

Denne fil er downloadet fra
Danmarks Tekniske Kulturarv
www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på
www.tekniskkulturarv.dk/about

Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*

INDUSTRI-
FORSKNINGEN

DTB Danmarks Tekniske Bibliotek

KUN
til brug på
LÆSESAL

~~284~~

~~70~~

66(083)

J B g l

~~66(083)~~

835

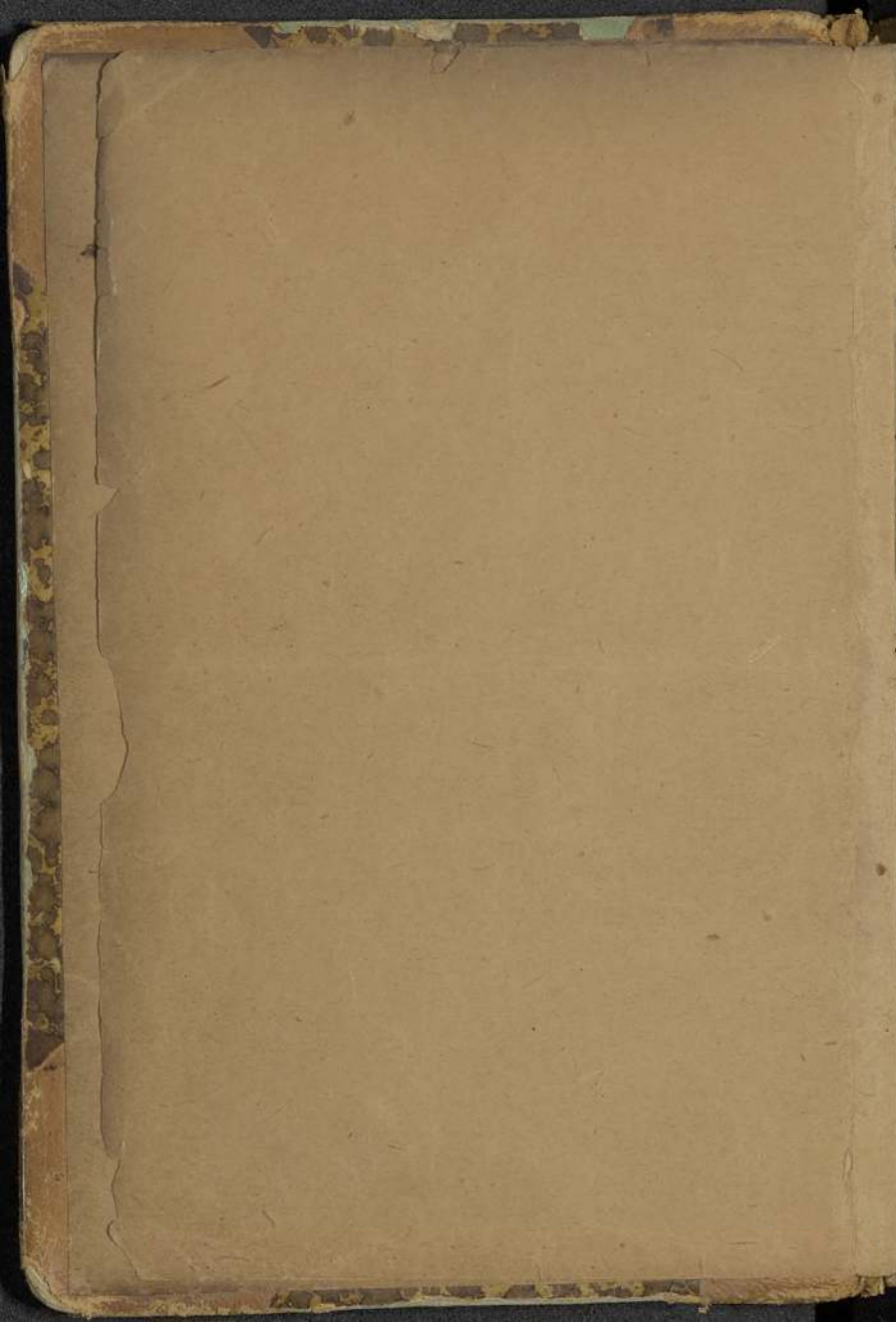
DANMARKS TEKNISKE BIBLIOTEK

199344

300007811709

04





Mundværlig Haandbog

for Enhver,

indeholdende

flere Tusinde nyttige Anvisninger

for

Kunstnere og Haandværkere, Dreiere, Kammagere, Knapfabrikanter og Stokfabrikanter, Malere, Murere, Snedkere, Skomagere, Laferere og Forghldere, Handstemagere, Stræddere, Buntmagere, Bagere og Conditorer, Sadelmagere, Glasmestere, Blikkenslagere, Farvere, Bogbindere, Gibsere, Guldsmede, optiske Instrumentmagere, Metalstøbere, Parfumeurer, Steenhuggere, Smedde, Stolemagere m. Fl., samt for Landmænd, Husholdninger og det daglige Liv.

Udarbejdet

efter de nyeste og bedste tekniske, oeconomiske og industrielle Skrifter,

af

C. Høegh-Guldberg.

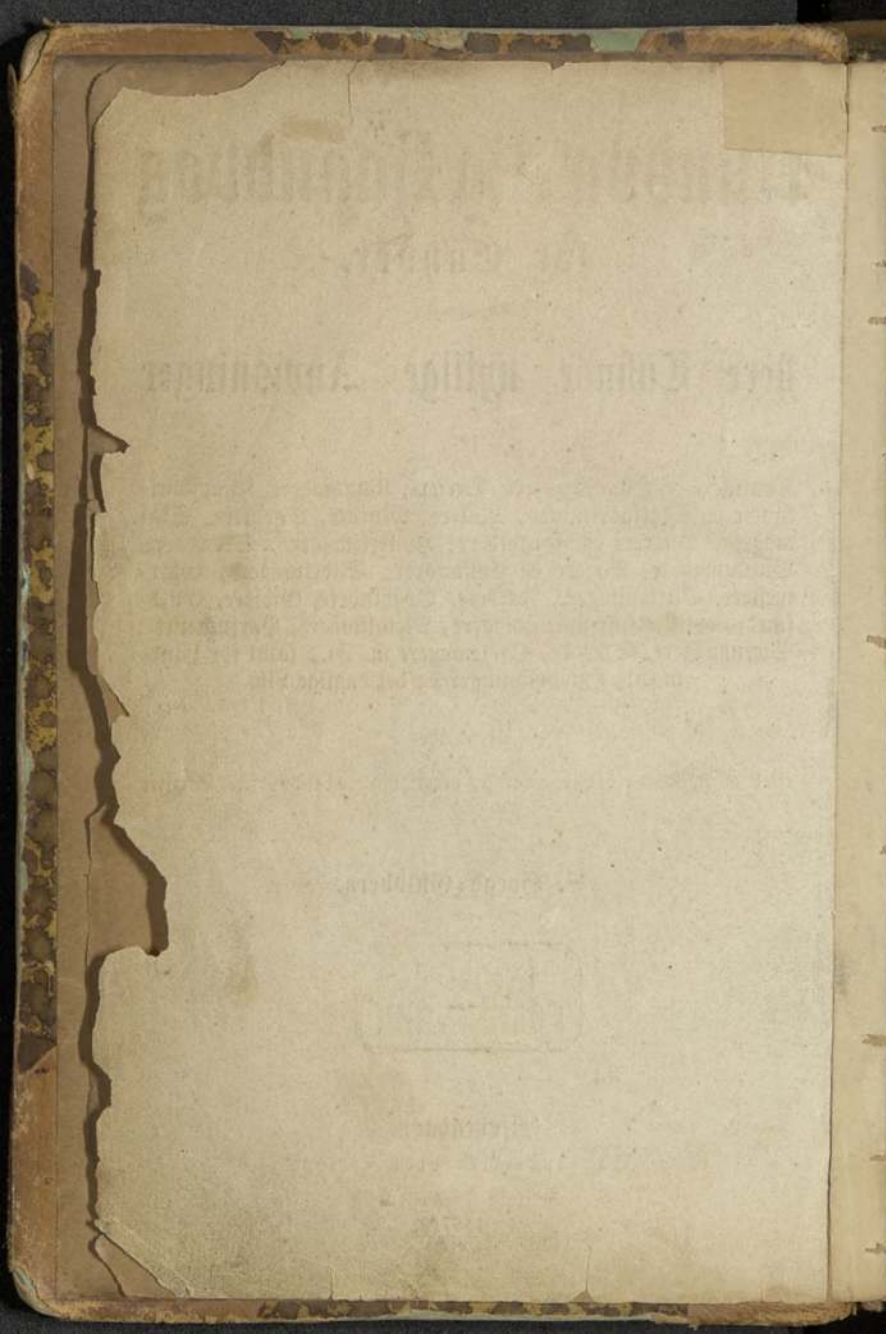


Kjøbenhavn.

Boghandler B. Pios Forlag.

Salu B. Salomons Tryk.

1867.



Register.

	Side
Første Afdeling.	
For Dreiere.	
Det Techniske ved Elphenben	1
Sorte Tegninger paa Elphenben	3
Sort Farve paa do.	4
Blaa do. do.	5
Gul do. do.	5
Gul do. paa Billardkugler	5
Rød do. paa Elphenben	6
Skarlagenrødt	6
Hvørdt	7
Carmoisinrødt	8
Violet Farve paa do.	9
Grøn do. do.	9
Farvede Graveringer paa Elphenben	10
At gjøre Elphenben blødt	12
Blegning af gult Elphenben	13
Stort Elphenben at gjøre stærkt	13
At forsølve Elphenben	13
Kunstigt Elphenben	14
Det Techniske ved Horn	14
Horn som nægte Fiskeben	17
Om Anvendelse af Horn	19
Horn som Surrogat for Fiskeben	22
Bløde Hornsager	24
Sort Farve paa Horn	24
Rød fransk Farve paa Horn	26
Skildpaddeagtig do. do.	27
Hvid Farve paa do.	29
Gul do. do.	29

	Side
Perlemoberglands paa do.	30
At metalisere Horn	30
At hærde Dreierboer	31
Sort Beigning paa Horn	31
Grøn do. do.	31

Anden Afdeling. For Sadelmagere.

At lakere Læder	32
Copallak for alle Slags Læder	34
Sort Copallak	36
Grøn Lak	37
Gul Lak	38
Blaa Lak	38
Rød Farve til Læder	39
Hvid Farve til do.	39
Beigning til Læder	40
Hvid Copallak til do.	41

Tredie Afdeling. For Husholdningen.

Nogle Gblefsupper	42
Gblecompotter	44
Gblefsalater	58

Fjerde Afdeling. For Malere, Lakerere og Murere.

Kontschunoplosning til Diefarve	62
Asphaltlak	62
Collodion som Færnis	63

	Side
Carminlat	63
Florentinerlat	64
Farveløs Copallat	64
Fortrindlig Copallat	64
Ny Guldfjernis	65
Spiritus Copallat	65
Ammoniakalt Copallat	66
Farveløs Schellaksfjernis	66
Bernstenslat	68
Opløsning af bleget Schellat	70
At bortkaffe gammel Diefarve	71
At stryge Limfarve godt	71
Glindsende Blyhyldsfarve	73
Bronceanstrøg paa Ralleovne	73
Anstrøg paa Husfacader	74
Rød flydende Carmin	75
Japanesist Laksfjernis	75
Fjernis for Blyantstegninger	75
At fremme Cementens Fasthed	75
Conservering af Cementarbejder	76
Anstrøg for Rust	77
At opløse Copallat	78
Efterligning af Egetræ	79
Do. af Birke træ	80
Do. af Elle træ	81
Do. af Røddetræ	81
Do. af Røddetræes Maser	82
Do. af Mahogni	82
Do. af Pyramidemahogni	82
Do. af Palisander træ	83
Do. af lyst Skibpadde	83
Do. af mørkt do.	83
Lys Linoliefjernis	84

Femte Afdeling.

Caméer	87
Muskelcaméer	97
Glascaméer	101

Sjette Afdeling.

For Stolemagerne.

Spanstrør til Kørstole og Risteben	103
--	-----

Syvende Afdeling. For Husholdningen.

Udpyntning af Rager	108
Glasur til Rager	109
Hvid Glasur	109
Båndglasur	110
Punschglasur	111
Citron og Appelsinglasur	111
Jordbær og Hindbærglasur	111
Kaffeglasur	111
Smeltet Glasur	112
Brun Speilglasur	112
Sneglasur	113
Glasur paa Rager	113
Do. do. med Frugter	113
Chokoladeglasur med Eggehvite	114
Røgt Chokoladeglasur	114
Farvet Glasur	115
Farvet Glasur paa Rager	116
Strøjsukker paa Glasur	119
Syltede og candiserede Frugter paa Glasur	120
Suktermandler i Glasjuren	122
Candiserede Appelsiner i Glasjuren	122
Appelsinstaller syltete med Gelée	123
Staarne Mandler paa Rager	124
Farvede Pastiller paa do.	124
Drangestaller og Succat paa do.	124
Marispanfigurer i Glasjuren	125
Blade og Figurer i Butterbeig	126
Myrtheblade paa Glasur	126
Marings paa Rager	126
Frugtgelée paa Glasur	127
Om Bingelée	127
Farvet Blancmanger paa Glasur	130
Farvet Flødestum	132
Sultans Rager au suprême	133
Citronsuksker, Appelsinsuksker	137
Candiseret Citron og Appelsinskal	138
Citronat	138

Ottende Afdeling. Forskjelligt Rit.

Side

Limfit	140
Oplosning af Gummara-	
bicum	140
Stivelse Klister	141
Klister af Rugmel	141
Klister til Tapeter	142
Snedferlim	144
Husblaslim	145
Kold Lim	145
Mundlim	145
Fuglelim	146
Lim til Tilstetter	146
Lim, der modstaaer Vand	147
Diamantlim	147
Armenist Rit	148
Rit til Porcelain	149
Lim til Galanterivarer	150
Do. til Ribser	150
Do. til Porcelain	150
Hvid Emaile til Porcelain	150
Rit til Træ paa Metal og	
Glas	151
Lim til Galvanoplastik	151
Forme til do.	151
Oliefit	152
Rit til Glas og Porcelain	152
Rit til Dampsrør	153
Bandtæt Stenfit	153
Rit til Glasgjenstande	154
Do. til Kanonlugler	155
Do. til Vandbeholdere og	
Terrasser	155
Stenfit	155
Glarmesterfit	156
Harpirfit	156
Rit til Metalgjenstande	157
Rit til Serpentin	157
Fast Rit til Porcelain	157
Asphalt til Terrasser	158
Marineslim	158
Forskjellige Sammensæt-	
ninger	159
Rit til Træ, Sten etc.	160
Gjennemsigtig Rit eller Lim	160
Rit til Træ, Metal, Sten etc.	160
Harpirfit til Massiner	161

Rit til Kalkelovne	161
Graphitrit til Damp og	
Gastrør	161
Rit til Meubler	161
Rit for Brøndsættere	162
Jernfit	162
Rit til Dampledning	162
Kalkfit	163
Stenfit	164

Niende Afdeling.

For Skomagere.

Glastupler i Bærfstæderne	167
Læders Gjennemtrækning	
med Fidt	168
At gjøre Læder smidigt og	
bandtæt	169
Oplosning af Kautschuk	170
Do. til Gummistof	171
Kautschuklim	171
Kautschuksmørelse for Band-	
støvler	172
Kautschuksmørelse for Band-	
støvler	173
Bandtæt Skosvarte, der	
blanker	174
Skosvarte for Høstere	174
Oplosning af Guttapercha	175
Lakering for Gummigalscher	175
Asphaltlak til Galoscher	175
Bandtæt Guttaperchasmø-	
relse	176
Skovor med Olie	177
Skosvarte uden Syre	177
Engelsk Skosvarte	178
Fransk Skovor	178
Fransk Støvlelak	178
Svarte for lakeret Læder	179
Glindsende Læderlak	179
Masser for lakeret Læder	179
Delphinium, ny Blant-	
svarte	180

Tiende Afdeling.

For Husholdningen.

Forskjellige Buddinger	181
----------------------------------	-----

Ellevte Afdeling.

Blæk, Lak, Oblater.

Chokolade	206
Blandinger til Seglak	207
Fabrikation af Oblater	212
Franke Oblater	213
De. do.	213
9 forskellige Sorter sort Blæk	217
Copier Blæk	217
Blæk, til Glaster og Porce- laintruffer	217
Blæk, der forsvinder	218
Sympathetisk Blæk	218
At fremtrække ulæselig Skrift	219
Mærkeblæk til Pinned	219
Blæk til Rind	219
Lithographisk Blæk og Tusch	220
Franke blaat Blæk	221
Rødt billigt Blæk	221
Fabrikation af Chokolade	223
Forskjellige Sorter Chokolade	225

Tolvte Afdeling.

Forhaandværkere og Kunstnere.

Destillation i Sandbad	229
Filtrerpapir som Bæge i Spirituslamper	229
At rene Glas ved Sprængkul	230
Nyt Brusepulver	231
At blege Shellak	231
Farveløs Dregalle	232
At vulkanisere Kautschuk	232
Klar Guttaperchaopløsning	233
At bruge Hullspeile til Ste- reostoper	233
At polere Stearinlys	234
At slibe Barberknive	234
Salve til Stryggeremme	234
Mineralbeig til Stryg- geremme	235
Alun Krystallisationer	235
Alunskobninger	237
Tyrkiske Perler	238
Lithaphanier	239
At forgulde og forfølve Sølvraad	240
At fabrikere Copierlarred	241

Photographisk Kalkermes- thode	241
At ascopiere	242
Borttage Fædtpletter af Papir etc.	243
Kenset Uhrore	243
Engelsk Bogsmørelse	244
Smørelse til Solvotet etc.	244
Engelsk Bogsmørelse	244
Smørelse til Trækamme	244
At grave paa Glas	245
At pulverisere Glas	245
Speile uden Glas	246
Cigaretter	247
At forsende levende Planter	249

Trettende Afdeling.

At dyrke Meloner	250
Contaloupe Meloner	251
Meloner	253
Meloner for lunkne og kolde Bede	255
Do. for det Frie	256
Bandmeloner	257
Meloners Drivning i Mist- bænk	257
Forberedelser	257
Gjødningens Anbringelse	261
Jorden i Mistbænk	264
Udsæden	265
Mistbænkens Beplantning	272
Behandling af tidlige Mist- bænke	273
Mistbænkens Vandning	278
Lufningen	279
Frugternes Pleining og Rodning	281
Melonernes Dyrkning i Glasbuse	285
Melonens Dyrkning i det Frie	286
Melondrivning paa Mos- bunker	295
Sygdomme ved Meloner	300
Agurken, de forskellige Sorter	302
Agurkens Drivning i det Frie	303

	Side
Agurker paa Smaabolde og Misfænte	306
Drivning af Agurker	307
Tiltrækning af Agurkeplan- ter i Potter	309
Indsamling af Agurke- kærner	310
Agurkens Dyrkning i Eng- land	311
Agurkernes Sygdomme	312
Dyrkning af Champignons	312

Fjortende Afdeling. For Bogbindere.

Blaa Veige	325
Bogbinderklister	325
Brun Lat	326
Bogbinderfernis	326
At forjire Boger paa Snittet	327
Bogbinderforgylbning	327
At behandle Læder og Papir	327
Opløsning af Pergamentslim	327
Æggehvide	328
Marmoreret og ensfarvet Læder	328
Appreteret engelsk og tydsk Læder	329
Chagrain og gros grain	329
Do. af Lammeskind	330
Maroquin	330
Limmætning af Kalveskind	331
Mat Forgylbning paa Do.	331
At presse Kalveskind	331
Forgylbning af farvet Kalve- skind	332
Forgylbning af Huslæder	332
Læstforgylbning	332
Forgylbning af Silke	333
Do af hvidt og marmore- ret Papir	334
Forgylbning af Maroquin- papir	334
Forgylbning af Titel paa Papir	334
Forgylbning af Titel paa Papir	334
Forgylbning paa Kallun	334

	Side
Forgylbning paa hvidt Per- gament	334
Salve til Forgylbning	335

Femtende Afdeling. For Blittenslagere.

Indvendig Forsølning af Glaslugler	336
Tappesliver i Maskiner	336
Legering, der kan udstøbes paa Jern og Staal	336
Hvidt Metal til Tappesliver	337
Legering, der ligner Guld	337
Brillantine Metal	337
At brætte en Zinkplade over	337
Forskjellige Lodninger	338
Barig og svær smeltelig Fortinning	339
At fortinne Jern paa den vaade Wei	340
Violetblaat Kobber	341
Brunst kinesisk Overtræk paa Kobberedskaber	341
Overtrækning af Zink ved Medbrydning	342
At broncere Zink	343
Forgylbning og Forsøl- ning paa Metaller	344
Broncering	346
Blaa Bronze	346
Brun do.	346
Marmoreret do.	347
Overtrække Jern med uægte Guldbronce	347
At give hvidt Blis en rød Kobberbronce	347
At give Kobber en ved- varende Glands	347
Polerrødt til Metalvarer	348
At give Kobber en Guld- glands	348
At overtrække Bly, Tin etc. med Kobber	348
At overtrække Staal og Jern med Kobber	349
At overtrække Zink med Kobber	349
Noirée paa Messing	349

At give Tin en smuk Glands	Side 350
At broncere Jernvarer.	350
At bejse paa Jern og andre Metaller.	351
Graa Beigning paa Staal og Jern.	351
Sort Beigning paa Staal og Jern.	351
At belægge Staal og Jern med Metafnedslag.	351
At overtrække Staal og Jern med Tellurium.	352
At overtrække Staal og Jern med Paladium.	352
At overtrække Kobber med Bismuth.	352
At ætze paa Metal.	353
At skrive og tegne ophøiet paa Metal.	353
Tilberedning af Dækgrund	354
Fordybet Skrift paa Staal og Jern.	354
At skrive ophøiet eller fordybet paa Metaller.	355
At skrive ophøiet eller fordybet paa Gulv og Sølv.	355
At skrive ophøiet eller fordybet paa Tin og Bly.	356
Ophøiet Stenskrift.	356
At skrive fordybet paa Glas.	357
At skrive ophøiet paa do.	357
Blaa Skrift eller Tegning paa poleret Staal.	357
Guldskrift paa Staal.	358
Ophøiet Sølvskrift paa Metaller.	358
At skrive paa Staal med Kobber etc.	358
Infisering paa Bly.	359
Copallak til Blikarbejder.	359
Blandinger for flere Farver.	360

Sjette Afdeling.

For Havedelfere.

Havens Anlæg	362
Blomsterhaven.	369
Enaarige Planter efter Farve, Størrelse etc.	370

Blomsterflor i Juni	Side 370
do. i Juli	371
do. i August	372
Løvplanter	373
Planter med smukke Bladfarver	381
Forstjellige Roser	382
Slyngplanter	395
Rjøstkenhaven	401
Kaal.	401
Artiststok	403
Nabbarber	403
Asparges	404
Endiven	405
Salat	406
Selleri	406
Spinat	407
Petersille	408
Syrer	408
Bønner	408
Erter	409
Gulerødder	409
Rabiser	410
Rødbeder	411
Koer.	411
Porrer	411
Løg	412
Kartofler	412
Jordbær	413
Nye Jordbær	414
Frugttræer	415
Veblær	416
Kirsebær	416
Blommer.	417

Syttende Afdeling.

At fabrikere Fyrvarer.	418
Nedfaber.	420
Forarbejder.	422
Gylstere	423
Stjerner til Raketter.	425
Raketter	428
Sværmere	431
Fontainer	432
Omløbende	433
Romanske Lys.	434
Illuminations-Lys.	435
Pasiller	437

	Side
Conleunte Flammer til	
Træer	439
Galopinsole	439
Flammeroser	441
Firſthjerner	441
En almindeelig Sol	443
En Sol med høirodt Cen-	
trum og grønne Straaler	445
En dobbelt Møllevinge	446
En Capriſe	448
Bindlys	449

Attende Afdeling.

For Huſholdninger.

Nogle Poſteier.	450
-------------------------	-----

Nittende Afdeling.

For Huſholdning paa Landet.

Tørring af Frugt i Frankrig	461
Trykſede Pærer	461
do. Ebler	463
Hermetiſt Conſervering efter	
den Apperſte Methode	464
Hermetiſt Conſervering efter	
den Faſtierſte Methode	465
Hermetiſt Conſervering efter	
Maſſiats Methode	466
At tørre Grønt til Vinter-	
brug	469
At reneſe Honning	470
At gjøre Talg hvidt og	
lugtfreit	470
At fabrikere Sæbe af Talg	
og Harpir	471
Kunſtigt Madfedt	472
Krydder=Eddike af ætheriſke	
Olier	472
Magoutpulver	472
At røge Flæſk og Pølſer	473
Engelſt Saltning af Kjød	473
Ky Maade ved Indſaltning	
At indpakke Glaſer i Straa	
og Siv	474
Practiſt Havrekaſſe	475
At ſaa Heſte til at bære	
Halen ſmukt	475
Middel mod Orm i Korn	476

do. mod Opblæſning af Kjøer	476
do. mod Heſtenes Krop	476
Opbevaring af Vinterfrugt	477
At forhindre Mælk fra at	
blive blaa i Kjælberne	477
Middel m. Rotter og Mus	477
At tilberede Kartoffel=Sago	478
At reneſe ſumpede Kjælbere	478

Tyvende Afdeling.

Parfumerier. 481

Haarolie	482
Pomader	485
Bellugtende Bander	486
Røgelfer	488
Haandpulver og Haandpom.	491
Tandpulver	483

En og tyvende Afdeling.

For Conditorer etc.

Citron-, Vanille-, Annis-	
og Chocolate=Brøſtſukker	494
At reneſe Sukker	495
Brøſtſukker for Brøſtet	496
Crème du Café & du Chocolat	497
Conſerver	497
Mørſeller	500
Figueur=Bonbons	504
Candiferede Frugt=Bonbons	505
Engelſt Deig til ſtorre og	
mindre Kager	507
Mør Deig	508
Flødedeig	508
Eble Crème Kage med	
franſt Sukkerdeig	509
Engelſt Plumkage	510
Laglage, der længe kan	
holde ſig	510
Kulletage	511
Mandelkage	511
Kartoffelkage	512
Brødkage	513
Hvedebrødkage	513
Sandkage	514
Chocoladekage	515
Viſkage	515
Anniſekage	516

	Side
Ublestage med Flødestum	516
Sveitser Stumlage	517
Speillage	518
Citronlage	518
Spanst Lage	519
Carteletter med Crème	520
Convolutter	522
Sveitser Fugle	522
Mandel Kolatscher	522
Carlsbader do.	523
Sukker Blødstner	523
Mandel Kringler	524
Crocobilleæg	524
Wiener forlorne Blødspøsser	524
Marzipan	525
Søde Makroner	526
Bitre do.	526
Baisers	526
do. med pibstet Fløde	526

To og tyvende Afdeling.

For Smedfere.

Forstjellige Beizer	528
Chamaleons Beize	533
Sort Beize	534
At farve Træ paa forstjellige Maader	535
Kunstig Pimpesten	542
Sal til malede Gulve	542
Polering af Meubler	542
Uforbrændelig Fjernis paa Træ	543
Fjernis for Spæster	543
Sort Fjernis	543
Sal til Violiner etc.	544
At give Træ Mahognifarve uden at beize	544
Fransk Politur til Træarbejder	545
At rense Egetræs Meubler	548
Marmorplader af Gips	549
Plastist Masse til Rammer og Forzvinger	556

Tre og Tyvende Afdeling.

For Stenhuggere.

Harpiment	558
-----------	-----

At gjøre Sandsten faste	559
At forhindre do. fra at forvitre	559
At farve Marmor ved Kunst	560
At gjøre Sandsten varige og farve dem	562
At gjøre Gravstene vedvarende hvide	563

Fire og Tyvende Afdeling.

For Dreiere.

Det Techniske ved Perlemoder	564
Graveringer og Tegninger paa Perlemoder	572
At farve Perlemoder sort	572
Polering af Dreierarbejde i Hindostan	573
At blege Poffenholt	575
At farve Egetræ sort som Ibenholt	576
Kunstig Meerstum	576
At gjøre Meerstumspibe-hoveder brune	577
At farve Meerstum sort	577
At æge paa Staal	577

Fem og Tyvende Afdeling

For Husholdninger.

Gelée	579
Bingelée	579
Stribet do.	580
Klar Gelée med farvet Gelée inden	581
Crème med Eggehvødestum	582
do. med Flødestum	582
Bagt Sne-Crème	583
Marmor Crème	583
Is med Vin	584
Vanille-Is af Fløde	585

Sex og Tyvende Afdeling.

For Smedde.

At rense Jule	587
At skjærpe do.	587
At hende Staal fra Jern	588

At sveigse Jern, Staal og Jernblit	588
At slaa Huller i Sangblade	589
Hensigtsmæssig Behandling af Boghjul	589

Sybogtyvende Afdeling.

For Kunstnere og Haandværkere.

Franst Farve paa Træsto	591
Forarbeidelse af Tarmstreng	591
At farve Bø	593
Den rigtige Størrelse paa Binduer	596
At glasfere Jernblit med Glas	597
At rense Spiritus for Fugl	598
Hvid Guttapercha til Tandfit	599
Fortrinlig Collobion	599
At hende Linnedtraad fra Bomuldsstraad	601
At erfare om Rødvind er farvet	601
Chinesisk Møltinktur	602
Fortrinligt Middel m. Mel	602
Hueblaaafføbninger	603
Svovlafføbninger til Siger etc.	604
At tørre naturlige Blomster	605
At hjerne Sølvpletter fra Hud og Linned	607
Focushdistancen ved photographiske Billeder	607
Hvide Binduer for Photographerne	607
At give Photographier efter Naturen et blødt Udseende	608
Glandsvoxy for Photographien	608
At forvandle fordybede Graveringer til ophøjede	608
Kuldeblandinger til Is	610
Forgyldning af Staal	611
At rense Sydevaaben med Glycerin	611
At tilberede fint Kobberpulver	612
Godt Pletvand	612

Otteogtyvende Afdeling.

For Glarmestere og Speilfabrikanter.

At forsolve Speile	613
Mousfelinglas til Binduer	615
Ny Forziring paa Glasstiver eller Ruder	615
At tætte Binduer	616

Niogtyvende Afdeling.

For Guldsmiede.

Benævnelsen paa alle Edelfstene og Halvædelstene	617
At spidse Sølvtraad	623
At forarbeide smaa Guldtugler	623
At rense Guld	624
Talmiguld	627
At forsolve Jerntraad ved Røgning	627
At faa rent Sølv blødt og glindsende	628
Sølvsebe	628
At polere Aluminium	628
do. do. Sølvtoi	628
do. do. Guldtøi	628
do. do. Edelfstene	629
do. do. Sølvtoi ved Røgning	629

Trediyte Afdeling.

At farve.

At farve Silketøi	630
Blaasort paa Silke	632
Rulfort do. do.	633
Sølvgraat do. do.	633
Modegraat do. do.	634
Chamois do. do.	634
Pence, hvidt etc. do. do.	634
Carmoisinrødt do. do.	635
Rosenrødt do. do.	635
Purpurrødt do. do.	635
Gul do. do.	636
Orangegult do. do.	636
Gult do. do.	637
Lysblaat do. do.	637

Kongeblaat paa Silke	Side 637
Antilimblaat do. do.	638
Lysegrønt do. do.	638
Søgrønt do. do.	638
Rødsbrunt do. do.	639
Kaffebrunt do. do.	639
Kanelbrunt do. do.	639
Violetbrunt do. do.	639
Violet do. do.	640
Palla do. do.	640
Bemærkninger om Silkefarveriet	640
Appretur paa Silketoi	641
At blege Straahatte	643
At farve Straahatte	644
At farve Luxusfjer	645
At istandsætte brællede do.	645

Enogtredivte Afdeling.

For optiske Instrumentmagere.

Et billigt Mikroskop	646
Et billigt Matrometer	646
Et lydløst gaaende Uhr	647
At bearbejde Glas med Fjle	648
At emallere Skruer etc	648

Toogtredivte Afdeling.

For Kobbersmedde.

Messing, der kan smeddes	649
Om Lynastedere	649

Treogtredivte Afdeling.

For Metalstøbere.

Metallegering til Møtringer	653
Tappemøtringer af Aluminumbronce	654
At broncere	654

Fireogtredivte Afdeling.

For Gipsere.

Fine Gipsafføbninger	655
Gipsaffryl af Mønter	655
Gipsfig., der ligne Marmor	656
At overtrække Gipsfig. med Stearin og Paraphin	657

Rensning af gamle Gipsfigurer	Side 657
-------------------------------	----------

Femogtredivte Afdeling.

For Handskemagere og Skæddere.

Fugtigheedspletter af Glas	657
ceehandsker	658
Blegning af Gedefkind	658
Sort Farve til Handskestind	658
At fjerne Fedtpletter fra Herreslæder	659
Pletvand	660
At rengjøre og oppudske gamle Klæder	660

Sexogtredivte Afdeling.

For Hattemagere.

Sort Pariserfarve til Hatte	660
-----------------------------	-----

Syvogtredivte Afdeling.

Paparbejder.

Otteogtredivte Afdeling.

For Kjøkkenet.

At gjøre Kartofler om For-aaret velsmagende	665
Bouillonskager	666
At opbevare Kjøb	666
Stragonebbife	666
Krydderebbife	666
Frugtebbife	666
Hindbærebife	667
At tilberede Sennep	667
At fede Vender i 14 Dage	667
Do. do. Kapuner do.	667
Do. do. Kalkuner do.	668
At salte Drefkjød paa ham-borger Maade	668
At opbevare Vg aarvis	669
At opbevare Krebsbaler	669
At forhindre Mælk fra at stilles ad	669
At opbevare fersk Kjøb om Sommeren	669

	Side
At give simple Kaffebonner en fin Smag	670
At faa Høns til at lægge store Æg	670
At gjøre harft Smør brugtbar	670
At opbevare røget Kjøb	670
At aftjole Drikkevarer uden Is	670
At koge Kjøb hurtigt mørt	671
At koge gamle Bønner og Erter møre	671
At forbedre flet Gjør	671
At tilberede Taffelsalt	671

Riogtredibte Afdeling.

At tilberede Kaffe	672
Wokka Kaffe	672
Martinique do.	672
Bourbon	672
St. Domingo eller Hayti Kaffe	672
Java Kaffe	673
Havana og Kubakaffe	673
Guadeloupelasse	675

Fyrgethvende Afdeling. Forgylbertkunsten.

Redstaber	676
Materialier	677
De flydende Sager	678
Limforgylbning	679
Limmaeringen	679
Grundering	679
Udforgylbningen	680
Afrivning	680
Udbring	680
Rensning	680
Slibning	680
Den gule Farve	680
At fjerne Kornene	680
Polimentet	680
Afrivningen	681
Forgylbningen	681
Poleringen	681
Matningen	681
Udbringningen	681
Glandsen	681

	Side
Den anden Matning	682
At broncere	682

Enogfyrgethvende Af- deling.

Riqueurer og Drikkevarer.	
Æggepunsch	683
Franst do.	683
Chanbeau	683
Chinesist Æggepunsch	683
Hollandst Punsch	683
Malinverno Punsch	683
Pommerants Cardinal	684
Appelsin do.	684
Violliqueur	684
Rosen do.	684
Solbær do.	684
Jordbær do.	684
Hindbær	684
Kirsebær do.	684
Ingefær do.	685
Døde do.	685
Anmærkning for alle Li- queur	685

Toogfyrgethvende Af- deling. Syltning.

Kirsebær	686
Hindbær	686
Jordbær	687
Røde Ribs	687
Hvide do.	687
Aprisker	687
Solbær	688
Morbær	688
Ferskner	688
Hele Pommerantsstaller	688
Hele Appelsin og Citron- staller	688
Ingefær	688
Kulleagurker som Succat	689
Grønne Bønner	689
Gulerødder	689
Svedsfeblommer	689
Do. i Rødvin	690
Appelsinæbler	690
Forloren spstet Ingefær	690

Citronæbler	Side 691
Aster af Ebler	691

Treogfyrgethvende Af- deling.

Hundens Dressur.	
Den bedste Aarstid for Hundens Fødsel	691
Behandling af Hundehunden naar den skal have Hvalpe	692
Hundens Pleie medens den har Hvalpe	692
Valget af Hvalpene og deres Opdragelse	693
At lære en Hund at apportere	695
At lære Hunden at springe	697
At faa Hunden til at løfte en Dør	698
Hundens Sogdomme	699
Hundesyggen	699
Hoste	701
Saar	701
Coniusioner	701
Benbrud	701
Saarede Fodder	701
Slet Fødselsse	701
Drum i Dreene	701
Det røde Skab	702
Flæsteskab	702
Indvoldsorme	70
Lopper og Luns	703
Forgiftninger	703

Fireogfyrgethvende Af- deling.

Kabaler.

Kunstadbrøl i Spillet	703
Den sidste Lov	704
Møllen	705
Sultanen	706
Patriarken	707
Sert og Rødt	707
Rongeriget	708
Haabet	708
Luffet	708
Ordensstjernen	708
Drillepin	709
Stuebret	710

Den Lunesulde	Side 710
Kaffesøstrene	711
Cotillon	711
Slotsfruen	711
Fluen	712
Billedegalleriet	712
Fangen	713

Femogfyrgethvende Af- deling.

Kortkunst.

At finde et Kort, der er tænkt paa, mell. 49 Kort	714
At udtrække, 13 Kort ved Underlægning	715
42 Kort i Firkant	715
At finde 6 Kort, som 6 Personer have tænkt paa	715
En Kreds af 14 Kort	716
At udfinde et udtrukket Kort	716
De 30 Kort	717
Treize, der altid gaaer op	717
At sige 3 Korts Værdi uden at se dem	718

Sexogfyrgethvende Af- deling.

Fuglesangst og Fiskefangst.

At fange Lærker	718
" " Huslærker	719
" " Skovlærker	719
" " sorte Drossler og Kramsfugle	719
" " Nattergale	720
" " Munk	721
" " Rødtjelle	721
" " Bogfinker	721
" " Stiltitser	721
" " Guldspurve	721
Fiskefangst	721
Naturlig Løkkemad i Snører	721
Kunstlig Løkkemad	723
Løkkemad paa Bunden af Vandet	724
Løkkemad paa Bunden af Vandet til Rødfisk	725
Heireolie og Lidenborreolie	728

giver Farven mere Glands. Denne Opløsning tilberedes paa følgende Maade. 4 Lod fint fileet Tin overhældes med 6 Lod ren Saltsyre og efter nogen Tids Forløb tilsættes 3 Lod Svovlsyre. Efterat Opløsningen er skeet, afhældes den klare Vædske, der fortyndes med 25 Lod Vand. For nu at farve Benet skarlagensrødt bliver det først lagt i en Afkogning af Bau eller gult Farvetræ og farvet gult samt derpaa i en Carminopløsning. For at frembringe denne Opløsning opløses en Knivspids ren Carmin i 8 Lod Salmiakspiritus; Opløsningen fortyndes med 24 Lod Vand og de gult farvede Gjenstande lægges saa længe i det ophedede Carminbad, indtil Farven har indfundet sig. Blive Sagerne beigede med phosphorsur Tinopløsning istedetfor svovlsaltsur Tinopløsning, saa falder Farven endnu brillanterere ud. I dette Tilfælde bortfalder Gulifarvningen efter Beigningen.

Høirodt

faaes paa følgende Maade. I en Porcelainmorter rives 30 Gran ægte Carmin med 3 Drachmer krySTALLiseret kulsurt Natron paa det fineste sammen; Blandingen kommes i en Porcelainsskaal og tilsættes 6 Unzer destilleret Vand. Det koges, og saasnart det ved Røgningen er opløst, tilsættes saa meget Eddikesyre indtil al Kulsyren er uddrevet, og der endog er et lille Overskud af Eddikesyre.

De Sager, der skulle farves, lægges 20 Minutter i en fortyndet kold Salpetersyreopløsning af samme

Styrke som Vineddike; de udbadskes derefter stærkt med Vand og kommes tilsidst i 15 Minutter i en meget fortyndet, helst syrefri, Tinchlorproplosning. De saaledes tilberedte Sager kommes derpaa i den første Oplosning med Farvestoffet og koges saa længe deri, indtil den ønskede Farvenuance indfinder sig. Vinker man at modificere Farven noget, behøver man blot at komme de farvede Gjenstande nogle Minutter i en kold meget fortyndet Oplosning af Vinstenssyre.

Carmoisinrød Farve paa Elphenben.

Det farvende Benarbeid lægges i 15—20 Minutter en meget fortyndet, ikke opvarmet Salpetersyreoplosning af samme Styrke som god Eddike. Den fortyndede Salpetersyre erholdes ved en Blanding af en rigelig halv Pot destilleret Vand og $3\frac{1}{2}$ Drachme Salpetersyre. Derpaa lægges Sagerne i en meget fortyndet Oplosning af Tinsalt (Tinchlor), nemlig paa $\frac{3}{4}$ Pot Vand et linsestort Stykke Tinsalt. De saaledes beizede Stykker lægges i følgende røde Bad, dog først efterat det er hedet saa stærkt, at det er begyndt at koge.

Det røde Bad.

Til en Farvning i det Smaa tages 5 Gran fin Carmin og derpaa dryppes 10—12 Draaber Udsammoniakvædske og omrøres godt til Carminen er opløst, hvorpaa der tilsættes 2 Unzer destilleret Vand. I denne Farvkvædske, der maa være hedet til Kogning, lægges de beizede Benstykker i 15 Minutter.

Man faaer livlige Nuancer, naar man, idet Styk-
ferne lægges i, tager Skaalen af Ilden og lader den
successtvt affjole.

Vil man forandre den saaledes erholdte fyrige
carminrøde Farve i skarlagensrødt, saa behøver man
kun at bruge et af efterfølgende Midler, hvorved der
fremstaaer meget smukke Nuancer. Enten tilsættes
der det nylig beskrevne røde Bad, idet det begynder
at koge og idet Benet er lagt deri, 5—10 Draaber
Vinstenssyreopløsning af Styrke som god Eddike,
eller der tilhælles en ubetydelig Smule engelsk Svovl-
syre til Tinsaltopløsningen førend Tinsaltet er kom-
met deri.

Violet Farve paa Elphenben.

Benet farves først rødt og dyppes derpaa et Nie-
blif i Indigopløsning, eller ogsaa beiges det først i
en meget fortyndet Tinopløsning og lægges derpaa i
et kogende Udfog af Blaatræ. Lægges det saaledes
farvede Elphenben i Vand, hvori der er tilsat nogle
Draaber Salpetersyre, saa opstaaer der en purpurød
Farve.

Grøn Farve paa Elphenben.

Denne Farve kan enten erholdes ved efter hin-
anden først at farve gult og derpaa blaåt, eller ved
at lægge Benet i nogle Timer i en temmelig mættet
Oplosning af chromsurt Kali og da i længere Tid
at udsætte det for Solstraalerne; det bliver da mørke-
blaalig grønt.

Anmærkning ved Farvningen.

Dnfter man, f. E. ved Billardkugler, hvide Striber paa mørk Grund, saa lægges et med Bog mættet Baand fast om Kuglen, det bevikles endnu med Traad og Kuglen farves, hvorved de dækkede Striber blive hvide. * Skulde Farven paa de hvide Striber mulig have trukket sig lidet, hvilket let skeer, saa borttages Farven forsigtigt ved sin Skraben.

Det maa endnu bemærkes, at alle Farver paa upoleret Elphenben hæfter meget bedre end paa poleret, hvorfor Polituren først paasættes efter Farvningen. Den paasættes ved Rivning med Sæbe og Bienerkalk med det Hule af Haanden.

Ved Farvningen maa Røgningen ikke fortsættes for længe, da Elphenbenet ellers let revner og efter Farvningen lægges Stykkerne strax i koldt Vand for hurtigt at afkjøles.

Farvede Graveringer paa Elphenben.

Farvede Graveringer paa Elphenben udføres paa følgende Maade. Det slebne og polerede Elphenben gives et Overtræk af litographisk Fernis, og naar det er tørt, ridses en Tegning med en Graveernaal deri, hvorpaa der kommes fortyndet Saltsyre til's Grader Baumé derover. Syren angriber de ved Graveringen blottede Steder og fordyber Graveringen i nogle Minutter. Har man rørt et Farvestof

i den fortyndede Syre, saa fremtræder Møningen farvet. Paasører man omvendt Færnisfen med en Pensel i Form af en Tegning paa Elphenbenet og dypper det derpaa i Syren, saa fremstaaer den malede Tegning i Løbet af 20—30 Minutter som Relief. De Farver, der blandes i Syren, ere: for Blaaf Indigocarmin, for Rødt rød Carmin, for Grønt Kobberfarve, for Gult Safran og for Sort Indigocarmin som blaa Grund, hvorpaa der males med Alazarinblæk. Idet man først anvender den ene og derpaa en anden Farvebeige, kan man udføre en Mængde Mellemtuancer. Det er nødvendigt at anvende den stærke Opmærksomhed paa Møningens Fremgang; navnlig maa man ved Frembringelsen af Relief søge ved flere Møninger at opnaa den nødvendige Dybde af Grunden, idet man hver Gang dækker forskjellige Partier af Tegninger med Færnis. Denne Methode lader sig anvende paa mangfoldige Maader.

Saaledes kan der dannes lyse Tegninger paa mørk Grund, idet der først gjøres en Graving paa den færniserede Grund, denne æges i lys Tone og bedækkes derefter med Færnis. Herpaa fjernes Færnisfen fra Grunden, der da æges mørk. For blandede Farver og Forzringer, som forskjelligfarvede Blomster, æges Grunden først med ikke farvet Syre og derpaa farves de enkelte Dele efter hinanden blaa, røde, grønne etc., idet man hver Gang med Omhyggelighed dækker de Steder med Færnis, der ikke skulle farves. Efter enhver Møning maa Gjenstan-

den vedholdende vadskes med rent Vand for at forhindre Blandingen af Farverne. Til Fjernelse af Fjernissen bruges rectificeret Terpentiniolie.

Ved omhyggelig Behandling og nogen Ovelse kan der ved denne Fremgangsmaade leveres meget overraskende og smukke Resultater.

Det saaledes beihede Elphenben bruges til Forziring og Indlægning i Træ, Knivskafter, Schetton's og alle Slags Luxusgjenstande. Det maa endnu bemærkes, at alle de chinesiske, stærkt og dybt udgravede Elphenbensager ere frembragte paa denne Maade, idet der mange gjentagende Gange fornyes usfarvet Syre og vegevis arbeides dermed og med Fjernis. Enhver der vil undersøge Grunden paa et saadant Arbeid med et stærkt Forstørrelsesglas vil se, at den ikke er graveret med Instrumenter, men æget.

Alt gjøre Elphenben blødt og næsten gjennemsigtigt.

Mælkesugere og Bortedæflere af Elphenben, samt mange chirurgiske Instrumenter lægges i en Oplosning af Phosphorsyre under Navnet af Acid. phosphoric pur. af specifikt Vægt 1,130 og blive i Syren indtil de blive gjennemsigtige. De optages derpaa, afvadskes med Vand og tørres med fine linnede Klude. Tiden hvori det skal ligge i Syren, retter sig efter Benets Tykkelse og Form. Det er saa bøieligt som tykt Læder, bliver haardt i Luften, men

kan atter gøres høieligt ved at lægges i varmt Vand.

Blegning af gult Elphenben.

Elphenbenet kommes i en Blanding af 1 Del frist Chloralkali og 4 Dele Vand og bliver deri i flere Dage, hvorpaa det afvaskes og tørres i Lufttræk, men ikke i Solen. Gult Elphenben kan ogsaa bleges i fortyndet Svovlsyre, men det maa ikke ligge mere end 2 høist 4 Timer deri og maa godt afvaskes bagefter.

At gjøre gammelt skørt Elphenben stærkt.

Naar gammelt Elphenben, der er blevet aldeles skørt, koges i Eggehvide, affjøles deri og senere afvaskes, er det atter blevet stærkt og sammenholdende.

At forsolve Elphenben.

Det færdige og polerede Elphenben lægges i en fortyndet Opløsning af salpetersurt Solvilde indtil det antager en gul Farve, hvorpaa det kommes i et Glas med destilleret Vand og udsættes for Solstraalerne. Derved bliver det rent sort, og naar den sorte Farve er fremtraadt overalt, tages det op, af-tørres og poleres med et Stykke fint Skind, indtil fuldkommen Solvglands indtræder. Denne Solv-

glands bliver smukkere, jo finere og omhyggeligere Poleringen udføres.

Kunstigt Elphenben og Ben.

Fint Elphenben- eller Benpulver blandes til en tyk Deig med opløst Gelatine eller Ammoniakgummi. Denne Deig trykkes derpaa i en Form saaledes, at den bliver udsat for et betydeligt Tryk, hvorved dog Luft og Fugtighed kan trænge ud af Fugerne ved Formens Laag, Saa snart Gjenstanden tages ud af Formen bliver den hurtig ligesaa haard som Elphenben og ligner det i enhver Henseende. Deigen kan blandes med forskjellige Farvestoffer.

Det Techniske ved Horn.

De almindelig brugelige Hornarter ere af Oger, Køer, Bøffeler, Gjeder og Bøddere. Det første Arbeide, der foretages med Hornet, er at fikle det ved Kjærnen. Med en Saug affauges Spidsen og Roden, især naar den sidste er beskadiget. Derefter udføres følgende Arbeider: Udpladningen, Tilretningen, den anden Strækning og at gjøre det gjennemsligt.

Hornet opstares paa langs og udplades. Tidligere flete dette Arbeide med en Kniv efterat Hornet i flere Dage havde lagt i koldt Vand og nogle Timer i kogende Vand, idet Beholderen tillige sættes paa stærk Ild. Ved tyndt Horn kan der bruges Kniv. Ved Tyffere bruges nu en Rundsaug, eller en

lige Saug førend Udblødningen. Efter Udblødningen kan det ogsaa ske med en Kniv som ved en Slags Hævert, eller en Skrue med flere Omgange, bevæges med et Haandtag. Naar Hornet er skildt ad og udblødet strækkes det mellem Plader paa sædvanlig Maade. Tilretningen, eller Rensningen foretages i den Hensigt at borttage Knuderne og Udværterne; senere at jævne de tykke og bolgeformige Dele som ogsaa det der er i Nærheden af Ridserne, der maa borttages saa langt ind som Ridserne vise sig. Dette Arbejde udføres af Arbeideren paa en Bænk, eller Bux, hvorpaa han rider. Det udføres med et eienommeligt Værktøj som han bruger som en Øxe. Knuderne samt de mangelfulde og tykke Steder borttager han ogsaa dermed. Det vil imidlertid indsees, at der hertil udfordres en stor Færdighed og at det er umuligt paa denne Maade at bortskaffe alle Hornpladernes Ufuldkommenheder, eller opnaa aldeles feilsfri og regelmæssige Plader.

Der er opfundet en ganske simpel Maskine til dette Brug; den bestaaer af et eneste Hjul, hvis Axl løber i Tapper paa en Træopstuds. Axlen er i den ene Ende forsynet med en Skive, hvorom der gaaer en Drivrem, der kan sætte Hjulet i en kredsformig Bevægelse. Hjulets Peripheri er forsynet med stærke Skæretænder. Disse Tænder ere boiede mod Hjulets Glade, eller med andre Ord, de skærende Dele af Tænderne ere ikke parallelle med Hjulets Axl. Peripherien af Hjulet kan være noget afrundet, dog har Opfinderen anseet det nødvendigt at

faa en Kant, saaledes at den ene Side af Peripherien er temmelig skarpvinklet, medens den anden Side er afrundet efter en lille Radius. Ved Hjælp af denne Form af Peripherien er det let at tilrette en Hornplade, da ikke alene alle fremstaaende Dele af Hornpladen angribes, men man ogsaa seer sig istand til at trænge ind i alle Fordybninger og Ridser. Peripherien af dette Hjul bestaaer af et Stykke af Staal og der kan, alt efter som det udfordres til særskildt Brug, anbringes flere Tænder ved Siden af hinanden som alle sammenholdes ved en fast Forbindelse.

Bed Operationen støtter man den tilrettende Hornplade paa en under Hjulet anbragt Træplade, der kan hæves eller synkes, saaledes, at den kan frembyde sin Flade mod Hjulet, naar det bevæger sig. Den mod Hjulet i Berøring kommende Del er hurtigt jævnet, idet Arbeideren gjør et Tryk med Pladen mod Hjulet. Hjulets Peripheri og især dets Kanter kan udføre alle forekommende Arbejder, det vil sige, ikke alene Jævninger af Hornpladen paa alle de fremtrædende Dele, men ligesaa godt i Fordybningerne. Det letter især at borttage Ridserne dermed, da Trykket af Pladen mod Tænderne gjør, at Hornet ikke kan spaltes.

Hjulet løber fastgjort paa en Opsats, men Pladen kan bevæges op og ned og kan ved Hjælp af flere Pedaler stilles saaledes, at man kan komme til alle Pladens Dele. Der kan ogsaa anbringes to skærende Hjul af forskjellig Størrelse paa den samme Axe.

Efter denne Tilretning følger den anden Strækning eller Presning som har den Hensigt at meddele Hornpladen Gjennemsigtighed og især at regulere Tykkelsen idet den underkastes et stærkt Tryk. Der-til maa Hornet igjen blodgjøres, idet det i flere Dage lægges i koldt Vand og tilsidst en Tidlang i kogende Vand. Det er opfundet at det gjøres lettest ved at lægge Hornet i Beholdere og der indlede Damp, hvorved man kan bibringe det en meget høj Temperatur. Man kan ogsaa udelade Dampen og kun sætte Beholderen med Vand i en Dvn, eller over stærk Kulild.

De blodgjorte Hornplader blive afrettede mellem to Balser, der dog ere lidet længere fra hinanden i den ene Ende end i den anden, for nogenlunde at svare til Hornpladerne, der ere tykkere i den ene Side end i den anden. Pladerne stryges derpaa med smeltet Talg, lægges mellem to Jernplader og udsættes for stærkere og stærkere Tryk. Jernpladerne maa være stærkt opvarmede og naar Hornet noget har været udsat for det stærkeste Tryk, henstaa de indtil de ere aldeles afkjølede, hvorpaa de opbevares til senere Brug.

Ny Maade at forarbeide Horn paa til nægte Fiskeben.

Paa Rohorn og andre Horn affauges den massive Ende lige indtil Hulningen, og den saaledes erhholdte Hulkegle koges i Vand, indtil den bliver al-

deles blod. Den drives derpaa paa en conist Dorn, saa den bliver lige overalt. Denne hule Hornkgle kommer derpaa i en Maskine, der er forsynet med en skærende Skruegang, der skærer den hele Hornkgle i den Tykkelse, der ønskes og i et sammenhængende spiralsformigt Stykke. I denne ituskaarne Tilstand lægges denne Hornspiral i kortere eller længere Tid, alt efter Hornets Vædske, i kogende Vand, indtil Heden gjør det saa blødt, at det kan trækkes ud i et lige Stykke, hvorpaa det strax gaaer igjennem to tilstrækkelige opvarmede Jernvalser. Idet denne Hornstof forlader Valserne, lægges den i en hul Jernform, hvor den presses i den Skikkelse, som der ønskes. Formen bliver tillukket og lagt i kogende Vand. Efterat den atter er udtaget, gaaer den gjentagende gennem Valserne og lægges da i koldt Vand, eller i en olieagtig Bædd. Den paa den ovenanførte Maade erholdte Hornstof bliver farvet og lader sig bruge istedetfor Fiskeben til Paraplyer, Parasoller, Stokke, Bidsteskaster og andre Gjenstande, som der ellers bruges Fiskeben til. De Jernforme, hvori den blodgjorte Hornspiral trækkes, er hule Jern- eller Metalrør af forskjellig Diameter, der ere forsynede med en gjennemgaaende Jernstang, med en Krog i den ene Ende; denne sættes i den ene Ende af Spiralen, der saaledes trækkes igjennem.

De paa denne Maade erholdte Hornstokke forarbejdes videre paa sædvanlig Maade.

Ny Anvendelse af Horn.

En Opfindelse, som «Société vicile le Fonds *civile* commun» i Paris har patenteret, bestaaer i følgende Arbejder:

Efterat Hornet er gennemskaaet og oprullet, pladet og befriet fra det Fede, som det indeholder, lægges det i en tæt Træbeholder, der indvendig er udforet med Guttapercha og ligger deri fra 5 til 10 Dage i et Bad, der bestaaer af 100 Dele Vand og 5 Dele Glycerin, idet der blot serges for, at Vandet aldrig vegles, og at der vedvarende er tilstrækkeligt Vand til at dække Hornet. Det kan ogsaa lægges i et Bad af følgende Sammensætning: Til 100 Potter Vand tilsættes 3 Potter Saltpetersyre, 2 Potter Træddike, 10 R Garvestof, 4 R Binsten og 5 R Zinkvitriol. Hornet kan ogsaa i flere Dage lægges i et meget varmt Bad, der bestaaer af Limvand, hvor Limet er dannet af dyriske Stoffer.

I disse Bade bliver Hornet blødt og elastisk; men først underkastes det følgende Behandlingsmaade:

Hornet befries fra sin indvendige Rjarne og alle udstaaende Udværter. Derefter aabnes det paa langs enten med en stor Kniv, eller med en Saug. Derpaa hældes det ved Hjælp af en Jernstang, eller en Stok af haardt Træ over brændende Ild og aabner det med en Tang, idet det vedholdende holdes over Ilden. Derefter udsættes det for et stærkt Tryk, der lidt efter lidt maa tiltage, dog med Ophold af nogle Secunder for at Substantien, uden at revne,

kan udvide og udbrede sig. Trykket udføres idet Hornet lægges mellem Plader, der maa være varme og i Særdeleshed meget glatte. Trykket kan, i Mangel af andet, udføres med en meget stor Skruestik, men bliver bedst ved en hydraulisk Presse. Kan man for at faa en ensformig Varme, lade Damp lede mellem Pladerne, er det godt; jo stærkere Trykket er, jo mindre Varme udfordres der. Efter Presningen maa Hornet affjøles, hvilket skeer ved at lede koldt Vand ind mellem Pladerne, og Hornet maa være fuldkommen affjølet, førend det befries fra Trykket, da det ellers atter slaaer sig. Under Pressen skal Hornet gives den Tykkelse som Fiskeben har, da det skal forarbejdes til Surrogat derfor. Ere Pladerne for tykke, blive de gjennemsaugede. De pressede Hornplader blive indsmurte med Fedt eller Olie. Dette kan atter senere fjernes ved at rive dem med Hornspaaner eller med Potaske, men de maa ikke komme i varmt Vand, da de derved let fortrække sig. De lægges derimod i et af de forstnævnte Bade, indtil de videre skulle forarbejdes. Til Behandling af tyndere Hornplader kan Tiden for Hornets Nedlægning i Badet forkortes.

Flere Plader kunne ogsaa sammenloddess og til den Ende affkøres de sammenloddede Under paa skraa, og efterat de ere varmede lægges Skraafladerne imod hinanden, hvorved det især maa iagttages, at der ikke kommer den mindste Smule fedtagtig i Berørelse med dem, og at man end ikke berører Pladerne med Fingrene. De to med de afflaarne Plader imod hinanden lagte Stykker lægges mellem to Bogetræs-

plader og disse mellem to stærkt ophedede Jern-
 Presseplader og udsættes saaledes for et meget stærkt
 Tryk. Derefter hældes koldt Vand saa længe mellem
 Pladerne, indtil disse, efter Arbeidernes Udtryk have
 ophørt med „at synge“. Under Afkjølingen hæves
 Trykket successtvt. For at opnaa en fuldkommen
 Lodning, maa alle fremstaaende Dele hæves. Derpaa
 lægges de sammenlobbede Hornplader nogle Timer i
 koldt Vand og endelig i et af de forstnævnte Bade,
 hvori de blive liggende indtil Brug.

Bøffelhornet er oprindeligt ikke sort, hvorfor det
 farves saasnart det er dannet i Plader, forsaavidt det
 ikke skal beholde sin naturlige gulagtige Farve, som
 f. Ex. naar det skal dannes til Brug som Fiskeben i
 Paraplyer eller Snoreliv. Til Farvning bruges
 Gultræ, Rødtræ og Jernvitriol. Det Hele bliver
 sammenkogt. Forholdet sees let ved Erfaring, da det
 forandres efter den Styrke, den sorte Farve skal have.
 Efterat Kjedlen er taget af Ilden maa der til et For-
 hold af 100 Potter Vand tilsættes 8 til 10 Draaber
 Salpetersyre, deri ~~og~~ lægges de farvende Hornstykker i
 lang Tid. Naar de ere aldeles sorte astorres de.
 Dette Bad gjør Hornet endnu smidigere. De paa
 denne Maade erholdte Fiskebensstykker poleres paa
 sædvanlig Maade.

Affaldet af det saaledes behandlede Horn anvendes
 til Fabrikation af Haar, der kan bruges paa mange
 forskjellige Maader. Til dette Arbeide bruges Sjøre-
 valser, der først stærer det i Baand og derpaa i Haar.
 Disse Haar erstatte Hestehaar og Kohaar fuldkommen.

De længere og tykkere bruges til Afstivning af Halsbind og de kortere til Udstopning af Sæder.

Hornsubstantien, der er behandlet paa denne Maade, kan ogsaa bruges til Presning af Knapper, til Bind om Album, til Overtræk af Dameskær, og hertil gives det Skildpaddefarve. Det lader sig ligeledes presse til Ornamente, til Dørplader, Stofkeknappe og Pistolkolber.

En anden Fremgangsmaade, der kan bruges for at præparere Horn til Surrogat for Fiskeben.

Hertil bruges den simpleste Sort Bøffelhorn. Hornene spaltes efter deres Længde i to Dele. Ved dette Arbejde spares den tidsspildende Opstakring og Udpresning af Hulningen, som ellers bruges, ligesom Hornfaserne beholdes efter deres Længde, hvilket giver Hornet mere Elasticitet. Hornene lægges nu nogle Dage i Vand, der forud har været tilsat fint Hornaffald. Hornene renses fra deres Ujævnheder og Ridses og presses paa den bekjendte Maade. Pladerne renses derpaa for deres Fedt og ituskræses i Form af Fiskebensstykker. Man faaer imidlertid ikke altid Horn af den nødvendige Længde, hvorfor man, for at opnaa denne Længde, maa lodde dem. Det er noksom bekjendt, at Skildpadde kan loddes smukt, men tidligere har det ikke været bekjendt, at Horn kan loddes, da Loddestederne her let løsne sig. Aarsagen dertil er, at Hornet indeholder mere fedtagtig Stof

end Skildpadde. For at opnaa det samme Resultat med Hensyn til Hornets Lodning, som med Skildpadde, underkastes Hornstykkerne følgende Behandling.

De Ender af Stykkerne, der skulde loddes, afstæres paa staa og poleres godt med Stravgræs, hvorved den samme Forsigtighed maa anvendes som ved Skildpadde, nemlig ikke at berøre Loddestederne med Fingrene. Ere de saaledes tilberedte, saa sættes Loddestederne kort Tid i ophedet Alkohol for at befri dem for deres Fedt. Hornstykkerne lægges sammen paa en Plade af haardt Træ, der lige før Brugen er lagt i varmt Vand; de dækkes med en lignende Plade, og disse to Plader anbringes mellem Lodtænger, der maa have større Hæde end til Lodning af Skildpadde, hvorpaa Tængerne lidt efter lidt udsættes for et meget stærkt Tryk. Efter denne Presning holdes lidt koldt Vand mellem Pladerne og hermed vedblives, indtil det Hele er aldeles koldt. Lodningen er nu fuldkommen, og Stykkerne kunne gøres færdige og slibes. Der tilberedes derpaa et Bad af 1 Del Salpetersyre, 5 Dele Vin, 2 Dele Eddike og 2 Dele Vand, tilføjedes en lille Tilførsel af Catechu, eller andre garvestofholdige Substantier, Stykkerne lægges i dette Bad i 12 Timer og ere de ikke endnu fuldkommen sorte, saa farves de i et Afkog af Blaatræ og Chromsur Kali. Derefter kommes Stykkerne i et varmt Bad af lige Dele Salpetersyre og Vand og lægges tilsidst i 12 Timer i fortyndet Eddikesyre. — Derefter kan Hornstykkerne poleres, hvorved de faa et meget smukt Udseende.

Der er gjort Prøver med Blanchetter, der paa denne Maade vare samlede af flere Stykker og det viste sig, at de i enhver Henseende vare lige saa stærke som Lignende af helt Fiskeben.

At gjøre dreiede Sager af Bøffelhorn vedvarende bløde.

De dreiede, men endnu ikke polerede Hornsager lægges i 10 Dage i et Bad, der er blandet af 25 Potter Vand, $\frac{3}{4}$ Pd. Salpetersyre, $\frac{1}{2}$ Pot Træedisse, $2\frac{1}{2}$ Pd. Garvestof, 1 Pd. Vinsten og $1\frac{1}{4}$ Pd. Jernvitriol, hvorpaa de optages, astørres og poleres. Sagerne ere efter denne Behandling bløde og vedblive at være saa bløde som Læder.

At farve Horn sort efter en ny Methode.

Kammagerne bruge som bekjendt at farve de lyse og plettede Kamme sorte, for at saa dem til at ligne Bøffelhornsarbejde. Tidligere anvendte man den saakaldte Kalkbeige, hvorved der dannedes en Belling af Monnie, lædsket Kalk og Vand. De beigede Kamme blive lagte i denne Deig og efter 12 til 24 Timers Forløb bleve de optagne, udvaskede med Vand, hvortil der ofte var tilsat Eddike, atter afvaskede, tørrede og polerede. Efter denne Beigning antog Kammene en smuk, sort Farve.

J Almindelighed leverer denne Methode gode Re-

sultater og anbefaler sig ved megen Prisbillighed; men, den har den Ulempe, at ved Virkningen af Ralken tabe Tænderne paa de finere Kamme af visse Hornforter, deres parallelle Stilling, ligesom de tyndere Kamme antage Krumninger, der ofte skade Fabrikkanterne meget. Ved denne Methode fremstaaer en endnu større Ulempe, nemlig at saadanne farvede Kamme overtrækkes med et hvidt Stof, naar de i længere Tid opbevares i et fugtigt Locale. Det kan vel atter for en Tid fjernes, naar Kammene igjen poleres, men de blive dog plettede og ugiennemsigtige. Især er det meget til Skade, hvor disse Varer skulde transporteres lang Vej over Havet.

Professør, Dr. Rud. Wagner i Nyrnberg har efter Opfordring eksperimenteret meget i den Retning og endelig fundet en Veigningsmaade, der fuldkommen har hævet de tidligere Feil, og den er nu erkjendt for at være fortrinlig.

Fremgangsmaaden er følgende:

Uden Varme opløses 8 Lod Qviksølv i 8 Lod concentreret Salpetersyre og naar Opløsningen har fundet Sted, fortyndes den med 1 Pd. Vand. De beigende Kamme lægges i denne Opløsning og blive deri en Nat over. De tages derpaa op, affylles i lidt Vand, der atter kan hældes op i Opløsningen og afvaskes derpaa i mange Gange fornyet Vand, indtil dette ikke mere er syrligt.

Kammene have ved denne Fremgangsmaade faaet en rød Farve, der naar Qviksølvpopløsningen er anvendt concentreret, gaaer over i det Brune, saaledes

at denne Farve, naar den blot frembringes paa enkelte Steder, godt kan forestille Skildpadde.

De nu rødt beizede Kamme lægges i fortyndet Svovlleveropløsning (1 Lod Kalisvovllever i 1 Pot Vand), hvorpaa de tørres og poleres. Saadanne Kamme have efter Kjenderes Udsagn ganske Udseende af Boffelhorn.

Med Hensyn til Poleringen, maa det bemærkes, at den sorte Beize, uagtet den er overordentlig fast og varig, dog ikke er trængt dybt ind og Poleringen ~~og~~ maa derfor foretages forsigtigt.

Denne Fremgangsmaade skal være at foretrække for enhver anden Beizning.

Den franske Fremgangsmaade at give Horn en smuk rød Farve.

Den almindelige Beize som Kammagerne bruge for at give Horn et skildpaddeagtig Udseende bestaaer som bekjendt i en Blanding af Soda, Gyskalk og Blegghvidt. Denne Beize frembringer brune, ofte sorte-brune Pletter, naar Indvirkningen har været mere end 15 til 20 Minutter. Det franske Fabrikat i denne Retning udmærker sig ved en fyrig flammende rød Farve, der især tiltaler Diet mod gennemfaldende Lys. Fremgangsmaaden ved denne Beizningsmaade er følgende:

Det med fortyndet Salpetersyre (nemlig 3 Dele Vand og 1 Del Salpetersyre) ved en Temperatur af 25 til 30 Grader Reaumur, præparerede Horn, beizes

som sædvanligt med 2 Dele Soda, 1 Del frist brændt Kalk og 1 Del Blegghvidt. Heri lægges Hornarbeidet i 10 til 15 Minutter, indtil de indtraadte Pletter ere blevene gulbrune eller mørkebrune. Beizen affskyldes derpaa i Vand, den vedholdende Beize astørres i et Klæde og Hornet lægges i efterfølgende Farvelud, der bestaaer af 4 Dele Rødtrælud til 10 Grader Beaumé og 1 Del Nagnatronslud til 20 Grader Beaumé. Hornet dyppes endelig i Vand, den tilbageværende Fugtighed afstrykkes i et Klæde og poleres da efter 12 til 16 Timers Forløb. Kan man ikke faa Rødtrælud, tilberedes den ved en Decoet af 1 Pd. Fernambuktræ kogt i 2 til 3 Potter Vand. Natronluden erholdes hos enhver Sæbesyder under Navn af Jldlud.

Tilsættes der til den forudgaaende Beizning med Blegghvidt, endnu Zinkhvidt eller Zinkfilte, saa erholdes der blaalige Nuancer. Tilsættes der Tinsalte paa samme Maade nuancerer Hornet i Skarlagenrødt.

Skildpaddeagtig Farve paa Horn ved Fuchsin.

For at give Hornet et smukt flammende Skjær adstiller denne Fremgangsmaade sig fra den almindelige Methode ved at Svovlet i Hornet aldeles fortrækker og et rent Farvestof indvirker derpaa. Det Horn, der skal farves, lægges i en Oplosning af kunstigt Kali Dyvor det, alt efter Bestaffenheden af Hornet og deommervende Gjenstand, bliver liggende fra 5

1 Time.

Blegghvidt

Bed denne Operation er Hornet præpareret, saa at det uden videre Beigning binder Fuchsinens Farvestof. Fuchsinen bliver nu delvis ført paa i en særegen Consistenz, saaledes at Conturerne ikke løbe ud og forvidskes, men uden Tilsætning af Dextrin eller Gummi. Efterat Fuchsinen ved middelmaadig Varme er saa vidt tørret, at den bekjendte Broncefarge indtræder, borttages den nu harpiragtige Substantz ved Hjælp af en Træspartel, for at fortyndes med Spiritus og saaledes at kunne bruges igjen. Derved lader det sig ikke forhindre at Gjenstandens lyse Grund ogsaa bliver farvet. Farven kan ved mekaniske Midler og bedst ved Rivning med Smørelse-sæbe og Trippel atter bortffjernes. De først med Fuchsinen belagte Steder have, da Hornet befinder sig i en halvopløst Tilstand, en mørkerød Farve, som ved gennemsfinnende Lys viser sig overordentlig smuk og med Hensyn til Farvernes stærke Bløffjær staaer den ikke tilbage for pariser Fabrikatet. Kun ved det af Naturen glasflare Horn, nuancerer Farven noget for stærkt i det Blaa.

Farven modstaaer Lyset saavel som Fugtigheden, hvilket er en væsentlig Fordel ved denne Methode fremfor den ældre Fremgangsmaade med Blybeigning, idet Indvirkningen af Fugtighed ved Laage paa Svovlblyet, især ved Udsørsel af Varer over Havet, gjør at den ældre Beigning forandres og ofte fremleder store Tab for Fabrikanten.

Desværre er Prisen paa Fuchsin endnu for høi til at kunne finde almindelig Anvendelsen, beiges

angivne Methode at forandre Hornets Overflade ved kautist Kali, eller Natron, kan ogsaa komme i Anvendelse endog med Cochenille og lede til gunstigt Resultat, naar der forud bruges Tinbeize.

At farve Horn hvidt, gult og perlemoderagtigt.

Den hvide Farve.

For at farve Hornet hvidt beizes det først paa den sædvanlige Maade brunt med Mennie (se Pag 24); derpaa tilintetgjøres det dannede Svovlbly ved Hjælp af Saltsyre i Svovlbrint, hvilket fordunster og let er kjendeligt paa sin Lugt. Der bliver derpaa et hvidt Stof tilbage i Hornet, der er Chlorbly. Dette Chlorbly giver Hornet en smuk mælkehvid Farve, og det lader sig godt polere. Saltsyren, der bruges, maa være arsenikfri og jernfri. Udføres denne Operation med Renlighed og Punktlighed, saa er Resultatet useilbart. Jo gjennemsigtigere Hornet er, jo renere bliver den hvide Farve. Det er især nyttigt i Kammager- og Knapmagerprofessionen.

Den gule Farve.

Det hvidbeizede Horn lægges i en Opløsning af dobbelt chromsur Kali, hvorpaa den gule Farve øjeblikkelig indtræder. Denne Beize er til megen Nytte for Dreiere og Stokkesfabrikanter, hvor det kommer an paa at efterligne Farven af Bughorn.

At give Horn Perlemoderglands

steer ved at lægge det brunt beigede Horn i fortyndet fald Saltsyre, hvorved der næsten siebliffelig danner sig et solvhvidt reflekterende Lag af Chlorbly, hvorved Hensigten allerede er opnaaet; thi, alt efter Structuren af det anvendte Horn, er Perlemoderglandsen efterlignet overordentlig skuffende, og det er umuligt for Diet at skjæbne det fra ægte mørkt Perlemoder.

Den sidste Anvendelse er især brugbar i Knapfabrikationen paa Grund af den store Forskjel i Pris paa Horn og paa Perlemoder.

At metalisere Horn.

De forskjellige Gjenstande af Horn gjøres som sædvanlig først færdige, idet der blot udelades enhver somhelst Farvning. Først da overtrækkes det med et af følgende Stoffer. Chlorzinkopløsning, ved Neddykning eller Indbørstning med en Børste, giver gul Broncesfarve. Chromsurt Zinkilte en grøn Farve. Chlorkobber i flydende Tilstand en næsten sort Broncesfarve. Flydende chromsurt Kobberilte en brun Bronze og Jodcalium anbragt paa disse Farver forvandles i Rødt. De med disse Stoffer behandlede Gjenstande blive udsatte for en Temperatur af 55 Grader Reaumur, indtil de ere tørrede. Tørringen kan ogsaa ske i fri Luft, naar det er varmt.

De saaledes behandlede Gjenstande rives tilsidst med saakaldet Muskelguld, en Masse, der tilberedes paa følgende Maade:

5 Dele Qvicksolv, 16 Dele Tin, 8 Dele Svovl

og 5 Dele Salmiak bruges. Dvifselvbet og Tinnnet forbindes til et Amalgam ved at kommes i en op-
hedet Digle. Efter Afkjøling pulveriseres det, sigtes
og blandes med de andre Dele. Blandingen bliver
da heldt i en Glasfolbe i Sandbad, hvorpaa Dvif-
selvbet fordamper, og Massen bliver gul.

Denne Mæsse giver Gjenstandene ved Indgnid-
ning et smukt og glimrende Udseende.

At hærde Boer og andre smaa Instrumenter.

Denne ligesaa simple som lette Operation udføres,
idet de hærdende Gjenstande glødes og siebliffelig
stiftes ind i et hvidt Løg.

Sort Beigning paa Horn.

Hornet farves smukt sort, naar det en Dag lægges
i en Oplosning af Alun og Jernvitriol og derpaa
kommes i en Afkogning af Blaatræ, hvor det bliver
saa længe, til det udviser den ønskede Farvetone.

Grøn Beigning paa Horn.

Naar det Side 29 nævnte gult farvede Horn ved
Chromsur Kali er færdigt, lægges det i fortyndet
eddikesurt Indigo, og naar det har ligget noget deri,
er Farven gaaet over i en smuk Græsgøn.

En anden smuk grøn Farve erholdes paa Horn
ved en kort Tid at dyppe det i fortyndet Saltsyre.

Anden Afdeling.

For Sadelmagere og Skomagere.

At lakere Læder og Tilberedningen af den dertil nødvendige Lak og Beize.

Læderet som skal lakeres maa fremfor alt udspændes, til hvilken Hensigt der slaaes Som gjen- nem Enderne, og det spændes da paa en glat Træflade saaledes at Kjödsfiden, der skal lakeres, vender udad, og Haarsfiden kommer til at ligge indad mod Træfladen. Efterat den ene Ende af Læderet er fastslaaet paa Brædtet, sugtes Læderet med en i Band dyppet Svamp, hvorpaa det fastspændes ganske glat, først begge Enderne og derpaa Siderne. Der tages derpaa et Stykke Sandsten, hvorpaa der er slebet en glat Flade, og dermed afflibes Læderet frem og tilbage for at faa alle Ujævnheder, Folder og Røg til at forsvinde. Naar det er skeet bestrøes den slebne Side med fint pulveriseret Kridt, og det slibes da

endnu en Gang, dog ikke med Sandsten, men med glat Pimpesten, og dermed vedblives, indtil det paa-
stroede Kridt er aldeles forsvundet.

Efter fuldendt Slibning afvaskes den slebne Side fuldkommen med Vand. Paa den rensede Overflade stroes der nu Pimpesten, der forud er fint stødt og sigtet gennem en Haarsigte, hvorpaa det atter slibes med et Stykke Pimpesten, der selv er tilslebet med en glat Flade. Med denne Slibning vedblives der indtil alle ophoiede eller fordybede Steder paa Læderet ere aldeles fjernede, og det er fuldkommen glat; thi jo glattere Læderet er slebet, desto færre Anstrøg af Lak udfordres der. Naar Læderet er fint afflebet, børstes det aldeles rent, hvorpaa det gives hvilken-
sømhøist Farve, der ønskes, enten med farvet Lak, eller ogsaa beiges det først farves og overstryges da med Lak. Enten i det ene eller det andet Tilfælde maa den Lak, der anvendes, være varig Lak, og dertil egner sig især den smidige Copallak, ved hvis Tilberedelse der maa tilsættes noget Oliefernis. Det maa endnu bemærkes, at Farven, saasnart den er aldeles tørret, stedse maa afflibes med et Stykke Pimpesten. Efter Afflibningen med Pimpesten, dannes der en Slibeballe af et langt Stykke Filt, der rulles fast sammen i en compact Balde, som omvindes med Seglgarn, og affkæres lige i den ene Ende med en skarp Kniv. Den glatte Ende dyppes i Vand og det fineste Pimpesten, hvorpaa Overfladen slibes let dermed, indtil den er fuldkommen glat. Slibningen foretages med et let Tryk og i vedvarende Kredse, der griber ind i hinanden

og Pimpestenet maa være saa fint, at det ikke efterlader nogenjombest Tidse i Farvesladden.

Paaføres der flere Lag Lak, maa hvert Lag tør sig, naar det er tørret fuldkomment, afflibes paa den nævnte Maade, og jo finere dette Arbeide udføres, jo smukkere vil Lakken vise sig. Det Slam, der dannes paa Slibesladden maa afvaskes aldeles med en Svamp, den slebne Overflade astørres med en fin linned Klud, hvorpaa Læderet saa længe lægges i Solen, til det er fuldkommen tørt.

Førend den farveløse Lak stryges paa Læderet, bliver Overfladen afflebet med et Stykke Filt eller Dyressind og pulveriseret Hjortetak. Naar det sidste Lag Lak er behørigt tørret og skal slibes, hvilket imidlertid ikke er nødvendigt, naar der under hele Operationen er gaaet forsigtigt og renligt tilværks, og Paastrygning er paaført aldeles regelmæssigt, saa dyppes et Stykke Filt i Vand og derpaa i flemmet Kridt, og dermed afflibes Lakken. Naar denne Slibning er udført, afvaskes Sladden, tørres ren og tør af med en blød, ren og linned Klud, og poleres tilsidst med et gammelt Siletørklæde.

Om Tilberedning af en Copallak, der passer til alle Slags Læder.

Til Lakering af Læder kan saadan Lak kun anvendes, som besidder Elasticitet nok til at modstaa den bestandige Bevægelse, som Læderet er udsat for, uden at Læderovertrækket springer af, eller slaaer Nid-

ser. For at tilberede en til Læder passende Laker-
nis, der opfylder alle de Fordringer, der gjøres til
den, maa der fremfor alt drages Omsorg for en
Linolie, der er befriet for alle vandholdige og
slimede Bestanddele. Blandt alle Laker-
niser er der ingen, der bedre egner sig til Lakering af Læder,
end Copalernis, hvis Tilberedelse her meddeles fuld-
stændigt.

Først stødes Copalen grovt og kommes i en godt
glaceret Verkruffe, der skal være 6 til 7 Tommer høj
og 3 til 4 Tommer bred. Efterat den stødte Copal
er fugtet med saa meget Terpentinelie, som er nød-
vendig til denne Fugtning, lukkes Kruffen med et
godt passende Laag og sættes paa Gløder, der ikke
maa brænde i Flamme. Naar Copalen har kogt i
7 til 8 Timer og er smeltet, tages Kruffen fra Glø-
den, og den flydende Copal omrøres saa længe med
en Træspartel, til det mærkes, at hele Copalen er al-
deles opløst og smeltet. I en anden Kruffe af samme
Størrelse er samtidig 16 til 18 Lod Linoliefæ-
rnis varmet indtil Røgning, hvorpaa dette langsomt blæn-
des i Copalen ved Hjælp af Træspartelen. Efter
Blandingen maa Copalens første Hæde fortage sig
noget, hvorpaa der tilsættes 6 Lod varmt Terpentinelie
under vedvarende Omrøring. Imedens Copal-
lækken endnu er varm, ses den igjennem en tæt lin-
ned Klud og kommes i Glasflasker, der proppes godt
og sættes i Solen.

Tilberedning af sort Copallak til Læder.

For at kunne lakere Læder sort, leverer Benfort den bedste Svarte; der kan ogsaa gøres Brug af Rjonrøg, dog maa det førend Brugen udglødes for at dets fedtagtige Dele kunne fortrække, hvilke ellers hindre Lakkens Tørring. Benfort, eller Rjonrøg, blandes med den nævnte Lak, idet den først rives fint paa en Sten eller Glasplade med endel deraf, og dette blandes derpaa med den øvrige Lak. Skal der paaføres mere end et Lag Lak, saa bruges der for Besparelses Skyld en god tørrende Oliefernis til det første Anstrøg istedetfor Copallak.

Paa efterfølgende Maade kan der ogsaa leveres god sort Lakfernis.

Kalveffindet, der bruges til lakret Læder, skal først garves og udarbejdes godt paa Kjodfsiden. Det sugtes derpaa med en vaad Svamp, udspændes stramt paa en glat Træplade og aflibes med en fin Pimpsten. Til første Anstrøg af Læderet rives Umbra og udbrændt Rjonrøg i lige Dele med en god tørret Oliefernis og det med saameget deraf, at Farven let kan stryges dermed. For de efterfølgende Laklag rives brændt Rjonrøg med lidt af den ovenfor beskrevne Lakfernis saa fint som muligt, og den sorte Farve fortyndes med saa meget Lakfernis som er nødvendigt for godt at kunne stryge Lakken med en Pensel. Hvert Lag bliver godt og smukt afflebet paa den beskrevne Maade naar det er fuldkomment tørt.

Det sidste Lag gives med en Lak, der enten aldeles ikke er blandet med Kjonrøg, eller der kun er blandet med meget lidet udreven Kjonrøg, og der er saa flydende, at den kan paastryges med den største Ensfornighed. Den paa denne Maade paaførte Lak er smuk og høielig, og det dermed lakerede Væder kan bruges til Sko og deslige med den største Fordel, da denne Lakering aldrig revner og aldrig afblader.

Kjonrøgens Udglødning skeer paa følgende Maade:

Kjonrøgen kommes i en Digle og stoppes successtvt saa fast som muligt, og paa den Maade fyldes Diglen aldeles til Overkanten samt dækkes med en Jernplade. Diglen sættes i stærk Kul- eller Flammeild, og glødes indtil der ikke mere stiger hvide Dunster ud af Sprækkerne ved Laaget. Diglen udtages derpaa og sættes paa et koldt Sted, mindst 24 Timer, indtil den er fuldkommen kold. Kjonrøgen tages da ud, og bevares i en tilbundet Krukke til bemeldte Brug og er fortrinlig.

Tilberedning af grøn Lak til Væder.

Det Væder, der skal overtrækkes med denne Lak, maa være hvidgarvet og meget fint og maa hverken have Olie- eller Fedtpletter. Det udspændes ligeledes paa en glat Træplade, idet det sugtes med Band. Det første Farveovertræk gives med Spanstgrønt, der er udrevet til en tynd Farve med Oliefernis og fortyndet med samme Fernis. Paastrygningen maa ske med en stor Borstepensel og saa ensfor-

migt som muligt. Naar det første Anstrog er tørt, gives endnu et Lag, uden dog at slibe det første, men dette Lag bestaaer af Spanstgrønt udrevet i Copallacken og fortyndet med den, alt som tidligere beskrevet. Der gives nu saa mange Lag indtil det Hele har faaet den fornødne Glans. Skal Farven være noget lysere, tilsættes der noget Blyhvidt eller Skiferhvidt.

En anden lignende grøn Lak faaes ved ægte Brunsvigergrønt, hvis Farve efter Dnske kan forandres ved Tilsætning af Blyhvidt, eller ogsaa ved Berlinerblaat og Kongegult.

Tilberedning af gul Lak til Læder.

Først rives Casselergult meget fint med Vand paa en Rivesten, hvorpaa det med en Spartel lægges i Smaabunker paa en Tagsten for aldeles at tørres, og først da rives det saa fint som muligt med Copallacken. Dnskes der en billigere Lak til Læder, saa behandles fin gul Oker, med en Tilsætning efter Behag af Blyhvidt med Vand paa samme Maade som ved Casselergult. Begge Sorter egne sig for smukt hvidgarvet Læder. Den til Tilberedning af begge Sorter gul Lak tjenende Vinoliefernis maa hverken være for gammel, eller for stærkt kogt.

Tilberedning af blaa Lak til Læder.

Hertil anvendes 4 Lod god Berlinerblaat, der stødes fint og opløses da i en Porcellainskaal i 5

6 Lod Svovlsyre. Efter fuldendt Oplosning kommes kogende Vand deri, og efter nogen Tids Forløb hældes det af og erstattes med koldt Vand. Denne Udvaskning maa gjentages saa ofte, indtil det Sure af Oplosningen aldeles har forladt den. Det Berlinerblaa tørres derpaa og udrides da med Copallaffen. Farven fortyndes ogsaa dermed, for at den kan stryges let med Penselen. Skal Farven være lysere, saa tilføjes noget Blyhvidt. En Tilfætning af noget Kuglelak til det Berlinerblaa gjør Farven violblaa.

Tilberedning af rød Farve til Læder.

Til Dannelsen af rød Lak anvendes meget fint Florentinerlak, der rives særdeles fint med Kornbrændevin paa en Malersten og tørres da i smaa Bunker paa en Tagsten beskyttet for Støv. Istedetfor Florentinerlak kan der ogsaa tages Kuglelak. Naar Farven er godt tørret i Skyggen, rives den endnu engang med Copallaffen og kommes i en Lerkrukke, hvor den fortyndes med mere Copallak, saa at den kan stryges med Pensel.

I det Tilfælde at Laffen skal have en lyserød Farve, anvendes sin rød Zinnober istedetfor Florentinerlak og Kuglelak.

Tilberedning af hvid Lak til Læder.

Til hvid Lak rives Blyhvidt først meget fint med hvidliggul ikke kogt Linolie, og denne Farve stryges to Gange paa Læderet. Efter Tørringen af disse

Lag gives 3 til 4 Lag af Kremserhvidt, der er revet i Band, tørret i Smaabunker paa en Tagsten og atter revet og fortyndet med hvid Copallak. Førend der gives et nyt Lag Lak, maa det forudgaaende være fuldkommen tørret. Naar det sidste Lag er tørt, bliver det slebet og poleret paa den beskrevne Maade.

Tilberedning af Beizning til Læder.

Farvningen af Læderet kan ogsaa ske ved at det først beizes og derpaa lakeres.

For at tilberede en sort Beizning anrendes Jernsværte og Eddike og denne Composition gjøres endnu sortere ved Tilfætning af stødte Galæbler og grønne Røddesfaller.

Skal Læderet have en grøn Beizning, saa børstes det først med Berlinerblaat og overtrækkes da med en gul Beize. Denne Fremgangsmaade gjentages saa ofte, til den ønskede Farve er fremtraadt. Man kan ogsaa blande blaa og gule Tincturer med hinanden. Der kan opløses 4 Dele krystalliseret Spanstgrønt med 1 Del Salmiak i Bineddike. Skulde denne Oplysning være for grøn saa tilsættes noget Safran.

En violblaa Beize faaes, naar der blandes rød og blaa Tinctur, eller ved en Decoct af raspet Jernambuktræ i Jernvand.

Til rød Beizning udfoges Farvestoffet af raspet Jernambuktræ med Eddike eller Brændevin og da fuge det med Vand. Farven tilsættes derpaa noget

Alun, eller opløst Vinſten og ſies. Læderet kan ogſaa farves rødt ved en Opføſning af fint revet Cochenille i Spiritus. Koges raspet Fernambuktræ i Regnvand og tilføjes noget Kobbervitriol, eller Potaſtelud, ſaa opſtaaer der en camoiſinrød eller purpurrød Farve.

Til blaa Beizning tages Spaaner af Braſilietræ, der behandles paa ſamme Maade ſom Fernambuktræet. Til en blaa Beiz for Læder kan der ogſaa bruges en Decoct af ſorte modne Hyldebær, der udfoges i Vineddike med noget Alun.

Til gul Beiz anvendes Curcuma, Safran, Avignonbær og flere, ſom enten koges i Vineddike, eller hvoraf Farveſtoffet udtrækkes ved Brændevin. Decocten maa tilføjes en behørig Mængde Alun.

Uforanderlig hvid Copallak til Læder.

Kunſtig tilberedt fulſur Baryt rives med ſaalyſ Linolieſernis ſom muligt og med denne Blanding gives Læderet flere Anſtrøg. Derpaa rives den ſamme Slags fulſure Baryt med Copallak og fortyndes ogſaa dermed, og naar den forud nævnte Farve er tør, gives Læderet et Anſtrøg dermed. Naar Læden er tør, ſlibes den med ſlemmet Pimpeſten og en Filtballe og med ſlemmet Benafte. Denne hvide Lak taber aldrig ſin Farve, hvilket ofte ſkeer med Blyhvidtlak.

Tredie Afdeling.

For Husholdningen.

Æble-Supper.

Æble-Suppe.

Gode Æbler skrælles, skilles ved Kjernehusene, skjæres i Terninger, koges med Vand og noget reven Hvedeknop, tilsættes Kanel, og naar Æblerne ere udkogte, presses det gennem et Dørslag. Der tilsættes Sukker efter Smag. Kanel og Citronskal samt $\frac{1}{2}$ Flaske Vin og lidt Salt, det jævnes med nogle Æggeblommer og serveres med ristede Iwebaffer, eller Sukkerbrød. Til 24 Æbler bruges 3 Potter Vand og 2 Dverkopper revet Hvedeknop.

Æble-Suppe med Rødvín.

24 gode Æbler skilles ved Stilk og Blomst, af-tørres, skrælles, skilles ved Skallerne og Kjernehusene kommes i 3 Potter Vand, koges i $\frac{3}{4}$ Time og presses gennem en Sigte. Saften sættes paa Ilden

med lidt Salt, Kanel og Citronskal, Æblerne til-
 jættes samt tilstrækkeligt Sukker og 12 Rod Perlesago
 og koges i en halv Time. 12 Rod godt rensede
 Korender koges særskildt, og naar de ere udboldnede,
 afhældes Vandet, og de kommes i Suppen. Der til-
 sættes en Flaske Rødvin, der koges noget dermed, og
 Suppen serveres med glasserede Iwebaffer dertil.

Æblesuppe med Croutons.

12 store Æbler stilles ved Stilk og Blomst, skræl-
 les, Kjernehusene udskæres, og Æblerne deles i 4
 Dele. De sættes paa Jlden med 3 Potter kogende
 Vand, tilsættes Kanel, koges til Æblerne ere udfogte,
 hvorpaa det presses gjennem et Dørslag, blandes med
 lidt Salt samt Sukker efter Smag, udrøres med 8
 Rod Kartoffelmel, koges, tilsættes $\frac{1}{4}$ Flaske hvid Vin
 og serveres med Hvedebrøds Croutons. Disse bestaa
 af tynde Skiver af Hvedeknop, der udstiftes med
 runde Udstifningsjern, riftes over Jlden med smeltet
 Smør og oversigtes med Sukker og Kanel, hvorpaa
 de sættes $\frac{1}{4}$ Time i en Døn, eller glaseres med en
 gloende Jldstufte.

