

sie so scheu und furchtsam wie unsere einheimischen Vögel. Der Hakengimpel ist ein grosser Vogel, welcher 8—9 Zoll lang ist, von welchen der Schweif beiläufig 3 Zoll einnimmt, der leicht gegabelt ist.

Die allgemeine Farbe des Männchens ist roth in verschiedenen Schattirungen, welches von Carmin auf dem Scheitel, Hals und der Brust zu, Gelbroth am Unterleib und tiefem Ziegelroth am Rücken wechselt, der Schweif ist grauschwarz, die Flügel schiefergrau. Das Weibchen ist etwas kleiner als das Männchen und ist dunkel gelbbraun, die Jungen beiderlei Geschlechtes sehen ihm vor der ersten Mauser ähnlich, nach welcher die Männchen ihr Gefieder bekommen, welches jedoch mit jedem Jahre lebhafter wird.

Der Gesang dieses Vogels ist sanft und angenehm und wird nicht selten in der Nacht gehört. Bechstein

berichtet, dass er auch im Hause seinen flötenartigen Gesang das ganze Jahr fortsetzt, er wird, sagt er, sehr leicht gezähmt und wird bald ein allgemeiner Liebling.

Das Nest, welches gewöhnlich auf Fichten und Tannen nicht weit vom Boden und dort wo die Aeste aus dem Stamme kommen, gebaut wird, besteht aus Moos und Flechten und wird mit Federn ausgefüllt. Die vier oder fünf Eier sind dunkelgrün und braungefleckt. Sie brüten nur einmal im Jahre im Juni.

Im wilden Zustande nähren sich diese Vögel nur von Samen und Knospen der Coniferen, doch in der Gefangenschaft essen sie auch Reps, Hanf und Kanariensamen, auch Beeren, wie Mehlsbeeren, sowie die Beeren vom Hartriegel und Hollunder, wenn sie an der Zeit sind.

(Poultry.)

Die Eier als Nahrungsmittel.

Von Dr. Hector George.

1. Von den Eiern im Allgemeinen.

Die Natur hat in ihrer Vorsorge für die Ernährung aller Wesen vom Beginne ihrer Entwicklung angefangen das Nöthige verfügt. Im Samen der Pflanze hat sie die mehligten Keimlappen neben den Keimling gelegt, im Vogelei hat sie in gleicher Weise einen Vorrath für die Entwicklung des Jungen niedergelegt, es ist das Eigelb und das Eiweiss, oder um uns der wissenschaftlichen Sprache zu bedienen, der Vitellus und das Albumen.

Der Mensch hat sich dieser Substanzen zu seinem Gebrauche bemächtigt und benützt sie zu seiner Ernährung, gerade so wie er die Milch zu demselben Zwecke verwendet, welche die Natur als Nahrungsmittel der jungen Säugethiere bestimmt hat.

Nach einer Erfahrung, welche man schon lange gemacht hat, ist das Ei viel nahrhafter als die Milch, d. h. es enthält in demselben Volumen eine viel grössere Quantität von fetten Bestandtheilen. Man kann dies durch die folgenden Ziffern beurtheilen, welche einer Analyse Pagen's entnommen sind.

In 100 Theilen Milch sind enthalten:

Wasser	86 Theile
Fettbestandtheile	4 „
Stickstoff	4 „
Milchzucker	4 „
Verschiedene Salze . . .	2 „

In 100 Theilen Ei sind enthalten:

Wasser	65 Theile
Fettbestandtheile	10 „
Stickstoff	23 „
Verschiedene Salze . . .	2 „

Ein Hühnerei, welches ohne Schale 50 Gramm wiegt, enthält mindestens 15 Gramm Eigelb (Dotter) und 25 Gramm Eiweiss.

Der Dotter enthält eine fette, phosphorhaltige Masse, Eiweissstoffen, allerlei Salze und verschiedene Fasern, die Dotterhaut (Eigelbbentel). Das Eigelb ist gebildet aus Eiweissstoffen und einer schwefelartigen Masse, welche Silber schwärzt, indem sie Schwefelsilber bildet.

Das getrocknete Eiweiss bildet eine klebrige Masse nachdem es vier Fünftel seines Gewichtes verloren hat.

Es lässt sich im Wasser lösen, wenn die Eiweissstoffe durch die Hitze nicht geronnen sind. Dieses getrocknete Eiweiss wird in der Industrie verwendet. Wir erinnern uns, es während der Belagerung von Paris als Nahrungsmittel versucht zu haben, entweder als Omelette, oder

als Eierspeise, aber es war ein wahres Belagerungssessen, welches uns nur umsomehr das Ganze vermissen liess, welches übrigens bei dieser Zeit unerschwinglich war, da es mindestens 1 fl. 50 kr. kostete.

