

# **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**

Anhang. Beschreibung der hierin vorkommenden Materialien

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

ch & n  
n sind,  
Basser,  
damit;  
leine:  
zu oft  
darun:  
reiniigt

**Anhang.**

**Beschreibung**

der

hierin vorkommenden

**Materialien.**

Aus welcher Ursache, und warum es nöthig und nützlich ist, hier eine Beschreibung der Naturkörper, von welchen einzelne Stücke zu diesen Versuchen gebraucht werden, anzufügen, haben wir in der Vorrede näher erklärt, und verweisen unsre Leser also dahin, — die Trivial Namen sind aus dem Linnäischen Systeme genommen worden, die wirklichen Beschreibungen aber hat man aus authentischen Büchern gezogen.

---

A. Aus dem Pflanzenreich.

---

1. Der Berberitzenstrauch (*Berberis vulgaris*.)

Heißt sonst noch Berbisbeer, Sauerborn, Sauerbeer, Berberisholz, ist ein ziemlich starker Strauch, der eine aschfarbige Rinde und ein gelbliches saftiges Holz hat. Er blüht im May und Juny; seine Beeren reifen im September und Oktober, sind länglich, roth und von saurem Geschmack. Er wächst häufig an steinigten Orten, wird auch seiner Nutzbarkeit wegen in Gärten gezogen. Man macht aus den Beeren Essig, Mus, rothe Farbe und Tinte, und aus dem Bast oder untern Rinde, die man sauber abschält und bald kocht, gelbe Farbe.

2. Der Kreuzdorn (*Rhamnus catharticus*)

Dieser oft sehr hohe in Gärten häufig wachsende Strauch, hat eine braune Rinde und ein gelb-

lichtes hartes Holz, Kreuzartig übereinander stehende Zweige und eirund zugespizte hellgrüne Blätter. Die Beeren werden im September und October schwarz und bleiben lange am Stocke. Das Holz wird zu Drechslerarbeiten, die Rinde zur gelben und rothen Farbe und die Beeren zum Saffgrün gebraucht. — Der Schleendorn, (*Prunus spinosa*.) ist bekannt.

3. Safflor. (*Carthamus tinctorius*.) wird hin und wieder in Deutschland angepflanzt, wird 2 — 3' hoch, hat stachlichte Blätter, schuppichte Fruchtknöpfe und gelbrothe zahlreiche Blüthen. Die Blumen, die zur gelben Farbe dienen, sind im August zur Einsammlung reif, und werden einige Wochen, je nach ihrer Zeitigung, abgelesen. Der türkische Safflor ist der beste.

4. Safran. (*Crocus sativus*.) wächst in Asien und im südlichen Europa wild und wird auch in Deutschland angepflanzt. Die Pflanze vermehrt sich durch Zwiebeln, hat eine blaue, gelbe oder rothe Blüthe, die im Octbr. blüht, Staubwege oder kleine Geschlechtszafern; die eigentliche Bestandtheile der Safransfarbe, sind grasähnliche Blätter — und dienen zum Färben und in der Arzney, wird auch zum Bergnügen angepflanzt.

5. Der Krapp oder die Säberröthe (*Rubia tinctorum.*)

6. Nachtschatten (*Solanum.*) sind 2 bekannte Pflanzen.

7. Seidelbeeren (*Vaccinium myrtillus.*)

8. Preusselbeeren (*V. vitis idaea.*) Erstere Pflanze ist, wenigstens ihren Früchten nach, jedem bekannt. Nicht so die Preusselbeere. Diese wächst in Wäldern, bleibt immer grün und niederliegend, und hat hochrothe im Septbr. reifende nützliche Beeren.

9. Der Simbeerstrauch (*Ribes idaeus.*)

10. Der Johannisbeerstrauch (*R. rubrum.*) sind durch ihre Früchte beliebt.

11. Der Sauerklee (*Oxalis acetosella.*) wächst in schattigen Wäldern, hat herzförmige drei und drei bei einander stehende Blätter, weisse und gelbe Blüthen und Saamen in Schötchen, wird übrigens wegen ihrer Säure verschiedentlich benutzt.

12. Der Aron (*Arum maculatum.*) findet sich in sumpfigen Wäldern, hat eine knollige schwammigte Wurzel ohne Geruch, aber beissenden Geschmack, welchen letztern sie aber im Trocknen

verleert. Sie dient in der Arzney, zur Erweichung der Hände und Zurückhaltung des Schweißes, heißt auch, teutscher Ingwer.

13. Der Sahnenfuß (*Ranunculus*.) wächst häufig auf Wiesen, hat glänzendgelbe Blumen, und heißt noch Schmalzblume, Butterblume, Ranunkel.

14. Der Ginster (*Genista tinctoria*.) Färbeginster wird in Wäldern und auf Heiden gefunden, und gleicht der Pfrieme (*Spartium scoparium*, *Besenspfrieme*, *Genster*,) viel, ist aber nicht so groß. Ihre gelben Blüthen dienen zu Thee, Stengel und Blätter zum Färben.

15. Majoran (*Origanum majorana*.)

16. Melisse (*Melissa officinalis*.)

17. Basilikum (*Ocimum basilicum*.)

18. Thymian (*Thymus vulgaris*.)

19. Krausemünze (*Mentha cuspa*.)

20. Salbey (*Salvia*.)

21. Lavendel (*Lavandula spica*.)

22. Boretsch (*Borago officinalis*.)

23. Viole (*Viola tricolor*.)

24. Kornblume (*Agrostema githago*)

25. Rosmarin (*Rosmarinus*.)

26. **Wermuth** (*Artemisia absinthium.*)  
sind bekannte Gartenkräuter, die zum Gewürz  
und Wohlgeruch dienen.

