

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gemeinnütziges Kunst-Buch**

Anweisung zur Verfertigung von allerlei Tinten, Farben, von Spielkarten, Klosterbildern ... endlich wie man allerhand Metall-Waaren puzen kann

**Leichtlen, Ernst Julius**

**Carlsruhe, 1810**

Nachtrag zum Dritten Artikel. Dekonomisches Allerlei

[urn:nbn:de:bsz:31-305140](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305140)

---

N a c h t r a g  
z u m  
D r i t t e n A r t i k e l.  
O e k o n o m i s c h e s A l l e r l e i.

---

Nro. 32.

R o t h e r W e i n.

**M**an bedient sich hiezu gewöhnlich der gebörten Heidelbeeren, es ist auch das beste und unschädlichste Mittel, und theilt überdieß dem Wein einen angenehmen Geschmack mit. Man nimmt hiervon auf den Eimer  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{3}{4}$  Pfund, nachdem der Wein mehr oder weniger gefärbt seyn soll, und wirft sie nur ungesoffen in das Faß. Nach einigen Wochen wird der Wein die gehörige Farbe erhalten haben.

Nro. 33.

Im October oder November nehme man zeitige Schleen, nach Proportion des Weins, lasse

Plche auf dem warmen Ofen etwas einschrumpfen, dann samt den Kernen zerstoßen. In dem Fäßchen, welches ein weites Spundloch haben muß, wird mitten mit Stäben ein Unterschied gemacht, hierauf weißer oder rother (am allerbesten Burgunder) Wein hineingegossen, der Saft von zerstoßenen Schleen selbst aber, samt den Kernen; in einem leinenen reinen Säckchen, zwischen den Stäbchen in den Wein gehengt, und in einem besondern kleinen Säckchen ganzes Gewürz von Nägelein und Zimmet daneben.

Zuletzt schüttet man geläuterten Zucker nach Belieben zu, und läßt ihn 8 Tage lang stehen. Dieser Wein wird bald hell, dauert lang, und ist herrlich und gesund zu trinken.

Nro. 34.

$\frac{3}{4}$  Simri Schleen werden im Mörser gestoßen und sogleich in ein öhmiges Fäßchen geschüttet. Wenn alles darinn ist, so gieß 1 Schoppen Brandwein darauf, und schlage das Fäßchen zu, bis man Most haben kann; fülle mit diesem das Fäßchen, so gähret alles durcheinander, und man erhält einen starken Wein.

Nro. 35.

Auch kann man aus den gestoßenen Schleen Ballen machen, solche allmählig dörren, hernach,

wenn das Brod ausgenommen wird, solche eine Weile in den Backofen thun, und sie hart backen lassen. Diese Ballen werden dann in Most oder Wein geworfen.

Nro. 36.

### G u t e r P u n s c h.

Man reibe die Schaalen von 8 grossen oder 12 kleinen Zitronen an 12 Loth weissen Zucker recht gut ab, und drücke alsdann den Saft der Zitronen aus, giesse ohngefähr 3 Schoppen heissen Thee dazu, rühre es wohl um, bis der Zucker geschmolzen ist, und mische hierauf eine gehörige Menge Rack darunter, je nachdem man den Punsch mehr oder weniger stark haben will, und trinke ihn nun warm.

Statt des Racks, läßt sich eben so höchstrectifizirter Weingeist anwenden, wenn er nur aus Weinbrandwein bereitet ist, oder bei seiner Bereitung Kohlenpulver zugesetzt worden, welches ihm den unangenehmen Geruch benimmt.

Nro. 37.

### P u n s c h E s s e n z

Den auf die vorige Art angerichteten Zitronenzucker löse man in höchstrectifizirtem Weinstein auf, vermische diese Auflösung mit dem Saft der ab-

geriebenen Zitronen, thue etliche Tropfen Vitriol-Geist hinzu, und hebe diese Flüssigkeit in einer wohlverstopften Flasche zum künftigen Gebrauch auf.

Ein wenig hievon in eine Schale Thee gegossen, gibt Punsch.

Nro. 38.

### Q u i t t e n L i q u e u r .

Um diesen herrlichen Geist zu erhalten, läßt man die Quitten einige Tage liegen und gelb werden. Diese reibt man dann mit einem reinen Tuch sauber ab, reibet sie auf einem Reibeisen in ein sauber Geschirr und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man den Saft aus (NB. alles in der Wärme, auf dem Ofen oder in der Sonne) filtrirt ihn durch ein Tuch, schüttet zu jeder Maas dieses Safts 1 Maas Kirchwasser, filtrirt auch diese miteinander. Zuletzt thut man gestossenen Zucker nach Belieben hinein, auch einige ganze Zimmet- und NägeleinStücke, die man aber nach einigen Tagen wieder heraus nimmt.

Nro. 39.

### Danziger DoppelAnis Aquavit.

Ein Pfund Anis, 2 Loth trockene Pomeranzen und eben so viel ZitronenSchalen, und 3 Loth

florentinische Vitriolwurzel werden zusammengestoßen und geschnitten, dann bringt man sie in ein Glas; worinn 2 Maas Kirschegeist mit 1 Maas Wasser vermischt, oder 4 Maas gemeiner Brandwein enthalten sind: Nachher wird der Liqueur abgezogen, und 2 Maas Brunnenwasser, worinn man zuvor  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker aufgelöst hat, dem abgezogenen beigemischt. Nach einigen Tagen wird der Aquavit filtrirt.

Nro. 40.

