

Rebhühnersuche abgehalten. Bei dieser Gelegenheit nun kommt es öfter vor, dass die Hühner — um sich der Verfolgung zu entziehen — auf der jenseits der Felder gelegenen Kulturfläche Schutz suchend, die tiefe Schlucht überfliegen. In dem einen Falle aber suchten einige der ermüdeten Rebhühner einen näher gelegenen, sichern Schutz zu gewinnen, indem sie sich auf den direkt an dem Feldrande stehenden Kiefern mit abgeflachter Krone niederliessen. Bei der Annäherung der Schützenlinie strichen nach und nach drei Rebhühner aus den Kronen der alten und verhältnismässig niedrigen Kiefern ab.

In dem mitgeteilten Falle glaube ich nicht an ein Aufbäumen, wie dies unsere Waldhühner zu tun pflegen, vielmehr an ein Einfallen auf den mit dichtem Reisig und abgeflachten Gipfeln versehenen Kiefern, ganz so, wie es die Hühner auf dem Erdboden zu tun gewöhnt sind.

Liboch a. E.

Curt Loos.

**Das Fleisch verschiedener Wasservögel**, deren Hauptnahrung aus Fischen besteht, wird viel und oft als unschmackhaft oder ungeniessbar erklärt. So heisst es z. B. vom Grossen Lappentaucher oder Haubensteissfuss: «Das Wildbret schmeckt stark tranig, ist kaum zu essen.» Dass es aber auch hier keine Regel ohne Ausnahme gibt, beweist nachstehende Mitteilung. Herr Prof. Dr. Zwiesele schreibt mir: «Am 15. November erhielt ich in Neuenstadt an der Linde ein im «Kocher» geschossenes Weibchen von einem Grossen Lappentaucher (*Colymbus cristatus* L.) für meine Sammlung. Nachdem das Tier abgalt war, liess ich den Fleischkörper von allem Fett reinigen und mit Speckstreifen umbunden braten. Der fertig gemachte Vogel schmeckte ganz gut. Das langfaserige Fleisch wäre wohl noch etwas zarter und weicher geworden, wenn man es zuvor in Essig gebeizt hätte. Von einem tranigen Geschmack war absolut nichts zu verspüren.»

Als Gegenstück mag ein Bericht des Herrn Zingg dienen, welcher mir erklärte, dass das Fleisch eines Sammetentenweibchens (*Oidemia fusca* L.), welches am 21. November auf dem Genfersee erlegt wurde, tranig schmeckte und kaum geniessbar war. Das Gleiche kann ich aus eigener Erfahrung vom Fleische einer Reiherente (*Fuligula cristata* (Leach), welches ich vor einigen Jahren vom Bodenses erhielt, behaupten. Trotz küchengeässer Zubereitung war der Braten ungeniessbar und musste weggeworfen werden. (D.)

**Die Sperlingseule** (*Glaucidium passerinum* L.) ist in Württemberg ziemlich selten. In den letzten Jahren bekam ich zwei Exemplare von Freudenstadt, eines von Weinheim i. B. und im Oktober dieses Jahres eines von Leutkirch teils bei Präparatoren, teils in Privatsammlungen zu Gesicht. Das zuletzt angeführte Exemplar von Leutkirch ist jetzt in meiner Eulen-Sammlung. Prof. Dr. Zwiesele.

**Auf der Eisenbahn verunglückte Schleiereule.** Anfangs November, zirka 1½ Uhr, flog eine Schleiereule kurz nach der Station Morges an die erste Lokomotive des vorbeisausenden Nachtschnell-