27. **Die Zichorie** (*Cichorium intybus*)  
wächst an Wegen, Schutthäufen und auf Feldern  
wild, heißt auch Wegwart, hat eine blaue Blüthe  
und viele Nebenfengel. Sie wird auch in Gär-  
ten angepflanzt, ihre Blätter und Wurzeln zum  
Salat und Futter für das Vieh, letztere auch zum  
Kaffee gebraucht.

28. **Die Scorzonere** (*Scorzonera his-  
panica.*) ist aus Spanien zu uns gekommen, hat  
ästige Stengel, gelbe Blüthen, schwarze Wurzeln  
ist übrigens bei uns unter dem Namen Schwarz-  
wurzeln bekannt, und wird zu Gemüse und  
Kaffee verbraucht.

29. **Erdmandeln** (*Cyperus esculentus.*)  
Dieses ist eine schilffartige Pflanze, die in Asien  
und SüdEuropa wächst, bei uns in Gärten ange-  
pflanzt wird, Mandelähnliche Wurzelknollen hat,  
und als Konfekt, roh und gekocht, auch zum  
Kaffee verbraucht wird.

30. **Der Aprikosenbaum** (*Prunus  
armeniaca.*) und

31. **Die Pfirschen** (*Amygdalus persi-  
ca.*) sind bekannte edle Obstsorten.



32. Der Brasilienholzbaum (*Caesalpinia brasiliensis*.) ist in Brasilien, Jamaika und Karolina zu Hause, hat ein knotiges hartes Holz, sonst aber kein starkes Ansehen. Es wird jährlich eine große Menge von diesem Holz ausgeführt, das zur rothen Farbe und Tinte gebraucht wird. Es hat sonst vielerley Namen, als Sernambuk, Serlebock, Sernambock, Pressilien, Blauholz u. s. w.

33. Der Kaffeebaum (*Coffea*) ist, wie bekannt im Orient zu Hause, hat ein schönes pyramidenförmiges Ansehen immer grüne Blätter, eine weiße wohlriechende Blüthe, und in ihren Kirschensähnlichen Früchten 2 Saamen, die, wiewohl eigentlich Kaffeebohnen genannt, und, wie man weiß, zum Kaffee gebraucht werden.

34. Der Kakaobaum (*Theobroma Cacao*.) ist in Amerika und Ostindien zu Hause, hat gelbliche Blüthen und Gurkenähnliche länglichtrunde Früchte. Darinn liegen 20 — 30 dunkelrothe Saamenkerne, die zur Chokolade gebraucht werden, welche, wenn sie ohne starke Gewürze gemacht wird, ein gesundes Getränk ist, und häufig getrunken wird.

35. Drachenblutbaum (*Diaeaena draco*.) wächst in Ostindien, auf den kanarischen Inseln, dem Vorgebürge der guten Hoffnung, und

in SüdEuropa, und gleicht im äußern den Palmen viel. Aus ihm fließt ein blutrothes Harz, das zum malen und lackiren, auch in der Medizin gebraucht wird.

36. Der Kampferbaum (*Laurus camphora.*) gibt vermittelst Auskochens und Sublimirens der Wurzel und des Stammes den bekannten Kampfer, der zu vielerley gebraucht wird, und in verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden muß, weil er an der Luft zergeht.

37. Der Birnbaum (*Pyrus.*)

38. Der Apfelbaum (*Pyrus malus.*)

39. Der Pflaumbaum (*Prunus.*)

40. Der Wallnußbaum (*Juglans regia.*)

41. Der Haselnußbaum (*Corylus Avellana.*)

(Der Buxbaum, *Buxus arborescens*)

42. Der Mandelbaum (*Amygdalus communis.*) sind alle mehr oder weniger bekannte Bäume und Sträucher.

43. Der Wachholder (*Juniperus communis.*) ist ein bekannter Strauch, der unter die Nadelhölzer gehört, weil er spizige schmale Blätter hat und immer grün bleibt. Er hat ein zähes röthlichbraunes Holz, das zum Räuchern gebraucht

wird, blüht im May, und trägt anfangs grüne, dann schwarze Beeren, die 2 Jahre am Stocke hängen bleiben, und als Gewürz, und Wohlgeruch angewendet werden.

44. Der Weinstock (*Vitis vinifera*.) Kennt jedermann, und man bemerkt nur noch etwas weniges vom Weinstein, der sich, wie bekannt, an die Weinfässer ansetzt. Wenn man ihn in kochendem Wasser (das aber zwanzigmal mehr seyn muß) auflöst, durchsiebt und die Flüssigkeit abdampfen läßt, so schießen die Weinsteinkristallen an; diese zu Pulver gestossen, erhält man den WeinsteinRham (*Cremor tartari*.) Um diese Sachen schön weiß zu erhalten, wiederholt man die Arbeit mehremal, thut auch etwas Eierweiß oder fein gesiebte Asche dazu.

45. Der Kastanienbaum (*Fagus castanea*.)

46. Die Roskastanie (*Esculus hippocastanaea*.) sind sich einander nur dem Namen nach verwandt. Der erstere, oder die eigentliche Kastanie, wächst in Asien und SüdEuropa wild, und wird sehr geschätzt, besonders die edleren Sorten, die man Maronen nennt. Der Baum wächst oft zu einer ungeheuren Dike heran, und ist übriggens seiner Benutzung nach bekannt.

Die Kastanie hat ein schönes Ansehen, schwarze Rinde, große stachelichte FruchtKapseln mit 2 Fächern. Die Früchte werden den Schweinen zu fressen gegeben, oder zu Mehl, Stärke, Puder und zum Leinwandwaschen gebraucht. — Die zahmen aber werden roh gekocht, gebraten und als Konfekt gegessen.

47. Die Eiler (*Betula alnus*.)

48. Die Birke (*B. alba*.) sind bekannte Bäume; nur muß bey letzterem noch angezeigt werden, wie der Birkenfaß gewonnen wird.

