

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

III. Dekonomisches und Nuezliches Allerley zum Vergnuegen

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

h man
kann.
h mit
che zu
schd:
ange:
us ei:
e man
gelb;
Maun
y oli:

III.
Oekonomisches
und
Nützlichet Allerley
zum
Vergnügen.

Unter diesem Titel verstehe ich einige Anweisungen, wie sich meine Leser mehrere in der Haushaltung nöthige und sonstige Sachen mit Vergnügen selbst verfertigen können. Es sind eigentlich oft Sachen darunter, die in die Küche gehören und deren sich wohl mancher schämen würde. Aber derjenige, der etwas lernen, Nutzen in der Haushaltung schaffen, und Vergnügen machen will, wird sich denselben gern unterziehen.

M
einer
es m
auf
mit
man
einer
auf
hebt
und
und g
glänz
E
und r

Si
Zu d

Nro. 49.

Gemaltes Papier.

Man streicht auf ein mit Leisten versehenes Brett einen Grund von Tragantwasser, und gießt, indem es noch naß ist, verschiedene beliebige Farben darauf herum, welche zuerst mit Wasser abgerieben und mit Rinds-galle vermischt worden sind: Nun fährt man mit einem Kamm darauf hin und her, legt einen mit Leimwasser benetzten Bogen Papier darauf und drückt ihn mit Baumwolle an. Hierauf hebt man ihn wieder ab, trocknet ihn langsam und ruhig, überstreicht ihn ein wenig mit Seife und glättet ihn mit einem Glatt-Instrument schön glänzend ab.

So kann man in einem Tage viele Bogen regel- und unregelmäßig gefärbtes Papier verfertigen.

Nro. 50.

Spielkarten.

Hiezu werden drey Bögen aufeinander erfordert, zu den Mittelbogen nimmt man Makulatur, zu

dem Vorder- und Hinterbogen starkes Schreibpapier. Nun werden die Karten eigentlich gestochen; da wir hiezu keine Kosten aufwenden wollen, so müssen wir auf ein anderes Mittel denken;

Dies wäre folgendes: Man nimmt ein beliebiges Stück von Rojalpapier, und sicht die Karten aus einer Druckerey nach allen ihren Theilen darauf pünktlich ab. Nun werden Kohlen pulverisirt, in eine alte Leinwand gebunden, der Rojalbogen, auf einen saubern Bogen gelegt, und der Kohlenstaub durchgeschlagen.

Jetzt nimmt man den durchgezogenen Bogen sachte ab, bläst das grobe Pulver weg und zeichnet die Karte nach den Punkten mit einer Nadel sauber ab, und mahlt sie mit dem Pinsel. Zuletzt wird der Bogen getrocknet, die zwey andern darauf geleimt, in einer Presse recht gepreßt, geglättet, polirt und die einzelnen Karten herausgeschnitten.

Nro. 51.

P a p p e.

Um diese zu verfertigen, die man im gemeinen Leben Pappdeckel nennt, so leimt man nur 2 — 3 grobe graue schlechte Bögen mit einem guten Leim übereinander, trocknet preßt und glättet sie.

Nro. 52.

Klosterbilder.

Man sieht oft durchsichtige gefärbte Hautähnliche Bilder, welche mit Versen verziert sind und besonders in Klöstern gemacht werden, daher sie auch den Namen haben. Auch diese wollen wir, und zwar auf diese Art, verfertigen lernen.

Man zerklüftet guten Leim in Stücken, wäscht ihn zuerst in kaltem, hernach warmem Wasser ab, und kocht ihn in einem Topf gelinde, bis er so dick wird, daß er auf dem Nagel einen Tropfen macht. Die hölzernen Bildersformen, die man mit einiger Geschicklichkeit bald selbst verfertigen kann, werden mit Honig gerieben und mit Baumwolle umgeben.

Jetzt gießt man den Leim darauf, bis die ganze Form dünn bedeckt ist, und legt sie an die Sonne. Wenn der Leim trocken ist, geht das Bild aus der Höhlung von selbst ab.

Um farbige Bilder zu erhalten, so färbt man das Wasser, worin der Leim gekocht wird, mit Safran, Fernambuk, Berlinerblau u. s. w.

Nro. 53.

Siegelwachs.

Diese Art Pflanzstoff wurde in älteren Zeiten mehr gebraucht, als jetzt, indem man die Sigille

damit ausdrückte. Doch — des Vergnügens willen geben wir auch hier eine kurze Anweisung:

Man läßt Wachs zergehen, mischt ein wenig Terpentin und Honig darunter und färbt es auf allerley Art wie die Kloster-Bilder.

Beim Gebrauch läßt man es wieder zergehen, gießt es in eigends dazu verfertigte hölzerne Kapselfen, drückt das Siegel oder Petschaft stark darauf und läßt es dann trocken werden.