Man weiss, dass die Eier, welche am meisten consumirt werden, Hühnereier sind, wegen ihrer grossen Menge und es ist auch immer von ihnen die Rede, wenn wir nicht eine Ausnahme machen.

Das Ei wechselt sehr in der Qualität und dem Geschmack nach der Nahrung des Huhnes, gerade so wie die Milch nach der Nahrung der Kuh. Füttert man sie mit Wermuth, gibt sie eine bittere Milch, wird sie mit Gottesgnadenkraut gefüttert, wirkt die Milch abführend und diese bekommt einen starken Geruch, wenn die Kuh wilden Knoblauch gegessen hat. Ebenso bekommen die Eier einen üblen Geschmack und Geruch, wenn man den Hühnern weisse Würmer, Heuschrecken oder verfaultes Fleisch zu essen gibt, und sie das Wasser der Janche trinken lässt.

Die Gerüche können sich dem Ei selbst durch die Schale mittheilen. Daher kommt es, dass Eier, welche in feuchtem oder faulem Stroh aufbewahrt werden, einen unangenehmen Geschmack bekommen. Darum darf man auch weiche Eier nur im reinen und frischen Wasser kochen, um ihren Geschmack nicht zu verderben. Doch im Gegentheil kann man Eiern auch köstlichen Geschmack nach Trüffeln verleihen, indem man Trüffel in einen Pocal gibt, welcher Eier enthält und denselben durch 48 Stunden hermetisch verschliesst. Die Bedeutung der Nahrhaftigkeit der Eier ist allgemein bekannt und wird auch richtig gewürdigt. Es ist eine der nahrhaftesten Substanzen in kleinem Volumen, deren Verdauung sehr leicht ist, deren Wirkung die mildeste ist, und welche sich, wie Mérat sagt „am besten mit der Mehrzahl der Nahrungsmittel verträgt“.

Die Formen, unter welchen man sie auf unsere Tafeln setzt, der Gebrauch, welchen unsere Köche und Zuckerbäcker davon machen, zeigen die ganze Wichtigkeit dieses werthvollen Erzeugnisses.

Nach d'Aulagnier kennt man in Frankreich 543 Arten, die Eier zuzubereiten. Von dem Gesichtspunkte der Verdauung aus classificirt sie Doctor de la Porte folgendermassen: weiche Eier, Spiegeleier, gerührte, gebackene Eier und solche mit Milch. Er hält für schwerer verdaulich die Omelette und Eier in Butter. Hier, wie in allen analogen Fällen, haben die verschie-

denen Mägen verschiedene Ansichten. Nach der allgemeinen Anschauung bieten jedoch harte Eier der Verdauung den grössten Widerstand, welcher jedoch nicht hindert, dass dieselben ein kostbares Hilfsmittel auf Reisen und Landpartien bilden.

Rohe Eier werden selten verwendet und sind vielen Leuten ekelhaft. Der Geschmack derselben ist jedoch einer der angenehmsten, wenn sie frisch gelegt und noch ganz warm sind, und sie sind dann ausserordentlich leicht verdaulich. Die Sänger bedienen sich derselben oft um ihre Stimme zu klären.

Man wirft den Eiern oft vor, dass sie erhitzen sind. Gerade diese Wirkung deutet auf ihre grosse Verdaulichkeit. In dieser Eigenschaft leisten sie Personen die grössten Dienste, welche allzu offenen Leibes sind.

In gewissen Gegenden hat man kein Oel und keinen Essig zum Salat, man ersetzt sie durch einen Eidotter und Citronensaft. Alexander Dumas père, erzählt in seinen Memoiren von einem gewissen Salat, welchen er auf diese Weise in Spanien angemacht hatte, und welcher grosse Erfolge errang.

Der Mensch ist nicht das einzige Wesen, welches sich von Eiern nährt. Auch die Thiere sind sehr lüstern darnach, und besuchen oft die Räume der Hühnerhöfe, um sie zu rauben. Die Kälber essen sie ebenfalls mit Vergnügen, und jene, welche man auf diese Weise aufzieht, sind wegen ihres delicates Fleisches besonders berühmt.

Wir werden nichts sagen über die Mittel der Aufbewahrung der Eier, über die Vorgänge der Prüfung gegen das Licht, um den Grad ihrer Frische zu bezeichnen, über die Ziffern ihrer Consumption in Paris und Frankreich: diese Fragen sind im Poussin schon behandelt worden, und sie sind auch in einem vortrefflichen Buche ¹⁾ zusammengefasst, auf welches wir unsere Leser verweisen.

In einem folgenden Artikel werden wir von den Eiern im Besonderen, nach den verschiedenen Vögeln des Hühnerhofes, sprechen.