Æblesuppe med Mandler.

24 gode Æbler skrælles, Kjernehusene udstiftes,
 og Æblerne skæres i Skiver, der koges med 3 Potter
 kogende Vand, Kanel og Citronskal samt $\frac{1}{2}$ Pund
 Skiver af Hvedeknop. $\frac{1}{4}$ Pund søde og sejt Styk-
 ker bitre Mandler skolles, og stødes meget fint med
 lidt Vin. Naar Æblerne ere udfogte, presses de

gjennem et Dørslag, sættes paa Ilden, blandes med 1 Flaske hvid Vin, Mandlerne, Saften af $\frac{1}{2}$ Citron, lidt Salt, samt Sukker efter Smag. Suppen anrettes, oversigtet med Sukker og Kanel og serveres med ristede Idebakker.

Æblecompotter.

Nr. 1. Æblecompot af hele Æbler.

Der vælges lige store, gode Æbler, Kjernehusene udstiftes med et Udstifningsjern, Æblerne skrælles zirligt, hvorpaa de rives let med Citronsaft for at blive aldeles hvide. Til 5 Pd. Æbler tages 1 Pd. Sukker, der koges med Vand, Saften af en Citron og et Glas hvid Vin til en Sirup; Æblerne lægges deri og koges tildækkede til den nederste Del af dem ere temmelig bløde, hvorpaa de forsigtigt vendes, koges paa den anden Side og tages af Ilden samt afkjøles i Saften. Æblerne optages derpaa, Hullet i Midten fyldes med syltede Kirsebær, Hindbær etc. Saften hældes gennem en Sigte, indkoges stærkt, afkjøles halvt og hældes langsomt over alle Æblerne, der ere anrettede paa en Aflette.

Nr. 2. Æblecompot af hvide Æbler med rød Saft.

Compotten tilberedes ligesom den foregaaende og Æblerne anrettes zirligt paa en Aflette. Skallerne og Kjernehusene koges imedens med lidt Vand, og naar de ere aldeles udfogte, presses det gennem en fin Sigte og kommes i den Sauce, Æblerne ere fogte i.

Denne Safft indfoges stærkt og tilsættes nogle Draaber Cochenille=Afkog eller en Tøstke Kirsebær-safft, saa at den bliver rosenrød. Naar den er halvt affjølet, hældes den langsomt ved Siden af Gblerne, saa at Jutet af den kommer paa dem.

Nr. 3. Gblecompot af hvide Gbler, garnerede med røde Geléeblade.

Compotten tilberedes som Nr. 1, hvorpaa Saften, efterat Gblerne ere anrettede paa en Aflette, hældes derover. Af Skallerne og Kjernehusene koges som ved Nr. 2 en Gblegelée med noget af Saucen fra Gblerne selv og denne Gelée, der maa indfoges stærkt, farves høirød med Cochenille=Afkog eller Kirsebær-safft og tilsættes endnu noget opløst Husblas eller Gelatine. Et Fad dyppes i Vand, eller overstryges paa Bagsiden med Mandelolie og derpaa hældes denne farvede Gelée ganske tyndt, og affjøles aldeles. Heraf udstikkes zirlige Bindrublade, med en spids Kniv, og paa hvert Gble paa Afletten lægges et rødt Blad. Der kan selvfølgeligen ogsaa udstikkes Stjerner, Rosetter, Halvmaaner etc. og dertil anvendes lettest Udstikningsjern af disse Figurer, dog maa de førend Udstikningen dyppes i Vand. Gblerne maa være aldeles kolde, naar Figurerne lægges derpaa.

Nr. 4. Gblecompot af glaserede Gbler.

Smukke Gbler stræles, stæres midt over, skilles ved Kjernehusene og lægges paa den glatte Side paa et Fad, der kan taale Dvnhede. En Eggeblomme

pidstes stærkt med lidt hvid Vin, Eblerne overstryges dermed og overfigtes stærkt med Sukker og Kanel. Ved Siden af Fadets Kant lægges Smaastiver Smør, lidt Vin hældes ogsaa ved Siden og Fadet sættes i stærk Dvnhede, eller i en Tærtepande med Ild paa Laaget, hvorpaa Eblerne bages mere. Ved Anretningen serveres de enten alene paa en Aflette, eller ogsaa bruges de til Garnering omkring Eble-Grème-Compot, eller Eblemoes, Rødkaal eller Surkaal.

Nr. 5. Eblecompot af hele Ebler til
Pølser eller Steg.

Smaa, ligestore, smukke, røde Ebler tørres zirligt af paa et Klæde, Blomsten udstikkes forsigtigt, og istedet derfor indsættes en Kryddernellike, men Stilkten bliver ved Eblerne. Til 5 Pd. Ebler sættes $\frac{1}{2}$ Pd. Smør paa Ilden i en luffet Kasserolle, Kjedlen bevæges frem og tilbage til Smørret stiger, hvorpaa Eblerne sættes deri, overstrøes med Kanel, sættes i en Dvn i Middelvarme og staa der i en Time, idet Kjedlen jævnlig svinges frem og tilbage. Eblerne anrettes smukt paa en Aflette, overstrøes med blancherede Korender og serveres som Compot til Pølse og Steg.

Nr. 6. Eblecompot-Grème.

2 Pd. velsmagende Ebler sættes i deres Skal paa et Fad i en Dvm, eller i en Tærtepande og steges fuldkomment, hvorpaa Skallen borttages, og Eblemoessen stryges gennem en Sigte. Skallen af

en Appelsin, eller i Mangel deraf en Citron afrives paa $\frac{1}{2}$ Pd. Sukker, hvorpaa Sukkeret stødes og ud-røres med 8 Eggeblommer i $\frac{1}{2}$ Time, og tilsættes $\frac{1}{2}$ Flaske hvid Vin, hvorpaa det sættes paa en svag Ild og pidskes vedholdende ligetil nærved Kogning. Derpaa blandes de gennemstrøgne Æbler deri, det varmes igjen lige til Kogning og tilsættes det stift pidskende Skum af 8 Eggehvider, efterat Kjedlen er taget af Ilden. Det anrettes strax smukt paa en Asiette, belægges zirligt med fine Skiver af Sucat og omgives med en Krands af smaa Makroner.

Nr. 7. Fin Æblecompot.

Fine Æbler skrælles, Kjernehusene udstiftes med et Udstifningsjern og Æblerne skæres i flade Skiver af $\frac{1}{4}$ Tommes Tykkelse. Disse Skiver udstiftes med forskjellige Udstifningsjern som Blade, Blomster, Halvmaaner, Rosetter, Stjerner og smaa runde Skiver og blandes med noget Sukker, Citronsaft, Citronsukker, fintstødte Mandler og Vanillesukker og staa tildækkede i en Time. Derefter ordnes de smukt over hinanden paa en Asiette, overstrøes med blancherede Korender og meget fine Striber af Sucat, overhældes med 2 Glas Vin, der er blandet med 2 Spiseskeer Arraks-extract, og hvori to Spiseskeer Sukker og en glatstrøget Æske Citronsukker er opløst, hvorpaa Asietten sættes i en varm Døn for at Æblerne kunne steges møre, idet de meget ofte langsomt overhældes med den Sauce, der er samlet i Asietten. Naar Æblerne

ere stegte, affjøles de og overhældes vedvarende med Siruppen, for at de kunne blive glaserede.

Nr. 8. *Wblecompot.*

12 middelstore *Wbler* skrælles, skæres i 4 Stykker og skilles om *Kjærnehusene*. *Wblerne* kommes i en glaseret Potte med 12 Kryddernelliker, $\frac{1}{2}$ Pot Rødvín og 1 Pd. hvidt Sukker, sættes i en middelmaadig varm Døn og afdampes langsomt møre, idet de jævnligt overhældes med Sauce. Naar de ere møre, optages de forsigtigt med en lille Skumfke og anrettes paa en *Asiette*. Sauce indkoges endel, hvorpaa den hældes over Compotten, der kan serveres varm eller kold.

Nr. 9. *Wblecompot à la Provençale.*

12 smaa *Wbler* skrælles, *Kjærnehusene* udsiftes og *Wblerne* gennemstiftes paa mange Steder med en lang Naal. De sættes derpaa i en dyb *Asiette*, overhældes med 4 Spisefkeer fin Honning og overbindes med Papir, hvorpaa *Asietten* sættes i en Kasserolle med kogende Vand og sættes i en rigtig varm Døn, hvor det staaer, til *Wblerne* ere aldeles møre. De optages derpaa, anrettes paa en *Asiette*, og naar de ere affjølede, dækkes de aldeles med stift pidsket Flødeskum, hvori der er blandet en Haandfuld Mandler, som ere stødte meget fint med lidt Fløde og Sukker.

Nr. 10. *Pommes à la Frangipane.*

12 *Wbler* skrælles zirligt, og *Kjærnehusene* udsiftes med et Udstifningsjern, hvorpaa de overhældes med

$\frac{1}{2}$ Pd. Suffer, der er smeltet over Ilden med et stort Binglas hvid Vin og Saften af en Citron. De koges deri, til de ere aldeles møre og presjes derpaa gjennem et Dørslag. Denne Moes anrettes høit paa en Afsiette og overstryges tykt med følgende Frangipane: 4 Eg pidskes godt, blandes med 4 Spiseskeer Kartoffelmel og fortyndes med 1 Pot Fløde, eller sød Mælk, hvori 8 Lod Suffer er opløst. Det udrøres med $\frac{1}{4}$ Pd. skollete Mandler, der ere stødte meget fine med et Binglas Orangeblomsterband, 1 Theste Citronsuffer og 6 finstødte Makaroni. Hele Blandingen sættes paa svag Ild, røres til den er temmelig tyk og skriv og glattes over Gblerne. Det hele sættes i en Døn og bages i en halv Time ved middelmaadig Varme, efterat det er oversigtet tykt med Suffer.

Nr. 11. Gblemoes.

12 Gbler skrælles, skæres i 4 Dele. Kjernehusene udtages, og Stykkerne skæres i ganske tynde Skiver, der blandes med det fornødne Suffer, 1 Theste Citronsuffer, Saften af $\frac{1}{2}$ Citron og 1 Dglas Vin, samt koges paa svag Ild, til Gblerne ere aldeles møre. De stryges gjennem et Dørslag, anrettes smukt paa en Afsiette og belægges jirligt med nedlagte Frugter, kogte Korender, der ere vendte i Suffer etc.

Nr. 12. Gblemoes med Makroner.

15 Gbler skrælles og skæres i tynde Skiver, der koges med lidt Vand, nogle Stykker Kanel, 4 Lod stødte Makroner, samt det nødvendige Suffer til de ere møre,

hvorpaa de stryges gjennem en Sigte. Det anrettes i en ophoiet Bunkke paa en Afsiette, overstryges tykt med det stift pidskede Skum af 6 Eggehvider, der blandes med lidt Vanille stødt med 4 Lod Sukker. Afsietten sættes i en svagt varmet Dvn, og naar Eggeskummet har antaget en lysegul Farve, oversigtes det tykt med Sukker, hvorover der føres en gloende Jldskuffe, til det er glaseret. Rundt om garneres det med Makroner.

13. Wblemoes med Mandler.

8 store Wbler skæres i smaa Tærninger, hvorpaa de afdampes mere i en stor Skive Smør. $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker pidskes med 6 hele Eg, tilsættes $\frac{1}{4}$ Pd. søde, Kollede Mandler, der stødes meget fint med lidt Fløde og 2 Rageskeer Mel, der udrøres med $\frac{1}{2}$ Pægl sød Fløde. Det blandes med Wblerne; $\frac{1}{4}$ Pd. udvadt Smør smeltes i en Form, Massen fyldes deri, Formen dækkes, sættes i kogende Vand i en Dvn og bages i en Time, hvorpaa den vendes paa en Afsiette og serveres.

Nr. 14. Wble-Sne-Crème.

$1\frac{1}{4}$ Pd. gode Wbler steges paa et Fad i en meget varm Dvn og presses gjennem en Haarsigte. 1 Pot sød rigtig tyk Fløde blandes med 4 Eggehvider og pidskes med en Eggepidster til det allerstiveste Skum, hvorpaa Wblemassen lidt efter lidt pidskes deri og blandes med $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker, der er stødt med lidt Vanille og sigtet meget fint. Det anrettes meget høit paa en Afsiette og serveres.

Nr. 15. *Gblecompot au suprême.*

12 Gravenstener skrælles, koges med lidt Vand og Kanel til de ere møre, hvorpaa de knuses, og Saften vries gjennem et tykt Klæde. Denne Saft blandes med $\frac{1}{2}$ Flaske hvid Vin, Saften af en Citron, et Binglas Arraksextract og $\frac{1}{2}$ Pd. Suffer samt tilsættes 2 Lod oplost Gelatine.

16 middelfstore Gbler skrælles i Forveien jirligt, Kjernehusene udstiftes med et Udstifningsjern og Gblerne gennemstiftes paa mange Steder med en fin Stoppenaal, hvorpaa de strax lægges i Vand. En Bøgl hvid Vin, 1 Bøgl Vand, $\frac{1}{4}$ Pd. Mandler, der ere stødte meget fine med nogen Arraksextract, Saften af 2 Citroner, $\frac{1}{2}$ Pd. Suffer og 2 Theffeer Cochenille Afkog koges, Gblerne kommes deri og koges, til de ere aldeles møre og rosenrøde, dog uden at være udfogte, hvorpaa de forsigtigt lægges paa et Fad til Afkjøling. Naar de ere aldeles kolde, fyldes Udstifningshullet i Midten med næsten storknet Quædegelée, der da afkjøles aldeles.

En stor, smuk, figureret Form stryges med den forstnævnte næsten afkjølede Gblegée, efterat Formen er sat i Is. Alt efterhjem Geléen storkner paa Siden af Formen stryges mere og mere af den hvide, klare Gelée derover, til den er belagt med et fingertykt Lag. Naar dette er aldeles stift, ordnes de røde Gbler smukt i Formen med Udstifningshullerne vendte ud til Siderne af Formen, og naar alle Gblerne ere fordelt deri, hældes Resten af den klare Gelée derover, der da maa fylde Formen lige til Kanten.

Naar den hele Geléemasse er kold, holdes Formen et Dieblit i varmt Vand, astørres udvendig og vendes paa en Krystalasfiette, hvor da de rosenrøde Gbler sees indvendig i den klare Gelée.

Nr. 16. Gblecompot med Jordbær Glødeskum.

Der tilberedes en tyk Gblemoes efter Nr. 11 og den anrettes høit opstabled paa en stor Afiette. $\frac{1}{2}$ Pot tyk Gløde blandes sammen med 4 Spisefkeer ud-rørt Jordbærgelée og pidsles til stift Skum, der lægges paa en Sigte over et Fad. Naar al Gløden, ligesom ogsaa det der drypper fra Sigten, er pidsket, blandes $\frac{1}{4}$ Pd. fint stødt og sigtet Sukker deri, hvorpaa dette røde Glødeskum anrettes saa høit som muligt over Gblemoessen, saa at den dækkes aldeles og serveres.

Nr. 17. Pommes à la Vesuve.

$\frac{1}{2}$ Pd. ufkolde Mandler koges i $\frac{1}{2}$ Pd. Sukker, der er smeltet med $\frac{1}{2}$ Pægl Vand, til at Sukkeret begynder at blive tykt og hænger ved Mandlerne, hvorpaa det hele slaaes i et Dørslag over et Fad. Mandlerne skilles ad og affjøles noget; Sukkeret kommes atter i Kjedlen, tilsættes en Tjeste fint stødt Kanel, og naar det er smeltet, kommes Mandlerne deri og koges til Sukkeret hænger paa dem og vil tørres, hvorpaa de kommes paa et Fad og skilles ad.

Efter Nr. 11 koges en stor Portion meget tyk Gblemoes, hvor der tilsættes $\frac{1}{4}$ Pd. skolde, grovt stødt Mandler. Denne Gblemoes serveres paa en Afiette meget høit som Toppen af et Bjerg, og glattes med en

fugtet Ske med Forhøininger paa nogle Steder og Furer paa andre Steder. Paa Toppen dannes en Fordybning ned deri med en Ske, som seer ud som Fordybningen i et Krater. I denne Fordybning fyldes grovt skaarne Mandler blandet med Sukker og Citronsukker. Et Par Eggehvider pidskes til saa stift Skum som muligt og tilsættes noget Sukker, Citronsukker og noget Kanel. De brændte Mandler nedtrykkes halvt paa mange forskjellige Steder paa Bjerget som fremspringende Stene, og rundt om paa Skraaningene sættes spidse Tuer af den pidskede Eggehvide. Det Hele oversigtes med fintstødt Sukker og Kanel, og idet denne Compot serveres, kommes 2 Spijskeer Rom, der er kogt med en Spijske Sukker, varmt i Gullet foroven, hvor Mandlerne ligge, og sættes brændende paa Bordet. Den serveres som andre Compotter til Steg, eller deslige.

Nr. 18. Pommes sautées.

Meget smaa og smukt formede Æbler skrælles, dog saaledes at Stilkene bliver siddende. En flad Kasse-rolle sættes paa Ilden med ikke for lidt Smør, hvori der kommes et Par Spijskeer Sukker og lidt stødt Kanel. Naar Smørret koges, sættes Æblerne deri, Kjedlen svinges over Ilden, og de blive deri, til de have modtaget en smuk, brun Farve. De optages og sættes med Stilkene opad paa en med Sukker overstroget Aflette og serveres enten varme eller kolde.

Nr. 19. Santerede Æblebrød.

Ligestore Æbler skrælles jirligt, Kjernehusene ud-

stiftes med et Udstifningsjern, og Gblerne skæres over paa Midten paa tværs af Hullet. Hvedeknopper skæres i Skiver paa $\frac{1}{4}$ Tommes Tykkelse, paa hver af dem lægges et halvt Gble med den runde Side oppefter, Brødstiven tilskæres efter samme Størrelse som Gblet og lægges samlet i en Tærtepande paa Brødstiven, efterat denne paa begge Sider er strøget med Smør og vendt i Sukker. Panden sættes i en ikke for hed Dvn og i hvert af Gullerne paa Gblerne fyldes tyk Fløde, hvorimod Gblerne selv overstrøes med Sukker. Alt efterisom Fløden og Sukkeret forsvinder, fornyes begge Dele. Naar Gblerne ere aldeles møre, anrettes de i Forbindelse med Brødet paa en Asiette og overhældes med den Sauce, der har dannet sig paa Panden. De serveres varme.

Nr. 20. Pommes soufflées.

Gbler skæres i fine Striber og koges med lidt Vand, Kanel og fintskaaet Citronskal til de ere møre, hvorpaa de stryges gennem et Dørslag. Der blandes Sukker, lidt Citronsukker, fint hakket Sucat, nogle fintstødte Mandler og nogle blancherede Korrender deri og anrettes paa en Asiette i en opstøiet Bunke. Af 4 pidskede Eggeblommer, 4 Lod Sukker, blandet og stødt med lidt Vanille og 1 Pægl Fløde røres en Crème, der varmes paa Ilden lige til kogning, aftages og tilsættes det stift pidskede Skum af 4 Eggehvider. Denne Crème opbunkes over Gblemoessen og Compotten serveres varm eller kold.

Nr. 21. Saunterede Caramel-Vebler med Flødestum.

Rigestore Vebler indrulles hvert i et Vindrulblad, sættes tæt ved Siden af hinanden i en Kasseroles, og saa meget Vand hældes derover, at de knap ere dækkede. De sættes paa Ilden og koges langsomt, til de ere møre, hvorpaa de forsigtigt skilles fra Skallen. Sukkeret smeltes med lidt Vand og koges, til det bliver lysebrunt og er Caramelsukker. Veblerne dyppes deri, vendes i stødt Sukker blandet med stødt Kanel og anrettes paa en Afslette. Fløde pidkses til meget stift Skum, blandes men Sukker og lidt Citronsukker, og dette Skum stryges saaledes over Veblerne, at de ere aldeles dækkede deraf, hvorpaa de serveres.

Nr. 22. Stegte Vebler med spanskt Vind.

Gode Vebler skrælles, Kjernehusene udstiftes, og de sættes paa et Fad, der er indgnedet med Smør, saa langt fra hinanden, at de ikke berøre hinanden. Fadet sættes i en stærkt ophevet Dvn, til Veblerne ere stegte, hvorpaa de oversigtes med Kanel. Eggehvider pidkses til meget stift Skum, der for hver Eggehvide der er brugt, blandes med $1\frac{1}{2}$ Lod Sukker. Over hvert Veble paa Fadet sættes en Bunke Skum, der trækkes op i en Spids; det Hele oversigtes med Sukker og sættes i en svagt varmet Dvn, indtil Eggehviden har antaget en lysegul Farve og er blank, hvorpaa de serveres paa det samme Fad.

Nr. 23. Stegte Vebler.

Smukke, ikke for store Vebler gennemstiftes i alle Retninger med en lang Naal, lægges med Stikken opad

paa et Fad, overdryppes, naar de blive varme, med Smør, hvormed der jævnlig fortsættes, til de ere mere og oversigtes da med Sukker.

Nr. 24. Apple Polao.

$\frac{3}{4}$ Pd. bedste Ris kommes i kogende Vand, koges langsomt, til den næsten er mør, hvorpaa Vandet afhældes og Risen sættes i Nærheden af Ilden, idet Kjedlen jævnlig rystes. Naar Risen er tør, blandes den med $\frac{1}{2}$ Pd. temmelig sød Æblemoes. Paa en Stegepande ristes tykke Skiver af et stort Æg i $\frac{1}{2}$ Pd. Smør, til det bliver brunt, hvorpaa Ægene optages; Smørret krydres med en Tøseke fintstodte Nelliker og Risblandingen kommes deri over Ilden. Saa snart det er rigtigt varmt, anrettes det paa en dyb Aflette og serveres til stegt Kød eller Gaas.

Nr. 25. Compot af kogt Æblemoes med Mandel Glassur.

Der koges en tyk, fin Æblemoes af Æbler, hvid Vin, Sukker, Citronsukker, Citronsaft, Korender og Arraksextract, der udrøres med to meget stift pidskede Æggevider. Tre Æggevider pidskes til stift Skum, blandes med Sukker, fintstodte Mandler, Citronsukker og Citronsaft. Æblemoesen anrettes høit paa en Aflette og dækkes aldeles med den blandede Æggevide. Det Hele bages i en svagt varmet Døn, til det er lysegult og belægges med zirlige Skiver af Gelée.

Nr. 26. Pommes d'Amande.

2 Pd. Æbler steges paa et Fad i en Døn og pres=

fes gennem et Dørslag. 1 Pd. skollede Mandler skæres i fine Striber og blandes i Æblerne, der anrettes høit paa en Aflette. Blandingen dækkes med 1 Pægl Fløde der er pidsket til meget stift Skum og udrørt med en toppet Spisefke Sukker og en Tjeste Citronsukker.

Nr. 27. Pommes l'Allemande.

Æblerne skrælles, Kjernehusene udstiftes og de skæres i flade Striber, der lægges i en Kasserolle i kogende Smør, hvor de over rast Ild og under Svingning af Rjedlen blive i 5 Minutter, til de ere smukke brune. De overstrøes da med Mel, tilsættes noget hvid Vin og Sukker og staa varmt i $\frac{1}{2}$ Time, saa at Saucen næsten koger. De anrettes paa en Aflette, Saucen jævnes med 1 à 2 Æggeblommer og hældes derover, de serveres varme til al Slags Bildt og stegt Gaas.

Nr. 28. Black Caps.

6 ligestore Æbler skæres midt over paa tværs, Kjernehusene udstiftes med et lille Udstifningsjern, de fugtes paa Skallen med Rom, vendes i stødt Sukker og lægges paa den flade Side paa en stor Aflette, hvor de i en varm Døn steges i 20 Minutter. De overstrøes atter tykt med Sukker og brunes paa Skallen med en gloende Ildskuffe. Af en Pægl Rodvin, 2 Spisefkeer Arrak, Saften af en Citron og $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker koges en Sirup, der temmelig affjolet hældes over Æblerne.

Nr. 29. Compot af afdampede Æbler.

Smukke hele Æbler astørres og lægges i en lille

Rasjerolle, tilsættes saa meget Druevin, at de ere aldeles dækkede deraf, hvorpaa de sættes i Nærheden af Ilden og varmes lidt efter lidt. Saa snart de begynde at revne, sættes de paa stærkere Ild, hvorved Kjedlen næsten stadig maa svinges. Naar Vb-lerne ere nærved at blive møre, tilsættes endel Sukker, lidt stødt Muskatnød og noget fint hakket Citronskal. Det anrettes paa en Aflette, Sauceu indkoges stærkt og hældes over dem.

Ra. 30. Compot af røde Vbler i Gelée.

Nogle rigtig smukke, røde Vbler gennemstikkes paa mange Steder med en meget fin Naal, lægges i en Rasjerolle, bedækket med Vand, hvori der er kommet en Tjefle Cochenille Afkog samt noget Sukker og koges langsomt. Naar de ere møre, tages de op og anrettes zirligt paa en Aflette. Suppen indkoges stærkt, tilsættes 1 Glas hvid Vin, meget Sukker og Saften af 2 Citroner, der koges, til det danner en tyk Sirup, som hældes over Vblerne. De garneres med fine Striber af candiseret Citronskal.

Vble Salater.

Nr. 1. Vble Salater.

Gode Vbler stralles, Kjernehusene udstikkes og Vblerne skæres i Skiver paa $\frac{1}{4}$ Tommes Tykkelse; disse skæres enten i Tærninger eller udstikkes med forskellige Udstikningsjern i Figurer som Halvmaaner Blade, Stjerner etc. De mellemsjaldende Stykker af Skiverne skæres i smaa Tærninger og blandes i Mas-

jen. Der tilberedes en Sauce af Olie, lidt Salt, Suffer, Gild eller Sardeller i Tærninger, Peber og lidt Sennep, der forsigtigt blandes med Æblerne, og tilsidst tilsættes den fornødne Eddike. Denne Salat staaer tildækket i 12 Timer og er da delicat.

Nr. 2. Æble Salat med Citron.

Gode Æbler skrælles og skæres i fine Striver; for hver fire Æbler der er brugt, tages en Citron; den skæres i fine Skiver, Skal og Kærner afskæres, og Skiverne skæres i meget fine Strimler. Paa en Asiette lægges først et Lag Æblestriver, da et tyndt Lag Citronstrimler, derefter et tykt Lag fint sigter Suffer og saaledes Æbler, Citron og Suffer til alle Æblerne ere forbrugte. Det maa ordnes smukt idet det lægges paa Asietten. Over hele Salaten hældes lidt efter lidt hvid Vin, helst Madeira, med en Theste og dermed vedblives til Vinen samler sig forneden i Asietten. Vinen optages da med en Ste og hældes atter derover, og dette fortsættes jævnlige i flere Timer, saa at Æblerne tilsidst har trukket al Vinen til sig.

Denne Salat bruges især til fine Stege og nydes meget, hvor den er kjendt.

Nr. 4. Æble Salat à la Contrabandista.

Fine, vellugtende Æbler skrælles, Kærnehusene udstiftes, og Æblerne skæres i runde Skiver, der dypes i fin Madolie, ordnes smukt paa en Asiette, overstrøes sparsomt med fint, spanskt Peber og overhældes Thestevis med et Glas Madeira. Denne Salat gar-

neres med Rødbeder, der ere skaarne i fine Skiver og udstufne med Udstikningsjern i forskjellige Figurer. Den serveres saavel til koldt som varmt Bildt.

Nr. 4. Vble Salat med Cognat.

Fine, vellugtende Vbler skrælles, Kjernehusene udstiftes, og Vblerne skæres i fine runde Skiver, der vendes i fintstødt Sukker. Et Glas Cognat blandes med Saften af en Citron og 2 toppede Spisesteker Sukker, der koges og afkøles. Denne Sauce hældes langsomt med en Thefte over Vblerne, der staa tildækkede i nogle Timer. Den serveres til koldt Bildt.

Nr. 5. Pommes sautées au Rhum.

Nogle fine Vbler skæres i store Tærninger, der kommes i kogende Madolie. Rjedlen svinges frem og tilbage, og naar Vblerne have modtaget en brun Farve, tages de forsigtigt op. Der røres noget Mel i Olien, og naar det er blevet brunt, tilsættes et Glas Rom og en Thefte stødt Nelliker. Det omrøres og hældes langsomt over Vblerne, der ere anrettede paa en Aflette.

Nr. 6. Vbler i Mayonnaise.

Fine Vbler skrælles, Kjernehusene udstiftes og Vblerne skæres i Striber paa to Tommers Længde, $\frac{1}{2}$ Tommes Brede og af en Fillefingers Tykkelse. Der tildannes en Marinade af 1 Pægl Madeira, der over Ilden jævnes med 2 Eggeblommer, afkøles og tilsættes Saften af $\frac{1}{2}$ Citron, 1 Thefte udrørt Sen-

nep, 1 Thefte Suffer, en Pris Salt samt en lille Knivspids Mustatnød. Heri lægges Gblerne og staa tildækkede i 12 Timer, hvorpaa de optages og ordnes jirligt opbunket paa en Aflette.

6 haardkogte Eggeblommer presses gennem en Sigte og udrøres jævnt. Saagodtsom Draabevis tilsættes $\frac{1}{2}$ Bægl Madolie, idet der uafbrudt røres deri. Naar det er godt udrørt, tilsættes paa samme Maade Draabevis $\frac{1}{2}$ Bægl tyk, sød Fløde under uafbrudt Omrøring. Paa 4 Lod Suffer aarives Skallen af en Citron, det stødes og opløses i 1 Bægl Madeira, der derpaa udrøres med 2 Spisefkeer stiv Sky, der er varmet lunfent, 1 Thefte udrørt stærk Sennep, $\frac{1}{2}$ Thefte fint stødt Ingefær, lidt Peber og Salt. Naar dette er blandet godt, tilsættes det atter Draabevis til Sauce, der vedholdende pidstes med en Træpidstør, og tilsidst blandes paa samme Maade 1 Spisefke Estragon Eddike dermed. Denne Sauce, der afkjøles aldeles i koldt Vand under Omrøring, hældes over Gblerne, idet de skulle serveres.

Fjerde Afdeling.

For Malere, Lakerere, Forgyldere
og Murere.

Kautschufopløsning til Oliefarve.

Der dannes først en Opløsning af Kautschuf i hvid Stenolie. 2 Pd. fintskaaet Kautschuf til $13\frac{1}{2}$ Pot Stenolie. Det varmes i Vandbad i et luftet Kobberkar, der imellem maa aabnes. Det maa ofte omrøres og rystes. Det filtreres derpaa varmt gennem Linned, fyldes paa Flasker og rystes da dygtigt 3 til 4 Gange i Løbet af en Uge. Til 2 Pd. Oliefarve tilføjes og omrøres 3 Dramcher 12 Gran af Gummiopløsningen. Denne Tilfætning gjør Farven glindsende i flere Aar, og den springer aldrig af som anden Oliefarve.

Asphaltlak.

I en Kolbe opløses 24 Dele grovt, stødt, tydt Asphalt i lidet mere end 24 Dele Benzin ved Anvendelse

af noget Barme. Det staaer derpaa noget, og det klare hældes fra Bundfaldet, der bortkastes. Dertil sættes den klare Opløsning af 1 à 2 Dele Elemi og 1 Del Copaivabalsam opløst i Benzin. Lafften fortyndes derpaa til den ønskede Consistenz med Benzin.

Denne Lak tørrer hurtigt og har en vedvarende smuk Glans.

Collodion som Fernis.

En meget practisk Fernis giver Collodion blandet med $\frac{1}{50}$ Del Glycerin. Den har betydelige Fordele for Terpentinfemis og Spiritusfemis.

Den tørrer overordentlig hurtig, slaaer ikke gennem Papir, kan derfor strag anvendes og vedbliver at være usforandret. Vandkort, Kalendere, Tabeller og Afskrifter kunne overtræffes dermed, forblive aarvis usforandrede og boelige, med Undtagelse af at Fernissen modtager et svagt gulagtigt Skjær. Den lader sig let rense for Urentligheder ved Vand. Den maa stryges flere Gange paa, og naar man ved Anvendelsen bemærker hvide Pletter paa den, behøver man blot at fugte dem med Svovlæther, saa forsvinde de strag.

Carmin Lak.

4 Lod revet Cochenille bliver digereret ved jævn Barme i $1\frac{1}{2}$ Pot destilleret Vand, og derpaa tilsat 1 Qvintin Alun, $1\frac{1}{2}$ Qvintin Tinchloryr og 1 Qvintin i Vand opløst Egnatron, alt under stærk Omrøring. Efterat det har staaet i to Dage, bliver Bundfaldet behørigt udvasket paa et Filtrum og tørret. Denne Lak

udmærker sig i Særdeleshed ved sin overordentlige Zart-
hed og hoirode Farve.

Florentinerlak.

4 Dele revet Cochenille koges med 12 Dele
Alun i tilstrækkeligt Vand; Decoeten sies og tilsæt-
tes Eghaliopløsning saa længe indtil der ikke bund-
falder noget mere. Dette Bundfald udvaskes paa et
Filtrum, formes i Rugler og tørres.

Farveløs Copallak.

Denne Lak bestaaer af $\frac{1}{2}$ Pd. pulveriseret ostindist
Copal, $\frac{1}{2}$ Pd. kogt bleget Linolie, $\frac{1}{4}$ Pd. grovt Glas-
pulver og 3 Pd. Terpentiniolie. Den pulveriserede Co-
pal maa 4 til 6 Uger i Forveien være udbredt paa et
meget tørt Sted. Copalen blandes godt med Glas-
pulveret, kommes i en Porcelainskaal og smeltes i
Sandbad under idelig Omrøring. Ved Siden af
staaer Linolien i samme Sandbad, og naar Copalen er
smeltet, tilsættes Linolien langsomt. Naar det Hele er
affjølet noget, tilsættes den noget opvarmede Terpentini-
olie, omrøres godt og filtreres varm gjennem en linned
Klud. Denne Lak er vandklar og af fortrinlig Godhed.

Fortrinlig Copallak.

8 Lod hvid fintstødt Copal smeltes i en Porcelain-
skaal i Sandbad, og naar Massen flyder, tilsættes 2 Lod
opvarmet Copaiwabalsam. Naar det er noget affjølet,
fortyndes det med 6 Lod opvarmet hvid rectificeret Ter-
pentinolie, hvorpaa det varmt filtreres gjennem linned.

En ny Guldfernis, hvis Farve ikke bleges ved Indvirkning af Lys og Luft

Den overordentlige Varighed og Hæthed som de røde Krapstoffer (Alizarin) have, har ved Forsøg ledet til at frembringe følgende fortrinlige Guldslak.

4 Lod bedste franske Garancin overhældes i et Glas med 12 Lod Alkohol af 90 Grader Tralles og degererer i 12 Timer, hvorpaa det udpresSES, filtreres og man faaer da en intensiv klar Tinctur. Derpaa opløses paa den kolde Wei, lys orangerfarvet Schellak i lignende Alkohol og filtreres gennem Filtrerpapir. Denne filtrerede klare Lak bliver saa vidt afdampet, til den har en Consistenz af meget tynd Sirup. Derpaa tilsættes af Garancintincturen saa meget, indtil en Prøve af Paastrygning paa en poleret Metalflade efter Tørringen fremstaaer med Guldfarve.

De med denne Guldfernis strogne Gjenstande holde Aarvis Farven usorandret; kun har Farven et lille Strog i det Brunlige. Dette brunlige Stjær afhjælpes ved at tilsætte en intensiv Safrantinctur, der er tilberedt af samme Slags Alkohol og Safran.

Fortrinlig Spiritus-Copalak.

2 $\frac{1}{2}$ Lod Copalpulver og 1 $\frac{1}{2}$ Quintin Kampfer røres sammen og tilsættes 10 Lod absolut Alkohol, idet dette varmes og omrøres. Tilfædst forstærkes Barmen, og da tilsættes 2 Quintin venetiansk Ter-

pentin, der er opløst i 2 Lod absolut Alkohol. Denne Løs er udmærket.

Ammoniakalisk Copallak.

Salmiakspiritus kommes i smaa Portioner paa grovt, stødt Copal, indtil det er udboldnet til en gennemsigtig Mæsse. Det varmes i Vandbad til 30 Graders Varme og tilsættes da lidt efter lidt absolut Alkohol under Omrøring. Naar Mæsken er ensformig tyk, tilsættes igjen lidt efter lidt absolut Alkohol, til Løsken faaer den nødvendige Consistenz. Denne Løs er fortrinlig.

Fremstilling af farveløs Schellaksfernis der ligner Glasovertræk.

Den Fremgangsmaade, som Georg Field bruger for at tilberede farveløs Schellaksfernis, er følgende:

6 Unzer Schellak pulveriseres grovt og opløses ved jævn Varme i 12 Unzer Spiritus. Til denne Opløsning sættes en Blegningsvædske, der bestaaer af renset Potaske (kulsur Kali) eller Soda (kulsur Natron) opløst i Vand, og der er mættet med Chlorgas, altsaa den Javelliske Løs. En eller to Unzer af denne Vædske hældes først til Spiritus-Schellakopløsningen, hvorved der opstaaer en Opbrusning, og begge Vædsker røres da godt sammen. Saasnart Opbrusningen er afsløjet, hældes mere Blegningsvædske til, og dermed vedblives, indtil Schellakopløsningen nogenlunde er bleget. Derpaa bruges en anden Vædske, der bestaaer af Saltsyre, der er fortyndet med

3 Gange saa meget Vand, og hvori der indrøres pulveriseret Mønne, indtil de sidste Dele deraf ikke mere blive hvide. Af denne sure Vadske tilsættes lidt efter lidt smaa Portioner i den halvblegede Løp-løsning og man maa ved hver Tilsætning vente, indtil Opbrusningen er ophørt, og inden en ny lille Portion tilsættes. Denne Fremgangsmaade fortsættes, indtil Schellacken, der nu synes hvid, aldeles har udskillet sig i Snog fra Vadsken. Den ovenstaaende Vadske afhældes derpaa, den blegede Schellak udvadskes gjentagende Gange med Vand, udtrykkes saa tør, som muligt i en linned Klud, og tørres i Luften eller Solen.

Den saaledes rensede og i Luften fuldkommen tørrede Schellak opløses nu i 12 Unzer Alkohol, eller i mere eller mindre Alkohol, alt efter som Fernisens Consistenz skal være, og efterat Opløsningen nogen Tid har staaet i taalelig Varme, hældes den vandklare Vadske, der er Fernissen, fra Bundfaldet, det vil sige, de i Schellacken oprindelig værende Fordele.

Denne Fernis tørrer i nogle Minutter og giver et i enhver Henseende fuldkommen klart Overtræk, der hverken har Farve eller fordunkler som Metalovertræk. Til Forgyltninger er den fortrinlig. Den har en glasagtig Overflade, og paa Grund af den fuldkomne Mangel af Klæbrighed er den at foretrække for alle andre Fernisser. Den er netop saa tyk som Fernis bør være for at stryges. Den tørrer saa hurtigt, at den ikke har Tid til at indvirke opløsende paa Olien af et Maleries Farver.

Det maa slutteligen bemærkes, at det ikke er aldeles nødvendigt at betjene sig af den Ijvelligste Lue, men Hensigten opnaaes ligejaa godt ved Anvendelse af en stærk Chlorkalkopløsning, kun maa man i dette Tilfælde hælde Schellakopløsningen meget langsomt i Chlorkalkopløsningen og ikke omvendt. Saa snart Schellakopløsningen er bleget, tilsættes den fortyndede Saltsyre i Overflod og under vedvarende stærk Omrøring og det udfældende, snoggede, snehvide Schellakspulver udvaskes paa det Omhyggeligste med mange Gange fornyet Vand, samt behandles da som tidligere omtalt.

Det maa endnu bemærkes, at denne Lak er fortrinlig til Photographier, for hvem der ynder smuk Glans paa dem.

Tilberedning af Bernstenslak efter Bjergassessor Gahn i Fahlun.

For at erholde denne fortrinlige Færnis maa man først tilberede Linolien paa følgende Maade:

Til 2 Potter Linolie kommes 6 Lod stødt Umbra og 9 Lod fintrevet Sølvglød (Blylte) og koges i 2 à 3 Timer i en Jernpande over Kulbild, eller i det Hele lade det koge langsomt saa længe, indtil en med en Spartel optaget og efter Afkjøling mellem Fingrene taget Draabe bliver til lyst Skum. Den bedste Prøve er den, at man stryger noget af Færniisen paa et Brædt; tørres den inden 3 til 4 Timer, saa er Færniisen god; er den efter 7 Timers Forløb ikke tør, duer den ikke. Koges Færniisen for

længe, saa bliver den tyk. Den er da altid god til Bliksager, Læder eller deslige, da den kun kan bringes til Tørring i stærk, omtrent Bagerovns Varme.

Efterat Linolien er kogt, skal Bernstenen præpareres, thi saaledes som den findes i Haandlen er den ubrugbar. Der vælges muligst rene Bernstensstykker. Jo lysere dens Farve er, desto klarere bliver Færnisjen. Disse Stykker kommes i en Kobberpande, som omtrent er dobbelt saa høi som den er vid, Panden maa have et langt Træskaf, for hurtigt at kunne blive skubbet fra Ilden og den maa iøvrigt være forsynet med et Laag. Den fyldes til Halvdelen med Bernsten og sættes over jævn Kulild, som kun maa forstærkes med den største Forsigtighed. Bernstenen smelter, skummer i Førfningen op, men flyder bagefter som Olie.

Det maa omhyggelig forhindres, at der ikke gaaer Ild i den, thi da faaer man en mørk Færnis. Det er ikke let og netop deri ligger det vanskeligste ved hele Arbeidet. Kun ved den forsigtigste Fyring og Omrøring af Massen med en Jernspartel, der i den Hensigt gaaer igjennem et Hul i Laaget, kan dette Onde forhindres.

Den Bernsten der først smeltes er som oftest den lyseste, hvorfor det Smeltede lidt efter lidt maa hældes gjennem en Tud paa Panden. Man maa imidlertid derved være forsigtig at ingen usmeltede Stykker følger med, eller at de idetmindste komme tilbage i Panden. I Almindelighed skeer det sjældent at alle Bernstensstykker smelter. Under Smeltningen maa

Laaget aftages, for at de flygtige Dele kunne fortrække, men hver Gang det skeer, maa Panden flyttes noget fra Jlden, for at Dampen ikke skal fænge Jld.

Den smeltede Bernsten kommes i en kold, ren, skuret Jern- eller Kobberpande. Af 1 Pd. usmeltet Bernsten faaes kun 16 til 22 Lod smeltet. Erholdes der mere, saa bliver Fjernissen ikke rigtig haard.

Førend den smeltede Bernsten blandes med Linoliefjernissen, maa denne staa for at affjole, eller den maa først kold filtreres gjennem Linned.

Den smeltede Bernsten affjoles aldeles og pulveriseres. Deraf tages 16 Lod der blandes med 15 til 16 Lod kold filtreret Linoliefjernis, kommes i en Jernpande og varmes saa længe over svag Kulild til Bernstenen er smeltet. Naar Blandingen atter er affjålet, tilsættes Terpentiniolie indtil Fjernissen netop har faaet den Consistenz, der er nødvendig for at den kan stryges med en Pensel, hvortil der omtrent vil medgaa $1\frac{1}{2}$ til 2 Pd.

• Jo mere Bernsten der bruges, desto haardere bliver Fjernissen.

Haardheden af Fjernissen beroer iøvrigt endnu derpaa, at Bernstenen ikke er blevet smeltet ved for stærk Jld.

Let at opløse bleget Schellak.

Naar den blegede Schellak først udblodes i Svovlsæther til den er udboldnet, saa opløses den meget let i Alkohol eller Spiritus.

At bortskaffe gammel Oliefarve.

De Steder, hvor den gamle Oliefarve skal bortskaffes, stryges med varm Terpentinolie, hvorefter den gamle Farve fuldstændig kan opløses og da fjernes.

Ansees denne Maade for altfor kostbar, dannes der en concentreret Opløsning af Soda i Vand ved at tage lige Dele af hver og tilsættes lidt Ugekali og dermed rives den gamle Farve, til den aldeles er fjernet.

At stryge Limfarve godt og ensformigt.

Naar et malet Værelse skal have et smukt Udseende, saa er det nødvendigt at alle glatstrøgne Flader maa fremtræde ens og uden Pletter eller deslige. Er det ikke Tilfældet saa forstyrrer det et udført Arbejde. Det er nødvendigt at have en fast Grund, enten af Papir, eller den blotte Væg. I tidligere Tider brugte man Mælk til Grundlag, men for c. 20 Aar siden traadte den grønne Sæbe i dets Sted, og den har vist sig fortrinlig og varig, Anstrog af Mælk afblader, især naar Farven indeholder stærk Lim. Ved Sæben skeer det aldrig, og den har desuden andre gode Egenskaber.

Bed almindelige Arbejder tages 1 Pd. grøn Sæbe til 6 Potter Vand, det opløses i kogende Vand, og det er da tjenligt til Grund enten paa Gips eller Kalk. Det efterlader Lugt, der dog hurtigt fortager sig. Papiret er ofte svagt limet; i saa

Tilsælde tager man, for at give Papiret mere Fasthed, halv Lim og halv opløst og tilstrækkelig fortyndet Sæbe og stryger Papiret dermed. Farven lader sig godt paaføre og Papiret indjager intet mere. Vil man netop undgaa Sæbelugten, tager man Bogsæbe. Quantummet af Vand bliver det samme, og det har den Fordel at Underlaget bliver haardere. Naar Bæggene ved denne Oversæbning ikke ville blive smukke maa Bogsæben udelukkende bruges.

Det maa noie paaees ved Malningen af Bæggen, at Farven ikke er for stærk og ikke for tynd ved Lim, eller andet Bindingsmiddel, og at Massen forresten hverken er for tyk eller for tynd. Den maa ogsaa strygges ensformigt med gode Pensler og ikke for tyndt saa at den efter Strygningen endnu bliver flydende. De færdige Dele maa ikke mere berøres med Penslen, da det senere viser sig som Pletter. Ethvert Bandsarvestrøg paa Bæge, enten paa Papir, eller paa Mur, viser sig smukkere og klarere efter et Anstrøg end efter to Anstrøg.

Stryges der paa Papir, saa maa der anvendes en Blanding af Limvand og tynd Stivelse i lige Dele som Bindemiddel. Stivelsen har den Fordel, at den længere vedbliver at være fugtig og derfor tillader en mere ensformig Udarbejdelse. Paa anden Grund kan Stivelse ikke anvendes. Desuden maa der kun bruges Stivelse, hvor Farverne ere meget lette som ved Rosenlak, Bremergrønt etc.

Sæben har endnu den Fordel at være et Hoved-

middel for Tilintetgjørelsen af Bæggelus, der som oftest opholde sig i Trævægge. For at tilintetgjøre dette Uoi bruges Sæbeopløsningen strax paa Væggen. De Bægge, der ere behandlede med grøn Sæbe paa den nævnte Maade bliver aldrig mere besøgte af Bæggelus.

Glindsende hvid Anstrøgsfarve med Blyhvidt.

Dr. Geiseler giver følgende Anvisning til en fuldkommen hvid Anstrøgsfarve med Blyhvidt:

1 Del Dammargummi opløses ved jævn Varme i 2 Dele Terpentiniolie og Blyhvidt rives meget fint med saa meget af denne Opløsning som er nødvendigt; det rives paa en Malersten. Denne erholdte tykflydende Masse bliver fortyndet med absolut Alkohol til 90 Procent indtil Farven faaer nødvendig Consistenz. Efterat Træet er strøget med Linolie, stryges Farven paa. Anstrøget tørrer strax og bliver under alle Omstændigheder fuldkomment hvidt. Det kan vaskes med Vand og Sæbe uden at løsne sig fra Træet, og det har en udmærket Glans.

Ryt ildfast Anstrøg paa Kaffelovne som Bronze.

Ønnen bliver først børstet med den bekjendte Svarte af Graphit med en Tilfætning af brændt Terra di Siena og udrørt i Spiritus, indtil den faaer Glans. Derpaa tager man et Fingerbøl fuldt

af fransk Bronze og udrører det i $1\frac{1}{2}$ Thekop af Vandglas som fortyndes med dobbelt saa meget Vand og omrøres godt. Dvnen anstryges dermed med en Pensel medens den er saa varm at Vædskens øiebliffelig tørrer. Det hvisler paa Dvnen under Anstrygningen. Man gjentager det, indtil Farven er stærk nok, og derpaa maa Dvnen strax ophedes. Dvnen er saaledes bronceret og Farven holder sig i flere Aar.

Et nyt Anstrøg paa Huusfacader og Trapper.

Istedetfor Oliefarveanstrøg paa Huusfacader og Trappegange har Hr. Verminel i Paris i de sidste Aar med den bedste Virkning brugt følgende Anstrøg:

Forst gives Bæggen eller Træet et Anstrøg Zinkilte fortyndet med Limvand, og naar det efter to Timers Forløb er tørrt, gives et Anstrøg af Chlorzink fortyndet med Limvand. Zinkilten danner med Chlorzinken en kemisk Forbindelse af Glassets Haardhed og med en speilglat, glindsende Overflade. Der kan blandes Farver i Limvandet og derved gives Anstrøget enhver som helst Nuance.

Sammenlignet med Oliefarve frembyder dette Anstrøg af basist Chlorzink de Fordele, at det næsten er uforgængeligt, at det tørrer meget hurtigt og at det er 50 Procent billigere end Olie. Der er ligeledes heller ikke Tale om Stov i Anstrøget, eller om den ubehagelige Lugt som ved Oliefarve.

Rød flydende Garmin for Malere og Tapetsfabrikanter efter Liebert.

1 Lod Cochenille, 4 Lod fint raspet Fernambukstræ, $\frac{1}{2}$ Lod grovt stødt Galæbler, 1 Lod pulveriseret renset Vinsten og $\frac{1}{2}$ Lod Salmiakpulver koges med en tilstrækkelig Mængde Vand, Afkogningen sies og det Afstiede opledes atter til Kogning, og under Kogningen tilsættes saa meget arabisk Gummi at den nødvendige Safifarveconsistenz fremkommer.

Den japanesiske gjennemsigtige Lakfernis.

1 Unze Copal, der er fint pulveriseret opløses i 3 Unzer Lavendelolie, hvori $\frac{1}{2}$ Dramme Campher er blandet og naar Opløsningen er fuldstændig tilsættes under Omrøring 4 Unzer Terpentinelolie.

Fernis for at beskytte Blyants- og Sortkridtstegninger.

4 Dele Svovlæther blandes med 1 Del Colloidion, og med en stor blød Haarpensel stryges det over Tegningen. Denne Fernis er at foretrække for alle andre, da den ved dens hurtige Tørring ikke bleger Tegningen, og gjør en ellers nødvendig Udspænding af Papiret overflødig.

Simpel Fremgangsmaade til i høi Grad at fremme Cementens Fasthed.

100 Pd. Cement blandes med 200 Pd. Sand, 5 Pd. af en Blanding af brændt Gips og glødet

Borax og det fornødne Vand for at kunne bearbejde Massen.

Blandingen af Gips og Boax skeer paa følgende Maade:

1 Pd. Borax ophedes til Glødning, saaledes at KrySTALLISATIONSVANDET aldeles fjernes, hvorpaa det efter Afkjøling pulveriseres fint og blandes med 45 Pd. brændt og sigtet Gips. Blandingen maa flere Gange sigtes gennem en Sigte, for at den kan blive fuldstændig.

Hvor denne Cement bruges er den saagodtsom uforgængelig.

Conservering af Cement-Arbeider.

Alle de Ulemper der mere eller mindre findes ved de forskjellige Sorter Cement, som at de faa et skimlet Udseende, at de paa fugtige Steder vanskelig modstaa Salpeterdannelsen, at de tiltrække de olieagtige og geléagtige Dele af Farverne, der derfor ikke kunne staa sig paa dem, og at de ikke besidde de samme hydrauliske Egenskaber, skulle Alle kunde hæves ved at Cementen, efterat den er færdig, flere Gange overstryges med Vandglasopløsning af 22—23 Graders Styrke.

Cementen faaer ved dette billige Anstrøg en meget stor Fasthed og kan hverken angribes af Luft eller Fugtighed; den modstaaer den haardeste Frost, Virkningen af det salte Vand og Salpeterdannelsen. Ligeledes kan den modtage alle Farver med Undta-

gelse af Krenserhvidt og Blyhvidt, der maa erstattes med Zinkhvidt.

Anstrøg, der sikrer for Rust.

Dertil egner sig Olie, Fedt og alle Færnisser der danne et haardt Lag paa Metallet. Hidtil ere følgende Fremgangsmaader anbefalede:

Nr. 1. For Jern og Kobber.

1 Del Copal smeltes og blandes med 2 Dele opvarmet Terpentinoxie og 2 Dele kogt Linolie, hvorpaa de indkoges til Tykkelse som Sirup.

Nr. 2. For Gitterværk.

6 Dele Sandarak, 2 Dele Schellak, 4 Dele hvidt Harpiz, 4 Dele Terpentinoxie, 4 Dele meget fintstødt Glas og 32 Dele stærk Spiritus.

Nr. 3. For Jernet paa Bogue.

12 Dele Bernsten smeltes og tilsættes 2 Dele Asphalt og 2 Dele Harpiz og blandes med 6 Dele Linoliefærnis og 12 Dele Terpentinoxie.

Nr. 4. For Laase og Jernblik.

Schellak opløses i Spiritus og farves med Drælean, Curcuma eller Drageblod.

Nr. 5. For Tag af Træ eller Jern bruges i Sverrig:

Linolie eller Bjære tilsættes fineste Kulstov og paasøres varmt. (Anm. Rødt strøgne Blif Tagrender

ruste hurtigt, da Jernilden i den røde Farve tiltrækker Fugtighed.)

Nr. 6. Til Raase og andre Jernarbeider.

En Blanding af Linolie og Sod.

Nr. 7. Til blygraat Anstrøg paa Kanoner, Jern etc.

I meget fed Linolie udrøres noget sigtet Svovl, der smeltes sammen dermed.

Nr. 8. Flere Anstrøg paa Jern og Staal.

Jernet og Staalet hedes til Glødning og fryges med Beg, Vog, Fedt eller Olie eller ogsaa affjoles det gloende Jern i Linolie. Bruges Beg, bliver Overtrækket sort, naar Jernet er tilstrækkeligt hedt. Ved Jernblik kaldes det Sværtningen. Tages der Hvalrav istedetfor Olie saa bliver Overtrækket kobberfarvet. Olien maa være aldeles vandfri, og det kan let gøres ved at affjole et gloende Jern deri, eller ved at helde smeltet Bly deri. Olie, Fedt og Kakaosmør anbefales til Staalvarer. Jernet kan opledes og fryges med Hornet af Klovene paa Køer og giver en meget varig Sværte. Det varmede Jern eller Staal rives med en Salve der bestaaer af 32 Dele Svinesfedt, 1 Del Kampfer og lidt Graphit.

En let Maade at opløse Copal paa til Spirituslak.

8 Lod Copal stodes grovt og tilsættes 4 Lod Rosmarinolie; Blandingen staaer i 10 til 12 Dage

i Solen eller paa et varmt Sted, og naar Copalen er aldeles opløst tilfættes 12 Lod absolut Alkohol, hvorpaa det atter staaer i nogle Dage. Denne Løsning er fortrinlig for Snedkere og Bogbindere.

Anvisning til Efterligning af de fine Træsarter etc. ved Anstrøg.

Nr. 1. Efterligning af Egetræ.

Træet stryges først to Gange med en Oliegrund, der bestaaer af lys Olier blandet med noget Blyhvidt. Det andet Anstrøg maa først ske, naar det første er fuldkommen tørt. Det renses og slibes derpaa med fint revet hvidt Sand og noget Filt, hvorpaa det afvaskes og tørres. Derpaa males Træmønstret paa med Eddikefarve. Denne Fremgangsmaade er ens ved alle Træsarter og Beskrivelsen udelades derfor ved de andre. Der rives noget ubrændt Terra di Siena og noget Kasselerbrunt fint i Vineddike, blandes og fortyndes til Brug i en Potte, og denne Farve paaføres med en Strygpenjel, dog ikke for fugtigt. Med Kasselerbrunt gjøres efter Behag nogle mørkere Steder og Aarerne i Træet efterlignes derpaa med den saakaldte Slibepensel, der er en bred og flad Pensel, hvis middelstive Børster ere 3 Tommer lange; Penselen sættes til foroven og stryges kraftigt nedest. Derefter stødes Porerne i Egetræet deri fra neden af op efter med en Stodpensel, der ligner den første, men den overgaaer den i Størrelse og Børsternes Stivhed. Det maa iagt-

tages, at Farven paa de nederste Aarer ikke er for vaad, da den ellers aldeles forsvinder ved Stødene. Derpaa lægges et Schablon paa, der skal forestille Træets Speiltrevler, det tegnede Træ vidfæres ud med en Svamp, hvorved det maa bemærkes, at Svampen ikke er for vaad, da Fugtigheden saa vil sætte sig under Schablonet og plette. Egetræs Knaster efterlignes paa samme Maade, kun at man efterat Edsifefarven er lagt paa, angiver Knasten i Midten med noget Kåsjelerbrunt ved Hjælp af en skarp afklippet Fjer af en Fjervinge, og dermed inddreies Aarringene i Knasten. Derpaa efterlignes de nærmeste Omgivelser af Knasten med en takket Fjer, det vil sige, med en Fjer, der er tilklippet i regelrette Takker. De øvrige Aarer gjøres atter med Slibepenslen og Borerne med Stødpenslen. For at fuldende Skuffelsen gjøres Træets eiendommelige bølgeagtige Figurer paa følgende Maade: En fin Pensel dyppes i Eddike og paa det endnu vaade Sted tegnes Figurene naturtro, hvortil man betjener sig af en 4 Tommer bred Pensel, der er besat med muligt fine og 3 Tommer lange Haar; Figurene udrides fra oven af ned efter med Uddrivningspenslen og det stødes ligeledes paa disse Steder med Stødpenslen. De speilagtig klare Steder, der i Regelen omgiver Knasterne, gjøres paa de forud beskrevne Maader med Svamp.

Nr. 2. Efterligning af Birketræ (se Nr. 1.)

Diegrundten gjøres nogle Toner lysere end Nr. 1;

Eddikefarven er ubrændt Terra di Siena som paafores temmelig lys. Derpaa vidstes der efter Behag lyse Steder deri med en fugtet Svamp; de fordeles noget og de lyse langagtige Flammer gøres rullende med en Lædervalse. De smaa lyse Knafter sættes deri med Fingerspidsen der dyppes i lidt Eddike og stødes paa. Til de mørkere Knafter tages lidt Kaffelerbrunt paa Fingeren.

Nr. 3. Efterligning af Elsetræes Maaser (se Nr. 1.)

Oliegrunden er noget mørkere end Nr. 1. Eddikefarven er først ubrændt Terra di Siena der paafores temmelig tyndt og hvori Aarerne slibes med Penslen som ved Nr. 1. Derpaa dyppes den samme Pensel i noget brændt Terra di Siena, nogle rødlike Steder angives dermed og desuden nogle mørkere paa samme Maade med Kaffelerbrunt. Knafterne gøres paa den i Nr. 1 beskrevne Maade.

Nr. 4. Efterligning af Røddetræ (se Nr. 1.)

Grunden bliver atter mørkere end ved Nr. 3. Eddikefarven er Kaffelerbrunt, der paafores temmelig mørk. Der angives nu den i Naturen mest forekommende Figur med noget mørkere brunt især i Nærheden af Kjærnen. Derpaa gøres Arringene, og Aarerne i Omgivelserne af Figuren efterlignes med Slibepenslen, hvorpaa det Hele uddrives. Naar Farven er fuldkommen tør, laseres hele Træfladen let med en blød Pensel med Kaffelerbrunt, dog med Undtagelse af Figurene, og de eiendommelig mod-

gaaende Harringe gjøres deri med Slibepenslen, hvorpaa det Hele uddrives.

Nr. 5. Nøddetræes Maser (se Nr. 1.)

Grunden gjøres ogsaa her noget mørkere, derpaa stryges der Kasselerbrunt paa, den egentlige Tegning gives i noget mørkere Farve og de dybeste Steder næsten i Sort, hvorpaa der sættes en Strygepensel saaldees paa, at Penslen ved Opadslibning modstræbende frembringer Maserne. De lyse Steder gjøres først, derpaa de mørkere. Tilfaldt fordrives det Hele let, men fuldstændigt.

Nr. 6. Efterligning af Maghonitræ (se Nr. 1.)

Grunden som ved Nøddetræes Maser. Ved det jævne Maghoni paastryges brændt Terra de Siena og de mørkere Steder angives med noget mere Farve, hvori der ogsaa er blandet noget Kasselerbrunt, hvorpaa de lysere Striber vidstes deri med en Svamp. Det fordrives derpaa og Porerne stødes deri som ved Nr. 1. Vil man have Træet mørkere, kan man endnu en Gang lasere det med brændt Terra de Siena, hvorved det stødes med Penslen.

Nr. 7. Efterligning af det ædlere eller saakaldte Pyramidemaghoni (se Nr. 1.)

Der stryges først brændt Terra di Siena paa, og derefter angives de Steder, hvor Pyramiden skal være noget mørkere. Derpaa udvidstes den eiendommelige Figur deri som ogsaa de lyse Steder med

en Svamp. De langagtige Flammer, som findes i Pyramiden selv gjøres enten med et stift Kort eller med Læderstrimler, der vikles om Haanden og det langagtige Speil stødes deri. Derpaa fordrives det Hele og naar det er tørt, overlaseres det endnu en Gang med brændt Terra di Siena. Aarerne, der løbe over Pyramiden gjøres enten med et Kort, der er skaaret takket, eller med en takket Pensel. Porerne ved Siden gjøres som sædvanligt, hvorpaa det Hele fordrives let.

Nr. 9. Efterligning af Palisandertræ (se Nr. 1.)

Oliegrunden gjøres med en Blanding af Engelse-rødt og Dker. Eddikefarven ved Kajselerbrunt. Denne Farve paastryges; nogle mørke Steder angives med samme Farve og de dybeste med Sort. Naar det glatte skal efterlignes, gjøres der blot Aarer med Slibepenslen. Naar der skal forestilles figureret Træ, males den ønskede Figur deri med en Pensel.

Nr. 9. Efterligning af lyst Skildpadde (se Nr. 1.)

Oliegrunden for lyst Skildpadde er en Blanding af Chromgult, Blyhvidt og lys Dker.

Mørkt Skildpadde.

Farverne ere: Pariserblaat, Dker, Blyhvidt, noget Sort og Terra di Siena. Paa Oliegrunden angives først nogle ganske lette Steder med brændt Terra di Siena, og det fordrives fint. Naar det er tørt lægges et Schablon paa, der skal angive Pletterne, og

disse stryges derigjennem med brændt Terra di Siena, dog ikke for vaadt. Schablonet bliver liggende derpaa, og Stederne fordrives. Det aftages, og Pletterne tørres. Schablonet lægges derpaa endnu en Gang paa de samme Pletter, men ryffes noget fra høire til venstre; det stryges noget mørkere derigjennem og fordrives atter, og for tredje Gang stryges nogle af Stederne paa Schablonet med Kasselerbrunt. Naar det Hele er tørt, lakeres Pladen og staaer saalænge, til Laffen er indtørret saa stærkt, at den kun endnu klæber lidt. Paa de mørke Steder lader man Røgen af en Lampe opstige, og naar Laffen er aldeles tørret, lakeres det endnu en Gang.

Naar det Hele er fuldkommen tørret, overstryges Gladen med et Overtræk af god, hurtigtørrende Copallak, og naar den aldeles ikke klæber mere, slibes den med pulveriseret, hvidbrændt Ben og poleres endelig med Skind, hvorved den antager en Barighed og Skjønhed, der langt overtræffer Schellakpoliturens almindelige Glans.

En fortrinlig lys Linoliefernis.

Balget af Linolie er en vigtig Sag for den due-lige Fernisfabrikant, thi Fernisjens Skjønhed og Barighed er i høi Grad afhængig deraf. Linolien maa være presset af fuldkommen modent Frø, maa være klar og bleg af Farve, mild og sød af Smag og maa være uden stærk Lugt samt gammel.

For at fabrikere lys Linoliefernis deraf, tages der 4 Pd. Linolie, 4 Lod Spaaner af engelsk Tin og 4

Rod Spaaner af Bly. Blyspaanerne faaes, naar Metallet smeltes, og da hældes langsomt, under Omrøring, i et Fad med koldt Vand. Begge Sorter Metalspaaner kommer i Olien i en Kobberkjedel (men ikke i en Jernkjedel), der er dobbelt saa høi, som den er bred. Naar Olien har kogt i 7 Minutter, saa undersoges der med en Kobberspartel, eller Porcelainspartel (men ikke Jern) om Metalspaanerne ere begyndte at smelte. Er dette skeet, og sees det, at Halvdelen omtrent er smeltet, saa kommer der et helt Stykke Blokfiskeben (*Ossa sepiae*) deri. Dette bliver et Par Minutter i den kogende Olie, og derpaa er Metallet fuldkommen smeltet, hvilket ved Omrøring med Spartelen kan erfaaes, idet det Hele synes at være en samlet Masse, uden at der er noget som helst haardt paa Bunden. Kjeden tages derpaa fra Ilden og sættes i et ved Siden af Ildstedet værende Hul og lidt efter kommer, under stadig Omrøring, $\frac{1}{4}$ brandt, fint pulveriseret Zinkvitriol (svovlsurt Zinkfilte) deri. For at tilberede brandt Zinkvitriol forvitres krystalliseret svovlsurt Zinkfilte i Sandbad i en Porcelains Afdampningskåal; naar det er skeet, kommer det til Pulver revne Salt i en Digle, og det smeltes, til det flyder som Olie. Naar der ingen Vanddampe mere fordamper, kommer den flydende, glødende Masse paa en Marmorplade, afkjøles, pulveriseres og opbevares i en godt tilproppet Glaske til nærmere Brug. Naar det nævnte Quantum af dette Vitriol er kommet i Olien, og denne ikke mere stiger i Kjeden, koges det endnu $\frac{1}{2}$ Time, eller rettere saa længe

til der ikke viser sig flere Vandblærer. Fernisfen af-
tjoles derefter og filtreres efter 12 Timers Forløb
gjennem tyndt Linned. Det kommes i store Glasfer,
hvis Bund en Tomme høit er bedækket med Bly-
spaaner. Disse Glasfer sættes i Solen og efter 4
til 6 Ugers Forløb har man en Linoliefernis, der er
vandklar.

Alt efter den Maade og det Omfang man driver
sin Forretning paa kan Kjelden være stor eller lille, dog
maa der altid drages Omfarg for at Linolien indven-
dig i Kjeden staaer høiere end Jlden spiller paa den
udvendige Side. For at befordre Kogningen kan Kjeden
i Begyndelsen være tildækket, men senere maa den
være utildækket.

Jo regelmæssigere Fyringen under Kjeden er, det
vil siqe, aldeles ensformig med ikke for stærk Tem-
peratur, desto smukkere vil Fernisfen lyffes.

Femte Afdeling.

Caméens Historie og Forarbeidelse.

Navnet Camée giver man opphoiede, udskaarne Stene, ligemeget om de ere kostbare, eller simple, og der dannes af to, eller flere Lag af forskjellig Farve, saaledes, at en deraf udskaaet Tegning eller ogsaa Dele deraf, viser sig i anden Farve, end den, der danner Figurens Grund. Jo mere afftikkende disse Farver ere fra hinanden, jo større er Stenens Værd. Caméens heie Fortrin bestaaer i den fuldkomne Mod-sætning af Stenens Grundfarve i Forhold til den derpaa udskaarne Tegning, som f. Ex., naar en hvid Figur fremtræder paa en mørk eller sort Grund.

Den for Caméestæreriet bestandig meest flattede Sten er Onixen. Mineralogen indskrænker denne Benævnelse almindelig paa en Art Chalcedon, men Stenslæreren giver den videre Udstrækning, idet han under Navnet Onix indbefatter alle Stene, der ere dannede af forskjellige farvede Lag. Saaledes har man til Exempel Sardonixen, Karniolen og forskjellige andre Arter.

Kunsten at skære Caméer er af meget høi Alder. Sandsynligen er Indien dens Bugge, og derfra er den over Egypten kommen til Vesten, og den blev utvivlsomt allerede dyrket af Moyses.

Kunsten optraadte derpaa i Grækenland, hvis Kunstnere snart overtraf Egyptens bedste Arbeidere og bragte den Kunst at skære Caméer til den høieste Grad af Fuldkommenhed. De græske Kunstnere indførte ikke alene store Forbedringer ved Forarbejdelsen, men lod endog de ægyptiske Kunstnere saa langt tilbage, saavel med Hensyn til Behandlingen og Valget af Gjenstandene, som til Virkningen ifølge den bedre Smag og den nøiagtige Efterligning af Naturen. Der blev i Carméeskæringen leveret Fremstillinger som Egypten og Osten aldrig havde forsøgt. Her frembød den græske Guderigdom en vid Mark. Fra Grækenland gik Caméerne og andre skønne Kunster til Rom, hvor de ved de rige og odle Romere fandt stor Tiltrækning og rigelig Ven. Thi, de pragtelstende Romere bortkastede store Summer paa Forzeringen af deres Meubler, Drifffkar og Klæder i kostbare Fremstillinger af den nævnte Kunst. Nogle til vor Tid opbevarede gamle Caméer ere Vidundere af Skønhed og Fuldendthed og godtgjøre den høie Grad af Fuldkommenhed, paa hvilken den Kunst var stæget under de yppige Efterfølgere af Alexander den Store. Det skønneste endnu forhaanden værende Exemplar af denne Kunst er Gonzaga-Caméen i den keiserlige Videlstenskamling i St. Petersborg. Den største bekjendte Dnix er en Oval paa 9 og 11

Tommer, hvorpaa Augustus Apotheose er udskaaret. Denne Sten har fire forskjellige Aag, to brune og to hvide.

De nuværende Italianere gjøre sig endnu bestandig bemærkede ved Smag og Færdighed i mange skønne Kunster, i hvis Udførelse Italien tidligere var saa fortrinlig. Saaledes finder man ogsaa at Kunsten at skære Caméer endnu stedse drives med gode Følger i Rom, og der lever mange udmærkede Kunstnere der i Aaget. Fra Italien blev Kunsten bragt til Frankrig og England. Men i hver af de to Hovedsteder, Paris og London, er der for Diebliffet kun to Caméeskærere. Kun saa Prover af Kunsten vare at se paa den næstsidste store Udstilling. General Mauley fremlagde en smul Onix-Camée, der forestillede Jupiter der overvinder Titanerne, et Bærf af Salvator Passamonti i Rom. Salavini i Rom iendte to udskaarne Onixe. England selv var repræsenteret ved Brett, der udstillede smukke Onix-Caméer af meget fint udført Arbeide.

De Steder, hvor der nutildags især findes Onixe, er Oberstein, en lille tydsk By i den Del af Sachsen, der er bleven preussisk, i Brasilien og i Ostindien. Den forekommer i Form af runde Kieselsten. I Brasilien findes den i Flodsjengene. I Ostindien finder man dem i løse Jordklumper i Rækker, hvor Stenene ligge alene som Flintesten i Kalk. Man finder dem ogsaa ved Foden af Bjerge.

Det første Arbeide som den raa Onix bliver underkastet er Slibningen paa Stensliberens Hjul.

Markederne i Paris, Rom og London blive forsynede fra Stensliberne i Oberstein og Idar, hvor Eilskæringen og Poleringen af disse Stene, som ogsaa forffjellige andre Arter af Agat, Dmethyster etc., beskæftige en betydelig Del af Indvaanerne. I Oberstein bruges Vandkraft til Drivning af Slibemøllerne, der bestaa af meget haarde Sandsten, der staa paa lodrette Røbspindler. Derpaa aflibes i Særdeleshed Hjørnerne, og Stenene bearbejdes saa vidt, at det hvide Lag ligger foroven. Stenene slibes fint med Smergel og poleres paa en Zinkplade med Trippel og Vand, hvorpaa de undergaa følgende eiendommelige Behandling for kraftigere at fremhæve deres naturlige Farve.

Følge Beretning fra Plinius over den af de romerske Kunstnere paa hans Tid antagne Methode at farve de forffjellige Stene, var denne Methode i lang Tid holdt for fabelagtig. Fremgangsmaaden bestod deri, at man lagte Stenene 7 til 8 Dage i Honning. Nu derimod bliver den samme Fremgangsmaade anvendt i Agatfabrikkerne i Oberstein og Idar, for i den Hensigt at forvandle Chalcedoner og røde og gule Carnioler til smukke Onixe. Denne eiendommelige Fremgangsmaade var i lang Tid en Hemmelighed og i en Agathandlers Besiddelse i Idar, som sandsynlig havde kjøbt den af italienske Kunstnere, der ofte besøgte hine Egne for at opsnuse de til Caméer tjenlige Stene. Den kunstige Farvning af disse Stene udføres paa følgende Maade:

De Stene, der skulle farves, blive udvaskede med

meget Omhyggelighed, derpaa astørrede ensformigt og forsigtigt, uden at de opvarmes. Ere de fuldkommen tørrede, kommes de i en Blanding af Honning og Vand, hvorved man maa være meget opmærksom paa, at Karret eller Kjedlen er fuldkomment rent og navnlig ikke indeholder noget som helst fedtagtigt Stof. Der gøres Ild under Kjedlen, saaledes at Indholdet ophedes hurtigt, hvorved man dog maa iagttage den Forsigtighed aldrig at lade Temperaturen stige til Kogepunktet. Det er ogsaa nødvendigt bestandigt at erstatte den afdampede Bæddes med Tilførsel af samme Slags, for at Stenene stedse kunne blive bedækkede dermed. Denne Udblødning fortsættes i 2 à 3 Uger. Den nøiagtige Tid for hvorlænge dette Arbejde skal vedvare kan kun bringes i Erfaring ved Forsøg. Finder man, at Udblødningen har været længe nok, saa at den maa endes, saa lægges Stenene i en anden Beholder og overholdes med stærk Svovlsyre. En Skiferplade lægges over denne anden Beholder, der sættes paa en Kaffelovn for at ophede Svovlsyren til 98 à 120 Grader Reaumur. Efter 8 til 10 Timers Forløb finder man i Almindelighed, at Stenen har antaget den ønskede Farve. Det sees imidlertid ofte, at nogle af Stenene, der have været underkastede den beskrevne Behandling, ikke have villet modtage Farve, og Virkningen er ogsaa meget forskjellig ved de forskjellige Sten. De større og blødere Stene beiges i saa Timer, medens Andre ofte maa være udsatte en hel Dag for Syrens Indflydelse. Naar Beigningen i Syren er endt, tages

Stenen op og fastes i Vand, udvaskes godt deri, tørres i en Slags Duv, hvorpaa de poleres og lægges i Olie, hvor de efter Omstændighederne blive liggende i 1 à 2 Dage. Olien fjerner de lettere Rifter og Ridser fra Stenens Overflade og meddeler dem en høi Grad af Politur og Glans. Olien fjernes ved let Rivning med Alid.

For at frembringe den sorte Grund, eller Dnixgrunden, anvendes Svovlsyre, og for at frembringe den røde eller Carniolgrunden bruges Salpetersyre. Den østindiske Dnix siges at have en naturlig sort Grund, imidlertid er det rimeligere, at Indvaanerne forstaa at gjøre Farven mørkere. Er Stenens Farve naturlig, er den i Almindelighed ensfarvet helt igjennem; er den kunstig, saa er den mere eller mindre overfladisk farvet.

Den kemiske Virkning af Farvens Optagelse ved denne Fremgangsmaade er meget simpel. Honningen trænger ind i Stenens porøse Lag og bliver forfullet i Porerne af Svovlsyren. Lagets Farve indtages af Honningen og bliver dybere ved Kulafjætningen. De i deres naturlige Tilstand og ved forskjellig Grad af Lagets Gjennemfigtighed antydede Farver, gaa ved denne Fremgangsmaade fra Graat over i Sort, medens de hvide Dele under Indflydelse af den høiere Temperatur blive mere uigjennemfigtige og fremtræde mere glindsende. Dette er ogsaa Tilfældet med den røde Farve, saa at der ikke alene fremtræder Farve, hvor ingen tidligere blev bemærket, men at de oprindelig farvede Dele erholde

en større Glands og faa mere fremtrædende Far-
skjel i Farven end de besad i naturlig Tilstand.

Markedsprisen paa disse Stene medens de endnu
ere i raa Tilstand, ansættes ved en paa Erfaring og
paa de ovenansorte Egenstaber, at indsuge Fugtig-
hed, begrundet Prove. I den Hensigt afbrækkes et
lille Stykke af den raa Sten, som man antager vil
opnaa god Pris, naar den er poleret. Det afbrudte
Stykke sugtes med Tungen, og Kjøberen iagttager
noisagtig den Tid i hvilken Fugtigheden udtørres, eller
rettere, hvor hurtigt Stenen indsuger Fugtigheden,
ligesom ogsaa om Indsugningen foregaaer i særskilte
Lag, og om det ene hurtigere indtrækker Fugtigheden
end det andet. Efter den større eller mindre Hurtig-
hed hvormed Stenen indsuger Fugtigheden, vurderer
Kjøberen dens Egenstabs til at indsuge Farven og
især Sandsynligheden for om den ved Farvningen vil
modtage Udseendet af en Onix. Indtægten af Camée-
bruddet i Oberstein beløber sig aarlig til 20 à
21,000 Daler, hvoraf 6 til 7000 Daler kun be-
tragtes som Værdien af de raa Sten; det Øvrige
som Arbejds løn og Fortjeneste. Mulig erindrer nogle
af Læserne de smukke Prover paa Onix, røde Gar-
noler og Agater, som Keller & Comp. i Oberstein
havde udstillet i Hatton Haven i Glaspaladset i
London.

Er nu de til Caméeer bestemte Stene forberedte
paa den beskrevne Maade af Stensliberen og er Far-
ven forstærket til det ønskede Punct, saa træffer Kunst-
neren eller Caméefærreren sit Valg af den Fremstil-

ling, han ønsker at udføre. Han maa stedse være betænkt paa, naar Stenen har tre Lag, at afpasse sin Tegning derefter. Det er altid at foretrække, at Grændselinien mellem de Lag, der danne Grunden og den vordende Fremstilling, fremtræder tydeligt, og at begge Farverne derfor bestemt skilles fra hinanden; dog frembyder det ofte en Fordel, naar Farvernes Overgang mellem de to øverste Lag smelte noget i hinanden.

Skal t. Ex. et Medusahoved skæres i en Karniol, der har et hvidt Lag mellem to røde, og Farverne af disse Lag skille sig fra hinanden ved skarpe og bestemte Grændselinier, saa maa Ansigtet skæres aldeles ud i det hvide Lag, men det overliggende røde Lag benyttes til Fremstilling af Slangerne. Er derimod i de to øverste Lag Farveovergangen fra hvidt til Rødt smeltet sammen, saa kan en svag rødlig Tone anbringes paa Ansigtets Kinder med fordelagtig Birkning. Saaledes vil den duelige Caméestøker med Fordel benytte det som Stenens Dannelse frembyder.

Bestaaer Stenen af forskellige Farvelag, saa frembyder der sig en vid Mark for Kunstneren til Beregning og Valg af Tegning, hvortil han kan benytte alle de til hans Tjeneste staaende Farver og kan derfor frembringe betydelig Effect.

Til en Forberedelse af Caméestøringen gjør Kunstneren en Tegning i forstørret Maalestok af den fremstillede Gjenstand; derpaa beregnes Maalene paa den Ophoining, der staaer til hans Tjeneste og han gjør da en Model af Bøg derefter i Stenens nøiagtige

Størrelse, overensstemmende med Tykkelsen af det hvide Lag. Modellen og Stenen forberedes omhyggeligt og enhver Forandring, der fremgaaer af Stenens Dannelse maa forud anbringes paa Modellen. Er nu Stenens Tegning afpasset saa noie som muligt, saa tegnes Omridset af Fremstillingen derpaa og indgraves med et skærende Instrument. Det Tegningen omgivende overflødige Lag af den hvide Masse bliver skaffet tilside lige til den mørke Grund. Fremstillingens hele Contur bliver nu tegnet; derefter følger de vigtigste Enkeltheder, der udfastes og indgraves efter hinanden, hvorved man maa bære Omfarg for, ved de høie Steder, ikke at borttage for megen Stenmasse, og at lade Udfæringen skride ensformig frem, saa at Arbejdet hele Virkning fra Tid til anden kan sammenlignes med Bøymodellen.

Det i Stenskereriet anvendende Bærktøi er smaa drejende Hjul af blødt Jern med langt kegelformigt Skæft, som skrues ind i Hjulspindelen paa en lille Dreierbænk. Dreierbænken staaer paa et stærkt Bord som Juvelerernes Arbejdsbænk, foran bevægelig op og ned, saa at den alt efter som Arbejderen vil sidde, eller staa ved Arbejdet, kan forandres fra 2 Fod 6 Tommer til 3 Fod og 6 Tommers Høide. Da Bærktøiet kun er af meget liden Størrelse, saa anvendes der kun liden Kraft. For enkelte Dele af Arbejdet er dog en meget hurtig Bevægelse nødvendig, ligesom Begemets faste Holdning. Trædetrimmet er derfor anbragt lige under Arbejderens Fod, og han er paa denne Maade istand til at give Hjulet en hurtig

Bevægelse uden derfor at maatte bevæge Benet stærkt. Dreierbænken bestaaer af en Messingopstander, 6 Tommer høi. Denne ender underneden i en Bolt, der gaaer igjennem Bordet og bliver faststruet underneden med en Møttring. Den øverste Deel af Opstanderen har to Abninger, der krydse hinanden i en ret Vinkel og der tjene til at anbringe Remskiven og Spindelladet. Drageren er sædvanlig røragtig og bestaaer over Spindelen selv af støbt Tin. Leiet trykkes til Spindelen med Stillestruer, der gaa igjennem en paa Opstanderen struet Messinglappe. Spindelen er af Staal, omtrent 2 Tommer lang og $\frac{1}{2}$ Tomme tyk. Den gaaer igjennem Leiet og dens Bevægelse paa langs bliver forhindret ved to anbragte jmaa Knapper. Umiddelbar ved Spindelen er Skærehjulet befastet, og det er af største Bigtighed, at det løber i Maskinen med fuldkommen Regelmæssighed.

Formen og Størrelsen af Skærværktoiet er forskjelligt, dog er den almindelige Form som en lille Skive, eller et Hjul, der er mere eller mindre afrundet i Omkredsen, hvor det virkende Punkt næsten udelukkende befindes. Nogle af disse Skiver ere saa skarpe som en Kniv i Snittet, medens andre ere afrundede og stumppe. Skiverne holde sjelden mere end $\frac{1}{6}$ Del af en Tomme i Diameter. Mange ere meget mindre, ja nogle maale i Gjennemsnit ikke mere end $\frac{1}{150}$ Dele af en Tomme, og se ud som Spidsen af en Naal for et ubevæbnet Øie, ihvorvel et Forstørrelsesglas tydelig viser Skiven rund. Efterat den lille Skive er indsmurt med Diamantpulver revet i Olie

og den bearbejdende Sten er indfattet i et Haandgreb, bliver den fra neden af bragt i Berørelse med Skiven eller Hjulet, saaledes at alle Dele af Tegningen efter hinanden udsættes for den angribende Virkning af Diamantpulveret og Skiven. Naar Skaringen er fuldført, poleres Overfladen paa det Omhyggeligste. I den Følgende glattes det først med Kobberværktøi, der har samme Form som Kobberstikkerens Polerværktøi. Dertil tages finere Diamantpulver og Olie. De glattes derpaa videre med lignende Værktøi af Buxbomtræ og med endnu finere Diamantpulver. Den fuldførte Pulitur gives slutteligen med Kobbergrifler, Trippel og Band. Den hele Fremgangsmaade ved Glatningen og Poleringen udfordrer overordentlig Ouelighed og Opmærksomhed, for at det skarpe og zarte ved Tegningen ikke skal gaa tabt. Ofte blive Stenene endnu en Gang lagte i Syre, for at gjøre den nærmest liggende Del af Grunden endnu mørkere mod det slebne Relieifarbejde.

Den høie Pris, hvori Onixcaméerne staa, indskrænker udelukkende deres Anskaffelse til Medlemmerne af den fornemme og rige Verden. Selv endnu, da deres Pris er sunket saa meget, koster i England en god udført Camée, blot med Hovedet af en eneste Figur, mellem 10 til 20 Pund Sterling.

Mustelcaméeer.

Imellem de forskjellige Erstatningsmidler for de i ældre og nyere Tid til Caméeer anvendte Stene, er de ingen anvendt med saa god Virkning som Skal-

len af Muslingedyret. Skallen besidder den nødvendige Forfjel i Farve, medens den er blød nok til med Lethed at kunne blive bearbejdet og den besidder dog tilstrækkelig Haardhed til at modstaa Slid og til at kunne bevares i lang Tid. De sædvanlige anvendte Muslinger ere Dregslaben, den sorte Hjelms og Kongesneglen. Dregslaben har et indre rødt Overtræk eller den saakaldte Sardonigrund; den sorte Hjelms et sortagtigt indre Overtræk, eller den saakaldte Dnigrund, og Kongesneglen en rosenrød Grund. Dregslaben kommer fra Madagaskar og Ceylon, den sorte Hjelms fra Jamaika og Nassau.

Disse Muslingeskaller vise tre bestemte Lag af kalkholdig Masse, som ved Muskelen's Dannelses have lagt sig det ene over det andet. Hvert Lag bestaaer af tre perpendikulair ved Siden af hinanden lagte Lameller. Det Lamele, som det midterste Lag danner, staaer i ret Vinkel til et Lamele i det indvendige og et i det udvendige Lag. Det inderste og yderste Lamele ligger rundt om Aeglen og concentrist mod Abningens Kanter. Denne Dannelses giver Muskel-skallen stor Fasthed og beskytter Dyret. Den giver ogsaa Camée-skæreren den Fordel, at hans Arbejde faaer en afstillende Overflade, da en duelig Kunstner stedsse behandler Muskelen saaledes at Lamelets Retning i det midterste Lag løber lige med Billedets Aeg.

I Muskelcaméen danner det midterste Lag Massen til Relieffet, det inderste Lag Grunden, og det tredie eller øverst liggende Overfladen af det udstaarne

Villede med tilstrækkelig Farvevegel. I denne Hensigt vælger Kunstneren nærmest saadanne Muskel-er, der have tre Lag af stærk, forskjellig Farve, da denne Egen- skab giver ham det Middel ihænde passende at kunne afrunde sit Arbeide, og dertil maa det iagt- tages, at udsøge saadanne Muskel-er paa hvilke La- gene ligge fast paa hinanden, thi ere de adskilte fra hinanden, kan hele hans Arbeide gaa tabt.

Al en Dyreslab kan der kun skæres en eneste Ca- mée, der er stor nok til at tjene til Brosche, medens man af den sorte Hjel- m i Gjennemsnit kan faa tre Camée-er og af Kongesneglen igjen kun en Camée. Al de to første kan man endnu faa nogle Smaa- stykker, der kunne benyttes til Ormeknapper etc.

Fremgangsmaaden ved Caméefæringen er føl- gende:

Efterat de passende Skaller ere udsøgte, skæres de i Stykker af den ønskede Størrelse. Dette skeer enten ved Skæreindretninger med Diamantpulver, som an- vendes af Stenskereren ved Bæfæringen af Onixen, eller ved Hjælp af en tynd Jern- eller Staalklinge, ganske lig en tynd Bordkniv, der er taffet som en lille Saug og anvendes med Smærgel og Vand. Naar Muskelstykket er udskåret, slibes det omhygge- ligt paa en sædvanlig Slibesten; Yderformen dannes af Caméen, ligesom den øverste og underste Flade ogsaa tilbørligt tildannes og Stykket gives den nød- vendige Tykkelse. Det øverste hvide Lag af Muskel- stykket bortskaffes derpaa, og Kanterne slibes samt af- rettes. Stykket kittes derpaa paa en Træblok af 3

Tommers Diameter. Konturen af den dannede Gjenstand tegnes nu med en Pensel og Penselstrogene efterraderes med en Raderaal. Naar den omgivende hvide Grund er bortskaffet ved Hjælp af jmaa Fîle og Gravstikker, fremhæves Tegningen først ved Hjælp af Gravstikker. Til dette Brug dannes der meget hensigtsmæssige Sorter Værktøi af omtrent 6 til 8 Tommer lange Staaltraadstykker, idet de hamres brede i den ene Ende, hårdes, slibes under en Vinkel af omtrent 45 Grader, og skærpes omhyggeligt paa en fin Slibesten med Olie. Det største Værktøi kan gøres af $\frac{1}{8}$ Tomme tyk Staaltraad. Tyndere Traad tjener til mindre Gravstikker. Til de mindste bruges en sædvanlig Stoppenaal, der bliver som den er, men aflibes i den nævnte Vinkel. Naar de sættes i et Træhaandtag giver de en meget passende Naal til at uddybe de finere Linier. Dette Værktøi har den Fordel, at det ikke har skarpe Kanter, der kunne ridse i Arbeidet; jaadanne runde Gravstikker tillade ogjaa, alt eftersom der bruges Gladen eller de runde Sider til Arbeidet, enten at bruge dem som Stemmjern eller som Meisler i Træ.

Skæringen af Musselcaméer, der skal være af sicilianst Herkomst, blev drevet i Rom omtrent fra Aaret 1805. I Begyndelsen var denne Kunst indskrænket til Italien, men for 25 Aar siden begyndte en Italiener at skære Musselcaméer i Paris, og nu fabrikeres der et meget større Antal i Paris end i Italien. De romerske Kunstnere have opnaaet megen stor Fuldkommenhed i denne simple Kunst. Copier

efter Antiker, Originaltegninger og Portraiter udføres med overordentlig Fuldkommenhed af dem, saavel med Hensyn til Tegning som med Hensyn til den smagfulde Udførelse. Godt Halvdelen af de i Frankrig skaaene Caméer gaa til England, og mange af dem blive der indfattede som Broscher og udføres til de forenede Stater, eller til de engelske Colonier.

I Mæret 1845 beløb Værdien af de franske i i England indførte Caméer sig, ifølge offentlig Angivelse, til 1116 Pund Sterling. Men den dem dengang paalagte Told af 20 Procent af Værdien, bevirkede megen Opmuntring for Smuglere. Den simple Nedsætning af Tolden til 5 pCt. havde tilfølgende, at Indførselen i 1846 steg til 8892 Pund Sterling. I 1847 beløb den offentlige Angivelse af Mustelcaméernes Værdi, der fra Frankrig indførtes i England, sig til 6502 Pund Sterling.

Glascaméen.

Efter Beretning fra Plinius var den Kunst at efterligne ægte Stene, allerede bekendt i hans Tid som et nyttigt og indbringende Arbejde. Kunstige Stene bleve allerede dengang fabrikerede af forskjellige Glasmasser. Tynde Stenplader bleve sammenfittede for at frembringe den eiendommelige Farve og Udseende af visse Edelstene, som Agat og Onix, og gennemsigtige Stene bleve sammenfittede med underliggende tynde Blade af glindsende Metal. Anvendelsen af glasagtig Masse af forskjellig Farve til at efterligne Onix er i vore Dage blevet en egen Gr-

hvervægren. Man har fundet, at visse Sorter Glas, naar de længe nok udsattes for en høi Hedeград, men dog stedse under deres Smelteград, forandre dem saa meget i deres Egenstaber at de blive uigjennemfægtige, aarede, seige og haarde, at de let skæres andet Glas og neppe selv kunde angribes af Fil. Disse Eiendommeligheder benyttedes til Fremstillingen af falske Dnize. Enkelte Lag af forskjelligfarvet Glas forbindes med hinanden ved Hjælp af et flydende Glas og da forandret paa den ovenfor beskrevne Maade, eller berøvet sine glasagtige Egenstaber for at give det den Grad af Uigjennemfægtighed og tildels ogsaa den Haardhed som udgjør de betegnende Eiendommeligheder ved ægte Edelstene. Caméesamlinger af de skønneste Exemplarer af den antike og moderne Kunst kan frembringes paa denne Maade for en billig Pris. De saaledes indførte Efterligninger ere i høi Grad skuffende, jaavel hvad Fremstillingen, som hvad den ægte Camées Farve angaaer.

De smukke uigjennemfægtige, med Kryсталglas overtrukne og af A. Pellat fabrikerede Camées, danne en anden meget interessant Art af Glascamée.

Sjette Afdeling.