### Kaffee Liqueur.

Ein Pfund auf die gewöhnliche Manier gerösteter und gemahlener Kaffee wird in einen Kolben gegossen, und 4 Maas Brandwein darauf; dieses Gemisch läßt man 8 Tage stehen, während welcher Zeit man den Liqueur öfters umschütteln muß. Nachher destillirt man ihn aus dem Wasserboden, bis man 3 Maas Flüssigkeit hat; diese Flüssigkeit vermischt man noch mit einem Zuckerwasser, welches aus 2 Pfd. Zucker, und 2 Maas Wasser bereitet ist.

Nro. 41.

### Zimmet Liqueur.

Man nehme 3 Loth Zimmet und 1 Quentch. Nelken, stosse beides klein und schütte es in einen Kolben, der  $\frac{1}{2}$  Maas starken Weinbrandwein,

oder besser Kirschegeist enthält, lasse alles 3—14 Tage mit einander stehen, giesse es dann ab, vermische es mit einer Auflösung von  $\frac{1}{2}$  Maas Wasser und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und filtrire den Liqueur.

Nro. 42.

### P o m e r a n z e n L i q u e u r .

Zwei dickschalige Pomeranzen werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker gut abgerieben, dieser wird in einer halben Maas rektifizirten Weingeist aufgelöst, und nachher mit einer halben Maas Wasser vermischt.

Nro. 43.

### Z i t r o n e n L i q u e u r .

Wird wie der vorige bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß statt der 2 Pomeranzen 4 Zitronen genommen werden. Man kann beide Liqueure auch aus frischen Pomeranzen und Zitronenschalen machen<sup>9</sup>, wenn man die obige Quantität Brandtwein, mit 2 Unzen Pomeranzen oder Zitronenschalen digerirt. Uebrigens stehen diese Liqueure, den aus frischen Früchten bereiteten, immer weit nach.

Nro. 44.

### K o r n w a s s e r K a t a f i a .

Man nehme 2 Loth Kirscherne, 1 Loth Zimmt, und  $\frac{1}{2}$  Quentch. Nelken, stosse alles klein,

und schütte es in einen Kolben, hernach gieße man  $\frac{1}{2}$  Maas guten Brandtwein daran, und lasse es 8 — 14 Tage stehen. Nach Verfluß dieser Zeit löst man in einer schwachen halb Maas Wasser,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker auf, und gießt es zu dem Liqueur. Sobald er sich etwas abgeklärt hat, wird er filtrirt.

Nro. 45.

### Anisliqueur.

Vier Loth gestossnen Anis und 2 Loth Fenchel lasse mit 1 Maas Brandtwein und 1 Schoppen Wasser 8 Tage lang digeriren, worauf  $1\frac{1}{2}$  Schoppen davon abgezogen wird.

Nro. 46.

### Kirschenliqueur.

Man nehme  $2\frac{1}{4}$  Pfd. saure Kirschen, pflücke die Stiele ab, nehme die Kerne heraus, schütte die Frucht in einen marmornen Mörser, quetsche sie mit einer hölzernen Keule, doch daß die Schalen der Kirschen nicht allzusehr zertheilet werden, gieße diese Flüssigkeit in einen Napf von Steinguth, und thue einen Kaffeelöffel voll Zitronensaft dazu, welche Quantität man einigermaßen erhöhen kann, wenn die Kirschen sehr reif waren, und deshalb einen Theil ihrer Säure verloren hatten. Man rührt das Gemische mit einem hölzernen Löffel sachte um, läßt es 2 Stun-



den, und wenn die Luft kalt ist, noch etwas länger stehen. Unterdessen wäscht man die aufgehobenen Kerne und reibt sie gegen einander, um die scharfe Haut loszuschälen, die äußerlich am Stein fest anhängt, stößt sie dann in einem Mörser, und schüttet sie mit 8 Unzen weissen Zucker in einen steinernen Topf, welchen man mit einem groben Tuch bedeckt, und durch welches man die Flüssigkeit laufen läßt. Die Hülsen presset man aus, rührt die Flüssigkeit stark um, und läßt die Kerne noch eine halbe Stunde damit im Aufgusse stehen; dann gießt man die Flüssigkeit durch einen tüchernen Filtrirsack, bis sie recht helle durchläuft, setzt eine halbe Maas gemeinen Brandtwein zu, rühret das Gemische um, und stellet es an einen kühlen Ort, um sich dessen nach Gefallen zu bedienen.

Man kann auch bei der Bereitung dieses Getränks etwas Zimmet und Nelken zusetzen, welches seine Annehmlichkeit sehr erhöht.

Nro. 47.

### Erdbereenliqueur.

Hiezu nimmt man ein halbes Pfund schöne frische von den Stielen gut gereinigte Erdbeeren, zerqueutcht solche in einem steinernen Mörser mit einer hölzernen Keule, und setzt unter beständigem Umrühren eine halbe Maas reines Wasser zu.

Diese Flüssigkeit bringt man in ein unglasirtes Gefäß, setzt nach Belieben etwas Zitronensaft dazu, und läßt es einige Stunden stehen. Unterdeffen wiegt man 8 Unzen Zucker ab, schüttet ihn in einen Topf, bedeckt denselben mit einem groben Tuch, gießt nach Verlauf der 2 Stunden die Flüssigkeit durch und preßt die Hülsen aus. Wenn der Zucker völlig zergangen ist, so seihet man die Flüssigkeit durch einen tuchenen Filtrirsack, und setzt eine Maas gewöhnlichen Brandtwein hinzu, welchen man zuvor mit  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmet und  $\frac{1}{2}$  Quentchen Nelken digerirt hat. Nach kurzer Zeit filtrirt man den Liqueur, und hebt ihn zum trinken auf.

Nro. 48.

