenger in Berlin.

Ob das Schlaraffenland aller Völker diese riesengrossen Kuchen-berge, die von Ostern bis Weihnachten reichen, diese unförmigen Bratwurstzäune, die mächtigen Braten, gekochten Speckseiten, wandernden Bratschweine und anderen durch Massigkeit ausgezeichneten Herrlich-keiten besitze, wie sie das humorvolle Gemüt unseres Volkes träumt? — Keineswegs! Speisen solch riesenhaften Kalibers sind vorzugsweise deutschen Geblütes, sie zu besitzen entspricht vornehmlich dem gastro-nomischen Wunschzettel des reckenhaften Germanen, der in erster Linie seinen Hunger gestillt wissen will und erst in zweiter Auflage auch dafür besorgt ist, den nach Wohlgeschmack haschenden Gaumen zu kitzeln. Wer kann ein glückseligeres Gesicht schneiden, als der fleissige Schwabe bei einem Hügel von Speck mit Sauerkraut und einem Berge von faustgrossen Knödeln!

Anders hat es der Südländer, der „Welsche“ überhaupt und auch der Deutsche zu der Zeit, da er die urwüchsige Eigenart seines Stammes vergass und die Fremden in Brauch und Sitte, in Sprache, Nahrung und Kleidung nachäffte. Der Gaumen des Romanen lechzte schon zur Zeit, da unsere Vorfahren sich aus dem Fleisch von Wisent, Bär und Wildpferd ihre wilde Kraft aufspeicherten, nach feineren Gerichten, und da sein Lebensgenuss in der Folge sich immer noch mehr „verfeinerte“, da nahm auch seine Speisetafel an gaumenkitzelnden Gerichten immer mehr und seltsamere an. So gedeiht nun zwar im Schlaraffenland des Südländers auch das grobe Speisematerial der deutschen Küche, aber achtlos lässt er es beiseite, gerät er zufällig in sein ureigenes Lebensmittelparadies. Er kennt sich in Besserem aus. In seinem Schlaraffenlande tragen die Eichen Blätter aus feisten Ortolanen, die Buchen solche aus Gold- und Grauummern und Kalandlerchen. Und saust der Herbstwind durch das Geäst des Obstbaumes, dass die Luft von Blättern wimmelt, siehe da, so sind diese nichts anderes denn Finken aller Art, Edel-, Berg- und Grünfinken, Stieglitze und Zeisige. Die Dachgiebel und Wände der Häuser sind überall mit Schwalbennestern bekleistert, natürlich von Back- und Zuckerwerk, und drinnen liegen die jungen Schwälblein schön knusperig gebraten, und ihre Mütter liegen mit gebackenen Fliegenfängern in Reisschüsseln, die in der ganzen halbtropischen Schlaraffennatur draussen von fünfzehn zu fünfzehn Schritten aufgestellt sind. Oder wenn einer Maulaffen feil hält in diesem glücklichen Lande, so klappt er das Futtertor sogar zu, wenn eine gebratene Taube durch die Luft geflogen kommt und öffnet es erst wieder, wenn eine zartfleischigere gebratene Grasmücke oder Braunelle heranstreicht. Wenn die Fichten und Föhren blühen, so pflückt man die unscheinbaren Blüten als kostbare Delikatessen, denn es sind lauter sorgsam zubereitete Goldhähnchen und Laubsänger. Seidenschwänze, die allenfalls nach dem Süden verfliegen, die sesshaften Wiedehopfe, Bachstelzen, Zaunkönige, Meisen, selbst Nachtigallen und Rotkehlchen dampfen in Schüsseln bei dem lukullischen Mahle, welches dem Südländer in dem Paradiese, das sich sein Magen und dessen Sohn, der Gaumen, wünschen, geboten werden müsste. Wenn es in Wirklichkeit nur bestehen würde! Da dies jedoch nicht sein

kann, so tut der Mensch das Möglichste, dem erstrebten Ideale wenigstens nahezukommen. Und der Erfolg ist kein übler. Fast die ganze Kleinvogelwelt sendet und sandte ihre Glieder in die Pfanne und an den Bratspiess des Feinschmeckers.