For Stolemagere og Dreiere.

Fabrikation af Spanstrør til Nørstole og kunstigt Fiskeben.

Doctor Heinrich Schwarz beskriver Fabrikationen saaledes som den drives i den Majerske Fabrik i Hamborg paa følgende Maade:

Spanstrør, eller Stolerør er som bekjendt den lange høielige Stamme af „Rotangpalmen“, der forekommer i utrolig Mængde i de tropiske Lande og naturligtvis let kan bringes til Europa ved den oversøiske Transport. Det kommer almindelig i Handelen i lange sammenboiede Bundter, der let lade sig strække lige ved Opvarmingen i et tildækket Dampbad.

Efterat de passende Længder ere tildannede, afslibes Overfladen. Spanstrøret har nemlig, især paa enkelte Steder, et meget kieselhurt, stjort og næsten glasagtigt Overtræk, foruden forskellige Affatser; det maa befries derfor og gøres fuldkomment jævnt, for

saavel at kunne støres til Rørfløtningerne paa Stole, som for at kunne anvendes til Fabrikation af det saakaldte kunstige Fiskeben. Fremgangsmaaden ved Rørenes Afslibning er temmelig simpel og stæer ved en rask dreierende Valse, der bliver holdt vaad, og som Røret trykkes imod ved Hjælp af en Trælisse.

Den temmelig lange Valse af Sandsten er anbragt horizontalt, og under den er der anbragt en bred Riste, der trykker Rørene mod Valsen. I Mellemrummet mellem Valsen og Risten indskydes en Række af muligst lige tykke Rør, og ethvert af dem er ved Hjælp af en Trykstrue forbundet med en lille Spindel. Ligger der omtrent 30 Rør ved Siden af hinanden, saa er der ogsaa 30 smaa Spindler, der staa lodret ved Enden af Slibevalsen, og der ved Hjulværk kunne sættes i en temmelig rask Bevægelse. De bag ved Valsen liggende lange Enden af Rørene stikkes ind i Jernrør, der ligge ved Siden af hinanden som Løbene af en Helvedesmaskine. De tjene til at forhindre Spredningen af Rørene ved den raske Omdreining. Den hele Række af Spindler sidde paa en Glæde, der under Spindlernes Dreining langsomt fjerner sig fra Valsen. Naar saaledes Alt er forberedt, sættes Maskinen i Gang, Risten hæves, og Rørene trækkes under bestandig Omdreining hen under Slibevalsen, hvorved der naturligtvis opnaaes en meget ensformig Afslibning. Affatserne blive særskilt fjernede ved at holdes mod en lille rask roterende Sandstensflise.

Efter denne foreløbige Forberedelse ved Rørene,

skal man affspalte den yderste Bark, som er det eneste, der er fast og seigt nok til at blive anvendt til Stoles Rørflætning.

Spanstørret fremviser i sit Indre et temmeligt porøst Trevlestof, hvorimod Barken er fastere og mere glindsende. Barken beholdes ved Affspaltning og bliver derefter delt og poleret. Man begynder først med at affspalte fire Segmenter, () ved Hjælp af et

tynd, skarpt Høvlejern, som kan indsættes saaledes i en af to Dele bestaaende rund Ring, der passer til Rørets Omkreds, at den, ved at trækkes gennem Røret, først affpalter den øverste Del, derpaa den underste og tilsidst de to sideliggende Segmenter.

Der bliver en poret quadratformig Kjerne tilbage, hvorfor der endnu til Dato mangler Anvendelse. Man snør vel to eller tre af disse Kørkjerne sammen og faaer derved en Slags Krinolineboile, men den har noget mindre Elasticitet end Staafljedrene. Man kunde maaske spinde temmelig varige Ting deraf, men de vilde komme til at bestaa af for korte Guder. Man kunde ogsaa ved at bearbejde dem fint faa et Slags Udstopningsstof deraf, eller ogsaa efter først at have fjeraet Kieselhyren deraf og kogt dem med Alkohol, danne en Papirmasse deraf. Dog dette er kun Forslag, som først ved Prøver maatte bekræftes.

De affspaltede udvendige Dele, maa naturligvis atter deles og befries fra de vedhængende Kjerne-trævler. De beholdte Stykker af denne Form .

bliver først ved Hjælp af en Skærestive delt i to Dele i Midten, lodret med den flade Side, saaledes at der opnaaes to ensartede Stykker. Afspaltningen af Hjørnerne saavel som af den porøse Kjerne skeer ved at trække et tyndt, skarpt Hovlejern derover som ved Begyndelsen af Arbeidet, og paa den Maade erholdes Barkstoffet rent. Dette deles imidlertid atter en eller flere Gange, alt efter den Finhed som Fletningen skal have. Derefter sorteres de forskjellige Nummere efter deres Finhed, og først da komme de i Handelen.

En anden meget vigtigere Anvendelse af Spanstrøret er til de saakaldte kunstige Fiskeben, eller Wallofin.

Det er ikke andet end tynde Spanstrør, som man blodgjøre ved Ophedning i Damp, og som man da giver den firkantede Form ved at presse dem gjennem Balser.

Spanstrøret maa være godt afflebet og fremfor alt befriet fuldstændigt fra Leddene. Da der kun bruges kortere Ender, saa kan bemeldte Ledde lettere undgaaes. Den udvendige Skal af Røret affaltes ikke, ihvorvel man derved kunde saa den forønskede firkantede Form. Skallen maa derimod blive for at give det kunstige Fiskeben Varighed og Elasticitet.

Efterat Rørene ere skaarne i passende Længder blive de ophedede til noget over 80 Grader Reaumur og blive derved saa bøiede, at de, ved at gaa igjennem to horizontalt liggende Jernvalser, kunne saa den passende Kaliberform som det firkantede

Fiskeben. Den nødvendige Varme for Røret meddeles det i en lille Rørdampfjedel, idet Rørene flydes derind, saa at de ere aldeles omgivne af Damp. Den temmelig høit spændte Damp bortledes gjennem Fabrikkens Damprør. Balsningen foretages under temmeligt stærkt Tryk og meddeler Rørene strax den ønskede Form. Derefter farves Rørene sorte ved Hjælp af Blaatræ og Jernbeige, hvorpaa de endnu indgnides med en Opløsning af Asphalt i rectificeret Stenfulstjæreolie og om nødvendigt lakerede, Spidserne afflebne og tilsidst polerede paa en Polerstive.

Elasticiteten af de kunstige Fiskeben er fuldkommen tilstrækkelig til Parapluer. Paa Grund af den paafaldende høie Pris paa det naturlige Fiskeben bliver der fabrikeret en betydelig Mængde af dette Fabrikat.

Spvende Afdeling.

For Husholdningen.

Fremstilling af hvorledes hjemmebagte Rager i en Husholdning kunne udpyntes som de fineste Conditorkager.

Udpyntningen af hjemmebagte Rager er ingen uvæsentlig Sag i en Husholdning, og det er noksom bekendt, at en zirlig udpyntet Rager er en Prydelse for et smukt dækket Bord. Omkostningerne ere ikke store derved, og Grunden hvorfor denne Prydelse saa sjelden anvendes, er, at man i Almindelighed ikke kjennder de Fremgangsmaader, der skulde anvendes. For at afhjælpe dette Savn vil der her anføres en Mængde forskjellige Anvisninger, der vil lette den øvede Husmoder i dette ligesaa underholdende som ikke unyttige Arbeide.

Nr. 1, om Glasjurer, maa ansees som en Indledning til Sagen selv.

Nr. 1. Om Glasjur til Rager.

De fleste Rager bør overtrækkes med en Glasjur, mere for det smukke Udseende, end for Belsmagens Skyld. Sukkeret dertil skal være af det bedste; det skal være meget tørt og særdeles fint stødt og sigtet.

a) Hvid Sukkerglasjur, Glace Royale, Sprøiteglasjur.

$\frac{1}{2}$ Pd. meget fint sigtet Sukker udrøres med en lille hvid Træste i en Porcelainskaal med noget Eggehvide til en ikke for tynd Deig, tilsættes lidt efter lidt to Theeskeer Citronsast og røres uafbrudt til det bliver snehvidt, meget skummende og tykflydende. Ragen overstryges med denne Glasjur i en Knivrygs Tykkelse og meget glat, den sættes et Dieblit i en middelmaadig varm Ovn til Overfladen har faaet en smuk Glands og tørres derpaa aldeles i Luften.

Skal denne Glasjur bruges til Udsmykning ved Sprøitning, saa røres den lidt tyndere fra Begyndelsen end den, der blot bruges til Glasjur, og den røres og slaas med Træsteeen saa længe, at enhver Førgirning dermed staaer uden i nogen Henseende at udflyde, men holder sig i den Form, den gives. Den udspøites ved at kommes i et lille Kræmmerhus af hvidt Skrivepapir, der tillukkes i den brede Ende og der i den spidse Ende enten klippes lige over, eller paa skraa, eller ogsaa paa skraa fra begge Sider ved to Klip, hvorpaa Massen, ved et sagte Tryk paa Kræmmerhuset kommer frem af Abningen og zirligt lægges i forskjellige Tegninger paa Ragen. Tykkelsen af

den lille Sukkerpølse, der kommer ud af Abningen maa være som en tyk Staal-Strikkpind.

Glasjuren kan gives forskjellig Smag, som af Vanille, Citron, Appelsin, eller af Frugtjaster, hvilke sidste først presses gennem en fin Sigte. Glasjuren kan ogsaa farves paa en ufsadelig Maade, men Citronsaften maa da udelades. Den farves brun med lidt udrørt og tilsat Chokolade; smuk rosenrød med Hindbærjast eller Ribsjast; høirød ved Cochenille, der stødes og blandes med lidt Gremortartari, Sal tartari og lidt renset Alun, staaer nogle Timer i noget kogende Vand og filtreres gennem fugtigt Linned; blaa ved Biolsjast; gul ved Citronsjukker, eller lidt Safran, hvorpaa der kommes nogle Draaber Spiritus og grøn, enten ved raa Kaffe, der kommes i Eggehvider og staaer Natten over eller ved Saften af stødte, unge Spinatblade. Ved enhver af disse Farvninger maa Glasjuren være tykflydende og godt pidsket.

b) Vandglasjur.

Noget fint og stødt Sukker udrøres med koldt Vand til en tykflydende Deig; den varmes svagt paa Ilden under vedvarende Omrøring og dermed overstryges den glaserende Gjenstand i en snubrygs Tykfelse. Den sættes derpaa et Døgn i en middelmaadig varm Døn, for at Glasjuren Overflade kan tørre og erholde Glands. Staar Ragen for længe i Dønen, eller bliver den for varm, saa flyder Glasjuren af, eller bliver ved Afkjølingen hvidpletet og

uanselig. Til forskellige Rager tages Rosenvand eller Orangeblomstervand istedetfor almindeligt Vand til denne Glasjur.

c) Punschglassjur.

Noget fintstødt og sigtet Sukker udrøres til en tykflydende Deig med sin Rom, Citronsafte og nogle Draaber Vand, det varmes svagt og stryges paa den glaserende Rage.

d) Citronglassjur og Appelsinglassjur.

Citron- eller Appelsinskal afrives paa Sukker, det Gule affræbes med en Kniv, kommes i en Morter og stødes med den paa et Rivejern fint revne Skal af en Citron eller Appelsin, der tilsættes lidt Vand og arbeides godt sammen. Dermed udrøres noget fintstødt og sigtet Sukker til en tykflydende Deig, der svagt varmes over Ilden og stryges paa Ragen, som derpaa sættes et Dieblis i en ikke for stærkt op-
hedet Dvn.

e) Jordbær eller Hindbærglassjur.

Fintstødt og sigtet Sukker udrøres med lidt Jordbær eller Hindbærssafte til en tykflydende Deig, der ligner en meget tyk Sauce. Den varmes sagte under Omrøring og stryges hurtigt paa Ragen, da den strax tørres.

f) Kaffe-glassjur.

Et Par Lød stødte Kaffebonner koges til en lille

halv Kop meget stærk Kaffe, der affjøles og udrøres med fint, stødt og sigtet Sukker til en tykflydende Deig. Den varmes svagt under Omrøring og stryges paa Ragen, der et Dieblif tørres i en Dvn. Dnskes denne Glasjur hvid, bruges fristbrændte hele Bønner, der overhældes med lidt kogende Vand.

g) Smeltet Glasjur. Glace fondante.

Denne mest velsmagende Glasjur yder endnu den Fordel at den kan have i Behold. 1 Pd. Raffinade flaaes i smaa Stykker, kommes i en Kasserolle, tilsættes $1\frac{1}{2}$ Pægl Vand, sættes paa Ilden, skummes og indkoges saa meget at den, naar et Skæftast dyppes deri og Sukkeret derpaa affjøles, viser sig som seige Draaber. Kasserollen tages af Ilden, stilles koldt, og naar Sukkeret er affjolet, røres det med en Træske, til det er jnehvidt, hvorpaa det kommes i en Krulle og opbevares tilbundet. Skal det bruges, kommes det i en Kasserolle, tilsættes den Smag, der ønskes, enten Citron eller Appelsin ved Skallen deraf, der afrides paa Sukker, Hindbærjagt, Marasquino, Rom eller lidt stærk Kaffeessjents. Glasjuren røres lidt varm paa Ilden, stryges paa Ragen, der et Dieblif sættes i en varm Dvn for at Overfladen kan tørres.

h) Brun Speilglasjur

anvendes kun til Butterdeig. Den næsten færdig bagte Kage overstrøes med det allerfineste, sigtede Sukker, og den staaer saa længe i Dvnen til Sukkeret ved Heden er smeltet, og Ragen er speilblank.

i) Sneglassur.

Det Eggehvidskum, der anvendes til denne Glassur, maa ikke være pidstet aldeles stift; det stryges paa de glaserede Kager ved Hjælp af en Pensel, overfigtes med det fineste Sukker, stænkes fint med Toldt Vand ved en Pensel og sættes i en svagt varmet Døn til Glassuren er smuk gul, glindsende og kruset.

k) Glassur saavel til større som mindre Kager samt til Udsprøitning og Forziring.

$\frac{1}{4}$ Pd. allerfinest stødt og sigtet Sukker, helst Rafinade, en stift pidstet Eggehvide, Saften af en Citron, en Spisefle Rom eller Arrak, samt ligesaa meget Vand.

Sukkeret, Citronsaften, Arraken og Vandet ud-røres godt, hvorpaa en stift pidstet Eggehvide til-sættes Tھےstevís, lidt efter lidt, idet det uasbrudt røres til en Side indtil det er snehvidt. Naar Ka-gerne ere affjølede, stryges det derover og tørres i Solen, i en stærkt hedet Døn, eller ved at føre en gloende Jldstusse i en lille Afstand derover. Ved den sidste Maade maa det dog iagttages, at Glas-suren ikke bliver for varm, da den i saa Tilfælde bliver gulsplettet. Denne Glassur kan igjen forzires med Strojucker, hvilket kommes paa førend den er tørret.

l) Glassur til Kager med friske Blommer, Kirsebær etc.

En lille Tallerken tyk, sur Fløde pidstes med 2

Spisefkeer fint stødt og sigtet Sukker, 4 Eggeblommer og 1 Theffe fint stødt Kanel, hvorpaa det blandes med det stift pidskede Skum af 4 Eggehvider. Naar Ragen næsten er bagt færdig, overstryges den tykt med denne Masse og bages da et Dieblif aldeles færdig.

m) Chokoladeglassur med Eggehvide.

Chokolade brækkes istykker, kommes i en Porcelainfaal og blødgjøres over kogende Vand; der tilsættes halvt saa meget fint stødt og sigtet Sukker som Chokolade, det røres til det er aldeles jævnt og blandes lidt efter lidt med saa meget pidsket Eggehvide til det danner en tykflydende Glassur. Ragen, der er strøget med denne Glassur, sættes et Dieblif i Ovnen til Tørring.

n) Kogt Chokoladeglassur.

$\frac{1}{2}$ Pd. Raffinadesukker slaaes i smaa Stykker, kommes i en lille Kasserolle, overhældes med $1\frac{1}{2}$ Bøgl koldt Vand, hvorpaa Sukkeret opløses; dette sættes paa Ilden, koges, skummes og tilsættes 6. Lod fin Vanille-Chokolade, som er blødgjort i en Døn og jævnt udrørt med nogle Draaber Vand. Det Hele koges saa længe til det, naar der tages lidt deraf mellem Fingrene og disse tages fra hinanden, lader sig udtrække i Traade. Det tages af Ilden, affjøles nogle Diebliffe og tabuleres, det vil sige, at der dyppes en Træske deri og stryger det, der bliver siddende paa Skeen, med Vagen af

denne mod Kasserollens Sideflade over Glasfurens Overflade; Skeeen dypes igjen og denne Strygning eller Rivning gjentages indtil Glasfuren er halvt afsløjet, eller indtil der paa dens Overflade danner sig en neppe synlig Skorpe. De glaserede Rager, eller Bisquit, dypes nu hurtigt deri, lægges paa en Blikplade og sættes et Dieblik i en varm Dvn for at faae Glands, hvorpaa de afsløses. Store Rager sættes paa en Rist af Staaltraad og overhældes i et Tag med denne Glasfur, saaledes, at de bedækkes overalt. Efter Afsløjingen maa denne Glasfur være tør og speilblank og den maa derfor hverken være for lidet, eller for tykt indfugt. For at være sikker, bør den forud prøves. Bliver en Smule der er strøget paa en Tallerken ikke tør efter Afsløjingen, maa den endnu koges noget, og tabuleres igjen. Er Glasfuren derimod rigtigt tør efter Afsløjingen, men glandsløs, saa er den enten indfugt for tykt, eller er allerede blevet for kold, hvorfor den maa fortyndes med noget Vand og koges samt tabuleres om igjen. Ved Chokoladeglasfurens Kogning maa det iagttages, at den ikke koger over, hvilket den er meget tilbøielig til.

Anm. Det maa endnu her fremhæves, at for at give Ragerne det fine glaserede Udseende, er det nødvendigt ikke at stryge Glasfuren for tyndt. Den stryges først paa Overfladen og derpaa paa de med en skarp Kniv forud glattede Sider.

o) Farvet Glasfur.

De forskjellige ufsadelige Farver til Glasfur ere:

Brun farves med lidt udrørt Chokolade, der pidskes godt sammen med Glasjur Nr. 1.

Rosenrød farves med Hindbærssaft, Ribssaft eller Kirsebærssaft, dog er den sidste temmelig mørk. Disse Safter maa først sigtes gjennem en fin Sigte førend de blandes med Glasjuren.

Høirød farves med Cochenilleafkog, der tilberedes saaledes: 1 Lod pulveriseret Cochenille blandes sammen i en stor Skaal med 1 Lod Cremor tartari, 1 Lod Sal tartari og 1 Lod renset Alun og overhældes med to store Glas kogende Vand. Blandingen stiger skummende op og efter nogle Timers Forløb presses det gjennem en ren linned fugtet Klud, koges og kommes paa Glasflasker til Opbevaring.

Gul farves med Citronsufter, eller med Safran, hvorpaa der kommes nogle Draaber Spiritus.

Blaa farves med Afkog af Violblade.

Grøn farves med Spinatfarve, der tilberedes saaledes: Ung, vadsket Spinat stødes i en Træ- eller Porcelainmørtel og Saften trykkes igjennem et fugtet Klæde i en Skaal. Saften kommes i en Potte med kogende Vand og sættes paa Ilden; naar den bliver rigtig varm, skilles den ad i gult Vand og grønne Fnug. Den filtreres gjennem et rent, udvadsket Klæde, hvorved Vandet fraskilles og den grønne Farve udrøres i Glasjur Nr. 1.

Nr. 2. Om farvet Glasjur paa den samme Aage.

Onskes der forskjelligfarvet Glasjur paa den samme

Kage, skal der her anføres et Exempel for at Fremgangsmaaden kan erfares og hvoefter der kan udføres Forandringer efter eget Behag.

En Taglage, der er $\frac{1}{2}$ Alen i Gjennemnit, onstkes saaledes belagt med farvet Glasur i Figurer. En rund Papirbund formes over et almindeligt Dlglas ved at bøie Papiret over Glasjet, hvorefter denne Papirskive udklippes og lægges lige paa Midten af Kagen. En Papirstrimmel lægges tværs over Kagen og afklippes efter Kagens Bredde, samt lægges firdobbelt. For at kunne afdrjse en regelret Cirkel uden det nødvendige Instrument kan man lettest betjene sig af en stor Sag. Sagens Ben holdes netop ved begge Enderne af den firdobbelte Papirstrimmel, hvorpaa der bindes en Traad stramt mellem begge Sagens Dine. Naar nu Sagen tages i høire Haand med Traaden udspændt og det ene af Sagens Ben trykkes midt paa et Ark Papir paa Bordet og Arket med venstre Haand dreies omkring, idet det andet Sagenben ridser i Papiret, saa vil man paa den Maade saa en regelret Cirkel, der udklippes. Derefter lægges en Linial tværs over Cirkelen og med en Blyant gjøres en Streg tværs over og lige igjennem det midterste lille Hul, der er dannet af Sagenbenet. Papircirkelen klippes over efter denne Streg og paa denne Maade tildannes 6 Halvcirkler af Papir, der netop ville naa omkring Kagens Omkreds.

De lægges langs Kagens Overkant saaledes, at Halvcirklerne vende indad. Der tages derpaa en Portion af Glasur Nr. 1 og stryges med en ikke

for lille blød Pensel over hele det ubelagte Stykke af Ragen. Naar Overstrygningen foretages langs ad de paalagte Papirstykker, maa der holdes paa dem med den flade Haand og Paastrygningen kan da godt udføres udover Papirkanten, thi idet Papiret borttages, staaer Glasjuren skarpt lige til Kanten. Naar hele det aabne Rum er overstroget, borttages de paalagte Papirstykker og Glasjuren er da stroget hvid som en Stjerne med en stor Abning i Midten, hvorpaa den tørres et Dieblif i Dvnen. Naar dette er skeet, blandes der lidt Cochenille-Afkog i den hvide Glasjur og omrøres godt til den er ensfarvet og smuk hoired. De ikke strogne Steder paa Ragen overstryges nu med rød Glasjur og det kan foretages lige til Kanten af den hvide Glasjur, da den er tør. Naar baade Midten og de sex Halvcirkler ved Yderkanten ere strogne med rød Glasjur, tørres det i Dvnen. Først naar den er tør, overstryges hele Sidesladden af Ragen med hvid Glasjur. For imidlertid at faa en aldeles skarp Grændse mellem de farvede Glasjurer, er det rettest at fylde noget Sproiteglasjur i et Papirkræmmerhus, der lukkes foroven og hvoraf Spidsen aflippes med en ikke alfor lille Abning. Ved at trykke svagt paa Kræmmerhuset, kommer Glasjuren frem i Tykkelse af den flippede Abning. Naar man nu, idet der trykkes paa Kræmmerhuset, fører Spidsen deraf lige over Grændsen mellem de forskjellige Glasjurer, saa lægger der sig en lille Sukferrulle og ved langsomt at føre Kræmmerhuset helt omkring, dækkes Grændsen aldeles. Vil man paa de rød

Afdelinger paa Ragen endnu føre en, eller flere hvide Linier omkring hele Ragen, da fleer det paa samme Maade, men helst med et Kræmmerhus med mindre flippet Abning i Spidsen. Ligeledes kan der udføres enhverjomhelst Tegning, som man troer sig istand til at gjengive paa Ragen.

Der bør saa meget som muligt stiftes med Farverne, saaledes at der bruges hvid Sproiteglasur paa rød Grund og rød paa hvid Grund.

Det er en Selvfølge, at den, der skal udføre det, maa have Begreb om Tegning og Enhver der vil udføre det, bør først gjøre et Par Forsøg paa Papir.

Nr. 3. Om Strøsjukker paa Glasur.

Naar man paa den forud beskrevne Rage, idet den hvide Glasur er paastrøget, overstrøer det Hele med farvet Strøsjukker, haldes det, der er kommet udenfor, af og lader Ragen tørre, saaer den strax et finere Udseende og først derefter strygges den røde Glasur paa. Denne Glasur bliver ikke overstrøet med Strøsjukker.

Det Strøsjukker, der i Almindelighed faaes i Handelen er tilberedt af Sukker, der med flere forskjellige fine Sigter er sigtet fra fintstødt Rafinade og der tilberedes i en egen Svingkjedel. I en Husholdning kan det tilveiebringes paa følgende Maade: $\frac{1}{4}$ Pd. Balmuesfrø kommes paa et fladt Fad, $\frac{1}{4}$ Pd. helt Sukker dypes blot ned i Vand, optages og koges derpaa, hvorpaa det affjøles noget. Heraf kommes

lidt efter lidt en Skesuld paa Frøet, der med den flade Haand trilles saa længe paa Fadet til Sukkeret begynder at blive koldt; det gjentages 6 til 8 Gange, hvorpaa Sukkeret er forbrugt og Frøet færdigt. — Dette Sukker kan ved Kogningen farves rødt med lidt Hindbær eller Ribsfajt; gult med lidt Safran, hvorpaa der kommes nogle Draaber Spiritus. Nogle forblive usarvede, eller hvide og flere Farver behøves ikke.

Nr. 4. Om syltede og kandiserede Frugter paa Glasjur.

Idet en Kage er overstrøget med Glasjur, lægges syltede Frugter i den vaade Glasjur. Der skal vælges saadanne Frugter, der har skarpe Kanter, som Hyben, Kirsebær, grønne Blommer etc. Disse Frugter lægges først paa en Sigte for at Saften kan afdrøppe. De lægges som en lille samlet Gruppe i Midten og derpaa regelret med smaa Mellemrum langs Yderkanten, men ikke spredt over hele Kagen.

Bil man give Kagen et meget finere Udseende, saa kandiseres først Frugterne, hvilket skeer saaledes:

Hvidt Sukker blandet med $\frac{1}{8}$ Del af detø Vægt Vand, smeltes paa Ilden, skummes og koges til 8de Grad eller Caramel, det vil sige, at det koges saa længe at naar man stikker en lille Pibestilk ned deri og strax dypper det i koldt Vand, skal man kunde høre at det knækker i Sukkeret og syder i Vandet. Den Frugt, der skal kandiseres,

stiftes paa en lille Pind, som en tilspidset Svovlstik, dyppes i Sufferet, optages og dreis lidt for at fordele Sufferet omkring paa Frugten, lægges paa en Blikplade til Afkjøling og Pinden udtages forsigtigt. Af Sager, der kunne kandiseres for at bruges til Udpyntning nævnes her: udpillede Appelsinsiver, Røddesjærner, Kastanier, der ere ristede i en Ovn og udpillede af deres Skaller, nedlagte Frugter, som Stikkelsbær, Kirsebær, Pærer, Apriskofer, Ferskener, Reine Clauder, Dvæder, Hyben, Pommerantskaller, eller udskaarne Figurer deraf, Appelsinskaller og Citronskaller, der dog først koges og tørres, Ingefær etc.; dog maa syltede Frugter først afdryppes fra Saften. Friske Frugter kunne ogsaa kandiseres: Ananas-Jordbær med Stilk, Kirsebær og Klaser af Kirsebær, store Hvide Hindbær, hele Klaser af Ribes, dog maa man ved friske Frugter iagttage, at Sufferet ikke ved Røddypningen berører Pinden, da den ellers let ved at udtages beskadiger Sufferet, ligesom det maa bemærkes, at friske Frugter kun holde sig i nogle Dage. Alle Liqueur-Bonbons, Pralins af Chokolade, Marsipansager og Confect af Dvæder kunne ogsaa kandiseres.

Man kan saaledes paa den tidligere nævnte glaserede Kage i den friskt strøgne røde Glasur lægge en smuk Gruppe af sammenhængende kandiserede Kirsebær og Ribesklaser og i hver Spids af den hvide Stjerne et eller flere Ananas-Jordbær, der ligeledes ere kandiserede og der ordnes smukt. Naar Ka-

gen er belagt med kandiserede Sager, maa den tørres i Solen, men ikke sættes i Dønen.

Nr. 5. Om overtrukne Sukkermandler i Glasfuren.

Overtrukne farvede Mandler give ogsaa Ragen et fint Udseende, naar man f. Ex. paa Midten af en hvid glaseret Kage lægger en smuk dannet Stjerne af røde Mandler og en sammenhængende Linie af forskjellig farvede Mandler langs Ragens Yderkant.

Nr. 6. Om kandiserede Appelsinskiver i Glasfuren.

De kandiserede Appelsinskiver pynte meget paa en glaseret Kage; de kunne anvendes, idet de lægges i den vaade Glasfur paa den ene Side fladt med Rundingen udefter og hele Ragen rundt, Side om Side; vil man dertil med Sprøiteglasfur i et Krammerhus sætte smaa hvide Perler op over Rundingen paa hver Appelsinskive, hæver det Udpyntningen meget. Paa Midten kan der endnu lægges en stor Stjerne af Appelsinskiver, hvor de da lægges paa Rundingen. Af Appelsinen kan der ogsaa skæres tynde Skiver paa tværs, efterat de ere skrællede, skære dem over som Halvcirkler eller lange Striber, kandisere dem og da anvende dem paa Ragen med Smag.

Anm. I Almindelighed maa de Sager, der udpyntes med, omtrent passe til Smagen af Ragens Indhold.

Nr. 7. Om Appelsinskaller fyldte med farvet Gelée
og lagte i Glasfuren.

Smukke Appelsiner skæres over paa Midten i to Dele, det Indvendige udtages med Forsigtighed med en Ske og med en skarp Blikke skrælles Skallen indvendig fra udefter saaledes, at der kun bliver den udvendige, tynde, røde Skal tilbage. Disse Skaller koges i Vand til de ere mere, hvorpaa de omvendt lægges i en Sigte til Afdrypning og tørres. Af 1 Pægl Arraksextract, 1 Pægl Vin, 3 Lod Husblas, 12 Lod Sukker, Saften af 2 Appelsiner og den paa Sukkeret afrevne Skal af en Citron koges en Gelée, der hældes gennem en fin Sigte og farves med nogle Draaber Cochenille Afkog til den er svag rød. Appelsinskallerne sættes paa et Fad og Geléen fyldes deri lige til Randen, hvorpaa de afsjoles aldeles. Denne Gelée har en meget smuk Farve og er saa stiv at den kan skæres i forskellige Figurer. Med en skarp Kniv skæres der skraa Stykker af Skallen med vedhængende Skive Gelée og naar disse Skaller ordnes smukt paa den tørrede Glasfur, faaer Ragen et meget zirligt Udseende. Har man en halvbrund Form af Størrelse som en lille Dverkop, kan den overstryges med Mandelolie, Geléen hældes da deri og naar den er afsjolei vendes en saadan Kop paa Vospapir, der er strøget med Mandelolie; Geléen skæres i smukke skraa Stykker eller Striber, der ordnede paa Ragen se meget indbydende ud.

Nr. 8. Om skaarne Mandler paa Ragen.

Vil man benytte Mandler til Udpyntning, skares de i lange, flade Skiver, der stikkes ned i Ragen saaledes at mer end Halvdelen staa op over Overfladen, men da alle lige høit. De ordnes i forskjellige Figurer og glaseres da med Overfladen af Ragen.

Nr. 9. Om farvede Pastiller i Glasjuren.

De farvede Pastiller ere en stor Pynt for en Kage. Ved Paalægningen maa der tages Hensyn til Farverne. Er Ragen overtrukket med kogt Chokoladeglasjur, maa Pastillerne helst være hvide og der kan da sættes Kredse om dem af hvid Sproteglasjur. Er Glasjuren paa Kagen hvid, vælges røde, gule og Chokoladepastiller. De lægges som Stjerner eller Kredse i den vaade Glasjur og fæstes da dertil ved Tørringen.

Nr. 10. Om Drangestaller og Succat i Glasjuren.

Naar man vil benytte Drangestaller eller Succat til Udpyntning, dannes der først af Succat t. Ex. et større Stykke, enten ovalt, rundt eller langagtigt. Dette Stykke skares derefter i fine Skiver, der alle erholde den samme Form og ere af samme Størrelse. Disse bør egentlig først kandiseres, hvorpaa de med Smag ordnes i den vaade Glasjur som Stjerner, Rosetter, Kredse, Blade og Krands i Midten og som en Slags Fletning langs Yderkanten og tage sig godt ud.

Nr. 11. Om Marzipanfigurer i Glasjuren.

Af Marzipan kan der dannes mange Figurer, der i høi Grad forholder Kagernes fine Udseende og hvorledes det tilberedes vil senere blive fremstillet. Der kan saaledes t. E. nævnes smaa Ringe, hvor Gullet i Midten ikke er større end at de kunne sættes paa en Lillefinger. De tildannes først og bages, eller tørres; derpaa glasferes de i forskjellige Farver og tørres. Efterat de ere farvede, bør de kandiseres, hvilket endnu gjør dem smukkere. Naar der af disse Ringe dannes en Kreds paa Midten af en glaseret Kage saaledes, at den ene Ring ligger halvt op paa den anden og der fra denne Kreds lægges tre eller fire straa Linier ud til Kagens Omkreds, og her atter en Kreds rundt om, faaer Kagen et meget fint Udseende. Hveranden Ring bør da være hvid og hveranden rød.

Marzipanen kan ogsaa udrulles i meget tynde Blader og da udstikkes i zirlige Blade, der efterat de ere glaserede grønne og kandiserede, lægges som en samlet Krands af Blade ved Ydersiden af Kagen samt som en Bladroset i Midten.

De ovennævnte Ringe kunne udstikkes med to Udstikningsjern, det ene lidt større end det andet, og paa den Maade kunne de tilberedes meget hurtigt. Ved Glasseringen og Kandiseringen rundes de af dem selv paa Kanterne.

Nr. 12. Om Blade og Figurer af Butterdeig
paa Rager.

Denne Udpyntning bruges egentlig kun paa But-
terdeigskager. Butteideig kan f. Ex. rullcs i meget
tynde Ruller som tykt Seglgarn; der samles tre og
tre til Fletninger, eller Snoninger, der da lægges
2 Tommer fra Ragens Kant regelret helt rundt.
Denne Fletning overstryges med Eg og lægges paa
Butterdeigskagen. Derefter udrulles en tynd Blade
af Deig, hvoraf der med et Udstifningsjern udstiftes
Blade, der stryges paa Underfladen med Eg og
lægges straa ud fra den først lagte Snoning, hvorved
der fremkommer en hel, smuk Krands. Bladene over-
stryges samtidig med Ragen med Eg. Paa Midten
af Ragen lægges 5 à 6 runde Skiver, den ene mindre
end den anden, der overstryges med Eg og lægges
ovenpaa hinanden. Nedad den dannede Skraaning
lægges en jirlig Samling af Blade, der ogsaa over-
stryges med Eg. Naar Ragen er bagt, glaseres den
over det Hele med brun Speilglasjur.

Nr. 13. Om Myrtheblade paa Glasjur.

En Krands af afvadskede og tørrede Myrtheblade,
der ere lagte smukt i den vaade Glasjur, seer vel
godt ud, men da de ikke kunne spises, genere de for
meget. De bruges dog paa mange Steder.

Nr. 14. Om Marings paa Rager.

Smaa Marings see godt ud og anvendes især
paa Grømfager, hvor de ordnes i Grømen foroven.

De kunne enten ved Bagningen blo glaseres blanke eller ogsaa kunne de, idet de skulle bages, overstrøes med farvet Strosukker. Hveranden kan ogsaa overtrækkes med kogt Chokoladeglasure og da overstrøes tyndt med hvidt Strosukker.

Nr. 15. Om Frugtgelée paa Glasfuren.

I Almindelighed bruges stift Frugtgelée saaledes, at der hift og her lægges en lille Thekke deraf. Vil man bruge det, er det bedst først med tyndt udsproitede Ruller af Sproiteglasure regelret omkring paa Ragen at betegne og indhegne de Steder, hvor Frugtgeléen skal lægges og da lade hine tørre et Døgn paa Ragen, hvorpaa Geléen lægges indenfor disse afstufne Grændser. Skal Frugtgelée anbringes smukt, er det nødvendigt først at koge den med noget Husblas, da at hælde den ud paa flade Fade, der ere overstrøgne med Mandelolie og naar den er størket, udstikke eller udstøbe smukke Figurer eller Blade deraf med en spids Kniv og ordne dem zirligt og med Smag paa forskellige Partier af Ragen eller Glasfuren.

Nr. 16. Om Vingelée.

Ved Hjælp af stiv Vingelée kan der anbringes de allersmukkeste Forziringer paa større Rager og ihvorvel det synes at være et vidtløftigt Arbejde, saa er det langt fra Tilfældet.

Der vil her blive anført nogle Exempler paa de forskellige Maader, der anvendes ved denne Udpyntning.

Der tilberedes en Portion af den Gelée, der er anført ved fyldte Appelsinskaller; Halvdelen kan vedblive at være klar og hvid, men Halvdelen farves stærkt med Cochenille Afkog eller Kirsebærssaft. Noget af hver Sort hældes paa Bagsiden af flade Fade, der ere strøgne med Mandelolie og affjøles hurtigt enten paa koldt Vand, eller paa Is. Deraf udstikkes eller udfæres Blade, Ovaler, Halvmaaner, Stjerner, Rosetter, Cirkler, Ringe eller deslige og lægges smagfulde paa Ragen. Der kan ogsaa af Sprøiteglasjur dannes forskjelligformede ophøiede Kanter paa Ragen og naar de ere tørrede, fyldes de med klar eller farvet Gelée, der er nærved at størkne. Ved denne Slags Forziringer glaseres Ragen stedse først med den Glasjur, der bruges til større og mindre Rager som ogsaa til Udsprøitning og Forziring og først naar den er tørret, anbringes de nævnte Udsprøitninger.

Har man anbragt en Kreds i Midten af rød Glasjur og den er affjølet og størknet fuldkommen, kan man med et lille Kræmmerhus med hvid Sprøiteglasjur, hvori der i Spidsen kun er en fin Abning, langs med Omkredsen af denne røde Blade, ovenpaa Geléen, sætte ganske fine, hvide Perler, der sættes tæt sammen; de tage sig meget smukt ud, men maa kun tørres i et varmt Bærelse, eller i Solen. Der kan ligeledes paa Bladene anbringes fine udsprøitede Striber, der lægges saaledes paa Geléen, at det seer ud som Bladenes Aarer. Geléen maa være stærkt stivet med Husblas og Sprøiteglasjuren maa være temmelig stiv udrørt, thi den maa aldrig flyde ud,

men stedse vise sig som fine runde Pølser. Det maa endnu bemærkes, at de Fade, hvorpaa Geléen tyndt udhældes for at danne Plader til Udskæringen, skulle være aldeles flade uden nogensomhelst Fordybning enten i Midten eller ved Siderne, da den tynde Geléplade ellers ikke bliver lige tyk.

En anden meget smuk Maade til Udpyntning med Gelée, er at fylde ganske smaa Forme, der ere strøget med Mandelolie, med Gelée og naar denne er størknet, vende Formen paa Bortpapi, der er overstrøget med Mandelolie, sætte Formen paa det Sted, der ønskes, trække Papiret ud og løfte Formen forsigtigt af. Har man ikke saadanne Forme ved Haanden, kan der bruges meget smaa Snapseglass. Man har saaledes nogle meget smaa Glas, der ere spidse nedefter og med skraa, lige Sideflader; disse Glas kunne særlig anvendes dertil. Tages t. Ex. 16 saadanne Glas og fyldes de 8 med den rød farvet Gelée og de 8 med den klare Gelée og naar de ere aldeles stive, da paa den nævnte Maade sætte dem ved Ragens Yderkant, hveranden rød og hveranden hvid, efterat Ragen helt over er glaseret med den hvid Glassur, saa faaer Ragen derved en smuk paafaldende Prydelse, idet de smaa bævrende Geléepyramider tager sig fortrinligt ud. Vil man anbringe en større i Midten, tilstanden i et lignende større Glas af stribet, klar og rød Gelée (se næste Anvisning) saa er denne Prydelse sjelden og fuldkommen tilstrækkelig uden andre Tilføjninger.

En anden Maade at anvende Gelée paa er at

lægge et tykt Lag Gelée over hele Ragen. Naar efter de beskrevne Exempler en Rage først er overtrukket med hvid Glasur, belagt med forskjellige Figurer af Sproiteglasur og disse udfyldte med rød Glasur, og der i Midten er lagt en Gruppe af kandiserede Frugter og flere Steder paa Ragen lignende kandiserede Frugter, saa bindes der om Ragens Sideflade en lang Strimmel Bøxepapir, der er strøget med Mandelolie og der gaaer en Tomme op over Ragens Overflade. Der tilberedes en stor Portion, meget velsmagende og aldeles klar Gelée og naar den er affjølet saaledes, at den er nærved at størkne, hældes den forsigtigt ud over hele Ragens Overflade, $\frac{1}{2}$ til 1 Tomme tykt. Den affjøles aldeles paa et koldt Sted, Papirstrimlen løses af og fjernes forsigtigt. Man vil her gennem den klare Gelée se hele den pyntede Rages Overflade.

Nr. 17. Om farvet Blancmanger paa Glasuren.

Hvid Blancmanger tilberedes saaledes: 1 Pd. jøde og nogle bitre Mandler skolles, vaskes og stilles ved alle de mulige brune Pletter, der findes paa dem, hvorpaa de stødes saa fine som Mel med lidt Vand og udrøres derpaa med $\frac{3}{4}$ til 1 Pd. koldt Vand. Det omrøres godt og presses gennem en Sigte. Denne Mandelmælk blandes med 20 Lod fintstødt og sigtet Sukker og naar dette er smeltet, tilføjes $4\frac{1}{2}$ Lod opløst og endnu varmt Husblas, der hældes gennem en Sigte deri. Vil man give denne Blancmanger Vanillesmag, koges en Stang opstaaet

Banille i det Vand, der bruges dertil, staaer paa et varmt Sted i en Time for at udtrække, hvorpaa det sies gennem et fint Klæde. $\frac{1}{4}$ Del af denne Blancmanger farves hoirod med lidt Cochenille-Afkog; $\frac{1}{4}$ Del farves brun ved Tilsetning af noget opløst Chokolade; $\frac{1}{4}$ Del farves med nogle Draaber Spiritus, der har udtruffet den gule Farve af Safran, eller med en toppet Theste Appelsinsukker og den den sidste $\frac{1}{4}$ Del forbliver usarvet. Man erholder saaledes rød, brun, gul og hvid Blancmanger. I Almindelighed bruges kun 3—3 $\frac{1}{2}$ Lod Husblas til en saadan Portion, men her er det nødvendigt at gjøre den stivere.

Bil man benytte de under Bingelée nævnte smaae Forme, eller Glas, stryges de først med Mandelolie og stilles ved Siden af hinanden paa Bordet. De fyldes først $\frac{1}{4}$ Del med rød Blancmanger og naar det er stift med $\frac{1}{4}$ Del hvid Blancmanger; naar det ligeledes er stift med $\frac{1}{4}$ Del med brun og naar det er stift, den sidste $\frac{1}{4}$ Del med gul Blancmanger. Naar Geléen er aldeles stiv, vendes Glassene som tidligere anført ved Bingelée paa Kagen. Beholdningerne med de forskjellige Farver af Blancmanger maa stilles saaledes, at de ikke størkne, men maa heller ikke blive varme.

En anden Maade ved Udpyntning med stribet Blancmanger bestaaer i, at fylde en stor, glat Form med farvet Blancmanger i ganske smalle Lag paa en Penneposens Tykkelse, først med et hvidt Lag, derpaa med et rødt Lag, et gult Lag og et brunt Lag, derpaa

atter hvidt, rødt, gult og brunt og saaledes vegevis til Massen er forbrugt. Formen, der maa være strøget med Mandelolie, stilles koldt til aldeles Afstjoling, hvorpaa den vendes paa et Bøgpapir paa et Ragerbrædt. Med en tynd og skarp Kniv skæres fine Skiver af samme Tykkelse som de forskjellige Lag og disse Skiver skæres atter paa tværs af Lagene i Strimler af samme Tykkelse. De have da det Udseende som de vare sammensatte af smaa farvede Tærninger. De lægges tre og tre ved Siden af hinanden som om de vare snoede sammen rundt om Ragens yderste Kant og se meget zirlige ud paa Ragen, der i Forveien er smukt glaseret med hvid Glasfur.

Skiverne kunne ogsaa udfæres tykkere af en god Fingers Tykkelse og dannes til Stykker af samme Form som de kandiserede Appelsinskiver, og de lægges da rundt paa Ragen paa den tørrede Glasfur.

Om farvet Flødestum.

Til Rager, hvor der bruges Flødestum som f. Ex. ved de Smaakager der dannes som Kræmmerhuse, eller fyldte Vandbakkelsjer og Sneboller, seer det smukt ud at blande Halvdelen af Fløden med syltet Jordbærssaft og da ydste Fløden til stift Skum, der blandes med Vanillesukker. Halvdelen af Ragerne fyldes da med hvidt og Halvdelen med rødt Flødestum.

Bed at blande begge Sorter Flødestum i en stor Rage og blot blande det let ved at føre en Salatgaffel derigjennem og glatte det zirligt, bliver Skummet aldeles marmoreret.

For til Slutning at vise, hvorledes en stor elegant Kage kan sammensættes, følger her en udførlig Beskrivelse af

Nr. 18. Sultans Kage au suprême.

Der tilberedes en Deig af 1 Pd. fint Meel, $\frac{1}{4}$ Pd. sigtet Sukker, $\frac{1}{4}$ Pd. fintstødte Mandler, 1 Eggeblomme, 9 haardkogte Eg, hvoraf Blommerne stryges gennem en Sigte, 20 Lod udvasket Smør, der er skaaret i meget smaa Skiver og saa meget hvid Vin (omtrent 2 Binglas) at der kan dannes en Deig deraf, der kan udrulles. Der tildannes 2 store runde Bunde af $\frac{1}{2}$ Fingers Tykkelse og af Størrelse som en stor Dagkage samt en Ring af samme Størrelse, men af en god Fingers Tykkelse. 1 Pot Fløde koges med en Stang opskaaret Vanille og naar det har faaet et Dpfog, sættes det tildækket i en Time paa et varmt Sted for at trække. 12 Lod Sukker fugtes med lidt Rosenvand og smeltes over Ilden; naar det har kogt til det begynder at blive tykt, tilsættes koldt Vand Draabevis under idelig Omrøring og saasnart Sukkeret begynder at blive brunt, tages det af og røres vedvarende for at det ikke skal brænde paa Bunden, hvorpaa det udrøres med nogle Sker kogt Mælk. 16 Eggeblommer røres i $\frac{1}{2}$ Time med $\frac{1}{2}$ Pd. stødt Sukker og tilsættes da lidt efter lidt Vanillefløden, der holdes deri gennem en Sigte. Det sættes paa Ilden og røres til det danner en tyk Crème, hvorpaa det aftages og røres til det er afkjølet. 1 Pd. skollede Mandler skrælles, vaskes og

astørres. $\frac{1}{2}$ Pd. deraf stødes fint med lidt Rosenvand, det andet halve Pund støres i lange Strimler. $\frac{1}{2}$ Pd. helt Sukker dypes i Vand, optages, sættes paa Ilden, smeltes og skummes, hvorpaa Mandlerne kommes deri tilligemed det brune Sukker og $\frac{1}{2}$ Lod stødt Kanel. Sukkeret omrøres til det begynder at størkne, hvorpaa det hældes paa et Fad for at Mandlerne kunne skilles ad. Naar Crèmen næsten er affjølet, kommes en toppet Theste Citronsukker deri, tilligemed Mandlerne og alt Affaldet ved dem og tilsidst blandes det stift pidskede Stum af 8 à 10 Eggehvider deri.

Den ene Kagebund lægges paa en rund Blikplade, der er indgnedet med Smør og overstrøet med fintstodte Mandler. Rundt om paa Kanten af Overfladen stryges den med pidsket Eggeblomme og Ringen lægges derpaa. Mandelcrèmen fyldes i denne Rand, der atter paa den øverste Flade overstryges med Eg og dækkes med den anden Kageplade. Kagen bages ved Middelvarme i en Døn til den har en smuk gul Farve i 1 Time, hvorpaa den udtages og affjøles.

Af Marzipandeig udrulles en tyk Rulle af en Fingers Tykkelse; den yderste Kant af den affjølede Kage stryges med Eggehvide og Marzipanpølsen lægges fast derpaa, omtrent en Fingers Brede fra Kagens Kant, Enderne af Pølsen samles forsigtigt, idet de støres paa straae, stryges paa Skraafladerne med Eggehvide, trykkes mod hinanden og formes saa at Samlingen ikke sees. Marzipandeig

trykkes fast i en lille Kuppelform, eller en Spølkumme af Halvkugleform og der er overstrøget med Mandelolie og oversigtet med Sukker. Deigen trykkes meget fast deri saa at Formen tilmed er aldeles fuld og stryges glat foroven. Saa vel Kagen med Marzipanrullen som den lille Form bages, eller rettere kun tørres i en svag varmet Ovn. Kuppelformen vendes paa et Børgpapir og sættes netop paa Midten af Kagen. Denne staaer til næste Dag for aldeles at afkjøles. Den øversie Overflade, Kanten udenom Marzipanpolsen, Kagens Sideflader og Kuppelen overstryges med hvid Glasjur; Marzipanpolsen derimod med smuk høirod Sprøiteglasjur, hvorpaa Kagen et Dieblif tørres i Ovnen.

$\frac{1}{2}$ Pot Arraksextrakt, $\frac{1}{2}$ Pot hvid Vin, 1 Bægl Band, 1 Pd. hvidt Sukker og den klarede Saft af 3 Citroner og 2 Appelsiner koges med 3 Lod Husblas til en Gelée, der hældes igjennem et fint Klæde, som er udfyldt i kogende Vand og afstryffet. Noget af Geléen, omtrent 3 Spiseskeer, farves stærkt høirodt med Cochenille-Afkog og hældes paa Bagsiden af et fladt Fad, hvis Bund er fuldkommen lige og der er overstrøget med Mandelolie. Fadet sættes paa Is, hvorved Geléen strax bliver stiv. Af denne flade Gelée udfæres jirligt en stor Halvmaane og 6 mindre Halvmaaner; den Store løstes med en bred Kniv og hænges med lidt Eggehvide midt paa Marzipanpuppelen. De 6 mindre Halvmaaner hænges ved Eggehvide lige langt fra hinanden paa Overdelen af Kagen, midt imellem Kuppelen og Marzipanpolsen.

Endel smukke Ribsklaser kandiseres i rødt farvet Sukker og naar de ere tørre, stryges der lidt hvid Sproiteglassur paa Overdelen af Ragen rundt om Kuppelen og disse røde Klaser ordnes deri som en smuk Krands omkring og lidt opad Kuppelen. Naar Ragen har staaet noget, vil Glasfuren være tørret og Klaserne sidde da fast. Endel andre Ribsklaser overstryges ved Hjælp af en Pensel med halvt pidsket Eggehvide og overstrøes med fint stødt og sigtet Sukker, hvorved de blive hvide. Længs med Marzipanpølsens indvendige Side stryges der paa Overfladen af Ragen en Rand med hvid Glasur og heri ordnes de hvide Ribsklaser som en samlet Krands. Har man ikke Ribsklaser, kan der bruges Jordbær, Hindbær og om Vinteren Vindruer, dog maa ingen af Frugterne være saa store, at de naa over Marzipanpølsen. De grønne Blomsterbægere, der sidde ved Jordbærrene, kandiseres med. Naar dette Arbejde er udført med Smag, maa Ragen staae en Time i et varmt Bærelse for at Glasfuren kan tørre. Der kan ogsaa af Succat skæres ganske tynde, store Skiver, der udflippes til zirlige Ribskblade, eller Vindrueblade; de kandiseres og fæstes med Eggehvide som en fin Krands omkring og gaaende ud fra de kandiserede Frugter. Derefter sættes med hvid eller gul Sproiteglassur smaa Perler paa Kanterne af alle Halvmaanerne, hvilket meget hæver deres Udseende. Disse maa ogsaa tørres. Den kogte Gelée kommes nu i en Porcelainskaal, der sættes i Is og omrøres sagte men uafbrudt; naar Geléen er lige i Overgangen til at

begynde paa at stivne, som let sees, hældes den med Forsigtighed paa Ragen saaledes, at den løber op imod Marzipanpølsen og Kuppelen i Midten, dog uden at plette disse to Steder. Ragen sættes paa et koldt Sted og naar Geléen er stiv, sees hele den pyntede Overflade med Frugtfrands og Halvmaaner paa den hvide Bunn gennem den vandklare Gelée.

Anm. Citronsaft og Appelsin saft kan ikke bruges til klare Geléer som de ere, men maa først klæres, hvilket skeer paa følgende Maade:

Et Ark graat Filtrepapir rives i ganske smaa Stykker, der overhældes med Vand og afstrykkes, hvilket gjentages saa længe til det fornyede Vand er fuldkommen rent. Det hældes da i et Dørslag, Vandet afstrykkes og Papirstykkerne blandes med en Tasse fintstødt Sukker. Naar det har tiltrukket Sukkeret, kommes det i en Glastragt, der er belagt med dobbelt graat Filtrepapir; Citronsaften hælles paa Filtrepapiret og drypper vandklar igjennem.

Appelsin saft kan klæres vandklar paa samme Maade, men da den langsommere bliver aldeles klar, maa den hælles to eller tre Gange tilbage i Tragten. Saa-danne klare Safter kunne koges med noget Sukker og holde dem da meget længe.

I nærværende Afdeling er der ofte omtalt Citronsuksker, Appelsinsuksker, kandiserede Citronskaller og Appelsinskaller samt Citronat. Deres Tilberedning skeer saaledes:

Citronsuksker. Citronskal afrides paa helt

Sukker lige til det hvide Underlag af Skallen paa Citronen, det Gule paa Sukkeret affrabes og bevares i godt luffede Glas med brede Hals.

Appelsinsukker tilberedes af Appelsinskal paa samme Maade som Citronsukker af Citroner.

Kandiseret Citronskal og Appelsinskal til Kager. Den fineste gule, yderste Skal af Citroner eller Appelsiner skrælles saa tyndt som muligt af saaledes, at intet af det Hvide medfølger, hvorpaa disse Skaller koges mere i lidt Vand. De skæres derpaa paa tværs i ganske fine Striber. 2 Spisekeer hvidt Sukker koges med 1 Spisekeste hvid Vin og skummes, hvorpaa Skallerne kommes deri og omrøres til Sukkeret begynder at krystalliseres paa Skallerne. De slaas op paa en Tallerken, stilles ad og naar de ere affjølede og tørre, kommes de i luffede Glas til Opbevaring.

Citronat. Den fineste, gule, yderste Skal af 8 Citroner skæres saa tyndt som muligt af med en skarp Kniv saaledes, at intet af det Hvide medfølger. Disse Citronskaller koges i noget Vand indtil de ere mere, hvorpaa de skæres i saa smalle Striber paa tværs at de ikke blive tykkere end Stoppenmale. De tiloversblevne Citroner skæres i tynde, runde Skiver paa 2 Liniers Tykkelse. Disse Skiver stilles ved den yderste Skal og Kærnerne og skæres da i smaa firkantede Tærninger. Disse Tærninger lægges lagvis i 1 Pd. revet, hvidt Sukker og staaer indtil Sukkeret er smeltet. 2 Pd. revet hvidt Sukker sættes paa Jlden med 1 Pægl hvid Vin og smeltes og

stuumes. Naar man dypper en Skumse deri og blæser igjennem Gullerne, skal Sukkeret gaa derfra i Blærer og det skal koges indtil det har naaet denne Styrke. Naar det har kogt noget, hældes Sukkeret fra Citrontærningerne deri og koges atter til den bestemte Grad. Det tages da af Ilden og røres med en Træskaan saaledes at alt det Sukker, der krystalliseres opad Siderne, stræbes af og blandes i Massen. Dette vedblives der med til Sukkeret er aldeles hvidt, hvorpaa Citronskallerne og Tærningerne kommes deri og omrøres sagte til Sukkeret sætter sig fast derpaa. Det kommes da op i et Fad, stilles forsigtigt ad og naar det er affjølet, opbevares det i godt lukkede Glas.

Ottende Afdeling.

Forffjellige Sorter Rit og Bindemidler for Kunstnere og Haandværkere.

A. Limfit.

Hertil regnes de Bindemidler, hvor Gummi, Mel og dyrisk Lim udgjør Hovedbestandelene.

Opløsninger af Gummi arabicum og Dextrin anvendes ikke hyppigt til Bindemidler, da de let, især den første, springer af ved fuldkommen Tørring og let kan løsnes ved at fugtes. Med Tilføjning af lidt Spiritus holder det sig uden at skimle.

Nr. 1. En concentreret Opløsning af Gummi arabicum.

Det pulveriserede Gummi arabicum fugtes med Alkohol; til 1 Pd. Gummi tages 3 Lod Alkohol. Gummien bearbejdes først godt med Alkohollen og naar det er blevet til en Deig, tilfættes succesfvt Vand. Gummien klumper derved aldrig og ved jævn

Omrøring erholdes hurtigt den mest concentrerede Gummi-Opløsning.

Stivelse og Mel, kogt med Vand, giver det saakaldte Klister, der navnlig til Sammensjoning af Pap, Papir og deslige finder megen Anvendelse.

Nr. 2. Stivelse Klister.

Klister tilberedes godt, naar der udrøres Stivelse med koldt Vand i en stor Porcelainmorter, og saa længe til det bliver en jævn Deig, og til der ikke findes flere Klumper deri. Af en kogende Thekjedel tilsættes der langsomt saa meget Vand i en ganske tynd Straale og under raft Omrøring, til Klisterdannelsen begynder, som kan sees paa den indfindende Gjennemfigtighed og derpaa tilsættes raft det sidste kogende Vand. Denne Fremgangsmaade egner sig især hvor der tilberedes en stor Portion Klister. Ved mindre Portioner maa Massen endnu under flittig Omrøring varmes lige til Kogning, da Klisterdannelsen ellers, som Folge af den stærke Afkjøling af Staaalen, ikke erholder den nødvendige Temperatur. Lang Kogning er skadelig og leverer et Klister, der senere let sprænger af.

Nr. 3. Klister af Rugmel.

Mere bindende end Stivelse Klister, men ikke saa hvidt, er Klister af Rugmel, der er graat eller brunliggraat. Tilsættes der i det hoieste $\frac{1}{4}$ Del tyk Terpentintjære efter Vægtforholdet af Mel, og fordeles det omhyggeligt ved idelig Omrøring saa længe Blandingen

er varm, saa modstaaer Klisteret bedre Fugtighed og springer ikke saa let af, men det maa da ikke være kogt for tyndt. Til Opsætning af nye Tapeter paa gamle glatte, som man ikke vil borttage, er deene Til sætning til Rugmelsklister meget at anbefale. Kogende Limvand tilsat i den varme Klister, for-
merer Bindekraften, men der maa da arbeides med varmt Klister i opvarmet Lokale. Til sætning af Bog, som Nogle bruge, er kun til liden Nytte, men Til sætning af Alunopløsning, især om Sommeren, for-
hindrer Forraadnelse og gjør, at Klisteret længere kan holde sig.

Rugmelet omrøres med koldt Vand, tilsat lidt efter lidt og naar alt Melet er ganske udrørt, for-
tyndes det med koldt Vand, til det danner en meget tynd Bælling, hvorpaa en af de ovennævnte Til sæt-
ninger blandes deri. Det sættes derpaa paa Jlden, omrøres stadigt, og saasnart det er kogt eller er be-
gyndt at blive klart over det Hele, aftages det.

Nr. 4. Kogt Klister til Tapeter efter Hostapet- serer Løffz i Darmstadt.

Forsfatteren siger, at det er en bekjendt Erfaring, at Tapeter i Forværelser, Gange, Haugestuer etc., som ere mere udsatte for Indflydelsen af afvejlende tørt og fugtigt Veir end Tapeter i bestandig be-
boede Værelser, let springe af Væggene, naar de ere paasatte med Mel eller Stivelsklister.

Han søgte i nogle Aar, ogsaa foranlediget af høie Priser paa Mel og Stivelse, at erstatte disse

Materialier paa en billig Maade. Man opfandt det efterfølgende Klister og fandt derved tillige et Mid- del til at forhindre Afspringning af Tapeter i Gange og Forværelser.

Det nye Klister tilberedes saaledes:

Der udblødes 18 Pd. Bolus i Vand, efterat det er udtværet, til det er smaat, og naar det er udblødet, afhældes Vandet. $1\frac{1}{4}$ Pd. Lim koges derpaa til Limvand, hvorpaa det udblødede Bolus tilsættes til- ligemed 2 Pd. fintrevet Gips under Omrøring og derpaa trykkes det Hele ved Hjælp af en Pensel gjen- nem en Sigte. Derefter fortyndes Massen med Vand, til den danner et tyndt Klister og er da færdigt til Brug.

Dette beskrevne Klister er ikke alene billigere end andet Klister, men har ogsaa den væsentlige Fordel at det, paa allerede tidligere flere Gange an- strøgne Vægge, der ikke ere tilbørligt rensede, hæfter bedre end almindeligt Klister. Det egner sig mindre til finere Tapeter, da det danner en hvid Farve, hvorved de let kunne plettes, naar der ikke anvendes den største Forsigtighed ved Opsætningen. Hvor fine Tapeter derimod skulle anbringes paa Grundpapir, er det ubetinget at anbefale dertil, og da blot almin- deligt Klister til det finere Papir.

Hr. Vöfft har i en Række af 12 Aar opsat Ta- peter i Gange og Forværelser med det nævnte Klister og endog paa Papir der førte lige til Udgangsdøre, uden at hint paa noget som helst Sted har løsnet sig.

Nr. 5. Suedterlim.

Den saakaldte Suedterlim, der sædvanlig bruges til Sammenfoining af Træ, men der ogsaa bruges til en Masse af forskjellige Sorter Kit som Binde-middel, tilberedes bedst naar det udblødes i 12 Timer eller udboldnes i koldt Vand. Naar Limen er god, tager den kun saa meget Vand til sig, at naar man opheder den bløde, zitrende Gelée i Vandbad, saa faaer man ved denne Temperatur en siroptyk i Traader langtrukket Vædske. Den bør aldrig varmes stærkere end til Vandets Kogepunkt og derfor bruges fiedse Vandbad, da den ved stærk Kogning taber sin bindende Kraft. Ved Vandbad forstaaes, at Kjedlen med Limen sættes i en anden Kjedle med kogende Vand over Ilden. Limen maa aldrig bruges af for stærk Consistenz, da den ellers i det Dieblif den paastryges, strag stivner geléeagtig. Den vil da ikke danne nogen Forbindelse mellem de forenede Overflader, hvilke under alle Omstændigheder skal varmes indtil 40 Grader Reaumur og aldrig koldt forbindes ved Lim. For tynd Lim kan heller ikke anbefales, da den saa ikke kan bevirke nogen uafbrudt Udfyldning af det mulige Mellemrum paa begge de limede Flader. Skal Træ sammenlimes paa Tværnittet af Aarerne, saa lykkes dette kun med Sikkerhed, naar der mellem begge Flader lægges et muligst tyndt, vævet Stof, som Mousselin eller deslige, eller i Nodstilsælde Filtrerpapir eller Silkepapir. Grunden hertil maa søges i, at Limen trækker ind i Træets aabnede Porer og Berøringsfladerne ikke overalt ud-

fyldes, hvad det af Lim mættede Toi derimod forhindrer.

Nr. 6. Husblaslim.

Den stærkest forbindende Lim erholdes ved at udbløde godt banket Husblas Ratten over i Vand og det varmes da i $1\frac{1}{2}$ til 1 Time i Vandbad. Er det nødvendigt at opløse meget Husblas, og skal Limen være meget tykflydende, saa kan den udblødes Ratten over i sejrgradigt Brændevin, der opløser mere og lettere end Vand og da fuge den om Morgenens i $1\frac{1}{2}$ til 1 Time.

Nr. 7. Kold Lim.

Vil man tilberede en Lim, der skal bruges kold, eller den saakaldte kolde Lim, blødes Limen i 6 Timer i Vand, varmes derpaa i Vandbad og tilsættes ligeaa meget efter Bægt af den tørre Lim af almindelig Eddike og Alkohol i det Forhold 4 Dele Eddike og 1 Del Alkohol. Der erholdes derved en noksom bekjendt brugbar Lim, men dens bindende Kraft er mindre end Lim, der kun er dannet med varmt Vand.

Nr. 8. Kold Lim efter en nyere Methode.

Lim stødes og deraf tages 39 Dele og kommes i 100 Dele Eddikesyre. Det varmes til 12 Grader i lunken Vand, eller i Solstraalerne og giver en pafsende Consistenz.

Nr. 9. Mundlim.

Den saakaldte Mundlim erholdes, naar alminde-

lig Lim udblødes i muligt lidt Vand i Vandbad, og da tilsættes ligesaameget pulveriseret Suffer. Naar det er fuldkommen blandet, udhældes det paa en glat Plade, der er svagt overstroget med Olie og atter astørret, hvorpaa det tørres i Styggen. Tilfætningen af Suffer bevirker en lettere Oploselighed i Vand. Allerede ved Besugtningen paa Tungen opløses saa meget, at man kan lime Papir langs Kanterne paa Træ, som sædvanligt skeer paa Tegnebrædter.

Nr. 10. Fuglelim.

Der kommes en meget concentreret Oplosning af Chlorzink i Vand til en stærk kogt Lim, og man faaer derved en Fuglelim, der har det Fortrin for den Almindelige, at den ikke tørrer og let kan afvaskes med Vand paa Fuglenes Ben og Fjer.

Nr. 11. Klæbende Lim til Etiketter og Postmærker.

Man faaer en fortrinlig Lim til at klæbe Etiketter paa Glas, Træ og Papir paa følgende Maade: $1\frac{1}{2}$ Lod almindelig lys Smedkerlim, som Dagen i Forveien er udblødet i Vand, blandes med 3 Lod stødt Kandisjucker og $\frac{3}{4}$ Lod arabisk Gummi ogsaa pulveriseret, hvorpaa det Hele opløses i 6 Lod Vand under idelig Omrøring i en Skaal over en Spirituslampe. Det koges, indtil Massen flyder tyndt. Det stryges med en Pensel paa Etiketterne, tørres og fugtes derpaa blot med Munden. Skal Limen efter dens Tørring endnu besidde nogen Seighed og være

mindre ømfindlig for Fugtighed, saa røres der tyf Terpentin deri, omtrent $\frac{1}{8}$ eller $\frac{1}{6}$ Del af den concentrerede Limopløsning og ved Opvarming blandes det omhyggeligt sammen.

Denne Lim egner sig fortrinsvis til Postmærker, hvorover der saa ofte føres grundet Klage. Man kan ogsaa fitte Glas paa Træ og Metal dermed.

Nr. 12. Lim der modstaaer Vand og Fugtighed.

En Lim der modstaaer Vand i høi Grad erholdes ved at sammenrøre 2 Dele Lim, der er opløst i lidt Vand med 1 Del Vinoliefernis der er kogt stærkt med Solberglød, hvilket sammenblandes ved Hede. Den behøver 48 Timer til at tørres.

Naar Fugerne af et Vandskads Tøndestaver limes dermed førend Tøndebaandene strammes, saa bliver det aldrig løst, naar det først er tørret godt.

Nr. 13. Diamantlim.

Den saakaldte Diamantlim til at fitte Glas, Porcelain og deslige med, erholdes, naar man bløder 4 Dele Husbglas i svag Spiritus og da opløser det ved Barmen. Der blandes derpaa $\frac{1}{2}$ Del Ammoniakgummi og $\frac{1}{2}$ Del Galbanum-Gummi deri, begge pulveriserede, og tilsættes endnu 2 Dele Mastix, der maa opløses i en saa lille Portion stærk Spiritus som muligt. Paa Metal holder dette Rit mindre godt. Paa Porcelain og Glas varmes de fittende Gjenstande noget, Flasken med Rittet sættes i varmt Vand, og naar Rittet er flydende, stryges det paa og

tørres under vedvarende Tryk. Rittet kan opbevares i en Flaske luftet med Prop.

Nr. 14. Armenisk Rit eller Diamantrit.

Dette Rit bruges i England og Nordamerika til Ritning af Glas og Porcelain, Edelstene etc., ligesom til Befæstning af alle Sorter Forzringer paa Uhrfouteraler og deslige og finder megen Anvendelse.

De tyrkiske Juvelerer, fordetmeste fra Armenien, bruge en eiendommelig Methode at forzire Uhrfouteraler etc. med Diamanter og andre Edlsteene, idet de ligesvem paalime Stenene, der ere indfattede i Guld og Solv, idet den underste Del af Indfatningen gives en glat Flade, eller Form efter den Gjenstand som den skal befæstes paa. Stenen og Indfatningen varmes, og den sidste stryges med Rittet, der fæster saa fast, at det kun kan stilles derfra med stor Kraft. Dette Rit, der kan fastholde Glasflader, ja selv polerede Staalflader paa glatte Plader og der finder Anvendelse paa mange nyttige Maader, tilberedes saaledes:

5 til 6 Stykker Mastix af en Vrts Størrelse opløses i saa meget Alkohol, at det danner en tyk Bædse. I en anden Staal opløses saa meget Husblass, der er udblødt i Vand og Vandet frakaldt, i fransk Brændevin eller Rom, at 2 Unzer af det opløste danner en tyk Lim. Denne Husblassopløsning rives omhyggeligt sammen med to smaa Stykker Ammoniakgummi eller Galbanumgummi og blandes derpaa omhyggeligt med Mastixopløsningen, under

tilstrækkelig Omrøring. Det færdige Rit opbevares i en fuldkommen lukket Flaske, og ved Brugen varmes denne i hedt Vand for at gjøre Rittet flydende.

I England sælges et slet Præparat af samme Rit, men det er for tyndt og indeholder for lidt Mastix.

Følgende Sammensætning giver et godt Diamantfit:

2 Unzer god Huæblas udblødes i Vand og opløses derpaa i en tilstrækkelig Mængde stærk Alkohol til det danner en tyk Bædste, hvori der paa det omhyggeligste udrøres 10 Gran rigtig lys Ammoniakgummi i Korn. Derpaa opløses 6 store Korn Mastix i det muligt mindste Quantum absolut Alkohol og blandes ved Barmen med det første.

Bed en omhyggelig Behandling modstaaer dette Rit godt Fugtighed og er fortrinligt naar det er blevet tørt. Som det almindelig forekommer i Handelen er det slet og tilmed overdrevent kostbart.

Nr. 15. Rit til Porcelain og Glas.

Et billigt Rit, der anbefales meget og der bruges til Porcelain og deslige, bestaaer af: 4 Lod Stivelse, der røres ud med 6 Lod flemmet Kridt og en Blanding af lige Dele Kornbrændevin og Vand; til det bliver en tyk Deig; derpaa opløses 2 Lod bedste Lim i nødvendigt Vand; i den hede Opløsning røres 2 Lod tyk Terpentint, og tilsættes saameget Vand og Kornbrændevin, til det Hele med Kridtstivelsen udgjør 24 Lod, hvorpaa det blandes med Stivelseblandingen. Denne Lim anvendes kold.

**Nr. 16. Lim til Galanteri- og Læderarbejder
samt Udpolstninger.**

Naar man i Rittet Nr. 15 udelader Kridtet, men tager dobbelt saa stor Portion Stivelse, saa erholder man en Lim, der er fortrinlig til Galanteri- og Læderarbejder samt Udpolstninger, og der end ikke trænger gennem Silke eller Taft.

Nr. 17. Lim til Ridsjer og Spalter.

Almindelig Snedkerlim der blandes med Kridt, Pibeler, Teglmel, hensmuldret Kalk eller Saugspaaer og blandes med noget Linoliefjernis eller Terpentinsolie er meget godt til Ridsjer og Spalter.

Nr. 18. Rit for Porcelain.

En Østersskal brændes, pulveriseres paa det fineste og sigtes gennem Sinned. 2 Dele deraf blandes med 1 Del finest pulveriseret Mastix og dannes til en tyk Deig med Eggehvide. Det stryges paa begge Kanter af det itugaaede Porcelain, trykkes fast sammen og tørres langsomt under vedvarende Tryk i en almindelig varm Stue.

Nr. 19. Hvid Emaille til Porcelain.

3 Dele Monnie, 3 Dele krystalliseret Borax og 2 Dele hvidt, fintmalet Sand smeltes i en Digle. Den affjoledede Masse pulveriseres og omrøres med Tragantgummi opløst i Vand. Det stryges paa begge Sider af Bruddet, og efterat det er hæftet godt sammen under vedvarende Tryk, tørres det i en ophedet Døn.

Nr. 20. Kit til Befæstning af Træ paa andre Gjenstande, som Metal, Glas etc.

Det forekommer ofte, at Gjenstande af Træ skal befæstes paa alle Slags Metal, Glas, Sten etc. Dertil anbefales følgende Kit:

Lim tilberedes med kogende Vand til samme Consistenz som Suedkerlim og under Omrøring tilsættes saa meget fintsigtet Træaske, til det danner en fernisagtig Mæsse. Denne varme Mæsse stryges paa de forenende Plader, der trykkes fast mod hinanden. Efter Afkjøling ere de sammenfæstede saa stærkt, at der skal megen Kraft til at stille dem ad. Det kan ogsaa bruges til Slibestene og deslige, der skal fæstes paa Træ.

Nr. 21. Elastisk Lim til Galvanoplastik og til Valser i Bogtrykkerier.

God Lim overhældes med koldt Vand og staaer, til det bliver en geléeagtig Mæsse; det varmes i Vandbad, til det er udslydt, hvorpaa der tilsættes ligesaa meget Glycerin som først Lim. Det omrøres godt og varmes forsigtigt til Vandet er bortdunstet. Den affjolede Mæsse er en elastisk Substanz, der kan bruges til Valser i Bogtrykkerierne, til Stempler og til Forme i Galvanoplastik.

Nr. 22. Elastiske Forme til Galvanoplastik.

Saadanne Forme dannes af 20 Dele Lim og 2 Dele Kandisukker. Hver for sig opløses i saa meget hedt Vand, at de efter Afkjøling danner en fast Gelée, hvorpaa det atter varmes og blandes sam-

men. Saadanne Former bruges, hvor der er Spørgsmaal om paa den galvaniske Maade at efterligne meget fremtrædende Relief, idet det kun, ved at Formen giver efter, bliver muligt at tage den af Orignalen. Er den elastiske Form først færdig, saa benyttes til fast Form en Blanding af 24 Dele Bøx, 12 Dele Bedetalg og 4 Dele Harpig, der lunkent hældes over den bløde Form, og der efter Afkjøling bliver meget fast.

B. Oliekit.

Antallet af Anvisninger paa dette Slags Kit, som fuldkommen modstaaer Vandets Indvirkning, er overordentligt stort, og de samme Blandinger, men med forandret Forhold, blive ofte anbefalet som nye.

Kit til Glas og Porcelain.

Med Linoliefernis og Copalfernis kan Glas og Porcelain kittes, men da de først fuldkommen hærdes efter Maaneders Forløb, saa bruges de kun sjældent. Tilføjes der Blyhvidt, eller hvis det ikke kommer an paa Farven, Solberglob eller Mennie, saa tørrer det hurtigere, men dog først fuldstændig efter nogle Ugers Forløb. Skal der bruges store Masser, saa tilføjes der Kridt eller for hurtigere at hærdes, henhældet Kalk, eller ogsaa imellem Zinkhvidt. Ved store Masser tilføjes ogsaa Teglstømsmel, Glaspulver og fint Sand. Da Blypræparaterne ere de dyreste, saa anvendes sjældent mere end $\frac{1}{4}$ Del af dem af Ferisensens Vægt og den gives fornøden Consistenz ved

Tilføjetning af de andre nævnte Pulvere, som man ved langsom Støden og Bearbejdelse blander deri.

Kit for Dampprør.

Dette Kit tilberedes af 2 Dele Solverguld, 1 Del henfaldet Kalk og 1 Del fineste Sand med Tilføjetning af Vinoliefernis og maa bearbejdes stærkt. Den er fortrinlig til Kit for Dampprør, men maa anvendes frag.

En Blanding af Blyhvidt, Brunsten og Pibeler med Vinoliefernis er ogsaa anbefalet meget.

Blyhvidt kan ogsaa rives med Vinolie til en stiv Deig, tilsættes Gips i samme Mængde som Blyhvidt; Blandingen stødes godt sammen og kan gøres tyndere med lidt Vand, der indkastes deri for bedre at kunne stryge den. Denne Blanding hærdes hurtigere end den førstnævnte.

Et fortrinligt Kit erholdes, naar man i et Stempelapparat kraftigt støder 72 Dele reventet Svovlsur Blylde med 24 Dele pulveriseret Brunsten og 13 Dele Vinolie. Det staaer derpaa i nogle Uger, stødes igjen og denne Operation med Ophold gjentages endnu 2 Gange, hvorved der hver Gang endnu tilsættes 15 Dele Brunsten. Indpakket i Bliffasker holder det sig blødt og hærdes fuldkomment i Varmen og i Luften.

Bandtæt Stenkit.

Dette Kit erholdes ved Oplosning af Alunsøbe i opvarmet Vinoliefernis og er meget let at stryge.

Kit for Glasgjenstande, Diamanter og dobbelte Stene.

Maftig og Sandarak kan paa Grund af deres Farveløshed og Smeltelighed finde Anvendelse som Kit for Glasgjenstande; til dette Diemed rives Gummierne fine til Pulver med Vand, det kommes ved Hjælp af en Pensel paa de kittede Glader, varmes over Kulild indtil Smeltning, hvorpaa Gladerne trykkes raft mod hinanden.

Paa samme Maade behandles Kitning af Diamanter og dobbelte Stene, hvorved der kan farves med Florentinerlak, Drageblod og Spanstgrønt. Maftigen smeltes forsigtigt, tilsættes noget tyk Terpentinsolie og stryges ophedet paa de varmede Glader.

Maftig, Schellak og smeltet Bernsten opløst i mindre end deres Vægt Svovlsulfur er meget brugbarere til Kitning end Oplosninger i Alkohol og Terpentin, da disse ikke optage Harpiz nok, der bliver tilbage i stor Tilstand, efterat Oplosningen er tørret.

Schellak, der ofte bruges til Kitning, egner sig kun sjældent dertil, da det affjølet, er meget stort og sammentrækker sig stærkt. Det første kan formindstes noget ved Tilsætning af Terpentin og det sidste ved Indblanding af meget fine Pulvere, hvorfor godt Forsegingslak ofte er bedre til Kitning end Schellak. Tilsætning af lidt Bøx i Forbindelse med Terpentin anbefales, ogsaa en meget lille Portion Talg, dog allermest nogle Draaber Linoliefærmis. I sidste Tilfælde maa det bemærkes, at Kittet ikke ved Forseg-

lingslaf maa opvarmes i en Flamme, men derimod kun i en Potte over Ilden, eller smeltes ved varmt Jern.

Rit til at fæste Kanontugler til deres Speil.

3 Dele Schellak, $\frac{1}{3}$ Del tyk Terpentin og 1 Del Alkohol smeltes ved stærk Opvarming i en Kolbe og leverer et temmeligt stærkt Rit, der bruges til ved Hjælp deraf at fæste Kanontugler til deres Speil. Speilet maa imidlertid noie være uddreiet efter Kuglen, og begge Dele opvarmede. Vil man sammenlime Træ dermed, saa anvendes bedst lige Dele Schellak og Spiritus, og Sammenholdet befordres ved at lægge Mousjelin derimellem.

Udfitning af Vandbeholdere, Terrasser og fugtige Mure.

Harpixkit anvendes ofte i det Store til Udfitning af Vandbeholdere, Terrasser og til at afholde Fugtighed fra Murværk. Dertil anvendes de billigste Harpixarter som hvidt Harpix, Galipot eller Colophonium, der imidlertid stedse maa tilsættes Terpentin, eller Linoliefernis, paa Grund af dets Skørhed, ja endog Beg og Asphalt, idet der tillige indblandes Sand, henfaldet Kalk, Gips, Teglstensmel og deslige.

Stenfit.

8 Dele Beg eller 6 Dele Colophonium, sammen-smeltet med 1 Del Bøx og blandet med $\frac{1}{4}$ eller $\frac{1}{2}$ Del Gipspulver er et almindeligt godt Stenfit.

Glarmesterkit.

Det saakaldte Glarmesterkit og lignende Blandinger, som benyttes ved Indsætningen af Vinduesruder i Trærammer, tilberedes ved at bearbejde Kridt og Linoliefernis til det bliver en deigagtig, meget sammenhængende, ikke hensmuldrende Masse. Anvendes ikke kogt Linolie, saa tørrer Kittet meget langsomt, men bliver dog saa fast efter Aars Forløb at man kun ved at overstryge det med en Deig af hensefaldet Kalk og Potaske med Vand, og lader det staa i 24 Timer, kan løsne det fra Træet, eller Glasfæt. Kit indbundet i Blære eller nedlagt i Klæder mattede med Linolie lader sig opbevare uforandret i længere Tid. Indpaffes det godt i vaade Klæder og nedlægges i Kjælder, saa maa man allerede efter nogle Dages Forløb omælte det, naar det ikke skal hensmuldre, og det i Særdeleshed naar det, som er det bedste, er tilberedt af saa lidet Fernis og saa meget Kridt som muligt.

C. Harpigit.

Harpigit finder en hyppig Anvendelse og har navnlig det Fortrin for Oliefit, at det ved fuldkommen Bandtæthed tillige bliver meget haardt; men det har den Feil, at det ikke kan taale en blot nogenlunde høiere Temperatur uden at blive blødt, eller at det bliver saa stort, at det falder af som Pulver ved en blot nogenledes stærk Rivning, naar det er udsat for Luften eller Solen,

**Rit til at fastholde Metalgjenstande, naar de
skulle slibes og poleres.**

8 Dele Colophonium sammensmeltet med 1 Del
Bog og 1 Del Terpentin leverer en seig Blanding.
Tilsætning af 1 Del Talg istedetfor Terpentin til den
sidste Blanding, eller af 20 Dele Beg, giver Mæs-
sen ikke rigtig Sammenhæng, men de fittede Gjen-
stande kunne let skilles ad, naar der meddeles dem
et stærkt Slag. Af denne Grund egner det sig for-
trinlig til at paakitte Metalgjenstande, der skulle po-
leres. Tilsætning af pulverformige Substantier er
imidlertid hensigtsmæssigt for at forhindre Afspring-
ning. Svovl sammensmeltet med Harpiz meddeler
denne Blanding en overordentlig Haardhed. En ganske
lille Tilsætning af Linolie giver dette Rit en vis
Seighed, som ellers ikke finder Sted.

Rit til Gjenstande af Serpentin.

1 Del Harpiz smeltes sammen med 3 Dele Svovl Svovl
blomme. Saasnart Serpentinstykkerne ere saaledes
ophedede, at Rittet ved at komme derpaa vedbliver at
være flydende, kommes det paa Bruddet, det trykkes
stærkt mod hinanden og ombindes med en stærk Snor
til det bliver koldt, hvorpaa det oversflodige Rit af-
fradses med en Træpind.

Fast Rit til Porcelain.

3 Dele Svovl, 2 Dele hvid Harpiz, $\frac{1}{2}$ Del
Schellak, 1 Del Mastix, 1 Del Elemi og 2 Dele
Teglstensmel giver et meget fast Porcelainfit.

5 Dele Svovl, 8 Dele Galipot og 1 Del Bøx leverer et billigere Rit, der dog ikke modstaaer Stød.

Asphalt til Terrasser.

Asphalt eller Stenfulstjære, men bedre en Blanding af Stenfulstjære kogt med henseende paa Kalk til det har faaet den nødvendige tykke Consistenz, og en Tilsetning af $\frac{1}{8}$ Del af dets Vægt Svovl og $\frac{1}{16}$ eller $\frac{1}{32}$ Del Vinoliefernis giver et fast Rit til Terrasser, Fortouge eller deslige.

Marinelim.

Det bekjendte Rit under Navn af Marinelim som en Hr. Jeffery har opfundet, har gjort megen Opsigt og tilberedes saaledes:

Kautschuk skæres i Smaastykker og overhældes i et Metalkar eller Stenpote med rectificeret Stenfulstjæreolie til 0,80 specifikt Vægt. Opløsningen befordres ved jævn Varme og ved Omrøring med en Træspatel. Den første Tilsetning af Stenfulstjæreolie, som egentlig kun maa dække Kautschuken, er snart indsuget deraf. Stykkerne udboldne og Olie-tilsætningen forøges succesfuldt, saaledes, at efter den Kautschuks Bestaendighed, man her anvender, vil man omtrent komme til at bruge 1 Del Kautschuk til 20 eller 25 Dele Stenfulstjæreolie for at faa en fuldstændig Opløsning, der da seer ud som flydende Lim. Opløsningen trykkes gennem Pinned for at faa de mulige Urenligheder fjernede. Denne flydende Lim opbevares derpaa i en Kjedel, og tilsættes Schellak lidt

efter lidt under stadig Omrøring, og indtil det Heles Consistenz er passende. Schellaken behøver kun at være grovt stødt, da det smelter let, og det kan gjerne være af den simpleste Slags.

En Draabe af Limen paa en Glasplade eller Blikplade vil snart oplyse, om der er tilsat Schellak nok, da den behørigte Klæbrighed vil udvise det. Andre Harpixer end Schellak kan ikke anvendes dertil. Med Colophonium faaer man en Lim, der vedbliver at være klæbrig og aldrig bliver haard. Jo mere rectificeret Stenfulstjæreolien er, desto bedre bliver Limen.

Forstjellige Sammensætninger.

Smeltes Kautschuk under bestandig Omrøring for sig alene, saa faaer man en Masse, der endog efter Afkjøling er vedvarende seig. Den modstaaer mange Oplosningsmidler og uden at skades modstaaer den endog kogende Svovlsyre. Saadan smeltet Kautschuk, som man endog forsigtigt kan tilsætte $\frac{1}{15}$ Talg eller Bøx, hvorved Smeltningen lettes, blandes lidt efter lidt med hensefaldet Kalk, indtil det faaer tilstrækkelig Consistenz. Den stærke Lugt af smeltet Kautschuk forsvinder successivt. Tilsætning af $\frac{1}{5}$ Del Monnie efter Smeltningen, gjør den ellers seige Rit efterhaanden tørrende.

Oploses Kautschuk ved Opvarming med dets dobbelte Bægt Linolie, og tilsættes den dobbelte Bægt Pibeler, saa faaer man en Masse, der fortræffeligt modstaaer Syrer, og der i Heden vel bliver lidt blø-

dere, men den smelter ikke. Dette Kit kan opbevares længe paa fugtige og kolde Steder, uden at hærdes, og isald det dog delvis skulde ske, kan det atter blødgøres med lidt Terpentin.

Kit til Træ, Sten, Porcelain, Glas, Elphenben, Læder etc.

Lige Dele Beg og Guttapercha smeltes i en Jernpotte og opbevares enten tørret for ved Brugen at smeltes, eller i en Flaske med Vand over. Dette Kit angribes ikke af Vand og bliver meget haardt. Det kan bruges til de ovennævnte Gjenstande og selv paa gammel Færnis.

Fortrinlig gjennemsigtig Kit eller Lim.

Fra Amerika gives følgende Anvisning paa gjennemsigtig Lim:

15 Gran Kautschuk opløses i 2 Unzer Chloroform, hvorpaa der tilsættes $\frac{1}{2}$ Unze Mastix. Det henstaaer i otte Dage, hvilket er tilstrækkeligt for at opløse Mastixen koldt. Paastrygningen skeer kold og med en Pensel. Vil man have mere Elasticitet tilsættes mere Kautschuk. Det maa opbevares i godt overbundne og proppede Glasflasker.

Et fortrinligt Kit for Træ, Metal og Sten.

Schellak stødes meget fint og sigtes gennem den fineste Stovsigte, samt opbevares i lukkede Glas. Vil man kitte Træ, Metal, eller Sten tages noget af dette Pulver og ved Hjælp af stærk Spiritus dan-

nes det til en tyk Grød. Det stryges paa de Dele, der skal kittes sammen dermed, de presses stærkt imod hinanden indtil Spiritussen er bortdunstet. Kan man skrue eller file Sagerne sammen, jo fastere jo bedre, saa ere de senere næsten ikke til at stille ad med Kraft.

Harpirkit til at tætte Træmassele med, Udfyldning af Knasthuller, Furer og Spalter i Træ etc.

Der smeltes 1 Pd. Harpiz med 2 Pd. gult Bøge og deri rores 2 Pd. brændt, fint pulveriseret Olier. Dette Kit hældes varmt i de tilfittende Steder og det Overflødige affikkes efter Afkjøling med et Stemmejern. Kittet modstaaer Fugtighed og en temmelig hoi Varmegrad.

Fortrinligt Kit til støbte Kaffelovne.

Udpilliet Asbest blandes med dobbelt saa meget rent Ler og fugtes med Saltvand.

Lufttæt Graphitkit til Damp- og Gasrør.

Nedenstaaende Kit er fortrinligt til Damp- og Gasrør, og overgaaer langt det røde Monnickit.

6 Dele pulveriseret Graphit, 3 Dele lødsket Kalk, 8 Dele pulveriseret svovlsur Baryt og 3 Dele kogt Linolie. De tørre Dele sammenrives først godt og naar Blandingen er fuldstændig, omrøres det godt med Linolien.

Kit til Udbedring af Menbler.

8 Lod Bøge skræbes i en Skaal og tilsættes saa

meget Terpentinolie at det fugtes godt deraf. Der tilsættes derpaa $1\frac{1}{2}$ Rod Garpig, der er stødt til fint Pulver og saa meget indist Rodt, at Blandingen antager en mørk Mahognifarve.

Dette Kit er et fortrinligt Middel til at udbedre Beskadigelser paa Mahogni Meubler og andre Træarbejder.

Kit der bruges af de franske Brøndsættere.

I en Kjedel smeltes 30 Pd. almindeligt Garpig, der stummes tilbørligt og tilsættes 45 Pd. meget fint Sand og 2 Pd. Engelskrødt, hvorpaa Massen bearbejdes sammen med en Jernstang.

Ved Brøndsætning hæstes Stenene med dette Kit.

Fortrinligt Jernkit.

10 Dele fine Jernfilspaaner blandes med 2 Dele Salmiak og 1 Del Svovlsblomme i en Morter og bevares i tilluften Glas. Ved Brugen blandes 1 Del deraf med 20 Dele fine Jernfilspaaner og det Hele fugtes med en Blanding af $\frac{7}{8}$ Del Vand og $\frac{1}{8}$ Del Eddike. Denne deigagtige Masse stryges glat ud i Furerne og bliver stenhård.

Kit, der modstaaer Ild og Vand, hærdes hurtigt og er fortrinligt til Dampledninger.

Dette Kit er befundet fortrinligt til Destillationsapparater for fede og flygtige Olier, ved Sæbesydefjedler, Luftpumper, Dampoverhødnings-Apparater og alle Arter af Dampledninger.

2 Dele meget fint sigtet Jernfilspaaner og 1 Del tørret og pulveriseret Ler æltes saa længe ved Til sætning af skarp Eddike, til det Hele danner en ensformig plastisk Masse, hvorpaa det strax maa anvendes. Rittet maa for hver Gang, det skal bruges, tilberedes friskt, da det hurtigt hærdes og ikke kan bruges, naar det er blevet haardt.

D. Kalkfit.

Lødfet Kalk, blandet med Sand, danner som bekendt Murkalk; det hærder og forbinder saaledes de enkelte Stene, idet det bliver til basisk, kulsur Kalk ved Tiltrækning af Luftsens Kulsyre. Dets Sammenhæng er kun ringe, og det modstaaer ikke Vandets Indvirkning.

Den saakaldte hydrauliske Kalk derimod faaer sin Fasthed derved, at der danner sig kisel sure Kalkforbindelser, som en Hr. Max Pettenkofer i en høist interessant Afhandling har paavist, idet Kalken paa den vaade Vei nedslaaer de ved Brændingen dannede kisel sure Kali- og Natronforbindelser. En god hydraulisk Kalk maa derfor indeholde saa meget Kali eller Natron, helst begge tilsammen og fremdeles Lerjord og Jernilte, at ved den Hede, hvor Kulsyren forlader Kalken, netop Sammensmeltningen af Kiseljorden med Kalierne og Lerjorden da finder Sted, uden at Kalken derved kemisk forbinder sig med Kiseljorden. Blive de saaledes brændte Stene derpaa malede og Pulveret udrørt i Vand, saa danner der sig meget faste selv i Vand hærdende Masser.

Kalk i lædsket Tilstand danner med Ost, Eggehvide eller Lim meget fast blivende Mæsser, der ofte finder Anvendelse som Rit, og der er brugbart til Forening af de forskjelligarteste Legemer.

Ostefittet erholdes af gamle magre Oste, hvor Skorpen er afrevet, og som saa længe sammenrøres og varmes med hedt Vand, til der dannes en seig Terpentinelignende Mæsse, idet der i en opvarmet Morter indblandes lædsket Kalk, der er henhældet til Pulver, saaledes, at der opstaaer en blød dannende Mæsse.