### Himbeer Liqueur.

Ausserdem daß man hier statt der Erdbeeren, Himbeeren anwendet, ist die Bereitung dieses Liqueurs mit dem vorigen ganz gleich.

Nro. 49.

### Johannisbeer Liqueur.

Auch aus den Johannisbeeren kann man ein dergleichen Getränk machen, wenn man das vorige Verfahren dahin abändert, daß man statt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Erd- oder Himbeeren hier 1 Pfd. Johannisbeeren nimmt, und die Gewürze weg läßt.

Nro. 50.

Limonade.

Man lasse 5 Unzen Zucker, an denen man zuvor zwei dickschalichte Zitronen abgerieben hat, in einer Maas Wasser zergehen, und drücke dann den Saft der Zitronen darein.

Nro. 51.

Trockene Limonade.

An einem Pfund Zucker, reibt man 3 bis 4 schöne Zitronen ab, und mischet 1 Loth wesentliche Weinsteinsäure darunter. Dieses Pulver ist sehr bequem, weil es leicht bei sich getragen werden kann, und man aus demselben sich an jedem Ort Limonade verschaffen kann. Man thut davon nach Belieben in ein Glas Wasser, worinn es sich leicht auflöst.

Nro. 52.

Orangeade.

Wird wie die Limonade bereitet, nur daß man statt der Zitronen Pomeranzen anwendet.

Nro. 53.

Orgade.

Man nehme ein  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln, und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Kirschenkern, schütte sie in einen  
Mör-

Mörser, und flosse sie unter öfterm Zugießen von wenigem Wasser so lange, bis sie einen gleichförmigen Teig geben, und keine Bröckelchen mehr darin zu bemerken sind. Diesen Teig vermischt man mit einem Pfund gepulverten weissen Zucker, und hebt ihn zum Gebrauch auf.

Wenn man den Orgeade Teig zum Getränk machen will, so darf man nur 6 Unzen davon in einen Mörser bringen, ein Maas frisches Wasser unter beständigem Umrühren und Stoßen hinzugießen, und die Flüssigkeit durch ein Seibetuch laufen lassen.

Nro. 54.

### Chokolade.

Ein Pfund Kakao wird geröstet, um die äussere Schale hinweg zu bringen, in einem warmen Mörser zart gestossen, ein halb Pfund Zucker, 2 Stück Vanilien und 2 Loth gestossenen Zimmt dazu gethan, mit ein wenig Wasser über sanfter Glut, eine Masse daraus gemacht, und in Tafeln oder Rollen formirt.

Will man nun die Chokolade kochen, so nimmt man gewöhnlich auf 2 Personen 1 Viertel Pfund und nach Belieben, eben so viel Zucker, reibt beides zart, und schüttet sie in mehr oder weniger siedendes Wasser, je nachdem man sie dünn oder dick

R

verlangt. Nun läßt man sie unter öfterem Umrühren eine Weile kochen, hebt sie dann ab, schlägt 3 oder 4 Eier daran, und läßt sie unter stetem Umrühren wieder aufkochen, bis sie so ist, wie man sie verlangt.

Statt Wasser kann man auch Wein oder Milch nehmen, welches gewöhnlicher ist.

Nro. 55.

### Den Zucker zu läutern.

Man zerschlägt 1 Pfund Zucker in Stücken, gießt in einem reinen Kessel oder in einer Pfanne 1 Schoppen frisches Wasser darauf; dies rührt man über einer Gluth mit einem Löffel ein wenig um, bis es anfangt zu kochen. Alsdann rührt man das Weiße von einem Ey, wohl zerfloßt, nebst 2 Löffel voll Rosenwasser schnell darein, so siedet das Eierweiß darinn zusammen. Dieses nebst dem Schaum, wird dann fleißig mit einem Löffel abgehoben.

Nro. 56.

### Gyps- und Schwefel-Abgüsse.

Man schmieret die Münze oder das Bild mit Mandelöl, gießet es nach her im ersten Theil, d. B. beschriebenen Art mit Gyps ab. Dann läßt man gestossenen Schwefel mit Zinnober oder destil-

lirtem Grünspan, oder einer andern beliebigen Farbe unter einander gemischt, zergehen und zusammen fließen, so erhält man sehr schöne, helle, grüne oder rothe Münzen oder Bilder.

Nro. 57.

Man nimmt Leim und gekochten Ruß, mischet es wohl unter einander, bestreicht die gypsenen Bilder damit, und hierauf, wenn es trocken ist, Purpurfarbe, und streicht auch mit diesem mit Feder und Finger über das Schwarze. So erhalten sie das Ansehen des schönsten Kupfers.

Nro. 58.

Dasjenige, was man abgießen will, bestreicht man überall mit Del, legt es auf einen Tisch, um dasselbe viereckte wohlpassende Hölzchen, und gießet zerlassenen Schwefel darüber. Um nun auch hieraus gypsiene Formen zu gießen, so nimmt man dies SchwefelBild, und gießt es wieder mit Gyps ab, und bestreicht dies mit Del.

Nro. 59.

Ein halb Pfund schönen reinen Schwefel läßt man in einem glafirten Tiegel über einem gelinden Kohlfener zergehen, rühret nach und nach pulverisirten ungebrandten und geseibten Gyps darein, bis das Gelbe des Schwefels verschwunden ist.

Hierauf hebt man es vom Feuer, vermischt so viel Zinnober darunter, läßt es wieder wohl fließen, rührt es durcheinander, und gießt in beliebige zuvor mit Del bestrichene und mit reinem Tuch wieder abgewischte, auch mit Leimen oder Karrenblättern umfaste Formen ab. Der Abguß hat eine angenehme rothe Farbe.

