

Es verhalten sich demnach die einzelnen Schwanenpaare in ihren Gewohnheiten viel verschiedener, als man im allgemeinen glaubt. Denn einer unserer erfolgreichsten Ziergeflügelzüchter, Herr Jos. Samereier in Birnbach (Niederbayern), berichtete mir, dass im Sommer 1914 ein Schwarzhalschwänenmännchen nach dem Tode seines Weibchens den jungen Nachwuchs allein unter seine Obhut nahm, sich als ein sehr besorgter Vater erwies und die jungen Tiere grossbrachte.

Die Krähe ein wohlschmeckendes, fettreiches Nahrungsmittel.

Von Artur Feldhaus in Berlin-Charlottenburg.

Manche Weidmanns- und andere Hausfrau wird wohl etwas den Kopf schütteln und sagen: „Was, Krähen sollen wir essen?“ Ja, leider ist Krähenfleisch bis heute noch sehr wenig bekannt. Diejenigen, die es schon gegessen haben, werden wohl mit mir versichern, dass das Fleisch der jungen Saat-, Raben- und Nebelkrähen ausserordentlich wohlschmeckend ist. Sie erinnern gebraten an junge Tauben (insbesondere gefüllt schmecken junge Krähen delikater). Alte Krähen sind selbstverständlich auch zu geniessen, doch müssen sie lange braten oder kochen, da das Fleisch sehr zähe und faserig ist. Man darf aber eine Krähe nicht rupfen, sondern muss mit einem kleinen Messer den Balg (Haut) abziehen. Das rötliche Fleisch sieht äusserst appetitlich aus. Unter der Haut ist meist sehr viel Fett abgelagert, besonders sind im Herbst die Krähen sehr feist. Ich glaube nicht zu überschätzen, wenn ich behaupte, dass bei alten Krähen ein Fettgewicht von 75 bis 150 Gramm erzielt wird.

Man kann das Fett selbstverständlich auslassen und „zum Braten“ usw. benutzen.

Krähenfleisch soll eingepökelt auch tadellos schmecken und an Wildschwein erinnern, doch weiss ich dieses nur vom Hörensagen!

Es wäre aber gerade zur Jetztzeit (Mai—Juni), wo die jungen Krähen flügge sind, sehr empfehlenswert, die jungen Saatkrähen, besonders in den Krähenkolonien, wo sie zu Hunderten und Tausenden angetroffen werden, von den Horsten herunterzuschliessen und in die Bratpfanne wandern zu lassen, so dass der freche, schädliche Räuber und unverschämte Körnerfresser noch zu etwas nutze ist. Bei den

teuren Fleisch- und Fettpreisen wäre es wirklich sehr zu empfehlen, zu versuchen, Krähen auf den Markt zu bringen.

Es gibt überhaupt noch so viel Wild, was so wenig bekannt ist und zur menschlichen Nahrung gut verwandt werden kann, z. B. Fuchs und Dachs. Letzterer schmeckt gewässert tadellos.

Ich kenne gutsituierte Jäger- und Försterfamilien, die den Dachs sehr gerne essen, und bei denen die Jungkrähe auch in keinem Jahre fehlt.

Häher, Elstern sind auch zu geniessen, ebenfalls Eichhörnchen. Ja, da wird sich allerdings mancher wundern und sagen, ich würde noch mit Ratten und Mäusen enden, wie Anno 70 die Franzosen. Doch Spass beiseite! Der Geschmack und das Aussehen des Eichhörnchenfleisches ist ähnlich dem Kalbfleisch. Ich selbst habe Eichhörnchen mir studienhalber braten lassen. Wo die Eichhörnchen in grosser Anzahl vorhanden sind und zur Plage werden, wie in manchen Gegenden, lohnt es sich wirklich, Eichhörnchen zu schiessen.

Es gibt noch so viel für die Weidmannsküche, und dabei will man uns aushungern? Ne, det gibt's nich!*)

Ornithologisches aus dem Saastal (Wallis).

Von Albert Hess in Bern.

Mitte Juli 1915 mache ich mich auf die Reise, um einige Zeit beim Sammeln von Insekten und Beobachten im sonnigen Wallis zu verleben. Mein Reisegefährte, Herr Dr. Th. St. vom Bernischen Naturhistorischen Museum, ist mir schon ein paar Tage früher vorausgereist. Bei schönem Wetter verlasse ich Bern, um mit der bequemen Lötschbergbahn die andere Seite der Berner Alpen zu erreichen.

Von Ausserberg aus beginne ich die Fussreise, indem ich über den steilen felsigen Hang nach dem Rhonetal hinabsteige, um dasselbe von Baltschieder aus in der Richtung gegen Visp zu durchqueren. Die Sonne brennt sehr heiss herab, so dass sogar beim Abstieg Schweisstropfen auf die Steinplatten herniederfallen.

Von der Vogelwelt dieser Felsenheide will ich hier nicht berichten. Ich habe dies schon anderwärts getan.**)

*) „Junge Krähen“ waren schon Ende der 80er Jahre ein ständiges Gericht auf der Speisekarte des „Weimarschen Hofes“ in Jena. Hennicke.

***) Albert Hess: Von der Vogelwelt an den Halden des Lötschberges. Schweiz. Blätter für Ornithologie. 1915.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Ornithologische Monatsschrift](#)

Jahr/Year: 1916

Band/Volume: [41](#)

Autor(en)/Author(s): Feldhaus Artur

Artikel/Article: [Die Krähe ein wohlschmeckendes, fettreiches Nahrungsmittel. 238-239](#)