Im May wird die äußere Rinde der Birke abgeschält, von unten auf nach oben 2 Zoll tief hineingeböhrt, einen Zoll unter dem Loch eine Röhre befestigt, und ein Gefäß unten hingestellt. In 24 Stunden erhält man so 15 Maas Saft; man kann dies Abzapfen nur 48 Stunden fortsetzen, sonst stirbt der Baum ab.

49. Die Mispel (*Viseum album*.) ist eine arge Schmarozerpflanze, die auf Nadelhölzern, auch Eichen, Obstbäumen u. s. w. wächst, diese Bäume ausfaugt und viele Nebenweige treibt, so daß er oft einem Nests ähnlich sieht. Die Blüthen kommen im Frühjahr hervor, denen Bienen folgen, die anfangs grün, und im Winter weiß und durchsichtig sind. Sie werden von verschiedenen Vögeln gern gefressen, und durch diese fortge-

pflanzt. Das ganze Keufere der Pflanze wird zu Vogelleim bereitet, und thut auch in der Medizin gute Dienste.

50. Das Gummi Tragantk kommt vom Boddorn (*Astragalus tragacantha*) einem in Asien und SüdEuropa vorkommenden Baume. Das Gummi, das bald weiß, gelb oder röthlich ist, gebraucht man in der Medizin, in der Färberei und Zuckerbäckerei.

51. Der Storaxbaum (*Styrax officinale*.) wächst eben da und liefert das Storax Gummi, welches in dreierlei Gestalten zu uns kommt. Erstens in Körnchen, die eine Erbse groß, blaßröthlich und durchsichtig sind, ferner in ungleichen Stücken, dann endlich in grossen, Pfundschweren und unreinen Brocken, welche Letztere bräunlichroth aussehen. Es wird zu Rauchwerk, Salben und Pflastern genommen. — Benzoe ist ein ungewisses Gummi.

52. Das Gummi Gutta kommt vom gemeinen und ächten Gummiguttbaum (*Cambogia gutta et Guttaefera vera*.) Bäumen, die in Malaber, Siam und Seilon zu Hause sind. Das bekannte Gummi wird zur Farbe und in der Medizin angewendet.

53. Das Gummi arabicum erhalten wir von einer gewissen Mimose (*Mimosa nilotica*) auch

andere Arten dieses Geschlechts, die in Arabien und Egypten, besonders um Kairo wächst, und dem unächten Akazienbaum (*Robinia pseudo Acacia*) sehr viel gleicht. Der Gebrauch des Gummi ist übrigens bekannt.

54. Die Gewürznelken sind ein bekanntes Gewürz, das der Gewürznelkenbaum (*Carisphyllus aromaticus.*) liefert, der auf den Molukischen Inseln zu Hause ist, und mit dessen unaufgeblühten Blumenknospen, die das sind, was wir Nägelein heißen, ein starker Handel getrieben wird.

55. Das Zuckerrohr (*Saccharum.*) wächst und wird in Menge gepflanzt, in Amerika, Asien, Afrika und SüdEuropa. Es ist gewöhnlich drey bis fünf Ellen hoch und ein bis zwey Finger dicke, und wird, wie bekannt, zu Gewinnung des Zuckers angewendet. Wenn es reif ist, so wird es abgeschnitten, in die Zuckermühle gebracht, und der Saft, der sich zwischen den Knoten befindet, herausgepreßt, in einen Kessel gethan, gekocht und die Unreinlichkeiten abgeschöpft. Nun sieht er noch schwarzbraun aus, wird so durch europäische Schiffe nach Europa gebracht, und in den Zuckersiedereien mit Kalk erst weiß gemacht. Der beste Zucker ist der Kanarienzucker, der von den kanarischen Inseln kommt. Der braune Saft aus den For-

men, in die der Zucker gegossen wird, heißt Syrup. Uebrigens ist der Gebrauch des Zuckers und Syrups sehr ausgebreitet und jedermann bekannt.

---

B. Aus dem Thierreich.

56.

So wie alles auf der Erde zur Erhaltung, zum Vergnügen und zur Bequemlichkeit der Menschen eingerichtet ist, so gewähren auch die unter dem Thierreich begriffenen Körper einen grossen und ausgebreiteten Nutzen. Diesen weitläufig zu beschreiben, wäre wider den Zweck des Werkchens, sondern wir wollen uns nur mit dem unterhalten, was vorstehende Versuche näher angeht; also hier nur den Nutzen der Thiere oberflächlich berühren, und dann 2 Thiere, die hieher gehören, etwas näher beschreiben.

Von den Säugthieren brauchen wir Knochen, Hörner (worunter das Elfenbein vom Horn des Elephanten) Haut, Haare, Borsten, Stacheln, Hufen, Klauen, Fleisch, Fett, Unschlitt, Thran, Milch, Rahm, Käse.

Von Vögeln, Knochen, Schnäbel, Krallen, Federn, Fleisch, Fett, Eier, Nester.

Der Nutzen der Amphibien ist nicht ausgebreitet, destomehr

der Fische, von welchen Knochen, Haut, Schuppen, Flosse, Fischblasen (als: die vom Sausenfisch) Fleisch und Lhran.

Von Würmern, Muscheln, Perlen, verschiedene ganz, wie die Ausern u. s. w.