Nro. 54.

Siegellaß.

16 Loth Schellack	4 Loth feine weiße Kreide und
12 — Terpentin	$\frac{1}{2}$ Quentch. Storax,
8 — Zinnober	

alles einzeln fein zerrieben, gesiebt, in ein Gefäß gethan und geschmolzen. Necht unter einander gerührt, und entweder in dazu gemachte Formen gegossen und stehen gelassen; oder auf eine Marmorplatte geschüttet und mit den Händen gebildet, auch mit einem kleinen HandPetschaft oder sonst einem Zeichen kenntlich gemacht.

Will man es schwarz haben, so nimmt man feinen Kiennuß, und grün, Grünspan statt Zinnober dazu.

Nro. 55.

Vergoldetes Glas

Lasſe gepulvertes Meſſing in einem Gummiwaſ-
ſer über gelinden Kohlen weich werden, und be-
ſtreiche das Glas an den zu vergoldenden Stellen
damit. Wenn es halb trocken worden iſt, belege
es mit Blattgold und laſſe es über Kohlen lang-
ſam trocknen.

Nro. 56.

Marmor nachzumachen.

Soll er einfarbig bleiben, ſo iſt nur Gyps-
mehl und Hornleim nöthig; ſoll er aber bunt
werden, ſo vermiſcht man jede Farbe beſonders
mit einer Maſſe von Gyps und Hornleim zu ei-
nem Taig und arbeitet es recht durch. Man ver-
miſcht hernach alle Farben mit einander, formt
und trocknet ſie, ſo kömmt es dem Marmor ſehr
nahe und kann ſchön polirt werden.

Nro. 57.

Porphir nachzumachen.

Man nimmt ein Stück dauerhaſtes Holz, das
man nach Belieben formt, macht einen Grund
von rother Farbe oder Zinnober und ein wenig
ſchwarz, ſtreut Bleiweißpulver darauf herum, be-
ſtreicht es mit Firniß und polirt es.

Nro. 58.

Ebenholz nachzumachen.

Birn, Pflaumen- oder Birbaum-Holz wird zuerst mit einer Farbe von Brasilien angelegt, welches, wenn es im Kochen violett geworden ist, mit Alaun vermischt wird. Darnach macht man einen Aufguß von Eisenfeilspänen mit Essig auf heiße Asche, und mischt so viel Salz darunter, als man mit den Fingern halten kann. Dies trägt man mit einem Pinsel auf das Holz und polirt es zuletzt mit Wachs.

Nro. 59.

R ü t t.

Man schlägt Hausenblasen mit einem Hammer zu dünnen Blättchen, schneidet sie in Rieme, und läßt sie bei gelindem Feuer in Brandtwein zergehen.

Nro. 60.

Die Hausenblase läßt man in reinem Wasser eine Nacht stehen, schneidet sie in kleine Stücke und kocht sie eine Viertelstunde unter beständigem Umrühren. Nun seigt man sie durch ein Tuch läßt sie eine Zeitlang ruhig stehen und schäumt sie hernach ab. Dieser Schaum mit dem Saß wird mit ein wenig Wasser zu Süß gekocht.

Nro

Nro. 61.

Ober Haubblase in Stücken zerschnitten, in warmem Wasser gebeizt, gekocht, bis alles aufgelöst ist, in Formen gegossen, oder wie Stricke geformt.

Beim Gebrauch zerschneidet und zerläßt man sie unter beständigem Umrühren in Wasser, Wein oder Brandtwein.

Anm. Mit diesen 3 Arten von Kutt kann man Steine, Porzellan, IrdenGeschirr u. s. w. sehr gut kätten.

Nro. 62.

L e i m.

1. FischblasenLeim. Die Schwimmblasen der Fische werden in's Wasser gethan, vom Blut gereinigt, der Länge nach aufgeschnitten und die äußere Haut abgezogen. Das innere wird in Leinwand gewickelt, darinn geknetet und gewürgt, bis es wie ein Taig ist. Nun formt man Täfelchen daraus, läßt in der Mitte ein Loch, zieht durch dieses eine Schnur, henkt sie auf, und trocknet sie. Ober

Nro. 63.

Die Schwimmblasen werden auf einander auf Bretter gelegt, mit einem nassen Tuch bedeckt, und so an die Sonne gesetzt. Dann werden sie zu Stangen gezogen und geformt, in einer mäßigen

D

Wärme, nicht an der Sonne getrocknet, sonst bekommt der Leim Risse.

Nro. 64.

2. Handschuhleim. Hierzu holt man bey Kirchnern Stücke Leder von Handschuhen, weicht sie in heiß gemachtes Wasser ein und rührt sie fleißig um. Hierauf kocht man sie bey gelindem Feuer bis auf die Hälfte des Wassers, und seigt sie durch ein leinen Tuch.