Der Vogel hat schon seit den frühesten Zeiten des Menschentums sein Fleisch in die Küche geliefert. Doch die Auswahl berücksichtigt verhältnismässig nur wenige Familien. Sie kann auch nicht mehr. Der Geschmack der Menschen machte seine Vorschriften, und um so mehr, je verfeinerter er infolge der fortschreitenden Kultur wurde. Der Trangeschmack vieler fleischfressenden Vögel war hinderlich für die Benutzung ihres Fleisches als Menschenkost. Aber immerhin sorgte die Natur dafür, dass den Ansprüchen des Menschen an das Fleisch der Vögel in reichem Masse entsprochen werden kann. Zu seinem freien Willen, der wählt, schenkte sie ihm immer noch eine Unzahl von Arten, welche bei dieser Wahl in Betracht fallen können.

Eine Anzahl derselben gehört zu der grossen Ordnung der Sperlingsvögel, die fast ohne Ausnahme ein leckeres Gericht zu liefern imstande sind, die rabenartigen Vögel und die Singvögel. Dass letztere sogar dem Menschen ihre kleinen Körper mit den sangbegabten Kehlen opfern müssen, und dies schon seit Jahrtausenden tun, ist eine traurige Tatsache, aber eine Tatsache. Rücksichtslos und unbedacht hat er in den Reihen der Sänger gewütet wie ein Fanatiker, der ob seines Strebens aller Gerechtigkeit Hohn spricht; er ist ein Anhänger des Gaumenfanatismus geworden.

Mit letzterem Ausdruck ist die Manie zu bezeichnen, auf seiner Speisetafel Gegenstände aus dem Naturhaushalte aufzutürmen, die in der Natur bessere Dienste leisten würden als an dieser Stelle, deren Lichtung in ihr sogar eine empfindliche Lücke reissen kann. Dies ist der Fall, wenn die insektenvertilgenden Singvögel in Massen weggefangen und in die Küche gebracht werden. Geschieht dies in gewissem Masse mit schädlichen Gliedern der Vogelwelt, so ist dies ganz am Platze, und wer wollte da sein Veto einlegen! Aber alle die Schmuckstücke unserer Fluren, die Konzertmeister unserer Haine, die Akrobaten in Luft und Gezweig, diese oft winzigen Dingerchen in die Pfanne zu bringen, ist roh, gefühllos, unverzeihlich.

Es geschieht dies deswegen auch bei Völkern und in Zeiten, wo der Sinn für die Natur noch wenig oder nicht oder nur bei einzelnen geweckt ist, bei Naturvölkern, bei herzlosen Nationen, die auch ihre Feinde mitleidslos verbluten sehen, in Zeiten, wo das sittliche Niveau ein tiefes ist.

Spricht man von Vogelmördern in unserem Sinne, so denkt man, vornehmlich in unserem Volke, an die Herren Italiener. Dabei hat man nun allerdings den Nagel auf den Kopf getroffen oder in die Wurzel des Baumes gehauen, der seinen Stamm auf dem Boden aller romanischen Völker, seine Aeste über alle Staaten Europas, über alle Erdteile ausbreitet. Denn die Verfolgung nützlicher Kleinvögel für die Küche ist sporadisch überall wahrzunehmen, wo der Herr der Schöpfung haust.

Der Grundstock dieser gastronomischen Sitte findet sich jedoch, wie bemerkt, in Europa. Haben wir seine Geschichte verfolgt, so werden wir in Kürze auch seine fremdländischen Ausläufer kennzeichnen.

Lange vor Beginn unserer Zeitrechnung bildete sich auf der italienischen Halbinsel ein Volk, welches bald kräftig gedieh, mächtig und eichenstark wurde. Aber während der Jahrhunderte waren Einfachheit und Abhärtung Sitte bei den Bürgern, nicht nur bei den Armen, sondern auch bei den Reichen und Mächtigen. Aber das Glück, das nicht nur einzelne, sondern auch ganze Völker verdirbt, machte aus diesen achtenswerten Kraftnaturen Weichlinge und Verschwender, denen Rüben und die Erträgnisse der Viehzucht als Nahrungsmittel nicht mehr genügten. Auch das gewöhnliche Wildbret ihrer Wälder ward ihnen zu grobfaserig und unangenehmen Geschmackes, und sie gingen darauf aus, Besseres, Feineres einzufangen, zu erjagen und aus fremden Ländern zu beziehen. Die Römer waren zur Zeit Christi solche Feinschmecker, wie sie in dieser Hinsicht kein Volk mehr erreicht hat. Es ist dies auch nicht schade! Denn die Reichen Roms assen an Vogelwildbret nicht nur die verschiedenen einheimischen Hühner, Fasanen, Pfauen, Schwäne, Störche und Teile von Flamingos, sondern auch Wachteln, Lerchen, Fettammern, Drosseln und auch die meisten der im Lande lebenden kleineren Vögel. Manche dieser Tiere wurden in besonderen Mästanstalten bei Lampenlicht zu Fettklumpen umgebildet und dem