Von Insekten stiften verschiedene Nutzen, als: die Gallwespen, die die Galläpfel erzeugen, und

57. Die Kochenille. Sie gehört zum Geschlecht der Schildläuse, welche auf einem amerikanischen Baume (*Cactus cochimillifer*) leben. Die Insekten kriechen anfangs auf den Pflanzen herum, erhalten dann bei der Verwandlung einen Schild über sich; das Weibchen bleibt so, das Männchen aber wird geflügelt. Ersteres gebiert nach der Befruchtung auf dem Fruchtknoten obiger Pflanze, und die Jungen ernähren sich hernach von der Frucht. Sie werden sorgfältig gesammelt, und zur Arznei und Färberei benutzt. Zu einem Pfund werden 10,000 solcher Insekten erfordert, und doch kommen jährlich mehr als 1000 Cntr. nach Europa. — Aehnliche Farben kann man auch von verschiedenen inländischen Arten von Schildläusen verfertigen.



58. Die Gallwespen sind kleine Insekten, die sich auf mehreren Pflanzen aufhalten, in die Blätter bohren und ihre Eier hineinlegen. Durch diesen Stich entsteht auf den Säften des Baums ein Auswuchs von verschiedener Gestalt, worinn die ausgebrüteten Thiere bis zu ihrer letzten Verwandlung wohnen.

Der Rosenbohrer verursacht die braunrothe rundlichte Haarbüsche am wilden Rosenstrauch, worinn die Larven stecken.

Die Galläpfel entstehen ebenfalls vom Stich der auf Eichen wohnenden Gallwespen. Die Syrischen Galläpfel sind am besten. Schlechter sind die, welche aus Ungarn und Böhmen kommen. Die unsrigen gelangen nicht zur völligen Reife.

Der Gebrauch der Galläpfel ist übrigens bekannt.

---

### C. Aus dem Mineralreich.

59. Der Alaun (Alumen.) entsteht aus Bitriolsäure und Alaunerde, ist gewöhnlich weiß, hat eine achteckige Figur, und einen anfangs süßlichen, hernach zusammenziehenden Geschmack; er löst sich leicht in Wasser auflösen, wobey er stark schäumt, bläht sich im Feuer auf und wird endlich verkohlet.

Er

Es wird selten gediegen gefunden, gewöhnlicher aus stark alauhaltigen Mineralien, als Thon, Lava, Torf, und gegrabenem Holze gewonnen. Der geschätzte römische Alaun, ist ein röthlicher Stein, der in der Gegend von Rom gefunden wird.

60. Der Vitriol (Vitriolum) wird theils gediegen, theils in Thonerden, Steinen, Schiefern, Erzen, in vitriolischen Wassern (Zementwassern) und in Kiesen gefunden, und ist von vielerley Art:

Der Eisenditriol besteht aus der mit Bitriolsäure verbundenen Eisenerde, hat eine grüne Farbe einen zusammenziehenden Geschmack, und durchsichtige in vierseitigen Säulen bestehende Kristallen.

Der Kupfervitriol besteht aus Kupfererde und Bitriolsäure, ist von hochblauer Farbe, und wird mehr in Wasser aufgelöst gefunden.

Der Zinkvitriol entsteht aus dem in Bitriolsäure aufgelösten Zinke, hat weisse vierseitige Kristallen, wird übrigens in allerley Gestalt gefunden.

Der Gemischte Vitriol, wenn nämlich zwey Arten mit einander vermengt sind, ist der gemeinste. — Die Vitriole haben übrigens ihren bekannten Nutzen.

61. Der Salpeter (Nitrum) ist ein weißes Salz, besteht aus einer ihm eigenen Säure, und firem Alkali, hat einen kühlenden Geschmack, und brennt im Feuer mit Bischen und einer hellen Flamme. Er wird an dumpfigen Orten, Ställen und Kellern gegraben, oder auch aus Lemwänden, Stroh, Schlamm und versaulten, animalischen Theilen gezogen, und zu Schießpulver und andern Dingen gebraucht.

62. Der Salmiak (Sal ammoniacum) besteht aus Kochsalzsäure mit flüchtigem Laugensalz, wird selten gediegen gefunden, sondern mehr verfertigt. Der, welcher aus Egypten kommt, wird durch Kunst aus dem Ruß des verbrannten Kameelmists bereitet. Man kann ihn auch so verfertigen.

Aus gefaultem Urin fängt man den flüchtigen Geist auf, vermischt ihn mit Alaun oder Nitriol, einen Theil mehr als Alaun, Kochsalz dazu gethan und auflösen lassen. So bekommt man durch Kristallisation zuerst Glaubersalz, hernach Salmiak.

63. Kreide (Creda) ist eine verhärtete, weisse, leicht abfärbende Erde, die ihren Namen von der Insel Kreta hat, wo sie häufig gegraben wird. Sonst gibt es in Deutschland, Schweiz, Frankreich, England, wo große Berge davon mit ihrer

weisen Farbe weit in die See hinaus sehen. Sie wird in der Medizin und zum Zeichnen gebraucht.

64. Der Gyps (Gypfus) ist gewöhnlich weiß oder lichtgrau, nimmt keine Politur an, und muß erst durch Brennen zu einem brauchbaren Material gebildet werden. Man macht aus ihm Bilder, Statuen und erhabene Figuren, die man Stukaturarbeiten, und diejenigen, die in Gyps arbeiten, StukaturArbeiter nennt. Der Gyps wird übrigens häufig gefunden.

65. Der Schwefel (Sulphur) hat gewöhnlich eine gelbe Farbe, fließt und brennt im Feuer mit einer blauen Flamme, und gibt einen unangenehmen, erstickenden Dampf von sich. Er wird theils gediegen gefunden, theils auch durch Kunst aus den Schwefelerzen, besonders Kiesen, gezogen, und in Röhren oder Stangen gegossen. Sein Gebrauch ist zu Arznei, Schießpulver, Zinnober u. d. m.