Anm. Dieser Leim kann besonders dazu gebraucht werden, um feise Leinwand damit zu tränken.

Nro. 65.

3. Papierleim. Man sammlt allerley Knochen von Thieren, besonders von Schafen, stößt sie zu einem Brei, kocht diesen zur gehörigen Dichte ein.

Anm. Diese Art wird besonders zum Leimen des Papiers gebraucht.

Nro. 66.

4. Käseleim. Man schält von Süßmilchkäsen die obere Haut ab, schneidet das innere in dünne Scheiben, und rührt sie in kochend heißem Wasser so lang ein, bis sie zu einem zähen Leim werden. Dann wird mehreremal frisch Wasser aufgeschüttet, mit einem Löffel auf einen warmgemachten Reibstein gegossen, und mit ungelöschtem Kalk zugerieben.

So läßt man ihn 2 — 3 Tage ruhig stehen, dann kann man ihn kalt und warm gebrauchen.

Nro. 67.

5. Mundleim. Dieser wird in der Zeichenschule zum Aufspannen des Papiers gebraucht und so verfertigt.

Man schmelzt Hausenblase mit Zuckerkandis zu einem gelben durchsichtigen Leim, und läßt es einige Zeit kochen, so wird er gut und im Munde angenehm. Folgendes ist

Nro. 68.

Eine andere Art von Mundleim. Man zerbricht gemeinen Leim in Stückchen, weicht ihn einige Tage in kaltem Wasser ein; gießt das Wasser ab, und kocht den Leim über gelindem Feuer. Ist er zergangen, so wird halb so viel Zucker darein gethan, damit, ohne es kochen zu lassen, vermischt. Dann wird er in Formen gegossen, und etliche Tage ruhig hingestellt.

Beim Gebrauch nimmt man etwas davon in den Mund, erweicht's durch den Speichel und leimt damit.

Nro. 69.

Vogelleim.

Der Vogelleim wird dazu gebraucht, die Vögel zu fangen. Es ist eine schmutzige Arbeit da-

mit, und man überläßt es lieber den Vogelfän-
gern, ihn zu machen, welche auch Anweisung ge-
ben werden, auf welche Art er gebraucht wird.
Doch wird es wohl mancher selbst probiren wollen,
und wir geben ihm hier 4 Recepte in die Hand,
woraus er wählen kann. —

1. Von Misteln. Die Misteln werden im
Herbst von den Bäumen genommen, die Beeren
abgelesen, diese in Wasser gekocht und von Ker-
nen gereinigt. Dann mit Leindhl und Terpentin
vermischt und recht gekocht. Oder

Nro. 70.

Man nimmt Misteln, streift sie bis auf das Weisse
ab, thut sie in Wasser und sondert sie darinn ab.
Darein thut man Pech und läßt es bei gelindem
Feuer schmelzen.

Nro. 71.

2. Von Stechpalme. Die innere Rinde oder
der Bast der Stechpalme (eines Baumes, wovon
wir im Anhang mehrere Kenntniß erlangen wer-
den) wird zu Brei gestossen, in einen Topf ge-
than und in den Keller gestellt, wo man ihn etli-
che Wochen faulen läßt. Sodann nimmt man ihn
hervor, gießet Wasser darauf, reinigt ihn von den
Fasern und sondert den zähen Schleim ab, wel-
cher alsdann zu Vogelleim gebraucht wird.

Nro. 72.

3. Von Leinöhl. Man nimmt 1 Pfd. Leinöhl, füllt einen Topf über die Hälfte damit an, seihet es. Dann nimmt man es weg, zündet es an, und läßt es anderthalb bis 2 Stunden über die Hälfte einbrennen. Man probirt zuweilen, ob es klebrig genug ist. Ist dieß, so deckt man den Topf fest zu, nimmt ihn ab und läßt den Leinöhl kalt werden.

Nro. 73.

K ö d d e r.

Um diesen zu verfertigen, so kocht man nur Käse mehrmals mit siedig heißem Wasser ab; so erhält man einen Ködder für Fische, der kein Wasser annimmt.

Nro. 74.

M u s c h e l k a l k.

Um auf eine geschwinde Art Kalk zu erhalten, wirft man gemeine FlußMuscheln auf einen Haufen bedeckt sie mit Torf und Holz, und zündet ihn an.

Anm. Dieß gibt einen grauen Kalk, der weiser und fester tüncht, als der gewöhnliche und dazu sehr wohlfeil ist.

Nro. 75.

P f l a s t e r.