Küchenzettel einverleibt. Wurde in dieser Feinschmeckerei schon Ungeheuerliches geleistet, so gesellte sich dazu noch sinnlose Schwelgerei, welche namentlich neue und teuer zu bezahlende Vogelarten in allen möglichen Zubereitungsarten auf die Tafel brachte. Das Urbild alles Unverstandes in dieser Hinsicht war der Sohn des römischen Schauspielers Aesopus, von dem Valerius Maximus erzählt, dass er ausgezeichnet gutsingende Vögel zu ungeheueren Preisen kaufte und sie für sich und seine Gäste braten liess; es war dies der gleiche Verschwender, der dabei Getränke, worin die kostbarsten Perlen aufgelöst waren, auf-tischte. Bei Plinius hat diese Nachricht eine etwas andere Fassung, die besagt: Der Verfasser tragischer Schauspiele, Clodius Aesopus, der zur Zeit Ciceros lebte, liess einmal eine Schüssel auftragen, deren Inhalt mit 100 000 Sestertien bewertet war. Er bestand aus gebratenen Vögeln, die im Leben durch Gesang oder Sprachtalent ausgezeichnet waren, und die Aesopus einzeln zum Preise von 6000 Sestertien zusammengekauft hatte. Aesop fand ein grosses Vergnügen daran, diese Tierchen zu essen und essen zu lassen, indem sie gleichsam als Menschen anzusehen waren, weil sie sangen und sprachen. Er bedachte nicht, dass er selbst erst durch sein Singen und Sprechen seinen Reichtum erworben hatte. Die Hauptrolle unter den zur Tafel gelangenden Klein-vögeln spielten die verschiedenen Drosselarten und die Ortolane. Ueber ersterer Fang, Zucht und Mästung berichten Varro, Columella, Oppian, Martial, Plinius und Palladius. Man kann mit Recht vermuten, dass kein Singvogel, den die Römer erreichen konnten, von ihrer Tafel fernblieb. Horaz sagt von den Söhnen des Verschwenders Arrius, dass sie teuer gekaufte Nachtigallen zu schmausen pflegten. Zungen von Pfauen und Nachtigallen pflegte der Prasser Heliogabalus einem Gerichte beimischen zu lassen, das vor Epilepsie schützen sollte, wie man sagte.

Dieser von den Römern gebildete kulinarische Boden hat sich in Italien bis heute erhalten. Als ihre Herrschaft zusammenbrach, übernahm ihr Erbe verdorbener Sitten der Italiener. Mochte er nun Bauersmann, Fürst, Gelehrter oder Staatsmann sein, eines seiner Vergnügen war der Aufenthalt am Vogelherde. Macchiavelli schreibt 1513 nach seinem politischen Sturze an seinen Freund Vettori, wie er mit seinem Dante, Petrarca, Tibull oder Ovid in der Hand bei seinem

Vogelherde Erholung suche. Beizjäger eifrigster Art finden wir selbst unter den Päpsten. Und die erhaltene Beute kam natürlich auf die Tafel.