66. Quecksilber (Mercurius) ist ein sehr schweres, silberfärbiges, undurchsichtiges und flüssiges Halbmetall, das aus vielen kleinen Kügelchen besteht und in alle Metalle eindringt. Es wird gediegen, und vererzt d. i. mit andern Bergarten vermischt gefunden. Letzteres besonders im Zinnober, der scharlachroth aussieht, und das mit Schwefel vermischte Quecksilber ist. So wie man nun

daraus Quecksilber scheiden kann, so bereitet man auch aus 3 Theilen Quecksilber, die man mit 1 Theil Schwefel und etwas Spießglas vermischt, und sublimirt den Zinnober.

Man gebrauchet das Quecksilber in der Arznei, zum Scheiden der Metalle, zu Wettergläsern, Spießgelmachen u. s. w.

67. Spießglas (Antimonium) ist ein aschfarbiges, auch weißes sprödes Halbmetall, das im Feuer verfliehet, übrigens aus mehreren Stoffen besteht. Der SpießglasKönig ist das von Schwefel gereinigte Spießglas. Sonst giebt es noch verschiedene Erze, als strahllichtes, rothes, Spießglasblütze u. s. w. Es wird in der Arznei, in den Zinn- und Goldschmidten verbraucht, auch zu Glocken und Buchdruckerlettern.

68. Wismuth (Bismuthum.) hat eine weißgelbliche röthliche Farbe, fließt und verfliehet leicht im Feuer und macht andere Metalle leicht flüßig. Es ist sehr spröde, hat ein blättriges Gefüge und wird gewöhnlich gediegen gefunden. Dazu gehören Wismuthglanz und Ocher. Gebrauch zum Schnell- und Zinnloth.

69. Gold (Aurum) und

70. Silber (Argentum) sind, wenigstens ihrem äußern Habitus nach, bekannte edle Metalle. So wie

71. Das Zinn (Stannum.)

72. Das Kupfer (Cuprum.) aus welchem letztem der Grünspan auf die in den Versuchen beschriebene Art gewonnen wird.

73. Das Opment (Auripigmentum.) ist eine gelbe, blätterichte, aus Arsenik, Schwefel und Erde bestehende Bergart, ist ein starkes Gift und wird gewöhnlich zu Farben genommen.

74. Das Eisen (Ferrum.)

75. Das Blei (Plumbum.) sind bekannte, im menschlichen Leben überaus nützliche unedle Metalle.

76. Der Trippel ist eine magere, zarte, meistens thonartige Erde; es gibt weißlichen, grauen, gelben, zuweilen auch blauen und schwarzen. Der beste Trippel muß weder spröde, noch sandig und grob seyn, sondern zart, rein und scharf, der die Körper leicht angreift und ihnen, ohne Rizen zu machen, einen Glanz verschafft. Er wird zu Pulver gerieben, zum schleifen, poliren und puzen der Metalle Gläser und Steine gebraucht, und kommt häufig in England, der Schweiz und Afrika, auch Deutschland vor.

77. Der Bolus ist eine fette, glatte, thonartige Erde, welche stark abfärbet, in der Masse

zergeht, im Feuer aber hart wird. Man findet Bolus von allen Farben, doch ist der rothe der gemeinste.

78. Der Schmirgel ist ein mit Kieselerde vermischter Eisenkalk, zeigt sich in sehr feinen Schuppen von dunkelgrüner, röthlicher, oder gelblicher Farbe. Man bedient sich seiner zum Schleifen und poliren des Glases und der Edelsteine.

M  
ren  
sind  
fig,  
unte  
dern  
den  
Setzt  
dazu  
halte  
Loth  
unte

---

Nachtrag  
zum  
Ersten Artikel.  
Von den Tinten

---

Nro. 1.  
Schwarze Tinte.

Man lasse 12 Loth klein gestoßene Galläpfel, deren größter Theil noch wie Linsen oder Erbsen sind, und 4 Loth Vitriol, mit einer  $\frac{1}{2}$  Maas Essig, in einem irrdenen Topf zuerst in heisser Asche unter öfterm Rühren ziehen, und dann des andern Tages auf einem Kohlsfeuer bis zum gelinden Sieden oder etlichemal Aufwallen kommen. Jetzt wird 1 Maas Regen- oder Schneewasser dazugegossen und sofort alles in der Wärme erhalten. Nach etlichen Stunden schüttet man 4 Loth klein gestossenen Gummi in die ganze Masse; unterhält die Wärme noch 24 Stunden, folglich



das ganze Geschäft bis zum vollen dritten, auch wohl vierten Tag, unter öfterm Umrühren. — Nun bleibt alles 12 Stunden und länger ruhig stehen; worauf die reine Tinte abgegossen und in Bouteillen oder steinernen Krügen verwahrt wird.

Auf den zurückgebliebenen Satz schüttet man weiter 1 Maas Regen- oder Schneewasser (braunes Hopfenbier ist noch besser) und unterhält die obengedachte Wärme, nebst dem öftern Rühren, einige Tage; so ist 1 Maas gute Tinte aus denselben Spezies weiter gewonnen.

Nro. 2.

Man nimmt 1 Loth Kienruß, gestoffene PfirschingsteinSchaalen, Vitriol und Galläpfel, jedes ebenfalls 1 Loth, diese röstet man in einem Topf über dem Feuer, thut 1 Loth Gummi arabikum dazu, stößt alles zu einem Pulver, rädet es durch ein feines Sieb, mischet es unter einander, und hebt es in einer Büchse auf.

Beim Anmachen bedient man sich gemeinen Wassers, daß man heiß werden läßt.

Nro. 3.