Wenn man statt des Zinnobers gebrannte und wohl abgeriebene Pfirsichsteine in Schwefel und Gyps nimmt, so wird es schön schwarzroth.

Diese Bilder poliret man mit einem harten Bimsstein, bis sie glatt und sauber sind.

Nro. 60.

#### Pomeranzen von Wachs.

Man nimmt gelbes Wachs, mischt ein wenig weißes Wachs darunter, indem man es mit einander zergehen läßt, rühret dann nach und nach so viel Menning darunter, bis die Farbe der einer Pomeranze gleich kommt.

Nro. 61.

#### Birn und Aepfel von Wachs.

Schönes reines Wachs läffet man zerfließen, nimmt ohngefähr für einen Kreuzer Brasiliens Späne, thut solche in einen Topf, worein ein halber Schoppen oder Köffel Wasser geht, und läffet es halb einsieden. Dann nimmt man für 6 Pfenn

nige Eischleim, läßt ihn im rothen Wasser zergerhen, und damit kochen.

Wenn man nun die Früchte gut gegossen und sauber bearbeitet hat, so bestreicht man sie mit obigem rothen Leimwasser auf die Art, bis sie den natürlichen Früchten gleich kommen.

Nro. 62.

### Schiefer wie Marmor zu machen.

Hiezu nimmt man einen Wezlein, thut ein wenig Wasser auf die Schieferplatte, und schleift sie glatt und eben; hernach macht man einen breiten eisernen Meißel heiß, nimmt schwarzes Wachs, läßt es am heißen Meißel zergehen, und überfährt damit den Stein. Nun reibt man ihn noch mit einem hölzernen Schaufelchen fein ab, bis er glänzt.

Um ihn dem Marmor noch ähnlicher zu machen, so kann man auch mittelst eines scharfen Stiftes Adern darein reißen, die Rize mit weisem Wachs ausfüllen, überreiben und poliren. So gleicht er dann einem schwarzen Marmor mit weissen Adern.

Nro. 63.

### Bein und Holz roth zu färben.

Man lege das Bein oder Holz über Nacht in Alaunwasser, nehme hernach ungelöschten Kalk gieße Regenwasser darauf und lasse es auch über



Nacht stehen; am andern Morgen gießt man das lautere Wasser wieder ab, und seihet es durch ein reines Tuch. Von diesem Wasser nimmt man 1 Maas, ferner 1 Pfund Fernambukspäne, schüttet es in ein reines Geschir, und legt, was man färben will, darein, und läßt es so lange sieden, bis es die rechte Farbe angenommen hat. Als dann kann man es herausnehmen, und ihm durch starkes poliren den Glanz geben.

Nro. 64.

#### Sorn gelb zu machen.

Hiezu nimmt man die Rinden von Aepfelbäumen, von denen man die äußere rauhe Haut abgeschabt hat, zerschneidet solche zu kleinen Stücken, thut ein wenig Alaun dazu, gießt frisches Wasser darüber, legt alsdann das Holz, Bein oder Horn darein, und läßt es sieden, bis es die gehörige gelbe Farbe hat. Dann nimmt man es heraus, läßt es trocknen und polirt es.

Nro. 65.

#### Dasselbe blau zu färben.

Man nimmt Blauspäne, thut etwas gestoßnen Alaun dazu, gießt frisches Wasser darüber, legt das Holz hinein, läßt es sieden, bis es seine Farbe erhalten hat.

Nro. 66.

Bein, Horn oder Holz rothbraun  
zu färben.

Dazu hat man ungelöschten Kalk nöthig. Ueber diesen gießt man Regenwasser, läßt es eine Nacht stehen, seihet es hernach durch ein Tuch, gießt dazu 1 Maas frisches Wasser, nebst 1 Loth brauner Brasilienspähne. In diese Brühe legt man das Holz, das eine Nacht über in Alaunwasser gelegen ist, und läßt es sieden. Hernach wenn es die nöthige Farbe hat und trocken ist, kann man es poliren.

Nro. 67.

Dasselbe schwarz zu färben.

Man siedet Galläpfel in starkem Essig, legt das Bein oder Horn darein, und läßt es wohl unter einander sieden, bis es recht schwarz wird. Aldann nimmt man es heraus, legt es in Eierweiß, und etwas Saft von den äußersten Nußschalen, läßt es noch einmal sieden; wenn's nun wieder aus der Farbe genommen ist, muß man es recht poliren.

Nro. 68.

Ein Holz grün anzustreichen.

Man nehme Grünspan 2 Loth, Saftgrün 1 Loth, auf dem Stein gerieben, gieße warmes Wasser

daran, und streiche das Holz damit an. Ist die Farbe trocken, so bestreicht man sie mit einem dünnen Leim, und ist es wieder trocken, so fürst man sie.

Nro. 69.

### Seidene Bilder.

Zuerst mahlt man die Bilder, sie seien nun von Holz oder Stein, und zwar mit groben Farben aber deutlicher Schattirung. Dann hacket oder schneidet man Seide von allerhand Farben außs feinste, streicht das Bild mit frischem Leim an, dann streuet man durch ein Sieb die Kleingehackte Seide darauf, und wenn der Leim recht trocken ist, so überfährt man das Bild mit einem zarten Pinsel.

Nro. 70.

### Buchstaben in Stein zu setzen.

Man nimmt Firniß, Ziegelmehl und Honig, jedes in gleicher Qualität, mischet es untereinander, und setzet die Buchstaben damit außs.

Nro. 71.