Der Verkehr der Römer mit Gallien und Germanien brachte diese Sitte auch in diese Lande, und die Römerzüge der Hohenstaufen befestigten sie daselbst in reichem Masse. Karl der Grosse schon sah Kleinvögel auf der Tafel, allerdings in geringer Zahl; aber in der Zeit der ersten deutschen Kaiser ist ihr Fang in Deutschland schon in fast allgemeiner Uebung. Heinrich der „Finkler“ empfing die Königskrone am Vogelherde. Der Dichter des Aiol beschreibt uns das Frühmahl eines Ritters und erwähnt dabei gebratener und in Sauce aufgetragener kleiner Vögel. Und diese blieben in den folgenden Jahrhunderten die stereotype Beigabe bürgerlicher und fürstlicher Mahlzeiten. Pasteten mit eingemachten Vögeln werden 1509 bei einem Totenmahle am bayerischen Hofe aufgetischt. In der genannten Form und gebraten wurden sie zur Tafel gebracht und als delikate gepriesen. „17 lei Speiss und Trachten“ seien aus allerlei kleinen Vögeln, Nachtigallen, Schwalben, Zaunkönigen, Wiedehopfen und Kuckucken zu machen, sagt ein Kochkünstler im Jahre 1587. Krametsvögel und kleines Gevögel bildeten nach einem damaligen komplizierten Recepte mit Fasan-, Hühner-, Kapaun-, Rephuhn-, Schnepfen- und Birkhahnfleisch, sowie mit über einem Dutzend noch anderer Fleischsorten ein einziges Gericht, „Hollopotrida“ genannt. Die kleinen Vögel waren namentlich als Zugaben grösserer Gerichte zu verwenden, und die damalige Kochkunst stellte viele bezügliche Regeln auf. Die Unzahl der kleinen Beigaben bei dieser Art der Kochkunst illustriert der Verfasser eines der ältesten deutschen Kochbücher durch den satirischen Vers:

„Nimm Stieglitzfersen und Mückenfüsse:
Das macht das ganze Gerichte süsse,
Das ist dann gut, das mag wohl sein
Ein gut und lecker Beigerichtlein.
Ach! Und versalz' es nur nicht,
Denn es ist ein gut Gericht!“

Im Mittelalter konnte in Deutschland fast überall Vögel fangen, wer nur Lust dazu hatte. Erst am Ausgange desselben häuften und

schärften sich die Bestimmungen, welche den Vogelfang verboten, und als mit der Niederwerfung des Bauernaufstandes von 1522 der letzte Rest der Volksrechte vernichtet wurde, da trat der Bauer an den meisten Orten aus der Reihe der Vogelfänger aus, übte dieses Gewerbe allerdings eifrig im Geheimen, und Stadtbürger und Edelmann hatten für Jahrhunderte das Privilegium des Vogelfanges und übten es nach Kräften bei Vogelherd und Krähenhütte. Auch der Falke und in der Folge das Feuegewehr wüteten im Reiche unserer Säger.

Dass deren Grosszahl geniessbares Fleisch führt, ist bereits gesagt worden, wie auch eine Anzahl der zur Verwendung in der Küche kommenden schon genannt wurde. Wir sehen sie, die in ganz Westeuropa auf die Tafel gelangten, aber auch auf zeitgenössischen Gemälden, die bekanntlich bedeutende Quellen für die Kulturgeschichte sind. Jan Fyt (1611—1661), Niclas von Gelder (tätig um 1600), Alexander Adriansen (1587—1661) und andere lassen uns vielfach Blicke in die Wildbretkammer ihrer Zeit tun. Da sehen wir neben schon genannten Vogelarten alle unsere einheimischen Finken, auch Gimpel, Kreuzschnabel und Kirschkernebeisser, Kohl, Blau- und Sumpfmeise, neben der weissen die gelbe Bachstelze, Drosseln, Goldammer und Ortolan, ja Buntspecht und Grünspecht. Andere Spezies sind wegen des Schattenwurfes nicht erkennbar. Aber literarische Quellen geben uns darüber Aufschluss. Die Bienenfresser liefern in ihrem Fleisch nach Vater Gessner zwar keine gute Speise, aber ein gutes Mittel „für die bösen Bläst im Leib.“ So galten bei vielen Gelehrten und Kochkünstlern früherer Zeit auch die Bachstelzen als gesunde Nahrung, indem sie für die Nieren und den Gries gut seien. Das Schwälblein schlachtete man, um sich mit seinem Fleische ein gutes Gedächtnis anzuesen, wie mancher Säger sein Leben lassen musste, um des Menschen Stimme zu verbessern. Und erst einzelne Teile der Vögel! Flügel, Füsse, Nieren, Herzen! Schon zu Zeiten des Plinius galt das Herz des Wiedehopf als zauberkräftig; man gebrauchte es bei Schmerz in den Seiten. Und mehr als tausend Jahre später brauchte man es wie den Kopf des Sperlings zur Reparatur einer verdorbenen Flinte. Auch Wiedehopf-Fleisch brachte man etwa zur Tafel, da es sehr schmackhaft und namentlich im Herbste sehr fett ist. Schon zu Gessners Zeiten ward