Man nimmt Menning, Kampfer nach Belieben, und $\frac{1}{2}$ Bierling Baumöhl, kocht dieß zusammen in

einem irdenen Geschirre zu einer ziemlichen Dicke und läßt sie stehen. Wenn man dieses gute bald heilende Pflaster brauchen will, so wird es ganz dünne auf Tuch gestrichen, zwey Tage auf der Wunde gelassen, dann wieder gestrichen und dies wiederholt, bis die Wunde geheilt ist.

Nro. 76.

W e i h r a u c h.

Um diesen wohlfeil zu erhalten, so hebt man einen Ameisenhaufen mit Eiern, Ameisen und Erde aus, schüttelt dies recht durch und tödtet die tauben Ameisen. Nun ließt man das Grobe ab, stellt ein Sieb über eine Schüssel voll Wasser und schüttet das Zeug darauf, dann fällt ein Harz durch, welches man trocknet und zum Räuchern aufhebt.

Nro. 77.

W a c h s l i c h t e r.

Von diesem so zubereiteten Harz nimmt man 3 Theile, reinigt sie durch Auskochen, thut dann 1 Theil Wachs und Salpeter dazu, schmelzt sie zusammen und gießt sie in Formen.

Nro. 78.

T a l f = L i c h t e r.

Mancher wird sich bei diesem Titel wohl wundern und glauben, ich wollte zeigen, wie man ei-

ne Seifensiederey anlegen solle. Aber so weit springen wir nicht, sondern geben hier nur Anweisung, wie man kleine Lichter, die etwa in Laternen oder als Nacht-Lichter gebraucht werden können, auf eine leichte und wohlfeile Art verfertigen kann. Die Verarbeitung ist folgende:

Man kauft Hammel- oder Rinder-Talk, und solche Formen, je nachdem man die Lichter haben will, von Kupfer, Zinn, Blech, oder Glas, welche letztere doch gern springen. In diese henkt man den Dacht, der vorher in Wachs getaucht war, gerade in die Mitte und befestigt ihn oben und unten. Die Formen werden nun verkehrt in ein Loch oder in Sand gestellt, oben darauf ein kleiner Trichter gesetzt, und der noch laue Talk hineingegossen.

Hierauf läßt man es erkalten, macht die Formen auf und nimmt die Lichter heraus. So fährt man fort, bis man genug hat, oder der Talk ausgegangen ist.

Nro. 79.

S t ä r k e.

Die größten gelben Kartoffeln werden einige Stunden eingeweicht, rein gewaschen und das Wasser weggeschüttet. In einem Gefäß nebst der Haut zerrieben, rein Wasser darüber gethan und 1 — 2 Stunden stehen gelassen. Nun schüttet man sie

mit dem Wasser in einen groben Sack und zerreibt und würgt sie recht darinnen. Ist das Wasser abgelassen, so wird neues darauf geschüttet und wieder gewürgt, bis alles Mehl heraus und in einem eigenen Geschirr ist.

Auf das Mehl wird reines Wasser geschüttet, welches man sodann $\frac{1}{2}$ Tag stehen läßt. Ist die-
ser verflossen, so wird das Wasser behutsam abge-
schüttet, neues dazu gethan, aufgerührt und wieder
so lang stehen gelassen, bis es hell ist. Hat man
das Wasser abgegossen, und bemerkt man keine
Feuchtigkeit in der Stärke mehr, so wird sie in
lange Stücke geschnitten, in die Höhe gezogen
und an einen warmen Ofen gelegt, bis sie trocken
und dürr ist. Alsdann in Schachteln aufbehalten.

Nro. 80.

Kastanien Konfekt.

Man nimmt zahme Kastanien, die eigentliche
Kastanien sind, kocht sie in einer Pfanne, reinigt
sie von der Hülse und überzieht sie mit zerlasse-
nem Zucker.

Nro. 81.

Die im Anhang beschriebenen Preusselbeeren
werden in siedenden Zucker geworfen, geschnittene
Sitronen und gestossener Zimmet dazu gethan und
gekocht, bis es durchsichtig wird, welches man
sieht, wenn Fäden davon in die Höhe ziehen.

Nro. 82.

Erdmandel Konfekt.

Die Erdmandeln werden wie die Kastanien gekocht und mit Zucker überzogen; oder gebraten und mit Salz und Butter als Kartoffeln gegessen.

Nro. 83.

Gerstenzucker.

Man kocht Zucker in Wasser, worinn Gersten gekocht worden, gießt ihn auf einen mit etwas süßem Mandelöl bestrichenen Marmorstein, und dreht ihn mit einem kupfernen Häkchen zu Stangen. — Um das

Nro. 84.

Mandelöl.

Hiezu zu machen, so preßt man süße gestoßene Mandeln aus, woraus alsdann das Del wird.

Nro. 85.

Lederzucker.

