

ihm doch. Sie füttern ihn sogar noch, wenn er das Nest verlassen hat und vor Hunger schreiend auf einem nahen Aste sitzt. Ubrigens hätten die Menschen Ursache zu wünschen, daß alle Kuckucks Eier gut ausgebrütet würden, und daß der Vogel weniger scheu wäre und bis an die Ortschaften herankäme. Denn dann würden die Raupen an den Obstbäumen und in den Gemüsegärten verilgt, ohne daß zugleich die Kirschen, Erbsen und der Weizen Noth litte, wie durch die Sperlinge. Ein Beweis dafür ist, daß die Kuckucke nur in den wärmsten Monaten bei uns sind, und sogleich abziehen, wenn die Insekten wegen der kühlen Nächte nicht mehr in großer Menge und zu allen Tageszeiten zu haben sind.

51. Die Hühnereier.

Die Hühner zu beobachten hat jedes Kind Gelegenheit. Das Lesebuch kann also wohl davon schweigen. Um aber doch zu zeigen, wieviel man auch bei den alltäglichsten Dingen noch zu lernen hat, mag ein Aufsatz über die Behandlung der Eier unseres Haushuhns hier Platz finden.

Will man Hühnereier längere Zeit aufbewahren, so wähle man stets frisch-gelegte dazu, da schon gelegene den Keim des Verderbens gewissemaßen in sich tragen. Am besten sollen sich die im Monat August gelegten halten. Man hat verschiedene Aufbewahrungs-Methoden. Eine der besten ist wohl folgende: Man verdünnt gelöschten Kalk, wie man ihn in den Kalbaruben findet, bis zur Dichtigkeit eines ganz dünnen Breies oder dicker Milch und gießt denselben über die, in einem Topfe oder Fasse, auf die Spitzen über einander gestellten Eier, so daß diese etwa einige Finger hoch davon bedeckt werden, hierauf deckt man den Topf oder das Faß mit einem Deckel zu, verbindet diesen noch außerdem gut mit starkem Papiere und stellt das Gefäß an einen kühlen, jedoch frostfreien Ort. Man kann auch die zum Aufbewahren in einen Topf übereinander gestellten Eier mit Fett, Butter oder Talg begießen und sie halten sich ebenfalls ein Jahr lang. Auch halten sie sich in Getraidchäufen, in Häckerling, Salz oder Asche gelegt, wenn sie nur so liegen, daß sie einander nicht berühren.

Für die besten Eier hält man diejenigen, welche eine klare, dünne Schale haben. Je heller das Eiweiß und je voller das Ei, gegen das Licht gehalten, scheint, um so besser ist es. Alte und verdorbene Eier schwimmen im Wasser. Will man wissen, ob ein Ei angegangen oder angebrütet ist, so darf man es nur an beiden Enden mit der Spitze der Zunge berühren. Ist das Ei noch frisch, so wird man den stumpfen Theil wärmer als den spitzen finden: ist es aber angegangen, oder angebrütet, so sind beide Enden von gleichmäßiger Temperatur.

Die Eier werden auf vielfache Weise zur Speise benutzt; hart gekocht sind sie aber ein schwer zu verdauendes Gericht und eignen sich für einen schwachen Magen nicht wohl zur Abendspeise. Rohe, oder weich gekottene Eier dagegen sind, mäßig genossen, eine leicht verdauliche nährnde Speise. Gegen Heiserkeit, so wie überhaupt zur Erhaltung einer geschmeidigen Stimme sind rohe Eier ein bewährtes Mittel.

Will man bunte Eier sieden, so kocht man die Eier mit einem dem Wasser beigemischten färbenden Stoffe. Sollen sie gelb werden, so nimmt