auch der Seidenschwanz gerne gegessen, der nach Bechstein ein Fleisch von zartem und lieblichem Geschmack besitzt; es sei wie gewürzt, weshalb der gemeine Mann den Seidenschwanz an manchen Orten „Pfeffervögelchen“ heisse. Star, Lerche und Drossel kamen auch in Deutschland in geradezu ungeheueren Massen auf die Tafel, zu Hunderttausenden, ja zu Millionen jährlich. Leipziger Lerchen! In einem einzigen Monat, im Oktober des Jahres 1666, kamen beinahe eine halbe Million Stück durch die Tore der Stadt. Aus der Gegend von Halle wurden noch im Anfange des letzten Jahrhunderts jährlich an 500 000 Stück nach Leipzig verschickt. Von Krametsvögeln kamen 1561 bei einem fürstlichen Mahle in Sachsen nicht weniger als 85 Schock auf die Tafel, 1578 bei einem einzigen Festessen eines gewöhnlichen Edelmanns 22 687 Stück.

„Saubere Gesellschaft, sagte der Zaunkönig, als er im Lerchenetz gefangen war“, sagt ein Sprichwort. Es fusst auf Tatsachen, denn „Mitgefangen, mitgehangen!“ hiess und heisst es beim Vogelsteller, wenn Vögel in die Garne fallen, die er eigentlich nicht bestellt hatte. Auf diese Weise mag es gekommen sein, dass wohl schon alle Singvögelarten auch in deutschen Landen einmal als Braten existiert haben. Heute kommen sie glücklicherweise selten mehr in diesen Fall, denn die Fangvorrichtungen im grossen Stile hat das Gesetz verboten. Aber einzelne bestehen doch noch und sind für den Krametsvogelfang bestimmt, dem neben Drosseln aller Art auch etwa kleinere Vögel zum Opfer fallen. Noch 1899 wurden in Preussen auf diese Weise 1 159 796, in ganz Deutschland also beiläufig $1\frac{3}{4}$ Millionen Vögel auf Dohnenstiegen gefangen.

Aber die Lande, wo der Vogelmord in grösstem Stile heute noch betrieben wird, wo der Gaumenfanatismus immer noch in schönster Blüte steht, liegen im Süden.

Sehen wir auf den oben erwähnten Gemälden nach, in welcher Lage sich die kleinen Vögel befinden, so sehen wir sie da zu sechs bis zwölf und mehr Stück an Zweigen aufgereiht. So trug sie der Jäger nach Hause, so kamen sie auf den Markt, in die Küche, in „Kluppen“, wie der deutsche volkstümliche Ausdruck lautete. In „Kluppen“ hingen am reichbesetzten Galgen die Schelme; „wie die

Kluppen-Vögel“, schreibt der Chronist, hing man 1516 nach Niederwerfung des Bauernaufstandes in Krain die Aufrührer dutzendweise an die Bäume, wenn man sie nicht spiesste oder vierteilte. Wir sehen, die stereotype Aneinanderreihung der erlegten Kleinvögel war so allgemein geübt, dass sie zu Vergleichen anregte!

Wie sie nun vor Zeiten in unseren Landen Sitte war, so besteht sie heute noch mehr als bei uns in südlichen Ländern. Der Reisende sieht in Italien diese „Kluppen“ der *Uccelli piccoli* auf dem Markte, kann sie zu billigem Preise kaufen, wenn er Lust hat und sie zu Reis oder Polenta verzehren. So ist es dort zu Lande üblich. Und im Herbst kann er sich ein Vogelrohr kaufen, oder gar einen Vogelherd, und nun auch *Uccelli* fangen.