Der kan ogsaa tages Ost, der er tilberedt af frisk afflummet Mælk, og hvoraf Ballen er afpresset og blande Kalken som nævnt deri. Rittet maa anvendes strax, da det hærdes hurtigt. Af Osten tages i det høieste $\frac{1}{4}$ Del af Kalkens Vægt. Bruges der større Mæsser deraf, saa kan der blandes noget fint Sand eller Teglstensmel, der i Forveien er dannet til en Deig, med Kalken istedetfor Kalk alene.

Skal Ostefittet anvendes mellem meget fine Ridser, saa er det bedre at tilsætte Osten en Opløsning af fulsur Kalk og afdampe dette til passende Consistenz, eller at blande Osten i fint Pulver af dobbelt fulsurt Natron. Hermed kan Glas og Porcelain kittes meget smukt.

Eggehvide eller stærk Limvand danner med henhældet Kalk ligeledes en meget fast Mæsse, der hærdes hurtigt. Dette Rit tilberedes hyppigt med Blodvand som virker ved sit æggehvideagtige Indhold.

En Blanding af pidsket Blod, lædsket Kalk, Tegls-

stensmel, stødt Stenfulskaste, Hammerslag eller Sand tjener til at udfitte Furerne ved Sten- og Træværket paa Huse, førend de overstryges. Blodet maa være friskt.

En Blanding af Eggehvide og stærk Limvand danner det under Navn af Lut d'âne bekjendte Kit for ituslaaet Porcelain og deslige.

Brændt Gips hærdes som bekjendt, naar det udrøres med Vand, idet der dannes svovlsurt Kali. Det bruges imellem til Kit, men har kun saare liden Fasthed. Denne forhoies betydeligt, naar der lægges Stykker af Gips i Alunopløsning, hvorpaa de brændes endnu en Gang, pulveriseres og udrøres med Alunopløsning. Denne Blanding hærdes langsomt, men bliver stenhaard. Allerede den blotte Udrøring af Gips i Alunvand leverer et bedre Kit end Gips med rent Vand.

Limvand forhoier ligeledes Haardheden og Sammenhængen.

Ogsaa Eggehvide fortyndet med 3 Gange saa meget Vand kan anvendes fordelagtigt, hvor Kittet skal udsættes for en Varmegrad, der nærmer sig til Røghede. Tilsætning af en Del Jernfilspaaner til 7 Dele Gips gjør Kittet meget fastere, og det især naar det skal bruges til at forene Jern med Sten. Mælk og tyndt Stivelseklister benyttes ligeledes for at give Gipskit større Fasthed.

Ko- og Hestehaar, eller hakket Blaar tilsættes ogsaa imellem dette Kit for at bevirke, at det mindre let revner og springer.

Et Rit, der er fortrinligt til Udfyldning af Furer, Revner og Knasthuller i almindeligt Træværk bestaaer af:

1 Pd. Kalk der er lædsket og hensejlet til Pulver, blandes med 2 Pd. Rugmel og udrøres med Linoliefernis til en deigagtig Masse.

Niende Afdeling.

For Skomagere.

Nr. 1. Glasflugler, der bruges i Bærkstederne.

Professør Dr. R. Böttger i Frankfurt am Main anbefaler farvede Glasflugler til nødvendigt Brug i Bærksteder paa følgende Maade:

Efterat være blevet opmærksom paa at Glasflugler endnu blive brugte i Bærkstederne, at de ere hvide og fyldte med Vand, der giver et for Diet meget skadeligt Skin, saa har han anstillet adskillige Undersøgelser og fundet, at naar Fluglen fyldes med en grønfarvet Bædste, er Lysen i høieste Grad velgjørende for Diet, og at de allerfineste Arbeider kunne udføres derved.

Den grønne Bædste frembringes let ved at opløse nogle Kobberskillinger i nogle Lod Salpetersyre og da fortynde det med saa meget Vand, som der medgaaer for at fylde Fluglen. Det har desuden den Fordel, at Vandet aldrig fordærves og maa fornyes, og at det aldrig fryser.

Han anmoder Alle, der bruge saadanne Rugler, at prøve denne billige Fremgangsmaade og de ville da sikkert blive almindelige.

Nr. 2. Læders Gjennemtrækning med Fedt.

Bed at gennemtrække Læder med Fedt, følges sædvanlig en feilagtig Fremgangsmaade, idet det antages, at Læderet maa være tørt for at modtage Fedtet og derved bliver stærkere og bøieligere. Netop det Modsatte finder Sted, saa ubegribeligt det endog i det første Dieblif synes og saaledes forbinder fugtigt Læder sig lettere med Olie og Fedt end tørt Læder. Det forklares saaledes:

Tørt Læder er sammentrukket, Porerne ere tillukkede og modtager derfor kun langsomt fede Stoffer. Fugtigt Læder er derimod udvidet, bøieligt og har aabne Porer. Overstryges det nu med Olie eller flydende Fedt, saa trænger det let ind i Porerne og siver endog ind i de Allermindste, alt efter som Bandet fjerner sig, og idet det bortdunster, beforder det, at Porerne blive aabne, da Olien er trængt derind. Denne Indflydelse af Olie paa fugtigt Læder kan man let overbevise sig om. Sættes et Stykke vaadt Læder, eller en gennemvaadt Stovle i en varm Dvn, saa tørrer Læderet kun langsomt, bliver ganske haardt og brister. Bestryges det derimod med Olie eller Fedt, saa beholder det sin Bøielighed, endog efterat Fugtigheden er bortdunstet, og det lider ikke det mindste derved. Læder, der er strøget med Fedt medens det er fugtigt, kan uden Skade tørres ved Varmen.

Strygges tørret Læder med opvarmet Fedt, saa lider Læderets Barighed meget, da Barmen sammentrækker Porerne, og den varmede Fedme angriber let Læderet.

At gjennemtrække Støvlesaaler med Fedt, eller ogsaa at indgnide dem med Sand og Jernfilspaaner kan kun anvendes med Fordel, naar man har ladet Skomageren vende Kjödsiden af Læderet udefter. Kjödsiden har større Porer og mindre Fasthed end Haarsiden. Er Haarsiden udad, saa opslides Saalen snart, saasnart det yderste haarde Lag er opslidt, da det indvendige blodere ikke mere gjør synderlig Modstand, og tilmed modtager Haarsiden ikke let Fedt og Olie. Vendes Kjödsiden derimod udad, saa modtager Læderet en betydelig Del Bog, Fedt eller Olie, bliver derved høieligt og varigt, og selv naar den blodere Part, der er gjort varigere, er afflidt, bliver den kraftige Haarside endnu tilbage og danner en god Saal, der kan slides saa tynd som Papir.

De varigste Støvlesaaler faaes af Læderet paa Dyrenes Hals, naar Kjödsiden er vendt udad, og det er gjennemtrængt med Bog og Fedt. Den eneste Feil, disse Saaler have, er, at de, ved at gaa med dem paa Græs, blive meget glatte. Iøvrigt gaaer man lettere paa den Slags Saaler end paa de sædvanlige.

Nr. 3. At gjøre Læder smidigt og vandtæt.

Ved Læderets Indsmøring med Olie og Fedt bliver det, som bekjendt, smidigt og vandtæt. Hoppigt anvendes Tran dertil, men Hensigten opnaaes

derved kun meget slet Tranen gjør, at Læderet lidt efter lidt revner paa mange Steder, naar det rigtigt tørres.

Det, der er allerbedst, er Svinesedt. Læderet bliver smidigt og vandtæt; det egner sig fortrinligt til Sko og Støvler, kun maa der om Sommeren smeltes $\frac{1}{8}$ Del Talg deri. Det kommes paa Læderet i smeltet Tilstand, men Barmen maa ikke være stærkere, end at man kan holde en Finger deri. Det er at anbefale, første Gang at sætte Skotoiet i Vand, for at gjøre det blødt og for at aabne Porerne, saa at Svinesedtet kan trænge ind. I det Dieblis maa Barmen være noget stærkere. Overstrygningen af det smeltede Fedt gjentages 3 à 4 Gange og ved Saa-lerne noget oftere. Tilslidst afsidstes det udenpaa siddende Fedt. Paa denne Maade erholdes saa vandtæt Godtoi, som der ikke kan opnaaes ved nogensomhelst Smørelse. Det maa ikke befrygtes, at Fedtet slaar igjennem Læderet og tilsmudsker Strømperne. Denne Indsmøring kan ogsaa anvendes paa Blanklæder, idet det forhindrer Læderet fra Bræk, og naar det ikke indsmøres for stærkt, træder Blandingen dog alligevel strax frem.

Nr. 4. Fuldstændig Opløsning af Kautschuk.

En bekendt udmærket Chemiker giver følgende Anvisning til fuldstændig at opløse Kautschuk:

Kautschuken klippes i smalle Strimler og kommes i en Flaske, der fyldes halvt dermed. Hele Flasken fyldes med rectificeret Stenolie og staaer tilproppet i

10 til 12 Dage. Stenolien afhældes derpaa, og Glasfen fyldes med lige Dele, efter Maal, af Svovlsæther og Svovlsulfstof, tilproppes, rystes dagligt adskillige Gange og staaer i nogle Dage. Massen stiller sig ad i to Dele og den øverste, klare, tykflydende Bædse hældes succesivt i en anden Flaske, der proppes godt. Denne Afhældning fortsættes, saalænge der samler sig klar Bædse. Dette er Kautschukopløsningen, som kan anvendes overalt, hvor der bruges opløst Kautschuk. Den tørrer hurtigt og efterlader Kautschuken, idet den beholder alle sine oprindelige Egenskaber.

Nr. 5. Oplosning til at lappe Gummistof med og til deres Forjaalning med Læder.

2 Vægtdele Kautschuk kommes i 12 til 14 Vægtdele Svovlsulfstof i en Skaal, der varmes til 24 Graders Varme, idet Skaalen staaer i varmt Vand. Oplosningen skeer da hurtigt. 1 Del Kautschuk skæres i små og varmes i en lille Kasserolle over Ilden, til det er smeltet; der tilsættes da $\frac{1}{2}$ Del Harpix, og naar det er sammensmeltet, tilsættes lidt efter lidt 3 Dele Terpentiniolie. Naar denne Oplosning blandes med den første, erholdes der en Gummilim, der er fortrinlig til Gummistof og deres Forjaalning med Læder.

Nr. 6. Kautschuklim paa en anden Maade.

For at tilberede Kautschuken til Gummistof opløses 1 Del Kautschuk i 5—6 Dele Svovlsulfstof, Kautschuken skæres saa fint som muligt, kommes i

et Glas som kan luffes, og Svovlsulfstoffet hældes derpaa, hvorpaa det tilbindes og staaer i nogle Dage. Den sorte Kautschuk egner sig bedst dertil.

Opløsningen skeer nogenlunde i kold Tilstand under Omrystning og Omrøring. Er Limen for tyk, eller bliver den efterhaanden tykkere, ved at Væsken fordamper, maa der tilsættes mere Svovlsulfstof, der da arbeides godt sammen med Massen. Er den for tynd, tilsættes mere Kautschuk. Opløsningen gaaer raftere, naar Glasflet tilluffes med Prop og Blære, og sættes i opvarmet Vand, der dog ikke maa overstige 25 Grader Reaumur.

Svovlsulfstoffet maa være aldeles vandfrit. For at erholde det saaledes, kommes der for Anvendelsen nogle Stykker Chlorcalcium deri, og disse ville i nogle Dage tiltrække alle Vanddele.

Nr. 7. At opløse Kautschuk til Smørelse for Vandstøvler.

Hertil opløses Kautschuken i Benzin. Kautschuken udblødes i kogende Vand, for at den bedre kan klippes i ganske fine Strimler med en Sag. Til Opløsningen bruges en Glasflaske med vid Hals. Kautschuken overhældes med saa meget Benzin, at dette staaer 3—4 Tommer derover, og det Hele staaer saaledes roligt i 12—24 Timer. Efter den Tids Forløb vil Kautschuken være i en aldeles udboldnet Tilstand. Massen kommes derpaa i en opvarmet Jernmørtel og knuses, til det er en ensformet Balling. Derpaa tilsættes under Omrøring noget Benzin, hvor-

paa det er opløst. Bædften kommes i en Flaske, der lukkes, staaer nogle Dage roligt, hvorpaa den klare Bædste afhældes fra Bundfaldet, hvilket sidste bortkastes.

Til 1 Del Kautschuk bruges omtrent 4 til 6 Dele Benzin.

Til en vandtæt Smørelse for Vandstøvler tages 2 Dele Svinesedt og 1 Del Talg; det smeltes ved en jævn Varme, og efter Quantiteten tilsættes $\frac{1}{8}$ Del af den nævnte Kautschukopløsning, hvorpaa det hele endnu opvarmes saa længe ved muligt jævn Varme og under vedvarende Omrøring, til det ikke lugter mere af Benzin. Det afkøles derpaa og opbevares i lukket Flaske med vid Hals.

Nr. 8. Kautschuksmørelse for Vandstøvler og Jagtstøvler.

Den sammensmeltes af 4 Lod Kautschuk, 6 Lod Svinesedt og 24 Lod Levertran. Kautschuken lægges i kogende Vand saa længe, til det bliver ganske blødt, hvorpaa det klippes med en Sax i saa smaa Stykker som muligt, og tørres da fuldkommen igjen. Det blandes da med Svinesedt og Levertran i en Potte og varmes i et Sandbad, indtil Kautschuken aldeles er smeltet. Det maa da omrøres godt og er færdigt.

Det bruges paa følgende Maade til Sko, almindelige Støvler, Vandstøvler og Jagtstøvler:

Overslåderet, Syningerne og Saalen vaskes i kunkent Vand, og saasnart det blot overfladisk er tørret, varmes Smørelsen ved at sætte den godt tilbundne

Kruffte noget i varmt Vand. Smørelsen stryges paa med en Børste, dels i Fugerne og Syningerne og dels i Manden, paa Saalen og Overlæderet. Denne Smørelse tørres fuldkommen i Luften til et glindsende Overtræk og bliver saa haard, at den ikke klæber det mindste mere, selv naar Fingeren trykkes stærkt paa den.

Den er ganske fortrinlig til Jagstøvler og til Støvler, der bruges til at gaa i Sne med, da end ikke den mindste Fugtighed kan finde Indgang.

Nr. 10. Vandtæt Skosvæerte, der tillige blander.

6 Lod Hvalrav smeltes over Ilden i en Verskaal, og naar det er smeltet, tilsættes 12 Lod fint klippet Kautschuk (Gummielastikum), der strax smelter med. Naar det er fuldkommen smeltet og blandet, hvilket skeer over Ilden, tilsættes 16 Lod Talg, 4 Lod smeltet Svinesfedt og 8 Lod Bernstensjernis. Naar alt er godt blandet, er Skosvæerten færdig.

Ved Brugen kommer den paa med en Børste og pudses som sædvanlig ogsaa med Børste; den er aldeles vandtæt og giver tilmed en fin Politur.

Nr. 10. Skosvæerte, der bruges af Hisserne i Normandiet.

$\frac{1}{2}$ Pot god Linolie, 2 Lod Hvalrav, 2 Lod gult Bø, 2 Lod Bø og 2 Lod Terpentiniolie sættes i en Potte paa svag Ild og smeltes, hvorved man dog maa være forsigtig, at der ikke gaar Ild deri, ligesom det omrøres godt. Denne Mæsse indguides stærkt i Støvlerne, der derefter sættes ved Varmen.

Nr. 11. Opløsning af Guttapercha.

Guttapercha opløses aldeles i Chloroform, Svovlsulfid eller Benzin og danner en seig sirupagtig Masse. Ved længere Henstaaen bundsfalder det og bliver klart og farveløst. Svovlsæther, fri for Vand, og Alkohol opløser det, men kun i en ringe Mængde. I Terpentiniolie er det ogsaa oploseligt, men ved Tørring efterlader den Guttaperchaen i usammenhængende, kernet Masse. Opløsningen af de tre første efterlader derimod Guttaperchaen efter Afdampning i normal Tilstand som et fænisagtigt Overtræk.

Nr. 12. Guttaperchaopløsning til at lakere Gummigaløscher med.

1 Del Guttapercha smeltes over svag Ild og tilsættes 10 Dele Linolie. Derpaa blandes 5 Dele Copalfænis dermed, og det Hele varmes, dog ikke til Røgning. Tilfældigt udrives der lidt sin Røgn i en Serpentinmørt med noget af Blandingen, indtil det er aldeles fint, hvorpaa Resten tilsættes under idelig Rivning. Denne Opløsning er fuldkommen elastisk, blød og meget blank. Den paastryges med en lille, blød Pensel, efterat Glasken er varmet i varmt Vand. Glasken rystes hver Gang godt førend Brugen. Guttaperchaen skader ikke Copallacken. Røgnen maa førend Brugen udglødes, men forresten kan der ogsaa bruges Benjort.

Nr. 13. Asphaltslak til at lakere Galøscher med.

I en Kolbe opløses 48 Dele grovt stødt, tydt

Asphalt i 50 Dele Benzin ved Anvendelse af noget Barme. Det staaer derpaa noget, hvorefter det klare hældes fra Bundfaldet, der bortkastes. Til denne klare Opløsning tilføjes en klar Opløsning af 6 Dele Clemi og 2 Dele Copaivabalsam i lidt Benzin. Løffen for-
tyndes derpaa, til den forønskede Consistenz med Benzin. Derpaa tilføjes 3 Dele af den under Nr. 7 beskrevne Opløsning af Kautschuk i Benzin; det Hele omrøres godt og opbevares i Glasflasker med vid Hals.

Løffen tørrer meget hurtigt og har en udmærket smuk Glans. Den påstryges med en Pensel, der bestandig maa staa i Løffen.

Nr. 14. Guttapercha-Stovog, der er vandtæt, og tillige blanker, samt er fri for Syre.

1 Pd. Kjonrog og 4 Lod brændt Ben kommes med $2\frac{1}{2}$ til 3 Pd. Sirup i en Kjedel og omrøres saa længe, til der er dannet en ensformig Masse, det vil sige, indtil Siropen har forenet sig saaledes med Kullene, at der ikke viser sig flere sammentrykkede Klumper deri. Derpaa kommes $3\frac{3}{4}$ Lod forud tilføjet Guttapercha i en Jern- eller Kobberkjedel og varmes jævnt over Kulild, indtil Guttaperchaen næsten er smeltet. Under bestandig Omrøring tilføjes lidt efter lidt $6\frac{1}{4}$ Lod Bomolie, og naar Guttaperchaen ved Varmen ganske er smeltet i Olien, tilføjes endnu $1\frac{1}{4}$ Lod Stearin under vedvarende Omrøring. Denne Opløsning blandes varm og under Omrøring i Si-
rupen, og naar Blandingen er fuldstændig, tilføjes $5\frac{1}{4}$ Lod Senegalgummi, der er opløst i $\frac{1}{2}$ Pd.

varmt Vand. Tilfaldst kommes $\frac{1}{4}$ Lod Lavendelolie deri, hvorpaa det Hele omrøres godt.

Denne Skovox kan enten kommes i Daaser eller ogsaa i flydende Tilstand i Glasfer, i hvilket sidste Tilfælde 1 Del deraf blandes med 2 til 3 Dele Vand.

Ved Brugen af Skovoxen fortyndes 1 Del deraf med 2 til 3 Dele Vand, kommes med en Borste paa Skotsiet og pusses blankt paa sædvanlig Maade.

Fordelene ved denne Skovox ere:

Den giver hurtigt en smuk Glans, er forffjellig fra sædvanlig Skovox, ved at den ikke indeholder Syre og derfor ikke paa nogen Maade er skadelig for Læderet. Den gjør Læderet blødt og smidigt; det brækker ikke let som ved almindeligt Skovox, og endelig bør den foretrakkes, da den sikrer Foden for Fugtighed, og den tilmed er meget billig.

Nr. 15. Skovox med Olie.

6 Dele fint Bensort, 28 Dele Sirup, 4 Dele fint stødt hvidt Sukker, 2 Dele Linolie og 1 Del Svovlsyre røres godt sammen og staaer i to Dage, hvorpaa der tilsættes 4 Dele stærkt Afkog af Egebark, 4 Dele Jernsvarte, 18 Dele Bensort og 3 Dele Svovlsyre.

Det Hele omrøres godt og opbevares i en luffet Krukke.

Nr. 16. Skovarte uden Syre.

$1\frac{1}{3}$ Pot Spiritus, $\frac{1}{2}$ Pd. venetiansk Terpentin, $\frac{1}{4}$ Pd. pulvjeret Schellak og 3 Spiseskeer Bensort eller

ogsaa Kjonrøg, der er udglødet. Kjonrøgen udrøres
 ørst med Spiritussen, der tilsættes lidt efter lidt,
 derefter Schellaken og tilsidst den smeltede Terpentint.

**Nr. 17. Engelsk Skosvæerte som Kugler og
 Stænger.**

8 Lod Bøx smeltes med 1 Lod Talg, og naar
 det er blandet, smeltes 1 Lod fintstødt, arabisk Gummi
 deri og tilsættes lidt udglødet Kjonrøg, indtil det Hele
 er aldeles fort. Naar det er affjolet noget, dannes
 der Kugler og Stænger deraf, hvormed Skotsiet over-
 gnides tørt.

Nr. 18. Fortrinlig fransk Skovog.

4 Lod strabet Sæbe, 2 Lod Stivelse, 2 Lod Jern-
 vitriol og 2 Lod Galablepulver koges med $1\frac{1}{2}$ Pot
 Vand, hvori der udrøres 6 Lod fineste brændt Ben
 og 12 Lod Sirup.

Denne Skosvæertes Fortrin er en hoi Glands, dens
 Billighed og dens Uffadelighed for Laderet.

Nr. 19. Fransk Støvelsæk.

2 Lod Galabler stedes grovt og koges med 1
 Lod Campestettræ i $\frac{1}{2}$ Time med 3 Pægle Vin, af-
 fles og tilsættes 1 Lod Jernvitriol og 1 Quintin
 Kobbevitril samt bliver staaende Natten over. Om
 Morgenens hældes det Klare fra Bundfaldet, varmes
 og dermed opløses 9 Lod pulveriseret arabisk Gummi.
 Naar Gummien er opløst, blandes 6 Lod Sirup deri
 og tilsættes 1 Pægl Spiritus under Omrøring. Det
 opbevares i tilproppede Flasker.

Bed Brugen kommes lidt i en flad Skaal og paaføres jævnt med en Lakerpensel. Det gjør intet om Støvlerne endnu ere lidt vaade. Et Paastrøg er tilstrækkeligt, naar det gjøres jævnt med en ovet Haand.

Denne Støvlelak faaer en glindsende Overflade, der ikke giver lakeret Læder noget efter.

**Nr. 20. Sværte til at gjøre sort lakeret
Læder glindsende.**

5 Dele Stearinsyre oploses i 7 Dele varmet Ter-
pentinolie og affjøles samt tilsættes 3 Dele Rjønrog.
Lidt af denne Salve paa en Klud rives paa Læderet,
og bagefter poleres det med en ren Klud.

**Nr. 21. Sort glindsende Læderlak for Sko
og Støvler.**

8 Lod almindeligt Schellak og 1 Lod udglødet
fineste Rjønrog kommes paa en Flaske og overhældes
med 1 Pd. 8 Lod absolut Alkohol. Flasken over-
bindes med Blære, og naar Blandingen har staaet
faldt i 24 Timer, idet den ofte rystes, stilles en
Knappenaal gennem Blæren. Flasken dypes derpaa
i hedi Vand, dog saaledes, at den strax optages igjen
og dette gjentages ofte, hvorved den ligesaa ofte
rystes. Derefter tilsættes 1 Lod venetiansk Terpentint;
Flasken overbindes igjen, rystes ofte og staaer da i
nogle Dage. Hver Gang der tages af Flasken til
Brug, maa den rystes.

**Nr. 22. Masse til at vedligeholde Glansen paa
lakeret Læder.**

8 Lod rent hvidt Vøj smeltes over kogende Vand

og tilsættes 2 Lod Bomolie. Naar det er blandet godt kommes 2 Lod Svinesedt deri og omrøres. Imedens det endnu staaer ved Barmen, blandes 1 Lod Terpentiniolie og 1 Lod Lavendelolie dermed, og førend det bliver aldeles stift, kommes det i en Krukke.

Ved Brugen kommes lidt deraf paa en laferet Sko eller Støvle og indgnides med en linned Klud. Det er tilstrækkeligt til at gjengive Læderet den tabte Glands, og naar det bruges en Gang imellem, bliver Læderet saa blødt at det aldrig revner.

Nr. 23. Delphinium eller ny sort Blauksvæerte.

$\frac{1}{2}$ Pd. Alkohol udrøres lidt efter lidt i $\frac{1}{2}$ Drachme Kjørnøg, og naar det har staaet i 24 Timer tilsættes 3 Unzer, 3 Drachmer mørk Schellak, der staaer ved Barmen i nogle Dage, alt under jævnlig Omrystning.

Et Par Draaber af denne Skosvæerte stryges paa med en Svamp. Den gjør Læderet vandtæt og meget blankt. Glandsen gaaer aldrig bort.

Tiende Afdeling.

For Husholdningen.

Pudding à la Zouave.

Et halvt Pund søde Mandler skalles og stødes meget fine med lidt Fløde. 8 Æg pidskes godt og røres i $\frac{1}{2}$ Time med $\frac{1}{2}$ Pd. stødt Sukker, blandes lidt efter lidt i $\frac{1}{2}$ Pd. udrørt Smør, 1 Pægl Fløde og 1 Glas Madera. Naar det er blandet godt, tilsættes 8 Lod Kartoffelmel, der er udrørt i lidt Madera, Mandlerne og 1 Pd. stift Gblemoes, der i Forveien er kogt og afkjolet. Tilfaldt blandes det med det stift pidskede Skum af 6 Æggehvider, der er omrørt med 2 Lod Sukker, hvorpaa en Appelsin er afrevet og derpaa stødt. En Form indgnides med Smør og overstrøes med fint stødt Mandler; Deigen kommes deri, Formen sættes i kogende Vand i en Kasserolle, som kommes i en Døn, hvor Buddingen bages i $1\frac{1}{4}$ Time. Til Sauce bruges $\frac{1}{2}$ Pot Fløde, der er pidsket til stift Skum og blandes med $\frac{1}{2}$ Pægl Rom, der er kogt med 8 Lod Sukker, afbrændt og afkjolet.

Barm Vble-Budding.

2 Pund affkrælllet Hvedeknop skæres i tynde Ski-
ver og overhældes med $\frac{3}{4}$ Pot Fløde, eller i Mangel
deraf, med sød Mælk. Naar Brødet er udblødet,
røres det paa Jlden med 10 Lod Smør til en stiv
Deig, der maa være aldeles uden Klumper. Den af-
fjøles og blandes med 12 Lod Sukker, 12 Egge-
blommer, en Pris Salt, noget afrevet Citronskal,
 $\frac{1}{4}$ Pund fintstødte søde Mandler og lidt stød Ka-
nel. Derpaa blandes det stift pidskede Skum af 12
Eggehvinder lidt efter lidt deri og først derefter til-
sættes en Desjerttallerken fuld af Tærninger af Vbler.
Disse Vbletærninger have forud staaet i nogle Timer
i en Marinade af hvid Vin, Arraksextract, meget
Sukker og Saften af en Citron. Det Hele kommes
strax i en Form, der er strøet med Smør og over-
strøet med stødte Mandler, sættes i kogende Vand i
en stærkt ophedet Døn og bages der tildækket i $1\frac{1}{2}$
til 2 Timer. Buddingen serveres med en Sauce,
der er tilberedt af $\frac{1}{2}$ Glaske Rødvin, 3 Eggeblom-
mer og 12 Lod Sukker, hvorpaa en Citronskal er af-
revet. Den udrøres og pidskes paa Jlden, idet Saf-
ten af en Citron tilsættes og lige til Kogning, hvor-
paa den blandes med det stift pidskede Skum af 3
Eggehvinder der pidskes lidt efter lidt i Sauce.

Kold Vble-Budding.

2 Pd. Vbler steges paa et Fad i en hed Døn,
hvorpaa de skrælles og presses gjennem en aaben
Sigte. $\frac{1}{2}$ Pot hvid Vin sættes paa Jlden med $\frac{3}{4}$

Pd. Sukker, hvorpaa Skallen af 1 Appelsin og 1 Citron er afrevet og nogle Stykker Kanel. Naar det koges, tages Kanelen op, Gblemoesjen kommes deri, tilligemed 12 Lod Kartoffelmel, der er udrørt med lidt hvid Vin og $\frac{1}{2}$ Kop Rosenvand. Naar det er kogt klart, tilsættes endnu $\frac{1}{4}$ Glaske Madera og lidt Salt. En Form skyles med Vand, overstroses med Sukker og Deigen kommes deri samt affjøles. Ved Anretningen løsnes den paa Siden ved Formen, vendes paa Fad og serveres med den samme Sauce som den foregaaende, kun at Sauceen pidstes, til den er kold.

Bil man give Buddingen en endnu finere Smag, udrøres 4 Lod fintskaaret Succat, 4 Lod rensede og kogte Korrender og 8 Lod grovt stødte Mandler i Møsen i Formen, naar den begynder at stivne.

Uble-Budding med Vanille Crème.

2 Pd. Ubler skrælles, stilles ved Kjørnehujene, koges i lidt Vand og preses gennem et Dørslag. Det blandes med 12 Lod Kartoffelmel, der er udrørt i $\frac{1}{2}$ Pot Vin, Saften og den fintrevne Skal af 2 Citroner, $1\frac{1}{2}$ Pd. Sukker og 8 Lod grovt skaarne Mandler, der Alt koges i 10 Minutter. Det kommes i en fugtet Form, der er bestrøet med stødte Mandler og Sukker, affjøles aldeles og vendes paa et Fad. 6 Eggeblommer pidstes med 8 Lod Sukker, der stodes med noget Vanille, tilsættes $1\frac{1}{2}$ Pægl Fløde og varmes til det ryger stærkt og bliver tykt under Omrøring, hvorpaa det affjøles og blandes

med $\frac{1}{2}$ Pot Fløde, der er pidstet til stift Skum. Denne Crème hældes over Buddingen som Sauce.

Bagt Wble-Budding af Rugbrød.

2 Pd. Rugbrød rives og ristes i $\frac{1}{2}$ Pd. Smør i en Pandelægepande og blandes med $\frac{1}{2}$ Pd. Sukker, $\frac{1}{4}$ Pd. udstenede Rosiner, $\frac{1}{4}$ Pd. rensede Korender og 4 Lod hakket Succat. En Buddingform stryges med Smør og overstrøes med stødte Mandler og Sukker. Nederst i Formen lægges et tyndt Lag af det ristede Rugbrød, derpaa et Lag Skiver af Wbler, overstrøet med en Blanding af Sukker, Kanel og stødte Mandler; da et tyndt Lag blancherede Korender og hakket Succat. Derpaa atter Brød, Wbler, Sukker, Kanel og Mandler samt Korender og Succat, indtil Formen er fyldt, dog maa det øverste Lag være Brød. Over det Hele hældes $\frac{1}{2}$ Pd. smeltet Smør, der er rørt sammen med 1 Pægl tyk Fløde. Formen sættes tildækket i kogende Vand i en hed Døn og bages i $1\frac{1}{2}$ Time. Naar den er afkølet noget, vendes den paa Fad, overstryges med halvt pidstet eller blødt pidstet Eggehvide, overfigtes tykt med Sukker og sættes et Dieblif i Dønen for at tørres.

Pudding à la Rachel.

1 Pd. revne Hvedeknop blandes med 1 Pd. revne Wbler, 1 Pd. udrørt Smør og 1 Pd. blancherede Korender samt tilsættes noget revet Mustatnod, den revne Skal og Saften af 2 Citroner, $\frac{1}{4}$ Pd. grovt stødte Mandler, 1 toppet Theste fintstødt Ingefær og

10 hele stærkt pidskede Æg. Naar det er blandet godt, kommes det i en med Smør og revet Brød indgnedet og overstrøet Form og bages i 2 Timer. Den serveres med en Vinsauce, af Madera.

Pommes à la Bohémienne.

Æbler skrælles og stilles ved Kjernehusene. 1 Pd. deraf haffes med 1 Pd. Glasse eller Dresteg, der er for fedt til ellers at bruges, og tilsættes en Haandfuld haffede Æg, noget Cayennepeber og lidt Muskatblomme, samt 8 Lod revet Hvedeknop, der er overdryppet med Saften af en Citron. En indgnedet Form belægges først tykt med revet Hvedeknop, der er ristet i Smør, derpaa kommes Massen deri og dækkes atter med ristet, reven Hvedeknop. 1 Bøgl stærk Rjødsuppe koges med noget Sky og 1 Glas Madera, samt jævnes med 6 Æggeblommer. Denne Sauce hældes over Formen, der sættes i kogende Vand og bages i en Døn i 1—1 $\frac{1}{4}$ Time. Naar den er færdig og har staaet i 10 Minutter, vendes den paa Fad og garneres med udtaktede Skiver af haardkogte Æg. Den serveres med følgende Sauce: 4 haardkogte Æggeblommer ud-røres og blandes lidt efter lidt med 4 Spisefkeer fin Olie, 6 Spisefkeer Portvin, 2 Thefkeer udrørt Sennep, Saften af 2 Citroner, noget stødt Peber, Salt, haffede Charlotter, noget Sukker og muligt noget Eddike. Sauceen røres kold og pidskes, til Olien ikke fremtræder mere.

Æble Charlotte med Blødestum.

En Portion smukke Æbler skrælles, Kjernehusene

udstikkes og Æblerne skæres i Skiver saa tykke som en lille Finger. Skorpen rives af Hvedeknop, der skæres i tynde Skiver, overstryges med Appelsinsaft, vendes i Sukker og overstryges tykt paa begge Sider med Smør. En indgnedet Form belægges først med et Lag Brødsfiver, derpaa et Lag Skiver af Æbler, der overstroes tykt med Sukker, blandet med Kanel og hakkede Appelsinstykker samt blancherede Korender og fint hakkede Mandler; derpaa atter et Lag Brødsfiver og Æbler, samt Sukker og de andre Tilføjninger. Øverst hældes et Glas hvid Vin, der er blandet med Saften af 2 Appelsiner derover, hvorpaa Formen sættes i kogende Vand og bages i $1\frac{1}{4}$ Time i en hed Ovn. 10 Minutter efterat den er udtaget, vendes den paa Fad, oversigtes med Sukker og Kanel og serveres med pidsket Flødestum blandet med Sukker og Vanille.

Æble Charlotte.

Endel gode Æbler skrælles, Kjernehusene udstikkes med et Udstikningsjern og Æblerne skæres i Skiver saa tykke som en Finger. De lægges først i en Kasserolle og overhældes med hvid Vin, Arraksextract, Sukker og Citronsukker og koges halvt møre deri, hvorpaa de affjøles aldeles. Hvedeknop, der er skrællede, skæres i tynde Skiver, dypes i smeltet, udvadstet Smør og vendes i en Blanding af blancherede Korender, hakkede Mandler og candiseret Citronskal. I en indgnedet Form lægges først et Lag Brødsfiver, dog saaledes, at der bliver en Nabning i Midten, der fortsættes helt op. Denne Nabning dannes smukt ved at

sætte et Vlas midt i Formen og lægge Lagene deromkring, samt tilsidst optage Glasjet. Efter Brodskiverne lægges et Lag Vbler, der overstrøes tykt med Sukker, lidt Vanillesukker, Citronat og udfienede Rosiner og saaledes vekselvis Brodskiver og Vbler, til Formen er fuld. I Gullet i Midten fyldes Apriskøsmarmelade, og over dækkes Brodskiver. Formen overhældes med $\frac{1}{2}$ Pd. udrørt Smør, der er sammenrørt med 1 Pægl Fløde eller Mælk, sættes i kogende Vand i en hed Døn og bages i en Time. Naar den har staaet i 10 Minutter, efterat den er færdig, vendes den paa Fod og overstrøes med Sukker, Kanel og stødte Mandler.

Roley-poley-Pudding.

Der tilberedes en Vblemoes af strællede Vbler, der koges i hvid Vin og Citronsaft, samt presses gennem en Sigte, hvorpaa den blandes med Sukker, Citronsukker, endel søde, skollede Mandler, der stødes fine med lidt Fløde, blancherede Korender, hakket Succat og stødt Kanel. Fire godt pidstede Æg blandes med $\frac{1}{2}$ Pd. udrørt Smør, 1 Pot sød Mælk, en Dessertfste stødt Ingefær og lidt Salt, samt til sættes lidt efter lidt saa meget Mel, at der kan dannes en Deig deraf, der kan udrulles. En Porcelainform der er lige op og ned, indgnides med Smør og overstrøes med reven Citronskal blandet med Sukker og fintstødte Mandler. Deigen udrulles i store Plader, der stæres i $\frac{1}{2}$ Alen lange og 8 Tommer brede Stykker; de overstryges tykt med Vblemoesen og

sammenrulles til lange Rølser, der lægges rundt i Formen og fasttrykkes. Saaledes fortsættes med længere og kortere Rølser til Deigen af Æblerne er forbrugt og Formen er fuld. En Kasserolle belægges med Halm paa Bunden, Formen sættes derpaa og Rjedlen fyldes udenom Formen temmeligt høit med kogende Vand, der tilsættes lidt efter lidt, Buddingen dækkes med en Papirskive, der er indgnedet med Smør og den bages i en hed Ovn i $1\frac{1}{4}$ Time. Efter 10 Minutters Forløb, efterat den er færdig, vendes den paa Fod. $\frac{1}{2}$ Pot Fløde pidskes til meget stift Skum, blandes med 8 Lod Sukker, der er stødt med lidt Vanille og hele Buddingen dækkes aldeles med det stive Flødeskum.

pudding à la Perse.

8 store Æbler skrælles, flæses itu, skilles ved Kjernehusene og koges med lidt Vand, til de ere møre, hvorpaa de presses gjennem en grov Sigte. Det blandes med $\frac{1}{2}$ Pd. stødt Sukker, lidt Kanel og Saften af 2 Citroner. 1 Pægl Fløde udrøres med 2 Lod Rismel, koges dermed og blandes i Æblerne, tilligemed det stift pidskede Skum af sex Æggeghvider. Naar det er blandet, kommes det i en med Smør indgnedet hed Form, der sættes i kogende Vand i en Ovn, til Buddingen er stiv. 6 Æggeblommer udrøres i $\frac{1}{2}$ Time med 8 Lod Rismel og 8 Lod fintstødt Sukker, 1 Theffe Citronsukker og 8 Lod søde Mandler, der ere stødt fine med noget Fløde, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot Fløde og røres paa Jlden, til det

ryger stærkt og er tykt. Det aftages samt blandes og pidskes med 6 stift pidskede Eggehvider, til det er koldt. Naar Buddingen er færdig og har staaet i 10 Minutter, vendes den paa Fad, og naar den er kold, overhældes den med denne Crème, der maa være meget tykflydende.

Æble Linze-Budding.

$\frac{1}{4}$ Pd. søde og 6 Stfr. bitre Mandler skalles og stødes meget fine med lidt Eggehvide og udrøres lidt efter lidt med 5 haardkogte Eggeblommer, der ere strøgne igjennem en Sigte, 10 Lod Sukker, Citronjuicer, 5 raa Eggeblommer, 6 Lod smeltet, udvadt Smør, 4—5 Skiver revet, hvidt Hvedebrød, Saften af 1 Citron og den meget stift indkogte Møes af 10 fine Æbler, der er presset gjennem en Sigte. Massen blandes tilsidst med det meget stift pidskede Skum af 8 Eggehvider, der fyldes i en indgnedet Porcelain- eller Blikform, overstrøet med Sukker, sættes i kogende Vand i en middelmaadig varm Døn og bages i 1—1 $\frac{1}{4}$ Time. 10 Minutter efterat den er færdig, vendes den paa Fad og oversigttes med Sukker.

Almindelig Æble-Budding.

12 gode Æbler skrælles, skæres i fine Strimler og afdampes halv møre i Smør. 12 Lod Smør røres skummende, tilsættes lidt efter lidt 10 hele Æg, 3 Skefulde Mel, hakket Citronskal, det fornødne Sukker samt Æblerne. Det kommes i en Form, der er

strøget med Smør, overstrøet med hakkede Mandler blandet med Sukker, og øverst lægges nogle Skiver Smør, hvorpaa Formen sættes i kogende Vand i en Døn og koges i en Time. Naar den er afkølet, tages den ud af Formen, overstrøes med Sukker og serveres med pidsket Flødeskum dertil.

Stribet Wble-Budding.

1½ Pd. Kastanier skalles, skrælles, koges aldeles møre i Vand, knuses, presses gennem en Sigte og blandes med ½ Pd. Sukker, Saften af 1 Citron og det stift pidskede Skum af 3 Wggehvider. 1½ Pd. gode Wbler skrælles, koges møre i 1 Pægl hvid Vin, presses gennem en Sigte, blandes med fornødent Sukker, ¼ Pd. grovt stødt Mandler, 1 Thekke Citronsukker, ½ Pd. blancherede Korender og en glat Thekke stødt Muståmød; naar det er blandet, tilsættes 4 Wggeblommer, der er udrørt i ½ Pægl Fløde og 3 Episkeer Saft af syltede Hindbær, hvorpaa der tilsidst tilsættes 3 pidskede Wggehvider. En Buddingeform stryges med Smør, overstrøes med stødt Mandler og Sukker og deri lægges først et Lag paa en Fingers Tykkelse af Kastaniemassen, derpaa et lignende Lag Wblemoes, og saaledes vekselvis helt op til Alt er forbrugt. Formen dækkes med en Papirskive, der er strøget med Smør, sættes i kogende Vand i en hed Døn og bages i 1—1½ Time. 10 Minutter efterat den er udtaget, vendes den paa Fad. Ved Anretningen overhældes den med Flødeskum af

$\frac{1}{2}$ Pot Fløde der er pidsket med 4 Spisesteker Hindbær-
bærst af syltede Hindbær.

Forskjellige Retter af Ebler.

Eble soufflée.

Ebler steges i deres Skal, og naar de ere aldeles gennemstegte, presses de gennem en Sigte og deraf bruges $\frac{1}{2}$ Pd. 16 Eggeblommer udrøres i $\frac{1}{2}$ Time med $\frac{1}{2}$ Pd. hvidt, stødt Sukker; Eblerne frydres med lidt stødt Kanel, Kardemomme og Anis, udrøres i Eggene og blandes tilsidst med det stift pidskede Skum af 16 Eggehvinder. Et stort dybt Fad stryges med Smør, overstrøes med fintstødt og sigtet Tvebak, Massen kommes deri og bages i en Døn i 16—20 Minutter, til det er høit hævet og lysebrunt. I de sidste 10 Minutter oversigtes det med stødt Sukker, og hvis Dønnens Varme ikke vil smelte Sukkeret, føres en gloende Jldstufse derover, holdt lidt derfra, naar det kommer ud af Dønnen.

Eble soufflée med pidsket Fløde.

16 Ebler steges i en Døn, og naar de ere færdige, presses de gennem en Sigte, tilsættes det fornødne Sukker, omtrent $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pd., og Skallen af 2 Citroner der er afrevet paa Sukkeret; det lægges paa Bunden af et indgnedet dybt Fad. 6 Eggeblommer udrøres i $\frac{1}{2}$ Time med 12 Lod Sukker, hvori der er stødt lidt Vanille og tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot Fløde og $\frac{1}{2}$ Pot sød Mælk; naar det er blandet, sættes det

paa Ilden og pidskes, til det begynder at boble ved Kanterne, hvorpaa det aftages og pidskes, til det er affjølet. Det lægges i Fadet ovenpaa Ueblerne, hvorpaa 1 Pægl Fløde pidskes til meget stift Skum, blandes med 2 Lod stødt Sukker og toppes op ovenpaa Crêmen. Fadet belægges med fine nedlagte Frugter og serveres.

Soufflée des pommes au riz.

1 Pd. Ris affkylles i Vand, gives et Opkog og affjøles i koldt Vand. 1 Pot Mælk og 1 Pot Fløde koges med Kanel, Risen tilsættes og udboldnes paa svag Ild. Naar den er blød, tages den af, udrøres med $\frac{1}{2}$ Pd. Smør og affjøles. 15 store, gode Uebler skrælles, skæres i Skiver, marineres nogle Timer med Sukker, Kanel, hvid Vin og Arraksextract. 16 Eggeblommer udrøres i $\frac{1}{2}$ Time med $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker, hvorpaa Skallen af en Citron er afrevet, Risen og Ueblerne tilsættes lidt efter lidt, og tilsidst blandes det stift pidskede Skum af 12 Eggehvider deri. Det kommes i et dybt Fad, der er indgnedet med Smør og overstrøet med stødt Mandler, og bages i 15—20 Minutter i en ild for hed Ovn, oversigtes med Sukker og glasseres med en gloende Ildskuffe.

Soufflée aux pommes.

15 gode Uebler skrælles, skæres i Skiver og koges med 2 Overkopper hvid Vin til de ere udkogte, hvorpaa de presses gennem en Sigte. $\frac{1}{2}$ Pd. søde, skollede Mandler stødes meget fint med 2 Eggehvider

og 1 Citron afrives paa $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker, der stødes. Æblerne udrøres med Mandlerne, tilsættes lidt efter lidt 10 Æggeblommer og 6 hele Æg, blandes med Sukkeret, Saften af en Citron og udrøres tilsidst med det stift pidskede Skum af 4 Æggeghvider. Massen kommes i et tilberedt Fad, der er strøget med Smør og bestrøet med Sukker og hakkede Mandler og bages i $\frac{1}{2}$ Time i en middelmaadig varm Ovn.

Æble soufflée med Skum.

30 gode Æbler skrælles, skæres i Skiver og udfoges med 1 Pot hvid Vin, hvorpaa det presses gennem en Sigte. $\frac{1}{2}$ Pd. Mandler stødes fint med 2 hele Æg, blandes med Æblerne og $\frac{1}{4}$ Pd. revet Hvedeknøp. Det røres i $\frac{1}{4}$ Time, efterat det er blandet med $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker, hvorpaa Skallen af en Citron er afrevet, Sukkeret stødt og tilsat Saften af 1 Citron. 12 Lod Smør røres skummende, blandes lidt efter lidt med 6 hele Æg og 10 Æggeblommer, blandes i Æblerne og udrøres tilsidst med det stift pidskede Skum af 6 Æggeghvider. Det kommes i et Fad, der er strøget med Smør og oversigtet med fintsigtet Tvebak samt bages i 20—30 Minutter. Naar det kommer ud af Ovnen, dækkes det ophøiet i Midten med $\frac{1}{2}$ Pot Fløde der er pidsket til meget stift Skum og blandet og pidsket sammen med 6 Spisesteer Saft af Jordbærspiltetoi samt 4 Lod langt skaarne Mandler.

Æble soufflée med Chokolade Crème.

1 Pot tyk, sød Fløde koges, tages af Ilden og

tilsættes $\frac{1}{2}$ Pd. Vanille-Chokolade, der er ophedet i en Skaal over kogende Vand; naar det er omrørt, sættes det paa Ilden, koges noget under stadig Omrøring, aftages og afkøles noget. 6 Eggeblommer udrøres i $\frac{1}{2}$ Time med 12 Lod stødt Sukker og blandes i Chokoladen under Omrøring. Det sættes atter paa Ilden og varmes, til det ryger stærkt, dog uden at koge, hvorpaa det aftages og pidskes sammen med det stift pidskede Skum af 6 Eggehvider, der tilsættes i Smaapartier og pidskes, lige til det er koldt. 12 store Egler strælles, stæres i fine Skiver og koges til en stiv Moes med en Pægl hvid Vin, samt presses gennem en Sigte. Der tilsættes 4 Lod Kartoffelmel udrørt med lidt hvid Vin, $\frac{1}{4}$ Pd. grovt stødt Mandler, den fine afrevne Skal af 1 Citron og en Thefte fuld af Kanel. Naar det paa Ilden er udrørt, til det er klart og temmeligt stift, afkøles det noget. En stor Buddingeform, eller Kuppelform, eller en stor halvrund Skaal indgnides med Smør, overstrøes med fintstødte Mandler og dækkes paa Bunden og Siderne helt op med et tykt Lag Eblemoes; saasnart det er strøget fast og glat, kommes Chokoladen med en stor Ske forsigtigt i det midterste aabne Rum og Formen maa af begge Dele fyldes helt op til den øverste Kant. Formen sættes i kogende Vand i en Døn og bages i en Time. Naar den er afkølet noget, vendes den paa Fad. Ved Serveringen overstryges den glat med tykt pidsket Flødeskum, der er blandet med Sukker og Vanille.

Pommerst Uble-Marzipan.

1 Pd. stollede jøde og 12 Stfr. bitre Mandler stødes meget fint med noget Eggehvide og blandes med 1 Pd. fint revet Rugbrød samt $\frac{1}{2}$ Pd. blancherede Korender. $\frac{1}{2}$ Pd. Smør smeltes paa Ilden, Massen kommes deri og ristes til det ryger. Det affjøles, tilsættes et Glas Madera der er pidstet med 6 Eggeblommer og udrøres tilsidst med det stift pidstede Skum af 6 Eggeghvider, der blandes med 12 Lod Sukker og 1 Theste stødt Kanel. Den samme fine Ublemoes der anvendtes i forrige Nummer, tilberedes ogsaa her. En stor Form stryges med Smør, overstrøes med fint stødt Mandler og Sukker, og deri kommes først et Lag paa 1 Tommes Tykkelse af Rugbrødsblandingen, da et lignende Lag Ublemoes og saaledes skiftevis, til det Hele er forbrugt. Øverst lægges nogle Skiver Smør, der dækkes med Papir, der er strøget med Smør, Formen sættes i kogende Vand i en varm Ovn og bages i 1 Time. Naar den er affjolet noget, dækkes den med stift pidstet Gløde, den er blandet med Sukker og 1 Theste Citronsukker.

Pommes à l'Impératrice.

12 ligestore Gravenstener udstifkes med et Udstifningsjern fra den Side, hvor Blomsten sidder, saaledes, at Kjørnehuset fjernes, men at Stilkene, der maa afpudses lige lange, blive siddende. Derpaa risles de med en Pennekniv fra Stilkens af nedester, saaledes at Skallen derved fjernes, og at Overfladen bliver

Kruset som Overfladen af en Krusemaskine. Gullet indvendigt fyldes med syltede Dvæder eller Aprikoser og Gblerne sættes paa det Fad, hvorpaa de skulle anrettes med Stilkene opefter. Der kommer 1 Pægl hvid Vin, hvori 8 Lod Sukker er opløst, over Gblerne, der steges i Dvnen, idet de meget jævnlige overhældes med Sauce. Naar de ere mere hedsættes de til de ere aldeles kolde. Der tilberedes som ved Gblecompot au suprême en klar Gblegelée med Gelatine, hvor der tilsættes en Spisefke Jordbærsaft af syltede Jordbær. Denne Gelée sættes i koldt Vand, og naar den er nærved at størkne overhældes Gblerne, ved Hjælp af en Tseffe, lidt efter lidt med denne lyserøde Gelée, der størkner paa Gblerne og giver dem et tykt Lag af glindsende Gelée. Det fortsættes til Geléen er opbrugt, og paa det samme Fad serveres Gblerne.

Irish Stew.

6 store Gbler skrælles, stilles ved Kjernehusene, skæres i Smaastykker og hakkes fine med 4 store Kartofler og 3 Løg med Tilsætning af lidt stødte Nellikser, Mustatnød og Kanel. 2 Pd. Rester af Steg hakkes ligeledes med $\frac{1}{2}$ Pd. fedt Flæsk, noget Peber og lidt Salt. Et dybt Fad belægges først med et Lag Gbler og derpaa et Lag Kjød, og saaledes til det Hele er forbrugt. $\frac{1}{2}$ Pot stærk Kjødsuppe sættes paa Ilden, blandes med meget Skj og 1 Ske Kartoffelmel, der er udrørt med lidt Suppe, samt noget Sukker og naar det er kogt jævnt, jævnes det endnu med 4

Æggeblommer og tilsættes 1 Glas Madera eller Cognac. Denne Sauce hældes over Fadet, der derpaa sættes i en varm Døn, tildækkes med et Papir, der er strøget med Smør og bages i $1\frac{1}{4}$ Time.

Pommes au dessert.

3 Pd. gode Æbler skrælles, stilles ved Kjernehusene og skæres i smaa Tærninger, $1\frac{1}{2}$ Pd. frisk Lammetalgskaaret i smaa Tærninger, $1\frac{1}{2}$ Pd. udstenede Rosiner, $\frac{1}{4}$ Lod Kanel, $\frac{1}{4}$ Lod Nelliker og $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker, Saften og den afrevne Skal af $1\frac{1}{2}$ Citron, lidt Salt og $\frac{1}{2}$ Pægl Rum. Det Hele blandes og fyldes i et dybt Fad, der er strøget med Smør og tykt overstrøet med revet Hvedeknop; Fadet dækkes med en Plade af Butterdeig, der overstryges med Æg, og det bages i en middelmaadig varm Døn i $1\frac{1}{2}$ Time.

Æblesnitter til Garnering af Carbonade etc.

Til Garnering af Karbonade, Coteletter og andre lignende Kjødretter tages nogle middelstore Æbler, der skrælles, Kjernehusene udstiftes, og de skæres i runde Skiver paa omtrent $\frac{1}{3}$ Tommes Tykkelse. De indgnides paa begge Sider med spansk Peber og lægges i den Pande, hvor Karbonaden etc. er stegt og sættes over Ilden; de ristens paa begge Sider og ved Serveringen lægges de rundt om Karbonaden vejelvis med Skiver af haardkogte Æg.

Æblepølse.

2 Pd. fedt Flæsk hakkes og blandes med 1 Pd.

revne, sure Æbler, der frydres med Peber og Neliker, fyldes i Tarme og steges brune i Smør. Disse Pølser serveres med Oliven.

Farcerede Æbler.

12 store Æbler skrælles, hvorved Stilkene og Blomsten borttages. Foroven skæres der et Lag af og Æblet udhules med en Dessertiske saaledes, at kun en Skal af en Fingers Tykkelse bliver tilbage. Der tages endel Gaasesteg, Andesteg eller Flækesteg, det hakkes fint tilligemed $\frac{1}{4}$ Del fedt Flæsk, $\frac{1}{4}$ Del Æbleaffald, frydres med stødt Ingefær, tilsættes og udrøres med et Par Eggeblommer og en Spisefestrevet Hvedeknop, samt blandes med lidt Mælk for at dannes til en Deig, der fyldes i Æblerne, og der atter lukkes med Laaget. De lægges i en Kasse-rolle i smeltet Smør og steges i $\frac{1}{2}$ Time under ideoelig Overhældning med Smørret, hvorpaa de optages og anrettes paa et Fad. I Smørret kommes en Spisefestristet, stødt og sigtet Rugbrød, noget Citronskal, Saften af en Citron, noget Sukker, lidt stødt Ingefær og 1 Glas Madera, det røres paa Ilden, til det bliver jævnt og serveres i Saucefaal til Æblerne.

Miroton de Pommes.

6 store Æbler afdampes langsomt i lidt Vand paa Ilden, og naar de ere mere, tages de op, trykkes gennem et Dorslag, tilsættes $\frac{1}{4}$ Pd. grovt stødt Mandler, 6 Lod Sukker og en glat strøget Æggeske Citronsufter. Naar det er godt omrørt, anrettes det

opbunket paa Midten af en Aflette. En Overkop af det Vand, hvori Eblerne ere kogte, tilsættes den fint revne Skal af en Citron, 6 Lod hvidt Sukker, der er pidsket med 3 Eggeblommer, det stift pidskede Skum af 1 Eggehvide og 1 Spisefke Mel. Det blandes godt i en lille Kasserolle over svag Ild, og røres til det er tykt, hvorpaa det hældes over Eblerne. Tilfaldt pidskes 3 Eggehvider til stift Skum, der stryges over Grøden, det oversigtes med Sukker og sættes 10 Minutter ind i en svagt varmet Ovn. Det serveres varmt.

Franke Ebleboller med Sauce.

En god Sort Ebler skrælles, stilles ved Rørhusene og skræles i ganske smaa Tærninger. De kommes i et Fad, tilsættes noget Sukker, nogle søde og halv saa mange bitre, stødte Mandler, afrevet Citronskal og noget Mælk. Naar det er blandet, tilsættes saa meget reven Hvedeknop, at det kan dannes til en Deig. Deraf stiftes store Boller med en Ske og koges mere i saltet Vand. De serveres som Ret, for sig selv og gives enten med smeltet Smør, hvori der er lidt Nelliker eller med en Mælkesauce.

Stegte Ebleboller med Sauce.

$\frac{1}{2}$ Pd. Mel udrøres med hvid Vin, Madera eller Vand til en jævn flydende Deig, tilsættes 2 udrørte Eggeblommer, 2 Spisefkeer udrørt Smør og 2 Spisefkeer Rum. Naar det Hele er godt blandet, tilsættes det stift pidskede Skum af 2 Eggehvider. Deigen

maa være saa tyk, at den dækker de Sager, der dyp-
pes deri. 12 middelstore Vbler strålles, men Kjerne-
husene udtages ikke, da de ved Vagningen forhoier
Vblets Smag. De dypes i den forud beskrevne
Deig, trilles let i Hænderne ved Hjælp af fintstødte
Mandler, der ere blandede med lidt Sukker og lægges
paa en Pande med kogende Smør, hvori de idelig
overhældes med Smørret og vendes deri, til de ere
møre. De kunne ogsaa sættes i Dvn i Smør, vendes
og bages i $\frac{3}{4}$ —1 Time. De serveres varme med
følgende Sauce:

$\frac{1}{2}$ Pot nymalket Mælk varmes, tilsættes 2 Lod
Smør og saa meget Mel, at Mælken bliver tyk og
jævn. Derpaa tilsættes 4 Spisesteker fulde af stødt
Sukker og 1 Desjeriske stødt Ingefær. Der tilsættes
endnu 2 Vggeblommer, der ere udrørte i lidt af
Mælken, og Sauceen røres lige indtil Kogning. Denne
Sauce er meget velsmagende.

Vbleboller med Mandler og Sauce.

En toppet Tallerken Tærninger af Vbler, der ere
skrællede og stilte ved Kjernehusene, blandes med 1 Lod
søde og 5 Stkr. bitre, stødte Mandler, noget afrevet
Citronskal, Sukker, Salt, en Overkop Mælk, 4 hele
Vg, 4 Lod smeltet Smør og 4 Lod revet Hvedeknop;
det udrøres til en Deig, der dannes til Boller. De
koges i saltet Vand, optages, oversigtes med Sukker
og Kanel og serveres med en jævn Mælke-, Bin-
eller Frugtsauce.

Almindelige Vbleboller med Sauce.

Vbler skrælles, skilles ved Kjørnehusene samt skæres i Tærninger; deraf tages en toppet Tallerken. 1 Overkop Mælk pidskes med 5 hele Eg og lidt Salt og blandes med Vblerne, hvorpaa der lidt efter lidt tilsættes saa meget Mel, at der kan dannes Boller deraf. De koges saa længe i saltet Vand, til de ikke mere ere deigagtige, optages, oversigtes med Sukker og Kanel og serveres med smeltet Smør.

Vbleboller med Vinstumsauce.

Gode Vbler skrælles, skilles ved Kjørnehusene og skæres i smaa Tærninger, hvoraf der bruges en Suppetallerken fuld. 2 Overkopper Mælk udøres med Smør af et Eg's Størrelse, tilsættes 1 Tøse Citronsukker, 12 Lod Sukker, 6 Eggeblommer og omtrent $\frac{3}{4}$ Pd. revet Hvedeknop. Det omrøres godt, tilsættes Vblerne og tilsidst det stift pidskede Skum af 6 Eggehvider. Heraf stilles store Boller, der koges i lidt saltet Vand, optages, oversigtes stærkt med Sukker, anrettes og serveres med en Vinstumsauce, der bestaaer af:

1 Pægl Rødvin og 1 Pægl Vand sættes paa Ilden med Skallen og Saften af en Citron, 4 Lod Mandler, der stødes fine med lidt Rødvin og nogle Stykker Kanel og gives et Opkog, hvorpaa det staaer tilbæftet ved Varmen i $\frac{1}{2}$ Time. 6 Eggeblommer udøres i $\frac{1}{2}$ Time med 12 Lod Sukker, hvorpaa Vinen lidt efter lidt blandes gjennem en Sigte deri. Det sættes paa Ilden og pidskes med 1 Egge-

pidsker lige til det ryger stærkt, hvorpaa det aftages og blandes lidt efter lidt med 3 stift pidskede Æggehvider, hvorpaa det Hele pidskes, til det bliver noget affjølet.

Æbleboller af stegte Æbler.

10 Æbler af en pikant Smag steges i deres Skal i Doven, affjøles, skilles ved Stilk og Blomst, presses gennem en Sigte og tilsættes 4 Lod Smør, der er rørt skummende med 4 Lod Sukker, 3 Æggeblommer, og 4 Stkr. fintstodte Trebakter, eller ligesaa meget gammelt bagt Sukkerbrød og staaer noget. Dertil blandes endnu 2 Lod fintskaaret Succat, den afrevne Skal af $\frac{1}{2}$ Citron, lidt stødte Nelliker, 12 Stkr. fint stødte Mandler og det stift pidskede Skum af 3 Æggehvider. Deraf dannes Boller, der koges i saltet Vand, overfigtes med Sukker og Kanel og serveres med en Vinflumsauce som i forrige Nummer.

Æble Dmeletter.

Endel Æbler skrælles, skilles ved Kjernehusene og skæres i tynde Skiver, der dypes i Rum, overstrøes med fint revet Citronsukker og ristes i 5 Minutter i smeltet Smør eller Fedt, idet Stegepanden idelig svinges over stærk Ild, hvorpaa Æblerne optages. 22 Æg ere imidlertid pidskede i $\frac{1}{2}$ Time med 12 Lod Sukker og en lille Tøse Citronsukker; 12 Æggehvider pidskes til meget stift Skum, tilsættes 1 Spisestke Kartoffelmel og blandes lidt efter lidt under Pidskning med Æggeblommerne. I en Jernpande kommes

rigeligt Smør, og naar det er smeltet, hældes et tykt Lag af den nævnte Deig deri, det belægges med ristede Æbler, der atter dækkes med lidt Deig, og Ragen bages, til den har en smuk lysebrun Farve. Den skydes derpaa over paa et Arf Papir rulles sammen, overstrøes tykt med Sukker og glasseres med en gloende Ildskuffe.

Æble Omeletter med Gløde.

8 Lod Mel udrøres i $\frac{1}{2}$ Pot Gløde og blandes med 8 Lod Smør og 4 Lod Sukker, sættes paa svag Ild og røres, idet det idelig omrøres, til det løsner sig fra Rjedlen. Det affjøles noget, tilsættes 4 hele Æg og 8 Æggehvider. Nogle gode Æbler skrælles, Kjernehusene udstiftes, og Æblerne skæres i Skiver, der marineres i en Blanding af Citronsaft, Arraks-extract, Sukker, Citronsukker og Kanel og staaer til-dækket i en Time. Halvdelen af Deigen kommes paa en Jernpande, hvor nogle Skiver Smør ere smeltede, Æblerne fordeles derover og dækkes med den øvrige Deig, der belægges med nogle Smaaastiver Smør. Ragen bages først paa den ene Side; derpaa bort-tages Ilden, et Laag med Gløder paa lægges over, og paa den Maade bages Ragen foroven. Naar den er færdig, vendes den paa et Fad og serveres.

Omelette à la Monaco.

Nogle store Æbler skrælles, Kjernehusene udstiftes og Æblerne skæres i Skiver, der ristes mere i $\frac{1}{4}$ Pd. Smør og 12 Lod Sukker. Naar de ere noget

affjølede, pidskes 5 Eg godt, tilsættes 1 Bøgl Mælk og 2 Lod Mel. Paa Panden lægges først et tykt Lag revet Rugbrød i $\frac{1}{4}$ Pd. smeltet Smør og det overstrøes tykt med Sukker, Kanel, stødte Mandler og blancherede Korender; derover hældes Eggfagendeigen, hvori Eblerne fordeles og derover atter revet Rugbrød blandet med de nævnte Dele. Øverst lægges endel Smaaffiver Smør, den overstrøes med Sukker og Kanel, glattes og trykkes sammen og bages i $\frac{1}{2}$ Time i en stærk hedet Øvn.

Æble-Fyldning til Steg.

Nogle Æbler steges i Smør og presses gennem et Dorslag. 1 Pd. deraf blandes med 8 Lod revet Hvedefnøp, lidt tørret og stød-Salvie, 2 hakkede Charlotter, en lille Haandfuld hakkede Champignons, lidt Cayennepeber og en Spise ske smeltet Smør. Det er en god Blanding til Fyldning af Gjæs, Wender, Duer etc.

Æblebrød.

$3\frac{1}{2}$ Pd. gode, saftige Æbler skrælles, stilles ved Kjernehusene og skæres i Strimler, der koges til Moes i en Berpande under stadig Omrøring. Det affjøles og blandes med 7 Pd. Hvedemel samt $1\frac{1}{2}$ Lod tør Gjær, der er opløst i lidt varmt Vand med noget Sukker i. Det Hele æltes med Tilsætning af Vand, lidt efter lidt, til det danner en smuk, hvid Deig, der kommes i et opvarmet Fad, dækkes med et varmt Klæde og sættes Natten over paa et varmt

Sted for at hæves. Næste Dag æltes det igjen og dannes til langagtige Brød, der bages langsomt i en ild for varm Døn.

Spanst Uble-Sauce.

2 Dgls bedste Vineddike kommes i en Kasse-rolle og indkoges noget; 4 Ubler skrælles, stilles ved Kjernehusene, skræres i fine Strimler og koges i Ed-diken samt tilsættes 2 Knivspidser Cayennepeber. Under Røgningen maa Ublerne udtværes aldeles. Sauceu skal være meget yndet til Lag.

Elleve Afdeling.

Fabrikation af Blæk, Lak, Oblater og Chokolade.

Tilberedningen af Seglak til eget Brug foretages bedst i en glaseret Verpote. Schellacken smeltes først ved meget svag Trækulild, hvorpaa Terpentinen tilsættes og blandes. Farvestoffet og Kridtet maa blandes, sigtes og strag derefter omrøres i Massen. Farven fordeles bedst i Massen, naar den sigtes deri med en lille Sigte og under stadig Omrøring. De bedste Forme, der bruges, ere af Støbejern. Naar Massen er afkølet noget, hældes den i Formene. Vigestore Portioner deraf kan lægges paa en glat Marmorplade, og naar det er afkølet noget, udrulles det i runde Stænger.

En Fabrikant Till i Prag blander brændt Gips, Marienglas og Magnesia til de sædvanlige Bestanddele. En bekjendt Fabrikant Hausch presser Stængerne i en Skruepresse og istedetfor Kridt bruger han Wienerhvidt, Alabaststøv og Perlemoderstøv. En Fabrikant Pachner bruger Bismuthhvidt som tilberedes

af 2 Pd. Svovlsyre, 1 Pd. Saltsyre og 1 Lod Bismuth, det dannede Pulver udvaskes tilstrækkeligt og blandes ved Brugen med 1 Lod Salmiak. En Fabrikant Ulmann udriver Magnesia i Terpentinsolie og blander det først da i Schellacken. En Fabrikant Andreazi smelter Terpentinen til Røgen er forsvundet og bruger Wienerhvidt istedetfor Kridt.

Blandinger til Segllak.

Nr. 1. Fint rødt Lak.

- 1 Pd. 28 Lod Terpentin (venetiansk),
- 2 Pd. 1 Lod Schellak,
- 1 $\frac{1}{2}$ Lod Terpentinsolie,
- 20 Lod Marienglas,
- 12 $\frac{1}{4}$ Lod flemmet Kridt,
- 1 Pd. 1 Lod Zinnober og
- $\frac{1}{4}$ Lod Magnesia.

Nr. 2. Fint rødt Lak.

- 14 Lod Schellak,
- 8 Lod venetiansk Terpentin,
- 8 Lod Zinnober,
- 1 $\frac{1}{2}$ Lod kulsur Magnesia, udrørt med Terpentinen.

Nr. 3. Rosenfarvet Lak.

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 3 $\frac{1}{2}$ Lod Schellak, | } Efter Löwy i Wien. |
| $\frac{1}{4}$ Lod Münchnerlak, | |
| 1 Lod Tinaste, | |
| 3 Lod Bismuthhvidt, | |
| 1 Lod Skiferhvidt. | |

Nr. 4. Mørkebrunt Lak.

- 10 Lod bleget Schellak,
- 2 Lod Tinasse,
- 1½ Lod Wienerlak,
- 2 Lod Bismuthhvidt,
- 8 Lod venetiansk Terpentint og
- 2 Lod Terpentinolje.

Nr. 5. Mørkeviolet Lak.

- 3 Lod Schellak,
- 3 Lod venetiansk Terpentint,
- 1½ Lod Ultramarin,
- 2 Lod brændt Marienglas.

Nr. 6. Mørkeblaat Lak.

- 1 Del Schellak,
- 1 Del Dammargummi,
- ½ Del Burgunder Beg,
- ½ Del venetiansk Terpentint,
- 1½ Del Ultramarin.

Nr. 7. Mørkeblaat Lak.

- 14 Lod Schellak,
- 6 Lod venetiansk Terpentint,
- 2 Lod Calophonium,
- 2 Lod Mineralblaat,
- 1½ Lod fulsur Magnesia udrørt i Terpentinen.

Nr. 8. Lyseblaat Lak.

- 1 Del Schellak,

- 1 Del Dammarginummi,
- $\frac{1}{2}$ Del Burgunder Beg,
- $\frac{1}{2}$ Del venetiansk Terpentin,
- $1\frac{1}{2}$ Del Ultramarin,
- $\frac{1}{2}$ Del tørt svovlsurt Blylte.

Nr. 9. Rødt Lak.

- 24 Lod Schellak,
- 16 Lod fineste Zinnober,
- 8 Lod venetiansk Terpentin,
- 1 Lod flydende Storax,
- 4 Lod flemmet Kridt.

Nr. 10. Rødt Lak.

- 16 Lod Schellak.
- 7 Lod Zinnober,
- $6\frac{3}{4}$ Lod venetiansk Terpentin,
- 3 Lod Marienglas.

Nr. 11. Grønt Lak.

- 20 Lod Schellak,
- 10 Lod Mastix,
- 4 Lod venetiansk Terpentin,
- 5 Lod Bergblaat,
- 10 Lod Marienglas

og Mineralgult alt efter som man vil have den grønne
Farve stærkere eller svagere.

Nr. 12. Grønt Lak.

- 4 Lod venetiansk Terpentin,
- 8 Lod Schellak,

2 $\frac{1}{2}$ Lod Calophonium,

1 Lod Kongegult,

$\frac{1}{2}$ Lod Bergblaat, der udrøres i Ter-
pentin.

Nr. 13. Gult Lak.

24 Lod Schellak,

4 Lod venetiansk Terpentin,

24 Lod Mineralgult eller 12 à 16 Lod
Chromgult.

Nr. 14. Gult Lak.

14 Lod Schellak,

4 Lod venetiansk Terpentin,

2 $\frac{1}{2}$ Lod Calophonium,

1 $\frac{1}{2}$ Lod Kongegult,

1 $\frac{1}{2}$ Qvintin Magnesia udrørt i Ter-
pentin.

Nr. 15. Guldblak.

12 Lod Schellak,

1 Lod venetiansk Terpentin og smaaftaarne
Guldblade af Bogguld efter Behag.

Nr. 16. Guldblak.

16 Lod Schellak,

8 Lod venetiansk Terpentin,

14 Blade ægte Bladguld,

1 Lod Guldbronce,

1 $\frac{1}{2}$ Qvintin Magnesia udrørt i Terpentin.

Nr. 17. Brunt Lak.

- 24 Lod Schellak,
 5 Lod venetiansk Terpentiu,
 5 Lod præpareret armenisk Bolus,
 1½ Lod do. Umbra,

Nr. 18. Brunt Lak.

- 14 Lod Schellak,
 8 Lod venetiansk Terpentiu,
 6 Lod Colophonium,
 3 Lod Engelskrødt,
 1½ Lod Magnesia, udrørt i Terpentinen.

Nr. 19. Sort Lak.

- 24 Lod Schellak,
 4 Lod venetiansk Terpentiu,
 1 Lod flydende Storax,
 ¼ Lod Perubalsam,
 12 Pd. fint sigtet Benjort.

Rødt Vox til Segl.

- 2 Pd. gult Vox,
 2 Pd. venetiansk Terpentiu,
 ¾ Pd. hvid Harpix,
 12 Lod Talg,
 2½ Lod Zinnober,
 2 Lod Mennie.

Rød Masse til Insectkasser.

- 1 Pd. gult Vox,

- 1 Pd. venetiansk Terpentin,
 6 Lod Hjortetalg,
 1/2 Lod Champferpulver,
 1 Quintin Zinnober.

Fabrikation af Oblater.

Oblaterne inddeles i farvede Forseglingsoblater og usfarvede Madoblater. De fabrikeres af Hvedemel der med blødt Vand eller Regnvand udrøres til en ganske tynd Deig, som gives en eller anden Farve, hvis det skal bruges til Forseglingsoblater. Det stryges i et vasselformigt Jern, hvori det bages. Førend Formen bruges, stryges den paa begge de indvendige Glader med Olie, hvorpaa den varmes og fyldes derpaa med Deig.

Til Fremstilling af de forskjellige Farver anvendes nu især Plantefarver istedetfor de tidligere giftige Farver. Ved de farvede Oblater behøver Melet ikke at være saa fint, hvorimod Farverne maa tilsættes saa fintrevne som muligt.

Til Rødt bruges Rjønrog eller chinesiske Tusch. Til Rødt et Afkog af Krap eller Brasilietræ, eller et Afkog af Cochenille, hvortil der sættes lidt Alum. Til Gult Bau, Curcuma eller Safran. Til Blaåt fint pulveriseret Berlinerblaat eller en blaa Bædse, der erholdes, naar der tilsættes et Par Draaber Oplosning af svovlsurt Jernlte til en Oplosning af jernblaa sur Kalk.

De nye Farver til Oblater ere:

Blaat dannes ved en Opløsning af Anilinblaat (Bleu de lumiere).

Grønt ved Blanding af Anilinblaat og en Op-
løsning af Safran.

Rødt ved Anilinrødt (Fuchsin).

Rosa ved Rosalin.

Violet ved Fuchsinviolet eller Anilin.

Orange ved Anilinorange.

Tilberedning af franske Forseglingsoblater.

Banket og fintstaaet Husblas udblødes en Nat over og koges da til et ikke for svagt Limvand. Det allerfineste Papir overstryges dermed paa begge Sider 10 til 12 Gange til det har en temmelig stærk Glans. Papiret dertil farves med en af de ovennævnte Farver og med et skarpt Udstifningsjern udstifkes, eller udhugges runde Skiver deraf, ligesom der ved Stempler kan anbringes smukke Figurer derpaa.

En anden Sort franske Forseglingsoblater.

De bestaa af lyst gjennemsigtigt Lim, som bruges dertil med eller uden Husblasforbindelse. Limen brækkes i Smaastykker, hvorved ethvert mørkt eller uigjennemsigtigt Stykke fjernes. De rene Limstykker udblødes i 24 Timer i en Bædste, der bestaaer halvt af Kornbrændevin og halvt af Regnvand; Limen optages og koges under Til sætning af tilstrækkeligt Vand. Naar den har faaet den nødvendige Consistenz udhældes den paa en poleret Metalplade i lidt tykkere Plader end Papir og efter Afkjøling aftages disse

Plader og de runde Oblater udstifkes deraf. Disse Oblater skulde alle farves med ovennævnte Farvestoffer i den flydende Mæsse, da de usarvede falde formeget i det Gule.

For at farve dem udrives Farverne med Brændevin. Vil man have Nuancer i Farverne maa de blandes med Forsigtighed i smaa Tilfætninger af forskjellige Farver.

Forskjellige Sorter Blæk.

Nr. 1. Sort Blæk.

9 Lod mørke knudrede Galæbler stødes fint i en Morter, kommes i en ny Kjedel med 2 Potter destilleret Vand, eller Regnvand og staaer Natten over. Det omrøres derpaa og koges i $\frac{1}{2}$ Time, men det maa iagttages, at det ikke koger over. Det afstjiles derpaa, hældes langsomt i en anden Kjedel og tilfættes netop 3 Lod Jernvitriol. Naar den er opløst uden at røres deri, astappes det paa Flasker.

Nr. 2. Sort Blæk.

16 Lod grovt stødt Galæbler og 8 Lod malet Campeschetræ indkoges med 12 Pd. Vand til det indtager 6 Potter Volumen, hvorpaa det filtreres gennem et Klæde. Særskilt oploses 8 Lod almindelig Jernvitriol, 2 Lod Kobbertitriol, 6 Lod arabisk Gummi og 2 Lod Kandijsukker i $1\frac{1}{4}$ Pd. Vand, og naar Oplosningen er færdig, blandes det med ovenstaaende Afkog, omrøres godt og staaer i 24 Timer, hvorpaa det

filtreres gennem Filt. Det opbevares i luffede Krukker eller Glasser.

Nr. 3. Sort Blæk.

Til 25 Pd. Vand tages 8 Lod Campeschetræ, der koges i to Timer, medens det afdampede Vand successtvt erstattes. Til den endnu varme Bædske tilføjes 1 Pd. bedste, grovt stødt Galæbler, 8 Lod Jernvitriol, 1 Lod hvidt Sukker og 6 Lod arabisk Gummi. Det er rigtigst at komme det i en stor Stenkrusse, der kan rumme 50 Potter, det staaer i 14 Dage, omrøres idetmindste dagligt 2 Gange og filtreres tilsidst gennem et grovt uldent Klæde.

Nr. 4. Sort Blæk.

Til 2 Pd. Eddike og 12 Pd. Vand tages 3 Lod ituftaarne Granatfrøer, 3 Lod Røgsalt og $\frac{1}{2}$ Pd. Jernvitriol. Det koges i 1 Time i en god glaseret Potte. For Afkjølingen opløses 12 Lod arabisk Gummi deri, og det Hele filtreres efter fuldstændig Afkjøling, hvorpaa det er færdigt til Brug.

Nr. 5. Sort Blæk.

I 20 Pd. Regnvand eller destilleret Vand koges 1 Pd. grovt stødt Galæbler og 2 Lod malet Blaastræ og indkoges til 10 Pd., samt filtreres da gennem Linned. I $\frac{1}{2}$ Pd. Vand opløses 5 Lod arabisk Gummi og $1\frac{3}{4}$ Lod hvidt Sukker. I 1 Pd. Vand opløses 10 Lod Jernvitriol og begge disse 2 Opløsninger blandes i det tidligere Afkog, under idelig Omrøring. Det filtreres derpaa atter gennem Linned.

Nr. 6. Aldeles fulsort Blæk.

42 Unzer stødte, gode Galæbler, 15 Unzer stødt Senegalgummi, 27 Potter destilleret Vand, eller Regnvand, 18 Unzer kobberfrit Jernvitriol, 3 Drachmer Salmiakspiritus og 24 Unzer absolut Alkohol blandes i et aabent Kar under jævnlig Omrøring og staaer indtil Blækket er fuldkomment sort.

Dette Blæk angriber ikke Staalpenne ved Brugen.

Nr. 7. Sort Blæk.

16 Lod grovstødte Galæbler staa i 24 Timer i 4 Pd. Regnvand. 2 Pd. Blaatræsphaaner koges med 4 Pd. Vand, hvorpaa begge Dele blandes og tilsættes 4 til 5 Lod Jernvitriol. Naar det har staaet i 24 Timer, filtreres det gennem Linned og aftappes paa Flasker.

Nr. 8. Alizarinblæk.

18 Lod grovt stødte Galæbler udtrækkes med saa meget destilleret Vand i 48 Timer, at den siede og afklarede Vædske omtrent udgjør 3 Pd. Derpaa opløses deri 7 Lod Jernvitriol og til denne sortviolette Masse tilsættes forsigtigt saa megen Oxalsyre at det Hele klarer sig og synes graaguligt, hvortil der omtrent medgaaer 65 Gran, der maa være krystalliseret. Tilsidst tilsættes draabevis mættet svovlsur Indigopopløsning.

Nr. 9. Anilin Blæk.

Dette Blæk efterlader intet Bundfald i Blækhuset,

Staalpennene ruste ikke, og det har en eiendommelig Farve, ligesom det flyder let fra Pennen. Det kan tilberedes af violet, rødt eller blaåt Anilin. Der dannes en stærk Opløsning deraf i Vand, hvor der tilsættes lidt Eddikesyre og opløst arabisk Gummi.

10. Fortrinligt Copierblæk.

$\frac{1}{2}$ Pd. Blaatræctract koges med 1 Pot Vand med 2 Lod Alun samt $\frac{1}{4}$ Lod Jernvitriol og 1 Lod hvidt Sukker. Denne Decoct filtreres gennem Linned og tilsættes $\frac{1}{4}$ Lod enkelt chromsur Kali opløst i 4 Lod Vand. Tilsidst blandes endnu 2 Lod Indigosvovlsyre og 2 Lod Glycerin deri. Indigosvovlsyren erholdes, naar man degererer $\frac{1}{4}$ Lod fint pulveriseret Indigo med 4 Lod rygende nordhauser Svovlsyre og 1 Pot Vand.

Nr. 11. Godt Copierblæk.

Ved en Opløsning af 1 Del Kandissukker i 3 Dele almindelig godt Blæk erholdes en Vædske der meget godt copierer Skrift paa andet Papir.

Nr. 12. Blæk til at male paa Glasster eller Porcelaintrucker med.

1 Del Copal opløses ved Barmen i 8 Dele Lavendelolie og udrives derpaa fint med lidt brændt Kjenrog eller Zinnober, hvorpaa det opbevares i godt lukket Glas.

Nr. 13. Det samme Blæk paa anden Maade.

1 Del Asphalt opløses i 4 Dele Terpentin og udrøres med lidt Kjenrog.

Nr. 14. Blæk til at male paa sorte og mørke Glasfer med.

Bismuthhvidt ribes med Kopalfernis og dermed skrives eller males paa sorte og mørke Glasfer.

Nr. 15. Tilberedning af Blæk der forsvinder.

Dette Blæk staaer strax aldeles sort, men efter nogle Dages Forløb er det rent forsvundet fra Papiret.

Nogle Galæbler koges i noget Skedevand; der tilføjes lidt opløst arabisk Gummi og lidt Vitriol.

Nr. 16. Nyt symphatetisk Blæk.

En sur Opløsning af Jernchlorid (saltsurt Jernilte) bliver fortyndet saa meget, at det, man skriver dermed, ved Tørringen aldeles forsvinder. Denne Skrift har den Egenskab at svovlblaasure Dunster, der komme i Berørelse dermed, forvandler Skriften til blaarød Farve, men bliver atter usynlig ved Ammoniakdunster, og det at frembringe Skriften kan ofte gentages, og ligesaa ofte kan den forsvinde. I denne Hensigt holdes Skriften afveglende over to Glasfer med vid Hals; i den ene er der concentreret Svovlsyre, hvori der kommes nogle Draaber af en stærk Opløsning af Svovlcyankalium (svovlblaasur Kali) og i den anden Salmiakspiritus; i dem begge af en Fingers Hoide i Glasferne.

Tilføttningen af Svovlcyankalium Opløsningen maa fornyses fra Tid til anden. Disse Damppe ere giftige, hvorfor man maa vogte sig for at indaande dem.

Nr. 17. At fremtrække gammel ulæselig Skrift.

Der tilberedes en Opløsning af 1 Del Dvalshyre i 50 Dele destilleret Vand og 50 Dele Spiritus, samt en Opløsning af 1 Del Tannin i 25 Dele Vand og 25 Dele Spiritus. Bladet, hvorpaa den svage Skrift er, som man vil fremtrække, overstryges saa svagt med Nr. 1 at det kun fugtes. Efterat det er tørret, overstryges paa samme Maade med Nr. 2. Begge Overstrygninger maa ske med rene, men forskjellige Pensler.

Nr. 18. Fortrinligt Mærteblæk paa Pinned.

25 Gran Helvedessten opløses i 2 Qvintin destilleret Vand, tilsættes $1\frac{1}{2}$ Qvintin Gummi arabicum og udrøres med 2 Gran brændt Kjonrøg. Pinnedet overstryges først med følgende Beige der tørres:

$1\frac{1}{2}$ Lod krystalliseret Soda, 4 Lod Vand og 1 Qvintin Gummi arabicum.

Nr. 19. Uudsletteligt Blæk til at skrive paa Zink med.

I England bruges dertil en Opløsning af Platinschlorid i Vand. I den botaniske Have i Paris, hvor alle Planter og Træer ere mærkede med Zinkplader, bruges følgende Blanding:

Pulveriseret Spanstgrønt.	30 Dele
Do. Salmiak.	30 —
Kjonrøg	8 —
Arabisk Gummi	8 —
Vand	300 —

Gummien opløses i Vandet og derefter tilsættes de andre Bestanddele efterat de, som sagt, ere pulveriserede fint. Rjonroen udrøres først med nogle Draaber Vand og derefter tilsættes lidt efter lidt mere Vand. Der skrives paa Zinken med en hel Pennepose.

Nr. 20. Lithographist Blæk og Tusch.

Det Blæk, som der bruges paa Sten, skal ligesom Aridtet trænge ind i Stenen til en vis Dybde og modstaa Virkningen af den til Åbning nødvendige Syre.

For at kunne udføre de fineste Streger, maa det opløste Blæk være behørigt flydende og bliver i denne Tilstand saa længe som muligt, uden at blive klæbrigt, eller gaa over i en Slags Gelée.

Naar det efter behørig Tids Forløb er tørret, skal det blive saa haardt og fast, at det ved en let Rivning ikke strax skal kunne lade sig udvidske.

Sæbe danner her et væsentligt Grundlag for det lithographiske Blæk. Er der meget deraf i Blækket, saa opløser det sig vel meget hurtigt, men har derved den Feil, at det bliver klæbrigt og storkner fort Tid efter Oplosningen. Der maa derfor tages saa lidt Sæbe som muligt. En af de bedste Sammensætninger er følgende:

40 Dele gult Bøx, 10 Dele Mastix i klare Korn, 28 Dele Schellak, 22 Dele Marseillesæbe og 9 Dele fin Rjonrog.

Tilberedning af Blækket. Bøxet smeltes i en Skaal og opledes indtil den deraf opstigende Damp

tændes, naar den bringes i Berørelse med en brændende Spaan. Skaalen tages derpaa af Ilden og tilsættes Sæben, Mastixen og Schellacken i smaa Portioner. Naar disse Ingredienfer ere forenede bliver Flammen slukket ved at paasætte et Laag og derpaa tilsættes Kjonrøgen under idelig Omrøring med en Jernske for at faa den sidste saa godt som muligt indblandet. Det Hele bringes atter paa Ilden, indtil Blandingen igjen antænder sig, hvorpaa den fjernes fra Ilden og Flamen udslukkes strax. Ved en længere Brænden, vilde Blæffet tabe sin Klæbrighed, hvilket netop er nødvendigt for at bruge det med Pensel. Sil Skrivning og Tegning med Nidsesjeder, maa det derimod brænde noget længere, da Klæbrigheden her besværliggjør Brugen.

Denne Blanding udhældes derpaa paa en med Sæbe revet Marmorplade og skæres i passende Stykker.

Nr. 21. Fortrinlig fransk blaåt Blæk

(Encre bleue rouennaise.)

25 Unzer Campeschetræ, 2 $\frac{1}{2}$ Unze romersk Alun, 1 Unze 16 Gran arabisk Gummi og $\frac{1}{2}$ Unze Kandisjufer koges i en Time med 3 Potter Vand. Det staaer derpaa roligt i 3 Dage og sies gennem Linned.

Nr. 22. Fortrinligt rødt, billigt Blæk.

Der tages nogle Lod af den bedste Wienerlak, der tilberedes af Fernambuktræ, og derpaa kommes netop saa meget Vand, at det dækkes deraf. Naar det har staaet Natten over, er det en tyk Deig. Er der

endnu haarde Dele deri, maa det rives fint. Det kommes nu i en Porcellainkål over en brændende Spirituslampe og tilsættes lidt efter lidt en Blanding af 1 Del fuldkommen vandklar Saltsyre og 3 Dele Vand. Det koges, indtil det bliver en ganske tynd Bælling, hvorpaa det affjøles og filtreres.

Dette Blæk er stinnende rødt, billigt og hurtigt tilberedt. Det paa Filtrummet tilbageblevne, kan bruges til en ny Portion.

Nr. 23. Godt rødt Blæk.

6 Drachmer fin Cochenille der er pulveriseret, $1\frac{1}{2}$ Unze krystalliseret fulsur Natron og 18 Unzer destilleret Vand staaer i to Dage under jævnlig Omrøring i en Porcellainmorter og tilsættes da 1 Unze renset Vinsten og derefter $\frac{1}{2}$ Unze jernfri Alun, eller overhovedet saa meget af det sidste, indtil den behørigte Farveintensitet fremtræder.

Det Hele varmes nu jævnt til al Kulshyre er bortdunstet; efter Afkjølingen opløses 1 Unze arabisk Gummi deri, blandes endnu med ikke fuldt 1 Unze Alkohol og tilsættes saa meget destilleret Vand til hele Massen efterat være filtreret, udgjør 18 Unzer, hvorpaa det strax astappes i Flasker paa 1 Unze hver og proppes godt.

Ved Tilfætningen af Alkohol maa det gøres forsigtigt og meget langsomt, for at det ikke skal bundfælde noget af Farvestoffet. Flaskerne maa ved Brugen holdes saa meget som muligt tilproppede, for at Al-

føhollen ikke skal fordampe og dette Blæk maa aldrig fortyndes med Eddike.

Nr. 24. Godt rødt Blæk.

6 Lod godt Brasilietræ, 1 Lod Alun og 1 Lod Vinstenøflode koges med 1 Pd. Regnvand eller destilleret Vand og indkoges til Halvdelen, hvorpaa det sies gennem Linned og deri opløses 1 Lod arabisk Gummi. Til sidst tilsættes en Tinctur, der er tilberedt af $1\frac{1}{2}$ Drachme Cochenille og 3 Lod Alkohol.

Fabrikation af Chokolade.

For at tilberede Chokolade, skal Cacaobønnerne, der bruges dertil først ristes, stødes, harpes, atter ristes og males.

Ristningen skeer i en Jerntromle, der kun fyldes $\frac{2}{3}$ med Bønner og der kun dreies langsomt over Jilden for at alle Bønnerne lidt efter lidt kunne komme i Berørelse med Tromlens indvendige Sideflader. Naar det begynder at knække i Bønnerne, prøves om Skallen vil løsne sig; skeer dette, er Brændingen endt. Bønnerne udtages, afsjöles, stødes saa grove som Krter og kommes i Harpen, hvor Skallerne fjernes. De kommes atter i Tromlen og brændes kun svagt til de begynde at svede og udtages da atter. Ved hele Brændingen maa der iagttages megen Opmærksomhed, for at Bønnerne ikke brændes for stærkt.

Tidligere bleve Bønnerne malede i store Gryder, hvor de ved Dampkraft bleve knuste af 2 store Rugler, der løb om i Massen, og hvor Gryden selv opvar-

medes ved Damp, der ledes ind i et luffet Rum omkring den. Jernet indvirker imidlertid i flere Henseender skadeligt paa Cacaomassen, og derfor er der i den senere Tid mange Steder indført Granitvalser, der knuse Bønnerne paa en lignende Maade, men hvor Stoffet er af Granit istedetfor Jern. Enhver, der har gjort Sammenligning mellem Productet af de to forskjellige Metoder, vil snart erkjende, at Granitten bærer Fortrinnet i høi Grad og sikkerligen snart vil fortrænge enhver Fabrication, der udføres i Jern.

Naar Bønnerne ere ristede, maa de ikke henstaa længe, inden de males færdige. De kommes i Gryden, og naar Maskineriet er sat igang, males Massen indtil den er saa fin som udrørt Smør. Derefter tilsættes Sukker og Krydderiet lidt efter lidt, og naar Blandingen snart er udført, afveies Massen og kommes i aabne Former, hvor den fordeles med en Ske og Formen sættes paa en Træbakke med opstaaende Kant omkring. Naar Bakken er fyldt, slaaes eller stødes Bakken med alle Formene paa mod et Bord, og ved at vende Bakken om og meddele den Stød fra alle Sider op og ned, glattes Massen i Formen, ligesom alle Luftblærer i Formene ved Stødene stige op paa Overfladen og forsvinde.

Denne Fremgangsmaade bruges ved alle Slags Chokolade, men de forskjellige Sorter frembringes ved forandret Sammensætning af Bestandelene.