### Erhabene Buchstaben auf Marmor.

Der Marmor wird ein wenig erwärmt, darauf mit warmem zerlassenem Wachs Buchstaben und

ganze Wörter geschrieben, oder auch etwas anderes gezeichnet, der Stein in warmen Essig gelegt, und ihn über Nacht darinn liegen lassen. Des Morgens wird er wieder herausgenommen, das Wachs davon abgeschabt, so findet man die Buchstaben darunter auf's schönste erhaben.

Nro. 72.

**Gesenkte Schrift zu vergolden.**

Hiezu werden die Buchstaben mit einem Stift auf den Marmor oder Stein gerissen, der Grund derselben mit einem Goldgrund eingefüllt, geschlagenes Gold darauf gelegt, und trocknen lassen. Als dann streicht man das übrige Gold weg, und poliret es mit einem Hunds- oder PferdsZahn.

Nro. 73.

**Reiß- und Zeichenpapier.**

Man nimmt einen schönen reinen Bogen Postpapier, reibt solchen auf einem steinernen Tisch mit einem elfenbeinernen oder gläsernen Glätter auf's beste; alsdann nimmt man zu gleicher Quantität Terpentins- und Baumöl, wohl durcheinander gerührt, überstreicht das Papier mittelst reiner Baumwolle auf beiden Seiten damit, und hält es hernach über eine gelinde Gluth. Will es anfangen zu rauchen, so legt man es wieder auf den Tisch, überfährt es auf beiden Seiten wohl mit weizenen

Kleien, und mischet es dann mit einem reinen Tuch wohl ab. Endlich zerschneidet man eine frische Zwiebel von einander und überfährt das Papier abermals auf beiden Seiten. Dies benimmt ihm alle Fettigkeit, es ist zum Zeichnen aufs beste zubereitet und so schön und durchsichtig wie ein Glas.

Wenn man dieses Papier über einen Kupferstich oder sonstige Zeichnung leget, so kann man wegen seiner Durchsichtigkeit alles nachmachen.

Nro. 74.

Mit weisem und ungeleimtem Papier verfährt man also:

Man nimmt reinen weissen Barchend, macht davon ein Bälllein, füllet dies mit Baumwolle locker, und tunket es in einen mit Baumöl angefüllten und über einer Gluthpfanne stehenden Teller, überstreicht so das Papier auf beiden Seiten damit, und hánget es auf. Wenn es nach 5 oder 6 Tagen wohl getrocknet ist, legt man es auf ein Brett, und glättet es mit einem GlasGlätter, bis es völlig durchscheinend ist. Eine untergelegte Zeichnung kann vollkommen gesehen werden.

Nro. 75.

Feines nicht stark geleimtes Postpapier wird mit frischem Mandel- oder Nupßöl. — Mandelöl ist besser, begossen, dann (wenn es mit Baum-

wolle überfahren ist) an die Sonne oder warmen Ofen gehalten, oder gespannt, bis es durchscheinend ist. Hernach reibt man es mit weizenen Kleien trocken ab, so kann man es brauchen, wo man will.

Nro. 76.

**Ein Kupfer abzudrucken.**

Ein mit Del auf beiden Seite bestrichenes Papier, wird mit zart zerschabtem Röthel oder Bleiweiß hin und wieder gerieben, und hernach mit den Fingern auf allen Seiten hin gewischt, bis es allenthalben gleich aufgetragen ist. Dann legt man ein Kupferstich darüber, und unter dasselbe ein sauberes Papier, fährt hierauf mit einem elfenbeinernen Griffel auf den Hauptlinien des Kupfers herum, so wird man auf dem untern Papier die Zeichnung sehr schön und akkurat aufgetragen finden.

Nro. 77.

**Landkarten aufzuleimen.**

Man spannet ein sauberes Tuch auf einem Tische aus, zieht die Karte durch ein sauberes Wasser, und befeuchtet sie mit einem Schwamm; das Tuch überstreicht man mit Buchbinderkleister, wie ein dünner Brey, legt die angefeuchtete Karte ordentlich darauf, auf diese Makulaturpapier, und

macht sie mittelst Wälzung eines BallenTuchs fein eben und trocknet sie an der Luft.

Nro. 78.

Oder man macht gutes reines Mehl mit Stärke oder Tragant an, überstreicht das Tuch, das man aufspannen will, auf der einen Seite gleich, befeuchtet die Karte auf der entgegengesetzten Seite mit einem Schwamm, doch nicht zu naß, legt sie fein gleich auf das bekleisterte Papier, hernach Fließpapier darauf, streicht sie mit einem saubern Tuch oben hin, und trocknet sie mit einem glühenden Stahl und BiegelEisen.

Nro. 79.

**Pergament durchsichtig grün zu färben.**

Zuerst wird das Pergament in kalter Lauge so lang ausgewaschen, bis diese ganz rein wieder davon abgeht, und drückt es dann aus. Hierauf reibt man Grünspan mit starkem WeinEßig wohl ab, vermischt es mit Säcklergrün, doch so, daß es weder zu dick noch zu dünne ist. Mit dieser Farbe benezt man das Pergament auf beiden Seiten, läßt es auch eine Nacht in der Farbe liegen, schwenkt es am Morgen in kaltem Wasser, und trocknet es über einen Rhamen gespannt. Alsdann bestreicht man es mit einem schönen hellen Firniß

zu beiden Seiten und läßt es an der Sonne trocknen. Zuletzt kann man beliebige Stücke daraus schneiden, und diese in einem Buch unter die Presse legen, damit sie gerade und eben bleiben.

Diejenige die bei Nacht viel lesen oder ein kurzes Gesicht haben, können sich dieses Pergaments sehr nützlich bedienen, da man nicht nur die kleinste Schrift dadurch lesen kann, sondern auch die Augen frisch und gesund erhält.