Süßholz wird in Wasser ausgekocht, Gummi dazu gethan; in diese Brühe Zucker aufgelöst und mit Eierweis aufgeklärt. Dann durch ein wollen Tuch abgegossen, und über gelindem Feuer gekocht. Wenn es anfängt, dick zu werden, so setzt man das Geschirr in Wasser, damit es nicht anbrennt; und wenn es so dick ist wie Muß, gießt man es in blechene Formen und läßt es allmählich trocken werden.

Nro. 86.

Wachholder saft.

Man zerstößt die Wachholderbeeren, thut sie in einen kupfernen Kessel, und schüttet kochendes Wasser einen Finger hoch darüber. Unter wäherendem Umrühren wird es zu einem zähen Saft gekocht; dieser ausgepreßt, und in Flaschen aufbewahrt.

Nro. 87.

T h e e.

Allerdings ist der Thee ein nützliches Getränk, und wie man ihn macht, weiß jedermann; aber ihn durch inländischen zu ersetzen, nicht viele. Guten Thee müssen wir den Holländern gut bezahlen; und wohlfeil erhalten wir nur sehr schlechten und oft schon einmal gebrauchten. Es gehen also viele Summen Geldes aus Deutschland, welches doch schädlich und unnöthig ist. — Schädlich, weil das Geld umsonst aus dem Land geht: unnöthig deswegen, weil wir so viele inländische Pflanzen haben, welche dem chinesischen Thee an die Seite gesetzt werden können, oder ihn gar noch übertreffen. Unter diese gehören: Holder, Wollblumen, Wachholderbeeren, Rosmarin, Stechpalmen, Hanebuten und Kornelkirschen.

Die getrockneten Solderblumen mit heißem Wasser übergossen; und wilder Rosmarin ausgekocht, geben einen guten Thee für den Husten.

Wachholderbeeren des Morgens nüchtern gegessen, oder als Thee getrunken, stärkt den Magen vortreflich.

Die Blätter der Storchpalme als Thee, kommen dem chinesischen an Geschmack nahe, und übertreffen ihn an Kraft.

Schlehenblüthen alle Morgen nüchtern als Thee getrunken, eine Stunde gegangen und dann erst gefrühstückt, ist sehr stärkend.

Nro. 88.

Z u c k e r.

Noch ausgebreiteter ist der Gebrauch des Zuckers und Kaffees, und hält auch bei ersterem wahrhaftig schwer, ihn durch inländische Pflanzen zu erzeugen. Denn das Zuckerrohr selbst zu bauen, erlaubt das Klima nicht, und was man auch schon erfunden hat, den ausländischen Zucker zu entbehren; so war es doch nicht hinreichend, eine Stadt, viel weniger ein Land auf einige Zeit zu versehen, oder machte so viele Kosten, daß es nicht der Mühe lohnte, es in's Große zu treiben.

„Doch müssen wir suchen, den ausländischen Zucker in etwas zu menagiren, wozu uns Mangoldrüben, Möhren u. s. w. die Hand bieten. Der Geschmack des aus denselben gewonnenen Zuckers ist zwar bei weitem nicht so angenehm, als der des fremden, doch: Gewohnheit ist die andre Natur. Folgendes ist eine Bereitungsart der Möhren, welche wie Syrup, Zucker, Honig gebraucht werden können.

Man wäscht, schabt und stampft die Möhren und kocht sie ein paar Stunden, bis sie völlig weich sind. Nun thut man sie in einen Sack, preßt den Saft mittelst einer Presse aus, und kocht diesen dann zur Decke des Syrups ein.

Oder, man wählt gelbe Rüben ohne Flecken aus, stampft oder schneidet sie in Würfel und schüttet sie in einen Kessel. Darauf wird ein Schuh hoch Wasser hinein gethan, und so gekocht von Morgens bis Abends, bis sie recht weich sind. Hierauf wird es durch ein reines Tuch geseiht, und der Saft ausgedrückt. Dieser wird wieder gekocht, bis er sich wie Honig ziehen läßt und immer umgerührt; dann in steinerne Krüge gethan und mit Papier oder Schweinsblasen zugebunden. Er kann den Kindern Morgens auf Brod, oder Semmel als Honig gegeben werden. Auch ist dieses ein gutes Wurmtreibendes Mittel.

Nro 89.

K a f f e e.

Beinahe alles, was wir beim vorigen Artikel gesagt haben, gehört auch hierher, nur kann der Kaffee besser durch inländische Pflanzen ersetzt werden. Diese sind: Scorzonere, Zichorie, Fröh-Möhren u. s. w.

Die Scorzonen oder Schwarzwurzeln, Möhren oder gelbe Rüben, Zichorien, Erdmandeln und zur Noth Licheln, werden von der Erde gereinigt, gewaschen, getrocknet, beim Feuer oder auf dem Ofen geröstet, gemahlen und gekocht.

