V. Von der Zubereitung und Aufbewahrung der Vögel im Naturalienkabinette.

1. Von der Beschaffenheit eines zum Ausstopfen tauglichen Vogels.

Ein zum Ausstopfen bestimmter Vogel darf im Sommer eigentlich nicht länger als drey Tage todt seyn, wenn er nicht von Fleischfliegen (Schmeißfliegen) und der Fäulniß leiden soll. Ist er aber selten und soll verschickt werden, so kann man auch ihn wohl acht Tage und drüber erhalten, wenn man ihm geschickt den Leib aufschneidet, die Eingeweide herausnimmt, und diese Höhle mit Salz, Pfeffer oder gestossenem Salpeter ausreibet, den Vogel gut in Papier hüllet und in eine Schachtel legt, die gut zusammen paßt, damit die Luft so viel als möglich von ihm abgehalten werde. Allein man stopft überhaupt nicht gern im Sommer, wo die Mauserzeit so nahe ist, Vögel aus; es müßten denn solche seyn, die man sonst nicht bekommen könnte, z. B. den Kuckuk, Virol, u. dgl. Am liebsten wählt man die Winter- und Frühlingsvögel, weil alsdann nicht nur die Farben der Jungen, die im Herbst, wo man die Ausstopfung gewöhnlich anpreißt, noch nicht ihre gehörige Ausbildung haben, denen der Alten, wo nicht gleich, doch sehr ähnlich sind, sondern

https://doi.org/10.24355/dbbs-084-20220207112-0