Nro. 80.

Um das Pergament auch auf andre Art zu färben, so nehme man bei dem gelben, statt Grünspan, Safran; bei dem rothen, Fernambuk; bei dem blauen, Indigo; zum schwarzen Alaun, Arzament und Galläpfel. Die Behandlung bleibt übrigens die nehmliche, auffer bei den schwarzen, wo statt des Essigs, Regenwasser angewendet wird.

Nro. 81.

Sirniß zu Gemälden.

Man nehme eine Unze des feinsten Sandrak, und eben so viel Mastix, pulverisire beides groblicht, und giesse in einem Glas 12 Unzen Terpentindöl darauf. Dieses Gemenge lasse man 8 bis 14 Tage an einem warmen Orte oder an der Sonne stehen, so hat man einen Firniß, der für Gemälde sehr gut zu gebrauchen ist, indem er ih-



nen nicht nur einen prächtigen Glanz mittheilt, sondern auch beinahe ohne Farbe ist.

Nro. 82.

### Kopal-Sirniß.

Man pulverisire eine Quantität Kopal ziemlich fein, und setze ihn in einem luftigen Zimmer, in einer papiernen Kapsel, der Luft einige Monate aus, während welcher Zeit man ihn öfters wenden und rütteln muß. Nach Verfluß dieser Zeit nehme man von diesem Pulver eine Unze, reibe darunter ohngefähr einen halben Drachmen Kampfer, und schütte nun nach und nach 4 Unzen höchstrefinirten Weingeist in kleinen Portionen hinzu, worinn sich der Kopal völlig lösen wird. Sollte dies nicht gleich bei dem Reiben erfolgen, so schütte man die Mischung in ein Glas, und stelle sie an einen warmen Ort, indem man sie von Zeit zu Zeit wohl umschüttelt. Es gibt dies einen herrlichen Sirniß, der wegen des schönen Glanzes, des schnellen Trocknens und der Härte, alle andere übertrifft. Auf eben diese Art läßt sich auch ein Kopal-sirniß von Terpentinöl verfertigen, nur mit dem Unterschied, daß dabei der Kampfer weggelassen wird.

Nro. 83.

### Setter Kopal-Sirniß.

Man nimmt ein Viertelpfund Kopal, welcher weiß und rein ist, schüttet ihn pulverisirt in einen

Topf, welcher ein Pfund Wasser faßt, und setzt ihn bedeckt auf ein Kohlfeuer. Der Kopal wird bald anfangen zu rauchen und zu schäumen; wenn der braungelbe Schaum bis an den Rand des Topfes gestiegen ist, so erhält man ihn in diesem FeuerGrade, bis der Schaum anfängt zu fallen. Nun rühret man ihn mit einem heisgemachten eisernen Spatel um, und läßt es so lange über dem Feuer fließen, bis es ohne kleine Stücke, wie ein Del von dem Spatel abläuft, darauf setzt man, nachdem man den Topf vom Feuer entfernt hat, dem Kopal  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochtes Leindöl zu, und vermischet nach dem Erkalten die Mischung mit gleichviel Terpentindöl.

Man kann diesen Firniß ebenfalls sehr gut benutzen, nur hat er den Fehler, daß er nicht so leicht trocknet, und eine dunklere Farbe hat, als der vorige.

Nro. 84.

### Bernstein - Firniß.

Bei diesem verfähret man eben so, wie beim fetten Kopalfirniß, ausser daß man hier statt Kopal, Bernstein nimmt.

Nro. 85.

### Vortreffliche Stärke.

Das erste ist, man läßt sich einen grossen Krauthobel mit dem dazu gehdrigen Kasten, und in den

Raum, wo sonst die Schneiden kommen, ein großes Blech vom Blechner machen, und wie ein Reibeisen etwas größer als gewöhnliche Löcher einschlagen, welches in diesen Raum eingefügt oder genagelt wird.

Zweitens läßt man ein großes Waschfaß halb voll Wasser zurecht setzen. Hiernächst werden die größten weißen Kartoffeln mit einem stumpfen Beisen im Wasser gereinigt, und der Kasten des Hobels damit angefüllt, und so verfahren, wie es bei dem Krauthobeln gewöhnlich ist. Daß man bei dem Hin- und Herschieben des Kastens beide Hände auf die in denselben geschüttete Kartoffeln legen, und darauf drücken müsse, bedarf kaum der Erwähnung. Wenn nun die in das Wasser geriebenen Kartoffeln mit ihren äußern Schalen erfordern, daß man im Fasse Raum mache, so nimmt ein anderer mit einem Durchschlage einen Theil nach dem andern von den Schalen und dem größten Theil der Kartoffeln aus dem Wasser, thut solche in ein anderes Gefäß mit Wasser, rührt es um, damit die noch daran hängende Stärke davon komme, holt sodann diese Schalen mit dem Durchschlag heraus, und wirft sie weg.

Das in dem Eimer gießt man zu dem im Fasse zurück, rührt alles von Grund wohl auf, und gießt es durch ein Haarsieb in ein anderes reines Gefäß.

fäß.  
mit  
komm  
wert  
einig  
stehe  
vom  
aus  
frisch  
so k  
wort  
gela  
so,  
kann  
N  
ist,  
einer  
dem  
mit  
Bod  
ausf  
T  
ser  
reite  
Stä  
zen  
heif

fäß. Dies muß aber mit Vorsicht geschehen, damit nichts von der Unreinigkeit in die Stärke komme, sonst muß alles auf's neue durchgegossen werden. Dieses durch das Sieb gegossene bleibt einige Stunden stehen; alsdann wird das darauf stehende braune Wasser abgegossen, und wieder vom Grund auf gerührt, damit das Schmutzige aus der Stärke komme. Dieses Aufgießen des frischen Wassers geschieht so oft, bis das Wasser so klar und hell, wie es auf die Stärke gegossen worden ist, darauf steht; sodann gießt man, wie gesagt, das Wasser ab, und legt das Gefäß so, daß alles Wasser aus der Stärke abtropfen kann.

