IX. Von der Zubereitung und Aufbewahrung der Fische im Naturalienkabinette.

Man schneidet den Fisch der Länge nach in zwey Theile, so daß der Schwanz und diejenigen Floßen, deren nur eine in der Mitte des Leibes ist, (keine rechte und linke) auf der Seite bleiben, die in Schuppen und Floßen am wenigsten beschädiget ist. Man legt diese Hälfte auf ein Brettchen, und breitet alle Floßfedern aus, so stark es sich thun läßt, die meistens durch ihren natürlichen Leim kleben bleiben; doch kann man auch jede mit einer dünnen Nadel hinter der ersten Gräte befestigen. Die Brust- und Bauchfinnen, die nicht auf dem Brettchen aufliegen können, sondern herausstehen, breitet man auf die nämliche Weise auf einem Stückchen Kartenblatt aus. Dann stellet man das Brettchen mit dem Fisch ans Feuer oder an die Sonne, etwa eine Stunde lang, oder so lange es braucht den Fisch sonst zu kochen, und bis die Haut etwas hart und sehr trocken geworden ist; oder läßt ihn auch nur in der Luft in den Anfang der Fäulniß gehen. Darauf befeuchtet man wieder die anhängenden Floßfedern nur mit einem nassen Finger, da-