Jo glattere og blankere Formene ere, jo smukkere Udseende faaer Chokoladen. Formene sættes nu krydsvis over hinanden paa et lystigt Sted og efter nogle

Timers Forløb saa afsljølede at Chokoladefagerne kunne udtages for at indpakkes.

Følgende Sorter nævnes her:

Nr. 1. Bitter Chokolade.

Denne bestaaer kun af den rene Cacaomaße.

Nr. 2. Sundheds Chokolade.

10 Pd. malede Cacaobønner,

15 Pd. Havannasukker.

Nr. 3. Simpel Chokolade med Vanille Smag.

10 Pd. malede Cacaobønner,

7½ Pd. Havannasukker,

7½ Lod ægte Kanel,

2 Dvintin Perubalsom.

Nr. 4. Vanille Chokolade.

10 Pd. malede Cacaobønner,

10 Pd. Havannasukker,

7½ Lod ægte Kanel,

1 Lod Nelliker,

1½ Lod Vanille, der er stødt med Sukkeret.

Nr. 5. Fin Krydder-Chokolade.

10 Pd. malede Cacaobønner,

9 Pd. Havannasukker,

7½ Lod ægte Kanel,

2½ Dvintin Nelliker,

½ Lod Vanille stødt med Sukkeret,

2 Qvintin Cardemomme,
 $\frac{1}{4}$ do. Muskatnød.

Nr. 6. Wiener-Chokolade.

10 Pd. maledé Cacaobønner,
 10 Pd. pulveriseret Topsukker,
 5 Lod Vanille stødt med Sukkeret,
 5 Lod bedste ægte Kanel.

Nr. 7. Meget fin Chokolade.

10 Pd. caruacoe Cacaobønner,
 2 Pd. Martinique do.,
 10 Pd. stødt Topsukker,
 6 Lod Vanille stødt med Sukkeret,
 6 Lod ægte Kanel,
 $\frac{1}{2}$ Lod Nellikser.

Nr. 8. Madrider-Chokolade.

10 Pd. Cacaobønner,
 5 Pd. stødt Topsukker,
 8 Lod Vanille stødt med Sukkeret,
 6 Lod ægte Kanel,
 $\frac{1}{4}$ Qvintin Ambra, der er revet paa
 Sukkeret.

Nr. 9. Turiner-Chokolade.

10 Pd. Cacaobønner,
 5 Pd. stødt Topsukker,
 8 Lod Vanille der er stødt med Sukkeret,
 8 Lod ægte Kanel.

Nr. 10. Rømerst Chokolade.

- 10 Pd. Cacaobønner,
- 8 Pd. stødt Topsukker,
- 12 Lod Vanille, stødt med Sukkeret,
- 12 Lod ægte Kanel,
- 1 Lod Perubalsam.

Nr. 11. Kjøffen-Chokolade.

- 10 Pd. Cacaobønner,
- 15 Pd. Havannasukker,
- 1 Drachme bitter Mandelolie (en lille
Tjeftefuld.)
- 12 Lod ægte Kanel,
- 2 Lod Nelliker.

Nr. 12. Leipziger-Chokolade til Supper.

- 10 Pd. Cacaobønner,
- 10 Pd. bruntristet Mel,
- 15 Pd. Puddersukker,
- 12 Lod ægte Kanel,
- 2 Lod Nelliker,
- 1 Lod Cardemomme.

Nr. 13. Chocolat d'Amande.

- 10 Pd. Cacaobønner,
- 12 Pd. stødt Topsukker,
- 3 Lod Vanille, der er stødt med Sukkeret,
- 1 Pd. søde og 8 Stfr. bitre Mandler.

Mandlerne skalles, skrælles og kommes først i
Gryden med 1 Pægl Rosenvand, hvor de males saa

fine som det fineste Mel; derpaa tilsættes Cacaomassen og naar den er færdig revet, blandes Sufferet med Vanillen deri. Det er nødvendigt at tilsætte Rosenvandet, for at Olien i Mandlerne ved Knusningen kan trække ud deri, og hvorved først den rigtig fine Mandelsmag kommer i Massen.

Nr. 14. Chokolade med islandst Mos.

10 Pd. Cacaobønner,

7½ Pd. Havannasuffer,

10 Lod tørret og pulveriseret islandst Mos.

4 Lod ægte Salep.

Tolte Afdeling.

For forskjellige Haandværkere og
Kunstnere.

Nr. 1. Destillation i Sandbad.

Efter mange Forsøg ved Destillation i Sandbad er man kommet til det Resultat, at Metalspaaner og da især Jerndreiespaaner ere meget bedre end Sand og gjøre fortrinlig Tjeneste. Jernspaanerne sigtes o kommes i Sand-Capellet, og Retorten sættes deri. Det kommer hurtigere i Kog, og det Hele gaaer meget roligere for sig. Alle Sandets Ulemper ere derved forsvundne. Svovlsyre kan endog paa den Maade destilleres ligesaa roligt som Vand. Der spares Tid og Brændsel, og Capellerne kunne være meget tyndere. Paa denne Maade har man endog aldrig seet en Retortes Sprængning.

Nr. 2. Filtrepapir som Bæge i Spirituslamper.

En Bæge i en Spirituslampe er en meget ubetydelig Ting, men en flet Bæge kan dog skade meget.

Paa nogle Steder har man i flere Aar brugt graat Filtrepapir dertil, og det har vist sig meget praktisk. Bagen sammenrulles af Papiret og skal slutte lige i Hullet; den er stiv og kan let skydes op og ned; den suger Spiritussen godt til sig, fuller aldrig og er god i enhver Henseende.

Nr. 3. At revne Glas ved Sprængkul.

Sprængkul tilberedes paa følgende Maade:

30 Dele allerfineste gennem Flor sigtet Kulpulver bearbejdes med 1 Del pulveriseret Salpeter og tyndt Slim af Gummi tragant, hvortil der tilsættes lidt i Spiritus oplost Benzoes eller Storax. Det æltes længe og godt, hvorpaa det udrulles i Stænger, saa tykke som en meget tynd Pennepose og tørres aldeles ved en Raskelovn.

Naar man vil sprænge Glas efter hvilken som helst Linie, tages en fin, skarp, trekantet Fil og idet den dyppes i meget fortyndet Svovlsyre, gøres et Indsnit til Begyndelse i Glasjet. Derpaa tændes Sprængkullet i Enden, og den brændende Ende føres, idet der idelig pustes paa den, lige i Berørelse med Glasjet, følgende den Linie, Sprængningen skal gaa, og lige bagefter Kullet vil der følge en Revne i Glasjet.

Af en lille Glasbolbe med smal Hals kan der saaledes dannes en Glasflø og iøvrigt formes, hvad der ønskes. Det er rettest først at tegne paa Glasjet den Form, Revnen skal have og da følge Tegningen med Kullet.

For at flæse en rund Glasstang aldeles lige over,

dyppes en Fil i tyf Terpentin eller fortyndet Svovlsyre og med den mærkes en Jordybning i Glasfæt helt omkring, hvorpaa der bindes en Svovltraad i Ridsen; den fugtes med Terpentin, tændes og idet Stangen holdes horizontalt, dreies den omkring. Naar Traaden er udbrændt, slaaes øieblikkelig et Glas koldt Vand med opløst Salt i derover, og Bruddet følger strax og er fuldkommen glat.

Nr. 4. Nyt Bruspulver.

5 Dele godt tørret Vinsyre og 6 Dele pulveriseret dobbelt kulsurt Natron, hvortil der er tilsat meget lidt Citronolie, blandes og omrøres med saa lidet absolut Alkohol, at det bliver et godt fugtet Pulver, hvorpaa det presses igjennem en ikke for fin Metaltraadsfigte og tørres ved taalelig Varme. Paa denne Maade faaer man et fuldkomment luftbestandigt, grovt kornet Pulver af smukt Udseende, som ved Berørelse med Vand bruser langsomt lige til det sidste, uden at have den mindste Afsmag og er at foretrække for ethvert hidtil bekjendt Bruspulver.

Nr. 5. At blege Schellak.

Man faaer et i alle Henseender fortrinligt Product, naar man opløser almindelig Schellak i 90° Alkohol og da tilsætter grovt knuset Benkul. Det omrøres til en tynd Deig, og Blandingen udsættes i flere Dage, under jævnlig Omrystning og Omrøring for de directe Solstraaler. Efter den fuldstændigste Blegning filtreres det gjennem Filtrepapir.

Nr. 6. At gjøre Dregalle farveløs.

Til $1\frac{1}{2}$ Pot Dregalle, der koges og affkummes, tilføjes 1 Unze pulveriseret Alun og staaer paa Ilden, indtil Alunet er oplost, hvorpaa det affjoles og kommes paa en Flaske, der proppes let. I en anden lignende Portion Dregalle, der ligeledes er kogt og skummet, tilføjes 1 Unze Røgsalt, der behandles paa samme Maade og kommes paa Flaske. Efter 3 Maanedes Hensland er der dannet et tykt Nedslag. Hver Portion for sig filtreres og blandes, hvorpaa der strax dannes et Bundfald, der tager den farvede Substant med sig. Den ovenpaa svømmende Vædske filtreres, er nu færdig, og er fuldkommen farveløs som Vand. Denne klare Dregalle forbinder sig let med Farvestoffer og giver dem Fasthed. Saaledes formerer det Glandsen og Varigheden af Ultramarin, Carmin, Gummigut og alle zarte Farver i Almindelighed uden at bevirke, at de glindse og bevarer desuden Gummien i Farverne fra at revne. Farverne blive ogsaa saa faste, at der atter kan males derover. Med Lampesød og Gummi danner Dregallen en fortrinlig chineesisk Tusch. Farverne blandede med Dregalle ere fortrinlige til Miniaturmaleri.

Nr. 7. At vulkanisere Kautschuk paa en ny Maade.

Kautschuken kommes i en Oplosning af Svovlsulfur og Chlorisvovl. Kautschukens Forvandling foregaaer i nogle Minutter, og det erholdte Præparat besidder foruden de bekjendte Egenskaber af vulkaniseret

Kautschuk endnu en lysere Farve, hvorved det bedre modtager Farver end ellers.

Nr. 8. Klar Guttaperchaopløsning til chirurgisk Brug istedetfor Collodion.

1 Del Guttapercha skæres meget smaat og kommes lidt efter lidt i 8 Dele rectificeret Terpentiniolie, og naar den første Del er opløst, tilsættes mere og saaledes vedblives, til hele Opløsningen er fuldført. Terpentiniolien varmes i Vandbad under Opløsningen. Det Hele filtreres derpaa, og der tilsættes da saameget Alkohol til 90°, indtil Guttaperchaen er aldeles bundsfældet. Bundsfældet udsækkes med Alkohol og Vand, er nu en gulagtig Masse, og naar den er fuldkommen tørret, opløses den i 12 Gange saa meget Chloroform, hvilken Opløsning gaaer let for sig ved Rystning. Det er nu vandklart og besidder de samme Egenskaber som Collodion til Saar, men hæfter meget bedre og revner aldrig.

Nr. 9. At bruge Hulspeile til Stereoskoper.

Et Hulspeil hænges saaledes med Ryggen paa en Vinduesprosse, at det er frit for indfaldende Lys. Et stereoskopisk Billede holdes eller anbringes paa Staaltraadsboiler opretstaaende med Billedet mod Speilet og lidt længere tilbage end hvor Speilets Brændpunct er, saaledes, at man over Stykket kan see dets Speilbillede. Naar Billedet viser sig for Diet som stereoskopisk, fjerner man sig mer og mer fra Billedet uden at forrykke Billedets Afstand fra

Speilet. Alt eftersom man forandrer sin Stilling, har man det i sin Magt, enten at se Billedet som en nydelig lille Devise, eller i en kjæmpemæssig Størrelse. Det er af endnu smukkere Værkning, naar man holder et godt Panoramaglas for Dinene og dertil anbefales et Meniscus.

Paa denne Maade fremtræder Billederne i et fjernere og skønnere Perspectiv end ellers. Hulspeilet maa i det mindste være af 5 Tommers Diameter, og Panoramaglasset saa stort at man kan se derigjennem med begge Dinene.

Nr. 10. At polere Stearinlys.

Lysene poleres blot med en fin Klud, der er dyppet i stærk Alkohol, de udvendige Dele opløses, de ru Steder forsvinde, og naar de da strax poleres i tør Tilstand, fremtræder Overfladen fuldkommen blank.

Nr. 11. At slibe Barberknive.

Naar man boer saa isoleret, at man har Bæmskelighed ved at faa sine Barberknive slebne, kan man godt gjøre det selv paa efterfølgende simple Maade:

Knivbladet sættes fra $\frac{1}{2}$ —1 Time i en Oplosning af 1 Del Saltsyre og 20 Dele Vand, og efterat den er afvasket i Vand, afstrækkes den paa Barberremmen, der er indgnedet med Olie. Kniven anløber vel, men skjærpes fortrinligt, og da det ofte er prøvet, kan det ikke noksom anbefales.

Nr. 12. Salve til Strygeremme.

Noget Guttapercha smeltes og blandes med samme

Bægt pulveriseret og sigtet uladstet Kalk. Denne Mæsse stryges varm paa Remmen med en varmet Kniv; Remmen varmes derpaa og oversigtes med finest pulveriseret og flemmet samt sigtet Blodsten. En saadan tilberedt Strygerem skærper Kniven meget godt.

Nr. 13. Mineraldeig til at skærpe Strygeremme.

Den Mineraldeig til Strygeremme, der i mange Aar har været anseet som en Hemmelighed, bestaaer af:

fint pulveriseret og flemmet Skifer.	1 Lod,
do. do. og do. Bienerkalk	1 —
do. do. og do. Jernilte	1 —
do. do. og do. Tinilte	1 —

Det æltes sammen med Stenolie og smeltet Dgemark og parsummeres. Remmen skal være af Ruskæder, der afflibes med Pimpesten og Haarsiden vendes udad.

Nr. 14. Alun Krystallisationer.

Salte og deslige, der krystallisere i deres Oplosninger, have som bekendt den Egenkab, at sætte sig til de Legemer, der bringes i Oplosningen, hvorfor Krystallisationen kan befordres, naar der spændes Snore igjennem Badsken, eller anbringes Staaltraade eller Stofke deri. En saadan Krystallisation skeer ved Kandisukker, Spanskegrønt, Jernvitriol etc. Paa denne Jagttagelse støtter sig ligeledes en meget simpel, ikke ganske almindelig bekendt, Methode, at overtrække eller krystallisere Gjenstande med Alunkrystaller, hvorved

der kan erholdes et nydeligt Product. Dertil bruges meget beqvemt Kurve, Bægere, Cigarbægere etc., som ere dannede af Jerntraad og sædvanlig bagefter gjen-
nemslettes med farvet Uldgarn. En saadan Staal-
traadsgjenstand hænger i en tynd Traad i Alunop-
løsningen og bliver der nogen Tid.

Denne Alunopløsning tilberedes paa følgende Maade:

Almindelig Alun koges i 2 eller 3 Bægtdele Vand, hvorpaa Bædsten affjøles. Naar det er foldt, hældes det flydende fra de Krystaller, der have sat sig i Kjedlen, hvori Kogningen har fundet Sted; derpaa hældes der noget Vand paa Krystallerne igjen, og koges indtil ingen flere Krystaller vilde opløses. Af denne kogende, mattede Opløsning hældes der nu saa meget til den tidligere kolde Opløsning, indtil Blandingen bliver saa lunken, at man kan holde Haanden deri uden Smerte. De Gjenstande, som skulle krystalliseres, blive nu hængte deri og hver Time eftersees de, hvorved de meget forsigtigt maa optages og atter sænkes. Efter 2, 3 til 6 Timers Forløb ere de som oftest færdige. Jo varmere Bædsten var i Begyndelsen, desto langsommere steer Krystallisationen og desto større blive Krystallerne. For det meste er det bedst, naar Temperaturen ved Blandingen er saa lav, at der meget snart danner sig meget smaa glindsende Puncter, eller Krystaller paa Overfladen af en lille Gjenstand der holdes deri. Er Temperaturen for lav, falder der strax en Mængde smaa Krystaller ned, som overtrække Gjenstanden som Snefnokke, men de hæfte

ikke fast, hvorimod de falde af ved den mindste Berørelse. Paa Kurve og lignende Sager, der ere flettede af Staaltraad, hæfte Krystallerne kun godt, naar de dannes en til tre Linier store, og uddanne sig meget tydeligt, hvorved de sætte sig rundt om Traaden og vise sig som Perler paa en Snor. Bemærkes det ved Estersynet, at flere ikke for store Krystaller danne sig paa den Maade, saa er Krystalisationen i god Gang, og da kan der ventes et forønsket Resultat. Ere de dannede Krystaller derimod meget store og sidde langt fra hinanden, saa erholdes der intet godt Resultat, og det er rigtigst at begynde Arbeidet forfra med en mindre varm Oplosning.

Nr. 15. Alunstøbninger.

Alun, der smeltes ved lav Varmegrad og langsomt, for at forebygge Opblæsninger og Skum, kan bruges til Afstøbninger af Mynter, Caméer etc. i Staniolforme. Store hule Forme kunne ikke bruges da Alunet størkner for hurtigt. Det maa forud blandes med $\frac{1}{30}$ Del Salpeter for at faa det til at størkne langsommere, men Blandingen maa ske ved Rivning og Sigtning. Naar det er fuldkommen koldt, leverer det aldeles skarpe, faste og halv gjennemsigtige Afstøbninger. Alun med lidt brændt Gips ($\frac{1}{6}$ Del) giver nøiagtige Afstøbninger, men uigjennemsigtige og af stenagtig Udseende. Alun alene, eller med Gips kan farves med Zinnober, Oker, Monnie og Smalt. Alun og $\frac{1}{6}$ Del neutralt svovlsurt Kali flyder let og giver aldeles hvide, kun lidet gjennemsigtige Afstøb-

ninger. Alun og $\frac{1}{8}$ Del Røgsalt giver gennemsigtige Afstøbninger.

Nr. 16. Forarbejdelsen af de saakaldte tyrkiske Perler og Pastilles de Serail.

De saakaldte tyrkiske Perler, der bestaa af en sortagtig, mat Mæsse og der bruges til Halsbaand, Ørenringe og deslige, forfærdiges paa den Maade, at der opløses 4 Lod pulveriseret Catechu (Terra catechu) i 16 Lod Rosenvand, fier Opløsningen og uddamper den til 6 Lod. Denne tykke Vædske blandes derpaa med 1 Lod pulveriseret Violrod, 12 Gran Mostus, 20 Draaber Bergamot- eller Lavendelolie, og 2 Quintin godt udglødet Lampesod. Det Hele æltes til en tyk Deig med 2 Quintin i Vand opløst Husblas. Af Denne Deig dannes først Stænger, og derpaa, formes disse til Kugler, enten med Hænderne, eller med en Mæske, der bestaaer af 2 rislede Smaaabrædder, af samme Slags som Apothekerne bruge til Piller. Disse Kugler blive gjennemborede med en Naal, der er fugtet i Mandelolie og udvendig overtrukne med Mandelolie eller Jasminolie, samt tørrede. Lugt og Farve kan forandres paa mange Maader ved vellugtende Olier og forskjelligt Farvestof og navnlig kunne de gives Udseende af, at de ere indvirkede med Guld og Solv, ved at blande Metal i Mæssen.

Pastilles de Serail blive tilberedte, idet der opløses Catechu i $\frac{1}{8}$ Del af dets Vægt af lige Dele Eddike og Rosenvand, hvorpaa Opløsningen filtreres, Vædsken afdampes og for hvert Lod af Resten ind-

blandes $\frac{1}{2}$ Qvintin Tragantgummi, 4 til 6 Gran Mostus eller Ambra, og Deigen presses i Messing- eller Tinforme, indvendig polerede og overstrøgne med Mandel- eller Jasminolie. Det kan støbes i enhver Form og Størrelse, presses og tørres.

Nr. 17. Forsærdigelsen af Lithophanier.

De gennemskinnende Billeder af Bisquit eller uglasjeret Porcelain, som har faaet en overordentlig Udbredelse ere almindelig bekjendte under Navn af Lithophanier. Deres Fabrication skeer paa følgende Maade:

Formen dannes først. Dertil smeltes Vox og farves under Til sætning af lidt Terpentiniolie; det udbredes omtrent i en Linies Tykkelse paa en sirkantet Glasplade, saaledes, at naar Pladen holdes mod Lyset, den da viser sig temmelig formørket. Derefter udarbejdes eller modeleres i Voxet den Gjenstand, man vil fremstille, med Grisler eller Graver-naale af Elphenben af forskjellige Forme. Det er indlysende, at jo tyndere Voxpladen paa Glæstavlens udarbejdes paa enkelte Steder, jo mere gennemsigtige blive disse Steder. Men man maa paa den anden Side heller ikke gaa saa yderligt, at Glæset kommer til at ligge blankt. De mørkeste Skygger erholdes ved at paaføre mere Vox paa de glatte Steder af det tidligere Lag. Her maa man ogsaa vogte sig for at paaføre for meget, da ellers de for stærkt dækkede Puncter ville fremstille sig aldeles uigennemsigtige. Saaledes fuldføres Arbejdet, idet det stundom holdes

for Lyset for at erfare Virkningen. Rettelser ere meget let at udføre, da de for stærkt uddybede Steder blot atter behøve at belægges med mere af Bogmassen.

Naar Pladen er efter Ønske, saa maa der først dannes en Form af den, og det er Porcelainsarbejdernes Hverv. Til den Ende lægges Glasjet paa et Bord, omgives med en forhøiet Kant af Trælister, og Gips, der er fortyndet med Vand, hældes i Formen. Det tørres derpaa, hele Formen dreies om, Glaspladen med Bogformen aftages forsigtigt, og naar Formen er tørret, er den færdig. De flade udvalgte, bløde Porcelainplader trykkes deri og brændes derpaa paa sædvanlig Maade.

Istedetfor Porcelain kan man selv smelte Bøx, udarbejdet med Terpentinolie deri og derved saa Exemplarer, der meget begynde at bruges i Udlandet. Førre de tages i Brug, gives de et Overtræk af hvid Copallak. Ogsaa erholdes der nu stundom lignende Arbejder udførte i vellugtende Sæber.

Nr. 18. At forgylde og forsilve Siltetraad.

Bladguld og Bladsolv rives paa en Marmorplade med Gummislis, indtil det er forvandlet til et meget fint Pulver. Det bliver flere Gange udvasket med rent Vand for at fjerne Gummien, ligesom der gjøres ved Forarbejdelsen af Malerbronce hos Malerne. Siltetraaden forberedes ved at kommes i en Oplosning af Chlorzink og koges deri. Den udvaskes derpaa i Vand, hvorefter den koges i Vand, hvori fint Guld- eller Solvpulver er udrørt. Derpaa vaskes

den atter i Vand og tørres og er nu overtruffet med et fint Lag af Guld eller Sølv, som ved Glatning og paa almindelig Maade skaffes Glans.

Nr. 19. At fabrikere Copierlærred.

Fremgangsmaaden ved at fabrikere Copierlærred efter en patenteret Opfindelse er følgende:

Der tages 8 Bægtdele Terpentiniolie, 8 Dele Ricinusolie, 2 Dele Canadabalsam og 1 Del Copaivabalsam. Disse 4 Dele blandes godt sammen og føres saa ensformigt som muligt ved Hjælp af en Svamp paa Mousselin. Det rulles derpaa sammen og staaer i 36 Timer, hvorpaa det atter oprulles og med en Mousselinlap affryges det mulig overflødige, idet der gnides over hele Stykket med den. Det sammenrulles derpaa atter, staaer lige saa længe, hvorpaa det igjen eftersees. Er Overfladen endnu ikke tør, saa rives det atter med Mousselin og aftørres med samme Slags Løi. Det oprulles derpaa for sidste Gang, staaer i 14 Dage og er færdigt.

Nr. 20. Simpel photographisk Kalkermethode.

Et Stykke albumineret Papir af samme Størrelse som det Kobberstykke, der ønskes afcopieret, overstryges med en Blanding af 2 Dele dobbelt chromsurt Kali og 3 Dele Gelatine opløst i 22 Gange saa stor Bægt Vand og tørres i Mørke, da det er følsomt for Lyset. Naar Papiret er tørt, lægges det paa Kobberstykket og begge lægges imellem to Glasplader og udsættes for stærkt Lys, der vil trænge gennem alle de Lyse

Dele af Tegningen og indvirke paa det sølsomme Papir. Hvor dette træffes af Lyset, bliver Albuminet opløseligt. Papiret lægges derefter i rent Vand og de paa Papiret værende Stoffer bortvadskes fra alle de Steder, der ikke ere paavirkede af Lyset. Derefter overstryges Papiret med en Opløsning af Garvesyre. Denne vil trænge ind paa de blottede Steder, det vil sige, paa de Steder, hvor Lyset ikke har kunnet angribe Albuminet. Ved Reddypning i Vand bortskaffes atter Garvesyren. Naar det saaledes præparerede Papir overstryges med en Opløsning af Jernvitriol, 3 Pd. i 1 Pot Vand, da vil Tegningen fremkomme derved, at Jerniltet træder i Forbindelse med Garvesyren og farver Papiret mørkt paa alle de Steder, der svarer til de mørke Steder paa Originaltegningen, og der erholdes saaledes en tro Gjenpart af Tegningen, efterhaanden som Farven bliver mørkere ved Luftens Indvirkning.

Efter Behandlingen med Jernvitriol fordres en Afvaskning med Vand for at bortskaffe det overflødige Salt.

Nr. 21. God Maade til Ascopiering.

Der bruges almindeligt Papir til Ascopiering til Tegninger; det lægges over den ascopierende Tegning og overstryges med Bomuld, der er mættet med Benzin. Papiret bliver aldeles klart, krøller ikke, kan tegnes paa med Blyant, Tusch og Blæk og Benzinen tørrer meget hurtigt og fordamper aldeles, saa at Papiret atter bliver mørkt uden at noget som helst kan sees derpaa

af Plet eller deslige. Tørre Benzin'en førend Tegningen er færdig, kan Stykke for Stykke overstryges dermed og Overstrygningen kan gjentages flere Gange uden at det skader i nogensomhelst Henseende.

Nr. 22. At borttage Fædt- og Oliepletter af Papir, Kobbere og Tegninger.

Brændt Magnesia (*magnesia ustra*) udrøres med Vand til en Deig og stryges med en Pensel paa Pletten. Det tørres derpaa aldeles, og den tørrede Masse fjernes^{se} forsigtigt med en Kniv eller en Børste. Hvis Pletten har været gammel, er det nødvendigt at forny det to eller tre Gange. Pletten forsvinder aldeles. Det hvide Støv, der hænger i Tegningen, maa fjernes med en blød Børste, og hvis Papiret er blevet krollet maa det lægges mellem dobbelt Papir og glattes med et varmt Strygjern.

Nr. 23. Renset Uhrolie.

Den rensede Olie som Uhrmageren bruger, kaldes Uhrolie; den tilberedes i Almindelighed i England af Mandel- eller Olivenolie, idet der tilføjes Alkohol, der opløser den i Olien værende Stearin, hvorpaa Spiritusjen bortdestilleres. Denne Olie modstaaer enhver Kuldegrad og sælges i England for 72 Sk. pr. Drachme. Hr. v. Viebahn i Wien giver Anvisning paa en fortrinlig Uhrolie, som ilberedes paa følgende Maade:

En ren Strimmel Bly lægges i et hvidt Glas, der er fyldt med Olivenolie og udsættes en Tidlang

for Solstraalernes Indvirkning. Efter længere Tids Forløb affkummes det øverste klare Lag og den øvrige Olie er da meget god.

Nr. 24. Engelsk Bogusmørrelse.

Spermazet $\frac{1}{4}$ Pd., Bog $\frac{1}{8}$ Pd., Bedetalg $\frac{1}{2}$ Pd., Svinesfedt $\frac{1}{8}$ Pd. og Jernilte 1 Unze. Det blandes, koges og omrøres med en Træspatel til det er koldt.

Nr. 25. Engelsk Smørrelse til Seletsi og Galescher.

1 Pot Mælk og $\frac{1}{8}$ Pd. hvid Sæbe varmes, omrøres og koges derpaa til det er endel indkogt, hvorpaa der tilsættes $\frac{1}{8}$ Pot frisk Linolie, der maa omrøres godt. Læderet bliver smukt og blødt deraf.

Nr. 26 a. Ny engelsk Bogusmørrelse.

2 Dele Svinesfedt koges med 1 Del ren Dytalg og 1 Del hvidt Bog til det alt er omrørt og sammensmeltet, hvorpaa det tages af Ilden og tilsættes 1 Del Jernilte, der er sammenrevet med ren Bomolie. Naar det er blandet godt, afkjøles det til en fast rødlig Masse.

Nr. 26 b. Smørrelse for Trækamme paa Tandhjul.

Naar Trækammene paa Tandhjul smøres med Talg blandet med $\frac{1}{10}$ Del meget fint stødt og sigtet Glasstøv, vilde de holde sig i meget lang Tid i god Stand. Det har vist sig ved at nedtage en Mølle, der uafbrudt er gaaet i 9 Aar, at Trækammene, der hele den Tid havde været smurt med denne Smørrelse,

harde vedligeholdet sig meget godt. De Driwhjul, der vare af Støbejern, vare blankt polerede, men Formen paa Driwtænderne var uforandret. Ved Talg alene, eller ved Graphitsmørelse er dette aldrig Tilfældet, idet som oftest 4 til 5 Aars Brug gjør at alle Tænder maa fornyes og Jerndrevene maa veksles med nye.

Nr. 27. At gravere paa Glas.

Fuldkomment rent Glas overtrækkes med Bog. Naar Overtrækket er tørt, saa tegnes med en skarp Spids eller Naal den Tegning deri, der ønskes, hvorved det maa iagttages, at enhver Linie er gaaet igjennem Børet og berører Glasset. Derpaa tages 1 Del pulveriseret Flußspat, der kommes i en Blyskaal og overhældes med 2 Dele Svovlsyre, hvorpaa Glasset, med den gravede Side ~~ned-~~ lægges over Staaalen. Denne holdes nogle Minutter over en Spirituslampe til der udvikler sig hvide Dampe, hvorpaa Lampen borttages og Glasset udsættes omtrent i 10 Minutter for Indvirkningen af bemeldte Dampe. Børet fjernes i varmt Vand eller med Terpentinelie, og Tegningen eller Navnet er fuldkommen rent graveret i Glasset.

Nr. 28. At pulverisere Glas.

Glasset gjøres rødglødende, kastes i koldt Vand, aftenres og stødes. Ved denne pludselige Afkøling bliver det skjort. Det pulveriserede Glas bruges til at forme lithographiske Stene med, til nogle Lakfernisser og til Filtrepulver for Syrer.

Nr. 29. Billige og smukke Speile uden Glas.

En Hr. Rappucioli i Turin har opfundet boiellige Speilflader, der ere meget billigere end Glæsspeile og der med lige Vethed enten gjøres flade, concave eller converge og der i færdig Tilstand kunne boies saaledes, at de kunne anbringes til Forziring paa mange forskjellige Maader.

Et glat Papir eller udspændt Stykke Lærred overtrækkes med Eggehvide, og naar det er tørret, overtrækkes det med en fuldkommen klar Copallak, der stryges flere Gange paa, til den er fuldkommen blank, men maa tørres godt mellem hver Gang. Dette Færnislæg kommer senere til at danne Glasstet paa Speilet. Den ene Side af et Blad Staniol gives flere Overtræk af en Færnis, der kan holde Fugtighed ude, og naar det er fuldkomment tørt, bedækkes denne Side af Staniolen, ved en eller anden Lim, med glat Papir, Lærred, Træ eller anden Gjenstand. Naar det er tørret, vendes Staniolpladen om og overhældes med Qvissolv, der da i Forbindelse med Staniolen danner et Amalgam. Herpaa lægges forsigtigt den første Papir- eller Lærredeplade, der blev overtrukket med Eggehvide og Lak og med Lakken mod Amalgamet, og ved stærk Presning, helst i en Bogbinderpresse mellem glatte Plader, presses alt fast sammen hvorved begge Dele efter nogen Tids Forløb ere fuldkommen forenede. Naar det atter er udtaget, lægges det paa et Bord med det første Papir eller Lærred opad, der blev overstroget med Eggehvide og fugtes med Vand paa Overfladen. Naar Fugtigheden er slaaet igjen-

nem, kan Papiret eller Lærredet, let stilles derfra, Eggehvinden afvaskes med koldt Vand, og man har et fuldkomment Speil, der viser sig saa meget smukkere, jo klarere, hvidere og gjennemsigtigere Copallaffen har været. Det færdige Speil kan bøies i enhver Retning, hvorfor Opfinderen har kaldt dem Miroirs ductilles. Man kan ogsaa fabrikere farvede Speile paa denne Maade, der da gjøre en smuk Effect.

Nr. 30. Fabrikation af Cigaretter.

Anvisning til den kemiske Tilberedning af
Papiret til Cigaretter.

Papiret til Cigaretterne er en meget væsentlig Del af dem, og det er af Bigtighed at Tilberedningen deraf foretages med Omhyggelighed; den udføres saaledes:

I en Digle af ildfast Ler kommes 50 Dele renset Potaske, $4\frac{1}{2}$ Del calcineret Soda og 15 Dele Quartz, der Alt er pulveriseret og blandet. Det sættes ned i et Gomsurhul helt ned i meget stærk Stenkulsild og udsættes saaledes i 3 Timer for stærk Smeltehed, idet Diglen er tildækket. Naar det er sammensmeltet, tages Massen ud, affjøles, pulveriseres og opbevares i luftet Glas til nærmere Brug. Der tages derpaa 1 Pot Vand, hvori en eller anden god Tobak er udtruffet i og affiet; der tilsættes $\frac{1}{4}$ Del af det ovenstaaende Pulver og koges saalænge dermed, til der blot bliver en Ubetydelighed tilbage, der ikke vil opløses. Denne Badske affjøles og filtreres, og deri dypes Striber saa brede som Cigaretternes Længde og af

tyndt, hvidt eller brunt, ulimet Papir og ophænges paa Snore til Tørring. Naar det er tørt, presses det stærkt i en Papirpresse og tilskræres i den Bredde, det skal have for at give Cigaretthylsterne den fornødne, men ringe Tykkelse.

Tilberedning af Cigaretterne.

For at danne Tobakken i Hylsterne udfordres et tragtformigt Instrument og en Cylinder, hvilken sidste kun maa være en Papirstykkelse videre end Tragstens Rør. Endvidere hører der et Stempel for at stoppe Tobakken i Røret og et tykkere for efter Drivningen at skyde den ud igjen. Tobakken maa være renset for alle Stik og Ripper, men skal være skaaret fint og tørret godt. Udførelsen af Arbeidet skeer saaledes:

Papirstrimlerne af det kemist tilberedte Papir lægges skraat ud til Siden med en lille fremstaaende Kant paa hvert af dem. Denne Kant overstryges med opløst arabisk Gummi; Papiret vikles fast om Rullestoffet, tilstryges med Fingeren over Gummien, skydes af Stokkene, hvorpaa der strax med lidt Gummi fæstes et lidet Trærør eller Pennepose, der er tilpasset efter Nabningen, som Mundspids deri. Tobakken, der afveies for hver Cigaret, kommes nu i Tragten, der sættes i Papiret og Tobakken stødes deri til den er fuld, hvorpaa Papiret i Enden omboies og limes med lidt Gummi. Hvert Arbeide er i Fabrikerne overdraget til en Arbeider, der udelukkende kun udfører det.

**Nr. 32. Forsendelse af levende Planter, der
indpakkes i Saugspaaner.**

Det har ved Prover i det Store vist sig, at levende Planter, der forsendes, holde sig meget bedre ved Indpakning i Saugspaaner, end i Halm, Mos eller Hø, da Saugspaanerne ikke heder Rodderne og ikke gjør dem gule.

Trettende Afdeling.

Drivning af Meloner, Agurker og Champignons.

Meloner.

Melonen inddeles i Suffermeloner og Vandmeloner. Suffermelonerne inddeles atter i Meloner og Cantalouper. Melonerne blive ofte meget store, de ere langagtige og rislede og modnes til forskjellige Tider. Cantaloupen er mere rund og glat, har en tyk Skal og finere Kjød, samt en sød krydret Smag. Den fordrer mere Varme for at modnes.

Mindre vigtige Underafdelinger af begge Sorter bestaaer i tidlig og sildig modne Frugter og disse inddeles atter efter Kjødets forskjellige Farve i Meloner med rødt, hvidt, gult og grønt Kjød. De ydre Kjendetegn bestaa i Formen, som lang, rund, flad, trykket etc. og i Dannelsen som nettet, glat, ru, takket, stribet, furet etc. Kærnerne findes hvide, gule og røde samt store, smaa, flade og tykke.

Blandt Vandmelonerne findes færre Afdelinger og Frugterne adskille sig kun fra hinanden ved deres forskjellige Kjødfarve som Frugter med rødt, grønt og hvidt Kjød, samt ved sorte og gule Kjærner. Af Suffermelonerne foretrakkes Cantaloupen for Melonen. De bedste Cantalouper ere de med grønt Kjød, derefter komme de med hvidt, de med gult og tilsidst med rødt Kjød; dog gives der Undtagelser fra denne Regel.

Ved Melonerne ere ogsaa de med grønt Kjød de fineste og bedste. Ved Vandmelonerne foretrakkes de med rødt Kjød, derefter komme de med grønt og tilsidst de med hvidt Kjød.

Det ansees stedse som et Fortrin ved en Melon, at den har en Rigdom af Sæft og da især ved Vandmelonerne. Det staaer ikke i Ens Magt at fremlede dette, men det ligger i Sorten og i det mer eller mindre gunstige Aar. At ville fremlede Sæftrigdommen ved stærk Banding, lader sig ikke gjøre. Den foraarsager derimod, at Melonen bliver let og faaer Mangel paa Lugt. De saftrige Meloner vinder i Sæftrigdom ved at de vandes mindre, ligesom det harver alle deres gode Egenskaber og da i Særdeleshed deres Smag og Lugt.

De bedste Melonsorter ere:

A. Cantaloupe.

1) Den sorte ujævne Cantaloupe. Den er rund og lille; Skallen mørkegrøn, besat med fremstaaende Borter. Den forandrer ikke sin Farve ved

at modnes, men aabner sig i Enden. Kjødet er rødt, sødt og vinholdigt i Smag. Den kan modne i Juni.

2) Den grønne Cantaloupe er lille, en Smule langagtig og har nogle Borter. Skallen er grøn, lidt tegnet; Kjødet er rødt og sødt. Naar den modner bliver den lidt gul paa Solsiden. Den modnes i Juni.

3) Orange Cantaloupe. Den har en langagtig Form uden Borter, er lidt udtegnet og bliver gul, naar den modnes. Den modnes i Juni.

4) Den hvide Cantaloupe. Den har en rundagtig Form og er større end de øvrige. Kjødet er hvidagtig, meget rigt paa Saft og er sødt. Den modnes i Juli.

5) Ananas Cantaloupe har en noget langagtig rund Form. Rillerne ere mindre fremtrædende end de foregaaende. Kjødet fast og vellugtende.

6) Prescott Cantaloupe er middelfor og lille; begge Sorter ere forskjellige, dog foretrækkes den første til Drivning. Skallen er meget ru, afvejlende sølvhvid og mørkegrøn, den har en fortrinlig Smag.

7) Tidlig zart Cantaloupe. Formen er noget fladtrykket og rislet. Den har rødt Kjød, modner tidlig og er meget velsmagende.

8) Noir des Carmes. Formen er rund, Skallen sortagtig grøn, Kjødet rødt og smager vinpyrligt. Den modner meget tidlig.

9) Cantaloupe fra Paris. Den er stor, Skallen hvid, stærk netformig.

10) Sort Ronge Cantaloupe. Stor, grønt Kjød, meget god.

11) Cantaloupe fra Valencia. Stor, mere hvid end grøn og glat Skal. Den har grønt Kjød og er meget god.

De egne sig Alle til at drives. Dog kan Nr. 6 og Nr. 9 ogsaa dyrkes i det frie.

B. Meloner.

1) Den store Melon fra Tours. Er ujævn, rund og stærk figureret. Naar den modnes, bliver den lidt gul. Kjødet er fast og rødt, af sød krydret Smag og righoldig paa Saft. Det er en ganske fortrinlig Sort, der almindelig modnes i August.

2) Den lille Sukkermelon, eller den lille Pauliak. Den er mindre end den foregaaende, knap halv saa stor og af flad, rund Form. Skallen grøn og figureret og forandres lidt, naar den modnes.

3) Melon fra Longeais. Den har en langagtig Form og er regelret tegnet paa Ripperne. Naar Frugten er ung er den mørkegrøn, og idet den modnes, guldgul. Imellem er den meget lille og imellem temmelig stor. Imellem er den stærk figureret, imellem slet ikke. Kjødet er rødt og fast; Smagen sød og vinagtig. Den er meget fuld af Kjød, har megen Saft og modnes i Juni og Juli.

4) Den lange Carmeliter Melon. Den er af æggerund Form, middelstor, temmelig figureret

og uden en eneste Ripe. Kjødet er mer eller mindre rødt, sastrigt og af meget sød, krydret Smag. Den maa ikke blive for blød. Dens Modenhed indtræffer i Juni og dens meget tynde Skal bliver lidt gul under Modenheden.

5) Den runde Carmeliter Melon. Den er mindre end den foregaaende, men har de samme Egenstaber.

6) Melon fra Avignon. Det er en af de smukkeste Sorter af Middelstørrelse, langagtig dannet og lidt grønlig af Farve. Ripperne ere regelret tegnede. Kjødet fast, rødt og fuldt af sukkersød, vinholdig Saft. Den modnes i Juni.

7) Melon fra Cabul. Grønt Kjød, af Middelstørrelse med ru, gulagtig Skal.

8) Melon fra Texas. Grønt Kjød, mere rund end oval med lysegrøn Skal.

10) Brownham Hale. Grønt Kjød, mere rund end oval med lysegrøn Skal.

10) Maupret's Hybride med grønt Kjød. Frugten mer end middelstor, rund, med lysegrøn, noget ru Skal. Fortrinlig af Smag.

11) Tyrkisk Melon. Grønt Kjød; stor, oval, løber noget spids til ved Stilkens med glat, lysegrøn Skal. Meget god.

12) Floiels Melon fra Persien. Grønt Kjød med ru, gulagtig Skal.

13) Græst Konge Melon. Kjødet lysegult, Formen oval med grøn Skal. Det er en af de største og bedste Frugter.

14) Dutma Melon. Den er oval, middelstor, har en løsegul, glat Skæl og hvidagtigt Kød. Meget sød. Efterat Frugten er moden, maa den nedlægges 6 Tommer i nogle Uger i Jorden for at eftermodne. Det kan, paa Grund af dens haarde Skæl, godt gøres uden Skade for Kjødet.

For lunkne og kolde Bede.

15) Melon fra Ispahan. Hvidt Kød, middelstor og uden Lugt.

16) Melon fra Honsleur. Kjødet er noget grovt, men meget saftigt. Frugten stor, langagtig og med høie Ripper.

17) Londoener Prismelonen fra Gurchil. Kjødet meget godt; stor og lang Frugt.

18) Muskatmelonen fra Syd-Carolina. Kjødet meget smeltende og muskatagtigt krydret. Frugten lille, Skællen graa og ru.

19) Fersken Melon. Kjødet meget fint, krydret og ligner Ferskensmag. Frugten rund og middelstor. Skællen mørk og ru. En fortrinlig og ædel Melon.

20) Jydeman's Melon. En stor, langagtig, næsten sort, fortræffelig Melon.

21) Chito Melon i tre Varieteter, alle smaa, usædvanligt rigtbærende og usorlignelig paa Grund af dens eiendommelige syrlige Belsmag og Lugt.

22) Camila eller Camilla Melonen. Lille langagtig Frugt. Skællen gulagtig og læderagtig. Kjødet meget behagelig syrligt og fint aromatisk. Den bærer meget rigt.

23) Kloffe-Melon. Frugten stor; Skallen grøn og gul; Kjødet af fortrinlig Smag.

24) Stribet Uble fra Tiflis (Carlsbader Melon eller chinefisk Appelsin Melon.) Frugten er ikke stor, men smukt spraglet, af overordentlig behagelig, aromatisk Smag.

For det Frie.

25) Sukkermelon med hvidt Kjød. Kjødet er smeltende, krydret og vellugtende.

26) Melon fra Sarepta. Grønt Kjød og uden Lugt. Skallen mørkegrøn; fortrinlig god.

27) Melon fra Gardanne. Kjødet hvidligt grønt; meget god. Skallen mørkegrøn med fint Rødt. Væger rigt og modnes tidligt.

28) Malthesermelon med hvidt Kjød. Formen langagtig. Kjødet meget sukkerholdigt og krydret. Den modnes tidligt.

29) Malthesermelon med rødt Kjød. Er ligesaa værdifuld som den foregaaende.

30) Gul amerikansk Melon. Langagtig Form, gul Skal. Det er en af de ædlere Frugter.

31) Grønskallet Ananasmelon. Rund, lille, svagt Rødt, fortræffelig.

32) Muskatel Melon. Eggeformet eller Kloffeformet. Skallen gul og glat. Ualmindelig rigtbærende og meget aromatisk.

33) Sukkermelon fra Moldau. Frugten rundagtig og lille. Skallen hvidagtig; Kjødet meget velsmagende.

34) Sort portugisisk Melon. Frugten middelstor og rund; Skallen sort, Kjødet meget sødt; bærer overordentlig rigt og modnes tidligt.

35) Oval Netmelon fra Syd=Carolina. Frugten knap middelstor, rigtbærende, Skallen mørkegrøn, Kjødet grønt og meget godt.

36) Rund Netmelon fra Syd=Carolina. Frugten middelstor. Rigtbærende.

37) Tyrkisk Netmelon. Rødt Kjød, fortrinlig af Smag.

C. Vandmelonen.

1) Den italienske Vandmelon. Den er rund, overordentlig stor og veier stundum 30 Pd. Kjødet er carmoisinrødt, Kærnerne sorte, Skallen grøn og glat. Smagen er ikke behagelig. Den udmærker sig ved en Mæsse af forfriskende Saft, der dog er flau og hverken behagelig eller krydret.

2) Den amerikanske Vandmelon. Den er mindre end den foregaaende og kan kun skilles derfra ved en Stribe gule Pletter, der staaer som Ripperne og løbe udad til Spidsen. Kærnerne ere røde. De bruges kun til Syltning, hvortil de ere fortrinlige. De lykkes i vort Klima og bære rigeligt.

Meloners Dribning i Mistbænk.

1) Forberedelser. Vil man have tidlige Meloner, maa Mistbænken tilberedes i Januar og til Udsæd vælges smaa Melonsorter, da de modne tidligere end de større.

Ved Anlæg af Mistbænte maa der især tages Hensyn til Pladsen, hvorpaa de skulle anlægges, til deres Velggenhed og til Jordbundens Bestaaffenhed.

Pladsen skal være lige mod Syd og være fri for enhver Gjenstand, der kan skygge, saa at Vederne kunne have Solen fra Morgen til Aften. Mod Nord og Nordost maa de være dækkede for Vinden ved Bygninger, Mure, Plankeværker, eller tætte Plantninger. Bunden maa være tør og fri for Grundvand.

Storrelsen og Pladsen retter sig efter den Storrelse, Bænken skal have, og naar den ikke kan beskyttes som ovenfor nævnt mod Nordenvinden, saa maa den paa alle Sider omgives med et Plankeværk eller en Væg af Rugstraa eller Siv. Dette Væg skal være 6 Fod høit og befæstes fra 6 til 6 Fod til en stærk Stolpe. Straaet eller Rorene lægges 2 Tommer tykt mellem 2 Rægter og befæstes fra Fod til Fod med Staaltraad. Paa det bekvemteste Sted anbringes en eller to Døre, der overalt beklædes med Straa for at forhindre Vindens Gjennemtræk. Foruden Plads til Mistbænken selv, maa der endnu være Plads til en forholdsmaessig stor Vandbeholder eller Opstilling af Vandfæde, for at have Vand til Banding i Forraad, og for at det kan varmes af Solen, da intet er skadeligere for Melonplanterne end at vande med koldt Vand. Man bør endog i koldt Veir blande Vandet med varmt Vand for at gjøre Massen lunken. Desforuden maa der være Plads for den tilkjorte Gjødning, hvor den kan opbevares. Storrelsen af Mistbænken retter sig efter Binduernes Storrelse, der skulle lægges derpaa.

Binduerne skulle i Regelen være 5 til 6 Fod lange og 4 Fod 6 Tommer til 5 Fod brede. Den udvendige Ramme 3 Tommer bred af $1\frac{1}{2}$ Tomme tykke Fyrrerbrædder, paa Hjørnerne beslaaede med stærke Binkeljern og saavel foroven som forneden være forsynede med stærke Jernringe for at kunne hæve og aftage dem. Indvendig saa Rammerne 4 smalle, 1 Tomme brede Sprosser, forsynede med en Fals, hvori Glasruderne, som Teglsten, kunne gribe over hinanden. Ruderne stiftes og kittes paa den opadvendende Side. Indfatning i Bly og Jernsprosser maa aldeles ikke finde Sted. Glasjet skal være grønt, da Solen ikke virker saa brandende derigjennem. Forat gjøre Mistbænkvinduerne varigere og sikre dem for at raadne, stryges de udvendig og indvendig med smeltet Tjære, der er fortyndet med Vinolie. Ved den sidste Paastrygning paa den udvendige Side blandes der noget revet Kridt eller rød Bolus deri, alt eftersom de skulle have en lys eller mørk Tone.

Mistbænkflasken, hvorpaa Binduerne lægges, gjøres til 2 eller 3 Vinduer alt efter Størrelsen, og af 12 Tommer brede Fyrrerbrædder, hvilket er hele Kassens Høide, da Vinduerne skulle ligge lige paa Planterne. De tappes sammen i Hjørnerne og under Sammenfoiningen af Vinduerne, indlægges en Tværliste, der tillige styrker Rammen. Ved det øverste Brædt slaaes en Kile ind i Enden af Tværlisten. I det forreste Brædt indstemmes de med en saakaldet Svalehale. For at give Kassen Fasthed beslaaes Hjørnerne med stærke Binkeljern. Kassen faaer Størrelse efter to,

høist tre Vinduer, da de saaledes ere lettere at behandle end om Mange løb i et. Det yder ogsaa den Fordel, hvis der drives flere forskellige Melonarter, at de kunne stilles fra hinanden saa at Blomsterstøvet ikke skal blandes for meget.

Dækningspladerne mod Nattefrost maa være 4 Tommer længere end Vinduerne og paa hver Plade maa der være en Slagliste der griber over Sidepladen.

Foruden disse Dækningsplader maa der endnu være Maatter af Straa eller Rør, der kunne naa et Stykke ud over Vinduerne.

Naar Vinduer og Kasse ere færdige graves en Grav i Jorden, $2\frac{1}{2}$ eller 2 Fod dyb, alt efter som Melonerne skulle drives tidlig eller sildig, samt $7\frac{1}{2}$ Fod bred og Længden efter Vinduernes Antal. Siderne udføres med Brædder for at Jorden ikke skal glide ud. Denne Beklædning skal omtrent gaa 12 Tommer over Jordfladen og dækkes foroven med en 4 Tommer bred Træliste, der netop skal kunne omslutte Mistbænkkaassen til Vinduerne. Vil man bekoste Mureværk til denne Beklædning, saa er det uagtelig bedre, da det udelukker de for Mistbænken saa skadelige Muldvarpe.

Er man nødsaget til, paa Grund af Havens Beliggenhed, at anlægge Mistbænken paa et Sted, hvor der er Grundvand, saa nedgraves Mistbænken ikke i Jorden, men anlægges ovenpaa den. I saa Tilfælde nedfattes der i Retning fra Øst til Vest to Rækker 6 Tommers Egetræspæle i Jorden og gjøres to Fod høie over Jorden. Bredden mellem disse to

Rækker maa være lig Gravens Brede som ovenfor nævnt og Rækkerens Længde maa rette sig efter, hvor mange Vinduer eller Rækker, der skulle anlægges. Afstanden mellem Pælene paa den lange Side maa rette sig efter de Brædders Længde, hvormed de skulle beklædes, saaledes, at hvert Brædt sommes fast paa tre Steder, nemlig i begge Enderne og paa Midten. Naar Pælene ere anbragte, beklædes de med $1\frac{1}{2}$ Tomme tykke Brædder, saaledes, at Pælene komme til at staae udvendig. Hjørnepælene, der maa være noget sværere end de andre, maa indfalses saaledes at Beflødningen fra begge Sider kan hæftes fast derpaa. Mellem begge Hjørnepæle ved hver Ende sættes paa Tværsiden endnu en Mellempele for at Beflødningen fra begge Sider kan hæftes dertil. For den længere Bedligholdelses Skyld maa saavel Pæle som Beflødning overstryges med smeltet Tjære.

For at have Vinduerne, naar Planterne skal gives den nødvendige Lust, mer eller mindre, bruges de saakaldte Lusttræ. De ere 12 Tommer lange, 3 Tommer brede, to Tommer tykke og udstaarne stofformige. Paa hver tre Tommer maa der være Indsnit, som paa et Saugblad og ved Hjælp af dem kan Vinduet hæves høit eller lavt efter Behag. Efter Vindens Retning maa der enten lufte foroven eller forneden, idet der stedse skal lufte, paa den modsatte Side, hvor Vinden kommer fra. Ved stærk Hede og i stille Veir er det rigtigst at lufte paa Sydsiden, da Solen saa ikke kan brænde saa stærkt paa.

2) Gjødningens Anbringelse. Alt efter=

som der anføres tidlige eller sildigere Meloner anlægges Mistbænken i Januar, Februar eller Marts. Der anvendes god frist Hestegjødning, der er righoldig paa Straa. Graven fyldes helt op, den indpalede Ramme derimod 2 Fod. Herved maa Gjødningen blandes omhyggeligt, saa at Gjødning og Straa kommer godt imellem hinanden. Enhver Møggreb fuld rystes godt fra hinanden og naar flere saadanne Portioner ere anbragte, slaes de fast med Møggreben, dog bestandig kun lagvis, saa at Arbeiderne, en paa hver Side, kan naa til Enden af Graven. Gjødningen maa ikke aflæsses paa den ordnede Gjødning, men stedse bagved Arbeideren i den tomme Grav for at Gjødningen først kan blandes og derpaa sat ensartet fast. Den engang ansatte Gjødning maa ikke betrædes, og der maa Intet lægges, sættes eller fastes derpaa. Er man kommet til Enden af Graven, saa begyndes med et nyt Lag forfra. Den aflæssede Gjødning lægges nu bagved Arbeideren udenfor Graven og den behandles og rystes med Møggreben for at anbringes paa den nævnte Maade som det andet Lag, dog uden at der trædes paa det første, men det skal slaes saa fast med Greben som muligt. Det er af største Vigtighed at Gjødningelaget efterhaanden forhoies i Midten omtrent 9 Tommer over Sidernes Hoide. Strag ved det andet Lag maa der drages Omsorg for denne Forhoining af Gjødning langs Midten og straa til Siderne, saa at hele Laget faaer et afrundet Udseende. Naar dette Arbeide er endt, løstes Mistbænkkassen paa Stanger, der maa være længere end Gravens Brede

ved Hjælp af 4 Mand, der gaa paa begge Sider af Graven og Kassen sættes paa Midten af Stedet uden at træde paa Gjødningen.

Saasnart Kassen er anbragt, lægges Binduerne og Dækningsspladerne paa. Omkring Kassen lægges der udvendigt et Lag af frisk Hestegjødning, saa at den aldeles indesluttet deraf. Dette skeer for at lette Barmens Dannelse i Kassen, hvorpaa Gjæringen af Gjødningen strax begynder. Jo stærkere Gjæringen bliver, jo mere Fugtighed dannes der i Kassen, og denne maa ikke luffes ud, men strax gaa tilbage i Massen.

I den saaledes tilberedte Mistbænk indtræder Gjæringen eller Sammenbrændingen den anden eller tredje Dag og Feden stiger ofte til 70 Grader Reaumur. Uden Thermometer er det vanskeligt at behandle en Mistbænk rigtigt. Man har opfundet et eget Apparat, der med Lethed kan bruges dertil, og som her skal blive beskrevet.

Af Eggetræ gjøres et Rør paa 3 Tommers indvendig Diameter og dette Rør ender forneden i en Spids som et Kræmmerhus af færniseret Messingblik, der paa mange Steder er gjennemboret med Huller. Inde i Røret er paa begge Sider anbragt 2 Rønder, hvori et Thermometer paa sin Skala kan skydes ned. Foroven dækkes Thermometret ved et færniseret Blikrør med Laag, der kan skydes ned over Trorrøret. Dette Thermometer kan trykkes ned i Gjødningen eller senere i Jorden, uden at tage Skade og er meget praktisk. Naar Sammenbrændingen har vedværet i 4 Dage, saa har Gjødningen sat sig saaledes, at Forhøiningen langs

Midten er sunket, saa at det Hele er lige. Binduerne tages da af og hele Gjødningssmassen tiltrædes Jod ved Jod over det Hele, saa at den bliver fuldkommen fast, og at al Elasticitet forsvinder. Derefter paaføres saa hurtigt som muligt atter frisk Gjødning paa samme Maade som første Gang og med en lignende Forhøining langs Midten, hvorpaa Binduerne og Dækspladerne strax lægges paa igjen, og efter 2 til 3 Dages Forløb vil Gjødningen atter omtrent være lige og horizontal over hele Bedet. Det fasttrædes atter, forsynes med en løs Forhøining af Gjødning langs Midten og umiddelbart efter dette Arbejde paaføres Jorden.

3) Jorden i Mistbænken. Ved Melondriveriet er Jorden, næst efter Gjødningen et Hovedmateriel og man maa derfor være meget forsigtig ved Valget deraf. Den maa være god og fed, men dog ikke for stærk drivende, da Planterne ellers falde om, ligesom de i mager Jord ikke voxe hurtigt nok og ikke modtage Varme nok. Jorden fra forrige Aars Mistbænk maa ikke bruges, da den først maa ligge i Bunke i et Par Aar og jævnlig omstifles. Det maa endnu bemærkes, at Mistbænkjorden aldrig maa være for fin.

Den bedste Jord til Mistbænke faaer man ved at udgrave Pytterne paa de Pladse, hvor Husdyrene vandes, lægge den 2 til 3 Aar i Bunke og omstifte den flere Gange om Sommeren. Naar Jorden er for fast saa tilsættes nogle Maaneder før Brugen noget meget godt, sammentraadt frisk Mistbænkjord eller ogsaa Hedejod, samt hvis det kan faaes, noget Jord fra Kulmiler.

En anden god Blanding er 1 Del Jord fra Dvæg-

drifter, 1 Del god Havejord, 1 Del Lovjord, 1 Del udbadstet Sand og 1 Del frisk Faaregjødning. Den maa imidlertid blandes et Aar før Brugen og opbevares under aabent Tag. For at gjøre disse Jordarter kraftigere, kan der blandes $\frac{1}{20}$ Del Duegjødning deri.

Uf den tilberedte Jord dækkes Mistbænken med et Lag paa 6 Tommer, og naar denne Udfyldning har modtaget Varme, tilsættes endnu et Lag paa 2—3 Tommer, der strax nedgraves i den varme Jord. Denne Omgravning fortsættes saa ofte, til der ikke mere er Brand i Jorden, som strax kan sees, naar Jorden bliver hvidgraa. Naar Jorden er i Orden, beplantes Mistbænken.

4) Udsæden. Saasnart en Mistbænk anlægges, maa Kjørnerne saaes. Disse skulle idetmindste være 4 Aar gamle; de Kjørner, der ere yngre, drive mange Ranter, men bære kun faa Frugter. Udsæden skeer enten i Blomsterpotter, der ere fyldte med let Jord, og der sættes i et Barkbed i et Drivhus, hvis det havees, eller ogsaa i et varmt Bærelse, helst i en Kasse fyldt med Bark, eller ogsaa i en frisk anlagt Mistbænk, der er bestemt til andet Brug. Udsæden skeer, ved at Kjørnerne lægges i Huller, der stikkes med Fingeren, 1 til 2 Tommer fra hinanden, og derpaa føres Jorden med Haanden over hele Overfladen for at tildække dem let. Kommer Kjørnen hurtigt og sikkert op i en Mistbænk, saa maa man ikke vente med at lægge dem, til Varmen er gaaet af Jorden, da Melonkjørner fordre megen Varme og de kunne godt

lægges, saasnart man kan taale at holde Haanden i den varme Jord. Vil man have Meloner hele Sommeren, maa man lægge nye Kærner hver 14 Dag til April Maanedes Ende.

Kjærnerne i Mistbænkene komme op efter 6—7 Dages Forløb. Naar Planterne ere et Par Dage gamle, maa Jorden forhoies noget om Stammen og tiltrykkes. Det vanskeligste Punct nu er Vedligeholdelsen af Planterne. For lidet og for meget Varme gjør at Planterne falde om og det fremledes ogsaa ved for meget eller for lidet Lust. Der horer megen Noiagtighed til at vedligeholde den rigtige Varmegrad. For at give dem Lust i rette Tid maa Tidspunctet noie iagttages. Ved stærk Frost kommer Solen sædvanlig frem. Dette maa benyttes og fra Kl. 10—12 aftages Dækningen, dog med den Forsigtighed, at Planterne ikke strax udsættes for Solstraalerne, men Vinduene dækkes med nogle Rør; thi ellers falde Planterne om. Taaget Kulde er det værste Veir for Melonplanten. Det er dog nødvendigt ved saadant Veir at afdække nogle Timer lige i Middagsstunden, da Planterne ellers blive gule og falde om. Indtræffer der derimod en tæt Taage, eller der falder tæt Sne eller Regn, saa maa Alt være tildækket, saa længe det vedvarer. Planten er vel i stor Fare, men denne kan ikke afhjælpes. Mistbænkens Dunster og Mangel paa Lust kan i dette Tilfælde aldeles ødelægge Planten. Dunsterne hange sig ved den og Bladene, eller falde draabevis fra Vinduene, hvor de samle sig og fordærve dem. Draaberne kan mulig fjernes ved at Vin-

duorne under de overhængende Maatter aabnes lidt; derved løbe Draaberne ned forud i Bænken og paa den Maade kan der gives noget friskt Luft.

Indtræder der nogle smukke, milde og lyse Dage, saa maa de strax benyttes for at give Planten lidt Luft. Nogle Timer efter Solens Opgang tages Dækningen af, Binduerne løstes i en Fingers Tykkelse paa den Side, der vender fra Vinden, og saasnart Solen forlader Binduerne, lukkes disse, og noget efter dækkes de med Maatterne, samt hvis det er nødvendigt, da med Træskodderne. I denne Henseende kan man ikke være forsigtig nok.

For at vedligeholde Plantens Levekraft er det nødvendigt at drage Omsorg for at Mistbænkens Varme er ensformig og dette steer ved den udbvendige deromkring liggende Gødning. I den Hensigt maa man dagligt stikke Haanden deri, og saasnart det bemærkes, at det bliver koldt, maa der gives et friskt Omslag og fugte det, hvis det bliver tørt. Saasnart den værste Kulde er forbi, maa Binduerne daglig løstes mer eller mindre, alt efter Veierliget, og eftersom Varmen i Bænken tiltager. Begynder Veiret at blive varmt, maa man baade Dag og Nat give ligemeget Luft, dog med den Forsigtighed at Maatten om Natten sættes derover, saaledes at den hænger ud over Binduernes Aabning. I vort Klima er det dog tilraadeligt idetmindste til Midten af Mai at have Binduerne lukkede om Natten.

Efter den almindelige Fremgangsmaade blive Planterne, naar de ere en Finger lange og ere stærke nok

til Omplantning, udplantede paa det til dem bestemte Sted i Mistbænken, hvor de da blive staaende til de have baaet deres Frugter. I den nyere Tid og især i Frankrig anvendes der en særegen Fremgangsmaade, hvormed man faaer Frugterne tidligere og finere, men der er endel omstændeligere. Man omplanter nemlig Planterne, der forud behandles paa den nævnte Maade, en, to eller tre Gange efter hinanden. Det skeer første Gang, naar Planten er 14 Dage gammel og da paa et Bed, der er tilberedt paa samme Maade som Frosbedet, men der har en lavere Temperatur. Planterne sættes 4 Tommer fra hinanden og staa her i 3 Uger. Dersfra plantes de til et tredje Bed, hvor de ville befinde sig endnu bedre. Her blive de til de ere stærke nok til at sættes paa deres Bestemmelsessted. Naar Veierliget kun er nogenlunde mildt, ville de her være fuldkommen gode paa 14 Dage.

Jordelen ved denne Methode er følgende: Planterne blive mindre stærkt drivende; Stammen skyder bedre Rødder og bliver kraftigere; de falde ikke let om og voxe hurtigere, da de have modtaget Næringsaft af tre forskjellige Bede, fremfor de Planter, der strax komme paa deres bestemte Plads. Efter den franske Methode kunne de Planter, der ere saaede i Januar allerede være paa deres Bestemmelsessted i Begyndelsen af Marts, hvilken sjelden kan ske paa den almindelige Maade.

Efter denne Methode belægges Gjødningen kun med et 3 Tommers Jordlag. Man skulde tro at et saa ringe Quantum Jord ikke var tilstrækkeligt til at

ernære Planten og at Rødderne vilde forbrændes, men Erfaring har vist det modsatte. Melonplanten flyer intet mere end Vand; jo tykkere Jordlaget er, jo mere holder det paa Fugtigheden og meddeler Planten den. Jo tyndere Jordlaget er, destomindre holder det paa Fugtigheden, der trænger derigjennem og fordeles i Gjødningen. Jo mere Næring Planten har, desto hurtigere sætter den Frugt og driver ikke saa meget i Ranker og Blade. Der bespares meget Arbeide ved Bestæringen af de mange unyttige Ranker. Endvidere kan den udvendige Varme fra den der samlede Gjødning lettere opvarme et tyndt, end et tykt Jordlag. Plantens Rødder gaa ikke nedester, men ligge langs hen under Jordens Overflade.

Denne Fremgangsmaade bevirker altsaa:

- 1) At Planterne ikke saa let falder om paa Grund af Fugtighed;
- 2) At de sikrere og tidligere ansætter Frugt;
- 3) At Frugterne tidligere modnes og
- 4) At Frugterne faa en finere Smag, da de erholde mindre Næring fra Vand.

Hvilken Fremgangsmaade man endog følger, kan man ikke være forsigtig nok ved Omplantningen for ikke at beskadige Rødderne. De maa løstes op med saa meget Jord som muligt, thi beskadiges Rødderne, sættes Planten meget tilbage, de sygne ofte hen og gaa ud. Komme de dem desuagtet, blive de svagelige og levere ingen fuldkomne Frugter. Til en beskæftiget Omplantning med Jordklump tjener den saakaldte Melonhævert. Den bestaaer af en Cylinder

af Jernblik, 6 Tommer i Gjennemsnit og 7 Tommer høi. Paa den ene Side er den paalangs gjennemskåret saaledes, at den kan fjedre. Naar den er sammenflemt noget, er der nogle Øfener, der kommer til at sidde ligeoverfor hinanden og hvorigjennem der kan sættes en Jernstift. Skal man omplante en Plante, tages Stiften op, hvorved Røret udvides noget, det sættes over den Plante, der skal flyttes og trykkes helt ned i Jorden. Den udvendige Jord skræbes lidt tilside, Røret tringes sammen, og Stiften sættes i Øfenerne. Hele Røret bøies nu lidt til Siden, og Jordklumpen tager saaledes Rodderne ubevægelig med sig. Røret med Jord og Plante sættes paa sit Bestemmelsessted, hvor Jorden er skubbet tilside. Naar Overfladen af Røret er lige i Høide med den udvendige Jord i Mistbænken, skræbes Jorden atter til omkring Røret og Stiften optages, hvorved Røret ved sin Fjederkraft udvides lidt. Det kan nu tages lige op, den udvendige Jord trykkes svagt til, og Planten staaer, uden at den synderlig vil mærke, at den er flyttet. Det maa bemærkes, at Røret paa den nederste Kant maa være skarpet saaledes, at det med Lethed kan trykkes ned i Jorden.

En meget bekjendt Gartner ved Navn Loiset i Frankrig anvender og anbefaler meget Planternes Opdræfning i Potter. Saasnart et dertil bestemt Bed, sædvanligt et Bindue, er færdigt med Gjødning og opvarmet, bedækkes det med et Lag Jord paa 2 Tommer. Der fyldes dobbelt saa mange Potter paa 4 Tommer, som der skal bruges Planter, med god Mist-

bænkjord; de sættes paa Bedet og Mellemrummene fyldes til Randen med tørt Mos. Dette opvarmes strax og holder paa en middelmaadig Fugtighed, hvorved Jorden i Potterne ikke let tørres. Vinduerne lægges paa og dækkes med Maatter. Saasnart Varmen i Bedet er sunket til 24—26 Grader Reaumur, stikkes der to Kjørner i hver Potte med Spidsen nedester og dækkes med en Tomme Jord. Naar Kjørnerne er kommet op og Rotyledon fuldkommen er udviklet, tilberedes en anden Mistbænk paa samme Maade, og saasnart Varmen er sunket til 24—26 Grader sættes Potterne, ligeledes i Mos, deri. Til den fremtidige Udvikling af Planterne er den samme Varmegrad nødvendig, og den maa i Tilfælde af Sne eller stærk Kulde vedligeholdes ved varme Omslag uendelig af Gjødning. Efterat Planterne ere komne op, maa de saa meget som muligt have Lys og naar Veiret tillader det, ogsaa Lust, idet der i klart Veir luftes ganske lidt fra 11—2. Ved Kulde og Sne maa der holdes tæt lukket og i sidste Tilfælde endog Dækning med Maatter. Om Natten maa Bænken jelsølgelig dækkes saa godt som muligt.

8—10 Dage efter Spiringen, vælges de nkræftigste Plante i hver Potte og den anden fjernes, idet den afsnibes eller afstares ved Roden; thi den maa aldrig trækkes op, da den andens Rod derved let kunde beskadiges. Saasnart Planten i Potten udvikler det tredje Blad, udplantes den paa sit Bestemmelsessted. Dette Punct indtræffer som oftest i Midten eller Enden af Februar.

5) Mistbænkens Beplantning og Behandling. Saasnart Bænkens Varme er faldet til 24—26 Grader, kan den som sagt, uden Fare beplantes. I de tidlige Bænke plantes to Planter under hvert Vindue af de Sorter, der egne sig til tidlig Drivning og der i Almindelighed ikke udbrede sig saa stærkt som de sildigere Sorter. I Frankrig anvendes sædvanlig Cantaloupe fra Prescott, saavel den store som den lille dertil, og den sidste giver et sikkert Udbytte. Af sildigere Sorter plantes en i hvert Vindue. Paa det Sted, hvor der skal sættes en Plante, gjøres en lille Forhoining, idet den nærmeste Jord trækkes dertil, dog uden at gøre nogensomhelst Jordybning, hvorpaa Planten sættes midt i Forhoiningen lige ned til Bladene. Derjom Planten paa Grund af ugunstigt eller koldt Veir er blevet for langstrakt, saa nedsættes den ikke lige, men paa skraa, dog maa den øverste Spids sættes lige op.

Gre Planterne tiltrukne i Potten, saa vendes hele Potten ud med Jordklump og sættes forsigtigt i Jorden. Gre Planterne derimod tiltrukne paa andre Beder, maa Jorden optages med yderste Forsigtighed, uden at en eneste Rodtrævl bestræbes. Hertil tjener den i Nr. 4 beskrevne Melonhævert fortrinligt. Tiden for Udplantningen er rettest saasnart det tredje Blad er udviklet. Der vil da følge en hurtigere Vægt og en hurtigere Udvikling af det fjerde Blad. Det er ikke tilraadeligt at vente med Udplantning til det fjerde Bed er udviklet, da Planten da næsten samtidig skal beståes.

Den nedsatte Plante behøver ikke at vandes, da Bænkens Uddunstning holder Jorden tilstrækkelig fugtig. Binduerne maa derimod holdes lukkede indtil Udviklingen af et nyt Blad viser, at Planten er i Vægt. Fra det Dieblik at Plantning har fundet Sted, udfordrer Bænken en vedholdende Opmærksomhed. Der maa anvendes den største Omhyggelighed for Vedligeholdelsen af en regelret Varme. Dersom der efter Plantningen, af en eller anden Aarsag, indtræffer en pludselig Stigning af Varme, saa maa denne Ulempe strax afhjælpes, da ellers Plantens unge Rodder forbrændes og Planten selv gaaer da tabt. Rundt om den lille Ophoening skjæres da Jorden, for at den indvendige Varme kan strømme ud; der luftes lidt og dette sidste maa endog gøres om Natten under Maatterne for at aflede den forstærkede Varme. Saa snart Heden atter synker, tildækkes og jævnes Jorden.

Eggesaavel som der maa sikres for Overvarme maa der ogsaa sikres mod Afkjøling, hvilket let kan ske ved indtrædende Kulde. Herimod sikres ved delvis eller fuldstændig Fornælse af Gjødningssomslaget udenfor Bænken og denne Fornælse gjentages saa ofte det er nødvendigt. Dette fortsættes ofte til ind i Mai.

For at Melonkulturen fuldstændig skal lykkes, maa Mistbænken have en stadig Varme af 24—26 Grader Reaumur.

6) Behandlingen af tidlige Mistbænke. Saa snart Planten voyer stærkt og har udviklet det fjerde Blad af Størrelse som Neglen paa en Tommelfinger, saa afføres Ranken over det andet Blad og

Saaet bestrøes med lidt tørt Jord, pulveriseret Kalk eller Kulstøv. Der opbunkes mere Jord paa Jorhøiningen om Planten saa at den faaer $1\frac{1}{2}$ Fod i Gjennemsnit, hvorved Udviklingen af Rodderne lettes. Beskæringen skeer for at Moderranken kan drives til senere at danne Frugtranker. Saa snart disse atter voxe til, skæres de af paa to Dine for at de igjen kunne drive Sideranker og det skeer med en skarp Kniv. Overhovedet bør det være en Regel, at Planten kun faaer to Moderranker og en saakaldet Rodranke, der drives frem paa Stammen mellem de andre. Alt, hvad der ellers skyder frem paa Stokken skal affkæres. Dertil hører:

1) De Vandskud, der almindelig skyde lige ud af Stammen, da de odelægge Frugtrankerne. De kjendes strax paa deres Tykkelse og deres stærkdrivende Væxt Naar de borttages, dannes der imellem et tomt Rum paa Stokken. En nærliggende Ranke eller et Blad maa da føres derhen, saaledes, at der bliver Stygge, da Solens Straaler ellers let skade. Har Ranken lagt saaledes, at der ikke kan ledes andet derhen, saa maa Stedet dækkes med et eller flere affkaarne Blade.

2) De haarde Blade, der drives frem paa Rankerne og fortære for megen Saft. De ere kjendelige paa deres mørke Farve, deres Tykkelse og spidse Form.

3) De ru Ranker hvis hule Stilk er 5—6 Tommer lang og der ikke skyde Dine. De ere ufrugtbare. De virkelig gode Frugtranker maa være korte, det vil sige, deres Dine maa være tæt ved hinanden og jo nærmere de sidde Stammen desto større og bedre blive Frugterne.

Gre Rankerne flade, saa ere de ubetinget af slet Beskaffenhed og bør fjernes.

Alle Snit, der udføres, maa ske med den største Forsigtighed og altid lige ved den Del, hvor Snittet skal udføres, for at der ikke skal opstaa Forraadnelse i de Stumper og Stykker af Grene, som blive tilbage. Det er rigtigt strag at bestro Saarene eller Snittene med skrabet Kridt eller Teglstensmel. Det hindrer Luften's Tilstrømning, Saaret vil hurtigt luffes og enhver Forraadnelse, der ellers let udbreder sig over hele Planten, vil forhindres.

Under disse forfælskelige Arbejder tiltager Planten i Kraft, og Rankerne formere sig. Disse sidste maa ordnes og udluftes saaledes, at de ikke ville løbe imellem hinanden, thi Intet er farligere for Planten og Frugterne. Herved spares der betydelig Næring, der da vil sætte sig paa Frugterne. Ved dette Arbejde maa der iagttages den største Forsigtighed at Bladene ikke gøres Skade. Ingen af dem maa knækkes, afbrækkes eller forvries, men bør lægges i deres naturlige Stilling for at sikre Rankerne for de brændende Solstraaler. Fra Tid til anden maa der med Hænderne forsigtigt fordeles noget Jord om Planten selv og maa trykkes til med begge Hænder. Jorden hertil tages ikke af Bunken, men af den Jord der maa have i Behold.

Naar Planten har faaet 3—4 Ranker, saa maa Alt, hvad der er i Nærheden, som Salat eller deslige, fjernes, for at det ikke skal skade Planten paa nogen Maade. Disse Ranker saa nu deres egen Villie

indtil de have skudt 6—8 Vine. Denne Fremgangsmaade er nødvendig, thi enhver Ranke vil først langt ude skyde sine Frugtranker og Beskæringen skeer for at fremtvinge dem hurtigere end der ellers vilde finde Sted. Frugtrankerne ville desuden derved fremtvinges i Nærheden af Stammen. De Ranke, der nu fremkomme ere i Almindelighed endnu ikke de egentlige Frugtranker. De nævnte Ranke maa derfor endnu en Gang indskæres paa 3—4 gode Vine og nu vil der rimeligvis fremstykke 9—10 Frugtranker to Fod fra Roden. Herimellem fremstaaer der sædvanlig nogle Vandskud, der maa fjernes tilligemed de Ranke der ikke udvise Rimlighed for at bære Frugt.

Efter den anden Beskæring fremkommer Hanblomsterne. Er der for mange og der paa samme Tid ikke sees nogle Hunblomster eller Frugtblomster, saa fjernes de for saa meget som muligt at spare paa Næring til Frugterne. Er der derimod Frugtblomster saa maa Hanblomsterne blive og den kunstige Befrugtning foretages nu, hvorved der vindes megen Tid med Hensyn til Frugternes Modenhed.

Befrugtningen skeer lettere i det Frie, da Binden fører Hanblomstens Støv i Hunblomsten eller det ogsaa skeer ved Bierne og andre Insecter. I Mistbænken, hvor Planten er under Bindue og hvor Bind og Insecter kun sjældent faa Udgang, især paa en Aarstid, hvor der kun luftes sparsomt, udføres Befrugtningen ved Kunst. For at forhindre at ingen Frugtblomster skal blive ubefrugtet og hensesygne gule, udsøges en Middag, hvor Blomsterne ere fuldkommen aabnede og

Duggen hentørret, de smukkeste Hunblomster, hvis Frugtknuder ere sunde og fuldkomne. Der tages en frisk udsprunget Hanblomst af, hvor Blomsterfrøet sees paa Støvtraadene, Blomsterbladene borttages forsigtigt med en Sag, saa at Støvtraadene ligge blottede og dermed bestryges den Knop der sidder nede i Hunblomsten, indtil den er aldeles bedækket med Støv. Er Blomsterfrøet af en Blomst ikke tilstrækkeligt, tages flere. Efter 12—16 Timers Forløb træffer Hunblomsten Bladene sammen, hvilket pleier at være Bevis for at en fuldkommen Befrugtning har fundet Sted. Denne Befrugtning udføres paa 7—8 Hunblomster paa en Plante, da den dog ikke kan bære flere Frugter. Det er imidlertid nødvendigt at tage Hanblomsten af samme Plante, da Sorten ellers bliver blandet, hvilket sjældent er heldigt. Begge Blomster maa tilmed være fri for Dug og aldeles tørre. Hanblomstens Støvtraade maa heller ikke berøres med Fingren. Naar alt dette iagttages, vil den sædvanlige Klage, at Melonplanterne ikke ville ansætte, aldeles bortfalde.

So flere Frugter der vise sig, hvad enten de komme efter første, anden eller tredie Befrugtning, maa Ranken stedse afføres et Die foran den. Paa hver Ranke udvælges den Frugt, der er nærmest Stammen, der synes at være stærkest og der har den længste Stilk. Alle øvrige Frugter tilligemed Ranken skæres saaledes af, at der kun staaer 3 Knuder overfor den valgte Frugt. I Almindelighed bør ingen Plante bære mere end hoist 3—5 Frugter, hvis de ønskes behørig

store og gode. Dannes der senere Ranker med Frugter, klæres de uden videre af for at skaffe de ansatte Frugter den størst mulige Næring.

For Frugternes Fuldkommenheds Skyld er det yderst vigtigt at de indtil deres Modenhed hverken overregnes eller sugtes ved Oversproitning, thi kun derved erholdes den fineste Lugt og Smag og kunne Frugterne blive fuldendt gode.

7) Mistbænkens Banding. Melonernes Banding maa, naar det er nødvendigt, bestandig udføres med Forsigtighed, og aldrig ske i klart Solskin. Den bedste Tid dertil er fra Kl. 5 om Efttermiddagen indtil Aften, eller før Kl. 7 om Morgen. Vandet maa være Regnvand og maa ikke være koldt, men maa varmes af Solen om Dagen i Kar, der staa mod Syd, saa at det er lunkent. Om muligt maa det have samme Temperatur som Jorden i Bunken. Naar der ved Enden af April indtræffer Varme, hvoraf Jorden især, naar Planterne voxe stærkt, bliver tør, saa er det nødvendigt og nyttigt, imellem at oversproite Planterne, hvorved Vandet dog aldrig maa komme paa Stammen eller paa Frugterne. For at sikre begge Dele for Vand, kunne de under Bandingen dækkes med omvendte Urtepotter. Saa snart Frugterne først have faaet en vis Størrelse, saa behøver hverken de eller Planterne selv at vandes. Foruden Bandingen maa Regn, Inddrykning af Regnvand og alt Sligt undgaaes. Saa snart en Regnbyge nærmer sig, maa Bunken dækkes forsigtigt og under ingen Omstændigheder maa Fugtighed saa Ad-

gang dertil. Den eneste Undtagelse gjør den saakaldte Stovregn, der er saa fin, at den ofte kun fugter Bladene og den øverste Jordflade. Ved en saadan Regn kan Binduerne dristig aftages, hvorved Støvet paa Bladene fjernes, og Planten selv vederkvæges, hvilket ikke er uvigtigt. Bliver en saadan Regn for vedholdende, eller gaaer den over i stærkere Regn, maa Binduerne strax dækkes paa igjen.

8) Luftningen. Udluftningen af Mistbænken er en Hovedbetingelse for Melondyrkningen og kan ikke noksom anbefales. Saalænge Bænken endnu har stærk Hede og fremleder skadelige Dunster, maa der endog udluftes ved ugunstigt Veir; og under de Omstændigheder er det næsten bedre, at Bænken affjøles noget, end at den vedbliver at være varm og besængt med disse Dunster. Som Regel maa der fastsættes, at den Hede som Gjødningsen fremleder, skal holdes paa, men Solvarmen derimod bør modereres. Et i det Frie mod Nord hængt Thermometer angiver saatemmelig den rette Maalestof. Har man t. Ex. i Februar, for Kl. 10, 3 Grader Reaumur's Varme ved mørk, snetung Luft, saa kan der allerede afdækkes Kl. 8 og fra 11—3 Eftermiddag gives $\frac{1}{2}$ Tomme Luft, hvorpaa der atter tildækkes. Er det derimod klart Solskin med den samme Varmegrad, saa gives hvert Bindue Kl. 9 $\frac{1}{2}$ 1 Tommes Luft, Kl. 3 lukkes og Kl. 4 tildækkes. Har man ved mørk, snetung Luft tidlig 4 Graders Kulde og om Middagen endnu vedvarende 2 Grader, saa afdækkes der blot Kl. 11, men tildækkes atter Kl. 2 uden at lukke op. Er den næste

Dag af samme Bestaaffenhed, saa asdæffes der ikke, men under de overhængende Maatter aabnes Vin-
duerne blot $\frac{1}{2}$ Tomme fra 12—1 og luffes da atter.

I Marts gives der ved det smukkeste varme Veir og Solskin for Kl. 9 1 Tomme og Kl. 11 2 Tommers Luft indtil Kl. 4. Er der i samme Maaned derimod for Kl. 7 5 Graders Kulde med bidende kold Morgenluft, saa asdæffes der Kl. 8. Indfinder der sig henved Kl. 11 10 Graders Varme, saa gives den lidt Luft Kl. 1, der atter luffes Kl. 3, hvorpaa der tildæffes. Bedvarer hele Dagen med koldt Sneveir, saa maa der dog luffes lidt i en Time, men med nedhængende Maatter. Er man her efterladende og antager, at fordi det regner og sneer, saa er der intet Arbeide for den Dag ved Ristbænkene, saa vil man let kunne erfare, at Planterne falde sammen, hvis der i 24 Timer aldeles ikke er luftet. Ved vedholdende mørkt og regnsuldt Veir asdæffes Bænken Kl. 8 og dæffes atter Kl. 3. Regner det meget stærkt, forbliver de tilluffede og tildæffede, men under Maatterne aabnes lidt i 1—2 eller 3 Timer.

Derjom Alt, hvad der tidligere er anført, er overholdt, vil det allerede gaa bedre i April. Her vil Opmærksomheden kun være henledet paa den høieste Grad af Varme, da det foregaaende vil være Kettesnor for den lavere Temperatur. Er det Kl. 6 om Morgenen 5 Graders Varme med klar Himmel, Kl. 8 10 Grader og Kl. 11 15 Grader, saa luffes Kl. 9 1 Tomme, Kl. 11 3 Tommer og tildæffes atter Kl. 4. 3 Tommer er det høieste der maa gives i denne

Maaaned, ligesom der i Marts kun i det Høieste maa gives 2 Sommer Lust; thi gives der formeget Lust, saa lader Planten Bladene hænge ved Solskin, og det er en Feil. Bladene maa aldrig, end ikke ved den stærkeste Sommerhede, komme til at hænge og se matte ud. Indtræffer det, saa er Vænken enten for vaad, eller ogsaa har man ved koldt Veir for hurtigt og paa engang givet formeget Lust.

Hvad der her er anført om Lustningen, maa ikke ansees som en Biting, men skal udføres med den største Omhyggelighed og Noiagtighed. Lustningen om Natten, ja selv Vinduernes Aftagelse, naar det er lummert og der ikke kan berygtes Regn, kan ved fuldkommen kraftige Blade være det rette Middel til at erholde fortrinlige Frugter. Efter en saadan gunstig Nat vil man finde, at Planten er fuldkommen vederqvæget. Skulde Heden blive meget trykkende, og Røtterne knap kjoligere end Dagene og aldeles fri for Dug, saa bør man om Aftenen efter Solnedgang oversproite Planterne med lunkent Vand gjen-nem en Tud med fine Huller, men ikke stærkere end at det sugter Bladene. Er det ikke fuldkommen nødvendigt, hvilket let kan sees paa Bladenes Slaphed, saa maa denne Banding hellere udelades.

9) Frugternes Pleining og Modning. Naar Melonerne ere halvt udvogede, pleier Mange at lægge dem paa Teglstensstykker, fordi det antages, at Fugtigheden, der meddeles dem fra Jorden, er skadelig. Dette er forsaavidt rigtigt med Hensyn til de Frugter, der endnu ikke ere modne ved August Maa-

neds Ende, da Jorden i saa Tilfælde begynder at blive kold i de længere Nætter. Ved de tidligere Frugter er det mere skadeligt end gavnligt. Erfaringen har lært, at Jorden nogenlunde nærer og forstørre Frugterne, idet den hjælper til at udvide dens forskjellige Dele. Iøvrigt modne de meget tidligere ved Varmen, som Jorden meddeler dem. Et tydeligt Beviis herfor er, at den Side, der har vendt til Jorden, steds er bedre moden end Solsiden.

Der findes ofte Frugter, der ere krumme og vanskelige. Opdages dette itide, saa kan det afhjælpes ved med Spidsen af en Kniv at gjøre nogle Krydsnit paa den krumme Del. Denne Operation kan ofte have Ondet. Er Vanskeligheden betydelig, saa er det rettest at afdage Frugten. Ligeledes kan det hændes, at nogle Frugter have Ansats til at blive flette, hvilket ikke kan afhjælpes. Det kaldes haarde Meloner. De ere kjendelige paa deres næsten runde Form og stærk mørkegrønne Farve. Saadanne Frugter ere ubrugelige, hvorvel de voxe og tiltage. De bør fjernes. En god Frugt bør ansættes langagtig og være lysgrøn og glat.

Naar man er kommen saa vidt, at Melonerne skulle tages af, er der intet andet at iagttage end at paa se det rette Tidspunct, og dette udfordrer endnu Opmærksomhed, da Modenheden ikke kan ansættes nøie. Imellem sees det ved, at Farven forandres; det vil sige, den gaaer fra grønt over i gult; dog ikke aldeles i det Gule, thi det er et Tegn paa en flet Melon, men i det gulagtig grønne eller rødgule. Imellem

forandre de sig kun lidt i deres Ydre, især de smaa Sorter, da de blive fuldkomne modne ved at gjemmes nogle Dage; ligeledes gjør man vel i ikke at lade de store Sorter blive overmodne. Lugten, som mange tage paa Raad, er ligeaa lidt et sikkert Kjendetegn paa Modenhed, thi har en Melon stærk Lugt, saa er den overmoden. Andre rette sig efter nogle smaa Ridsfer i Mellemrummene af Tegningen, der se ud som om der var fradset med en Naal og slutte sig deraf til Modenhed. Men alle disse Kjendetegn ere usikre og forandre sig efter Aarets Veirlig og efter Klimaet. Det sikreste Kjendetegn er naar Stilkens løsner sig, det vil sige, naar det synes, som om Frugten vil fælle sig fra den. Da imidlertid mange Meloner ikke besidde denne Egenskab, saa maa man tage deres Farve og Lugt tilhjælp, og derefter bedømmes den fuldkomne Modenhed.

Bed mange Frugter er det et sikkert Kjendetegn paa Modenhed, naar den Spids der befindes i Stilkens modsatte Ende, giver efter og er blod under et Tryk af Tommelfingeren.

Bed Vandmelonerne er der ingen af disse Kjendetegn paa Modenhed. Øvelsen er det første, og gjen-tagende Bankning med en Finger paa Skallen det andet sikre Tegn paa Modenhed. Bankes der paa en umoden Frugt, saa giver det ingen Gjenlyd, og den synes da endnu at være en samlet Masse uden indvendigt Rum. Gjentages denne Bankning oftere, saa vil det bemærkes, at Lyden bliver hulere og hulere. Bliver Lyden klar, saa viser det, at der er en stor Hul-

ning indeni og man kan rolig skære den af. Iøvrigt maa der i dette Punct henvises til Erfaring.

10) Indsamling og Opbevaring af Kjørnerne. Ved Indsamling af Froskjørnerne er det en Regel ved alle Melonarter at tage Kjørnerne af aldeles udvoxede Frugter, der foruden deres synlige Fuldkommenheder ogsaa besidde indre Fortrin og have opnaaet aldeles Fuldmodenhed. De fuldkomneste, tykkeste og sværeste Kjørner udsøges og de øvrige bortkastes. Ved tidlige Meloner skal Kjørnerne tages af den første Frugt, forudsat at den har alle gode Egenskaber. Saaledes indsamles Kjørner hvert Aar, og man vil snart erfare Nyttien deraf. Efterat Kjørnerne har ligget i nogle Dage i Marven, renses de omhyggelig ved Udvalfsning, tørres i Skygge saa hurtigt som muligt, og naar de ere rigtig tørre, kommes de i smaa Lærredspoiser, der ophænges paa et kjoligt Sted efterat de ere forsynede med Paaskrift om Sorten og Aars-tallet. De holde deres Spirekraft i 8—10 Aar.

11) Mistbænkens Behandling efter Indhøstning. Naar Frugterne ere aftagne, udømmes Bænken. Jorden kastes i en Bunke, den har tabt sin Kraft og kan kun benyttes igjen, naar den blandes med ligesaameget friskt Mistbænkjord. Naar Jorden er fjernet, slaaes Gjøvningen itu med Møggreben. Den maa ikke kastes i samme Bunke som Jorden, men lægges for sig selv, dog kan Alt, hvad der ikke er raadnet lægges tilside for at bruges til Dækninger. Saadanne Bunker gjennemstikkes flere Gange for at danne dem til løs Jord. Vinterregnen gjør dem fuld-

kommen møre. Naar Jorden er kommet saa vidt, slaæes den gjennem en Jordharpe. De større Klumper, der ikke gaa igjennem, lægges tilside til Dækning af Foraarsfrø i fri Land og er meget bedre end anden Jord, især naar Bunden er fast. Graven renses fuldkommen, og Alt ordnes for at være parat til næste Aar. Hvad der findes af Larver og Mulvarpe maa ødelægges.

Melonernes Dyrkning i Glasbuse eller Drivbuse.