Zu folgender Tinte hat man 4 Hasen nöthig. Zuerst nimmt man ohngefähr  $\frac{1}{2}$  Maas gutes Regenwasser in einen Hasen, ferner 2 Schoppen starken WeinEßig und vermischet es mit dem Regen-

wasser. Alsdann nehme man 7 Loth gut gestossene und gesiebte Galläpfel, thue sie in den zweiten Hasen, und giesse aus dem ersten Hasen die Hälfte über dieses Pulver und rühre es mit einem Holz unter einander — hierauf 4 Loth gestossenen Bitriol, thue solchen in den dritten Hasen, giesse darüber wieder die Hälfte aus dem ersten Hasen. Endlich thue in den letzten überbleibenden Theil des ersten Hasens 4 Loth gestossenen arabischen Gummi. Diese 3 Hasen lasse man wohlzugedeckt 4—5 Stunden stehen, doch rühre man sie öfters um. Ist diese Zeit verflossen, so setze den Hasen mit den Galläpfeln zum Feuer, daß er heiß werde, doch nicht siede, hebe ihn vom Feuer, lasse ihn kühl werden, seihe es durch ein Tuch in einen leeren Hasen, welches der vierte ist, giesse nun das in dem zweiten und dritten Hasen in diesen letztern, rühre es wohl durch einander, decke es zu und lasse es 3 Tage stehen, während welchen man es oft umrührt.

Den vierten Tag lüpfet man den Hasen behutsam, gießt die Flüssigkeit langsam durch ein Tuch in einen saubern Topf, läßt es darinn zugedeckt stehen, so ist sie fertig.

Nro. 4.

Die bei obiger Operation zurückgebliebene Setzen thue man zusammen in einen Hasen, gießt

darinn gutes altes Regenwasser, und ein Glas Essig, rühre es um, so hat man im Nothfall noch eine Tinte, die man zum drittenmal durch Aufgießung von heißem Wasser noch vielfältigen kann.

Nro. 5.

Mit Wasser, Wein, Bier oder andern bergleichen Dingen wie mit Tinten zu schreiben.

Man nimmt Tintenpulver, zerstoßt es in einem Mörser klein, und reibt das Papier wohl damit; mit diesen obigen Flüssigkeiten schreibt man darauf, wenn es trocken ist, so scheint es wie mit Tinten geschrieben zu seyn.

Nro. 6.

**R o t h e T i n t e n .**

Man nimmt schöne PresilienSpäne, 2 Loth, thut solche in einen verglasten Hasen, gießt starken WeinEssig darüber, und läßt es 3—4 Stunden stehen. Ferner nimmt man gutes Bier, thut ein wenig reines Brunnenwasser dazu, so daß es 2 Finger hoch über den Spänen steht. Nun stellt man es an's Feuer, läßt es gemach sieden, daß es nicht überläuft, thut dann einer weissen Nuß groß gestoffenen Alaun dazu und eben so viel arabischen Gummi, läßt es wieder sieden, nimmt es

8+11  
85  
A

...eg, läffet es erkaltten, und seihet die Brü-  
... von den Spänen, so hat man zum Mahlen,  
Schreiben, Zeichnen ic. gute Tinte.

Nro. 7.

In einem neuen glassirten Topfe, worinn 2 Loth  
Fernambukspäne, 2 Quentch. Alaun und 1 Quentch.  
Gummi sind, gießt man nicht gar einen halben  
Schoppen (2 kleine Trinkgläser) Weinessig; läßt es  
ziehen und dann gelinde sieden, worauf die Tinte  
nach dem Erkühlen abgegossen wird.

Nro. 8.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfd. geraspelte Fernambukspäne,  
giesse  $\frac{1}{2}$  Maas gutes Bier darüber, nebst 1 Glas  
voll Regenwasser und eben so viel Weinessig; thue  
dazu 3 Loth Alaun, und 1 Loth Gummi Tragant  
und lasse es ein wenig weichen. Hierauf setzt man  
es über's Feuer, läßt es auf die Hälfte einsieden  
giesset oder seihet das Klare davon ab, und wenn  
es erkaltet ist, verwahrt man sie in einem sauberen  
Geschirr.

Sollte diese Tinte anfangs etwas bleich seyn, so  
setze man sie wieder ans Feuer, bis sie die gehörige  
Stärke hat.

Nro. 9.

Von der vorhergehenden Tinte macht man ein  
wenig warm, nimmt dann bittere Mirrhen, reibt

diese zu Mehl, thut sie in besagte PresilichenTinte, von der Größe einer Bohne, dazu den dritten Theil Bleiweiß, und rühret es durch einander, so erhält man eine schöne leichte rothe Tinte.

Nro. 10.

Auf 4 Loth FernambulSpäne, in einem neuen Glasirten Topf, gieße man  $\frac{1}{2}$  Maas guten Wein-Essig, läßt es eine Nacht stehen und erweichen, und den andern Tag bei einem kleinen Feuer gelinde auffieden; thut sodann einer kleinen Baumnuß groß Alaun gestossen dazu. Wenn nun alles erkaltet und abgegossen ist, so wird noch  $\frac{1}{2}$  Loth Kochenille und  $\frac{1}{2}$  Loth Gummi fein zerstoßen, in die Tinte gethan. Es versteht sich, daß sie gut aufgehoben wird.

Nro. 11.

Zu einem halben Pfund BrasilienSpäne nimmt man 4 Loth Alaun, thut es in einen verglasten Hafen, schüttet  $1\frac{1}{2}$  Maas Bier dazu, und läßt es allmählich bis zur Hälfte einsieden.

Nro. 12.

Grüne Tinten.

Man nimmt destillirten Grünspan, reibt denselben mit halb Wasser, und halb starkem Wein-Essig

ab, und thut ein wenig Weinstein darunter, bis  
genug proportionirt ist.

Nro. 13.

Oder man nimmt Kreuzbeere, oder das davon be-  
reitete Saftgrün, macht es mit Grünspan an, reibt  
es auf einem Reibstein zur Tinte an, und tempe-  
rirt es mit Gummiwasser.

Nro. 14.

Ferner kann man auch Nachtschattenblätter und  
Weinrauten, die in einem Mörser zu Saft gestos-  
sen, durch ein reines Tuch geseiht und mit Alaun  
und Gummi angemacht worden sind, zur grünen  
Tinte anwenden.

