

Krahn des Destillirkessels zu öffnen. (Oekonom. Hefte, Bd. 16. S. 166 ff.)

56.

Vögel zum Aufbewahren zuzubereiten und aus-  
zustopfen.

Die Vögel werden auf mancherlei Arten in Kabinetten aufbewahrt. Unter diesen Methoden mag vielleicht bald die eine, bald die andere den Vorzug haben, welches sich nach individuellen Umständen richtet. Die allgemeinste, nützlichste und anwendbarste Methode bleibt jedoch wohl immer das Ausstopfen derselben, von welchem also auch hier am meisten die Rede seyn wird.

Im Brantwein werden die Vögel zwar vor Würmern und der Verwesung ziemlich verwahrt, wenn man aber die bei einer etwas starken Sammlung, zumal von größern Arten, erforderlichen Umstände und Kosten bedenkt, so siehet man leicht ein, daß dieses, wenigstens einem Privatmanne, gar zu lästig werden würde, und dazu hat diese Methode die Unbequemlichkeit, daß man, um die Vögel recht von allen Seiten und in ihrer natürlichen Stellung zu betrachten, oft die Gläser öffnen und nachher wieder verbinden muß, auch die Farben der Federn zum Theil sehr mit der Zeit verändert werden.

Sie bloß durch eine starke Dörrung zu trocknen, ist zwar bei den kleinsten Arten, die zu klein sind, als daß man sie ordentlich ausstopfen könnte, fast nothwendig, es geht aber auch nur bei diesen an und setzt sie den Anfällen der Insekten gar zu sehr aus.

Modelle aus Gyps oder Wachs mit den Federn zu belegen, erfordert eine unsägliche Mühe, und wird doch  
selten