(Fortsetzung folgt.)

¹⁾ Elevage des animaux de basse cour, von E. Lemoine, 2. Auflage, Nr. 129–135.

Die Kalkbeine oder die Krankheit der Füsse, gewöhnlich „rauhe Läufe“ genannt.

Von Narcisse Masson.

Die rauhen Läufe bei den Hühnervögeln zeigen sich durch unförmliche Auswüchse, eine Art knotige Ablagerung, von welchen die Füsse gewöhnlich oder doch meist befallen werden.

Zuerst zeigt sich diese Krankheitsform an der Fusswurzel, an den Zehen und an der Ferse, sie verbreitet sich nach und nach und bemächtigt sich endlich des ganzen Vogels.

Die Kalkbeine sind nichts als eine Krätze gerade heraus gesagt und sind das Resultat einer Anzahl von Parasiten, welche dem Auge unsichtbar sind; es ist nur mit Hilfe des Mikroskops möglich, dass man sich Rechenschaft von ihrem Wesen geben kann, diese Milben leben nur auf Kosten der Thiere, deren Blut sie aussaugen. Diese Dermanisi, welche in Wahrheit nur das charakteristische an dieser Warzenkrankheit sind, bilden zuerst eine dem Auge fast unsichtbare Vegetation, welche sich ganz besonders bei den Hühnern und Fasanen unter die Schuppen ihrer Füsse setzt, kurz, sie bemächtigen sich ihrer gänzlich, wenn man ihre Gegenwart nicht gleich bemerkt.

Diese Parasiten vermehren sich mit erstaunlicher Schnelligkeit und erzeugen auf den Gliedmassen der Vögel eine solche Anschwellung, dass die Schuppen, welche davon befallen sind, dazu neigen, sich zu erheben und sich von ihrer normalen Stellung abzulösen, um endlich abzufallen und sobald die Milben sich in grossen Mengen anhäufen und die Anschwellungen sich erheben, umgeben sie die Röhrenknochen einen nach dem andern.

Dann ist es die höchste Zeit, etwas dagegen zu thun, denn wenn man nicht darauf achtet, so setzt die Krätze ihr Zerstörungswerk fort, indem sie weitergreift, mit sich der fleischigen Theile bemächtigt, wie: der Kehlappen, der Wangen, der Ränder des Schnabels, der Ohren und des Kammes, in der Form von schleimigen weissen Scheiben, dick und matt, welche so ziemlich mehligten Flechten ähnlich sehen.

Wenn die Krätze nach und nach am Kopfe angelangt ist, so ist das Thier in grosser Gefahr zu sterben, da die Gehörgänge nach und nach verstopft werden, die Nasenwarzen werden durch kleine Krusten zerstört, bald ist der Körper bedeckt und allmählich tritt der Tod ein.

Am Anfang der Krankheit verspürt das Geflügel ein empfindliches Jucken, es versucht sich mit dem Schnabel davon zu befreien, aber gewöhnlich gelingt ihm dies nicht und diese Beschäftigung hindert es daran zu essen, daher der Anfang des Siechthums.

Ursachen.

In gewissen Gegenden, wo auch der Boden dazu beitragen mag, hat das Geflügel die Krätze gewöhnlich an den Füssen.

Thonhaltige, sumpfige Gründe, Pfützen, Gossen, Sümpfe, die Nachbarschaft von Teichen, die Ufer von Flüssen oder des Meeres sind ihm ungesund, diese Gegenden sind nur den Wasservögeln zuträglich und sind den Hühnervögeln im Allgemeinen verderblich.

Der Sand des Meeres, die Anhäufung von Muschelkalk sind ihnen auch sehr schädlich, weil sie sehr viel Salpeter und Natrium-Chlorüre enthalten, welche ihrer Lebensfähigkeit Eintrag thun.

Diese Krankheit befällt unter Anderen die Bewohner solcher Geflügelhöfe, welche schlecht gehalten werden oder welche der Feuchtigkeit ausgesetzt sind, dann der Orte, zu welchen die Sonne keinen Zutritt hat und die Schimmel riechen.

Oft auch sind der Mangel an frischer Luft und schlechte Nahrung, salpeterhaltige Orte ihnen schädlich, lange andauernder Regen, wenn sie sich nicht dagegen schützen können, ist auch eine unmittelbare Ursache dieser Krankheit.

Dies sind, kurz gesagt, die verschiedenen Veranlassungen, welche die Kalkfüsse zu erzeugen vermögen.

(Fortsetzung folgt.)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mittheilungen des Ornithologischen Vereins in Wien](#)

Jahr/Year: 1886

Band/Volume: [010](#)

Autor(en)/Author(s): George Hector

Artikel/Article: [Die Eier als Nahrungsmittel. 9-10](#)