Nach ein paar Tagen, wenn die Stärke hart ist, nimmt man das oberste schmutzige Wesen mit einem Messer sauber ab, schneidet die Stärke aus dem Gefäße aus, und legt sie auf Bretter, die mit Leinwand belegt sind, zum Trocknen auf den Boden hin, so wird sie nach 8 Tagen schneeweiß ausfallen.

Diese Art Stärke und Stärkmehl ist viel weiser und feiner, als die gewöhnlich aus Weizen bereitete. Sie unterscheidet sich von aller andern Stärke bei dem Spizenwaschen, daß sie die Spizen nicht nur schön weiß, sondern auch hinlänglich feif und doch nicht kleisterich macht. Ein Pfund

Dieser Stärke thut bei der Wäsche so viele Dienste, als anderthalb bis 2 Pfund ordinaire Stärke, nur muß die Vorsicht gebraucht werden, daß man bei dem Einrühren der Kartoffelstärke mehr kaltes Wasser als zur gewöhnlichen nehme, weil diese Stärke, so bald sie ins Wasser kommt, sich auflößt, welches bei der gewöhnlichen Stärke nicht geschieht.

Hiebei ist noch zu merken, daß im Frühling und Herbste bei warmer Luft (nicht aber beim Froste) die beste Zeit zu Verfertigung dieser Stärke ist.

Nro. 86.

### Kartoffel Brod.

Im Jahr 1586 brachte uns der brittische Admiral Drake die Kartoffeln aus Amerika. Seit dieser Zeit sind sie für Menschen und Thiere, auf mancherlei Weise, das vortrefflichste Nahrungsmittel. — Auf folgende Art verfertigt man unter andern ein gutes Brod daraus.

Man nimmt rohe Kartoffeln, schälet und reibt sie, läßt sie einige Stunden stehen, und schüttet dann langsam die Brühe ab. Alsdann thut man 26 Pfd. davon in den Backtrog, gießt so viel frisches Wasser darauf, als zur Anmachung des Taigs nöthigt ist, und stampft und schlägt die Masse mit einem neuen reinen abgestumpften Besen so lange, bis sie ein recht zarter Taig wird, und nicht mehr

beiß sondern nur lau warm ist. Nun knetet man so viel Sauerteig, als man gewöhnlich auf 72 Pfd. Mehl nimmt, und 10 Pfd. Mehl hinein. Am andern Morgen wird man mit 8 Pfd. Mehl, zum Teig machen und Auswürken hinlänglich genug haben, und erhält auf diese Weise aus 18 Pfd. Mehl und 26 Pfd. Kartoffeln, 16 gewöhnliche Laib-Brod. — Zu merken ist, daß der Teig länger, als der Mehlteig säuren muß, daß er und besonders des Morgens, nicht zu feucht gemacht werden darf, und daß die Ofenhize stärker als zum Mehlteig seyn muß. Will man übrigens des Morgens Kümmel und Salz zukneten, so erhält man Brod von vorzüglichem Geschmack, welches dem schönsten Mehle gleicht.

Das Schälen der Kartoffeln ist zur Reinlichkeit sehr nöthig, weil, auch beim sorgfältigsten Waschen, in den KeimGrübchen der Kartoffel Sand bleibt, und der arme Mann kann die Schalen für sein Vieh brauchen. — Das Reiben der Kartoffeln ist besser als das Zerstoßen, weil die Masse zarter wird, und keine Klümpchen bleiben. — Die rohen Kartoffeln geben mehr und besseres als die abgekochten, auch hält sich das Brod so lang, als das von anderm Mehl. Durch das Abkochen werden die Mehtheilchen zu sehr aufgelöst, daher wird das Brod nässig, und meistens erhält es klozige Wasserstreifen und ist dem Magen ungesund.

Pro. 87.

### Auf andre Art.

Der Kaiser von Oestreich liess vor einigen Jahren Versuche machen, und als sie den Erwartungen gänzlich entsprachen, befahl er, sie zu jedermanns Kenntniß kommen zu lassen. Die dabei zu beobachtende Verfahrens - Art ist die. Man wählt mehligte (nicht speigte) Erdäpfel, diese werden gekocht, geschält, auf einem gewöhnlichen Reibeisen abgerieben, und dann eine gleiche Portion Korn oder Weizenmehl durch ein harnes Sieb darenin gemischt, so fort das ganze so lange mit den Händen geknetet, bis man beide Bestandtheile nicht mehr von einander unterscheiden kann. An diesem Tag wird hierauf eine gewöhnliche Portion Sauerteig darunter gemischt, aber kein Tropfen Wasser dazu gegossen, weil sonst das Brod speigigt ausfallen würde.

Bei dem Backen verfährt man wie gewöhnlich. In grössern Wirthschaften kann man sich zum Reiben der Erdäpfel der Maschine bedienen, die unter dem Namen des Krauthobels bekannt ist, nur dass hier statt des Hobeisens ein Reibeisen angebracht werden muss gerade so, wie vorhin bei der Kartoffelstärke angezeigt wurde.

Das Brod hat einen guten Geschmack.