I Frankrig dyrker Melonynderne denne Frugt paa en bekvemmere og mindre kostbar Maade i Glasbuse, og Frugten erholder derved en særegen Skjønhed og Godhed. Planten optrækkes i Potte paa den beskrevne Maade. Naar Planten er færdig til Udplantning, har man i Forveien foran den forreste Side i Glasbuset under Binduerne jinddelt en Kasse med Brædder, der er fyldt med Gjødning og Jord under den samme Behandlingsmaade, der er beskrevet ved Mistbænkene. Naar Jorden er varmet, plantes Planterne paa samme Maade som nævnt og vandes med lunfent Vand. Planten voger her frodigt, og naar den begynder at blive stor, sættes der Stokke bagved den, der ere ligesaa høie som Huset. De ranke sig da op af Stokken, eller hvis det ønskes af et Espalier, og bærer de smukkeste Frugter.

Husets bagerste Del bliver vel mørkt, men naar det indtrækker, ere alle Blomsterne allerede i det Frie og derfor gjør det Intet. Enhver vil indse Fordeelen ved den Behandlingsmaade fremfor den langt

køstbarere ved de sædvanlige Mistbænke, hvor Binduer, Beklædninger og Alt odelægges af Jordens Dunster; hvor der maa anvendes meget Arbejde, og hvor den mindste Uagtsomhed kan odelægge hele Udbyttet. I Glashus kan alt Veir trodses, der behøves ikke at asdækkes og tildækkes, og de indtrængende Solstraaler give strax et saadant Forraad af stadig Varme, at Planterne længe har Nytte deraf, og i alle Tilfælde har man der en Ovn tilhjalp. Der er intet der er skadeligere for Melonerne end kold Fugtighed og Vind. I Glashuset staa de roligt og sikkert og naar, ved det værste Veir, Solen blot skinner et Dieblis, er Huset strax varmt, og Planter kunne nøies dermed i den første Dag.

Denne Dyrkningsmaade bliver meget anbefalet til de Haveyndere, der ere i Besiddelse af Glashuse, og der gjerne ville tiltrække de smukkeste Meloner.

Melonernes Dyrkning paa Hoie eller kugleagtige Tuer i det Frie.

I en i Høsten godt tilberedt og gjødet Jord aabnes fra 15de April til 10de Mai firkanter eller runde Huller af 18—20 Tommers Diameter og 5—7 Tommers Dybde, hvert Hul 6 Fod fra hinanden, enten i Rækker, eller i Firkant, alt efter Pladsen og det Antal Planter, der skal dyrkes. Disse Huller fyldes med halvraadnet Gødning og opbunkes kugleformigt, 12—15 Tommer høit fra Overkanten af Bedet at regne, saa at Reglen med sin senere Beklædning med Jord bliver

18—22 Tommer høi. En Tomme mer eller mindre gjør intet.

Gjødningen maa saamentrykkes saa godt, at der ikke senere skeer synderlige Synkninger, og at Bunkerne kunne beholde deres fulde Hoide til October. Saadan Regler, der dannes efter den 10de Mai, behøve intet Hul i Jorden, men kunne anlægges paa et Beds Overflade. I Almindelighed er enhver Slags Gjødning brugelig, hvis den blot er halvt forraadnet; thi anvendes frisk Gjødning, der kommer lige fra Stalden, saa vilde den snart sætte sig betydeligt, og efter 3—4 Ugers Forløb havde man uformelige Bunker, der vilde være altfor lave og faste til at opfylde deres Bestemmelse. I frisk Gjødning eller Straa søger den mellem Straa- taget værende Luft stedse en Udgang især paa den Tid, hvor der udvikles stærk Varme, og derfor bliver ofte al Frøets Spirekraft ødelagt.

Vil man anvende Lov istedetfor Gjødning, saa maa det være noget sugtigt for at det kan holde sig opbunket. Det er da bedst at tage endel fingertykke Dviste, 20—30 Tommer lange, og sætte dem gjennem Lovet i Midten ned i Jorden, hvorved Lovet kan holde sig tæt samlet i Lobet af 6—7 Maaneder. Hvilken Slags Gjødning der end bruges, saa maa der strax dækkes god, kraftig, hellere svær end let Jord, der har været tilberedt i et Aar, derover. Er Jorden for fast, saa blandes der fuldkommen raadnet Mistbankjord, eller Hedejord deri til den bliver løs, dog uden egentlig at være let. I Mangel af til-

beredt Jord, gjør god Jord fra Kjøkkenhaver fortrinlig Virkning.

Jorden skal stilles ved alle Sten, Ukrudt og Urenligheder og skal være harpet eller sigtet. Bunkerne eller Reglerne bedækkes 5—6 Tommer tykt dermed, Høien affumpes noget foroven, hvor der dannes et Hul paa 3—4 Tommers Diameter og samme Dybde, og dette fyldes med god, fed Mistbankjord.

I dette Hul jaaes 3—4 Melonkærner eller ogsaa plantes der 2 Dage senere 2 unge Melonplanter, der strax dækkes med en Klokke af Glas eller med et klokkeformigt Kræmmerhuus af godt olieret Papir, som paa den underste Kant er befæstet til et Tøndebaand og sættes for Fastheds Skyld inoventigt til et Kors af Træpinde. Dette Papirkræmmerhus maa være 12 Tommer bredt fornedea og ligesaa høit. Gjør man sig den Uleilighed at gjenmemtrække det godt med Olie og behandler det nogenlunde forsigtigt, saa kan det godt gjøre Tjeneste i et Par Aar. Males Papiret sort, saa bliver Barmen næsten ligesaa kraftig derunder som under Klokken.

Alt eftersom Aarstiden er varm, kan Frøet komme op paa 5 Dage, men ofte først den 10de eller 12te Dag. Det bruger sjældent længere Tid. Naar de lagte Kærner ere komne godt op og man i Midten af Frøbladene bemærker Spiren af de unge Blade, saa beholder man de to kraftigste Planter og affærer de to andre ved Jorden. Hvadenten der er saaet eller plantet, saa er det altid fordelagtigst kun at beholde to Planter.

Naar Planten foruden Frøbladene har udviklet

4 Blade, flæres Rankernes Spidse af noget over det andet Blad, Overpudring af Saaret er her overflødig, da det inden 24 Timers Forløb er lukket.

Saadanne Planter synes ofte at sygne hen eller staa stille i Vegetationen i 14—20 Dage. Det kan ligge i vaadt Veir og skeer som oftest ved de i April anlagte Høie. Men saasnart det bliver mildt, og Solstraalerne gennemvarme Høien, udvikle Planterne sig med stor Kraft og fylde Kloffen paa faa Dage. Saasnart Kloffen er fuld eller rettere, saasnart Grenene berøre Kloffen, vælges en smuk, tør Dag, og maa hellere vente derpaa i et Par Dage, for at rette paa og istandsætte Høiene, der ikke tidligere maa berøres. Hele Jorden gennemarbejdes uden at bringe Kloffen i Uorden eller at berøre Rødderne, og for at bortkaste Ukrudt.

Derpaa tages Kloffen af, Jorden rundes paa Høien og den opstilles til under Bladene dog uden at forstyrre Rødderne. Høien belægges nu med et frisk Lag af muligt sort, raadnet Mistbænkjord, omtrent 1—1½ Tomme tykt og saa omhyggeligt, at hele Høien netop faaer et saadant Lag. Kloffen sættes atter paa, dog paa tre Trægafler eller 3 Teglsten, saaledes, at der under den er et frit 2—2½ Tomme høit Rum, hvorigennem alle Grenene i fuldkommen Frihed kunne løbe ud mellem Kloffen og Jorden. Denne Operation har den dobbelte Fordel, at Jorden bliver løs, og at Rødderne ville søge ind i det nye Lag Jord, hvorfra det vil tilføre de unge Planter rigelig Næring.

J Almindelighed kunde Høiene belægges med en-

hver Slags Gjødning eller Straa, men det er rigtigst at tage sort Mistbænkjord, da den mørke Farve tiltrækker Varmen og indvirker kraftigt paa Planterne og Frugterne.

Naar Rankerne komme frem under Klokken, saa afskæres Spidserne; men for denne Tid maa ingen Afstøring finde Sted, hverken Ranker eller Blade, heller ikke Grobladene, der tvertimod maa vedligeholdes. Skæres der tidligere, vil det skade Planten og Hosten.

Fra Tid til anden renses Høien for det kommende Ufrugt, og de unge Ranker hjælpes for at de kunne løbe ordentlig ned, thi denne stærke Nedadboining under den horizontale Linie, er imod Naturen, men derved fremledes Mængden og Størrelsen af Frugterne.

Klokken maa ofte undersøges, om den ikke crummer eller trykker Grenene. I det Tilfælde maa der hjælpes, til for at de kunne komme frit ud fra Klokken, dog med den Forsigtighed Intet at beskadige. Naar man engang har skåret Rankerne, efterat de ere komne frem under Klokken, saa maa de ikke røres mere før end de omtrent ere komne Halvdelen ned af Høien. Naar det er færd, skæres alle Spidser af, alt efter som Grenene naa dertil. Da nogle ere kraftigere end andre, saa maa de først afskæres, naar de naa Midten, da de ellers ville blive for svage ved at skæres for tidligt. Naar man har afskåret dem, der først have naaet det betegnede Sted, maa der ventes, til de Andre ogsaa have naaet dertil. Planten tvinges derved til at udvikle nye Grene, der snart ville bedækkes med Blomster og Frugter.

Naar disse nye Ranter have naaet ned til Foden af Høien paa 4—7 Tommer nær, bliver Jorden bearbejdet rundt om Høien i 4 Fods Afstand, opstøffet og renset for alt Ukrudt. Rodderne fra Melonerne løbe i alle Retninger 6—9 Fod rundt om Høien, men 4 Fods Opstikning er fuldkommen tilstrækkelig for at styrke Planten til at kunne bære modne Frugter. Saasnart Jorden er opstøffet, belægges den strax med et tyndt Lag af den sorte Mistbænkjord. Denne Jordbeklædning holder paa Bundens Friskhed indtil Frugternes Modenhed, og denne Jord maa ofte renses for Ukrudt.

I de første 14 Dage af Juni, efter den anden Bæstøring, ytrer Sæften stor Trang til at danne nye Grene og til Ansætning af Frugter, der snart udboldne og voxe. Ved denne Tid begynder netop Solstraalerne ogjaa at have en stærk Indflydelse paa Høiene, idet de umiddelbart og lodret fra alle Sider falde derpaa og varmer dem fra Foden til Toppen, saaledes, at de ikke mere blive kolde. Dette er et væsentligt Fortrin fremfor flade Beder og for enhver anden Dyrkningsmaade af denne Plante, idet Solen træffer Overfladen overalt og varmer den.

De nye Grene naa snart ned til Høiens nederste Rand. Saasnart de begynde at søge ud paa den lige Havebund, afføres uden videre alle Spidsen med en skarp Spade. Ved denne nye Sæstafledning danner der sig strax en Mængde nye Grene, der ansætter andre Frugter og sikre Bedligeholdelsen af de alt ansatte. Det maa endnu bemærkes, at ved denne Tid ansættes

der ofte 50 Frugter paa en Dag og paa en saadan Høi kan der med Lethed ugentlig høstes 2—3 modne Frugter, medens der paa den sædvanlige Maade kun faaes 3—4 Frugter af en Plante. Denne Frugtbarhed finder kun Sted ved de Høie, der ere anlagte fra April til 10de Mai. Paa dem, der anlægges til Enden af Mai kommer Vegetationen saa rast, at næsten alle Frugterne vilde ansættes i Lobet af 14 Dage, og altsaa Alle modne inden kort Tid.

Der er Melonarter hvis Grene voxe i stort Tal og Forvirring. En Del deraf maa fjernes, men det maa ske med megen Omhu, idet blot de svage og syge, men ogsaa klæbrige Grene affkæres. Et halvøvet Die fjelner strax, hvilke Grene, der skulle bortskæres, og Forstanden tilraader at gaa varsomt frem med Kniven for ei at skade Hosten. Desuden er der flere Bariteter, navnlig blandt Cantalouperne, hvorfra der ligesaa lidt maa skæres nogen Gren, som overhovedet fra nogen Urt, der kun driver lidet i Træet.

Melonerne skal være dækkede af Blade indtil de omtrent have naaet Halvdelen af deres Størrelse, og derpaa lægges de, aldeles mod den almindelige Methode, frit ud i Solen. Det skeer paa en Dag, hvor Himlen er bedækket eller idetmindste i Lobet af nogle Dage, og det vil sige, at man tager alle de Blade, der dække Melonerne, tilside med Haanden, uden at beskadige eller rive dem det mindste. Naar Frugten har ligget saaledes et Par Dage, hæves den op over Bladene og lægges paa Brædter uden at Frugtstilkene rives eller knækkes og overhovedet uden at dreie Grenene. Saa-

ledes skal Frugterne ligge frit over Bladene indtil deres Modenhed. Lægges Melonerne saaledes ved klar Luft, saa at de pludselig komme i Solstraalerne, saa kan man sikkert antage, at de forbrændes, og det vil aldeles skade deres Væxt og Modenhed. Enhver kan prøve begge Metoder og vil da praktisk blive overbevist om Rigtigheden deraf.

Brædtet er kun 5 Tommer i Firkant, og paa den ene Kant er der slaet 5 Tommer lange Pinde; naar disse Pinde vise nedad, og Brædtet hviler mod Høiens Skraaflade, kan Melonen beqvemt faa Plads derpaa og Pindene forhindrer Brædtet fra at glide.

Har man paa den Tid, hvor Melonerne ligge paa Brædterne, vedholdende smukt Veir, saa kan Klokken aftages, da den nu ikke mere nytter Planten. Er det derimod Regnveir, maa Klokken blive paa sin Plads, indtil der kommer smukt Veir. Imidlertid skader det ikke at lade Klokken blive til Frugterne ere modne, da Hovedstammen derved bedst sikres mod Raadenhed. En saadan med 15—18 Meloner besat Høi er et smukt og tiltalende Syn og danner i enhver Have en særdeles smuk Eiendommelighed.

Imidlertid gives der Aargange, hvor Resultatet ikke er saa tilfredsstillende, hvor Vind og Regn er herskende og netop i den bedste Tid i Juli og August; her vil ingen Plante bære mere end 10—11 Frugter og stundom kun 4—5 modne Frugter, og der da tilfælde ofte mangle Velsmag og Aroma.

Men saadanne Aar træffe ogsaa de andre Dyrkningsmaader. I et heldigt Aar overgaar Velsmagen

og Lugten af Meloner, der ere drevne paa denne Maade langt enhver anden Drivningsmaade.

Omtrent 8 Dage efterat Grenene bleve affstukne med Spaden, drives der med Kraft nye Grene ud og det saa stærkt, at man allerede efter 3 Ugers Forløb er nødsaget til at gjentage Affstikningen. Imidlertid bør man kun gjøre det, naar det er aldeles nødvendigt, og tredie Gang maa det ikke gjøres. Iøvrigt maa man lade saa mange Blade som muligt blive paa Planten, da de lede Safterne til Frugterne, hvorved deres Størrelse og Modenhed fremmes. Naar man uforsigtigt tager Bladene af en Plante, blive Frugterne som oftest vanskabte, udboldne kun til den ene Side og tabe deres Belsmag.

Paa de Høie, der anlægges fra 15de—20de April eller 1ste Mai, begynde Frugterne at modne den 20de Juli og ville være færdig fra den 10de—15de September. Paa de først i Mai anlagte Høie begynder Modenheden i Midten af August og vedvarer til Enden af October. Den fuldkomne Modenhed viser sig ved en pludselig Forandring af Farve, medens Frugtsilken frummer sig, rævner og udbreder en meget behagelig Lugt, ligesom Spidsen er blød ved Tryk af en Finger.

Alle Meloner med tynd Skal og næsten alle Cantalouper maa affkøres i denne Tilstand og de modne da paa et koldt og tørt Sted inden 3—4 Dage.

Det maa bemærkes som en almindelig Regel for denne Dyrkningsmaade, at saadanne Bunker eller Høie hvert Aar maa lægges paa et nyt Sted.

Melondrivning paa Mosbunker.

Den simpleste Maade at drive Meloner paa er paa Moshoie. Denne Maade maa kun anvendes for de Hoie, der senest anlægges i Mai. Dem der ikke have Tid og Lyst til at anvende noget Arbeide og Om-sorg paa Melondrivning, henvises til denne Methode, som meget simpel.

Naar man vil anlægge saadanne Hoie, samles i det forudgaaende Aar eller i Nodsfald i det sidste Dieblif et tilbørligt Quantum Mos fra Gjerder, Enge eller Skove, da enhver Slags Mos er brugeligt. Det behøver ikke at renses, men kan bruges som det er indsamlet.

Saadanne Hoie indrettes fra 1ste til 31te Mai. De gives samme Form som de forud beskrevne med Gjødning, dog her med Mos; de sænkes ikke i Jorden, men anlægges paa Overfladen med en Hoide af 16—22 Tommer foruden Jordlaget.

De maa faststampest, saa at de ikke forskydes og de maa fremvise en glat Overflade for at kunne modtage Varme fra Solen. Saa snart Mosset er tildannet, bedækkes de med den beskrevne godt tilberedte Jord i 5—6½ Tommes Tykkelse. Den bedste Jord dertil bliver altid den, der er rigest paa Gjødning. Der begyndes forneden med Dækningen rundt om og fortsættes til Spidsen. Den opkastede Jord trykkes blot saa fast med Bagsiden af Spaden, at den ikke er udsat for at glide ned. Dette Arbeide maa ubetinget ske ved smukt Veir.

Saa snart hele Høien er overtrukket med Jord paa

denne Maade, saa dækkes den $1\frac{1}{2}$ —2 Tommer tykt med godt tilberedt Møs, aldeles glat og smukt ordnet. paa Toppen af Høien afsættes en Plads af en Haands Størrelse til Planterne.

Efter nogle Dages Forløb sættes Planterne paa deres Plads, og Møset ordnes nu lige tæt til Roden af dem. Er Jorden tør, vandes Plantestedet tilstrækkeligt. Skal disse Planter lyffes, saa maa de allerede være saa stærke, at de forud ere beskaarne foran det andet Blad, for at fremstynde Ansætningen af Frugt, og for at de snart kunne slaa Rodderne videre.

Disse Høie behandles forresten ganske som de forudgaaende, men der maa anvendes særlig Opmærksomhed og Hjælp for at saa Rankerne til at løbe ned af Høiene, der ere steilere end de forrige og hvor Planterne let ville sammenvøge i en uordenlig Busk.

Disse Møshøie frembyde den Fordel, at Rodderne aldrig forbrænde, selv om man engang forglemmer Vandingen.

De saaledes drevne Meloner ville begynde at modnes i de sidste Dage af August og vedblive til Enden af October.

Denne Dyrkningsmaade maa udføres paa et tørt og varmt Sted, og Jorden maa rundt om holdes aldeles ren og være godt opstuffed. Pladsen maa ligeledes her vegles hvert Aar, og det lidet Arbejde, der er forbundet dermed vil lønnes rigeligt.

Ovenstaaende Meloners Banding og Beskyttelse mod koldt Veir.

Melonernes Banding er nødvendigere end der i Almindelighed antages, og den bliver dobbelt nødvendig i meget hede og tørre Aar. Den maa udføres med Omhyggelighed, til rette Tid og med behørigt Maadehold.

Mange ere af den Mening, at fordi Melonen er en tropisk Plante, saa er Bandingen oversflødig, eller at den ialtsald kun skal ske i yderste Nødstilfælde. Dette er en fuldkommen Bidsfarelse, der kan skade meget.

Alle Melondyrkere har sikkert haft Leilighed nok til den Bemærkning, at Bladene visne ved vedholdende Tørre; dette er saagodtsom ubetinget en Følge af Mangel paa Vand. Frugterne hærdes, og dersom der ikke anvendes det tilbørlige Middel herimod, saa kunne Frugterne ikke opnaa deres rigtige Størrelse, og de sættes meget tilbage i Qualitet. Derfor maa en dygtig Gartner aldrig lade sine Melonplanter henvisne af Mangel paa Vand.

Bed vedholdende Tørre og Hede maa man fra Tid til anden undersøge det øverste Lag af Mistbænkjorden for at iagttage om den Jord, hvoraf Rødderne trækker deres eneste Næringsstof, er for tør til at kunne opfylde deres Hverv. Er det Tilfældet, saa overgødes hele Høien og dens nærmeste Omgivelse med Vand af en meget finthullet Tud, og maa dette Vand være tilbørligt opvarmet af Solen. Der gives en til-

stræffelig Portion. Er det mildt, skeer det om Aftenen, og er det fjoligt, da om Morgen.

Der maa ikke ventes med dette Arbeide til det Dieblif, hvor Bladene paa Grund af Vandmangel synke sammen, men ved den nævnte Undersøgelse af Jorden maa det forhindres, at dette Tilfælde aldrig indtræffer, da det let kan ødelægge Planten aldeles.

Naar Høien har faaet en god Overgydning, saa kan der godt ventes 14 Dage, eller længere, inden det gjentages, dog stedse med Hensyn til om Veiret er meget tørt og varmt og derfor bør man stedse have Jordens Undersøgelse for Die.

Vil man vande med Gjødningevand, saa maa man bruge den Forsigtighed hverken at berøre Blade eller Frugter med denne Vædske, da den let vil skade dem. Sligt maa ialtfald bruges sparsomt, da en lille Smule formeget, let kan virke skadeligt paa Plantens Sundhed.

Naar Melonerne i Løbet af Sommeren kunne lade sig noie med 3—4 saadanne ordentlige Vandinger, saa hører Oversproitningen ikke derunder. I den stærke Sommerhede bør man oversproite Planten med den finthullede Tude hveranden eller tredie Aften, saavel Blade som Frugter. Det kan ogsaa gjøres om Morgen før det er varmt, og dette skal gjøres saa rigeligt som om Planten var bedækket med Dug eller Laage. Denne Fugtighed forsvinder med de første Solstraaler, men det virker meget oplivende paa Planternes Sundhed. Udføres Arbeidet i Solstrålerne, kan det let virke som Gift paa Planten.

Naar man om Morgen bemærker, at Natten har

båret aldeles uden Dug eller Dunster, der saa ofte er Tilfældet i den tørre Aarstid, og at Fugtigheden fra Oversproitningen om Aftenen aldeles er fortrukket og indsuget af Bladene, saa bør man strax oversproite dem igjen, førend Solen umiddelbart skinner paa Planterne. Disse Oversproitninger skulle begynde, saasnart Jorden tænger dertil, og ophøre ikke førend den sidste Frugt er modnet. Iøvrigt pleier man ikke at begynde med disse Oversproitninger, førend Grenene omtrent ere løbne halvt ned af Høien, men de fortsættes da, som sagt, til sidste Frugt er moden, dog kun hvis Planten er trængende dertil, og det ikke er Regnveir.

Ihvorvel denne Melondyrkning i det Frie først begynder, naar det varme Veir er indtraadt, og der ikke mere kan frygtes for Nattefrost, saa er det dog nødvendigt i paakommende Tilfælde at have Bæstelsesmidler ved Haanden. De bestaa i tynde Straattepper og Straamaatter og ved at sætte to tykke Grene paa hver Side af Høien eller i Hjørnerne, kan Maatten let anbringes uden at trykke paa Planten.

Det er ikke sjældent, at Temperaturen endog i Juni synker saa dybt om Natten, at en eneste saadan Nat vil være tilstrækkelig til at ødelægge Planterne. Har man Maatter eller slikt i Beredskab før i saadanne Tilfælde at sikre Planterne, idet Bladene paa den Tid sjældent ere komne ud under Klokken, saa kan man saameget lettere blot anbringe en Maatte lige over hele Høien med Klokke. Dækningen maa dog med Forsigtighed strax fjernes efter Solopgang om

Morgenens. Det kan maaske være rigtigt at foretage denne Dækning stadigt, indtil Kloffen skal hæves.

For at fremme Modningen af Frugterne bedækkes hver Frugt med Glasfloffe eller Papirhætte, som ved smaa Trækroge let kunne holdes paa deres Plads. Disse Klokker blive da over Frugterne, til de aftages, og de fremme ofte Modenheden mere end 8 Dage.

Sygdomme ved Meloner.

Næsten alle Sygdomme ved Melonerne ere begrundede i Tørhed og Fugtighed. Naar Vandingen forsømmes, foranlediger det først, at de unge Rodtrævler henvisne; det indvirker strax paa Blomsternes Frugtansats, og det kan let lede til hele Plantens Odelæggelse. Forhindringsmidlet mod Tørhed er vist i det foregaaende Nummer. Det er derimod vanskeligere at sikre Melonerne for Fugtighed, der danner den saakaldte Meldug. Denne Sygdom opstaaer ved vedholdende fugtigt og taaget Veirigt eller ved flere Dages vedholdende Regnveir. Er Temperaturen dertil mild, saa melder Sygdommen sig saa meget hæftigere. Bladene indsuge en større Mængde vandholdige Dunster end de kunne forbruge, Saftfarrene oversyldes, udvides og sprænges saa at Næringsaften udslyder overalt. Rankerne blive plettede og springe op og da især de Yngre, da de have mindre Modstandskraft. Paa Bladstilkene, Bladene og Frugterne vise der sig Ridser, Pletter og Saar overalt. Den udtrædende Saft danner et Dvertrak, hvorunder der udvikler sig et Slags Mudder og Raadenstab som bringer Tabet

af alle angrebne Steder med sig og som sædvanlig ødelægger hele Planten.

For denne Sygdom, der opstaaer paa Grund af ugunstigt Veir, gives der intet Lagemiddel, men man har det kun i sin Magt at forhindre dens Opkomst og Udbredelse.

Saa snart man paa Grund af vedholdende fugtigt Veier eller ved sin Regn, frygter for Meldug, slaas der Pæle ned ved Hjørnerne af Høiene, der sættes Stænger dertil ved Hjalp af Bidiegrene, og der dækkes Straamaatter derover. Det saaledes dannede Tag maa være 3 Fod over Toppen og gaa saa langt ud over Siderne, at Spidsen af Melonranterne ikke kunde berøres af Regndryppet. Et saadant Tag bliver saa længe paa Stedet, som Veiret vedbliver.

Smellem viser der sig nær ved Roden paa Planten, ofte ogsaa paa Grenene, en paa Grund af Fugtighed begyndende raaden Plet, der hurtigt griber om sig og ødelægger Planten ved Uopmærksomhed. Saa snart denne Sygdom bemærkes i dens Begyndelse, afstræbes og afstræbes det Raadne lige til det Sunde og Stedet bestrøes med Kulstov, Aske, pulveriseret Kalk eller Gipspulver. Ondet vil da forsvinde om 2—3 Dage. Er Saarer endnu ikke tørret, maa Operationen gjentages.

Naar Frugterne ere nærved deres Modenhed og der pludselig kommer stærke Regnskyl, saa revne de tidt og bryde. Dette berøver dem alt Værd. Saa snart dette Onde begynder og der frygtes for Følgerne, saa maa Stilkens rives halvt over med Neglene to Tommer fra Frugten. Ulykken kan forhindres derved,

idet Saften da ikke saa rigelig kan tilflyde Frugten. Desforuden maa man saameget som muligt dreie Overdelen af Frugten, hvor de sædvanlig springe, mod Nord. Man bør da tilmed dække dem for Solstraaerne, der ofte bidrage endel dertil.

De Dyr og Insecter, der ere skadelige for Melonerne, ere Mus, Myrer, Snegle, Muldvarpe og Skarnbæsjer, da de saavel stade Rodderne som Rankerne. De maa forfølges paa enhver Maade. Især er Oldenborglarverne skadelige, og der kan kun tilraades noie at rense den Jord, der bruges til disse Frugter.

Agurken.

De forskjellige Sorter.

1) Den almindelige Rjokkenagurk. Der er to Hovedarter af den, den ene med ru og den anden med glat Frugt. Den Førstes Frugter blive 6—8 Tommer og den Andens 12—15 Tommer lange. Af begge Sorter har man endnu to Afarter, en med grøn og en anden med hvid Skal.

2) Den lange Slangeagurk eller tyrkisk Agurk. Ved god Behandling bliver den meget lang, er ru, en Smule krummet og indeholder saa Rjærner. Af denne gives der ogsaa en Affart med hvid Skal.

3) Den tidlige, grønne Drue- eller Bouketagurk eller den lille russiske Agurk. Frugterne blive i det høieste 3—4 Tommer lange og sidde buftagtig sammen. I fri Land blive de tidligere gode end de andre Slags, da de ikke stades synderligt ved koldt Veir.

4) Pike's defiance er en tidlig, frugtbar, kraftig Slags med glat, grøn, tornesfri 9—15 Tommer lang Frugt. Det er en fortrinlig Driveagurf.

5) Non plus ultra } Begge i England meget

6) Man of Kent { yndede Drivagurfer.

7) Chinesisk grøn Slangeagurf, saavel til Drivning som fri Land.

8) Arnstädter grønne Kjempeflange Agurf.

9) Arnstädter snehvid Kjempeflange Agurf.

10) Iris fra Arnstädt.

11) Gladiator.

12) Roman Emperor.

Alf engelske Sorter maa endnu nævnes:

Race Horse, Victory of Bath, Cutthils blackspine, Sion-House, Conqueror of the West, Himalayak, Kirkley's Hall defiance, Hendersons White, Surprise etc.

Til Dyrkning i fri Land anbefales foruden Nr. 1, 2, 3, 7, 8 og 9 endnu:

13) Erfurter midellang grøn Agurf.

14) Erfurter lang, grøn Slangeagurf.

15) Hvid, lang Slangeagurf og

16) Lang, hvid, hollandsk Agurf.

Agurfens Dyrkning i det Frie.

Agurken forlanger, for at lykkes, en god gjødet, smuldrende Jord og en solrig Plads. I fast, kold Jord og i fugtigt Veierligt gro de kun slet. Bedet

Bed

til Agurker - bør graves før Vinteren, gjødes og da især med Hestegjødning. For at sikre Planterne mod Nattesfrost lægges Kjørnerne først mod Midten af Mai. Paa et 4 Fod bredt ~~Plat~~ gjøres 2 Rækker med Have-
snoren, 2 Fod fra hinanden. I hver af de afridsede Rækker trækkes en 6 Tommer dyb Fure, der fyldes 3 Tommer høit med god Havejord, hvori Kjørnerne lægges 6 Tommer fra hinanden og 1 Tomme dybt. Det, der bliver tilbage af Furen, dækker de unge Planter for Vinden og beskytter dem ogsaa for mulig let Nattesfrost. Dette sidste opnaaes næsten sikrere, naar man dækker de lagte Kjørner med 1 Tomme høit tørre Saugipaaner. For at Kjørnerne snart skulde komme op og ikke tage Skade ved at ligge for længe i Jorden, lader man dem spire, førend de lægges. De kommer derfor i en Væddespoje af henholdsvis temmelig Vidde, lægges 24 Timer i Regnvand og da paa et temmeligt varmt Sted i et hedt Værelse eller i Hestegjødning. De maa oftere eftersees, og naar det findes, at Kjørnerne have spiret tilstrækkeligt, saa lægges de. Ved tørt Veir og indtil Kjørnerne ere komne op, maa Furen bestandig holdes fugtig og oversprøites derfor om Morgenens, da Vanding om Aftenen ikke er tilraadelig for mulig Nattesfrost. I Reglen vandes der kun med Maade og fortsættes blot i Rodstilfælde, da Agurken ikke ynder overflodig Fugtighed. Ere Planterne komne for tykt op, saa trækkes de Overflodige op med Rod og plantes andetsteds, saa at hver Plante faaer $1\frac{1}{2}$ Fods Plads. Naar Planten har faaet 4—6 Blade, haffes Vedet,

og den endnu aabne Jure rives til, hvorved Planterne tilføies ny Næring. Bedets Lugning og Hakning maa senere gjentages oftere. Bedækkes Bedet efter Hakning og Lugning med halvraadnet Gjødning eller Avner, saa spares den senere Hakning, Jordens Udtørring forebygges, og det vil desuden fremlede en langt kraftigere Vegetation. Naar Rankerne begynde at løbe ud, saa maa de lægges i en saadan Retning, at Bedet bedækkes ensformigt, og at Rankerne ikke frydse hinanden.

Da man har iagttaget, at Frugterne ved den almindelig Dyrkningsmaade, hvor man lader Rankerne løbe henad Jorden, let bestadiges eller vanskelbes, sm Følge af vedholdende Fugtighed, og i det Hele udvikle sig mangelfuldt, saa stanges i mange Eng de udviklende Ranker. Naturen synes ogsaa oprindeligt at have hentydet paa denne Dyrkningsmaade, da Agurkerne, som lignende rankende og flatrende Planter, have særegne Organer, hvormed de kunne heste sig til Gjenstande. I det Store vil det være besværligere end ved Dyrkningen i en daglig Have, og her maa denne Maade meget anbefales, da der erholdes meget smukkere Frugter, og det desuden seer godt ud i en Have. Paa begge Sider efter Længden af Bedet nedslaaes der Pæle, 15 Tommer høie over Jordfladen, og paa hver 2 og 2 Fod en Pæl, hvorpaa der fæstes et af malede Lister dannet Espalier, med Lister paa Kors i skraa Retning over det Hele. Naar Planten voxer tilstrækkeligt, løstes Rankerne op paa dette Espalier, der da løbe over det Hele, og hvor Frugterne hænge

ned i Nabningerne. Naar man lader det gjøre let af hvidmalede Lister, pynter det meget i en Have og kan bruges i flere Aar. Det kan gøres paa en simplere Maade ved paa hver Side at sætte flere gaffelformede Naturgrene i Jorden, hvor Afstanden er 15 Tommer fra Overfladen. I Gaslerne lægges lange, lige Bonnestager og paa Kors derover kortere af samme Slags, der sammenbindes paa alle Krydsninger med Vidiegrene. Naar hele Gitteret er overvoget med Ranke, afflares de Ender, der gaa udenfor.

Fordelen ved denne Fremgangsmaade bestaaer deri, at Planterne voxe hurtigere og ansætte flere Frugter, da de have mere Luft og Sol, og at Frugterne uddannes fuldkommene, beskadiges ikke ved Regnveir, forblive rene og angribes ikke af Orme og Snegle.

Aurker paa Smaavolde eller paa Mistbænte.

I Begyndelsen af Mai affikkes et allerede forberedt Bed af 4 Fods Brede og i Midten udgraves i 2 Fods Brede og $1-1\frac{1}{2}$ Fods Dybde en Groft, der fyldes med frisk Hestegjødning, sammentrædes strag fast og vandet, hvis det er for tørt. Den udgravede Jord hupes over Bedet i en Hoide af 6 Tommer, hvorpaa det hele jævnes saaledes, at der dannes en Forhoining eller Ryg i Midten, der falder lidt nedad til Siderne. Det hele ligger derpaa i et Par Dage, for at Gjødningen kan begynde at blive varm. Efter den Tids Forløb gøres i Midten en Rende paa 4 Tommers Brede og Dybde; den fyldes med forraadnet Mistbæntjord og paa hver $1-1\frac{1}{2}$ Fod lægges 2

Kjærner. Har man Glasflokker til at sætte derover, fremmes Spiringen meget. Har man tiltrukne Planter i Potter, saa gøres der Huller i Jorden paa hver 3 og 3 Fod, der fyldes med Mistbænkjord, og Planterne sættes med Klump der. Der bør egentlig sættes Glasflokker derover, der da beskygges; herved fremmes Væksten, der begynder paa 3 Dage. Beskygningen borttages nu, og Kloffen sættes paa Teglstensstykker. Ogsaa uden Klokker er det rigtigst at skygge, til Planterne begynde at voge, for at Solstraalerne ikke skulle skade. Saa snart Planterne har 6 Blade, affaarses Spidserne efter det tredje Blad, og denne Beskæring gjentages endnu en Gang, naar de nye Ranker har skudt 6 Blade, men da efter det fjerde Blad. Senere beskæres de ikke. Naar der 15 Tommer over dette Bed anbringes et Gitter, vil Høsten blive overordentlig rig.

Drivning af Agurker i Mistbænte.

De nødvendige Forberedelser til Agurkers Drivning i Mistbænk ere de samme som ved Meloner. Ligeledes ved Gjødningens Anbringelse, kun begyndes der i den første Halvdel af Februar og endelig ogsaa ved Tiltrukningen af de unge Planter. Det er ogsaa Tilfældet ved Jordblandingen.

Som en passende Jord for Agurker maa nævnes: 3 Dele Lovjod, 1 Del Sand og 1 Del Jord af Kogjødning. I hvert Vindue sættes 2 Planter, og efter Indplantningen holdes Vinduene lukkede samt beskyggede i et Par Dage. Bænken maa have en

stadig Varme af 20—22 Graders Jordvarme og 16—18 Graders Luftvarme, hvilket skal vedligeholdes ved varme Omslag af Gjødning.

Efterat Planten er kommet i Væxt, luftes som ved Meloner med stadigt Hensyn til Veirliget, ligesom Vandingen ogsaa udføres efter de samme Regler.

Saa snart Planten har udviklet sit 5te Blad, afføres Ranken foran det tredie Blad. De udstyldende Ranker fordeles ligeligt over Banken og fastsættes i Jorden med smaa Kroe af Grene. Disse fremskydende Ranker skal voxe uhindret, men dersom de ikke stude Hunblomster, som sædvanligt er Tilfældet, naar Frøet har været for ungt, saa afføres de atter foran det fjerde Blad. Senere maa det paasees, at Jorden er renset for ukrudt, og at de gule Blade fjernes. Bliver Planten for stærkt drivende, afføres hiit og her en svagere Ranke. Befrugtningen af Blomsterne er som ved Melonerne, dog maa Frugten selvfølgeligen ikke modne. Væksten og Skjønheden af Frugterne befordres paafaldende, naar de, idet de have opnaaet $\frac{1}{4}$ Del af deres Størrelse, lægges paa Brædter og indhylles i Mos.

Mistbænke, anlagte i Februar, give allerede brugbare Frugter i Enden af April; de bære Frugter til ind i Juni, og vil man stadig have Frugter, maa der hver fjerde Uge anlægges ny Vinduer til Enden af April, da man i August erholder Frugter i det Frie. Ved de sidste i April kan de anlægges af Lov istedefor Gjødning.

Tiltrækning af Agurkplanter i Potter.

En Haveyrnder ønsker gjerne tidlige Agurker. Meget tidlige Agurker kunne vel ikke erholdes paa anden Maade end i Mistbænk, men de kunne dog frembringes meget tidligere paa fri Land end sædvanligt ved at gaa frem paa følgende Maade:

I den sidste Halvdel af Marts lægges Kjarnerne i Urtepotter, der fyldes med god, fed Havejord, blandet med noget Sand. I hver Urtepotte, der ikke maa være for lille, lægges 3 Kjarner i en Trekant, en Tomme fra Pottens Yderkant, for at der i Midten kan være Plads til de voksende Planter. De bedækkes lidt med Jord og ovenpaa anbringes en Haandsfuld Mos, hvorved Fugtigheden holdes ved Jorden, og der opnaaes tillige, at Vandingen ikke overskyller de unge Spirer.

Potterne sættes i varmt Bærelse, indtil Froet er kommet op, samt helst i Solen. Paa 4—5 Dage groer Kjarnerne, især hvis man forend Lægningen har varmet Potten med Jord paa en Kaffelovn. Naar Planterne foruden Frobladene have faaet 2 Blade, sættes Potterne i et frostfrit Bærelse, hvor de have Middagsol og ved mildt Veir og Solskin om Dagen i fri Luft.

Naar de skulle udplantes, føres en Kniv langs Pottens indre Side for at løsne Jorden, der maa være fugtig, for at hele Klumpen kan hænge sammen. Hele Klumpen sættes i et tildannet Hul paa det tilberedte Bed, og naar den udvendige Jord da skydes sammen om Klumpen, ville Planterne strax voxe, som

om de ikke vare flyttede. Sex Potter med 18 Planter kunne allerede fylde et anstændigt Bed og give et rigt Udbytte, naar de tidligere Bemærkninger blive fulgte.

Agurkfjærnernes Indsamling.

Til Indsamling af Kjørnerne vælges nogle fuldkommen gode Planter, der ikke staa for tæt. Man lader kun en Agurk sidde paa hver Plante; den maa ikke være plettet og sidde saa nær Hovedstammen som muligt. Er Planten ikke truffet paa Espalier, maa der under Frugten lægges en for Vandets Skyld anbragt straa Sten, der vil forhindre Raadenskab og fremme Modningen. Naar Agurken om Efteraaret er blevet aldeles mørkepommerantegul, saa er den fuldkommen moden. Den aftages og lægges paa et tørt, solrigt Sted, hvor den ligger -saa længe til Skallen begynder at raadne. Frugten skæres da forsigtigt op efter Længden, og Kjørnerne samt det omgivende Slim kommes i et Fad. Det bliver staaende saaledes, til det Hele gaaer i Gjæring, hvorpaa det udvaskes adskillige Gange i koldt Vand. Gjæringen maa ikke gaa for vidt, da Kjørnerne ellers lide og tabe deres Spirekraft. Saasnart Mæsken skyder Blærer, er det kjendtegn paa, at det, er saa vidt, at Udvadskningen kan finde Sted. Det Hele kommes i et Dorslag og overhældes saa ofte med frisk, koldt Vand til Kjørnerne ere rene, hvorpaa de lægges paa et luftigt, men tørt Sted, for at tørres. Naar de ere tørre, kommes de som Melonkjørnerne i smaa linnede Pøser og opbevares

hængende paa et tørt, kjøligt Sted. Agurkffjærnerne beholde deres Spirekraft i 7 Aar og ved Udsæden maa der ikke bruges Kjærner, der ere yngre end 3 Aar, da de ellers vel styde meget Lov, men ansætte kun faa Frugter.

Agurkernes Dyrkning i England.

Kjærnerne af gode Sorter saaes i Kulstøv, hvis det kan erholdes, eller i enhver anden let, ren og mild Jord i Potte og denne nedsættes i en sund, behagelig Undervarme. Saasnart Planterne ere komne op, sættes de enkeltvis i smaa $3\frac{1}{2}$ Tommers Potter, hvortil der tages sund og mild Jord, hvorpaa de sættes saa nær som muligt under et Mistbankvindue. Saasnart de have ansat et ru Blad og vil danne det næste, knibes dette sidste af for at holde Planten tilbage i Væxt og samtidig plantes de i en 5 Tommers Potte, som blot er fyldt $\frac{1}{3}$ Del med Jord for, idet Planten vojer, at fyldes efter med Jord. Naar Planten atter har stude et Blad og en Spire, afknibes den sidste, hvorpaa Planten sættes i en 8 Tommers Potte. Naar de have staaet her til de begynde at styde og der er luftet godt for dem, maa de mere og mere vannes til den fri Luft. Efter flere Dages Forløb sættes de i et godt tilberedt Bed og da helst under Glasflokker, hvorefter de lidt efter lidt vannes til Lusten. Man vil paa denne Maade vinde at faa brugbare Frugter flere Uger tidligere end ved Saaning paa fri Land.

Agurkernes Sygdomme og skadelige Dyr.

Den røde Edderkop er meget skadelig for Agurkplanterne i Mistbænke. De overspinde næsten usynligt Undersiden af alle Blade og suge Saften af dem, saa de uddo og blive brune. Grunden til deres Fremtræden er tør, varm Luft. Ved gjentagen Luftning og Overbrusen med koldt Vand, efterat Planterne lidt efter lidt ere forberedte paa stærkere Luftning, lykkes det ofte at fordrive Ondet, især naar det ikke har faaet altsformegen Udbredelse. De sorte Fluer ere ligesaa skadelige og fordrives paa samme Maade.

Indtræffer der Meldug saa behandles det som ved Melonen.

Bladlus, der ofte indfinde sig i Masser, fordrives og tilintetgjøres ved Tobaksrøg. Mistbænken lukkes, der drives saa meget Røg ind som muligt, hvorpaa den staaer lukket i flere Timer. Derpaa aabnes Binduerne og Planterne oversproites med Vand, hvorved de døde Lus falde af. Det maa stundom gentages et Par Gange.

De skadelige Dyr og Insecter ere de samme som ved Melonerne.

Dyrkning af Champignons.

Svorledes Ingelen opelskes eller avles.

De spiselige Champignons voxe vildt paa Enge, Dvægrisfter og i tykke Eggeskove samt især paa gammel Mistbænkjord af Hestegjødning, der er især med at raadne i Bunker. Denne Jordsvamp fremtræder i

Form af smaa, fuglerunde Knopper over Jorden og ere saavel i det Indre som det Ydre ren hvide. Den lille Knop bæres af en fast Stilk; den aabnes lidt efter lidt, idet Ranken af Statten løsner sig fra Stilkken. Den i Begyndelsen hvide Hud bliver da brunlig og paa den underste eller inderste Glade viser sig i Begyndelsen hvide, fine Blade, der senere ligeledes antage en brunlig Farve, og naar de blive ældre, gaaer denne Farve over i det sorte.

Naar de brækkes over, er Kjødet ganske hvidt og vedbliver at være det, medens det ved en aldeles lignende, men giftig Svamp, er brunligt og antager strax en Blyfarve. Der hvor disse Champignons komme tilsyne, findes i Jorden omkring Stilkken, smaa hvide Traade eller Knopper, som kaldes Champignons-hvidt, Svampehvidt eller Yngel, og der kan bruges til den kunstige Drivning af Champignons.

Til denne Drivning er det nødvendigt at skaffe sig god Yngel. Man kan opsøge og samle den i August eller September paa de forud nævnte Steder, optage den med den nærmeste Jord og opbevare den paa et Sted, der er fri for Frost og Fugtighed i 1—2 Aar.

Man finder ogsaa ofte Yngel i gamle Mistbanke, hvor Gjødningen har ligget urørt i over et Aar og endelig kan Yngelen fra afbaarne Champignonsbede atter anvendes til nye Anlæg.

Denne Yngel erholdes imidlertid rigeligere og bedre, naar man selv tiltrækker den paa kunstig Maade.

Til Yngelens Tilberedning tages de rene Ekstre-

menter af Heste, der især fodres med Havre og Halm, mindre med Hø, samt af Gøller. Jo længere Gøfremmenterne blive under Dyret, desbedre ere de, da Urinen, Sammentrædningen, Uddunstningen og Støvet bidrager væsentligt til dens Forbedring. Disse Gøfremmenter samles fra April Maaned, pilles fra hinanden og torres paa et styggefuldt Sted, idet de udbredes tyndt og oftere omrøres, for at de ikke skulle varmes eller overgaa i Forraadnelse. Naar man har samlet et tilstrækkeligt Forraad, saa sættes de sammen i en kogleformig Bunke af 2—3 Fods Høide, med tilstrækkelig Grundflade og maa ikke for meget udsættes for Træk. Har Stedet en naturlig Varme af 10 Grader Reaumur, saa omgives Bunken med et let Dække af Straa; i modsat Fald, hvis Stedet er koldere, eller det er udsat for Lufttræk, bedækkes Bunken med et 6—8 Tommer tykt Lag af opvarmet Hestegjødning. Saaledes bliver Bunken liggende urørt, idet man kun søger at vedligeholde 8—10 Graders Varme ved varme Omslag. Efter 6—8 Ugers Forløb vil Bunkens Grundflade være netformigt gennemtruffet af hvide Traade, og paa den Maade har man erholdt Ingel. Er Massen ikke tilstrækkelig til at besætte et Bed dermed, saa opvarmes Bunken atter ved nye Omslag og ligger igjen 6—8 Uger, hvorpaa hele Bunken er gennemvævet af dette Stof.

Den saaledes frembragte Ingel kan opbevares i flere Aar idet den strax fyldes i Ingelsten. I denne Hensigt tilberedes der Sten af en Blanding af 2 Dele fin Garverbarf, 1 Del gammel Løvjord og en saadan

Tilsætning af Lervand og Hestegjødste, at Mæsien bliver bindende. Efter en anden Anvisning skal den bestaa af 2 Dele Løvjord, 2 Dele Kogjødste, 1 Del Garverbarf og 1 Del Faaregjødste. Af denne Mæsse dannes efter samme Regel som Mursten Stykker af 6 Tommers Længde, 4 Tommers Brede og 3 Tommers Tykkelse. Naar disse Stene ere tørrede i 2—3 Timer, saa gøres der paa begge Sider to Nabninger i dem af $1\frac{1}{4}$ Tommes Dybde og $\frac{3}{4}$ Tommes Brede, men saaledes at disse Nabninger ikke ere lige for hinanden eller i Forbindelse med hinanden. De tørres nu i Skygge i 3 Uger, hvorpaa Nabningerne fyldes med Yngelen. Disse Sten opstilles paa et 6 Tommer tykt og fast Underlag af Gjødning lagvis i en Bunke; de tildækkes med tørt, langt Gjødning og det Hele overtrækkes med et tykt Lag af varm Hestegjødning, saa at det faaer en Varme af 10—12 Grader, hvilken Temperatur maa underholdes ved Fornyelse af Gjødningen. Saasnart alle Stenene ere gennemtrukne af hvide Traade over det Hele, hvilket omtrent medtager 6—8 Uger, aabnes Bunken og Stenene opbevares paa et tørt Sted. Paa den Maade kan Yngelen opbevares i 6—8 Aar i kraftig Tilstand, ligesom den ofte forsendes saaledes.

I Frankrig anvendes følgende Maade:

Paa et skyggefuldt og beskyttet Sted, som ved Foden af en mod Nord liggende Mur, graves en Grav paa 2 Fods Brede, $2\frac{1}{2}$ Fods Dybde og hvilken som helst Længde, der ønskes, hvorpaa den opkastede Jord jævnes ud over Overfladen. Paa Bun-

den af denne Grav lægges et Lag tørrede Exfremitter, da et Lag præpareret Gjødning, der har været sat i Bunke og omstøffet hver ottende Dag. Efter anden Omstikning bruges Gjødningen her, og saaledes fyldes hele Graven skiftevis med de to nævnte Sorter, hvert Lag omtrent 8 Tommer høit; det tiltrædes fast med Fodderne og fugtes. Til denne Fugtning tages en Opløsning af mennefskelige Exfremitter i Vand i Forhold som 2 Dele Vand og 1 Del Exfremitter, hvorved Dannelsen af Yngelen fremmes meget. Paa denne Maade fyldes Graven med 5 Lag, hvert Lag sammen- traadt og fugtet. Det sidste Lag maa være 10 Tommer over Jordoverfladen for at Gjødningen i Graven kan uddunste og Skimmelen forhindres i det Indvendige. Overfladen maa gaa straa ned fra Muren saa at Regnvand kan løbe af, da det ikke maa trænge ind i Massen. Det Hele tildækkes med 3—4 Tommer tykt Jordlag. Der udfordres 12—15 Maaneder for at danne Yngelen og jo længere det ligger desto bedre danne Yngelstraadene sig. I Lobet af Vinteren maa Bedet dækkes mod Frost. Naar det Hele er gennemtrukket med Yngel, saa udstikkes det i store Stykker, der tørres paa et luftigt og skyggesfuldt Sted. Yngelen kan uden at tage Skade opbevares i 6—8 Aar. Denne kan ogsaa fyldes i Yngelstene.

Drækningsmaaden af Champignons.

Til Anlæg af et Champignonsbed egnet sig især et mørkt Sted, der er sikret for Træk, og der har en

Temperatur af 10 Grader. Man kan opklække Cham-pignons i Bærelser, Kjældere, Hvalvinger, Skure, Stalde og Lader, men ogsaa i det Fri paa meget skyggesfulde Steder, som under tætte Træer, ved Mure, i Bouffetter etc., naar de kun opfylde ovenstaaende Betingelser. I det Fri maa Stedet være beskyttet mod stærke Regnskyl, i hvilken Hensigt der anbringes Skraatag af Brædder derover. Bedene kunne lægges umiddelbart ovenpaa Jorden, der da ikke maa være broslagt. I sidste Tilfælde maa der fyldes $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Fod Murgrus og Jord derpaa, der faststamper. Til Bederne i det Fri maa Jorden forud jævnes og slaaes rigtig fast. De kunne anlægges paa alle Tider af Aaret, naar det blot var muligt at give Stedet de nødvendige 10 Grader Reaumur.

Anlægget af Bedet, der skeer med Hestegjødning, der ikke indeholder for langt Straa og intet Hø, udføres paa følgende Maade:

Gjødningen rystes paa jævn og haard Bund i Bunker paa 3 Fod i Firkant og 3 Fods Hoide. Gjødningen til hver Bunke lægges i 1 Fods tykke Lag, idet Halmen og Ekstrementerne blandes godt sammen og alt det lange Straa og navnlig Hø pilles fra, hvorpaa hvert Lag trampes fast sammen. Paa den Maade lægges 5 Lag over hinanden, saaledes, at hver Bunke, efterat den sidste Gang er sammen-traaet, har 3 Fods Hoide. Naar Bunkerne ere færdige, fæmmes de rundt om med Moggreben og de afkæmmede Straa lægges ovenpaa. Skeer det ikke, saa maa Bunkerne dækkes med lang Gjødning eller

Straa for at sikre dem mod Udtørring og mod Gjennemblødning af Regnskyl. Høns maa fjernes fra Bunkerne, idet disse omgives og dækkes med Tjørne.

Bunkerne staa saaledes urørt i 8—10 Dage og efter den Tids Forløb omsættes de for første Gang. Det øverste dannes nu til første Lag i de ny Bunker, og hvad der var indvendigt maa nu anbringes udvendigt, saa at det blandes godt. Efter Forløb af 8—10 Dage omsættes de atter og efter samme Tids Forløb tredje Gang, idet Lagene stedse omflistes. Ved anden Omsætning vil det allerede sees, at Gjødningen har forandret Farve; efter tredje Omsætning er Halmen raadnet og danner nu en Masse med Ekstrementerne. Omtrent 6—8 Dage efter den tredje Omsætning er Gjødningen tilstrækkelig forberedt og kan anvendes. Man kan overbevise sig derom, naar man undersøger Bunken i 2 Fods Dybde, og Gjødningen saa langt nede er fedtagtig, har en middelmaadig Varme og ikke udskiller Vand under Haandens Tryk. Har Gjødningen endnu ikke disse Egenskaber, saa maa Bunkerne endnu ligge nogle Dage, og hvis den er for vaad, maa den endnu omsættes fjerde Gang.

Bedet anlægges med denne forberedte Masse, hvad enten det er i det Fri eller under Tag, i Kjalder eller paa Stillaads, der er indrettet dertil, eller ogsaa paa den flade Jord. Gjødningen rystes lagvis deri med Greben, overalt fordelt lige tykt og fastklappet. Dersom Bedet anlægges uden Forberedelse, saa maa

der langs Kanten af Gjødningen dannes Bidste, 3—4 Tommer tykke, af lang Gjødning; Enden lægges i det Indre af Gjødningen, denne trykkes fast over den, og Overfladen gøres noget skraa udesten. Naar Gjødningen er sammentraadt skal den være $1-1\frac{2}{3}$ Fod tyk.

I Frankrig ere de fritliggende Hoie eller Volde til Champignonsdyrkning meget almindelige. De ligge isolerede, saa at der kan gaaes om dem, holde ved Grundfladen ikke over 4 Fod, Længden efter Ønske og de ere afrundede foroven, saa at den største Forhoining er $1-2\frac{1}{2}$ Fod over Grunden. Sikringen for Siderne skeer ved Halmvidste. Det første Lag gøres 4 Tommer høit, de øvrige tage af i Bredden saa at der opstaaer en Afrunding, som paa det høieste Sted er $\frac{1}{2}$ Fod bred. Saasnart Bunken er ordnet, trækkes de længste Straa ud, og Siderne fasttrykkes. Ved Anbringelsen af Gjødningen i Bedet maa den aldrig fugtes.

Naar Bedet er saa vidt forberedt, saa kan man begynde at lægge Yngelen. Man maa dog forud overbevise sig om, at Bedet, ikke har taget Varme, hvilket ofte skeer, naar der anlægges Beder over 20 Fods Længde. Ved for stærk Varme forbrænder Yngelen. Bedet inddeles 4 Tommer fra Kanten paa den lange Side i Rækker 10 Tommer fra hinanden og paa hver Række gøres en Fordybning paa hver 10 Tommer og skraa for hinanden i Rækkerne. Denne Fordybning skal være $1\frac{1}{2}$ Tomme vid, alt efter Størrelsen af Yngelstykkerne. I hver Fordybning lægges

et Stykke Ingelsten, der dækkes med den udtagne Gjødning og trykkes fast med Haanden, saa at den bliver lige med Bedets Overflade. Paa denne Maade belægges hele Bolden eller Bedet. Har man et stort Forraad af Ingel, kan Gruberne i Kafferne lægges tættere endnu ved hinanden. Bruges der ingen Ingelsten, men tages Jord blandet med Ingelen af gamle Bede, saa gjøres hver Grube 3 Tommer vid, Ingelen tages med begge Hænder med Fingrene og Gruben fyldes; det trykkes fast med Bagen af Haanden og tildækkes med den Gjødning, der er taget op af Hullet. Naar hele Fladen er belagt, saa klappes de fyldte Gruber flade med en Skuffe, eller Træste for at bringe Ingelen i umiddelbar Berørelse med Gjødningen.

Efterat hele Bedet er belagt, eller som det kaldes, spækket, udbredes der langt Straa over det Hele uden at trykke det til og derover lægges et 5 Tommer tykt Lag af langt, kold eller varm Gjødning. Istedetfor Gjødning, kan der ogsaa tages Halm, men det maa vare i en Tykkelse af 4 Tommer. Denne Dækning tjener til at indeslutte Varmen og at befordre Vægten af Ingelen. Det maa dog iagttages, at Bedets Varme ikke bliver for stærk, da det ikke kan taale mere end 30 Grader i Midten. I modsat Fald maa Bedet fugtes noget for at udlede den overflodige Varme, da Ingelen ellers forbrændes. Bedet ligger nu saaledes urørt i 10—15 Dage. Efter denne Tids Ferløb er Ingelen begyndt at voxe, som kan sees derpaa, at Traadene begynde at udbrede sig i

Gjødningen og danne en samlet Masse. Naar dette er Tilfældet, tages Dækningen, efter den nævnte Tids Forløb af, Bedet klappes let med en Skuffe, overtrækkes med $1\frac{1}{4}$ Tomme tyk, ikke for frisk og ikke for fugtig Mistbænkjord, der trykkes let til med et Brædt. Efter 15 Dages Forløb, efterat Jorden er lagt paa, viser der sig smaa hvide Puncter paa Overfladen. Det er et Bevis for, at Yngelen, er begyndt at voxe, og at den er raff. Naar Jorden bliver tør, maa den overbruses let med Vand eller overstankes med en Stankeskof.

Dersom den første Vægning af Yngel mislykkes, det vil sige, at Trævlerne antage en rødlig eller sortagtig Farve, saa var Yngelen slet, eller Heden for stærk. Bedet kan endnu gjøres brugbart, idet der lægges frisk Yngel mellem den ældre og delvis forædvede, hvorpaa Bedet varmes ved nyt Omslag af varm Gjødning. Det vil da vise sig efter 12—15 Dages Forløb, om Ynglen er begyndt at voxe, og det behandles da som ovenfor nævnt.

Bedene eller Voldene som anlægges i det Frie, behøve en Bedækning for at udelukke Lyset, da Champignons lykkes bedst i fuldkommen Mørke. I denne Hensigt bedækkes Bedet med et Straatag eller ogsaa befæstes Straamaatter 3 Tommer over Jorden, som ved Voldene selvfølgeligen maa følge Bedets Skraaning. Efter de nyeste Erfaringer har det vist sig at Mos er det bedste Middel, da det giver en let Dækning, holder paa Fugtigheden og udelukker Lyset. En nødvendig Betingelse er en regelmæssig ved-

holdende Fugtighed af Jorden, som bedst skeer ved let Overbrusen eller med en Stærkekost. Jorden maa aldrig være saa vaad, at den falder sammen ved Tryk af Haanden og der maa heller ikke samle sig Pytter paa Overfladen ved Overbrusningen. Stærk Fugtighed ødelægger Ingelen uundgaelig og gjør Bedet ubrugbart.

Champignons kan ogsaa tillægges i Melonerne eller Agurkernes Mistbænk. Naar Gjøningen er fyldt deri og afjølet saa meget, at Jorden skal paaføres, saa afsides i Midten en Plads til Melon- eller Agurkplanten og her lægges den nødvendige Jord, der danner en fredsformig Hoi af $1\frac{1}{2}$ Fods Diameter og 5 Tommers Tykkelse. Det øvrige Rum dækkes i 6 Tommers Høide med rene, torrede Hestegrefter, der trykkes rigtigt fast, hvorpaa Vinduet lægges paa, for at Bedet kan opvarmes. Naar Heden har sat sig saa meget, at Jorden kan beplantes, saa lægges Ingelen paa den nævnte Maade, trykkes til med Haanden og dækkes med $1\frac{1}{2}$ Tomme Jord, der jævnes og trykkes sagte med en Skuffe. Melonen eller Agurken plantes, og Vinduet lægges paa. Efter to Maanedes Forløb vil der udvikles Champignons og give godt Udbytte. Naar Jorden bliver tør, maa den overbruses svagt uden dog at gjøre den vaad.

Naar Champignons i Kældere begynde at voge, maa Dørene lukkes, da de ynde Mørke og Frugten desuden derved bliver aldeles hvid, hvilket giver dem dens Værd. Ved Champignonsanlæg paa Steder, der ikke kunne beskyttes mod Lysets Indtrængen, op-

naaes det samme ved som sagt at bedække Bederne med Mos, Straa eller Maatter. Svampene ere, idet de dannes, runde og ligne Knopper. Naar de bedækkes med frisk Jord, saa de mere Fasthed og Styrke. Denne Tildækning med Jord udføres, alt som de voge. Imidlertid maa det kun drives saa vidt, at de ere bedækkede med 2 Tommer Jord.

Det er vanskeligt at bestemme den Størrelse, de kunne saa, og som de skal have, naar de ere modne til Brug, da deres Omfang ikke altid staaer i Forhold til deres Alder. Ofte foretrækkes de Smaa for de Store. En udvoget god Champignons kan være 2—3 Tommer og saa længe den beholder sin Runding og er luffet, er den god til Brug, men taber i Værdi, naar Randen aabner sig fra Stilkken. Man tør derfor ikke lade den udvikle sig aldeles. Hveranden Dag kunne de indsamles. Aftagningen skeer ved at fatte den med Tømmelfingeren og Pegefingeren om Stilkken og dreie den af, tage den op og luffe Hullet med Jord. Uagtet denne Forsigtighed vil det ofte hændes, at nogle smaa Unger, der ere i deres Udvikling, følge med, idet de hænge ved Roden og ere for smaa til at bruges. De plantes igjen idet de sættes i et lille Hul paa $1\frac{1}{4}$ Tommes Dybde, dækkes med Jord og jages, hvorpaa de om tre Uger atter komme brugbare op.

Dersom Bedet efter længere Tids Forløb, af Mangel paa Fugtighed standser med at give tilstrækkeligt Udbytte, saa maa det gjentagende over-

bruses svagt med Vand og med Mellemrum af en Time, indtil Jorden er fugtet ned til Gjødningen.

Et godt anlagt og godt holdt Bed kan give et betydeligt Udbytte i et Aar, dog bliver det svagere mod Enden af den Tid.

Fjortende Afdeling.

For Bogbindere.

Nr. 1. Blaa Veitje for Bogbindere.

For at fremstille denne Farve fortyndes Indigo og Vitriol med Vand. Der kan ogsaa farves blaat med Cyanjernkali. For at faa en udmærket blaa Farve, maa man især se paa, at man faaer rigtigt blødt og smidigt Læder, som er fri for alle Brandpletter. Alt eftersom man ønsker Farven lys eller mørk, overstryges Læderet en eller flere Gange med Jernsvarte ved Hjælp af en blød Svamp. Derefter opføres $\frac{1}{2}$ Lod fint revet blaasur Kali i Vand og tilsættes saa meget Saltsyre, til det smager temmeligt surt, naar man fugter Fingeren deri og væder Tungen dermed. Det med Svarte farvede Læder overstryges med denne Farve, tørres og overstryges atter indtil man har faaet den ønskede Styrke i Farven, idet hver Paastrygning først tørres aldeles.

Nr. 2 Fortrinligt Bogbinderklist.

4 Lod Stivelse, 6 Lod fint pulveriseret Kridt, 2

Lod god Lim, 2 Lod venetiansk Terpentin, $\frac{1}{6}$ Pot Kornbrændevin og $\frac{1}{6}$ Pot Vand. Af de to sidste tages saa meget som er nødvendigt for at udrøre Stivelsen og Kridtet til en Deig. Med Resten af det blandede Brændevin og Vand koges Limen og under Røgningen tilsættes Terpentinaen. Naar Limen og Terpentinaen er opløst, blandes det med den første Deig under vedvarende Omrøring og gives et Opkog.

Nr. 3. Bogbinderklister paa en anden Maade.

6 Lod Stivelse udrøres med Vand til en tyk Deig. 3 Lod Lim koges med $1\frac{1}{2}$ Pægl Vand, tilsættes 3 Lod venetiansk Terpentin, og naar det er kogt, udrøres den første Deig deri, omrøres og koges.

Nr. 4. Brun Bogbinderlak.

Der opløses 5 Lod pulveriseret Schellak, $2\frac{1}{2}$ Lod pulveriseret Sandarak, $2\frac{1}{2}$ Lod Benzoes i forskjellige Dele af 1 Pd. absolut Alkohol og først esterat Oplosningen af hver Sort har fundet Sted, blandes det Hele sammen og tilsættes de 2 Lod venetiansk Terpen. Efterat have staaet noget, filtreres det gennem Linned. Der kommes lidt paa en ulden Klud, og Gjenstanden stryges engang dermed. Laksen tørrer hurtigt og har en meget smuk Glans.

Nr. 5. Tilberedning af fortrinlig Bogbinderfernis.

Lys Copal pulveriseres grovt og overhældes med usfarvet ægte Lavendelolie samt varmes, hvorved Copalen let opløses. Det Opløste hældes fra det Uopløste, der

altid pleier at blive tilbage, og der tilsættes absolut Alkohol, hvorved der erholdes en ensformig lys Op-
løsning. Af de ætheriske Olier tages der ikke mere,
end at det netop dækker Copalen og af Alkohol 8
til 10 Gange saameget som af Olien.

Nr. 6. At forzire indbundne Bøger paa Snittet.

Dyl, der er glat eller i Monster, udspændes stramt
i en lille Træramme og lægges paa Bogens bestaarne
Snit. Der stryges med en Farvepensel derover og
sprøites med Penslen derpaa, hvorved de Steder, der
ere dækkede af Toiets Traade, blive hvide, men det
andet farvet.

**Nr. 7. Om Bogbinderförgylldning af Bogbinder
og Förgyllder. A. Reber i Paris.**

Hr. A. Reber har efter Opfordring offentliggjort
den Fremgangsmaade han i mange Aar har brugt
ved alle Bogbinderarbejder og meddeler saaledes, idet
han bemærker, at det er den Arbejdsmaade han selv
har brugt i Paris og i andre Lande, at han har
fremstillet det i en saa grundig Form at enhver
Praktiker kan forstaa det.

**a Om Grunden i Almindelighed for Læder
og Papir.**

Et af de vigtigste Arbejder ved Förgylldningen er
Tilberedningen af Grunden, hvis Bestanddele er Per-
gamentlim og Eggehvide.

a) Oplosningen af Pergamentlim. I en

Potte der kan sættes paa Ilden kommes smaa Stykker af ituslaaret Pergament, (af Svineskind og ikke af Lammeskind) det overhældes med Vand, koges, indkoges til Halvdelen og sies, hvorpaa det er færdigt. Forholdet er en Vægtdeel Pergament og tre Vægtdele Vand.

b) Eggeghvide. Mange Bogbindere fortynde Eggeghviden med Vand eller Eddike. Anmelderen foretrakker, førend Eggeghviden slaaes til Skum, at komme tre Draaber Salmiakspiritus deri.

Bed hvert af de følgende Arbejder ville Maaden, hvorpaa de nævnte to Ingredienser anvendes, blive fremhævet.

Marmoreret eller mørkt-ensfarvet Læder.

De forgyldende Steder paa det allerede færdige Læderovertræk bliver indrevne med Røddeolie, bearbejdet med Glasfolber eller Glattetænder, derpaa paaført almindelig Melklister og det Hele afsvadskes med Urin og tørres. Derpaa stryges Stederne engang med forud varmet Pergamentlim, tørres og det Hele overstryges da to Gange med Eggeghvide. Saa snart Eggeghviden er tørret saa vidt, at man, uden at bestadige det, kan stryge med Haanden derover, poleres det med Glasfolben som sædvanligt, dog ikke for varmt og forgyldes da, idet Stedet først stryges med Røddeolie. Heden ved Forgyldning af Baaben og Bignetter maa blot være middelmaadig.

Appreteret engelsk og tydsk Læder.

Naar disse Lædersorter skal forgyldes med Zirlighed, maa det foretages med særdeles Forsigtighed, da de ellers tabe al deres Værd og Skjønhed.

Tegningen trykkes først paa ved middelmaadig Varme, det afrides med Roddeolie og med en Smule meget flydende Melklister. Det vadses derpaa med fortyndet Skedevand, overstryges to Gange ved Hjælp af en blod Pensel med Eggehvide og forgyldes efterat det forud er gaaet over med Roddeolie. For sort, grønt, violet og rødt maa der anvendes en middelmaadig Varme ved Forgyldningen, for brunt en noget stærkere Varme.

Chagrain og gros grain.

Disse to Lædersorter fordre en ganske egen Opmærksomhed og Renlighed da de let antage Glandspletter og Fedtpletter som vanskeligt eller endog aldeles ikke lade sig fjerne.

Det nævnte Læder egner sig især for Sort- og Guldfryk, og der kan fremstilles meget smukke Gjenstande derpaa. Den Tegning som skal fremstilles i Sort og Guld maa først paapresses.

Saa snart der trykkes i Guld, bestryges de vedkommende Steder 2 eller 3 Gange med Eggehvide ved en blod Pensel. Overgangen med Olie førend Guldets Paalægning, maa ske med megen stor Forsigtighed, da Læderet ellers let faaer Pletter, som ikke mere kan fjernes, og Forgyldningen selv bestadiges, naar saadanne Pletter fjernes ved Vadsfning.

Saasnart Tegningen er forgyldt, udføres det sorte Tryk, der bliver ført paa med hvidt Bog. Boget stryges paa et Stykke Læder, Stempleet presses derimod og trykkes derpaa paa det Sted, hvor det skal anbringes og endelig overtrækkes det Hele med Bogbinderlak, hvorved der fremstaaer et smukt og glindsende Sort.

Chargrain af Lammeskind.

Man farver Læderet, eller anvender forud farvet Læder, befugter det med Vand, indtil det er ganske gennemtruffet deraf og lader det ligge, til det næsten er tørt, eller der intet Vand mere drypper deraf. Derpaa tages en Messingplade, der er forsynet med de Stempler, man vil benytte og foretager Presningen halvvarm og raak. Der maa henvendes særlig Opmærksomhed paa Barmegraden, da Skindet i modsat Fald bliver forbrændt.

Maroquin.

Derved er den tydske Appretur at foretrække for den engelske. Det Vand, der skal benyttes til at fugte Skindet med, tilsættes lidt Klister; Skindet trækkes hurtigt derigjennem saaledes at det gennemtrækkes af Vand, ophænges og tørres noget. Det trækkes derpaa efter Længden, Bredden og Diagonalen, indtil det ikke glindser mere og danner smaa Dphoininger, naar det strækkes. I denne Tilstand ophænges det anden Gang og tørres fuldkomment. Til senere Udstrækning eller Glatten, betjener man

fig af et passende dannet Træ- eller Korkstykke med en Haandrem.

Limmætning af Kalvestind.

Naar den vedkommende Indbinding paa den beskjendte Maade er bedækket med dette Skind, sugtes det ved Hjælp af en Svamp med rigelig Vand, hvilket er det bedste Middel for at undgaa Pletter. Er Skindet derpaa tørret, saa stryges det en eller to Gange over med Pergamentlim og to eller tre Gange med Eggehvide. Varmen maa være temmelig stærk.

Mat Forgylldning paa Kalvestind.

Naar Kalvestindsindbindingen er vadsket og godt tørret, saa tegnes Forgylldningen paa og overstryges en Gang med Melklister, en Gang med Mælk, en Gang med Pergamentlim og 2 til 3 Gange med Eggehvide. Ved Olierivningen førend Guldets Paalægning maa man være meget forsigtig for at undgaa Pletter, som ikke mere kan fjernes. Grunden maa være meget fugtig, naar den skal trykkes, og Jernene eller Stemplerne anvendes meget varme.

Tryk paa Kalvestind ved Hjælp af Pressen.

Naar Alt er behørigt forberedt, saa presses den indspændte Gjenstand med koldt Stempel, overstryges derpaa en Gang med Mælk og to Gange med Eggehvide. Ved denne Forgylldning maa Grunden tørres godt for at Schatteringerne af Vaaben og Etiketter kunne afløse hinanden, og for at der kan erholdes rent

og skarpt Arbeide. Guldet paalægges uden forud at fugtes med Olie og fastgjøres blot ved Paatrykning med fint Bomuld.

Forgyldning af farvet Kalvestind i Pressen.

Har man forud trykket Gjenstanden paa, saa udskæres Papir der er noget større end Stemplets Glade, det bestryges ved Kanterne med Klister, lægges tre til fire dobbelt over hinanden og trykkes paany, idet Papirerne ere lagte imellem. Det skæres derpaa skarpt ud ved Hjælp af en spids Kniv, overstryges med Melklister, Papiret tørres og trykkes anden Gang. Papiret fjernes fra Tegningen, den overstryges en Gang med Melklister, to Gange med Eggehvide og trykkes endelig halvvarmt og raakt. Forgyldningen skeer som sædvanligt. Det maa kun bemærkes, at det omtalte Papir maa være fint satineret Papir.

Forgyldning paa Ruslæder.

Læderet trykkes først, bestryges ved Hjælp af en Pensel med Pergamentopløsning og da to Gange med Eggehvide. Guldet lægges paa den strøgne Olie med Forsigtighed, og ved Forgyldningen bruges middelsmaadig Varme.

Taftforgyldning.

Vil man forgylde Taft saa maa dette Stof føres med Papir, da Guldets ellers strag gaaer løst. For at anbringe dette Papir, betjener man sig af Pergamentlim, eller arabisk Gummi opløst i Vand, men det første er det bedste.

Har man forberedt den forgyldende Gjenstand, saa trykkes Tegningen paa med vedkommende, behorigt opvarmede Stempel for at nedtrykke det Gloskede i Taftet og Tegningen bestrøes derpaa behorigt tykt med meget fint pulveriseret Gummigut. Derefter tages Guldet paa Stemplet, der anvendes saa ophedet, at den rask derover forte Haand netop kan taale Heden, hvorpaa der trykkes aldeles ensformigt dermed, saa af Trykket er fuldkomment rent, naar Stemplet er aflaget.

Det omtalte fint pulveriserede Gummigut kommes i en lille Papircylinder med en Bund i og i den aabne Ende limes et lille Stykke Silketoi eller Silkegaze og naar Gummiguttet skal strøes paa, slaaes der med Falsbenet paa Siden af Cylinderen. Paa denne Maade faaes de fineste Dele af Gummiguttet gjen-nemsigtet og de grovere Dele, der blive tilbage, kunne senere atter pulveriseres.

Taftet maa være fuldkommen rent, da det aller-mindste Smus gjør, at Guldet vedvarende løsner sig.

Naar Guldet hænger ved Stemplet, rives det med en Smule Bomolie, der er kommet paa Bomuld.

✶ Forgyltning paa Silke.

Paa Grund af Toiets ringe Tykkelse, maa man gaa meget forsigtigt tilværks med Forgyltningen deraf. Iøvrigt behandles det paa samme Maade som Taft med Undtagelse af Presningen, der her ikke behøver at være saa stærk.

Forgyldning af hvidt og marmoreret Papir.

Hermed forholdes ganske som ved mat Forgyldning paa Kalvestind.

Forgyldning af Maroquinpapir.

Papiret vadskes med Urin og overstryges en eneste Gang med Eggehvide. Den anvendende Varme skal kun være middelmaadig.

Forgyldning af Titel paa Papir.

Udføres som ved Maroquinpapir.

Forgyldning paa Kattun.

Tøiet overstryges med Lim, tørres, overstryges derpaa med et tykt Afkog af Pergamentlim og tørres fuldstændigt paany. Herved bliver Forgyldningen ret god, imidlertid kan der ogsaa en Gang gives Eggehvide. Ligeledes kan den senere nævnte Salve anvendes i dette Tilfælde, men da maa Eggehviden udelades.

Forgyldning paa hvidt Pergament.

Pergamentet vadskes med Urin, forgyldes ved at anvende Svinesedt og paatrykkes kun lunkent, næsten foldt.

Eller: Pergament skæres i Smaastykker og deraf koges Lim; det forgyldende Pergament overstryges en eneste Gang dermed og stryges derpaa to Gange med rent frisk Eggehvide. Derefter forgyldes, idet der anvendes Svinesedt og kun bruges svag Varme.

Salve til Forgylbning.

Der bruges: 3 Unzer Ister,

1 Unze Hjortetalg,

Det hvide af et Æg,

3 Draaber Røgsaft og

$\frac{1}{2}$ Unze Roddeolie.

Isteret og Hjortetaffken smeltes i en Potte; de tre andre Dele pidskes omhyggeligt med hinanden og kommes i den første Jædtblanding, som dog forud maa være noget affjølet. Tilfædft røres eller slaaes det Hele saalænge, til det ikke mere hænger ved Potens Eider.

Femtende Afdeling.

For Blikkenslagere.

Nr. 1. Legering til et Amalgam til indvendig Forsølving af Glasflugler.

1 Del rent Bly smeltes med 1 Del Tin og 1 Del Bismuth, tages af Jlden, og førend det er afkjølet aldeles, tilsættes 10 Dele Qvicksolv.

Nr. 2. Legering for Tappestiver i Maskiner.

Efterfølgende Legering er prøvet ved mange Maskiner og har vist sig varig: 3 Dele Kobber, 40 Dele Zink, 40 Dele Bly og 15 Dele Tin.

Nr. 3. Metallegering der kan udstøbes paa Jern og Staal.

Denne Legering slutter sig meget fast til Jern og Staal, uden at blive poret og uden at løsne: 3 Pd. Tin, 39½ Pd. Kobber og 7½ Pd. Zink.

Da det sidste let bliver flygtigt ved høiere Temperatur, saa kan der tilsættes lidt mere deraf.

Nr. 4. Hvidt Metal til Tappeleier.

76¹⁴/₁₀₀ Dele Zink, 17⁴⁷/₁₀₀ Dele Tin og 5⁶⁰/₁₀₀ Dele Kobber.

Metallet smelter let; det er brugt paa Steder, hvor Maskinerne endog gjøre 3000 Omdreininger i et Minut under stærk Tryk og har vist sig meget holdbart. Det er meget anvendeligt ved Træhøvlmaskiner, Centrifugalpumper etc.

Nr. 5. Metallegering der aldeles ligner Guld.

Det erholdes ved at sammensmelte 16 Dele Kobber med 7 Dele Platin under et Lag af Borax og Kulpulver samt ved Tilfætning af 1 Del Zink.

Denne Legering har ganske samme Farve som 16 Karat Guld og angribes ikke af almindelig Salpetersyre, naar den ikke varmes indtil Røgning.

Nr. 6. Brillantine Metal.

Det bekendte Brillantinemetall bestaaer af:

85,72 Dele Tin, 10,39 Dele Antimon, 2,91 Dele Zink, 0,98 Dele Kobber. Tilsammen 100,00 Dele.

Nr. 6. At brætte en tyk Zinkplade over i en lige Linie.

Da Fremgangsmaaden ved at brætte en Zinkplade lige over mulig ikke er Enhver bekendt, meddeles Fremgangsmaaden her:

Paa det Sted, hvor Zinkpladen skal overbræffes, indstryges en bred Stribe smeltet Talg, og naar det er størknet, gjøres en Ridse efter en Linjal i Zinken

med et spidst Instrument. I denne Ridsje hældes fortyndet Svovlsyre og derpaa et Par Draaber Qvicksolv, som man lader løbe langs ad Ridsjen ved at hælde Pladen. Zinkridsen bliver strax amalgameret, og derpaa kan Pladen brækkes lige over efter bemeldte Ridsje.

Forskjellige Lodninger.

Nr. 8. Hvid Lodning.

8 Dele Bly, 8 Dele Bismuth og 8 Dele Tin.

Nr. 9. Guldt Slaglod.

13 Dele Kobber og 10 Dele Zink.

Nr. 10. Slaglod, især for Kobbersmede.

49 $\frac{1}{2}$ Del Zink og 50 $\frac{1}{2}$ Del Kobber.

Nr. 11. Sølvslaglod.

Bed Smeltning forbindes 2,6 Dele Kobber, 3,5 Dele Sølv og 1,1 Del Zink.

Nr. 12. Sølvslaglod.

3 Dele Kobber, 2 Dele Sølv og 1 Del Zink.

Nr. 13. Sølvslaglod.

10 $\frac{1}{2}$ Del Sølv, 4 $\frac{1}{2}$ Del Kobber og 3 Dele Tin.

Nr. 14. Hvid Slaglod til første Lodning.

4 Dele fint Sølv og 3 Dele Messing.

Eller: 2 Dele fint Sølv og 3 Dele Messing.

Eller: 19 Dele fint Sølv, 1 Del Kobber og 10 Dele Messing.

Nr. 15. Blød Sølvlodning til Efterlodning.

Denne Blanding bruges til Lodning af saadanne Gjenstande, hvor der alt befindes loddede Dele og derfor fordrer en letsmeltelig Lodning:

7 Dele 12 lodigt Sølv og 1 Del Zink.

Eller: 16 Dele 12 lodigt Sølv og 3 Dele Zink.

Nr. 16. Hvidt Slaglod.

Denne Lodning maa ikke affjøles i Vand, da Jernredskaber derved gjerne briste. 24 Dele Kobber, 8 Dele Zink og 8 Dele Tin.

Nr. 17. En meget varig og stærk smeltelig Fortinning.

Den sædvanlige Fortinning lider af to væsentlige Mangler, nemlig at den let afrides ved det daglige Brug og hyppige Skuren, da den er for blød, og dernæst at den allerede smelter ved saa lav Temperatur, at man ikke kan hede tørre Gjenstande i den og Flydende ved flammende Jld kun under visse Betingelser.

Hr. Bady har opfundet en Legering, der bestaaer af 1 Pd. Tin og 2 Lod Nikel, og der ikke har de ovennævnte Mangler. Nikel smelter først ved den høieste Hvidglødhede og giver Tinnets en større Fasthed og Seighed; Tinnets meddeler Nikelen en større Strækkelighed og Udvidelse.

Bestanddelene komme sammen i en Smeltedigle og tilbækkes med en tilstrækkelig Mængde Glaspulver, hvilket ved høiere Temperatur sammensmelter til en

Glasfur, hvorved den atmosfæriske Luft forhindres fra Afgang til de glødende og smeltende Metaller, hvorved Tinnet, der smelter ved en lav Temperatur, sikres for at ilte og bortdunste.

Man kan fortinne Jern, endog Støbejern, Kobber og Messing dermed enten ved Indrivning af den smeltede Metalmasse ved Hjælp af Salmiak, eller Chlorzinkantimon eller ved Reddypning af det for-
tinnende Metal i Blandingen. Legeringen smelter endnu en Gang saa svær som Tin og forbinder sig overfladisk meget inderligere og fastere med andre Metaller end Tin alene, og den besidder en saadan Fasthed at andre haarde Legemer, som Sand og des-
lige, ikke frembringer synderlige Ridser.

Brændt Sulfur, som ikke kan tilberedes i almindelig fortinnede Kar, generer ikke denne Legering. Med Hensyn til Sundheden, da er Nikel ligesaa uskadelig som Tin, og alle Rjoffenredskaber burde derfor forsynes dermed.

Den høiere Pris som denne Legering kommer til at staa i, opveies fuldkommen ved dens store Barighed.

En anden Legering af Hr. J. Lammatz, der har erholdt østerrigsk Patent derpaa, bestaaer af 7 Dele Tin, 1 Del Nikel og $\frac{1}{2}$ Del Bismuth.

Nr. 18. At fortinne Jern paa den vaade Wei.

3 100 Pd. Vand opløses 15 Lod Cremortartari ved Varmen og tilsættes da 2 Lod flemmet Kridt. Derefter opløses 5 Lod Tinsalt i 10 Pd. Vand; begge Opløsninger blandes og koges i nogle Minutter.

Det fortinnende Jern, eller andet Metal, renses med Svovlsyre og lægges i Badsken, der maa være i en Stenkrulle eller Træfad, hvorpaa der ledes Damp ind deri, indtil det erholder en Varme af 70 Grader Celsius. Samtidig lægges 2 Pd. Smaaestykker af Zink deri, hvorpaa Tinnet siebliffeligen bundsfalder paa Jernet og danner et smukt, varigt Overtræk.

Fortinningens Styrke er for en Del afhængig af Rængden af den Tid, hvori Jernet ligger i Badet; 8 Timer er sædvanlig tilstræffelig.

Nr. 19. Violetblaat Kobber.

3 Dele Kobber smeltes sammen med 1 Del pulveriseret Spießglanz-Regulus.

Kompositionen er vel meget sprød, men den modtager en fortrinlig Politur og har en smukt violet Farve.

Nr. 20. Brunt chinesisst Overtræk paa Kobberredstaber.

2 Dele krystalliseret Spanstgrønt, 2 Dele Zinnober, 5 Dele Salmiak og 5 Dele Alun pulveriseres fint og blandes, idet det sigtes flere Gange. Det dannes derpaa til en jævn Balling med Vineddike. Med en Pensel stryges det paa det blankt pudsede og polerede Kobbertoi. Naar det er tørt, bliver det hededet over Kulild og da afvasket rent med Vand. Denne Operation gjentages saa tidt, til den ønskede brune Farve har indfundet sig. En Tilsætning af Kobbevitrinol gjør Farven mere kastaniebrun og en Tilsætning af Borax en mer i det Gule spillende Farve.

Nr. 21. At overtrække Zink ved Røddypning med Kobber og Messing.

For at overtrække Zink med Kobber og Messing saaledes at man derefter ad den vaade Vei kan forsølve og forgylde det, tilberedes følgende Bædster.

Til Overtrækning af Kobber tages mættet, kold Kobbevitrìolopløsning og tilføies en Opløsning af Cyankalium, indtil det først dannede Bundfald atter er opløst. Derved udvikles Blaaehyre, hvorfor Operationen maa foretages i en Kamin. Efterat Bædsten atter er blevet klar, tilføies $\frac{1}{10}$ Del eller $\frac{1}{5}$ Del af Ammoniakbædste, og det fortyndes derpaa med saa meget Vand, til det faaer en Styrke af 8 Grader Baumé.

Til Overtrækning af Messing tages en Opløsning af lige Dele Kobbevitrìol og Zinkvitrìol og blander det med en Opløsning af Cyankalium, indtil det dannede Bundfald atter er opløst, hvorpaa der tilsættes Ammoniak i den ovennævnte Forhold. Naar man vil have lyst Messing tages 2 Dele Zinkvitrìol og 1 Del Kobbevitrìol.

For at overtrække Zinkvarer med Kobber eller Messing, renses det først ved Afrivning med meget fint Pimpestenspulver og en Toilop, eller grundigere og bedre med fortyndet Saltsyre og fineste Sand. Det afvaskes derpaa med Vand, hvorpaa det i 24 Timer lægges i et af de nævnte Bæde. Det opkoges derpaa, affylles i Vand og er da saa glindsende som om de vare polerede. Det saaledes anbragte Kobber eller Messingovertræk hæfter fuldkommen fast, saaledes at

det endog taaler stærk Rivning og selv Behandling med Bolerstaalet. Det bedækker fuldkomment det underliggende Metal og det kan gives en tilstrækkelig Tykkelse, naar man, efterat Zinken først ved den blotte Neddypning har faaet et Overtræk, og saa tager et galvanisk Apparat tilhjælp.

Efterat Zingjenstandene ere blevne overtrukne med Kobber, kan man paa den bekjendte Maade forsølve dem. De kunne ogsaa forgyldes, men de maa da først forsølves.

Nr. 22. At broncere Zingjenstande.

Naar man nærmere undersøger forskjellige Zingjenstande fra Paris, seer man, at de først ere galvanisk overtrukne med Kobber eller Messing, førend de blive broncerede.

Den mørkebrune Bronze erholdes, naar man beiger Kobberfladen eller Messingfladen blankt med fortyndet Salpetersyre og overstryger det med en Blanding af 3 Dele Jernilte og 2 Dele Graphit, dannet til en Deig med Spiritus. Efter 24 Timers Føls afbørstes Overtrækket og Overfladen fremtræder nu bronceret og jo mere Graphit man har taget til Blandingen, jo mørkere bliver Bronceeringen.

Det mere lignende Udseende af egentlig Bronze gives den blankt polerede forkobbrede og formeessingede Gjenstand ved Strygning med en blød Borste eller en linned Klud som dyppes i en Oplosning af 2 Lod Salmiak, $\frac{1}{2}$ Lod Sulfkiesalt i 1—1 $\frac{1}{2}$ Del Eddike. Denne Operation gjentages saa ofte indtil Gjenstan-

den har modtaget en mørk Broncesfarve. Den kan tilsidst overtrækkes med en Fernis.

De forsolvede Gjenstande ere for endel mørke brungraa henimod det Sorte. Den mørke Farve af Solvet erholdes ved at overstryges med en fortyndet Oplosning af Svovlsalium i Vand, eller ogsaa ved simpelthen at indrive det med Graphit.

Nr. 23. Forgyltning og Forsølvtning paa Metaller uden Anvendelse af galvaniske Batterier.

Denne Fremgangsmaade af Dhrr. Peyraud og Martin i Paris er egentlig en Forgyltning ved Pensel, og deres Methode er ogsaa anvendelig ved Forsølvtning.

Da det udføres ved almindelig Temperatur, saa egner det sig for alle Metaller uden Undtagelse og da det skeer ved Medvirkning af en Pensel, saa er man istand til at fordele Guld- og Solvlagene paa en ensformig Maade. Dertil kommer endnu en meget vigtig Fordel, nemlig, at man paa denne Maade kan forgylde nogle Dele og forsolve andre Dele paa samme Gjenstand, hvorved der kan udføres mangfoldige Ideer.

Methoden bestaaer i, at de Gjenstande, der skulle forgydes eller forsolves, først overtrækkes med Zink og derover stryges en tilberedt Guld- eller Solvsjats med en Pensel.

For at give mindre Værer af Messing eller Kobber et blankt, fastholdende Zinkovertræk, kan man enten fuge dem i en Blanding af granuleret Zink med en Oplosning af Chlorzink, blot i nogle Minutter, eller

ogsaa komme granuleret Zink i en Porcelainskaal og overhælde det med mættet Salmiakopløsning, hede det til kogning og lægge Gjenstandene, der i Forveien ere beizede med Saltsyre, deri.

Det granulerede Zink faaes ved at hælde smeltet Zink i en opvarmet Jernstøder og støde det til det danner et Pulver.

Til Guldpræparatet tages 10 Gran af rent Guld tilberedt Chlorguld og opløses i 20 Gran destilleret Vand; dertil sættes en Opløsning af 60 Gran Cyankalium i 80 Gran destilleret Vand og omrøres godt i 20 Minutter samt filtreres. Derpaa blandes 100 Gran tort, sigtet, flemmet Kridt med 5 Gran pulveriseret Vinsten; med denne sidste Blanding omrøres saa meget af Guldblandingen at der opstaaer en tyk Bælling, der med Lethed kan udstryges paa den forgyldende Gjenstand med en Pensel. Efterat Gjenstanden har staaet noget, vaskes den, idet den renses med en grov Borste for at bortskaffe Pulveret, og dermed er Operationen endt.

Til Forsølving opløses 10 Gran Helvedessten (salpetersurt Solvite) i 50 Grand destilleret Vand; det blandes med en Opløsning af 25 Gran Cyankalium i 50 Grand destilleret Vand, omrøres i 10 Minutter og filtreres. Derpaa blandes 100 Gran sigtet, flemmet Kridt med 10 Gran pulveriseret Vinsten og 1 Gran Kviksolv; det fugtes med saa meget af Solvopløsningen, at det Hele bliver en vællingagtig Mæsse og anvendes paa samme Maade som ved Forgyldningen.

Opfinderen har udført mange smukke Arbejder paa denne Maade paa alle Metaller.

Broncering og Metalfarvning paa Metaller.

Nr. 24. Hvid Fjernis istedetfor hvid Brouce.

Der oploses 2 Lod Mastix i Korn, 1 Lod Kampher, 3 Lod Sandarak og 1 Lod Glemigummi i tilstrækkelig Spiritus og Fjernisen anvendes koldt. Denne Fjernis sikrer ikke alene Jern og Staal mod Rust og Luftens Indvirkning, men er gjennemsigtig og lader Metallets Glans skinne igjennem.