Von der Zichorie wird der sogenannte Gesundheitskaffee gemacht, welcher gewaschen, in Würfel geschnitten, gelinde geröstet und sogleich gemahlen wird.

Nro. 90.

C h o c o l a d e.

Sie ebenfalls ein unnöthiges und wenn sie stark gemacht wird, schädliches Getränk; allein ich glaube mich des Wohlwollens meiner Leser unwürdig zu machen, wenn ich hier eine Predigt über dessen Abstellung deklamiren wollte, vielmehr zeige ich die Verfertigung einer wohlfeilen Chokolade.

Die Kakaobohnen, die die Hauptsache dabey sind, werden gelinde geröstet, in einem heißen ei-

fernen Mörser mit einem dergleichen Stößer gestossen, bis sie ganz weich sind. Die butterartige Masse wird nun in beliebige kleine Formen gethan und auf ein Brett gestellt, bis die Masse anfängt steif zu werden, welches man sieht, wenn die Formen hin und her geschoben werden.

Wenn die Masse kalt und hart ist, so nimmt man sie heraus und hebt sie an einem kühlen Ort zum Verbrauch auf. Will man sie brauchen, so wird sie fein zerrieben, in kochendes Wasser geschüttet, unter fleißigem Umrühren aufgekocht und endlich Zucker und Zimmet dazugesetzt.

Nro. 91.

B i r k e n w e i n .

5 Maas Birken-saft und 2 Pfd. Zucker in einen Kessel gethan, bis auf den vierten Theil eingekocht, gut abgeschäumt, und in ein Fäßchen gesetzt. Ist er abgekühlt, so thut man einen Eßlöffel frischen warmen Hefen dazu; schüttet während des Gährens, 1 Maas alten Weingeist und eine in dünne Scheiben zerschnittene Zitrone darein.

Man spundet das Fäßchen zu, und läßt es 2 Wochen im Keller liegen. Nun füllt man ihn auf Flaschen und verpicht ihn, doch nicht ganz ohne Luft. Wie man den Saft erhält, werden wir im Anhang sehen.

Nro. 92.

Johannisbeerwein.

Wird so bereitet. Man sammlet im July schöne grosse Johannisbeeren, zerquetscht sie und drückt den Saft durch ein Tuch aus. Von diesem kann man nun Wein machen, so viel man will. Auf 1 Maas Saft werden 6 — 8 Loth gestoffener Zucker gethan. Dies stellt man in den Keller, läßt es recht gähren, so ist der Wein fertig.

Nro. 93.

Schleenwein.

Die Schleen hiezu werden in 4 Theile getheilt. 3 Theile zerquetscht man, ein Theil läßt man ganz. Beides wird durch einander gerührt, in ein Faß, wo vorher schon Wein war, gethan, und guter Weingeist darauf gezapft, doch daß es nicht voll wird. So wird es 14 Tage lang, täglich umgerührt, dann gar gefüllt und ruhig stehen gelassen.

Nach etlichen Tagen zapft man täglich 1 Flasche ab, die man aber allemal wieder hinein gießt. Nach einiger Zeit ist der Wein gut. In Flaschen hält er sich ein Jahr, im Faß bis der Schleenborn wieder blüht.

Nro. 94.

Himbeeren Essig.

Himbeeren werden in Flaschen gethan, Weinessig darüber gegossen und an der Sonne destillirt.

Die Flasche wird täglich umgerüttelt und zuletzt der klare Essig durch ein reines Tuch in eine andre Flasche geseiht.

Oder die Himbeeren in ein Gefäß gethan, mit Essig so beschüttet, daß sie davon bedeckt sind, drey Tage an einem kühlen Ort stehen gelassen, und der Saft durch einen Beutel geseiht. Zu jedem Maas thut man dann 1 Pfd. Zucker, kocht und läßt es, wenn es schäumt, stehen. Hierauf wird er zum Aufheben in Flaschen gefüllt.

Nro. 95.

Berberis Essig.

Die zeitigen Beeren des Berberis Strauchs werden gesammelt, in einem Mörser gestampft, ausgedrückt und geseiht. Wenn sich der Saft aufgeklärt hat, füllt man ihn auf Flaschen und stopft sie fest zu.

Dieser Essig ist zu Punsch, sauren Brühen und als Essig am Salat vortreflich. Kocht man ihn mit Zucker zu einer ziemlichen Dicke ein, so kann man ihn als Muß und Syrup brauchen.

Nro. 96.

Münzabdrucke.

1. In Gyps. Gut abgebrandter Gyps wird gestossen, gesiebt, mit Wasser in ein Glas gethan, zu einem Brei gerüttelt und Gyps darauf gestreut, bis

bis die Bläschen vergehen. Die Münze wird mit Baumöhl bestrichen, ein Rand von Papier darum gemacht, die Materien darauf gegossen, und, wenn es erkaltet ist, behutsam abgenommen.