Nro. 15.

Wenn man Bleigelb unter Grünspan thut, er-  
hält man auch eine schöne grüne Tinte.

Zu merken ist, daß man alle diese Tinten auch  
zum Mahlen brauchen, so wie man im Gegentheil  
mit Farben auch schreiben kann.

---

Nro. 16.

G e l b e T i n t e.

Man nimmt Kuripigment und Safran oder  
Rauschgelb, reibt es auf einem Reibstein und

macht es mit Gummiwasser zur Farbe an. Doch muß man sich ja hüten, nichts davon in den Mund zu bekommen, denn diese Ingredienzien sind, wie bekannt, heftige Gifte.

Nro. 17.

### We i s e T i n t e .

Eierschaalen werden wohl gewaschen, mit reinem Wasser auf einem Reibstein gerieben, in ein Schilfselchen gethan, stehen gelassen, bis es sich gefest hat, dann das Wasser davon abgegossen, und die Materie trocknen lassen. Abdann nimmt man arabischen Gummi, macht solchen mit destillirtem Essig an, und vermischt damit das Eierschalenpulver. Mit dieser Tinte schreibt man nun auf weiß Papier.

Nachtrag.

zum

Zweiten Artikel.

Von den Farben

Nro. 18.

Tusch.

Man fülle einen Schmelztiegel mit Pfirsichsteinen beinahe voll, mach ihn dann mit Leimen fest zu, setze ihn in einen gutziehenden Windofen, und lasse ihn in einem starken Kohlfener wohl durchglühen, bis man glaubt, daß die Pfirsichsteine alle verkocht seyen. Dann nimmt man den Ziegel aus dem Feuer, thut nach dem Erkalten die Steine heraus, und reibt sie zu einem feinen unspühlbaren Pulver, das man hernach mit Traganthschleim zu einem steifen Teige macht, in Formen drückt und in der warmen Stube oder an der Sonne trofnen läßt.



Diese Lusche läßt sich sehr gut zum Mahlen anwenden, und kommt in vielen Stücken dem thierischen, wenn nicht gleich, doch zur Seite.

Nro. 19.

### Schwarze Farben.

Man nimmt Kienrus, thut so viel man will in einen Tiegel, läßt ihn in einem Kohlfeuer aufglühen, bis das Fett verschwunden ist. Nun reibe man ihn mit einer guten Temperatur, thut darein ein wenig wohlverklopfte und unverschäumte Rinder Galle, und wenn es zart genug gerieben ist, so thut man es in ein Geschirr und macht es mit Gummiwasser zur Tinte.

Diese flüssige Farbe kann man zum Mahlen und Reiben brauchen. Nur wenn man zu viel Galle nimmt, fließt es zu stark, und hat es zu viel Gummi, so geht es nicht aus der Feder.

Nro. 20.

Den fettesten und braunsten Karfunkel, thut man in einen glazirten Hafen, gießt reines Brunnenwasser daran, setzt solchen über ein Kohlfeuer, läßt es ein wenig aufsieden, hernach durch ein sauberes Tuch in ein andres Geschirr abseihen.

Nro.

Nro. 21.

### Blau Farbten.

Man nimmt schöne frische blaue Kornblumen, stößet selbige in einem Mörser mit Eierklar zum Muß, drückt hernach den Saft durch ein sauberes Tuch in eine Muschel oder sonstiges Geschirr. Sie läßt sich sowohl zum malen als schreiben anwenden.

Nro. 22.

Zeitige Heidelbeeren zerstoßt man in beliebiger Menge in einem Mörser, drückt den Saft in einen neuen Hasen aus, läßt es über dem Feuer aufwallen, und thut ein Gläschen Essig nebst ein oder anderthalb Loth Alaun dazu. Dieses alles hänget man in Blasen und trocknet es. Will man es noch schöner haben, so nimmt man Tragant und 2 Loth Kupferwasser dazu und reibt es an.

Nro. 23.

Tüchelblau. Man hat die Kunst erfunden, die Farbe so in Tuch zu verlesen, daß man sie sehr lang aufheben und brauchen kann, ohne daß sie verdirbt. Es geht dabei folgender Maassen zu:

Man nimmt eine Handvoll frische Kornblumen, stößt sie in einem Mörser, drückt hernach den Saft durch ein besonderes sauberes Tuch, thut eine Erbse groß Alaun, auch so viel geriebenen Salz.

mial dazu, und reibet es wohl durch einander. Hernach nimmt man weiße Tücheltchen, drückt selbige darein, läßt sie in der Luft, nicht an der Sonne, trocknen, und wiederholt dies, bis sie die Farbe angenommen haben. Wenn man es gebrauchen will, so gießt man Gummiwasser in eine Muschel und reibt ein Tüchlein darinn, bis die Farbe da ist.

Nro. 24.

Von nachfolgendem Tournisol kann man ebenfalls ein solches Tüchelblau machen. Man tunkt nemlich weiße reingewaschene leinene Tücheltchen in obgenanntes Tournisol, läßt sie wohl darinn ziehen, hängen sie über ein sauberes Geschirr in die Luft, wo sie abtiefen und trocknen können, wiederholt das Tunken so oft und mehreremal, bis man glaubt, daß sie gefärbt genug seyen; aber allemal muß man sie trocken werden lassen. Sind sie völlig getrocknet, so wickelt man sie in sauberes Papier, und hebt sie zum Gebrauch in einer Schachtel auf.

Will man dieses Blau gebrauchen, so thut man ein Stücklein davon in eine Muschel, und gießt reines Wasser daran, so ziehet sich die Farbe heraus, daß man damit malen und schreiben kann.

Nro. 25.