Nach Forstdirektor Kargl werden auf einem günstig gelegenen italienischen Vogelherde an manchen Tagen bis zu 3000 Vögel gefangen. Der „Deutsche Jäger“ berichtete 1902, dass einige „Jäger“ in der Nähe Mantuas in einer einzigen Netzstellung ungefähr 10 000 Stare fingen. Der ganze Fang wog 10,8 Zentner. Nach Friedrich Arnolds Schätzung werden dem Magen der Italiener heute noch alljährlich zwei Millionen kleiner Singvögel geopfert. Denn diese sind bei dem Massenfange billig. 1891 galt in Essino bei Varenna das Kilo kleiner Vögelchen zehn Centissimi. Manche der fleischreicheren und besonders guten Arten werden nach dem Fange noch gemästet, um sie dann als besondere Delikatessen teurer an den Mann zu bringen. In Genua sah Karl Vogt eine Mästanstalt mit 5000 Ortolanen. Auch die Fliegenfänger werden auf Sardinien und an anderen Orten einer Mastkur, und zwar mit Feigen, unterworfen und fässchenweise in den Handel gebracht.

Meist aber überlässt man die Mästung der Natur und fängt die Vögel zur Zeit der Fruchtreife. Auf Sardinien werden Drosseln und andere kleinere Vögel in Menge gefangen, und zwar deshalb im Winter, weil sie dann durch den Genuss der Früchte des Mastixbaumes, der Oliven, Wacholder-, Myrten-, Lorbeeren etc. sehr fett geworden sind. Schock- und sackweise gelangen im Herbst in Sevilla und Cordova die Bienenfresser auf den Markt, wie sie überhaupt in Spanien oft gefangen und gerne gegessen werden. Auch die Griechen geniessen dieses Vogelwildbret mit Vorliebe und schiessen den Vogel häufig,

namentlich in den letzten Sommermonaten. Auf Kreta wird er an Angeln gefangen, eine auch anderswo übliche Fangart, die schon der alte Gessner beschreibt.

Noch häufiger als der Bienenfresser wird in Italien dem Halsbandfliegenfänger (*Muscicapa albicollis*) nachgestellt. Zur Zeit des Herbstzuges sieht man auf jedem Markte Hunderte dieser Vögelchen. Auch Rotkehlchen kommen nach Waterton gerupft und spiessfertig auf den Markt. Die Gartengrasmücke halten die Italiener für einen vorzüglichen Leckerbissen und jagen sie deswegen im Herbste eifrig, nachdem sie sich im September mit Feigen, Brombeeren, Weinbeeren etc. gemästet hat. Den Wiedehopf verzehren die Italiener ebenso gern wie die Wachtel, da auch er beim herbstlichen Durchzuge am fettesten ist. Damit habe ich nur einige der hervortretenden Singvogelgestalten auf dem Esstische des Südländers genannt. Ihnen reihen sich fast alle der oben genannten Spezies an, jedenfalls alle Zug- und einheimischen Singvögel.

Das gleiche gilt auch für Südfrankreich. Auch für diesen Erdstrich wären einzelne gastronomische Hauptgestalten aus der Kleinogelwelt zu erwähnen, wie der in südlichen Landen in Netzen gefangene Gartensänger und die kleinen Laubsänger. Xavier Raspail berichtete 1893 in einer Sitzung der Zoologischen Gesellschaft von Frankreich, dass in dem Departement Lot-et-Garonne alljährlich mehrere Millionen insektenfressender Vögel gefangen und in den Handel gebracht werden. Im Departement Meurthe-et-Moselle habe man in zwei Gemeindewaldungen in zwei Monaten 13 000 solcher Vögel gefangen.

(Schluss folgt.)

Beiträge zur Kenntnis der Avifauna der Umgebung von Mostar.

Von Professor A. Pichler in Mostar.

(Fortsetzung.)

Familia: *Fringillidae*.

Passer domesticus (L.).

Dieser Allerweltsvogel ist selbstverständlich auch bei uns allgemein verbreitet. Er haust im niedrigen Karste und im Tale, auch bei uns mit Vorliebe in der Nähe menschlicher Wohnungen, die er nebst Baum-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Ornithologische Monatsschrift](#)

Jahr/Year: 1906

Band/Volume: [31](#)

Autor(en)/Author(s): Sprenger Albert

Artikel/Article: [Die Verbreitung des Singvogelmordes. 522-531](#)