

Vögel ein Jahrlang aufzubehalten

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **3 (1781)**

Heft 33

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543916>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



mit dem wollenen Lappen wieder ab. Endlich nehmet Wachs auf einen wollenen Lappen (Wachs von einem zusammengerollten Wachsstock ist hierzu am besten) und reibet damit den Rahmen, wie mit einem Polierstock. Um eure Hände nicht zu färben, könnet ihr auch ein Stück Leinwand zusammen drehen und an der Spitze eines hölzernen Spatens, wie eine Bürste, befestigen.

S. Goth. gem. Wochenbl. S. 194.

Vögel ein Jahr lang aufzubehalten.

Den Weindrosseln und Ortolanen nimmit man den Kopf und die Füße ab, läßt sie in heißem Wasser leicht aufwallen, und legt sie hernach mit Specereien in Essig. In dieser Zubereitung erhalten sie sich ein ganzes Jahr. Will man sie alsdann zum Essen zurichten, so schneidet man sie halb von einander, und legt sie mit geriebner Semmel und ein wenig Petersilie auf den Rost, wovon sie einen sehr guten Geschmack bekommen.

Für Sutmacher, Hüte fein schwarz zu machen.

Man nehme Scheidewasser, ein Pfund.

Quecksilber, eine Unze.

Kampfer, eine halbe Unze.

Mit dieser Auflösung und Mischung die Haare gepinselt und mit der Haut trocknen lassen.

Dieses