Nro. 88. **Grüne Gartenbohnen haltbar und mit**  
**Beibehaltung ihres eigenthümlichen Ge-**  
**schmacks und grünen Ansehens ein-**  
**zumachen.**

Hausmütter wissen, wie viel von diesen Boh-  
nen, bei der gewöhnlichen Art sie einzumachen,  
verderben und ihren Geschmack verlieren. Nach  
folgender Verfahrens- Art bin ich gegen beides  
allezeit gesichert.

Man nehme Gefäße von eichenem Holz, beson-  
ders die, auf welchen Wein gelegen ist, zu einem  
Viertels Eimer eingemachter Bohnen, brauchet man  
einen gehäuften Tragkorb oder einen Berliner  
Scheffel Bohnen, und eine halbe Berliner Meze  
Salz. Will man einen ganzen Eimer einmachen,  
so wird eine Familie von 6 Personen davon im  
Winter wöchentlich einmal essen können.

Die Bohnen werden an beiden Enden beschnit-  
ten und abgefasert, und mit dem Messer so fein  
als möglich geschnitten. Hernach menget man auf  
2 oder 3mal die Bohnen mit dem verhältnißmä-  
sig dazugenommen Salze, in einem hölzernen Ge-  
fäß wohl unter einander, und zwar so lange, bis  
sich das Salz mit den Bohnen vereinigt hat, und  
alsdann werden sie in das zum Aufbewahren dersel-  
ben bestimmte Faß, jedoch auf 2 oder 3mal hineinge-



than. Ist das Faß nicht groß, so kann man es halb mit Bohnen anfüllen, und sie sodann so derb wie möglich stampfen, wie beim Einmachen des Sauerkrauts. Den Saft, der sich bald genug in hinlänglicher Menge zeigen wird, gieße man ab und hebe ihn in einem besondern Gefäße auf, und thue alsdann das andere Viertel; oder Drittel oder die andre ganze Hälfte Bohnen in das Faß; wieder gestampft, die Salzsole, wenn noch Bohnen hinein zu thun übrig sind, wird abgegossen, und so fortgefahren, bis das Faß voll ist. Dann wird das Faß, welches mit guten Reifen gebunden seyn muß, an einen temperirten Ort gestellt, der oberste Boden fest zugespundet, die abgegoßene Sole kann man durch das Zapfenloch desselben hinein füllen. Sie muß wenigstens 1 Zoll hoch auswendig auf dem Boden stehen. Man siehet täglich nach, ob sich von dem Salzwasser etwas in die Bohnen hinein gezogen hat, in welchem Falle man noch mehr nachgießen muß. Nach 3 oder 4 Tagen werden die Bohnen, wie man an den aufsteigenden Bläschen sehen wird, anfangen zu gähren. Diese Gährung, während welcher das Faß immer an dem temperirten Ort bleiben muß, ist in 3 bis 4 Wochen beendiget, und das Zeichen des Endes ist, wenn keine Blasen aus dem Zapfenloch mehr aufsteigen, und keine Lücke sich mehr einziehet. (Die übrig bleibende Lücke ist fürs Vieh zu benutzen.)

Man kehre sich daran nicht, wenn nach einigen Tagen die Lade eine schimmliche Haut bekommt, unter dieser Haut bleibt dieselbe frisch.

Ist die Gährung beendigt, so wird die Lade abgegossen, der Boden nebst dem ganzen Faß rein abgetrocknet, der Zapfen eingeschlagen, und wenn es noch nicht geschehen wäre die Reife fest angetrieben, damit die Luft keinen Zutritt habe, und keine Lade ablaufe. Nun wird das Faß in einen trockenen, luftigen und vor dem Frost gesicherten Ort, gleichviel ob Keller oder Kammer gestellt. Man lasse es an diesem Ort stehen, und sehe wöchentlich einmal nach, ob etwas ablaufe, wische den aussen angelegten Schimmel ab, und man wird sie dann ein Jahr auf diese Weise gut erhalten, und so gar, wenn sie nur gegen Frost gesichert sind, versenden dürfen.

Will man nun das Faß anbrechen, so wird es in eine Wanne gesetzt, der Boden herausgeschlagen, die dabei etwa ablaufende Lade, so wenig derselben auch sei, wieder abgegossen, und zuvor die Reife aufs neue angetrieben. Von nun an darf der Boden nur darauf gedeckt, und mit einem Tuch belegt werden, das Eindringen der Luft zu verhindern. Man nehme nun soviel man zu einer Mahlzeit braucht, gieße frisches Wasser dazu, soviel als erforderlich, koche sie 2 Stunden hinter einan-

der scharf, ja nicht langsam, am Feuer, dann werden sie in ein Gefäß gethan, und kalt Wasser darauf gegossen, je mehr desto besser, und so bleiben sie eine Nacht oder 12 Stunden stehen. Das ist das Mittel, das Salz wiederum auszugiehen, die Bohnen aufquellen zu machen, und ihnen ihre natürliche Farbe, Weichheit und Geschmack, ziemlich wieder zu geben. Haben sie so lang gestanden, so werden sie mit einem Durchschlag aus dem Wasser genommen. Sind sie weich genug und ohne Salzgeschmack, so kann man sie mit Fleischbrühe und klar gehackter Petersilie zurichten, ohne sie wieder zu kochen, und ganz wie frische Bohnen behandeln. Sind sie noch hart und salzig, so werden sie in neues frisches Wasser gethan, und noch eine Stunde gekocht, jedoch etwas mäfiger als das erstemal, ohne sie nachher auf's neue anzuwässern und gleich mit Fleischbrüh zuzurichten. Für die Güte dieser Bohnen bürgt man aus Erfahrung.

zu  
schen  
310 e