Nr. 25. Blaa Brouce.

Der tilberedes et Sandbad over Ilden af Størrelse som det broncerende Stykke; dette renses for alle fedtagtige Dele med Vineddike. Naar Overfladen er godt rensed og tørret, saa overstryges den med Saltsyre ved en dermed fugtet Klud og naar Overtrækket er tørret i en god Qvart Time, lægges Gjenstanden i Sandbadet. Fra Tid til anden eftersees om den smukke blaa Farve viser sig paa Overfladen. Saa snart det er færdigt, tages det op af Sandbadet og tørres.

Nr. 26. Brun Brouce.

Gjenstanden behandles aldeles som ved Nr. 25. Saa snart den blaa Brouce er fremtraadt overstryges den strax med en Klud mættet med Bomolie, hvorved Farven kort efter gaaer over i Brun.

Nr. 27. Marmoreret Bronze.

En Sabel til Exempel renses ikke ganske eller ogsaa, efterat den er renset, sættes forsætlig paa mange Steder Oliepletter. Naar det er tørret, lægges den i Sandbad som ved Nr. 25 og bliver der tilstrækkelig Tid. Naar den optages, maa den strax astørres.

Nr. 28. At overtrække Jern med nægte Guldbronce.

5 Lod fint stødt Gummilak oploses i $1\frac{1}{2}$ Pd. Spiritus ved Varmen og staaer i 24 Timer samt filtreres gennem Linned. I det Filtrerede udrives saa meget Metalguld, til det har en skinnende Farve.

Det polerede, opvarmede Jern rives med Eddike og Farven paastryges med en Fiskepensel. Den tørrede Farve overtrækkes med Copallak, hvori der er udvort lidt Bernstenslak.

Der kan ogsaa rives ægte Guld i Fernisjen. Der behøves da ingen Lak og det faaer et meget smukkere Udseende, men er kostbarere.

Nr. 24. At give hvidt Tinblik eller Arbejder deraf en rød Kobberbronce.

1 Lod svovlsurt Kobber oploses i saa meget destilleret Vand, at det er mættet deraf, og deri dryppes 40—80 Draaber Nordhauser Svovlsyre. Tinnet, der er renset med Vogsalt, overstryges dermed, afrides med Kridt og afvaskes i Regnvand.

Nr. 30. At give Kobber en vedvarende Glands.

Vinsten og Vand hedes i en Kjedel til Kogning

og vedkommende Gjenstand af Kobber kommes deri. Efter $\frac{1}{4}$ Times Forløb optages det, affylles i foldt Vand og tørres godt. Det faaer derved fuldkommen Glands.

Nr. 31. Fortrinligt Polerrødt til Metalvarer.

En Oplosning af Jernvitriol bundsfældes med en Oplosning af Bitterklee-salt. Det dannede Bunds-fald, der bestaaer af lysegult, ogsaart Jernilte filtreres fra og tørres. Det kommes i en Jernskaal og udsættes for temmelig Dvnhede, hvorved Ogslyren uddrives, og det rene Jernilte bliver tilbage. Det er af en udmærket Finhed og kan benyttes til at frembringe den allerfineste Politur paa enhver Slags blanke Metaller.

Nr. 32. At give Kobber en smuk Guldglands.

Der dannes et flydende Amalgam af 4 Dele Qvicksolv, 2 Dele Tin og 1 Del Guld. Det blandes med 8 Dele Saltsyre og 1 Del Vinstenssalt. Naar Kobberet er rensed med Skedevand og koges i denne Vædske, modtager det en høi Guldfarve.

Nr. 33. At overtræffe Bly, Tin og fortinnede Gjenstande med Kobber.

1 Lod svovlsurt Kobber oploses i 8 Dele destilleret Vand. Hermed overstryges flygtigt, men ensformigt, det godt rensede Bly eller Tin. Vil det ikke antage Blandingen, tilsættes et Par Draaber ren Svovlsyre. Da der sædvanlig hænger fedtagtige Dele ved For-

tinningen, saa renses dette lettest, naar det afrides med Logkast og tørres. Denne Slags Overtræk fordrer megen Forsigtighed, naar det skal lykkes.

Nr. 34. At overtrække poleret Staal og Jern med Kobber.

$\frac{1}{2}$ Lod svovlsurt Kobber blandes med 2 Lod Spiritus, $\frac{1}{4}$ Lod Svovlsyre, $\frac{1}{2}$ Lod Saltsyre og $\frac{1}{2}$ Lod Salpetersyre. Derjom denne Blanding angriber Jernet for stærkt, tilsættes noget Spiritus. Det vadskes med Vand og afrides godt med Kridt.

Nr. 35. At overtrække Zink med Kobber.

I et Binglas destilleret Vand kommes 10 Gran stødt svovlsurt Kobber og 2 Draaber Salpetersyre. Det omrøres med en Glasstang til Saltet er smeltet; Zinken dyppes deri og overtrækkes strax med Kobber.

Nr. 36. Moirée paa Messing.

Naar en Gjenstand af Messing koges i en Op-løsning af Kobbevitrinol i Vand, saa fremstaaer der et smuk Moirée af livlig Reflex. De opstaaede Nuancer ere forskjellige alt efter det forskjellige Forhold af Zink og Kobber der er i Messinget.

Imellem er det mørkerødt, imellem brunviolet uden synlig Reflex og ved Vand dannes der et brunt Pulver paa Overfladen. Det skal da rives svagt med en Smule Harpiz eller Bogjernis for at det kan faa det ønskede Udseende.

Dannelsen deraf kan lettes meget, naar der i Op-

løsningen lægges nogle smaa Jernsøm. Kobbevitríol-opløsningen skal være concentreret og kogende.

Forholdet er 1 Pd. Kobbevitríol og 2 Pd. Vand.

Nr. 37. At give Tin sin fulde Glans.

Af Kogsalt, Salmiak, Stensalt og Alun tages ligemeget af hver og koges med stærk Vineddike. Sagerne koges deri, astorres paa Binned og ere saa smukke som Solv.

Nr. 38. At bruniere Jernbarer.

Geværlob og andre Sager af Jern og Staal gives et Overtræk, dels for at se smukkere ud og dels for at sikre det mod Rust. Der anbringes et kunstigt Iltlag paa Overfladen, der derpaa afsrives med Vinoliefernis. Fortyndet Salpetersyre indgvides paa Metal og tørres; dette gjentages indtil Iltlaget er tilstrækkeligt stærkt. Det afsnides derpaa med Vinoliefernis paa en Alud og faaer et smukt Udseende.

Følgende Anvisning er endnu bedre:

2 Dele krystalliseret Jernchlorid, 2 Dele Spießglandsøsmør og 1 Del Gallusysyre oploses i 4—5 Dele Vand og indgvides paa Metallet ved Hjælp af en Svamp. Det tørres i Luften og Overstrygningen gjentages flere Gange. Tilfældt affylles det med Vand, tørres og afsrives med Vinoliefernis. Sagerne modtage derved et smukt matgraa Ydre. Farven er saa meget mørkere, jo oftere og længere Indgnidningen med Blandingen udføres.

Spießglandsøsmørret maa være saa concentreret som

muligt, fast og ikke flydende, da Virkningerne ellers ikke er tilfredsstillende.

At beizge paa Jern og andre Metaller.

Nr. 39. Blaa Beizning paa Staal eller Jern.

Naar Staalet er blankt poleret og rensset godt med fint Kalk overstryges det med følgende Blanding:

$\frac{1}{2}$ Lod Spießglandsmør, $\frac{1}{2}$ Lod rygende Salpetersyre og 1 Lod saltsur Æther. De sidste maa dryppes ganske langsomt deri, da det ellers ophebes for stærkt. Staalet overstryges dermed ved en Klud og rives derover med ungt, grønt Egetræ, indtil den onskede Farve indtræder.

Nr. 40. Graa Beizning paa Staal og Jern.

Naar Staalet er poleret som ved Nr. 39 overstryges det med en Blanding af $\frac{1}{2}$ Lod Spießglandsmør og $\frac{1}{2}$ Lod Svovlsyre. Er Staalet ikke blevet smukt nok, saa tilføjes der nogle Draaber svæden Træddike eller ogsaa Gallusyre.

Nr. 41. Sort Beizning paa Staal og Jern.

$\frac{1}{2}$ Lod Spießglandsmør, $\frac{1}{4}$ Lod Svovlsyre og $\frac{1}{8}$ Lod Gallusyre blandes sammen og stryges flere Gange paa det polerede Staal, til det er aldeles sort.

Nr. 42. At belægge Staal og Jern med
Metalnedslag.

Med Kobber. Naar Staalet er poleret og rensset

med Kalk, stryges det ganske flygtigt med en Blanding af $\frac{1}{4}$ Lod pulveriseret Spansegrønt, $1\frac{1}{2}$ Lod Kogsalt, $\frac{1}{4}$ Lod Salpetersyre, $\frac{1}{4}$ Lod Svovlsyre og 4 Lod Vand. Naar Kobberet nedslaaes for hurtigt, saa tilføjes endnu noget Vand. Varer det for lange, inden Nedslaget skeer, saa tilføjes mere Kogsalt. Saasnart Staalet er godt rødt, afvaskes det med Vand, renses med Kridt og tørres.

Nr. 43. At overtrække Staal og Jern sølvhvidt med Tellurium.

Tellurium opløses i Saltsyre til den er mættet deraf. Staalet dyppes deri eller bestryges dermed, hvorpaa det bliver sort. Ved Rivning frembringes hvid, glindsende Farve.

Nr. 44. At overtrække Staal og Jern sølvhvidt med Paladium.

Fint flaaet Paladium opløses i Saltsyre til den er mættet deraf, og Staalet dyppes deri. Overtrækket bliver sølvhvidt ved Rivning.

Nr. 45. At overtrække Kobber med Bismuth.

Smaat flaaet Bismuth opløses i Salpetersyre, til den er mættet deraf. Af denne Opløsning drypes 30 Draaber i et lille Vinglas Vand og Kobberet dyppes deri. Bismuthen nedslaaes paa Kobberet som hvidt glindsende Metal.

At æge paa Metal.

Nr. 46. At skrive eller tegne ophøiet paa Metal eller Staal.

Hertil egner sig især Gjenstande med glatte Flader. Disse Flader skal slibes, men maa ikke trykkes med Polerstaalet.

Har man meget at tegne tilberedes følgende Farve:

2 Dele Linolie smeltes sammen med 1 Del Colophonium. Er Farven for seig, tilsættes lidet Terpentinolie. Staalet renses med Kridt og Vinsten, og derefter tegnes med Farven derpaa, idet det nøie maa iagttages, at Staalet ikke plettes. Den yderste Kant af Staalet omgives derpaa med Bog, dog uden at der kommer noget paa Overfladen. Gjenstanden lægges derpaa horizontalt og overhældes med ren Salpetersyre, der forud er fortyndet med Vand, saaledes at den kun har en svag Lugt af Syre. Saasnart det bemærkes, at Syren ikke mere skyder Blærer, afhældes den, Pladen affylles godt med Vand og overhældes atter med Syre. Ved en fin Tegning kan dette gjentages 4—6 Gange; ved en bred Tegning 8—12 Gange. Losnes noget af Farven, renses hele Pladen og overtegnes atter med Farve, dog saaledes, at de dannede Sideflader paa Tegningen, ogsaa overstryges og der vedblives saalange med fornyet Syre, til man har faaet den ønskede Dybde udenom Tegningen. Pladen maa idelig affylles og renses, og de opstaaede Sideflader paa Tegningen overstryges ogsaa med Farven. Naar man er færdig, affylles

Pladen og renses med en Børste og Vienerkalk, for at Grundfladen kan faa sin Glans igjen.

Nr. 47. Tilberedning af en god Dækggrund.

Over svag Jld smeltes 1 Del Schellak med 2 Dele hvidt Bø, 3 Dele Mastix, 1 Del Sæbe, 1 Del venetiansk Terpentint og $\frac{1}{4}$ Del Rjonrog.

Naar det er steet, affjøles Massen og dannes til Klumper. Ved Brugen deraf rives noget tørt i en Skaal og fortyndes lidt efter lidt med noget Vand, indtil man kan skrive med Fernisfen som med Blæk. Ved meget høit ægede Graveringer maa Kanterne af det Graverende stedse overstryges og dækkes med denne Fernis.

Polerede Plader kunne renses med strabet Kridt, der indgnides med Toi over en Finger og derved lyffes Gjenningen godt.

Nr. 48. At frembringe fordybet Skrift eller Tegning paa Staal og Jern.

Naar Staalfladen er slebet godt og poleret som anført, faa varmes Staalet noget og overstryges let med rent Bø, eller med den i Nr. 46 nævnte Dækggrund og affjøles. Der radere nu deri med en Gravstik, eller endnu bedre med en Fjerpen, der er skaaret ganske kort med bred Spids og uden Splidt. Dermed skrives i et Træk paa Bøget. Trykkes for stærkt, afftodes noget af Bøget, og der hører megen Ovelse til at danne en fuldkommen Skrift. Rundt om Tegningen gjøres en Kant af Bø og der holdes for-

tyndet Salpetersyre derpaa, som maa være noget stærkere end den i Nr. 46 nævnte. Naar Syren er blevet brun, hældes den af, Pladen skylles efter med varmt Vand og børstes med Wienerkalk.

Istedetfor Pen eller Gravstif kan man ogsaa betjene sig af en afbruffet Strikképind, der glødes i Enden, tilføies spids og poleres paa Læder der er belagt med Pariserrodt. For at holde bedre paa den, sættes den i et Skaf som et Blyant.

Nr. 49. At tegne eller skrive ophøiet eller fordybet paa Kobber, Messing og Klokke-metal.

Det behandles som de foregaaende kun maa Pladerne først poleres og derpaa renses godt med Tripel, der forud er revet i Spiritus. Der hældes Salpetersyre derpaa, der er noget stærkere end ved Staal. Ved Kobber bliver den grøn, ved Messing og Klokke-metal grønlig graa. Naar denne Farve viser sig, og der ikke mere dannes Blærer, saa hældes Syren af og frisk paa igjen. Iøvrigt er Behandlingen som ved Staal.

Nr. 49. At tegne eller skrive ophøiet eller fordybet paa Sølv og Guld.

Naar Solvgjenstanden er poleret, renses den med Salmiakspiritus, der tørres; Pladen varmes og overtrækkes med den nævnte Dækgrund i Nr. 47. Der bruges ren Salpetersyre dertil. Den mattede grønlig, blaa Syre kan bruges til Forsølving. Det maa iagttages, at der ikke ridjes med Pennen eller Stiften. Det er derfor rigtigst at bruge Pen. Skrives der

paa Guld, maa det først renses med Salmiakspiritus. Den mattede Guldopløening kan bruges til Forgylning. Syren, der kaldes paa, maa være Kongevand der bestaaer af 1 Del Salpetersyre og 2 Dele Saltsyre.

Nr. 51. At tegne eller skrive ophøiet eller fordybet paa Tin, Bly, Bismuth og Blandinger af disse Metaller.

Metallet slibes godt og renses med Trippel ud-blødet i Spiritus. Iøvrigt behandles det ligesom de foregaaende. Naar Skriften er færdig, renses det med Trippel, der maa være flemmet for ikke at ridse.

Nr. 52. At forserdige ophøiet Stenskrift.

Der skrives med den nævnte Dækgrund paa hvilken-somhelst slebet kalkagtig Sten og flere Gange kaldes der Salpetersyre over Stenen. Naar Skriften er bred og skal være høj, saa renses Stenen mellem hver Paagydning; den afvaskes, tørres og overstryges atter paa Skriften med Jernis og ligeledes ned paa Siden af Bogstaverne. Naar dette gjentages flere Gange, kan Skriften let bringes til en Høide af $\frac{1}{4}$ Tomme. Stenen maa være godt slebet og varmet lidt. Den fordybede Skrift paa Sten udføres ved at overtrække hele Stenen med Vox og udradere Skriften. Her maa Vgningen kun udføres i nogle Dieblkke, da den ellers ikke bliver skarp. Til dette Brug maa der vælges en kraftig Sten, der ikke er gennemtruffet af forskjelligartede Arer.

Nr. 53. At skrive fordybet paa Glas.

Det opvarmede Glas overtrækkes ganske tyndt med blødt Bog, hvori der skrives med en spids Pen eller Stift. 4 Lod pulveriseret Fluspath blandes med 8 Lod Svovlsyre i en Blyskaal. Skriften lægges derover med Bog siden nedefter. I $\frac{1}{4}$ eller $\frac{1}{2}$ Time er Skriften fordybet af de ægende Dampene. Bogen vaskes af Glasjet, der poleres med Kridt. Skaalen kan være forsynet med en hul udstaaret Tragt, hvorpaa runde Glas kan lægges.

Nr. 54. At skrive ophøiet paa Glas.

Denne Maade er mere sjelden end smuk, da hele Pladen bliver mat, men Skriften glat og glindsende. Skriften tegnes med Farven med en Pensel. Glasjet lægges over Syren, og det Hele dækkes med en Porcelain- eller Verfskaal. Er der noget, der skal være glat paa Glaspladen, maa det ogsaa overstryges med Farve. Det maa æges i flere Timer.

Nr. 55. At frembringe en blaa Skrift eller Tegning paa poleret Staal.

Naar Staalpladen er poleret, renses den med fint Kalk og Spiritus, lægges i varmt, tort Sand, der ophebes og den anløber saaledes smuk blaa over det Hele, hvorpaa den atter affjoles i Sandet. Skriften, eller Tegningen, føres paa med Farven med Pensel som ved den ophøiede Metalskrift. Derefter varmes noget stærk Eddike, der hældes over hele Pladen, idet der er sat en Bogkant om den. Saa snart Eddiken har

virket, affylles hele Pladen meget omhyggeligt, da den mindste Syre, der bliver tilbage, vil frembringe Rust paa Pladen.

Nr. 57. At skrive paa Staal med Guldskrift.

Den polerede Staalplade forgyldes og renses derpaa med Salmiakspiritus. Der skrives derpaa med Farven med Pensel. Det overhældes ligesom ved Nr. 55, men her med Kongevand, der er fortyndet med Vand og saasnart hele Guldlaget er opløst, hvilet sees derved at Syren bliver brunagtig, afhældes Syren hurtigt og Pladen renses.

Nr. 57. At skrive paa Staal, Jern, Messing og Kobber med ophøiet Sølvskrift.

Den polerede Plade overtrækkes med Sølv, der renses med Salmiakspiritus og derpaa tegnes med en Pensel med den nævnte Fernis. Der sættes en Rand af Bog om Kanten af Pladen og den overhældes med Salpeteræther og staaer saa længe til det underliggende Metal kommer frem. Det renses derpaa for Fernissen og afvaskes.

Nr. 58. At skrive paa Staal med Kobber- og Tinskrift.

Staalpladen, der er poleret, belægges efter Nr. 42 med et Kobbernedslag.

Der skrives med Fernissen derpaa, og det behandles som de foregaaende Nummere. Paa Pladen hældes Salpetersyre.

Bed Tinnedslag er Fremgangsmaaden den samme. Kun maa det iagttages, at Gjningen ikke foretages længere end til det underliggende Metal kommer tilsyne.

Nr. 59. Lakering paa Blik.

For at lakere alle forskjellige Blikvarer er det nødvendigt at have en god Copallak, der tilberedes saaledes:

Copallak til Blikarbejder.

Der bruges en indvendig, godt glasjeret Potte, der udvendig overstryges 5 Tommer høit og paa Bunden 1 Tomme tykt med Pottemagerler, som tørres. Deri kommes 1 Pd. fintstødt Copal og 6 Lod venetianst Terpentint. Det sættes paa Trækulild, hvor det smeltes langsomt i $\frac{3}{4}$ Time under oftere Omrøring. Naar det er smeltet, ophebes 10 Lod god Linoliefernis som under Omrøring dryppes i Copalen. Efter fuldstændig Blanding opvarmes 2 Pd. Terpentinolie, der ligeledes lidt efter lidt kommes deri under Omrøring. Det filtreres derpaa og opbevares i godt proppede Glasfer.

Naar et Stykke Bliktoi skal lakeres, saa stryges det med en Grund af Oliefarve. Til den første Grund tages god Linoliefernis, noget Terpentinolie, en Smule Copallak og Farve efter Behag. Skal det til Eksempel være carmoisinrødt, saa tages Zinnober, der rives med den nævnte Blanding. Bliktoiet stryges godt dermed og sættes i Lakerovnen for at bages til det er tørt og haardt. Stykket overstryges 3—4 Gange

og tørres paa samme Maade hver Gang. Det slibes derpaa med Skravgræs samt poleres med reven Pimpesten og et vaadt Stykke Filt. Derefter lakeres det. Til Lasur rives fin Florentiner- eller Wienerlak med god Linoliesfernis og noget Terpentinosie, samt fortyndes med Copallak og laseres 5—6 Gange med Fiskepensel. Mellem hver Paastrygning, tørres det aldeles. Naar disse Anstrøg ere udførte, og det er fuldkommen tørt, saa tages et vaadt linned Klæde, der dyppes i revet Pimpesten og Lakken slibes til den er rigtig glat. Den poleres derpaa med fint pulveriseret Hjortetak og Dyrestind, indtil den har den tilbørlige Finhed.

Denne Behandlingsmaade er ens for alle Farver.

Blandinger for flere Farver.

Grønt. Hertil anvendes med samme Behandlingsmaade Nygrønt eller Schweinsurtergrønt. Denne Farve behøver ingen Lasur.

Gult. Hertil anvendes Chromgult.

Lakblaa. Hertil anvendes en Blanding af Pariserblaat, Kremser- eller venetiansk Blyhvidt.

Camois. Hertil anvendes en Blanding af Zinnob, Monnie, Chromgult og noget venetiansk Blyhvidt.

Veichselbrunt. Der tages udglødet Kjonrøg og Zinnob, lakeres og denne Farve slibes. Naar det laseres med Camoisinlakur og behandles som ved Carmoisin, faaes en meget fyrg Veichselbrun.

Hvid Lakfarve. Fint Kremser- eller Skifer-

hvidt rives fint med Terpentiniolie, fortyndes med god, hvid Copallak og torres efter Paastrygning ved Solen eller i fri Luft; thi i Doven bliver denne Farve gul.

Lilla eller violet. Fin Bienerlak blandes med venetiansk Blyhvidt og en Smule Pariserblaat.

Sort Lak. Til Fremstilling af denne Farve tages $\frac{1}{2}$ Pd. Jødebeg, der paa svag Ild koges i 4 Timer med $\frac{1}{4}$ Pd. rigtig god Linoliefernis og deri blandes 4 Lod dobbelt brændt Kjenrog, der er revet i Terpentiniolie, hvorpaa Laksen er færdig.

Blaa eller Staal=Lasur. Fint Pariserblaat rives fint i god Linoliefernis og fortyndes med Copallak. Dermed laseres ved Hjælp af en blød Bistfe eller Haarpensel det hvide Blik 3—4 Gange, hvorved det erholder den naturlige blaa Staalfarve.

Rød Lasur. Fin Florentinerlak eller Bienerlak rives med Linoliefernis og fortyndes med Copallak. Det paaføres 3—4 Gange. Denne Farve leverer paa hvidt Blik eller blankt Jern en meget smuk, gjen- nemsigtig Carmoisinrød.

Sextende Afdeling.

For Haveelskere og Landmænd.

Havers Anlæg.

I det følgende vil der blive givet nogle nyttige Anvisninger til Havers Anlæg, da Pladsen her selvfølgelig ikke tillader en udførlig Fremstilling.

Det er rigtigst at stille Haven i Blomster- og Kjøkken- samt Frugthave, eller ialfald udelukkende anlægge Blomsterhaven nærmest og foran Beboelseshuset og Kjøkkenhaven i de fjernere Dele samt stille begge ad ved Busketter.

Det første der er nødvendigt ved Anlægget er at reole Jorden eller vende den i en Dybde af mindst 2 Fod. Dette skeer ved at grave en Rende tværs over Stykket af den Dybde, Reolingen ønskes og almindelig 2 Alen bred. Jorden udgraves og opkastes til den udvendige Side. Derpaa graves en lignende Rende ved Siden og denne Rendes Jord kastes i den første Rende, saaledes at den Jord der var øverst nu, kommer nederst og omvendt. Jorden maa renses for

alle Rodder og Sten. Er der to Pag Jord, maa den bedre Jord kastes til den ene Side og den simpleere til den anden Side. Er den nederste Jord meget leret, bør den, efterat den er opkastet, blandes med L yngjord eller Sand og først da fyldes i Renden, samt den bedre Jord foroven.

Dette er den simpleste Reoling og den bør udføres om Efteraaret, da Frosten derved lettest trænger i Jorden og gjør den sprød og let. Skal der plantes Buske, der blive store, maa Reolingen udføres i en Dybde af 2 Alen. Er Haven meget stor, fleer Reolingen først efterat Gangene ere afstukne.

Om Foraaret jævnes Jorden for Smaasforhøininger og Fordybninger, hvorpaa Gangene afstilles. Foran Bygningen bør der stedsdannes en større Plads. Gangene selv maa anlægges efter en forud bestemt Plan. Er der et enkelt Sted en smuk Udsigt, bør der føres en Gang dertil for at benyttes til Lusthus eller Bænk. Det er rigtigst først at føre en Gang om Havens Yderside og efter dens Størrelse i passende Afstand derafra og i smukke Svingninger. Der afføres endel Smaagrene paa 5 Qvarters Længde, tilspidsede i den ene Ende og disse Grene tages i Haanden. Naar Bedkommende, der vil anlægge Haven, derpaa gaaer jævnt i den Retning han har tænkt sig at Gangen skulde følge og samtidigt for hverandret Skridt, sætter en Gren i Jorden, men tilmed iagttager, at han, idet han gaaer, følger de Svingninger som Gangen bør have, vil det sees, naar den første Tour

er gjort omkring, at der alt er en Begyndelse, som senere med Lethed kan rettes.

Gangenes Krumninger maa ikke være for stærke, og Rundingerne jævne uden at nogetssomhelst Sted støder Diet.

Naar Retningen af denne Hovedgang først er afstuffed og afrettet, følges denne Linie med en Rive i Haanden og med Gangens halve Brede afridses til den ene Side Marker i Jorden. Efter disse Marker aftrædes den ene Side af Gangen, Fod for Fod, og efter denne Aftrædning maa der sees, om Voiningerne og Rundingerne ere antagelige. Enhver Feil opdages let ved bestandig at kaste Diet forud, idet Aftrædningen følges. Naar den ene Side er saavidt færdig, affattes derfra atter med en Rive Gangens hele Bredde og naar denne Aftrædning er udført, tiltrædes ogsaa denne Side, hvorefter begge Sider skulle være paralelle.

Er Haven stor, maa der føres Vigange igjennem fra den ene Side til den anden; disse dannes ligeledes i svage Krumninger; men, hvor en Gang krydser en anden, maa det hverken ske i aldeles ret eller aldeles spids Vinkel. Vigangene maa være noget smallere end Hovedgangene. I mindre Haver bør Hovedgangene aldrig være under 3 à 4 Alens Brede.

Derefter udgraves Gangene mindst i 6 Tommers Dybde. Bunden belægges med Kampesten, Side om Side, derover mindre huggede Sten og øverst Grus eller Strandsand. Murbrokker ansees for mindre

heldige. Ved større Anlæg blive Stenene fromlede med Jerntromler førend Gruset lægges paa.

Er Haven sumpet eller fugtig i Grunden maa den draines førend Anlægget begyndes.

Ved Siddepladser maa der dannes Halvkredsse eller Ovaler ind i Plainerne og de behandles paa samme Maade som Gangene. Nærmest Huset maa der anbringes flere Bænke. Paa dette Sted i Anlægget bør der være større eller mindre Græsplainer, hvor der anbringes smagfulde Blomsterpartier afveglende med smukke Busketter af blomstrende Buske eller Træer, ligesom nogle enkelte Træer bør plantes enestaaende paa Plainerne.

Naar Jorden er tør nok om Foraaret samt er gravet og jævnet, saaes Græsfrøet paa en stille Dag, idet der først er afstuffedet de Quarterer, hvor der ønskes Blomster eller Buske, og hvor der ønskes Græs. Det saakaldte engelske Raigræs, *Lolium perenne tenue*, er brugbart dertil. Den bedste Sort Græsfrø skal være en Blanding af:

<i>Lolium perenne tenue</i>	5	Dele,
<i>Poa pratensis</i>	2	—
» <i>compressa</i>	1	—
» <i>nemoralis</i>	1	—
<i>Agrostis stolonifera</i> .	2	—
» <i>capillaris</i> . .	1	—
<i>Anthoxanthum odoratum</i>	1	—
og for meget fugtig Bund endnu		
<i>Cynosurus cristatus</i> . .	2	—

Til Smaapartier af Græs imellem anlagte Bede

anbefales *Poa pratensis* alene. Det maa saaes regel-
mæssigt og jævnt over det Hele, hvorpaa det ned-
haffes med korte Tag, først paa den ene Led og saa
paa den anden, hvorpaa det rives jævnt og tromles
eller flappes. Naar Frøet er kommet godt op, som
i fugtigt Veir skeer paa 8—10 Dage og i tørt Veir
paa 3 Uger, maa hele Plainen luges. Naar Græsset
er 3 Tommer høit, saa slaes det første Gang, først
i den ene Retning og da paa tværs derover.
Græsset slaes om Morgenen medens Duggen endnu
ligger derpaa, eller efter en Regn. Græsset rives
strag af, og Plainen tromles. Denne Tromling
udføres hver Gang efter Slaaningen. Jo oftere
Plainen slaes og tromles, jo smukkere bliver Græsset.
Kanterne ved Gangene kunne enten saaes, eller be-
lægges med fine Græstørv; disse skaeres da lige store,
 $\frac{1}{2}$ Alen i Firkant og $1\frac{1}{2}$ Tomme tykke. De lægges
saaledes, at de noie passe til hinanden og flappes da
fast til Jorden med en glat Spade. Det er rigtigst
strag at vande dem og da belægge dem med 1 Tomme
tyk, god Jord, efterat Kanterne ere afstufne al-
deles lige.

For at vedligeholde en smuk Græsplaine er det
nødvendigt at holde den ren for alt Ufrugt. Den
slaes og tromles hver 14de Dag. Desforuden er
det nødvendigt hverandet Aar at gjøde den. Den
bedste Gjødning er en Blanding af Ko- og Heste-
gjødning samt Havejord og ved let Jord en Tilføje-
ning af noget Ler og Mergel. Den tilberedes idet
den lægges Lagvis i en Bunke, hvert Lag overstrøet

med noget ulædsket Kalk for at fremme Forraadnelsen. Bunken gjennejskikkes et Par Gange aarligt og den kan anvendes efter to Aars Forlob. Den kommes paa Græsplainen i Frostveir og stroes $\frac{1}{2}$ Tomme tykt over det Hele. Om Foraaret stroes der $\frac{1}{2}$ Tomme Jord derover, og Plainen tromles derefter. Paa den Tid der ventes Frost om Efteraaret, maa Græsset slaas meget kort, da det saa holder sig bedst Vinteren over.

Naar det saaede Græs er kommet godt op, til-
dannes de afridsede Blomsterbeder skarpt og hæves
noget over Jorden mod Midten. Grupperne til
Buske affikkes ogsaa, hverpaa Hullerne graves. Det
maa bemærkes, at de Træer eller Buske, der blive
høiest, maa være i Midten, de lavere udefter og de
laveste yderst. Buskene maa bestandig plantes med
Hensyn til deres Væxt i Tiden, da de ellers let komme
til at staa for tæt.

Bed Plantningen maa Plankeværker eller Afkroge
dækkes saa meget som muligt.

Skal alle Regler følges ved Plantningen, er det
et vanskeligt Arbeide; thi der skal ikke alene tages
Hensyn til den Høide enhver Plante faaer i Tiden,
men til Lovets Farve om Foraaret, om Sommeren
og om Efteraaret; til Lovbladenes forskjellige Form,
hvorved den ene Busks Udseende kan have den An-
dens, og der maa ligeledes tages Hensyn til Farven
af Blomsterne paa de Buske, der blomstre samtidig, og
at disse Farver komme til at harmonere sammen.

De smukkeste blomstrende Buske bør plantes i

Nærheden af Baaningshuset, ligesom der i Græsset deromkring bør anlægges nogle smukke Blomsterbede med Hefeda, Levfoier og Roser samt Caprifolium paa Huset selv og saaledes helst anbringe vellugtende Planter og Blomster paa og ved dette Sted.

Til at danne en Gruppe maa der idetmindste være tre Træer eller Buske.

Sluttede Grupper bestaaer af nogle smukke Træer i Midten og lavere og lavere Buske udefter. Grupperne maa anbringes saaledes, at der bliver Afvegling for Diet, idet Gangen passeres.

Grupperne maa være af forskjellig Farve og Høide.

Plantningen af Buske og Træer kan efter Omstændighederne udføres fra October til April.

Buskene bør være saa kort som muligt over Jorden førend de plantes.

Førend Plantningen maa det bemærkes noie hvilke Træer og Buske, man har til Afbenyttelse.

Til store Grupper vælges to Dele Træer og en Del Buske, men til mindre Grupper en Del Træer og to Dele Buske.

Rodderne maa beskæres mindst og med glatte Snit, og Kronen skal beskæres, førend Træet sættes. Reglen er i Almindelighed, at der skal være to Dele Krone og en Del Rod.

Alle høie Træer bør støttes til Pæle, der ned sættes samtidig med Plantningen.

Omplantes Naaletræer, maa de aldrig sættes dybere, d de tidligere have staaet.

Blomsterhaven.

Grunden i Jorden maa ikke være for vaad.

Den bedste Jord er i Almindelighed en Blanding af Løvjord og Mistbænkjord med en Til sætning af Ler og Sand. Rabatter bør anlægges og pænerende Planter bør omplantes omtrent hvert fjerde eller femte Aar. Blomsterbederne bør være af en jirlig og smagfuld Form. De maa mere samles paa enkelte Steder, end spredes over det Hele. En Hovedting ved Bedene er, at de steds holdes fuldkommen rene og revne. Bedenes Størrelse afhænger tildels af Blomsternes Hoide. Deres Bredde og Længde maa staa i Forhold som 1 til 3, men aldrig længere. De høiere Blomster bør være i Midten, de lavere udad til Siderne. Staaer Blomsterbedet mod en Trægruppe skal de høieste være bagved og de lavere foran.

De høie stranglede Blomster egne sig mest til Grupper, saaledes: *Chelone barbata*, *Penstemon*, *Skarlagenslobelien* etc. De smukt formede og grenede Blomster kunne staa ene.

Det er af Vigtighed at vælge Blomsterne saaledes, at man har Blomsterflor hele Aaret; til dette Brug hører t. Ex. *Fugier*, *Pelargonier*, *Verbener*, *Cupheer*, *Salvier*, *Phlog*, *Maanedåroser* etc.

Blomsterne maa ordnes efter deres Farve.

Til Farvernes Sammenstilling tjener følgende Regler:

Orange og rødt fordrer blaat og grønt;
Orange og gult fordrer violet og rødt;

Gult og grønt fordrer violet og rødt;
 Grønt og blaat fordrer rødt og orange;
 Blaat og violet fordrer orange og gult;
 Violet og rødt fordrer gult og grønt;
 Hvide kan som Mellemfarver bruges overalt.

Blomstergupper, der skulle sees langt fra, maa bestaa af lyse Farver, hvorimod de mørkere Farver skulle sees nærvæd.

Sammenstilling efter harmoniske Farver, hvor disse gaa fra Midten af et Ved udefter.

Gult, rødt og hvidt. Gult, violet og hvidt. Hvide, blaat og orange. Gult og rødt. Orange og Grønt. Gult, blaat og hvidt. Hvidt, grønt og violet. Rødt, blaat og hvidt. Orange, violet og hvidt.

For trefarvede Bæde i Græsset, hvor dette sidste giver den fjerde Farve:

Gult, blaat og rødt. Orange, violet og hvidt.

Fortegnelse over enaarige Planter for det frie Land, ordnede efter Angivelse af Hviden i Fod, Farven og Blomstertiden.

Blomstertid Juni.

Hvide. *Calendula hybrida* 1'. *Cynoglossum linifolium* 1'. *Gypsophila elegans* 1'. *Leptosiphon androsaceus* 6—10". *Nemophila atomaria* $\frac{1}{2}$ ', hvid punkteret med brunt, *insignis alba* $\frac{1}{2}$ ', *maculata* $\frac{1}{2}$ ', med brune Pletter. *Nigella damascena* 1—2'. *Silene Armeria* 1—2'.

Gule. *Bartonia aurea* 1'. *Calendula officinalis* 1— $\frac{1}{2}$ '. *Escholtzia californica* 1— $1\frac{1}{2}$ '. *Sanvitalia procumbens* fl. pl. $\frac{1}{4}$ '.

Røde. *Adonis autumnalis* 1—2'. *Cheiranthus maritimus* 1'. *Crepis rubra* 1—1 $\frac{1}{2}$ '. *Fenzlia dianthiflora* $\frac{1}{4}$ '. *Gelia tricolor* fl. roseo 1'. *Hedysarum capitatum* 1'. *Lestosphon androsaceus* $\frac{3}{4}$ '. *Nemophila discoidalis* $\frac{1}{2}$ '. *Nigella hispanica atropurpurea* 1 $\frac{1}{2}$ '. *Saponaria multiflora* 1'. *Silene Armeria* 1—2'.

Blåa, violet. *Campanula Laevingii* 1'. *Collinsia grandiflora* 1—1 $\frac{1}{4}$ ', multieolor 1—1 $\frac{1}{2}$ '. *Entoca Menziesii* $\frac{1}{2}$ ', viscida 1—1 $\frac{1}{4}$ '. *Gilia tricolor* 1—1 $\frac{1}{2}$ '. *Nemophila insignis* $\frac{1}{2}$ '. *Nigella hispanica* 1—1 $\frac{1}{2}$ '. *Nolona prostrata* $\frac{1}{2}$ '.

Grønne. *Reseda odorata grandiflora* 1'.

Blomstertid Juli.

Svibt. *Acroclinium roseum* fl. alba 1 $\frac{1}{2}$ '. *Brachycome iberidifolia* fl. alba $\frac{1}{2}$ '. *Centaurea moschata* 1 $\frac{1}{2}$ '. *Centranthus macrosiphon* fl. alba 1 $\frac{1}{2}$ —2'. *Clarkia pulchella* alba 1 $\frac{1}{2}$ '. *Cosmanthus fimbriatus* 1 $\frac{1}{2}$ '. *Delphinium Ajacis nanum* 1'. *Eupatorium Fraseri* $\frac{3}{4}$ '. *Iberis amara* 1'. *Impatiens Balsamina* fl. pl. 1 $\frac{1}{2}$ '. *Lathyrus odoratus* 4—5'. *Lupinus albus* 4—5'. *Malope grandiflora* alba 3—4'. *Matthiola annua* fl. pl. (*Cheiranthus annuus*) $\frac{1}{2}$ '. *Mesembrianthemum tricolor album* $\frac{1}{2}$ '. *Nyctarine capeensis* $\frac{1}{4}$ '. *Phlox Drummondii* 1 $\frac{1}{2}$ —2'. *Polygonum orientale* 4—6'. *Reseda alba* 3'. *Schizanthus pinatus* 2—3'. *Xeranthemum annuum* fl. albo. pl. 2—3'.

Gule. *Calliopsis coronata* 3'. *Drummondii* 2'. *Centaurea suaveoleus* 2'. *Cosmidium Buridgeanum* 1 $\frac{1}{2}$ —2'. *Helianthus californicus* f. pl. 6—8'. *Hibiscus calysurus* 2 $\frac{1}{2}$ '. *Trionum* 2—3'. *Matthiola annua* fl. pl. $\frac{1}{2}$ —1'. *Oxalis tropaeoloides* $\frac{1}{4}$ '. *Statice Bonduelli* 1 $\frac{1}{2}$ '. *Tagetes erecta* 3', signata 1—1 $\frac{1}{2}$ '. *Tolpis barbata* 2—3'. *Tropaeolum Tom Thumb Yellow* (ranfende.)

Røde. *Abromia umbellata* (ranfende.) *Acroclinium roseum* 1 $\frac{1}{2}$ —2'. *Amaranthus cruentus* 2—3'. *Calandrinia grandiflora* 1'. *Calyrrhoe pedata* 3'. *Celosia cristata* 2—3'. *Centranthus macrosiphon* 1 $\frac{1}{2}$ '. *Clarkia pulchella* 1 $\frac{1}{2}$ ', *pulchella integripetala* 1 $\frac{1}{2}$ ', *pulcherrima* 1 $\frac{1}{2}$ '. *Gypsophila muratis* $\frac{1}{3}$ '. La-

thyrus odorata 4—5'. *Linum grandiflorum* verum 1—1½'. *Mactolmia incarnata* 1'. *Malope grandiflora* 3'. *Matthiola annua* fl. pl. ½—1'. *Mesembrianthemum tricolor* ½'. *Oenothera Lindleyana* 2—3'. *Papaver somniferum* fl. pl. 3—5'. *Phlox Drummondii* 1½—2'. *Polygonum orientale* 4—6'. *Portulacca Thellussonii* ¼'. *Rhodante Manglesii* 1'. *Scabiosa atropurpurea* major 3'. *Schizanthus Grahmi* 2'. *Zinnia elegans* 3'.

Blaa, violet. *Ageratum mexicanum* 1—1½'. *Brachycome iberidifolia* 1'. *Convolvulus tricolor* ½'. *Delphinium Ajacis hyacinthiflorum* pl. 2—3', nanum pl. 1'. *Iberis linifolia* 1', violacea 1'. *Lobelia azurea* 1½—2', *Erinus* ½'. *Lupinus Hartwegi* 1½', *Hartwegi coelestinus* 1½'. *Matthiola annua* fl. pl. ½—1'. *Salvia Hornium* 1—2'. *Sedum coeruleum* ¼'.

Brun og Grøn. *Cherithe major* 2—3' (brunpurpur rød). *Lathyrus odoratus* 4—5'. *Papaver paeoniflorum* fl. pl. 3—4'. *Phlox Drummondii* 1—1½'. *Salpiglossis variabilis* 2—3'. *Tropaeolum majus* nanum *Cattels crimson* (ranfende mørkebrun).

Blomstertid August.

Hvide. *Argemone albiflora* 1—2'. *Aster chinensis* fl. pl. ½'. *Oenothera acaulis* ¼'.

Gul. *Argemone ochroleuca* 1—2'. *Centaurea Adami* 5—7'.

Rød. *Amaranthus monstrosus* 3—5', *sanguineus* 3—4'. *Aster chinensis*. *Senecio elegans* fl. pl. 1—1½'.

Blaa. *Aster chinensis*.

Varieteter af *Aster chinensis*: *Rørasters* 2—2½'. *Kuglaesters* 2'. *Pyramideasters* 2½'. *Pæonblomstrende Pyramideasters* 2½'. *Pomponasters* 2'. *Løjtblaa Kjempe Keiserasters* 2½'. *Rafunkelblomstrende Asters* 1'. *Dværgasters* ¼—½'. *Buket Dværg Pyramideasters* 1'.

Udvalg af Røpplanter og busagtige Planter som kunne udplantes i fri Land, men som om Vinteren enten maa tages i Hus eller opbevares paa et frosts frit Sted.

Agerathum caelestinum, blaa, blomstrer fra Juli af.

Alstromeria aurantiaca, *brasiliensis*, *chilensis*, *pulchella*, *tricolor*. Det er Knoldvægter, der forlange en dybt gravet, sandet og frugtbar Jord og et solrigt Sted. De blomstrer i Juli og August og blive $1\frac{1}{2}$ —2' høie.

Anagallis grandiflora, *grandiflora* var. *Eugénie*, lyseblaa med hvid Kant og *grandiflora* var. *Napoleon*, brunlig carmoisin. De ynde en sandet, frugtbar Jord, solrigt Sted og blomstre fra Juni af. De blive indtil 1' høie.

Bouvardia flava, gul, Hogarth, livlig rosa, Laura, lyserosa, Oriana, skarlargentød. De ynde en smuldbrende, kraftig Jord, let skygget Sted, blomstre fra Mai af og blive $2\frac{1}{2}$ —3' høie.

Calceolaria rugosa: Bridal Bouquet, brun og gul, Don Francisco, orangeffarlagen, Dr. Abendroth, lysepurpurbrun, E. G. Henderson, guldgul tigret med Purpurrødt, Golden Perfection, guldgul, Oncté Tom, carmoisin. De forlange smuldbrende, kraftig Jord og blomstre fra Juni til September.

Canarina Campanula 4—6' høi med knoldet Rod, blomstre lysegule, gule og brunlig gule i Juli; de behandles som Georgeriner.

Ceneraria hybrida, høie til $2\frac{1}{2}$ ', lave til $1\frac{1}{2}$ '.

De blomstre i mange Farvenuancer fra rent hvidt til mørkepurpur og mørkeblaa, en og flersfarvede. De blomstre i April og Mai, ynde en smuldbrende, kraftig, nærende Jord og beskygget Sted.

Cuphea eminens, rød, *strigulosa*, gul med røde Spidser, blomstre fra Mai til October, ynde en nærende Jord, solrigt Sted og egne sig for enkelte Bede og til Indsatninger.

Erythrina Crista-galli, *Bidwelli*, *Humei*, princeps, blomstre røde i August, ynde en dybtgravet, smuldbrende, nærende Jord, solrigt Sted og blive indtil 8' høie.

Fuschia. Med hvidt Bæger. *Admirabilis*, *Englands Glory*, *Fairest of the Fair*, *Guiding Star*, *Louis Weinrich*, *Napoléon*, *Princesse Alice*, *Roi des Blanc*, *Royal Victoria*, *The silver Svan* etc.

Med lyserødt Bæger. *Comtesse de Cornvalles*, *Friederich van Schiller*, *Mazeppa superba*, *Norma*, *Princesse von Preussen*, *Roi des Fuchsias*, *The Pearl of England*, *Venus de Medicis* etc.

Med rødt Bæger. *Brillant*, *Brittish Sailor*, *Crown Jewel*, *Dread night*, *Emperor Napoleon*, *Globosa perfecta*, *Governor General*, *Katharina Hayes*, *La Crinoline*, *Prinz Albert*, *Prinz of Wales*, *Star of the night*, *Wonderful* etc.

Med mørkerødt og violet Bæger. *Abdul Meschid*, *Dominiana*, *Stradella*.

Med fylbt Blomsterkrone. *Auguste Renoult*, *Marie*, *Comte de Medici Spada*, *Duc de Brabant*, *Cornelliseen*, *Gustav Adolph*, *Hender-*

sonii, Universal, Imperialis, Leonhard di Venci, Sir Colin Campbell.

Fuchsiaerne give et uafbrudt Blomsterflor fra Mai til Frostens Indtrædelse, de ynde en dybtgravet, smuldrende, kraftig Jord, kunne opnaa en Høide af 10 Fod, dog ikke i et Aar, og trives godt paa et solrigt eller delvis beskygget Sted.

Georginer. Da der hvert Aar dannes saa mange nye Varieteter er det vanskeligt at anbefale nogle enkelte; dog fremhæves røde med hvide Spidser, Gul med hvide Spidser, Violet med hvide Spidser og stribede samt Dværggeoginer og de saakaldte Lilleputter, der havees gennem alle Farver.

Georginen giver et rigt Blomsterflor fra Juli til Frostens. De maa ordnes i Blomsterhaven og paa Rabatterne efter Farve og Høide. Den smukkeste Virkning ydes af dem, naar de anbringes som de nyere Rosenquarterer, hvor alt er samlet i en stor Rotonde med Lysthus i Midten, de laveste inderst og de største yderst og desuden ordnede efter Lovene for Farverne.

Ferraria tigridia, *splendens*, *conchiflora*, *conchiflora alba*, begge de første røde, de sidste gule. De blomstre i August $\frac{1}{2}$ ' høie og behandles som den følgende.

Gladiolus floribondus, *formosissimus*, *Gardavensis*, *Psittacinus*, *racemosus*.

Der er mange Farvenuancer i hvidt, gult og rødt, der give et udmærket Blomsterflor, der ved Lægning af Sviblerne i April, Mai og Juni kan vedlige-

holdes til ind i Høsten. De opnaa en Høide til 2 $\frac{1}{2}$ ' og egne sig til Mellemplanter paa Rabatter. Den smukkeste Effect erholdes, naar de gives et særegent samlet Bed. De forlange som alle Svibler et solrigt Sted og en smuldrende, sandet, gjødet og dybtgravet Jord.

Heliotropium peruvianum. De smukkeste Varieteter ere:

Général Valhubert, blaaviolet, Glorie des massifs, mørkeviolet, Mad. Milleret, hvid med violette Ranter, Mad. Radatler, sortviolet, Napoleon III, mørkeviolet, Premices, mørkeblaa lav, Regulus, mørkeblaa lav, Roi des Heliotropes, mørkeblaa, Roi des Noirs, mørkeviolet, Splendidum, mørkeblaa, Triomphe de Liège, lyseblaa, Triomphe des Poissy, lilla blaa, Voltaireanum nanum, mørkeviolet etc. De blomstre fra Midten af Mai til Frosten, ynde smuldrende, gjødet Jord, et solrigt Sted og egne sig især alene til smaa Bede.

Humea elegans blomstrer brun i August, bliver 3' høi og lykkes i enhver frastig Jord.

Ipomopsis elegans blomstrer lysende skarlagan i August, bliver 4' høi, ynder et solrigt Sted og forlanger en smuldrende, nærende Jord.

Lantana. Varieteter: *abba grandiflora*, hvid, *Comte de Clapiers*, gul, *corcea superba*, orangerød, *Felenci*, lillaroosa, *Octaviana*, zartrosa, *spectabilis*, bleg-rød, *Kermesina*, purpurcarmoisin, *flavalilacina*, lysegul, *Napoléon III*, gul, *rosea elegans*, hvid, *Triomphe de l'expositon*, lysegul, *Wilhelm Schüle*, fjødsfarvet.

De blomstre fra Juni til Høst, ynde et solrigt Sted og en smuldrende, nærende Jord.

Lobelia Erinus alba compacta, hvid, hybrida grandiflora, *Erinus speciosa*, *mamosioides*, alle blaa, *ramosa alba*, hvid, egne sig til Indsatninger og alene paa smaa Bede paa solrigt Sted og blomstre fra Mai til Høst.

Lobelia fulgens. Varieteter: *Aurora*, *Ignatia*, *Prince de Jasselin*, *Queen Victoria*, *Salteri*, blaa. De blomstre i August og September, blive indtil 3' høie og ynde en kraftig Havejord paa et solrigt Sted.

Lychnis Haageana blomstrer rød i Juni, bliver 2' høi, ynder en kraftig Havejord paa ethvert somhelst Sted.

Mirabilis Jalapa er hvid, gul, rød og sribet i Farverne, opnaar en Høide af 2½' og blomstrer i August og September. De behandles som Georginer, lyffes paa ethvert Sted og i kraftig Jord. Naar det ikke kommer an paa en Ordning af Farver, kan den behandles som en Sommerplante, idet Frøet saaes i Marts paa Mistbænk, de unge Planter plantes enkelte i Potter og senere i Enden af Mai i fri Land. *Mirabilis langiflora*, stærk vellugtende om Aftenen, blomstrer hvid og violet og behandles paa samme Maade.

Myosotis azorica blomstrer dybt mørkeblaa i Juni og Juli, bliver 1' høi og egner sig til Indsatninger paa skyggesuldt Sted.

Pelargonium inquinans et zonale.

Hvide. Adèle Sainville, album grandiflorum, albi florum, Boule de neige, Galathée, Hendersonii, Henriette Lebois. Miss Emily Field etc.

Rosa. Beauté de France, Countess of Bective, Glorietta, Goliath, hydrangæeflorum, lucidum, ro-ceum, Pacquitta, Souvenir de florestina, Nivelet etc.

Sfarlargetrøde. Beauté du Parterre, Baron Hügel, lav, General Tom Thumb, lav, General Sir Williams, lav, Hark-away, lav, gigantea, King of Nepaul, King of Scarlett, Martin Griveau, Petit Mont-Rouge, lav, Princess royal, lav, Scarlet defiance, Scarlet, globe, etc.

Brogede. Alma, Arc en ciel, Brillant, Cerise unique panachée, Emperor, Fairy Nymph, Flower of the day, Golden chain, Golden circle, Mountain of Snow, Silber, Queen, Zonale etc.

Sfarlagen = Pelargonierne blomstre uafbrudt fra Mai til Frosten, de opnaa en Høide af indtil 3', trives paa ethvert Sted, men bedst paa et solrigt og ere tilligemed Fuchierne den smukkeste Prydelse for Blomsterhaven. De vynde en smuldrende nærende Jord.

Penstemon gentianoides. Varieteter: album, hvid, azureum grandiflorum, blaa, Buckii, sfarlagen, cardinale, sfarlagen, Comte de Lamberlye, sfarlagen, Comte de Pourtales, rosa, Ernest Benary, lyscarmin, grandiflorum, blegcarmin, Hebe, firsebærred, Isis, jartrosa, L'Admirable, mørkelilla, Lady Raglan, rosalilla, Rubrum magniflorum, mørkerød, Mr. Perrot, mørkeviolet, Versailles Purple, purpurred, Wilhelm

Pflitzer, mørfecarmoisin, Zoë, zartrosa etc. De opnaa en Høide af 3', blomstre fra Juli til Enden af September, ynde et solrigt Sted og trives i enhver kraftig Havejord.

Phygeliu capensis blomstrer rød i August og September, trives paa ethvert Sted og i enhver kraftig Jord.

Plumbago capensis og Larpenrhæ blomstre blaa i Juli og August, opnaa indtil 1' Høide, ynde solrigt Sted og smuldrende fed Jord.

Petunia. Efterat det er lykkedes Gartneren idelig at fremlede nye Arter af denne Plante, saa er der nu en saa omfangsrig Fortegnelse paa Varieteter, at de forefindes sribede, enkelte og stærkest fyldte ligesaa det rene hvide til det mørkeste Violet. De egne sig meget til Decoration af Blomsterhaven, idet de i en Høide af 3' blomstre lige fra Mai til Frosten. De kunne bruges til anden Beplantning af Bede med Hyacinther, Tulipaner eller deslige, maa have Understøtning af lave Riser og brede sig i kort Tid ud over hele Bedet. Frøet saaes i Marts i Mistsbænk, Planterne udplantes senere enkeltvis i Potter og tilsidst paa fri Land. De formeres ogsaa ved Stiklinger.

Salvia coccinea, rød, cardinalis, rød, patens, blaa eller hvid, blomstrer fra Juli af, den sidste bliver 2' høj; de ynde et solrigt Sted og smuldrende, nærende Jord.

Verbena er til megen Bír for Haven og holdes bestandig lavt ved Jorden. De egne sig til Indfatningen og give et vedholdende Flor fra Midten af

Mai til Frosten. Trækkes de ved Hjælp af Smaa-
froge i Linier langsmed Jorden, kan der udføres de
smagfuldeste Partier med denne Plante og her maa
Farveharmonien især tages i Anvendelse. Af Va-
rieteter nævnes:

Hvid. Comtesse de Saint Ange, Mrs. Helford,
Mrs. Hosier Williams, Montblanc, Moonlight, Reine
blanche, Seow floke etc.

Lyserosa. Etoile de Flore, Euridice, La
Carmète, Mrs. D. Tyssen, Rodogune etc.

Rosa og Carminrød. Beauty of Denton,
Couronne imperiale, Ivanhoe, Preciosa, Prima Donna,
Princesse Marianne, Reine des Verveines, Volcan etc.

Sfarlagenrød. Brillant, Comte de Morny,
Defiance, Feu de Malakoff, King of Scarlet, Mrs.
Woodroffe, Nec plus ultra, Boisy, Fox Hunter etc.

Purpurrød. Attraction, Earl of Shaftesbury,
Jupiter, Leviathan, Louis-Philipp, Lucrèce, pur-
purea magnifica, Sims Reves, Sir I Outram etc.

Mørkerød, mørkepurpur, mørkecarmoisin.
Bachus, Cyclops, Général Pelissier, Géant de Ba-
tailles, Gloire de Paris, Vulquain, Prince of
Wales etc.

Lysviolet, Lysblaa. Bleu Bonnet, Kitty
Tyrell, Lady Bird, Lady Palmerston, Mazzeppa,
Napoléon, Perle des panachés, Reine des Fleurs etc.

Violetrosa, Violetblaa, Violetpurpur.
Amie Gray, Bishop's purple, Impératrice Elisabeth,
Moanetti, hvid stribet, La Promise, Louis Duffot,

Mad. Adolphe Weick, Mad. Tolly, Prince of Preussia etc.

Mørkevioletblaa. Docteur noir, Lady Frederik Filzroi, Orlando, Mll. Jaquemin, Queen of Oude etc.

Zeuschneria californica blomstrer rød fra Juli, bliver 1' høi, ynder et solrigt Sted og enhver kraftig Jordbund.

Udvalg af Planter, som paa Grund af deres smukke Bladfarver passe til Bladplantegrupper.

Achatus mollis, *niger*, *spinosus*, *Agave americana*. fol. variegatis; *Amaranthus*, samtlige Sorter, *Andrapogon formosus*, 10—15' høi, *Aralia spinosa*, *Arundo Danax* 12—16' høi, *Asplenium filix*, *felix femina*, *Atriplex hortensis*, *Beta Cicla brasiliensis*, *Canna*, samtlige Sorter, *Cannalis gigantea*, *Coix stigmata*, *Crombe cordifolia* 5—6', *Cynarus Cardunculus* 5', *Datura aborea* fl. pl., *Farfugium grande*, *Ferdinanda eminens*, *Funkia*, *Girardinia armata*, *Gynerium argenteum*, *Heracleum*, samtlige Sorter, *Kolokassia antiquorum*, *nymphaefolia*, *Osmunda regalis*, *Panicum Oryzeli*, *palmifolium*, *Polygonum orientale*, *Rheum australe*, *Emodi*, *palmatum*, *undulatum*, *Risinus*, samtlige Sorter, *Silybium morianum*, *Solanum atropurpureum*, *Tussilago farfara* fol. variegatis, *japonica*, *Xanthosoma atrovirens*, *Mataffa*, *sagittifolium*, *Zea Mays*, samtlige Sorter og især *attissima*.

De Bede, der ere bestemte til Bladplanter, skal udgraves til en Dybde af 4' og udfyldes med rigtig kraftig Jord. Ved *Kalokassia* og *Xanthosoma* maa Halvdelen af Hullet fyldes med frisk Hestegødning og sandet, kraftig Lovjord derover. Under Planternes Bægt maa der ikke spares paa Vand.

Udvalg af Roser, der her inddeles i Sommerroser og Høstrosen.

A. Sommerroser, blomstre i Mai, Juni og Juli.

1) *Rosa alpina* eller Alperosen. Den gjør lange, slanke Skud og opnaaer 10 Fod ved kraftig Bægt; de tjener til Dannelsen af Hængetræer, Beflødning af Søiler og mod Nord liggende Bæge. De udtynnes ved Beskæring, men de lange Skud, der skulle blomstre, beskæres kun lidet. De bedste Sorter ere: Amadis, Drommond's Thornless, Elegans, Old red Boursault.

2) *Rosa sulphurea*, svovlgul fylt Rose. Skal Blomsten udvikles godt, maa man ikke lade Træet voxe for høit og kraftigt. Den sættes mod Vst eller Vest i temmelig svær og fed Jord og maa dannes sammentrængt, men ikke for buftet.

3) *Rosa spinosissima* (pempnellifolia) pimpernellebladet eller skotsk Rose. Lav, 3' høj Busk, med hvide og røde Blomster, trives i al Slags Jord; formeres let ved Rodskud; tjener til lave Gækker og maa ikke beskæres, men kun stilles ved det gamle Træ.

4) *Rosa damascena*. Damasener Rose. Planten er haardfør, skal kun trækkes lavt, blomstrer meget rigt, fra rent hvidt til dybeste mørkerødt, ynder en kraftig, leret Jord og solrigt Sted. Følgende anbefales:

Angèle, Arlinde, Blanche double, Belle du Ateuil, Cardinal d'Amloise, Catule, Calypso. Franklin, Madame Hardy, Paul Hermann, Victoria, Yellow etc.

5) *Rosa centifolia*. Centifolrose. Den lykkes

i al kraftig Jord, der imellem gjødes, og et solrigt Sted. Den skal affkæres fort, kun de kraftige Grene ansættes længere. Følgende anbefales:

Anais Ségales, Cristata, Diana de Poitiers, La Fiancée, Salmacis, Unica, Unique panachée, Vilmorin, Wellington, Gaspard Monge, Comtesse de Ségur etc.

6) *Rosa centifolia*. Miniaturcentifolrose. De adstilles fra Nr. 5 ved Blomsterne's paafaldende lille Form. Følgende anbefales:

Parviflora, den lille Burgunderrose, Pompon de Meaus, den lille Dijonrose, Pompon à flours blanches, den lille hvide Dijonrose, Pompon Kingston, Pompon du roi.

7) *Rosa centifolia*. Mørosen. Den adskiller sig fra de foregaaende ved Bægerets Belægning med Møs eller krusede Haar. De ynde en temmelig tør, varm og fed Bund paa et lustigt Sted. De høves fra rent hvide til mørkeste røde. Følgende anbefales:

Alice Leroy, Asepala, Céline, Communis, Comtesse de Noé, De Metz, James Mitschel, Etna, Malvina, Marie de Blois, Palludia, Princesse Alice, Unique de Provence, White Bath, Jenny Lind, Princesse Amélie, Zobeide.

8) *Rosa galica*. Den franske Rose. Planten er haardfør og trives i almindelig Havejord. Kronen udluftes godt og det tiloversblevne Træ forkortes til 4 à 6 Dine, hvor disse ere tykke og Træet fast. Følgende anbefales:

Abailard, Alcine, Ester, George Vibert, Lafayette, Louise Arnz, Oeillet Flammand, Phidios, Pompon panachée, Raphael, Transon Gubault, Tricolor de Flandre, Turenne, Tour de Malakoff, Venus de Medicis etc.

9) *Rosa galica*. Den franske Hybride. De

ligne de forrige i Væxt, men skyde dog mindre kraftigt. Blomsterne ere mest lysfarvede. Følgende anbefales:

Boule de Neige, Aspasia, Botzaris, Cléopatra, Eulalia Lebrun. La Sylphide, La Vallière, la Neige, Maria Theresia, Séphara, Duchesse de Berri, Gloriette, Novatella, Salluste etc.

10) *Rosa galica* (Bengale hybride). Den chine-
siske Hybride. Blomsten er fladere end den foregaaende;
de glindsende Blade blive længere paa Grenene. Tor-
nene ere større og Blomsterne fremkomme buksagtig.
Kronen udlustes i November og Skuddene indskræres
i Marts paa 6—12 Dine. Kulturen som ved Nr. 8.
Følgende anbefales:

Alphonse Maille, Belle de Jury, Belle Heloise, Brennus,
Dr. Billard, Eynard, Général Changarnier, Lamarque, Georg
IV, Lady Hamilton, Lafontaine, La Vaquerie, Königin von
Sachsen, Paul Ricot, Prince of Wales, Titus, Vivid etc.

11) *Rosa galica*. Noisette Hybride. De ad-
stilles fra Nr. 10 ved mindre Blomster, der sidde
mere buksagtige. Kulturen den samme som Nr. 10.
Følgende anbefales:

Adolphe, Fedonie, Glorietta, Natalie, Prudence Roser,
Roxellane, Triomphe de Laffay etc.

12) *Rosa galica*. (Hybride d'Isle de Bour-
bon.) Bourbon Hybride. Planten er stærkere i Væxt
end Nr. 10 og har bredere Blade. Blomstens Form
er særdeles smuk. De ere rigt blomstrende og egne
sig til Pottedrivning. De bestæres som de forrige
og forlange fed Jord. Følgende anbefales:

Adonis, Charles Duval, Comtesse Malé Coup d'Hébé,
Great Western, Frédéric II, Hortense Leroy, Lord John Russel,
Paul Pervas, Victor Hugo, Lusignan, Zehler etc.

13) *Rosa alba*. Hvid Rose. Blomsterne ere hvide, rødlig-hvide, kjød-farvede og rosen-farvede. Planten er haardfør; de stærkvogende stæres temmeligt, de andre kortere. Følgende anbefales:

Antoinette, Belle de Ségur, Candide, Etoile de la Malmaison, Félicité Parmentier, Dronningen af Danmark, La Séduisante, Madame Audot, Marie de Bourgogne, Sophie de Marsilly, Venus, Sophie de Bavière etc.

14) *Rosa rubiginosa*. Vellugtende Gjerde-rose. Den udmærker sig ved sine vellugtende Blade og saavel paa Stamrosen, som Hybriderne. Stamrosen egner sig til Hækker og lyffes i al Jord. Følgende Hybrider anbefales:

Chinensis, Maiden's Blush, Scarlet og Superbe ere de bedste.

15) *Rosa lueta*. (*Rosa eglanteria*, Austrian Briar, Capusine) Kapusinerrose. Gul Rose. Den er meget haardfør, forlanger ren Luft og tør Bund for at blomstre fuldkommen. De maa kun stæres lidt efter Blomstringen, da Blomsterne dannes fra Midten af Stilkken og Spidsen. De udluftes blot og stilles ved de hyderste Spidser. Følgende anbefales:

Double Yellow, Harrisonii, Lutea Plena, Persian Yellow.

16) *Rosa arvensis*. Capreolata. Varieteterne heraf hører til de rankende Roser. Skuddene ere slanke og gaa over 15 Fod iveiret. De benyttes til Beklædning af Vægge, Træer og Verandaer og bruges ogsaa til de saakaldte Hængeroser. De ere haardføre og lyffes i al Jord. Følgende anbefales:

Dundee Rambler, Miller's Climber, Queen of the Belgians, Ruga etc.

17) *Rosa sempervirens*. Den altidgrønne

Rose. Den har samme Egenheder som Nr. 16, kun fremkommer Blomsterne her busktagte og Bladene blive længere paa Stilkene. De udlustes blot ved Beskæring og Spidserne skæres af. Følgende anbefales:

Adélaïde d'Orléans, Banksiaeflora, Danna Maria, Fortunes double Yellow, Williams Evergreen, L'élégante, Prinsesse Louise, Rampant, Spectabilis etc.

18) *Rosa multiflora*. Den rigtblomstrende Rose. Den ligner Nr. 16 og 17 og Blomstrene komme busktagtig. De ere sølsomme for Frost, og maa dækkes godt naar de skulle staa ude. Behandlingen er som ved Nr. 16 og 17. Følgende anbefales:

Alba, Carmin velouté, De la Griffierace, à fleurs blanches, Belle Laurette, Laure Davoust, Russeliana etc.

19) *Rosa moschata*. Moskusrøsen med dens Hybrider.

Den er ligeledes en rankende Rose, vøjer stærkt og giver ofte et Aars Skud paa 10—15 Fod. Den maa dækkes godt og giver talrige Blomster, der staa samlede i en eneste Busk. Følgende anbefales:

Astrolabe, Elegans rosea, Queen, Sir Johe Sebright, The Gasland etc.

20) *Rosa rubifolia*. Prairie-rose.

Den ranfer meget høit i al Jord staaende mod Syd. Den har vist sig haardfør og udmærker sig ved smukt, fildigt Blomsterflor. Følgende anbefales:

Anna Maria, Belle Baltimore, Beauty of the Prairies, Eva Corinna, Milledgeville of the Prairies, Virginie, Queen of the Prairies etc.

21) *Rosa Banksiae*. Bankerose.

Planten voxer meget stærkt, men er meget følsom for Kulde. I det Fri maa den sættes ved en sydlig, godt beskyttet Mur, der ligger temmelig tørt. Den beskæres strax efter Afblomstring om Sommeren, de tykke Skud afskudses, og Spidserne af Grenene afskæbes. Det derefter fremstaaende Træ indskræres om Foraaret paa 3—4 Dine. Den maa dækkes godt, men det lykkes sjældent at overvintre den ubeskadiget. Den trives bedst i et koldt Drivhus, hvor den sættes ud i Jorden og trækkes op af Espalier. Følgende anbefales:

Alba, A fleurs jaunes, Jaunâtre pleine, Lutea, Odoratis-sima, Rosea, Fortunei etc.

B. Høstroser, der blomstre fra Mai til Frostten.

22) *Rosa bracteata*. Macartnayrose. Denne Rose er meget følsom mod Kulden, behandles som Nr. 21, men kan ikke trækkes saa høit. Følgende anbefales:

Alba odorata, Maria Leonida, Victoire Modeste, Lucida duplex, Berberl folia etc.

23) *Rosa microphylla*, den jmaabladede Rose. Den lykkes kun i varm, sandet Bund ved en Mur og skal kun skæres lidt. Følgende anbefales:

Carnea, Coccinea, Grandiflora, Purpurea, Rubrea, Striata, Triomphe de Macheteaux, Violet eramoisie etc.

24) *Rosa damascena*. De fire Aarstidens Roser. Planten er fuldkommen haardfør og trives ved almindelig Behandling. Følgende anbefales:

Clares, Monstruous, Pompon, Scarlet, White eller Alba etc.

25) *Rosa damascena*. De fire Aarstidens

Mosrose. Kultur som ved Nr. 23. Følgende anbefales:

Alba, Céline, Briant, Crimson, Ecarlate, Didon, Julie d'Estranges etc.

26) *Rosa damascena*. Rose fra Trianon. Den blomstrer endnu smukkere om Efteraaret end om Sommeren. Den er af samme Kultur som Nr. 23. Følgende anbefales:

Adèle Mauzé, Amandine, Blanche Vibert, De Trianon Comte de Derby, Niobé, Yolanda d'Aragon, Georgetta, La Candeur, Petite Louise, Pompon etc.

27) *Rosa perpetuelle*. Den flere Gange blomstrende Damascenerrose. Alle Varieteter heraf fordre en fed Jord og blive bedst rodagte eller podede paa lave Stammer. Den er af middelmaadig Væxt. Følgende anbefales:

Abbé de L'Épée, Aurelia, Bourke, Comte de Derby, Elise Mercœur, George d'Amboise, Josephine Robert, Laurent Heister, Lodoïska Marin, Marbrée, Pergolesse etc.

28) *Hybride incertaine remontante*. Den flere Gange blomstrende Hybride. Planten er meget haardfør, voger under sædvanlig Behandling og passer til Stammeroser og lavtvogende til Potteplanter og Drivning. Blomsten er meget vellugtende. Der er over 400 Varieteter, der aarlig formeres, hvorved de nyere ofte ikke ere saa smukke som de ældre. Følgende anbefales:

Baronne Prevost, Beauté française, Comte de Paris, Comte Cavour, Comtesse de Courcy, Docteur Marjolin, Edward Jesse, Gerbe de Rose, Jacques Laffitte, La Reine, Madame Laffay, Maréchal Soult, Marquise Bocella, Prince

Albert, Reine Victoria, Villiam Jesse, Alexandrine Backmetteff, Alice Lafitte, Auguste Mie, Beauté Lyonnaise, Châteaubriand, Clemence Isaure, Comtesse d'Orleans, Duchesse de Cambacérès, Génie de Chateaubriant, Jeanne d'Arc, Jules Margottin, Le Lion des Combats, Madame de Lamoriciere, Madame Rivers, Mère de St. Louis, Palais de Cristal, Panachée d'Orleans, Pius IX, Queen Victoria, Soleil d'Austerlitz, Souvenir de Lewison Cover, Triomphe de Paris, Triomphe de Valenciennes, William Griffith etc.

29) Den flere Gange blomstrende Bourbon Hybride. Planten er lav, egner sig for lave Stammer og forlange god Jord; de maa Sommeren igjennem holdes i Væxt, da hvert nyt Skud giver nye Blomster. Følgende anbefales:

Clémentine Duval, Comtesse Jaubert, Coquette de Montmorency, Elise Miellez, Impératrice Maria Alexandre, Général Merlin, Lady Emely Peel, Luise Odier, Madame Favre, Madame Alfred de Rougemont, Princesse de Joinville, Made-moiselle Bonnaire, Princesse Impériale Clotilde etc.

30) Rosa indica. Rose de Rosamène. Den er haardsor, men vøxer iffe frastigt; Blomsterne udmærke sig ved Sammensmeltning af Farverne. Følgende anbefales:

Alexandre Dumas, Archevêque de Paris, Deuil du Prince Albert, Empereur Napoléon, Etendard de Maringo, Géant des Batailles, Jon Waterer, Lord Palmerston, Lord Raglan, L'Oriflamme de St. Louis, Ornement des Jardins, Souvenir de Monteault, Tour de Malakoff.

31) Rosa spinosissima. Den flere Gange blomstrende pimpenillebladede Rose. Den skal have samme Kultur som Nr. 3, kun med den Forskjel at

dens første Blomstring er i Juni og gjentages flere Gange. Følgende anbefales:

Estelle, Scotch, Stanwell etc.

32) *Rosa centifolia*. Perpetual Moss, Mousse remontante. Den remonterende Mosrose. Samme Kultur som Nr. 7. Blomstringen gjentages i Høst. Følgende anbefales:

Général Drouet, Caline Briant, Cesoni, Eugène de Savole, Formarina, Hermann Kegel, Hortense Vernet, Madame Edouard Ory, Madame Larivière, Oscar Leclerc, Salet etc.

33) *Rosa semperflorens*. *Rosa bengale*. Den hoirode chinesiske Rose. Planten giver det skønneste Høstflor, naar det er mildt. Den blomstrer uafbrudt fra Juli af og trives bedst rodægte eller forædlet lavt. Den trives bedst i fed Jord og kort tilskåret. Den er følsom for Frost og maa dækkes om Vinteren. Følgende anbefales:

Abbé Miolan, Alphonsine, Clio, Cramoisie superieure, Général Lawoestine, Henri V, Louis Phillipe, Roi de Cramoisie, Fakir, Galathée, L'Etna, Luculus, Petit Nini, Pompon parfait etc.

34) *Rosa indica*. *Rosa bengale*. Den chinesiske Maanedrose. Varieteterne ere kraftigere end Nr. 33 og anvendes samt behandles paa samme Maade. De egne sig til Stammetræet. Følgende anbefales:

Amiral Rigny, Confucius, Couronne des Pourpres, David, Elise Mercoeur, Fenelon, Empératrice Eugénie, Reine de Lombardie, Fakir, Tranerède etc.

35) *Rosa indica*. Lawrence- eller Lilleputrose. Planten bliver aldrig i Fod høi og egner sig godt til Pottekultur og til Indfatning af Bede. Den

forlanger samme Behandling som Nr. 36. Følgende anbefales:

Blanche, Caprice des Dames, Dieudonné, Duc de Chartres, Fairy, Gloire des Lawrenceanas, Jenny, La Desirée, La Laponne, Multiflora, Némésis, Nigra.

36) *Rosa indica*. Theroze. Varieteterne forlange en fed Jord med mange Potteskaar i Bunden af Potten. Den skares kort af og fordrer en tør, varm Jord i det Fri og Dækning mod Frost. Trækkes Rosen paa en mod Syd eller Ost liggende Mur, saa voger den meget kraftigt og blomstrer smukkere og tidligere end paa frit Sted. Sættes de i det Fri i Potter, saa blomstrer de godt, men maa om Vinteren holdes i koldt Drivhus eller i frostfrit Bærelse. Til Pottecultur under Glas og til Drivning ere de fortrinlige. Følgende anbefales:

Alba rosa, Amour des Dames, Belle de Bordeaux, Belle Chartonnaise, Canari, Clara Sylvain, Comte Ouvoroff, Enfant de Lyon, Gloire de Bourdeaux, Gloire de Dijon, Devouniensis, La Boule d'Or, Lutescens, Madame Bravy, Mademoiselle Adèle Jourgant, Mélanie Willermoz, Princesse Marie, Queen Victoria, Safrano, Smith's Yellow, Souvenir de David, Souvenir d'un ami, Triomphe de Guillot fils, Vierge de Samos etc.

37) *Rosa indica*. Bourbonrose. De ynde en fed Jord og fordrer Alle, med Undtagelse af de kraftig vøgende Sorter, kort Beskæring. De ere fortrinlige til Pottekultur og Drivning og dækkes om Vinteren. Følgende anbefales:

Arabella, Baronne de Noirmont, Bernadotte, Blanche Lafayette, Bouquet de Flore, Charles Robin, Cythère, Duc de Beaujolais, Duchesse de Turingen, Garibaldi, Louise, Margottin, Madame Adélaïde Ristori, Mademoiselle Félicité Truillot, M.

de Linières, Pasqual, Paxton, Pierre St. Cyr, Reine des Vierges, Souvenir de Malmaison, Thérèse Margott, Toussaint l'Ouverture, Victor Emanuel, Victor Trouillard etc.

38) *Rosa moschata*. Moskusrose. Planten vøxer godt og egner sig til rankende Rose, men kan, selv ved god Dækning, knap overvintres ude. Den trives bedst i foldt Drivhus sat i Jorden. Den fordrer stærk Beskæring. Følgende anbefales:

Double White, La comtesse Plater, La Nantaise, New double, Princesse de Nassow, Rivers.

39) *Rosa moschata*. Noisetterose. Blomsterne fremkomme bufsagtig og Planten er temmelig haardfør, men det er dog vigtigt at sætte den dækket af en Mur ved Overvintring. Den egner sig til silbrig blomstrende Hænge- eller Soileroase, men vøxer ogsaa lavt truffet og som Stammetræ. Den trives i almindelig Havejord og fløres mindre end Herojer og chinesiske Roser. Følgende anbefales:

Aimé Vibert, Camelia pourpre, Chromatella, Cornelia, Jeane Hardy, Isabelle Gray, Lamarque, Le Pactole, Madame Hermann, Madame Louis Depayre, Mademoiselle Aristides, Ophirle, Phaloe, Salfatare, Thriomphe de la Ducher, Triomphe de Rennes. etc.

Iblant de vildtvøgende Roser er der kun *Rosa rubrifolia*, en 5—6 Fod høi tornet Busk med purrøde Grene og rødfarvede Blade, der fortjener at dyrkes. Den blomstrer enkelt rød i Juni og Juli, groer i enhver Bund paa solrigt Sted og formeres ved Frø. Frøet lægges i Høst, da det, ved at saaes om Foraaret, ligger et Aar i Jorden.

Roserne dyrkes i fri Land, i Potter og ved

hver Sort er Dyrkningsmaaden anført. Som almindelig Regel nævnes, at enhver god Jord, især lerholdig Havesjord, der er styrket ved gjentagen Gjødning, der ligger høi, varm og lustig, eller hvis den er lav og fugtig, da behørig drainet, er god til Roseskultur. Er den for svær, maa den tilsættes Sand, Torvesjord og Kul; er den for mager og sandet, tilsættes Ler, især gamle Lervægge og Gjødning for at gjøre den frugtbarere og fastere.

Som Gjødningsmiddel til Roser, bruges Heste-, Ko- og Faaregjødning, forraadnede Menneskeexkrementer, Gaderenovation, eller en af nævnte Midler blandet Composition. Ved tørt Veir er regelret Vanding nødvendig, ligesom ogsaa for Blomstringen og ved Høstrosjerne efter første Blomstring, ligesom det er rettest da at tilsætte Gjødningsvand.

Beskæringen er nævnt ved hver Sort. Plantetiden paa høitliggende Steder er om Esterraaret, paa lave Steder om Foraaret. Planterne maa være godt forsynede med Sugerodder, der udbredes i Hullet, Jorden tildækkes, Hullet flemmes med Vand og Rosen bindes til en Stok, der ved Plantningen er sat fast i Hullet.

Formeringen skeer ved Udsæd, for at skaffe nye Sorter, ved Stiflinger og Forædling. Ved Ofuklering forædles med drivende Dine om Foraaret og med sovende Dine fra Midten af Juni til September; Podingen skeer i Kronens Høide om Vinteren i koldt Drivhus eller i Bærelser eller paa Rodhalsen af vilde Roser til lave Exemplarer, hvilke foreløbigt

nedslaaes og udplantes om Foraaret eller sættes i Potter. De bedste vildvoksende Roser til Forædling skal være *Rosa canina*, der tages i Skovene, og der forædles i Høide fra 2 til 6 Fod. De maa have gode Rodtrævler og maa være tilgroet i fri Land samt staa i kraftig Væxt, inden de okuleres. Til Potter og Drivning er den almindelige Centifolrose i Høide fra 1 til 2 Fod god til at forædle.

Alle Roser formeres let ved Stiklinger, især de vankende Roser, The-, Bengal-, Bourbon- og Noisetteroser. Stiklinger kunne tages fra Foraar til Høst, jaasnart blot Træet har den nødvendige Modenhed. Der tages unge træagtige Skud, der affkares paa 2—3 Tommer, eller 4—5 Dine og om muligt lader man et Stykke af den Tværgren, som den er staaen af, sidde derved. De to nederste Blade fjernes og de andre forblive ubeskadigede, de sættes i Tomme dybt ved Kanten af en med sandet Lovjord fyldt Potte, de vandes, dækkes med en Glasfløkke, naar Bladene ere aftarrede og sættes i Skygge i en lunken Drivkæse. Efter 3 Ugers Forlob sættes de varmere. De slaa snart Rodder og kunne for Høsten plantes enkeltvis i Potter. Stiklinger, der ere satte i August eller September, bør først udplantes næste Foraar. De formeres ogsaa ved Afslæggere paa Stedet.

Roserne egne sig meget til Potteskultur og da især Nr. 8, 13, 27, 30, 32 og 39. Til Potter fordres en smuldrende og meget gjødet Jord. En Blanding af Græs jord, Lov- og Kogjødningesjord, med noget Sand, alt i grov Tilstand, blandet med Hornspaaner,

er fortrinlig, naar Potten tilmed er godt belagt med Potteflaak i Bunden. Til Theroser tilsættes der endnu noget Lyingjord. De plantes i Efteraaret eller Foraaret. Om Efteraaret indskæres de noget og skæres først rigtigt om Foraaret. De dækkes for Luft og Sol, indtil de have slaaet Rodder og sættes om Sommeren paa et halvbygget varmt Sted, hvor det ikke maa mangle paa Vand.

Omplantningen for Potteskulturen er i August, men det er ikke godt at omplante hvert Aar. De omplantes først, naar de ved svage Skud og gulagtigt Udseende vise, at de mangle Røring. Hvert Aar om Foraaret, førend de begynde at styde, tages et Par Tommer af den øverste Jord forsigtigt bort, og det fornyes med frisk gjødet Jord. Naar Roserne have afblomstret, maa man være sparsom med Vand, indtil nye Skud komme frem. Potteroserne overvintres i kolde Drivhuse, i frostsrit Værelse eller Kjældere og gives kun saa meget Vand, at Rodderne ikke tørre hen.

Naar Potteroser med kraftige Spirer, efterat de ere bestaarne i Begyndelsen af Januar, sættes i Beboelsesværelser ved Vinduet, og de erholde god Lys og Luft, saa kunne de blomstre i Marts. Jo mere de udvikles, jo mere frisk Luft maa de have, kun at den ikke er kold og ikke umiddelbar berører den.

Slyngplanter.

Disse Planter bruges til at beklæde Gjenstande med, som ellers ikke ville tiltale Diet. De bruges ogsaa til at dække Bygninger med, og her kan der

udrettes saare meget med dem. De kunne anvendes som arkitektonisk Forstjonnelsesmiddel, idet Planterne træffes saaledes, at de forskjellige Bladfarver fremhæve en smuk Bygning's forskjellige Linier, og anvendt paa denne Maade faa de en hoi Værdi. Planterne kunne ledes i alle Retninger, og blive de benyttede med Smag, gjøre de en fortrinlig Virkning.

Slyngplanter bruges ogsaa til Dækning af Lusthuse, til Dækning af Trappegange, til Lovhytter, Bugange og Verandaer. Disse Planter fordrer et Støttepunkt, hvortil de fæstes, og er det af Træ, som Trælister, eller deslige, hvor de males lysegraa eller solvgraa.

I det Følgende nævnes en Samling af disse Planter og efter Beskrivelsen af Planternes Natur, og deres Størrelse, vil det ikke være vanskeligt at benytte dem smukt.

Udvalg af Slyngplanter, der kunne sættes i fri Land, med Angivelse af deres Høide, Blomstertid og Blomsternes Farve.

Ampelopsis cordata, *bipinnata*, *hirsuta*, *quinquefolia*. Blomsten er usynlig; Løvet farves purpurrodt henimod Høst. Den vilde Vin er en af de bedste Slyngplanter, den trives i enhver Jord og paa ethvert Sted, dog yppigst mod Nord, Vest eller Øst, den voger hurtigt og kan træffes meget høit.

Aristolochia Siphon. Blomsten er ubetydelig, men ligner dog et lille Pibeoved. Planten har et

stort Blad, det største af alle Slyngeplanter, og naaer en betydelig Høide og er temmelig hurtigvoksende.

Atragene alpina blomstrer hvidagtig i Juni og Juli.

— *americana* blomstrer violet i Mai og Juni.

— *siberica* blomstrer hvid i Mai og Juni.

De blive 4—6 Fod høie, have et jirligt Løv og taale Halvskygge.

Bignonia radicans blomstrer rød i August og September, har et smukt besjeddret Løv og bliver over 20 Fod høi. Den taaler Halvskygge saavelsom solrigt Sted.

Bryonia alba blomstrer gulagtig grøn i Juni og Juli; den vokser meget hurtigt og høit, men Rankerne uddø aarlig indtil den knoldede Rod.

Calystegia pubescens blomstrer rosa og fyldt fra Juli til September. Den vokser hurtigt indtil 12 Fod, dør om Efteraaret ud indtil Roden. Den blomstrer rigeligt og taaler solrigt Sted eller Halvskygge.

Celastrus scandens blomstrer grønlig hvid i Mai og Juni, vokser meget høit og slynger sig helst op ad Træer. Den har smukt Løv.

Clematis bicolor blomstreer hvid og purpurviolet i Juni.

— *cylindrica* blomstrer blaa fra Juni til August.

Clematis Hendersonii blomster brunlig rød i Juli og August.

— *reticulata* blomstrer purpurød fra Juni til August.

— *Viorna* blomstrer purpurød i Juli og August.

— *virginiana* blomstrer hvid fra Juni til August.

— *Vitalba* blomstrer hvid i Juli og August. Den bliver over 20 Fod.

— *Viticella* blomstrer blaa og purpurød i Juli og August.

Alle *Clematis* ere smukt blomstrende Planter, have et meget jirligt Løv og danne en smuk og tæt Befklædning. De blive 10—16—20 Fod og derover, trives paa solrigt Sted og i Halvsfygge og taale den strengeste Vinter.

Convolvulus hirsutus blomstrer purpurød i Sommer og Høst, bliver 10 Fod høj og uddøer stedse til Roden.

Hedera Helix. En bekjendt yndet Slyngeplante der i de første Aar efter dens Omplantning maa dækkes med Grangrene om Vinteren og Roden med Løv. Af Varieteter anbefales. *Hedera Roegneriana* og *hibernica*. Den sidste egner sig til Befklædning af Grotter, hvis Indgang om Vinteren maa dækkes med Maatter og Jorden med Løv.

Humulus Lupulus, Humle, plantes i Nærheden af gamle Mure og Ruiner; de uddø til Roden, men opnaa en Høide af over 20 Fod.

Lathyrus grandiflorus blomstrer purpurrød
og hvid fra Juni til September.

— *latifolius* blomstrer rød fra Juni
til September.

— *nervosus* blomstrer blaa fra Juli
til August.

— *rotundifolius* blomstrer rosa i Juli
og August.

De opnaa en Høide af 6 Fod, uddø aarlig til
Roden og bruges til Mellemplanter mellem andre
Slyngplanter. De ynde solrigt Sted.

Lonicera caprifolium blomstrer hvid, gul og
rødtlig i Mai og Juni.

— *Douglasii* blomstrer gulagtig i Mai
og Juni.

— *Fraseri* blomstrer glindsende gul i
Mai og Juni.

— *Goldii* blomstrer smuk gul i Mai
og Juni.

— *grata* blomstrer indvendig gul, ud-
vendig rød fra Mai til September.

— *occidentalis* blomstrer rødlig i
Juni og Juli.

— *sempervirens* blomstrer skarlagens-
rød fra Foraar til Høst.

Samtlige *Lonicera* trives i Sol og Halvskygge,
opnaa en Høide af 16 Fod og kunne bruges over-
alt, men have den Feil, at de med Tiden tabe Lovet
forneden.

Lycium europaeum blomstrer lillafarvet fra Juli til September.

De anvendes til Dækning af Mure og Ruiner og vore stærkt i god Jord. Naar de staaes nogle Gange med Havesax, danne de en meget zirlig og tyk Beflødning. De kunne blive 20 Fod høje.

Menispermum canadense blomstrer grønlig i Juli og August. Den danner en hurtig og tyk Beflødning, bliver 20 Fod høi og ynder et skyggesfuldt Sted.

Periploca graeca blomstrer brun i August og September, bliver 30 Fod høi, kan anvendes paa forskjellige Maader og lykkes bedst ved temmelig fugtighed i Halvskygge.

Rubus bellidiflorus fl. pl. blomstrer rød og fyldt i Juni og Juli.

Solanum Dulcamara blomstrer blaa fra Juni til August, ynder et fugtigt skyggesfuldt Sted.

Vitis cardifolia, *caribaca*, *Catamba*, *Isabella*, *Labrusca*, *palmata*, *viparia*, *randifolia*, *sinuata*, *vinifera*, *vulpina* etc.

Alle Vinforterne er de taknemmeligste Slyngeplanter, udmærkede ved deres smukke Bladform, trives paa ethvert Sted og slynge sig med Tiden til Toppen af de høieste Træer. De egne sig især til malerisk Effect, giver alle Ruiner en grøn, løvsuld Dækning, gaaer med Tiden over hele Bygninger og egner sig fremfor alle Andre til Beflødning af Lovhytter, Berandaer og Buegange.

Wistaria chinensis blomstrer blaa i Mai og Juni.

— *floribunda* blomstrer purpurrod i Sommeren.

De opnaa en Høide af 20 Fod, vynde et solrigt Sted, dybtgravet Jord og rigelig Vand i Løbet af Sommeren. De maa dækkes om Vinteren og det fleer bedst ved Dækning med Grangrene efterat de ere bundne ned. De have et meget zirligt Lov.

Kjøffenhaven.

Kaal.

Med Undtagelse af meget fugtig Jord med Grundvand, eller ren sandet Jord, kan Kaal trives i al Slags Jord, naar der tilmed gjødes. Af alle Gjødningsarter er Kogjødning den bedste hertil. Er Jorden meget leret og kold, kan Hestegjødning være god. Gaderenovation og Dynd af Pærker er ogsaa brugbart. Til Udsæden skal der vælges godt, ensformigt, fuldkommen udviklet Frø af mørk og næsten sort Farve. Det rødagtige Frø kommer ikke godt op. Det saaes enten paa et gjødet Bed eller i Mistbænk. Naar det kommer op, angribes Planten sædvanligt af Jordlopper; det bedste bekjendte Middel derimod er før Solens Opgang at oversigte Planten med Afse. I Frankrig bruges at sætte Pinde og Spaaner, der ere dyppede i Stenfulstjære, imellem Planterne.

Følgende Sorter anbefales: 1) Hvid tidlig York-kaal, er den tidligste. 2) Erfurter blodrod, tidlig, fast

Salatkaal. 3) Stor Brunsviger Hvidkaal. 4) Stratsborger stor, hvid Centnerkaal. 5) Hollandsk lav Kaal. 6) Bougirard Kaal, der først bliver brugbar ved Enden af Vinteren. 7) Amerikansk Kaal, chou vert glacé, der modstaaer Vinterens Kulde. 8) Meget tidlig Ulmer Birsingkaal. 9) Ny engelsk grøn kruset Birsing. 10) Drum head Birsing. 11) Bryseler Rosenkaal. 12) Kjempe Grønkaal, chou cavalier, 7 Fod høi. 13) Lav grøn finkruset Vinterkaal. 14) Plumage eller Fjerkaal. 15) Allersmukkeste tidlig Edinburger Vinterkaal. 16) Snitkaal, chou à foucher. Den saaes om Foraaret i Rader, 5—6 Tommer fra hinanden og i Mai kan Bladene allerede affkæres som Spinat og bruges paa samme Maade. 17) Tidlig, hvid, Wiener, fintlovet Glaskaalrabi. 18) Engelsk tidlig, blaa Glaskaalrabi. 20) Laing's ny, gule, rødhovede Kaalrabi. 21) Schmerfelder Kaalrabi. 21) Erfurter tidlig, stor Blomkaal. 22) Tidligt cypriisk Blomkaal. 23) Engelsk middeltidlig Blomkaal. 24) I Frankrig dyrkes af Blomkaal især Salomon tendre, dimidur et dur. 25) Hvid italiensk Broccoli. 26) Fransk violet Broccoli. 27) I England dyrkes Dillock's hvide Foraars Broccoli, Miller's hvide Dværg Broccoli og Elletson's hvide Keiser Broccoli.