Will man nun nach diesem Modell Münzen abdrücken, so tränkt man es tüchtig mit Baumöhl und läßt es trocknen. Es wird wieder ein Rand von Papier darum gemacht, die nemliche Materie darauf gegossen, und wieder sorgsam abgenommen.

Nro. 97.

2. In Hausenblase. Die Münze wird mit Hausblasenschleim überstrichen, welcher rein und warm ist. Ist es trocken, so umfährt man den Rand und nimmt die Hausblase ab. Diese ist so hart wie Horn und sehr leicht.

Um die Münzen schön gefärbt zu haben, so wird die Hausblase zu roth und blau mit Tournesol, zu gelb mit Safran, zu grün mit Grünspan, und zu violet mit Lack gefärbt; sie müssen aber gut aufbewahrt werden.

Nro. 98.

ThierAbgüsse.

1. Gyps, Schwefel, Wachs u. s. w. Hiezu nimmt man Gyps, stößt, zerreibt und siebt ihn, rührt ihn im Wasser zu einem Brei und braucht ihn sogleich, z. E. mit einem Fische auf diese Art:

Ⓔ

Der Fisch wird gewaschen, getrocknet, mit Baumöl bestrichen, auf die Seite gelegt und die Gypsmaße darüber gegossen. Nun wird er umgewendet, die eine gegossene Hälfte eben geschnitten, die andere Hälfte auch darüber gegossen und eben geschnitten, damit sie auf einander passen. Will man den Fisch abgießen, so tränkt man die 2 Theile mit Leinöl, trocknet sie und gießt in jede eine beliebige Masse von Gyps, Schwefel, Wachs u. s. w. Ist es trocken, so nimmt man die beiden Hälften heraus, schneidet sie fein eben, damit sie gut auf einander passen; macht dann einen Kutt, und leimt sie so nahe als möglich und ohne daß man denselben sieht, zusammen.

Nro. 46.

2. In Metall. Um Eidechsen, Schnecken, Frösche, Widgel, Insekten u. s. w. in Metall abzu drücken, wird die Form ebenfalls von Gyps gemacht. Das Thier wird schwebend in einem Kästchen in der Mitte aufgehängt. Gyps und Trauenglas mit ein wenig Leimwasser angemacht, und das Kästchen bis an die Hälfte des Thieres vollgegossen. Hierauf wird dicker Drath an den Leib des Thieres, und Stückchen Holz an den Kopf desselben gelegt. Ist die Masse fest, so ziehet man die Hölzchen und den Drath herab und trocknet die Masse an der Hitze. Hierdurch wird das Thier

zu Arche, welche man herausläßt. Das beliebige Metall wird nun geschmolzen, in die Gyps-Form gegossen, recht in alle Theile derselben gerüttelt und dann ruhig stehen gelassen.

Wenn die Masse fest ist, wird die Form abgebrockelt, und was hart anhängen bleibt, mit Wasser erweicht, und vollends los gemacht.

3. Besonders in Eisen. Um einen sehr scharfen und äußern Eisenguß zu erhalten, so vermischt man 2 Theile Eisenfeilspäne und 1 Theil pulverisirten Schwefel, läßt sie zergehen und gießt sie in die Formen; verfährt übrigens wie oben.

Nro. 106.

Pflanzenabdrücke.

Hiezu werden 1 Pflanzen und 2 Farbe erfordert.

1. Diejenigen Gewächse, die man abzubrüchen wünscht, müssen in der schönsten Blüthe, mit Wurzeln, Stengel- und Wurzelblättern, Früchten, Kapseln, Saamen u. s. w. und von Bäumen und Gesträuchen Zweigen genommen werden. Die Wurzeln werden von der Erde gereinigt, angepresst oder sonst verdorbne Theile der Pflanze ausgeschnitten, diese nach ihrer besten Seite auf Makulatur ordentlich ausgearbeitet, da wo 2 Theile sich berühren, mit MakulaturStückchen unterlegt und zwischen mehreren Büchern solchen Papier

mit einem Steine und 2 Brettern beschwert, Dann in einer Presse 2 Täge lang gepreßt und recht trocken werden lassen.

2. Die schwarze Farbe hiezu erfordert reines Leindöl. Dies wird folgender Gestalt gereinigt. Man gießt den 4ten Theil einer Flasche mit neu gewaschenem Sand, 3 Theilen heißes Wasser und 1 Theil Leindöl voll, und rüttelt es oft untereinander. Wird das Wasser vom Del trüb, so gießt man es ab und neues darauf, bis das Wasser helle bleibt. Das Del wird nun mit Zwiebel und Silberglätte bis zur Dicke des Syrupß gekocht, auf einen warmen Reibstein geschüttet, Frankfurter Schwärze darauf gethan, und recht mit einander vermischt.