**Tournisöl.** Wohlzeitige Heidelbeeren werden gestossen, wie ein Muß, dies in einen saubern Hasen gethan, und stehen gelassen. Hierauf wird in ein anderes Geschirz 1 Maas Wasser gegossen, 4 Loth ungelöschter Kalk,  $\frac{1}{2}$  Loth Grünspan, nebst 1 Quentch. Salmiak darein gethan. So läßt man es stehen; das grünlichte Wasser wird oben schweben, der Kalk und das andre aber zu Boden liegen.

Ist nun das Wasser einen Tag oder eine Nacht gestanden, so seihet man es behutsam durch ein reines Tüchlein in einen neuen glasirten Hasen, thut die gestossene Heidelbeeren ins Wasser, läßt es am Feuer ein wenig aufwallen, thut es vom Feuer und läßt es erkalten, so findet man es schön blau. Diese Farbe gießet man in einem reinen Tuch in ein anderes sauberes Gefäß, und wenn man siehet, daß es will anfangen dick zu werden, so verwahrt man es in Blasen. Sie wird wie andre Farben angemacht.

Nro. 26.

Aus Waidblumen kann man auch eine blaue Farbe bereiten, indem man sie auf einem Reibstein mit Gummiwasser fein abreibt.

S 2

Nro. 27.

### Grüne Farben.

**Saftgrün.** Man nimmt ohngefähr 14 Tage vor Michaelis KreuzdornBeeren, zerstoßt sie ein wenig, thut sie in einen saubern Hasen, besprenget sie mit geriebenem Maun unten und oben, und läßt es so in der Wärme einen ganzen Tag stehen. Hernach gießet man lautere Lauge darüber, setzt es zum Feuer und läßt es zwei Queersfinger hoch einsieden. Alsdann hebt man es vom Feuer, läßt es erkalten, streicht es durch ein Tuch, und hängt diese durchgestrichene Materie in einer Rindsblase auf.

Sollte sich dieses Saftgrün etwas ins Gelbe ziehen, so kann man nur etwas angemachten Indigo darunter reiben.

Nro. 28.

**LilienGrün.** Man schneidet Morgensfrühe das blaue an den großen Schwerdillen, mit der Scheere ab, zerstoßt es in einem Mörser zum Teig, thut ein wenig geschabten Maun darunter, zwinget die Farbe durch ein sauberes Tuch in ein gläsern oder irden Gefäß, und läßt es Eintrocknen.

Diese schöne Meergrüne Farbe wird nur mit reinem Wasser aufgetragen; will man sie leichter

haben, so darf man nur ein wenig Gelb darunter mengen.

Nro. 29.

**Spangrün.** Man nimmt Kupferbleche und Feilspäne davon, thut solche in eine kupferne Büchse, mit dergleichen Deckel, gießet guten starken WeinEßig, und ein wenig Honig daran, sezet es 14 Tag lang in die Sonne oder auf den warmen Ofen, so wird der Eßig schön blau davon; diesen gießt man von den Blechen in ein weites wohlverwahrtes Gefäß. Dann muß man auf's neue Eßig an das Kupfer schütten, nebst ein wenig Honig, wieder so lang stehen lassen und so fortfahren, so lang die Bleche Farbe geben.

Was abgeseihet worden, läßet man stehen, bis es anfängt dick zu werden, dann reibt man es mit Eßig wohl ab, und stärkt es mit arabischem Gummi. Will man den Grünspan sattgrün haben, so kann man nur ein wenig Safran darunter reiben, und ein wenig Weinstein, doch nicht zu viel.

Nro. 30.

Oder, man bestreiche die Kupferbleche mit gelutertem Honig, hänge sie in einen wohlverklebten Hafen, worinn zuvor gesotener starker WeinEßig gegossen worden ist, und läßt dann diesen

Hafen an einem warmen Ort zugebedt 4 oder 5 Wochen, je länger je lieber, stehen. Hernach bricht man den Deckel auf, schabt mit einem stumpfen Messer vom Kupfer die grünen Blumen sauber ab, hängt es wieder hinein, wie vorhin und wiederholt dies so lange, bis es keine grüne Farbe mehr gibt; alsdann kann man den Grünspan zum Gebrauch aufheben, und auf gleich zu beschreibende Art anmachen.

Nro. 31.

### Grünspan zum Malen an zumachen.

Man läßt arabischen Gummi in sehr starkem WeinEßig zergehen, vermischt alsdann damit Grünspan mit WeinrautenSaft wohl untereinander.

Oder man reibt den Grünspan mit gutem Eßig außs beste, thut ein wenig Safran dazu, temperirt die Farbe mit Eierdotter, und läßt es vor dem Gebrauch durchseihen.

Oder auch, man nimmt Weinstein und Grünspan, läßt es mit einem starken WeinEßig, in welchem zuvor etwas arabischer Gummi zergangen ist, wohl temperiren.

---

Nachtrag  
zum  
Dritten Artikel.  
Oekonomisches Allerlei.

---

Nro. 32.

Rother Wein.

Man 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 aufgelöset, 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.

### Erdbeerenliqueur.

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 zergehen, 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 Stifts 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, geschla- genes Gold darauf gelegt, und trocknen lassen. Als- dann streicht man das übrige Gold weg, und pol- lirt es mit einem Hunds- oder PferdsZahn.

Nro. 73.

**Reiß- und Zeichenpapier.**

Man nimmt einen schönen reinen Bogen Post- papier, 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 ge- rührt, überstreicht das Papier mittelst reiner Baum- wolle auf beiden Seiten damit, und hält es her- nach 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 hänget 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 abzubringen.**

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 gröbsten 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 auflöst, welches bei der gewöhnlichen Stärke nicht geschieht.

Hiebei ist noch zu merken, daß im Frühling und Herbst 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 abgeessene 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 beendigt, 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 auszuziehen, 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