Diese Farbe wird auf leberne Ballen gethan, damit ein anderer platter Stein dünn überzogen, und die Pflanze darauf gelegt. Auf diese wird Makulatur, und unten und oben ein Brett gelegt, und so gepreßt. Hierauf wird die Pflanze behutsam herausgenommen, auf einen saubern weissen Bogen Papier gelegt, unten und oben Löschpapier gethan und wieder gepreßt.

Will man Abdrücke zum Illuminiren haben, so drückt man eine Pflanze mehrmal ab, ohne sie zu schwärzen, so wird zuletzt nur der Rand der

Pflanze abgedrückt, und man kann die Pflanze dann leicht malen.

Nro. 101.

Reisföhlen.

Man schneidet Haselnußholz in gleiche, ohngefähr Fingerlange Stücke, thut sie in einen etwas feuchten mit ein wenig Gerstenspreu eingerührten Thon oder Leim, — trocknet sie langsam an der Luft und brennt sie hernach in einem Backofen.

Nro. 102.

Spazierstöcke.

Um eine wohlfeile Art solcher Stöcke zu verfertigen, werden gerade Schößlinge des Kreuzdorns geschnitten, von der Haut gereinigt, getrocknet, mit Kalchwasser beschüttet oder über Nacht in Kalch gethan, und dann mit einem wollenen Lappen und etwas Del abgerieben.

Nro. 103.

Pot Pourris.

Man nimmt Majoran, Quendel, Melissen, Basilikum, Zitronen, Thimian, Krauseminze, Salbey $\frac{1}{2}$ Quentch.; Lavendel, gelbe Viole, Kornblumen, Jasmin, Pomeranzenblüth, Nelkenblätter, Rosmarinblüthe, Wohlgemuth $1\frac{1}{2}$ Quentch.; Benzoe, Storax, Gewürznelken 2 Quentch. Dieses

alles wird in Schachteln getrocknet, gekloffen und in wohlverstopften Gefäßen aufbewahrt.

Nro. 104.

Das Papier schwarz zu färben.

Man läßt Kienrus in Wasser kochen, thut 1 Loth Gummi Traganth und Leimwasser daran und färbt damit.

Oder, man reibt Kienrus mit Bier ab, läßt ihn in einem Topf trocken werden, thut dann Leimwasser dazu und färbt.

Nro. 105.

Linien wieder auszulöschen.

Weinstein wird zu Asche gebrannt, im Wasser zerfchmelt, geseiht, klein gestoffener Lapis lydius dazu gethan. Wenn man mit dieser Materie li- nirt, so kann man es, wenn man will, wieder auslöschén.

Nro. 106.

Leinwand in Kastanien zu bleichen.

Hiezu werden wilde Kastanien geschält, in kal- tem Regenwasser auf einem Reibeisen fein gerie- ben. Zu 20 Kastanien sind 5 — 6 Maas Was- ser nöthig. Hat sie das Wasser aufgelöst, wird es heiß gemacht und damit gewaschen. Die Lein- wand wird schön bläulich dadurch.

Nro. 107.

Um Rostflecken aus der Wäsche zu bringen, tröpfelt man 2 — 3 Tropfen Salzgeist auf den Rost, und wäscht ihn mit Wasser aus.

Nro. 108.

Andre Flecken aus den Zeugen zu bringen, so löst man weiche Seife in Weingeist auf, und vermischt damit 4 — 6 Eierdotter. Hierzu thut man nach und nach etwas Terpentindl und Walkererde und macht es zu einem Taig. Hiemit wäscht man die Flecken aus, bürstet das Zeug mit einer Bürste, die mit einem schwachen Gummiwasser angefeuchtet ist, legt auf die nasse Stelle ein Stück Papier oder Tuch, und beschwert dies mit einem starken Gewicht, bis das Zeug getrocknet ist.

Nro. 109.

Wohlfeile gute Schuhwaxe.

Man nehme 2 Loth Wachs, für 1 fr. Rienrus, 1 fr. Sal tartari, $\frac{3}{4}$ Theile von einem $\frac{1}{2}$ Bierling Seife, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, bringe es an's Feuer und lasse es einige Zeit kochen.

Dieses giebt einen großen Topf Schuhwire,
die schön glänzt, nicht schmutzt, sehr lange hält
und sehr wenig kostet.

zu bringen, können man zu bringen
Schuhwire auf den Topf, und wieder den Topf
auf die Feuerung.

zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit
zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit
zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit
zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit
zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit

zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit
zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit
zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit
zu bringen, so ist man wieder
zu bringen, und vermischt damit