Broccoli og Blomkaal fordrer en god, mild og stærk gjødet Jord og en rigelig Banding. De lykkes bedre om Foraar og Høst end om Sommeren. Ved Hjælp af Gjødning og Vand kan man have Blomkaal den meste Tid af Aaret.

Artiskof.

De forlange en dyb, frisk og frugtbar Jordbund, megen Gjødning og megen Banding. De formeres ved Rodskud, der aftages saa nær som muligt ved Stammen og sættes $1\frac{1}{2}$ Alen fra hinanden. De bedste ere: 1) Den store grønne Artiskof fra Laon. 2) Den violette er mindre og tidlig, men fortrinlig. 3) Den røde Artiskof er mere zart.

Spanske Artiskoffer (Cardon). 4) Cardon sans épines, er den bedste af alle Sorterne. 5) Cardon d'Espagne og Cardon à Tours. Nr. 4 og 5 formeres ved Frø og naar Planterne ere 4 Tommer høie, omplantes de uden at beskadige Rodderne. De kunne ogsaa saaes paa Stedet, og Væksten fremmes ved stærk Banding. I August udvikles de stærkt og da bleges de inden Bladstilkene udvikles. Alle Bladene boies oppefter og sammenbindes med et Straabaand i Toppen uden at strammes. Planten indhylles nu med Langhalm, der bindes sammen foroven og der samles med flere Straabaand. Jorden opbunkes 3—4 Tommer over Straaet forneden, for at Binden ogsaa kan udelukkes. Blegningen indtræder hurtigere, jo tættere Straaet er. Efter 3 Ugers Forløb ere de blegede og maa da bruges. I Kjøkkenet benyttes Stenglerne, Bladvipperne og de zarte Hjerteblade. Artiskoffen selv er ikke saa fin.

Nahbarber.

Heraf anbefales Queen Victoria. Den forlanger en fed, løs, dyb og gjødet Jord, samt megen Banding.

Asparges.

Jordbunden til Asparges maa ikke være fugtig. Om Efteraaret reoles 2 Fod dybt, Jorden kastes tilside idet den slaaes gennem en Harpe. Er Jorden stærk, blandes den med halv forraadnet Hestegjødning; er den let, da med Kogjødning. Af denne gjødede Jord fyldes $1\frac{1}{2}$ Fod i det udgravede Bed, der skal være 5 Fod bredt. Det fasttrædes, og derover fyldes endnu 2 Tommer løs Jord, og saaledes ligger Bedet til Foraaret. Plantningen skeer i Begyndelsen af April, og der bruges 2—3 aarige Planter. Planterne skal staa i Rader, til alle Sider $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Fod fra hinanden. Rodderne, der ere meget skjøre, maa behandles forsigtigt, og Planterne maa saa kort som muligt være over Jorden. Paa hvert Sted, hvor en Plante skal sættes, dannes en Jordhøi med en omvendt Spølkum, Planten sættes midt derpaa, Rodderne fordeles til alle Sider og bedækkes med 1 Tomme Jord. Efter Plantningen vandes med Tud.

Bed hver Plante nedslaes en Pæl, der maa være saa lang, at den efter Bedets Fyldning staaer 6 Tommer over Jorden. Det Hele bedækkes nu med et tyndt Lag Mistskæntjord; Bedet vandes stundom og luges. Ved Enden af October klæres Toppen af 4 Tommer over Jorden, og Bedet bedækkes med 4 Tommer Jord. Om Foraaret opstikkes Jorden forsigtigt, og saaledes staaer Bedet i 3 Aar, idet der hvert Efteraar fylles 4 Tommer Jord paa, samt dækkes med et Lag kort Gjødning, der nedgraves om For-

aaret. Naar Bedet er behandlet saaledes, giver det gode Asparges i 15 Aar. Hver Plante giver omtrent 1 Pd. Asparges og de stikkes til St. Hansdag.

For at gjøre gamle Bede ligesaa frugtbare som unge, kan der stroes 100 Pd. Salt paa et Bed der er 160 □ Fod, altsaa paa et Bed der er 5 Fod bredt og 16 Alen langt.

Følgende Sorter anbefales:

- 1) Den store violette eller hollandske Asparges.
- 2) Hvid Darmstadter Asparges eller Rjæmpeasparges.
- 3) Grøn eller violet Ulmerasparges. Naar Rødderne blive gamle, kunne de tilsidst benyttes paa følgende Maade:

I November tildannes en almindelig Mistbænk, der belægges med 6 Tommer Mistbænkjord, samt dækkes. Naar Varmen stiger til 24 Grader, sættes alle Aspargesrødderne, der forsigtigt ere opgravne, derpaa og bedækkes med 10 Tommer Gjødning, hvorpaa Mistbænken lukkes med Binduer. Saa snart Aspargserne vise sig paa Overfladen, luftes som sædvanligt og derefter stikkes de Alle, naar de komme op.

Endiven

Heraf anbefales følgende Sorter:

- 1) Chicorée frisée blanche. 2) Fin, fruset, grøn, fuldhjertet Vinterendiven. 3) Chicorée frisée de Meaux. 4) Chicorée fine d'Italie. Den stattes især i Paris. 5) Stor, hvid, batavisk, glat Endiven (Scarole blanche).

Salat.

Salaten inddeles i Foraars-, Sommer og Vintersalat.

Foraarssalater.

- 1) Tidlig fast Bruine geel med hvide Kjærner.
- 2) Ganste tidlig Montrée — do. do.
- 3) Stor gul Dauphine — sorte do.
- 4) Rødkantet Cardon rouge — hvide do.

Sommersalater.

- 5) Blonder fra Versailles med sorte Kjærner.
- 6) Stor blodrød Forelle-salat — do. do.
- 7) Afstatist, stor, gul Hovedsalat — hvide do.
- 8) Stor engelsk Drumhead — do. do.
- 9) Latue de Malte — do. do.
- 10) Chou de Naples — sorte do.

Vintersalater.

- 11) Passions-salat med hvide Kjærner
- 12) Morinessalat — do. do.

Foraars-salaten udplantes i April i løs, kraftig og gjødet Jord; den plantes som oftest mellem Andet, som paa Aspargesbede etc. Sommersalaten i Juli og Vintersalaten i Enden af August. Grøet maa ikke bruges af sidste Aars Høst, men skal, som ved Melonerne, være gammelt førend det anvendes.

Selleri.

Den forlanger en meget kraftig og gjødet Jord,

der er temmelig fugtig. Den inddeles i Bladsjelleri og Rodsjelleri. Af Bladsjelleri anbefales: 1) Den violette fra Tours. 2) Den hvide Engelske. 3) Cole's sølvhvide Kryстал. 4) Den rosenrøde Engelske.

Af Rodsjelleri anbefales: 1) Stor, hvid, tidlig Erfurter Rodsjelleri. 2) Stor glat, hvid Rodsjelleri. 3) Rodsjelleri med krusede Blade.

Den bedste Maade at fremdrive store Sellijerier paa, er følgende:

Groet saaes i Mistbænk i Marts og naar Planterne have faaet tilbørlig Størrelse, plantes de i en god Blandingsjord, dækket med Klokker. I den første Uge af Juni dannes der Huller paa Bedet, 9 Tommer dybe, der fyldes med meget fed forraadnet Gjødningjord, og de kraftige Planter plantes deri, samt vandes. Efterat de om en Maaned fuldkommen har skudt Rodder, kommes atter noget god Jord om dem, dog saaledes at Intet kommer i Hjertebladene. Derpaa vandes hver Rod med god flydende Gjødning eller med Sodavand. For at fjerne Orme fra Rodderne stroes der tørt Soda, nogle Dage før Vandingen, langs ad Rækkerne. Hvis Jorden er tør, maa der vandes hver 14de Dag eller daglig i Smaaportioner. Der maa ikke vandes for stærkt med Gjødningevand. Den bedste Jord er moseagtig Jord, blandet med Lovjord og forraadnet Kogjødning. Planterne skal sættes 3 Quarter fra hinanden.

Spinat.

Følgende Sorter anbefales: 1) Epinard d'Angle-

terre. 2) Epinard rond ou de Hollande. 3) Epinard de Flandre. 4) den store Spinat fra Savoyen. 5) Den store, langbladede Spinat.

Petersille.

Følgende Sorter anbefales: 1) Tyldt Petersille (Persil frisé). 2) Ny spansk, fintkruset Dværgpetersille. 3) Petersille med tykke Rodder (Persil à grosses racines). 4) Milchehl's Matschles. 5) Myat's garnishing.

Syrer.

Følgende anbefales: 1) Oseille de Belville med brede og mindre skarpe Blade. 2) Jomfrusyrer (Oseille vierge). 3) Oseille de Fervent. 4) Osielle de neiges, hvis Vegetation selv ikke standses af Sneen.

Bønner.

Følgende anbefales: Stangbønner. 1) Hvid Slagivård Bonne (Haricot sabre). 2) Broget Rjæmpe Slagivård = Bonne (Haricot Lafayette. 3) Sort gennemsigtig, romersk Bogbonne. 4) Bog Sukker Perlebonne. 5) Smorbonne (Haricot beurre). 6) Gul Bogbonne.

Krybbønner. Hvid amerikansk Krybbønne (bain blanc d'Amerique). 8) Tidlig Bonne fra Laon eller Flageoletbonne. 9) Willmot's Dværgbonne. 10) Gul Pariserbonne. 11) Ny sort gulskallet Bogbonne.

De sidste Krybbønner lægges i Rader, fire paa hvert Sted og naar fjerde Blad er dannet, hyppes de.

Bonner kunne uden Skade lægges flere Aar efter hinanden paa samme Sted.

Urter.

Følgende Sorter anbefales: Skælærter. 1) Queen of Dwarfs $\frac{3}{4}$ Fod høi. 2) Knight Marrow Alliance $1\frac{1}{2}$ Fod høi. 3) Knighth Marrow Veitshs Perfection 2 Fod høi. 4) Pois Micheaux, stattes meget for dens tidlige Modenhed. Den saaes almindelig for Vinteren ved Foden af en sydlig Mur, forlanger god Jord og dækkes med Ris. 5) Pois nain hâtif, $1\frac{1}{4}$ Fod, er den tidligste og behandles som Nr. 4. 6) Pois Micheaux de Hollande er meget tidlig og næsten bedre end Nr. 4. 7) Pois de Marly er en af de bedste og meget rigtbærende, men sildig og meget høi. 8) Pois de Clamart er en af de største og sildigste, men udmærket rigtbærende. Sukkerærter: 9) De Grace $\frac{3}{4}$ Fod høi. 10) Ny Sukkerært med voxgul Bælg, 4 Fod høi. 11) Ny Rjæmpesukkerært, 7 Fod høi. 12) Pois tout mange à grandes cosses er den bedste og rigtbærende i god Jord, men sildig. 13) Pois sans parchemin à dimi-rames, halvhøi, rigtbærende og lidt tidligere end Nr 12.

Urter maa ikke lægges flere Aar efter hinanden. De taale ikke Gjedning, hvorimod Træaske har en fortrinlig Virkning paa dem. Naar Urter blive i Bælgene har de Spirekraft i 4—5 Aar.

Gulerødder.

Følgende anbefales: 1) Tidlig, fin, kort Duwiker Karotte til Drivning. 2) Den Hornste lange, tidlige

Karotte. 3) Den lange røde Brunsviger Karotte. 4) Den lange rødgule Erfurter Karotte. 5) Den hvide grønhevede Kjempe-Karotte. 6) Den hvide, fine, gjennemsigtige Karotte. 7) Den store, lange, tykke, guldgule Gulerod. 8) La jaune du Palatinat bruges i Frankrig tilligemed 9) Den røde og gule flanderste Karotte. De trives bedst i dybt gravet, sandet, men dog fed Jord. De taale ikke frist Gjødning, men Jorden gjødes forudgaaende Aar. Naar de ere komne op, maa de udlustes og luges godt. Sneglene, der plage dem, maa afpilles ved Solopgang og Spindet, som ofte er paa dem, fjernes ved stundom Banding med Sæbeopløsning.

Radiser.

Følgende anbefales: 1) Den tidlige guldgule Wiener, Maanedsradise. 2) Den skarlagensrøde halvlange Maanedsradise. 3) Beck's halvlange Maanedsradise til Drivning. 4) Den lange Maanedsradise i hvid, rød og rosenrød Farve.

De trives bedst i let Jord; efter den tynde Udsæd og Redhakning, maa Bedet klappes eller tromles.

Sommerræddiker.

1) Wiener, gul, rund Mai-Ræddike. 2) Rund, sort Sommer-Ræddike. 3) Ulmer lang, hvid Sommer-Ræddike.

Vinter-Ræddike.

1) Erfurter lang, sort Vinter-Ræddike. 2) Er-

furter hvid Vinter-Ræddike. 3) Rosenrød chinefisk Vinter-Ræddike. 4) Violet og hvid chinefisk Vinter-Ræddike. 5) Rodskallet Høst-Ræddike.

De saaes i Juni. De saaes i Rader 6—9 Tommer fra hinanden og 3 Korn paa hvert Sted; de svageste Planter fjernes, Jorden opstikkes paa ny om dem, og de vandes stundom. Om Efteraaret opgraves de, tørres, skilles ved Toppen og lægges i Kjælderens i Sand.

Rødbeder.

Følgende anbefales: 1) Nutting's selected dwarf. 2) Suffersalatroe fra Bassano. 3) La petite rouge de Castelnaudary. 4) La jaune de Castelnaudary.

Roe.

Følgende anbefales: 1) Den gule, tykke finlandfiske Roe. 2) Den lille, tidlige, gule, maltejer Roe. 3) Tidligste hvide Snebolle. 4) Otterburger Roe. 5) Den rødlig lange fra Freneuse,

De forlange en let, godt gjødet Sandjord; i svær fed Jord blive de ikke brugbare.

Porrer.

Følgende anbefales: 1) Den tykke store Bra-banter Vinterporre. 2) Musselburgh's Porre. 3) Den korte, tykke eller monstroise Porre fra Rouen.

De forlange kraftig, om Efteraaret forud gjødet Jord, der er gjødet med Hestegjødning, men ikke Kogjødning. De plantes i Rader, hvor Rod og Top

afftudses. Naar de begynde at gro, afftudses de 3—4 Gange. Nr. 1 og 3 kunne staa ude om Vinteren.

Løg.

Følgende anbefales: 1) Egte Arnstädter Pæreløg. 2) Solvhvide, flade, runde, hollandske Løg. 3) Hvide St. James Løg. 4) Hollandske blodrøde Løg. 5) Røde Kartoffeløg. 6) Ny gule, tidlige Denvers. 7) Det største, runde, Kjempe Madeiraløg. 8) Det største, glatte Kjempe Madeira Løg.

Løg blive meget store, naar de saaes i en Urtepotte og staa i et Bærelse, til de ere spirede. Naar Beiret tillader det, plantes de i fri Land, men Rødderne maa behandles forsigtigt. De vandes og hyppes jævnlige og blive i Jorden, til Toppen visner. De fordre en kraftig, smuldbrende, mør Jord, der omhyggelig renses for Sten og Rødder, skal være temmelig fugtig og paa et solrigt Sted. Jorden gjødes med aldeles raadnet Gjødning Efteraaret forud.

Kartofler.

Al Kartofler dyrkes følgende Sorter tidlig i Frankrig:

1) Pomme de terre naine hâtive. 2) Pomme de terre Kidney hâtive. 3) Pomme de terre Marjolin. 4) Pomme de terre fine hâtive. 5) Pomme de terre Segonzac. 6) Pomme de terre violette. 7) Pomme de terre jaune. 8) Pomme de terre longue de Hollande.

Jordbær.

1) Bonté de St. Julian. Tidlig, smuk Frugt, rigtbærende.

2) Duke de Malakoff. Stor Frugt, mørkerød med fint, saft, vinagtigt, rosenfarvet Kjød og udmærket Aroma. Kraftig Vægt og overordenlig rigtbærende.

3) Improved Blake Prince. Stor Frugt, ubeskrivelig deilig Smag og Aroma.

4) La Chalonnaise. Stor Frugt, lys rød Farve med hvidt Kjød.

5) La Grosse sucrée. Frugten udmærker sig ved sin Vægt og Smagens Fønhed. Meget rigtbærende.

6) Mai Queen. Meget tidlig, ubeskrivelig Smag, fortrinligt Bær, meget rigtbærende.

7) Prince impérial. Middelstor, hjerteformigt, glindsende rødt Bær. Hvidt Kjød, meget sødt, overordenlig frugtbar, meget tidlig.

8) Prince of Wales. Stor, afrundet, mørk Frugt, med rødt Kjød og meget tidlig.

9) Reine des quatre Saisons. Bestandigbærende, med store aromatiske Bær.

10) Mrs. Dr. Neilson. Stor orangegul Frugt med hvidt, aromatisk Kjød og meget rigtbærende. En af de sildigste Sorter og begynde først, naar de andre ere færdige.

11) Ambrosia (Nicholson). Meget stor, fortræffelig med Morbærsmag.

12) Beauty of England. Stor og fortræffelig.

13) *Crimson Queen*. Meget stor, smuk, aromatisk og sildig Sort.

14) *Delices du Palais*. Middelstor tidlig af fortrinlig Smag.

15) *La Sultane*. Meget tyk og fortræffelig.

16) *Napoléon III*. Meget tyk, sildig.

17) *Frogmore Pine*. Meget stor, smuk, sildig.

18) *Gloire de St. Genis-Laval*. Meget store Maanedåbær.

19) *Lucas (de Jonghe)*. Meget tyk, frugtbar, udmærket, middeltidlig.

20) *Prince Arthur*. Middelstor, fortrinlig, rigtbærende, sildig.

Nye Jordbær.

21) *Reine de Belges*. Meget behagelig, vinagtig Smag og fin Aroma. Bliver næsten 2 Tommer stor.

22) *Mammoth*. Rigtbærende, overordenlig stor, fin Smag.

23) *La friese merveilles*. Overordenlig stor og fin.

24) *Prémices de Bagnolet*. Udmærket Bær. Jordbær forlange en smuldrende, nærende Jord. Erfaring har lært at jo glattere og mere glindsende Bladene og Stænglerne ere og jo mindre haarede de ere, jo mere forlange de leret og svær Jord, samt Skygge. Jo mere haarede og jo mere graagrønne Bladene ere, jo bedre dyrkes de i let og sandet Jord paa solrigt Sted. Jorden maa jævnligen gjødes med

Kogsalt, Hornspaaner og Sod. Svinegødning virker fortrinligt og om Efteraaret bedækkes Bedet dermed. En Blanding af Mistbænk-, Lov- og Ufrudtjord er ogsaa god og Affald fra Kjøkkenet, naar det er aldeles raadnet. Jordbær formeres bedst ved Udloberne, de fordrer megen Fugtighed, og de plantes dybt. Naar Jordbær gjødes hvert Aar, blive de rigtbærende i 6 Aar, ellers maa de omplantes hvert tredje Aar. Hvert Efteraar maa der fyldest 2 Tommer god Jord paa, da Planterne idelig skyde sig op. Gødningen lægges ovenpaa denne Jord. Bedet bør belægges med Mos, Gaugspaaner, lang Gødning eller brugt Bark, for at holde paa Fugtigheden. Jordbærrene skulle afplukkes med Stilk, der ikke maa blive siddende. Naar Jordbærplanterne strax efterat have afbaaret, affæres over Jorden og dækkes tyndt med fed Jord, samt vandes, bære de endnu en Gang Frugt for Efteraaret.

Det maa endnu bemærkes, at man har gjort den Erfaring, at Hjertebladene paa Jordbærbuskene give en meget god The, naar de tørres.

Naar Udloberne af Jordbær nogle Timer lægges i Solen, saa blive de temmelig seige og kunne benyttes til Opbinding af Planter og Blomster.

Frugttræer.

Bær.

Følgende Sorter anbefales: 1) Annanas Sommer-
pære. 2) Beurre blanche, Efteraarspære. 3) Beurre

d'Amoullis. 4) Beurre gris d'automne, Efteraarøspære. 5) Beurre Spence, Efteraarøspære. 6) Delice d'Hardenpont, Vinterpære. 7) Eywood, Vinterpære. 8) Kongepæren, Efteraarøspære. 9) Brüselerpæren, Efteraarøsfrugt. 10) Høst Bergamot, Efteraarøspære. 11) Madame Guise, Sommerpære. 12) Manille blanche, Efteraarøspære. 13) Monarch, Vinterpære. 14) Nelis d'hiver, Vinterpære. 15) Napoleons Smørpære, Efteraarøspære. 16) Soldat laboureur, Efteraarøsfrugt. 17) Williams Bonchretien, Efteraarøspære.

Æbler.

1) Alexander, Efteraarøæble. 2) Astrakaner hvide og røde Sommeræble. 3) Blenheim Pippin, Vinteræble. 4) Ribston Pippin, Vinteræble. 5) Calville, rødt Høstæble. 6) Calville, hvidt Vinteræble. 7) Cornish Gilliflower, Vinteræble. 8) Flaskeæblet, Efteraarøæble. 9) Dauziger Kant, Vinteræble. 10) Gravensten, Vinteræble. 11) Grand Richard, Vinteræble. 12) Hawhorn dean, Efteraarøæble. 13) King of the Pippins, Vinteræble. 14) Nonnetit, Vinteræble. 15) Pigeon, rød og hvid, Vinteræble. 16) Passe pomme rouge & blanche, Efteraarøæble. 17) Princesse noble, Vinteræble. 18) Reinette, stor Gæsler, Vinteræble.

Kirsebær.

1) Sorte Maikirsebær. 2) Gule og sorte Spanske.

3) Hjertefirsebær. 4) Van de Natte. 5) Osteheimer.

Blommer.

1) Gule og blaa Apriskoblonner. 2) Columbia.
3) Jefferson. 4) Reine claud. 5) Svedste-Blommer.
Engelske og ungarske Blommer.

Syttende Afdeling.

Anvisning til at fabrikere smaa, smukke Fyrværkerisager.

Til smaa Fyrværkerier bruges følgende Bestanddele:

- 1) Helt Musketfrugt.
- 2) Melkrugt. Det er pulveriseret og sigtet Jagtfrugt.
- 3) Pulveriseret og sigtet Salpeter.
- 4) do. do. Stangsvoxl (men ikke Svovlblomme).
- 5) do. do. Ellekul.
- 6) Chlorsur Kali; bør kjøbes finest pulveriseret.
- 7) Salpetersurt Strontian pulveriseres fint, overhældes med Spiritus og staaer i 4 Dage, hvorpaa Spiritusjen frahældes. Der kommes frisk Spiritus paa og omrøres jævnlgt. Efter 4 Dages Forløb hældes Spiritusjen fra, Strontianen tørres udspredt i Solen, stødes og sigtes gennem en meget fin Sigte, samt opbevares i tilbundet Glas eller Krukke.

- 8) Kulsur Strontian.
- 9) Kulsur Kalk (Kridt).
- 10) Dobbelt kulsurt Natron og oxalsurt Natron.
- 11) Salpetersur Boryt.
- 12) Bergblaa.
- 13) Svovlkobber.
- 14) Salpetersurt Bly.
- 15) Calomel (Gift.)
- 16) Kjonrog. Den fyldes fast i en lille Stendigle, der dækkes med en Jernplade og sættes i stærk Jld, indtil der ikke kommer mere hvid Røg-ud af Diglen. Denne affjøles tildækket i 24 Timer.
- 17) Mælkesukker pulveriseres og sigtes.
- 18) Hvid bleget Schellak, pulveriseres og sigtes.
- 19) Gummi arabicum. 1 Lod opløses i 8 Lod Vand.
- 20) Mastix. 1 Lod opløses i 12 Lod absolut Alkohol.
- 21) Phosphor opbevares i en Krukke, aldeles dækket med Vand.
- 22) Sort Svovlantimon, pulveriseres og stødes.
- 23) Zink. Det files i Spaaner med en Tinsfil.
- 24) Jernfilspaaner sigtes i fri Luft, naar det blæser, for at faa Støvet fra, gvides mellem Hænderne med Bomolie, overstrøes med fintstødt Svovl. der atter indgvides og opbevares i luffet Krukke.
- 25) Jernstøbespaaner faaes i Jernstøberierne og behandles som Nr. 24. Lyoner Jilspaaner giver de brillanteste Finker; de faaes i Paris under Navn af

Felliers de Lyon hos Heduin, Rue St. Merry, Nr. 9
og anvendes istedetfor Jernstøbespaaner.

- 26) Klister.
- 27) Lim.
- 28) Absolut Alkohol og almindelig god Spiritus.
- 29) Pibeler, flaaes eller knuses med en Trækølle.

Redskaber.

En rund dreiet Kullestok med Haandgreb 12 Tommer lang
og 7 Linier i Diameter til 4-lødige Hylstere.

En do. do. do. 12 L. lang 9 L. i Diameter
til 8-lødige Hylstere.

En do. do. do. 12 L. lang 4 L. i Diameter.
til 1-lødige Hylstere.

To do. do. do. 18 L. lang, 7 og 5 L. i Dia-
meter til romanske Lys.

En do. do. do. 12 L. lang, 1 L. i Diameter.
til Flammer.

En Staaldorn til 4-lødige Raffetter, der bestaaer
af en Halvfugle af Jern, 7 Linier i Diameter, fra
hvis flade Side der gaaer en sirkantet Tap ud 3
Linier i Sirkant og 1 Tomme lang. Denne Tap
sættes under Drivningen, eller Fyldningen af Hyl-
sterne, presset ned i et Hul i en stor Træblof. Midt
paa den runde Halvfugle staaer der en Staaldorn op-
efter, der forneden er $2\frac{3}{4}$ Linier tyk, foroven 1 Linie
tyk og 3 Tommer og 1 Linie lang.

En Staaldorn til 8-lødige Raffetter, Halvfuglen
9 Linier i Diameter, Staaldornen $3\frac{1}{2}$ Linier tyk
forneden, 1 Linie tyk foroven og 4 Tommer lang.

En Staalhalvfugle, der kaldes Borte, en til 4-lø-
dige, en til 8-lødige og en til 1-lødige af samme
Diameter som Kullestoffens Tykkelse med lignende
firkantet Tap forneden, men med en opstaaende Dorn
kun 3 Linier lang og af samme Tykkelse som ved
Rakettornene, ved den 1-lødige 1 Linie tyk.

2 Drivstøkke til hver Sort Raketter, den ene 10
Tommer lang og $\frac{1}{2}$ Linie tyndere end Kullestoffene
og den anden 4 Linier lang, foruden et rundt Hoved
til at slaa paa. I den lange skal der være boret et
Hul op frænden op efter, der netop passer over Dorn-
nen, ligesom den skal være forsynet udvendig med en
indlagt Robberring forneden.

2 Trækoller med Skæft paa 3 og 5 Liniers Dia-
meter og Længde.

Et Kullebrædt, eller Manglebrædt med Haandtag
foroven.

Til Sværmere bruges kun en Drivstok.

Til romanske Pys bruges en Drivstok, der er $\frac{1}{2}$
Linie tyndere end Kullestoffene.

Til hver Størrelse bruges en Ladeste, der bestaaer
af en rund Pind af samme Tykkelse som Drivstoffet,
paa hvis Ende der befastes en lille Plade af tyndt
Messingblik, der er dobbelt saa lang som den er tyk.
De bruges som Skæer til at fylde Sats i Hylsterne
med.

Desforuden et Boersving med forskjellige Stør-
relser Boer.

Forarbejder.

Stopiner.

En Stopin er en Bomuldsstraad, der er overtrukket med Krudt. Der bruges tredobbelt Bomulds Ysegarn dertil. Helt Musketkrudt overhældes med saa meget kogende Vand, at det er fugtigt, hvorpaa det bearbejdes med en Ske til det er en tyk Deig. Denne fortyndes med Gummivand, til det bliver en tyk Bælling. Bomulds garnet trækkes med Hænderne derigjennem 3 til 4 Gange, til det er ganske sort og er beklædt med et tyndt Lag deraf. Dette sorte Garn vikles paa en Træramme af Riser; Rammen lægges strag paa Papir og Traadene oversigtes paa begge Sider med Melkrudt. Dette afrystes noget og Stopinerne tørres bedst i Luften, til de ere stive. De maa opbevares forsigtigt, at de ikke brække.

Stopinhylstere eller Communicationshylstere.

Lange Strimler af blaåt eller hvidt Skrivpapir, 3 Tommer brede, rulles over en Rullestof, der er 2 à 2½ Linie tyk. Papiret er i Forveien, alle Stykkerne paa engang, strøget med Klister paa en lille fremstaaende Kant paa den lange Side, og denne Klisterkant stryges fast paa den udvendige Side af Hylsteret. Naar de ere tørre, stilles en Stopin ind i hvert, saa at der er ½ Tomme Stopin udenfor hver Ende. De bruges til at bringe Ilden fra det ene Hylster til det andet, eller til at lede Antændelsen til flere Hylstere paa engang.

Hylsterne.

Det Papirror, Satsen kommer i, kaldes Hylster.

Et 8-lødigt Rakethylster

rulles af godt, stærkt Karduspapir, der efter hele Papirets Længde skæres i brede Strimler paa $7\frac{1}{2}$ Tomme; efter Papirets Tykkelse bruges omtrent 2 à 3 Længder. Papirets Tykkelse paa Hylsteret skal sædvanlig være $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ af Rullestoffens Diameter. Det første Stykke Papir lægges ved Bordets Kant og Rullestoffet lægges tværs derover, 4 Tommer fra Papirets Begyndelse; denne Ende bøies over Rullestoffet og hele Papirlængden rulles med Haanden uden videre Tryk omkring Stoffet. Naar Papiret saaledes er rullet om Rullestoffet, lægges denne paa Bordet med Rullebrædet over Papiret og med et rasst Tryk af Hænderne, rulles 5—6 Gange rasst paa Hylsteret. Saaledes rulles alt Papiret paa, til Hylsteret har den nævnte Tykkelse. Paa den sidste Strimmel gjøres et Indlæg paa straa af Papiret. Naar det er fastrullet, trækkes Rullestoffet et Stykke ud saa at der er $1\frac{1}{2}$ Tomme aabent Rum i Hylsteret. Med en stærk Rullegardinsnor, eller en Snor af lignende Tykkelse, der stryges med Talg, hvis ene Ende er fastgjort i Bæggen og hvis anden Ende er bundet om en tyk Stok, som vedkommende Arbejder sætter sig paa og der kaldes en Hest, slaes et Slag omkring den aabne Ende af Hylsteret og ved Tryk af Kroppen dannes Halsen paa Hylsteret, idet dette ideligt, under de gjentagne Tryk, dreies i Haanden. Naar Hullet i Hyl-

steret omtrent er sammenflemt til $\frac{1}{3}$ Del af Rullestoffens Diameter, er Halsen færdig; der slaes 3 Kast med Seglgarn deromkring og en Knude, og saaledes er Hylsteret færdigt, efterat den nederste Kant af Hylsteret er aspudset med en stor Sag.

Det 4-lødige Hylster rulles paa samme Maade, men af Papir der er 6 Tommer bredt. Det 1-lødige Hylster rulles af Papir, der er $3\frac{1}{2}$ Tomme bredt. Omløbende Hylstere til 8-lødige rulles af 8 Tommer bredt Papir og til 4-lødige af 6 Tommer bredt Papir.

Til couleürte Flammer paa 1 Tommes Tykkelse rulles Hylsterne af Conceptpapir, der gaaer 5—6 Gange omkring Rullestofften. Det rulles blot med Haanden, Enden omboies over Stoffen paa fire Sider og ved et Slag mod Bordet gattes den. Ved disse Hylstere klistres først en lille Kant langs op ad den ene Side, der da holder Hylsteret sammen.

Illuminationslys rulles af firedobbelt hvidt Skrivpapir, 4 Tommer lange og paa samme Maade som Flammer, samt over en Rullestof der mindst er 4 Linier tyk.

Hylsterne til Fontainer rulles paa samme Maade og af samme Længde som Omløbende. Til Straaleild, hvor flere Hylstere brænde paa engang, er 4- og 8-lødige tilstrækkelige; til enkeltstaaende Fontainer kan større Hylstere bruges efter Behag, naar Tykkelsen af Papiret bliver i det nævnte Forhold. Hylstere til romanske Lys rulles over en Rullestof paa 7 Linier eller 5 Linier og Papiret skal være 16 Tommer bredt.

De klistres efter Afridningen opad Siden og Afridningen skal være saa tæt at Hullet lukkes. Naar det er ombundet med Seglgarn, afføres den foranstaaende Papirstap, og Enden glattes med Slag af en Trækølle.

Vindlyshylstere rulles som Communicationshylstere over en Stok paa 4 Liniers Tykkelse og vilkaarlig Længde.

Bil man rulle Hylstere af Pap, der som oftest gjordem stærkere og fremmer Arbeidets Hurtighed, tilbanaes det bedste, stærkeste og billigste Pap paa følgende Maade: Godt Karduspapir overklistres paa hele Gladen med tyndt, men godt kogt Klister og saaledes sammenklistres 3 Ark Karduspapir. Naar de ere halvt tørre, lægges de i Presse mellem Træslader og efterat have ligget en Nat over, spredes de ad og tørres aldeles. Disse Hylstere klistres over det Hese ved Rulningen og ere meget stærke.

Stjerner til Raketter og romanske Lys.

Stjerner dannes i et lille Kobberør, der er 6 eller 4 Linier i indvendig Diameter og dobbelt saa langt, samt aabent i begge Ender. Et lille dreiet Træskaf, der i Enden har en fremstaaende 6 Linier eller 4 Linier lang Tap, der netop passer i Kobberøret og der paa Siden har en lignende Trætap, men 1 Tomme lang, bruges dertil. Røret sættes paa den korte Tap og stikkes nogle Gange raff ned i den sug-

tede Sats. Derpaa trykkes Satsen i Enden af Røret fast med Fingeren, idet Skafet dreies et Par Gange. Skafet udtages, og med den lange Sidetap udtrykkes Stjernen, der da danner en lille Cylinder, der er 6 eller 4 Linier tyk og ligesaa høi. De sættes paa en Træplade paa Papir og tørres flere Dage i Skyggen, helst i Luften.

Dnskes Flammen af Stjernen større, slaaes der en tynd Messingstift i Enden af den korte Tap paa Skafet og af samme Længde som Tappens Diameter. Ved at danne Stjernerne derover, bliver de gjennemborede og ved Antændelsen af en saadan Stjerne, brænder den ogsaa indvendig fra.

De Stjerner, hvori der ikke er chlorur Kali, oversigtes endnu vaade med Melkrudt, der kaldes at indsyre dem, og hvorved de lettere tændes paa hele Overfladen paa engang. De Stjerner, hvori der er chlorur Kali, maa først tørres, og naar de ere aldeles tørrede, som fleer paa 3—4 Dage, overstryges de ved Pensel med en tynd Bælling af 4 Dele chlorur Kali, 1 Del Kul, 1 Del Svovl og 3 Dele Melkrudt, dannet til en Bælling med absolut Alkohol, hvori Mastix er opløst, og efterat Satsen er blandet. Disse indsyrede Stjerner maa da atter tørres.

Det bemærkes, at alle Dele og Tal, der ere anførte her og i det Følgende ere Vægtdele.

Satser til Stjerner.

- 1) Hvide. Salpeter 16 Dele, Svovl $5\frac{1}{2}$ Del,

Antimon 4 Dele, Melkrudt 2 Dele. Fugtes med Gummivand.

2) Gule. Chlorfur Kali 4 Dele, Salpeter 2 Dele, Svovl 2 Dele, dobbelt fulsurt Natron 1 Del. Fugtes med Gummivand.

3) Gule. Chlorfur Kali 12 Dele, ogsalur Natron 8 Dele, Svovl 3 Dele. Fugtes med Gummivand.

4) Blaa. Chlorfur Kali 16, Bergblaa 7, Svovl 7, Calomel 1. Fugtes med Gummivand.

5) Blaa. Chlorfur Kali $7\frac{1}{2}$, Bergblaa 4, Svovl 3, Svovlkobber 5. Fugtes med Gummivand.

6) Blaa Perleild. Salpeter 12, fine Kul 5, flet Zink 14. Fugtes med Gummivand.

7) Grønne. Chlorfur Kali 24, salpetersur Baryt 32, Svovl 2, Kjonrog $\frac{5}{12}$, Calomel $\frac{1}{8}$. Fugtes med Gummivand.

8) Grønne. Chlorfur Kali 72, salpetersur Baryt 120, Svovl 36, Kjonrog $1\frac{1}{2}$ og Calomel 1. Fugtes med Gummivand.

9) Violet. Chlorfur Kali 14, Kridt 5, Svovl 6, Calomel 4, Svovlkobber 6 Dele. Fugtes med Gummivand.

10) Lilla. Salpetersur Strontian 6, Svovl 6, Calomel 2, Svovlkobber 2, Chlorfur Kali 12. Fugtes med Mastixspiritus.

11) Høirød. Chlorfur Kali 4, Kridt 2, Svovl 1. Fugtes med Gummivand.

12) Skarlagenrød. Chlorfur Kali 6, salpeter-

sur Strontian 18, Svovl 5, Kjonrøg $\frac{2}{3}$. Fugtes med Mastixspiritus.

13) Carmoisinrød. Chlorjur Kali 48, salpetersur Strontian 84, Svovl 36, Kjonrøg 1, Calomel 2. Fugtes med Mastixspiritus.

14) Purpur. Chlorjur Kali 12, salpetersur Strontian 48, Svovl 18, Kjonrøg 3. Fugtes med Mastixspiritus.

15) Jldregn. Salpetersur Bly 8, fineste Kul 1. Fugtes med Gummiband.

Satsen blandes først foruden Kalien ved at sigtes 3 Gange igjennem en Sigte. Derefter blandes Kalien i med Hænderne, uden at gnide for stærkt, og naar den har faaet en ensformig Farve, sigtes den atter 3 Gange.

Bed alle Satser med Chlorjur Kali maa der iagttages den allerstørste Forsigtighed, da der let kan gni-des eller slaaes Jld i dem. De maa aldrig staa i Solen, og skal Hylstere drives med saadanne Satser, maa det ske i fri Luft og ikke i Hus.

Naar Satsen til Stjerner er blandet, fugtes den med den Bædste, der staaer anført ved hver Sats, indtil hele Massen er fugtig, men ikke vaad. Den fugtes, idet den gni-des med Hændeene imod hinanden, og Bædsten tilsættes lidt efter lidt.

Raketter.

Satser til Raketter.

1) Salpeter 8, Svovl 2, fine Kul 3, grove Kul 1.

2) Salpeter 12, Svovl 1, Kul 6, Boerspaaener 6.

Et 8-lødigt Hylster skydes ned over Dornen, der er sat i en Blok, og paa den hule Drivstof, der sættes ned i Hylsteret over Dornen, slaaes 3 raske Slag med en stor Trækølle. Derpaa kommer en Ladestke fuld med Sats i Hylsteret, Drivstofften sættes deri og først slaaes 3 smaa Slag, idet Drivstofften løstes lidt mellem hvert Slag, hvorpaa der slaaes 3 stærke Slag. Drivstofften optages, en ny Skesfuld Sats kommer i Hylsteret og paa samme Maade slaaes 3 smaa og 3 stærke Slag. Saaledes fyldes Hylsteret, til det netop er fyldt til Enden af Dornen, hvilket kan sees i Drivstofften, naar Hullet i den Sats, der sætter sig deri, er lukket. Dette Stykke af Raketten hvor Dornen gaaer igjennem, kaldes Boringen. Ovenpaa Boringen skal der endnu drives et Stykke compact Sats, som kaldes Tæringen, og hvis Længde netop skal være $1\frac{1}{2}$ Gang af Rakettens indvendige Diameter. Det drives skesfuldvis paa samme Maade med den korte Drivstof. Derefter drives Pibeler af samme Længde som Rakettens indvendige Diameter, som i Almindelighed kaldes Kaliber. Ved at dreie Raketten paa Dornen, der sidder fast, kan den tages af. Med et lille Boer gjennebores Pibeleret foroven i Raketten ved Siden af Papiret, og indtil Satsen netop naaes. Her nedsættes nogle Stopinier, der fastklines med lidet af den bløde Stopinsats, der kaldes Indfyrringsats. Naar det er tørt, klistres en Rappe af Karduspapir paa Toppen af Raketten, den skal gaa 3 Gange omkring Raketten og gøres i Almindelighed

$3\frac{1}{2}$ Gang saa lang som Rakettens udvendige Diameter. Naar den er tør, kommes en lille Lødeste Melfrugt i Rappen, der da fyldes $\frac{3}{4}$ fuld med Stjerner; ovenpaa dem ned sættes lidt Avispapir og Rappen overbindes da over Stjernerne og det overflødige Papir afføres.

Rakettstangens Længde er 5 Fod for 8-lødige og 4 Fod for 4-lødige Raketter. Tykkelsen foroven er for 8-lødige $4\frac{1}{2}$ Linie og for 4-lødige $2\frac{1}{2}$ Linie og forneden $2\frac{1}{2}$ og 2 Linier. Den brede Ende bindes over Rakettens Tæring og over Halsen med 3 gode Slag af stærkt Seglgarn og aldeles lige. I Boringen sættes en kort Stopin, der fastholdes ved et konisk Stykke Kortblad. Raketten hænges lige op og ned med Stangen gennem to Kramper.

Stjernerne i Raketten kaldes dens Forsætning og kan enten være Stjerner alene, eller Sværmere og Stjerner eller meget Andet.

Naar man lader Rappen til Raketten være aaben foroven og tildanner en løs Kappe, der gaaer let ned over den anden, kommes der en Stk Melfrugt i Rappen tilligemed en lille Bunte Stopiner og saaledes hænges Raketterne op paa en Bue med Krampe foroven og forneden. Naar Raketten skal tændes, aftages den øverste løse Kappe og 12 til 16 Stykker Phosphor, der ligge i en Skaal med Vand og der hvert i Vand med et Huggejern er hugget i en Længde af $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Tomme, optages af Vandet og lægges i den aabne Kappe. Den løse Kappe sættes paa, Raketten tændes strax og

paa den Maade fremstilles de saa yndede Raketter med Guldregn.

Sværmer.

Sværmeren gjøres 1-lodige, stundom større. Hylstet er $3\frac{1}{2}$ Tomme langt, $\frac{2}{3}$ Del af Længden drives som ved Raketter, men med en compact Drivstof og uden Dorn, men paa en Vorte med 6 Slag paa hver Ladefte Sats. Ovenpaa Satsen kommes $1\frac{1}{2}$ Kaliber helt Musketkrudt og da Pibeleer, der drives fast. I Halsen slaaes et Hul ind med et Spidsboer, der kun er $1-1\frac{1}{2}$ Kaliber langt og kan dannes af en rund afbruffet Syl, der files spids i Enden. I dette Hul indsættes en Stopin, der fastklines med Indsyringsfats.

Sværmerfætter

bestaaer af:

- 1) Melkrudt 8 og grove Kul 1.
- 2) Melkrudt 6 og Jernfilspaaner 1.

Naar Sværmeren først drives med $\frac{1}{2}$ Kaliber Pibeler, da Sats, Krudt og Pibeler og der paa Siden af Sværmeren, lige ovenfor det nederste Pibeler, slaaes et Hul med Spidsbor ind i Satsen, hvori der indsættes en Stopin, der fastsættes med Indsyringsfats, danner den, idet den tændes og kastes op i Luften, Smaakredse som en lille smuk Sol.

Drives Satsen noget kortere i en Sværmer, derpaa Krudt og Pibeler saaledes, at der bliver et aabent

Rum paa 1 Kaliber i Enden, der fasttrykkes med en smuk couleurt Stjernesats og hvorfra der gaaer en med Papir overkliftet Stopin til Antændelsesstedet, der her helst, som ved de foregaaende, maa være paa Siden og denne Sværmer antændes og fastes i Luf-ten, danner den en smuk lille Sol med couleurt Centrum.

Fontainer.

De drives ogsaa paa en Borte, men først drives $1\frac{1}{2}$ Sfe Pibeler, da en Sfe Kulsats bestaaende af Melkrudt 6 Dele og fine Kul 1 Del. Derpaa en Sfe af en af nedenstaaende Satser med 6 Slag paa hver Skfuld. Hylsteret drives til der mangler 1 Kaliber og dette drives med Pibeler. Igjennem Hul-let i Halsen bores et Hul med et Boer paa $\frac{1}{3}$ Ka-libers Tykkelse, lige ind gjennem Pibeleret til Kulsat-sen begynder. Hullet indsyres med Stopiner, der fast-sættes med Indsyresats og om Halsen af Hylsteret klistres en Rappe af Conceptpapir, der staaer 2 Tom-mer frem for Hylsteret; Rappen skal gaa $2\frac{1}{2}$ Gang omkring Hylsteret og heri nedsættes senere et Commu-nikationshylster med Stopin i, Rappen boies sammen derom og bindes fast med Selggarn.

Satser til Fontainer.

- 1) Melkrudt 4 og Jernfilspaaner 1.
- 2) Melkrudt 8, Svovl 1, Kul 1, Salpeter 1, grove Jernboerspaaner 8, Jernfilspaaner 1. Den brug- ses kun til store Fontainer.

3) Salpetersurt Bly 8, fine Kul 1.

4) Salpeter 12, Svovl 1, Kul 6, Jernfilspaaner 6.

5) Salpetersurt Bly 24, Salpeter 4, Kul 5, fineste Filspaaner 6. Allertyndeste Zinkblik, der er skaaret i smaa Firkanter paa 1 Linie, 6 Dele.

6) Ghlorfur Kali 12, Salpeter 3, Svovl 2, Kul 6, Rjonrog 2, meget fine Boerspaaener eller helst Byoner Filspaaner 12 Dele.

7) Salpeter 14, meget fine Kul 5, filet Zink 14.

Omlobende.

Disse bruges til hvert Fyrværkeristykke, der skal sættes i en dreierende Bevægelse.

De Omlobende drives ligesom Fontainerne, men Hullet i Halsen bores med et Boer der er $\frac{1}{4}$ af den indvendige Diameter. Igjennem Pibeleret i Enden af Hylsteret bores et lille Hul til Satsen netop naaet, det indsyres med Stopin og Indsyingsats og om den Ende af Hylsteret klistres ogsaa en Rappe af Conceptpapir der gaaer $2\frac{1}{2}$ Gang omkring; heri ind sættes en Communication, ligesom i Begyndelsesenden paa Fontainerne, for at lede Ilden til næste Hylster, hvor flere Hylstere stulle tændes efter hinanden.

Satser til Omlobende.

1) Melkrudt 8, grove Kul 1. Røde Gnister.

2) Melkrudt 4, Jernfilspaaner 1. Klare Straaler eller Brillantild.

3) Melkrudt 18, Sølvglod 3. Røde skarpe Straaler.

4) Melkrudt 16, Svovl 3. Hvid rasfdrivende Jld, uden egentlige Straaler.

5) Melkrudt 16, Antimon 2. Blaaagtig uden egentlige Straaler.

6) Melkrudt 16, dobbelt kulsur Natron 2. Gulagtig med rødlig Straaler.

7) Ghlorfur Kali 8, Svovl 4, kulsur Strontian 4, Salpeter 2. Rødagtig, rasfdrivende.

Romanske Lys.

Naar et romansk Lys rulles over en Rullestof paa 7 Linier, bruges Stjernerne paa 6 Liniers Diameter og rulles det over en 5 Liniers Rullestof, bruges Stjernerne paa 4 Linier.

Satsen til romanske Lys bestaaer af Melkrudt 16 og grove Kul 7; de kunne ogsaa drives med den hvide Illuminationslysats, men den lysende Flamme udaf Hylsteret seer ikke godt ud. Kulsatsen ryger stærkt. Drivstoffet skal være lidet tyndere end Rullestoffet. Der drives først lidet Papir i Hylsteret; derefter dannes en lille Ske af en omvendt Staalpen, hvor Pennen selv bindes til et Penneskæft og den hule Ende udgjør Skeen. Med denne Ske tages en Portion helt Musketkrudt og kommes i Hylsteret; derpaa føres en Stjerne tilbunds med Drivstoffet og derover kommes 3 Skeer Sats, hvor der paa hver Ske slaas 6 Slag med en lille Rølle, dog ikke saa stærkt at Stjernen knuses. Derefter en Ske Krudt, en Stjerne og 3 Skeer Sats og saaledes ffistesvis

til Hylsteret er fuldt. De fire nederste Skeer helt Krudt skulle være noget mindre end de øverste, hvorfor det er rettest at danne en større og en mindre Ske af 2 Staalpenne. De øverste tre Skeer skulle være Sats. Derover stryges noget Indfyrringsats, der dyppes i Melkrudt og om Hylsteret foroven klistres en Rappe af Conceptpapir der gaaer 2 Tommer frem for Hylsteret og $2\frac{1}{2}$ Gang omkring det, for at kunne sætte en Communication deri.

Hvor romanske Lys bindes paa et eller andet Fyrværkeristykke, kan den nederste Binding, der skeer ved Enden af Hylsteret, være stramt bundet; den Øverste, der som oftest skeer paa Midten af Hylsteret, maa ikke være for stram, Naar det romanske Lys ved Provningen lader en eller anden Stjerne springe, er det Tegn til at Krudtladningen har været for stor og den maa da formindskes ved at skyde Pennen lidet længere ind paa Skæftet.

Illuminationslys.

De gjøres i Almindelighed 4 à 6 Tommer lange og fra 4—6 Liniers Tykkelse. I de færdigrullede Hylstere sættes en lille Tragt, der netop passer deri, en rund Træpind, $2\frac{1}{2}$ Linie tyk, sættes i Tragten, der kommes en Spisefke Sats i Tragten og ved hurtigt og raff at løfte Pinden op og støde den mod Bunden af Lysket, der sættes let mod Bordet, fyldes det hurtigt og fast. Naar det er fyldt til Tragstens Begyndelse, vendes det om over Satsfadet for at den

løse Sats kan falde ud, og det stiftes flere Gange ned paa Hovedet i Satsen Nr. 1, hvorved det fyldes og glattes ved at dreies med en Finger. Foroven overstryges Satsen med lidet Indspringsats, der dypes i Melkrudt, og naar det er tørt, klippes en lille tynd Koppe paa Enden, der som et lille Kræmmerhus sidder frem for Hylsteret. I den nederste Ende bores med et lille tyndt Spidsboer et Hul i Midten $\frac{3}{4}$ Tomme op i Lyset og saaledes opbevares de til Brug. Hvor Illuminationslys skulle anvendes, slaaes der Staaltraadsstifter i, der sidde $\frac{3}{4}$ Tomme frem. Lyset dypes lidet med Enden i Lim og trykkes ned paa Stiften, hvorved det sidder fuldkommen fast, naar Limen er tør. Senere trækkes en Communication fra det ene Lys til det andet, idet der sættes to eller flere i hvert Lys og Rappen bindes fast derom med tyndt Seglgarn.

Satser til Illuminationslys.

- 1) Hvide. Salpeter 4, Svovl 1, Melkrudt 1.
- 2) Hvide. Salveter 4, Svovl 1, Antimon 1.
- 3) Gule. Salpetersur Natron 32, Svovl 8, Antimon 9, Kul 1. (Fugter let.)
- 4) Gule. Chlorfur Kali 4, Svovl 2, Salpeter 2, ogalsur Natron 1.
- 5) Blaa. Chlorfur Kali 3, Svovl 1, Bergblaa 1.
- 5) Blaa. Chlorfur Kali 4, Bergblaa 1 Calomel 4, Salpeter 1, Mælkesukker 2.
- 7) Staalgrøn. Chlorfur Kali 4, salpetersur Baryt 8, Svovl 2, Antimon 1.

8) Havgrøn. Salpetersur Baryt 20, Svovl 5, Chlorur Kali 10, Kjonrøg $\frac{1}{2}$ Calomel $\frac{1}{2}$.

9) Lilla. Salpetersur Strontian 6, Svovl 6, Calomel 2, Svovlkobber 2, Chlorur Kali 12.

10) Violet. Salpetersur Strontian 4, Svovl 6, Bergblaa 1 Calomel 1, Chlorur Kali 9.

11) Lyserosa. Chlorur Kali 24, salpetersur Strontian 12, Svovl 15, salpetersur Bly 1.

12) Purpur. Chlorur Kali 12, salpetersur Strontian 18 Svovl 10, Kjonrøg 1.

13) Chamois. Chlorur Kali 4, Mælkesukker 2, Kridt 1.

14) Carmoisin. Salpetersur Strontian 25, Chlorur Kali 15, Svovl 13, Mastix 1, Antimon 1.

15) Carmoisin lidet Violet. Chlorur Strontian 2, salpetersur Strontian 2, Mælkesukker 2, Salpeter 1.

16) Smuk Carmoisin. Chlorur Kali 28, Kridt 10, Svovl 12, Svovlkobber 3.

17) Smuk Purpur. Chlorur Kali 15, salpetersur Strontian 14, Calomel 14, Schellack 5, Svovlkobber 1.

Pastiller eller Stuefyrværkeri.

Et meget langt Hylster af hvidt godt Trykpapir rulles over en Rullestof, 2—3 Linier tyk og lidet tyndere i den ene Ende. Den tynde Ende omboies blot lidt og ved Hjælp af en Tragt og en lang, tynd men stiv Staaltraad, der stødes op og ned gennem

Tragten mod Bunden af Hylsteret, fyldes dette let med Sats. Det lægges derpaa paa et Bord og med en 2 Tommer tyk Træskive, der er 2 Tommer bred, skarpt riflet i Kanten som en Krusemaskine, med Hul i Midten saa at den kan sættes paa en tynd Jernbolt, risses Hylsteret stærkt paa den ene Side efter hele Længden, hvorved Satsen tillige bliver meget fast. Den rislede Side stryges tyndt med Klister og derpaa rulles hele Hylsteret fast om Kanten af en Knapform, der er 1 Tomme i Diameter og ombindes med Traad, til det er tørt. Af couleurt Papir klippes to Korsstrimler om den Hele, Midten dækkes paa hver Side med en rund Papirskive og Begyndelsen af Hylsteret indsyres med lidet Stopinsats, hvortil der sættes en lille Strimmel Trykpapir der er udblødt i Salpetervand og tørret. En Theste Salpeter opløst i en Kop Vand er tilstrækkelig. Naar Pastillen sættes paa en Knappenaal gennem Hullet i Knapformen og i Enden af en Stof samt antændes ved Salpeterpapiret, dannes der en udmærket smuk Sol der ofte bliver et Par Alen i Diameter.

Satser til Pastiller.

- 1) Melkrudt 10, fine Kul 1.
- 2) Salpetersurt Bly 8, meget fine Kul 1.
- 3) Melkrudt 8, Solverglød 1.
- 4) Melkrudt 8, oxalsur Natron 1.
- 5) Melkrudt 8, meget fine Boerspaaner 1.
- 6) Melkrudt 8, Salpeter 3, Antimon 1.
- 7) Melkrudt 8, Guldbronce 1.

8) Chlorjur Kali 12, Svovl 2, fine Kul 5, Salper 3, meget fine Lyoner Fjlspaaner 10.

Der kan drives flere Satser efter hinanden i hvert Hylster. Naar der paa enkelte Steder drives $\frac{1}{2}$ Tomme med en couleurt, smuk Stjernesats, gjør det en udmærket Virkning. Nr. 2 maa kun drives 1 Tomme midt i Hylsteret og altid efter en rask Sats.

Couleurte Flammer til Træer.

Naar store couleurte Flammer anbringes i det tætteste Lov paa smukke Træer, og der især bruges flere Flammer paa engang, der alle ere drevne med Lag af forskjellige Farver, gjør det en meget smuk Virkning. Hvorledes Hylsterne tilbannes er tidligere omtalt. Til Satsen bruges alle Illuminationslys-satser. Naar Hylsteret er en Tomme tykt, kommes en jævn Spisefke Sats i ad Gangen, der fastdrives med 6 Slag, hvor Drivstoffet løstes mellem hvert Slag. Øverst kommes et lille Lag hvid Sats, der indfyres med Indspringsats, dyppes i Melkrudt, forsynes med en Kasse af tynd hvidt Papir og senere med en Communikation.

Galopinsole.

4—8-lodige Raket-hylstere drives over en 8-lodig Raketdorn med hvilkensomhelst couleurt Stjernesats, dog maa Læringen over Dornen kun gøres $\frac{1}{2}$ Raliber lang, eller Halvdelen af den indvendige Diameter.

Tilfaldt drives som ved andee Raketter et Kaliber Pibeler. Efter Drivningen maa de med megen Forsigtighed og langsomt dreies af Dornen, da der ellers let gvides Jld i Satsen, hvis den indeholder Kali. De tre Hylstere bores ligeledes forsigtigt gennem Pibeleret i Bagenden netop ind i Satsen, indfyres med Stopin, der fæstes med Indsyrringsjats og paaklistres fremstaaende Kapper, som ved Omlobende. I Nabningen af Boringen spærres Hullet med Stopiner, der kun naa lige gennem Halsen og om Halsen forsynes de alle fire med fremstaaende Kapper. Et firkantet Brædt. $\frac{1}{2}$ Tomme tykt, 6 Tommer i Firkant, forsynes i Midten med et Hul paa 2 Linier og et i hvert Hjørne, 1 Tomme ind paa Skraa efter Diagonalen paa 3 Liniers Diameter. I Enden af de 3 Hylstere bindes en 6 Tommer lang Kommunikation fast i Kappen. Disse fire Hylstere bindes saaledes paa Træpladen at Bagenden af Hylsterne netop naa til Pladens Kant. Naar de ere paabundne, boies Stopinen i Bagenden ind i det følgende Hylsters For ende og fastbindes i Kappen. Til Volt bruges et almindeligt Britboer og bag Solen sættes et saakaldet Ug, eller en gjenneboret Trækugle, paa Volten. Ved Antændelsen vise de en hvirvlende Flammesol, der med en forskjellig Farve i hvert Hylster frembringer en udmærket Virkning. De bruges til at garnere andre Sole, Møllevinger etc. med. De faa en fuldendt ren Farve, naar man, idet Hylsteret rulles, først ruller et Lag allerthyndeste Messingblik om Rullestoffet

og derpaa det nødvendige, sædvanlige Papir, hvorpaa Hylsteret forresten behandles som andre Hylster.

Flammeroser.

Hertil bruges et lignende firkantet Brædt, men fire 4-lodige omlobende Hylstere, der til Exempel drives, det første med omlobende Sats Nr. 1, det andet med Nr. 4, det tredje med Nr. 5 og det fjerde med Nr. 2. Paa Træpladen slaes 2 Stifter, $1\frac{1}{2}$ Tomme fra Centrum og ligeoverfor hinanden, til to 3 Tommer lange grønne Illuminationslys, der limes paa og straa for dem sættes to carmoisinrøde Lys, men $2\frac{1}{2}$ Tomme fra Centrum. Disse fire Lys communiceres sammen med Ledetild og der føres en Tænder til Begyndelsen af andet Hylster. Solen kan enten gaa paa et Britbor, hvor Guderne af Haandtaget ere ført affaugede, eller paa en Bolt. Naar Solen antændes, viser den sig først som en Sol med rødlig Straaler, ved andet Hylster, dannes en Kredse af de to grønne Lys i Midten, der udenom en Kredse af de to røde Lys og yderst en flagrende hvid Flammekredse med rødagtige Straaler. Ved tredje Hylster bliver den yderste Flammekredse blaaagrig og til sidste Hylster brilliant. Drives Lysene halvt med to og to Farver stifter Kredsene ogsaa Farve.

Fir stjerner.

Et omlobende Hylster, rullet over en 1 Tomme

tyt Rullestof og 6 Tommer langt, afrides aldeles tæt i Enden, overbindes og den yderste Papirtap affkøres, samt flaaes glat med en Rølle. Det drives først med $\frac{1}{2}$ Ske Pibeler og derpaa enten helt med en Slags Sats eller Lagvis med forskellige Sats. Det drives som Omløbende med 6 Slag paa hver Skesfuld Sats. Øverst drives $\frac{1}{2}$ Kaliber Pibeler. Lige over det nederste Pibeler bores 5 Huller, 2 Linier i Diameter og lige langt fra hinanden i en Rundfreds, netop gennem Papiret og ind i Satsen. I disse Huller indsættes Stopiner der over Hullerne omvikles med en løbende Stopin, der befæstes med Indsyringsats. Ovenfor Hullerne paaklistres en Kappe der naaer $2\frac{1}{2}$ Tomme udenfor Hylsteret, heri kommes lidet Melkrudt, der sættes en Communication deri og Kappen bindes til deromkring. Naar Stjernen sees fra Enden, viser den sig som en faststaaende Stjerne, idet der brænder en 3—4 Tommer lang Straale ud af hvert Hul. De bruges til Garnering af Fyrværkeristykker.

Satser til Fjirstjerner.

- 1) Hvid. Salpeter 16, Svovl $5\frac{1}{2}$, Antimon 4, Melkrudt 2.
- 2) Gul. Salpeter 90, Svovl 30, ogalsur Nafron 20, Rul 1.
- 3) Rødagtig. Salpeter 14, brun Schellack 1, Rul 3.
- 4) Lyserosa. Salpeter 16, Melkrudt 14, Kjønsrøg 1, Riddt $\frac{1}{4}$.

5) Guldregn. Melkrudt 32, Salpeter 8, Svovl 4, meget fine Kul 8.

5) Sølvregn. Melkrudt 16, Salpeter 1, Svovl 1, Pyoner Tilsaaner 5.

En almindelig Sol.

Hertil udfordres et let Træhjul der dannes af et dreiet Nav med Hul igjennem Midten. Det er forsynet med 6 lette Eg og derom et godt, stærkt, ikke for tykt Løndebaand. Det kan gøres af 6 flade Rister, der samles i Midten og hvorpaa Navet fastslaaes, saaledes at der bliver et Hul paa $\frac{1}{2}$ Tomme gjennem Midten. Paa hver Ende af Navet fastslaaes en Messing Møttring med et Hul paa 5 Linier. Dertil hører endnu en Jernbolt paa 4, eller $4\frac{1}{2}$ Liniers Tykkelse, der kan fastskrues paa en Stolpe, og hvor der bagved Hjulet er en Trækugle med Hul igjennem, der sidder paa Volten, og hvorimod Hjulet kan løbe. Paa Forsiden af Hjulet, der kan gøres $1\frac{1}{4}$ Alen i Diameter slaaes der 6 Staaltraadstifter, 4 Tommer fra Centrum, 1 paa hvert Eg; 4 Tommer længere ud slaaes der atter 6 Stifter, 1 paa hvert Eg og saaledes atter 4 Tommer længere ud 6 Stifter. Paa Bagsiden af Hjulet fastslaaes 6 Tommer fra Centrum et Løndebaand paa Egene og et andet 9 Tommer fra Centrum. Hjulet, som alt Træværk, skal efter de almindelig antagne Regler være sort, for ei at sees. Paa de 6 inderste Stifter paalimes 6 grønne Illuminationslys, paa de 6 midterste 6 røde og paa de

6 yderste 6 hvide Lys. Alle disse Lys communiceres sammen med Vedeild og fra den yderste Kreds sættes paa et Sted en Lænder i. Derpaa bindes et omlo-bende Hylster af Satsen Nr. 1 paa det yderste Tønde-baand. Bagenden af Hylsteret bindes først paa med 3 faste Slag og Knude og derpaa Midten af Hylsteret, hvorved Forenden kommer til at vise lidet udefter. Det andet Hylster af Satsen Nr. 4 bindes ligeledes paa bag det første, men $\frac{1}{4}$ af Hjulets Omkreds fjer-net derfra. Derpaa bindes det tredje Hylster af Satsen Nr. 3, ligeover for Nr. 1 og det fjerde med Satsen Nr. 7 ligeoverfor Nr. 2. Forenden af dem Alle skal vise samme Bei og Forenden af Nr. 2 skal sidde ligend for Vedeilden til Lysene. Derpaa bindes 6 Hylstere med Satsen Nr. 2 fordelte omkring paa de to bagerste Tøndebaand, Bagenden paa det inderste Tøndebaand og Forenden straa udad paa det yderste Tøndebaand. Der bindes nu en Communication fra Bagenden af det første Hylster til Forenden af det andet Hylster, hvor Vedeilden for Lysene tillige indsættes og fastbindes om Rappen. Fra Bagenden af Nr. 2 føres en Vedeild til Forenden af Nr. 3. Fra Bagenden af Nr. 3 til Forenden af Nr. 4 og fra Bagenden af Nr. 4 ind til Midten til et af de 6 Brillanthylster, der Alle forenes med en Communication. Fra Forenden af Nr. 1 føres en lang Communication, der som oftest maa være 6 til 8 Arks Længde og der bindes ned ad Stolpen og ved den antændes Solen. For at gjøre Communicationerne

saa lange, skydes Enden af et Hylster med indsluttende Stopin ind i et Andet og bindes over Samlingen.

Vil man have to Hylstere til at brænde paa engang, maa der sættes dobbelt saa mange drivende Hylstere paa Hjulet, saaledes at to og to ligeoverfor hinanden tændes paa engang og i dette Tilfælde maa Hylsterne paabindes saa tæt at det Enes Forende kommer lige ved det foregaaendes Bagende. De to første, ligeoverfor hinanden samles ved en Kommunikation, der gaaer tværs over Hjulet, men under Lysenes Vedeild, og fra det ene gaaer der en lang Tænder ned til Jorden langs Stolpen. En lang Vedeild maa stedse tilbindes paa flere Steder, da Krudtkraften ellers let slaaer den over.

En Sol med hvirodt Centrum og grønne Straaler.

Dertil bruges et Hjul, der er 2 Alen i Diameter; der sættes ligesom ved den foregaaende Sol 4 8-løbige Omløbende paa hver Side, hvor 2 og 2 brænde ad Gangen, samt 6 Stkr. til Finale i Midten. Paa Forsiden slaaes 4 Tommer fra Centrum tre 4 Tommer Som paa skraa fremester, et i hverandet Eg. Disse skraa Som ere tillige hældende skraa til Siden saaledes, at de Hylstere, der bindes derpaa, følge med Solens Gang, men ikke imod den. Der drives tre Flammehylstere af Illuminationslyssatsen Nr. 12, der er purpurrod; Hylsterne gjøres foruden Afridningen 5 Tommer lange og naar Solen skal gjøre rigtig Effect rulles de over en Rullestof der er $1\frac{1}{2}$ Tomme tyk. Det øverste Lag bliver hvid Lysesats, der indfyres med Indfyrringsats, som gaaer

et lille Stykke, 1 Linie omtrent, ud over Hylsteret, og i den vaade Sats nedtrykkes nogle Stopiner. Naar det er tørt, sættes en Kappe af Conceptpapir om Enden af Hylsteret. Disse tre tykke Flammer hæftes paa Enden af Sommene med 3 Ombindinger af Staaltraad. De communiceres sammen og fra et af dem føres Rødeilden til Begyndelsen af det andet omlobende Hylster. De to først brændende Omlobende drives med omlobende Sats Nr. 2, de to næste med Satsen Nr. 6; de tredie Sæt med Nr. 2, de fjerde med Satsen Nr. 1 og Finalehysterne med Nr. 2. Saasnart det tredie Sæt Hylster tændes, saa vil Gnisterne, der dannes af Jernfilspaaner, vise sig aldeles grønne; det er en Eiendommelighed som altid indtræder naar denne Sats brænder sammen med stærk rød Jld af salpetersur Strontian. Det Samme vil vise sig ved Finalen.

Nogle bruge at sætte dobbelt Finale paa saaledes, at de første sex Finalehyster brænde fraa forud og de sidste sex fraa bagud, men det er kun noget som et meget øvet Øie bemærker og som ikke gjør den attraaede Effect.

En dobbelt Mollevinge garneret med Galopinsole, Flammer og Stjerner.

En enkelt Mollevinge bestaaer kun af en Arm paa hvis Midte der er et Nav, hvorom den bevæges. En Dobbelt bestaaer af 2 Arme der til Exempel hver er 6 Alen lange, 2 Tommer brede og $\frac{3}{4}$ Tomme tykke, der ere samlede paa Midten og forsynede med et 9 Tommer langt Nav med Messingmøttringer paa hver Ende hvori Mid-

tehuslet er 7 Linier. Den gaaer paa en lang Bolt paa $1\frac{1}{2}$ Tommes Tykkelse med Ug bagved. Bag paa Møllevingerne, 9 og 12 Tommer fra Centrum, er der fastgjort 2 stærke Tøndebaand. Paa Bagsiden paa den ene Arm bindes 4 8-lodige Omlobende paa hver Ende, de første yderst ved Enderne og de andre 6 Tommer fra hinanden indefter. Til Finale sættes 12 Omlobende paa skraa udefter paa de to Tøndebaand bagved. Paa Enderne af de to ledige Arme sættes en Flammerose paa hver paa Britboer og to Fjgtsjerner paa hver Arm med $\frac{1}{2}$ Alens Mellemrum; $\frac{1}{2}$ Alen igjen derfra en stor couleurt Flamme, hver af sin Farve. Paa Midten af Armen med Hylsterne, sættes 2 Galopinsjole, en paa hver, $\frac{1}{2}$ Alen derfra en Fjgtsjerne og yderst to store couleurede Flammer. De to yderste Omlobende tændes først; ved andet Hylster tændes Flammeroserne, Fjgtsjernerne og Flammerne; ved Tredie Galopinsjolene, der brænde i Forening med fjerde Hylster og den store Finale.

Dufkes Knald til allersidst, skeer det ved at sætte smaa Knald, der ere dannede af Papirtårninger paa $1\frac{1}{2}$ Tommes Størrelse og omviklede paa en egen Maade aldeles tæt med Seglgarn, samt kogte i Lim og indsyrede gjennem et boret Hul med Stopin, ind i Slutningskappen paa de omlobende Hylstere og bundet derfor. Pladsen tillader ikke en nøiere Beskrivelse heraf, men i Finalehylsterne kan der ved Drivningen kommes helt Musketfrugt i de sidste $1\frac{1}{2}$ Kaliber og derover Bibeler. Fra en af Møllearmene føres Ledetiden fra det yderste Hylster over i det yderste Hylster paa den anden Ende og derpaa langs Stolpen til Jorden. Paa saadanne større

Stykker maa Communicationerne ved at krydse hinanden aldrig komme i umiddelbar Berørelse med hinanden. Hvor mindre Sole bruges til Garnering for større Hjul skulle de mindre gaa i modsat Retning af de store.

En Caprise.

Træværket dannes af to lette Hjul, der hvert er fæstet paa sin Ende af et $1\frac{1}{2}$ Alen langt, hult Nav, hvis ene Ende er dækket med en Jernplade. Ved at sætte det igjennem Navet paa en noget længere, tilspidset Bolt, der staaer opad paa Enden af en Stolpe, løber Caprisen rundt med Lethed. Der brænder et omlopende Hylster efter hinanden, det første brænder skraa indefter, det andet skraa opefter og saaledes skiftesvis til Finalen kommer, der kan bestaa af 3 stærke Fountainer skraa opad og 3 skraa nedad. Den kan desuden garneres paa mange forstjellige Maader. Naar der paa Egene, der maa staa lige over hinanden, slaes 3 Jernframper foroven og forneden paa hvert, kan der heri sættes 18 Raketter og ved hvert Hylster, der tændes, kan der gaa Redeild til 3 Raketter. Der kan anbringes romanske Lys, Fjgthjerner paa Enden af Navene, eller Flammer, Galopinsole og Flammeroser. Hænges der i Enden af hvert Eg 6 couleute Flammer i 1 Alen lange Staaltraade og disse tændes med andet Hylster, bliver det et meget smukt Stykke. Den kan forresten varieres i det uendelige efter Enhvers egen Smag.

Sats til Vindlys.

Hylsterne rulles over en 4 Linier tyk Kullestof af vilkaarlig Længde og drives som Illuminationslys med en Sats, der bestaaer af Salpeter 12, Melkrudt 12, Svovl 3, fint stødt Harpiz 1.

Alle de i nærværende Blade nævnte kemiske Præparater kunne erholdes i Hr. Apotheker N. Benzens Materialhandel i Kjøbenhavn, enten helt eller finest pulveriseret.

Alle forskjellige Sorter Krudt, Salpeter, Svovl og Kul faaes helt og pulveriseret i Frederiksværks Udsalg i Kjøbenhavn.

For dem der yderligere interesserer sig for Fyrværkerifabrikationen henvises til Hoegh Guldbergs Haandbog for Lystfyrværkeri 1ste Del, der findes i alle Boglader.

Attende Afdeling.

For Husholdningen.

Butterdeig til Posteir og Kager.

For at tilberede en god Butterdeig udfordres der fint og tort Mel samt seigt og fast Smør. Smørret udvaskes i koldt Vand og æltes med Hænderne paa et Bord eller et Brædt saa længe, til alle Vanddele ere fjernede. Det udarbeides til et langagtigt, firkantet Stykke af en Fingers Tykkelse, der enten lægges i koldt Vand, eller paa et Fad paa Is til det skal bruges. Om Vinteren behøves dette sidste ikke. Til Deigen bruges 1 Pd. Smør, 1 Pd. Mel, 1 Eggeblomme, lidt Salt, omtrent 1 Pægl Vand og 2 Episfeer Rom. Melet lægges paa et glat Bord, der kommes en Eggeblomme og lidt Salt deri, 2 Episfeer Rom og omtrent 1 Pægl Vand deri, og bearbejdes med den høire Haand lidt efter lidt til en fin og glat Deig, der skal have samme Fasthed som Smørret. For at træffe dette rigtigt, maa Vandet kun tilfættes i Smaaportioner. Naar denn. Fasthed er op-

naaet, bearbejdes det paa Bordet med Hænderne til det er glat og glindsende. Bordet renses aldeles, uden at noget som helst spildes, det overstrøes tyndt med Mel, Deigen lægges derpaa og overstrøes ligeledes med Mel, hvorpaa den udrulles til en Plade, der er dobbelt saa stor som den Plade, der er dannet af Smørret. Dette, der maa være godt astørret med et tørt Klæde, lægges paa Midten af Deigpladen, fra alle fire Sider slaaes denne derover, Pladen vendes om, overstrøes med Mel og udrulles til en langagtig firkantet Plads af $\frac{1}{2}$ Fingers Tykkelse. Den inddeles efter Diemaal i 3 Dele og den slaaes saaledes over sig selv, saa at den kommer til at ligge tredobbelt og glat over hinanden. Den udrulles endnu en Gang paa samme Maade og slaaes atter tredobbelt sammen og ligger urørt i 10 Minutter. Efter denne Tids Forløb udrulles den i en stor firkantet Plade, der ligesom første Gang lægges sammen, som om Smørret laa i Midten; derefter udrulles den i en lang Strimmel, lægges tredobbelt sammen, udrulles igjen og lægges atter sammen, hvorpaa den ligger stille i 10 Minutter. Denne tredobbelte Udrulning gjentages ialt 4 Gange, hvorpaa den ligger stille i 10 Minutter og er færdig til Brug.

En anden meget god Butterdeig.

20 Lod Smør, der behandles som den forudgaaende,
20 Lod fint, tørt Mel, 2 Spisefkeer Arrak og rigelig
 $\frac{1}{2}$ Overkop Vand.

Den ene Halvdel af Melet udrøres med Arraken

og Vandet; den anden Halvdel bearbejdes med Smørret; Melet lægges paa Bordet, Smørret pilles i Smaastykker og fordeles derover og først derefter ælles det sammen med Melet. Hver Sort for sig udrulles til en Plade, disse Plader lægges over hinanden, og først derefter behandles det paa samme Maade som den første.

Mør Deig til Posteier og Kager.

Til 1 Pd. fint og tort Mel tages 20 Lod Smør, $\frac{1}{4}$ Pd. sigtet Sukker, 2 Æggeblommer og en rigelig halv Dverkop Cognac eller Arrak.

Smørret udvaskes som ved Butterdeig; men derefter røres det skummende, tilføjes Æggeblommer, Sukker og Arrak og bearbejdes derpaa paa et koldt Sted med Melet til en Deig, der kan udrulles. Den maa imidlertid først staa noget, førend den udrulles. Hvor den bruges til Frugt, som Æbler, er 4—6 Lod Sukker tilstrækkelig.

Empel Æbleposteier.

Et dybt Fad belægges paa Bunden og Siderne med tyndt udrullet Butterdeig og af samme Deig tilføres efter Fadet en Plade, der senere kan lægges derover som Laag. Endel Æbler skrælles, Kjernehusene udstikkes og de skræles i fine Skiver, der i to Timer lægges i en Marinade af noget hvid Vin, Saften af 2 Citroner, 1 Theste Citronsukker, meget Sukker og endel fintstodte Mandler. Æblerne fyldes derpaa i Fadet, blandes endnu med blancherede Ro-

render og noget fintskaaet Citronat, Sauceu fra fra Marinaden hældes derover. Smaaaffiver af Smør fordeles omkring foroven, Butterdeigslaaget lægges paa, Kanten hvor Deigen berører Kanten paa Fadet, bestryges med Æg, disse Kanter trykkes sammen, hele Overfladen bestryges med Æg og Pøsteien bages i stærk Dvnhede i 1—1 $\frac{1}{4}$ Time. Inden Udløbet af det sidste Qvarter, overstrøes Laaget med grovt Sukker, sættes aliter i Dvnen og vil være blankt glasferet, naar den er færdig. Den kan serveres fold eller varm.

Chartreuse de Pommes.

$\frac{1}{2}$ Pd. bedste Ris koges med 1 Pot sød Mælk til Risen er aldeles mør, hvorpaa den blandes med 12 Rod Sukker og en Theffe Citronsukker. 12 middestore, fine Æbler skrælles, Kjernehusene udstiftes, hvorpaa de indgvides med Citronsfiver, vendes i Sukker og staa saaledes tildækket i en Time. $\frac{1}{4}$ Pd. Mandler stødes fint med Citronsaff, Sukker og Kanel og dannes til en Deig, hvormed Hullerne i Æblerne fyldes. Et Fad belægges med udrullet mør Deig saavel paa Bunden som paa Siderne, ligesom der af mør Deig dannes et Laag, der passer over Fadet. Æblerne lægges omkring i Fadet paa de Huller, der ere fyldte med Mandeldeig, og Mellemrummene fyldes med Risen, dog saaledes, at det Overste af Æblerne kan sees over Risen. Over Risen hældes $\frac{1}{2}$ Pægl Fløde, der er udrørt med 4 Rod Sukker og pidstet sammen med 4 Æggeblommer.

Laaget lægges paa, jamles ved Kanten med Eg og Vossien bages i $\frac{3}{4}$ Time i en stærk varmet Dvn, dog maa den ikke blive for mørk. Efterat den er udtaget, overstryges den med blodt pidstet Eggehvide, oversigtes med Sukker, stærkes med en Pensel med Rosenvand og tørres et Dieblit i Dvnen.

**Ein engelst Vchlepostei, der serveres
brændende.**

1 Pd. Kjød af Brystet paa Algerhøns hakkes fint, 1 Pd. hakket Nyrefedt, 1 Pd. udstenede Rosiner, der skæres i lange Strimler, 1 Pd. vadsede og igjen tørrede Korender, $\frac{1}{2}$ Lod stødt Kanel, 1 reven Muskatnød, 3 Lod Sukker og 12 Gravenstener, der skræles, skilles ved Kjørnehusene og skæres i meget fine Strimler, blandes alt godt sammen. Et dybt Fad belægges paa Bunden og helt op over Siderne med Butterdeig og en Plade udrulles, der tildannes efter Fadets Størrelse for at bruges som Laag; 6 haardkogte Eggeblommer presses gennem en Sigte og udvøres med $\frac{1}{2}$ Glaske Madera, varmes og blandes med 2 Skiver stærkt Sky samt 2 Knivspidser Cayennepeber. Hele Massen kommes i Fadet, overholdes med Maderasaucen, Laaget lægges paa, hæstes til Kanten med Eg og overstryges paa Overfladen med Eg. Den bages i en Time i en stærk hedet Dvn. I Midten af Laaget skæres et Hul paa 3 Tommers Størrelse, og idet den skal serveres hældes et Glas varmet Rum deri og antændes.

Pudding à la Mode.

12 store gode Æbler skrælles, Kjernehusene udstiftes og de skræres i stykker og koges i $\frac{1}{2}$ Flaske Rødvin til de ere aldeles møre. De stryges da gennem en Sigte, tilsættes Saften af en Citron og 16 Lod Sukker, hvorpaa Skallen af en Citron er afrevet og derpaa stødt; 4 Æggeblommer udrøres med 8 Lod Sukker, tilsættes to store Tvebakker, der ere udblødte i Rødvin og blandes i Massen, der tilsidst udrøres med det stift pidskede Skum af 4 Æggehvider og 6 Lod smeltet Smør. Der udrulles en stor, tynd Butterdeigplade; et omvendt rundt Fad lægges derpaa, og efter det udfæres en rund Plade der bruges til Bund. Af en anden Plade udstiftes en dobbelt saa tyk rund Bund; med et mindre Fad afsrides paa denne Baand en noget mindre Kred, der udfæres. Den løse Ring lægges paa den første Bund, samles med pidsket Æg og danner saaledes Underdelen til Posteien. Det Stykke af Pladen, der blev udfaaaret, udrulles til en større og tyndere Plade hvoraf der skræres en rund Bund, der kan passe til Laag. Æblemassen kommes i denne Butterdeigform, Laaget lægges derover, hæstes med pidsket Æg, trykkes til Kanten, overstryges paa hele Overfladen med Æg og Posteien bages i en stærkt varmet Dvn i 1 Time.

Rainette Postei.

24 Rainetter steges i en ikke for stærkt hedet Dvn til de ere aldeles møre, hvorpaa de stryges gennem en Sigte, tilsættes 12 Lod Sukker, der er pidsket

sammen med 4 hele Æg, Saften af 2 Citroner, 1 stort Vinglas Rom, 1 Theffe Citronsukker og naar det er godt blandet, udrøres 1 Pægl tyk Fløde deri. Det kommes strax i en Postei af Butterdeig med Bund, Rand og Laag. Laaget hæftes ved Hjælp af Æg, ligesom Overfladen stryges med Æg, og Posteien bages i $\frac{3}{4}$ Time i en hed Dvn. I de sidste 10—15 Minutter oversigtes den med Sukker, hvorved den glasføres.

Fylbt Æblepostei.

Et dybt Fad belægges paa Bunden og Siderne med Butterdeig og et Laag tildannes til at dække derover. Hele Bunden belægges med Skiver af Æbler, hvorover der strøes Sukker og dryppes Citronsaft; derpaa lægges et Lag af jirlige Stykker af Kalvesteg, eller anden god Steg, der indrives med Peber og Salt; derpaa et Lag af hakkede Løg eller Charlotter, hvorpaa der atter kommer et Lag Æbler med Sukker og Citronsaft, Kjød med Peber og Salt og et Lag Løg og saaledes afveglende til Fadet er fuldt. $\frac{1}{2}$ Pot stærk Kjødsuppe blandes med endel Sky, tilføttes $\frac{1}{4}$ Flaske Madera, jævnes med 6 Æggeblommer og hældes over Posteien. Laaget lægges paa, overstryges paa de Kanter, der berøre hinanden, med Æg, ligesom hele Laaget stryges med Æg, hvorpaa Posteien bages i 1 Time i en hed Dvn.

Apple Curry.

Et dybt Fad belægges med Butterdeig paa

Bund og Sider, samt forsynes med et Laag. Uebler skrælles, Kjernehusene udstiffes og Ueblerne skæres i fingertykke Skiver. Disse ristes med endel hakkede Eeg i Smør paa en Pande, til de ere smukke brune. Rester af koldt Blidt tilføies zirligt, indgnides med Mel, blandet med stødt Mustatnød, lidet Mellike, Kanel og Cayennepeber; det ristes let i Smør paa en Pande til Smørret er indtruffet, hvorpaa der tilsættes noget Bouillon og Fløde. Skiver af Hvedeknopper ristes i noget Smør og medens de endnu ere bløde, dyppes de i Citronsaft. I Fadet lægges først et Lag Uebler, da et Lag Brød og derpaa et Lag Kjød, og saaledes vejelvis til Fadet er fuldt. Sauce fra Kjødet jævnes med nogle Eggeblommer, tilsættes endel Sky, blandes med et stort Glas afbrændt Rum, og kommes over det Hele. Laaget sættes paa, samles med Ug, ligesom Laaget overstryges med Ug og Posteien bages i $\frac{3}{4}$ Time i en hed Ovn.

Sveitsjer Ueblepostei.

24 Uebler skrælles, skæres i fire Dele og skilles ved Kjernehusene. Skallerne og Kjernehusene koges med nogle Kryddernelliker i 1 Pægl Vand, der tilsættes det nødvendige Sukker. Ueblerne ordnes i en tildannet Postei med Rand, der lægges udfærdigede Rosiner imellem dem, overstrøes med grovt stødt Mandler og smaat hakked Smør. Til den udfærdigede Ublejaft hældes et Glas Rødvin, eller Portvin, tilsættes den afrevne Skal af 2 Citroner og

Saften af dem, og det hældes alt over Æblerne, der helt igjennem overstrøes med Sukker. Overst lægges nogle Smørstiver, et Butterdeigslag lægges paa, det hæstes paa Kanten med Æg, Overfladen stryges ogsaa med Æg og Posteien bages i $\frac{3}{4}$ Time ved stærk Hede. I det sidste Qvarter oversigtes den ved Sukker.

Pommes au riz.

12 ligestore Æbler skrælles, Kjernehusene udstiftes, de gjennebores paa mange Steder med en Spække-naal, hvorpaa de rulles i Sukker, sættes paa et Fad hvori der er noget smeltet Smør og steges i en hed Dvn, til de ere aldeles møre; de fordeles derpaa paa et dybt Fad. Imedens koges $\frac{1}{2}$ Pd. gode Ris med 1 Pot Vand under Omrøring. Naar Risene er temmelig møre, udværes 8 Lod Smør, 12 Lod Sukker, 1 toppet Æske Citronsukker, Saften af en Citron og $\frac{1}{2}$ Pd. grovt stødt Mandler deri. Til sidst farves den med lidet Safran Afkogning og blandes med det stift pidskede Skum af 6 Æggehvider. Denne Masse hældes over Æblerne, Fadet overstrøes med Sukker og Posteien bages i $\frac{3}{4}$ Time i en hed Dvn. Naar den er færdig, oversigtes den tykt med Sukker og glaseres med en gloende Ildskuffe.

Pommes au riz.

12 ligestore Æbler skrælles og Kjernehusene udstiftes. 2 Pagle Rødvín, $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker og Saften af 3 Citroner koges, Æblerne sættes deri, overhældes

idelig med Eaften og naar de ere more, lægges de paa en Sigte til Afdrypning. $\frac{1}{2}$ Pd. Ris koges med 1 Pot Mælk, tilsættes $\frac{1}{4}$ Pd. Smør, $\frac{1}{2}$ Pd. stødte søde og 12 Stkr. bitre Mandler, 4 Lod haffet Succat, 8 Lod blancherede Rorender og 12 Lod Sukker, der er kogt saa længe over Ilden med lidet Vin, at det er blevet lysebrunt. Et Lag Ris lægges paa Bunden af et Fad, der er overstrøget med Smør, Æblerne lægges deri, efterat Hullet i dem er fyldt med Kirsebær=Marmelade og Resten af Risén hældes over Æblerne, det oversigtes med Sukker og bages i 25 Minutter i en hed Ovn. Naar den skal serveres, dækkes den med en høi Bunke af Flodehum, der er pidsket af $\frac{1}{2}$ Pot sød Flode og der blandes med 6 Lod Sukker, der er stødt med lidet Vanille.

Pommes au riz.

$\frac{1}{2}$ Pd. Ris koges i 1 Pot sød Mælk og naar det er mørt tilsættes 6 Lod Smør, 1 toppet Theffe Citronsukker og 12 Lod Sukker.

12 gode Æbler skrælles, Kjernehusene udstiffes og med 1 Pægl Madera koges de til Moes, der stryges gennem en Sigte, blandes med 6 Æggeblommer, der er pidsket med 12 Lod Sukker og tilsættes tilsidst det stift pidskede Skum af 6 Æggehvider.

$\frac{1}{2}$ Pd. Mandler stødes meget fint med noget Æggehvide, udrøres med 1 Pægl Flode og blandes med 6 Æggeblommer, der er pidsket med 12 Lod Sukker; det sættes paa Ilden og røres ligetil Kog-

ning, affjøles og blandes med det stift pidskede Skum af 6 Eggehvider.

En stor Form stryges med Smør og overstrøes med fintstødte Mandler og Sukker. Der kommes først et Lag Ris deri af en Fingers Tykkelse, derpaa et Lag Æbler og da et Lag Mandler og saaledes skiftesvis til det Hele er forbrugt. Formen sættes i kogende Vand i en Døn og bages med middel Hede i en Time. Naar den er noget affjølet, vendes den paa Gad og overhældes ved Serveringen med Flødeskum, hvoraf Halvdelen pidskes sammen med 1 Par Skeer Jordbærsaft af syltede Jordbær og Halvdelen med Quædesaft. Disse to Farver af Flødeskum blandes ikke sammen men kommes skiftesvis over Posteien.

Nittende Afdeling.

For Huusholdninger paa Landet.

Tørringen af Frugt i Frankrig.

Som bekjendt anvendes der megen Omhu i Frankrig paa at tørre Frugt og en Folge deraf er, at en stor Mængde af saadanne Frugter udføres til andre Lande i Kasser og Kurve. En Beskrivelse af Fremgangsmaaden findes i femte Del af *Maison rustique of Ysabeau*. Denne Beretning skal her blive meddelt og Fremgangsmaaden burde finde Efterligning andre Steder.

Trykkede Pærer.

Tilberedningen af flade trykkede Pærer udfordrer vel endel Arbejde og omhyggelig Behandling, men det maa med Lethed kunne udføres paa mindre Landeieendomme, hvor der ofte er Mangel paa Anvendelse af ubeskæftigede Hænder. Pærene skulde vælges af de saftfuldeste; de afplukkes sørend fuldstændig Modenhed og skrælles omhyggeligt, dog saaledes at Stil-

ken bliver siddende paa Frugten. De skrællede Pærer lægges paa store, flade Jernplader, der ere forsynede med Hanke eller med Kanter; de lægges med opreist staaende Stilk, lige ved Siden af hinanden til hele Pandens Grundflade er bedækket. Derpaa lægges et andet Lag og flere Lag pyramideformigt over hinanden, dog med den Forsigtighedsregel, at Stilkene, som Frugterne skulle beholde, ikke bestadiges. Ere Pladerne tilstrækkeligen fyldte, det vil sige, naar der ligger saa mange Lag som vel muligt over hinanden, hældes der et Dglas Vand over Pærene, for at det underste Lag ikke skal flæbe ved Bundsladen; alle de affkaarne Skaller lægges over Pærene, hvorved Frugterne modtage og beholde en eiendommelig Lugt. Pladerne indsættes derpaa i Bagerovnen samtidigt med Brødbagning og udtages atter med Brødene. Skallerne fjernes forsigtigt fra de bagte Pærer, disse dryppes Stykke for Stykke i den rigelig dannede Sauce eller Saft og lægges i Vidiekurve, der indsættes i Dvnen, efterat Brødene ere fjernede.

Dvnen kan vel varmes særskilt til Pærenes Tørring, men Udgifterne forøges derved, ligesom man vanskelig kan træffe den rigtige Temperatur hvori Bagerovnen skal være, naar Brødet er fuldkommen bagt.

I de følgende Dage sættes de atter ved Brødbagningen ind i Dvnen i Vidiekurvene, hvorved de erholde en saadan Fasthed, at de enkeltvis kunne trykkes flade mellem Hænderne og hvorved de erholde den Form, der har givet dem deres Navn. Naar de saa-

ledes ere tryffede aldeles flade, tages de Stykke for Stykke ved Stilkene, dyppes i den dertil opbevarede Saft og bringes endnu en Gang i Ovnen, hvorved de maa ligge flade og tæt tryffede til hinanden i Vidiekurvene. Tilfaldt sættes de endnu næste Dag ind i Ovnen og erholde derved den tilbørlige Fasthed. De have da en glindsende brunrød Farve, et fast sukkersødt Kød og kunne enten uden videre Tilfætning bruges til Dessert, eller tilberedes paa anden Maade. Saadanne tryffede Pærer have den tredobbelte Værdi af hvad Pærer i raa Tilstand koste. Pakningen skeer i firkanterede Kasser, hvor Pærerne ere tætpakkede med alle Stilkene den samme Vej, dog uden at de knuses naar Laaget paasættes.

Tryffede Æbler.

Alle Æblejorter med fast Kød og i Særdeleshed de graa Rainetter og de i Frankrig og Belgien bestjendte Sorter med meget kort Stilk, kunne behandles paa samme Maade som de tryffede Pærer.

Da Æblerne ikke afsætte nogen Saft, naar de tørres langsomt ved middelmaadig Temperatur, saa er deres Tilberedning lettere og ikke saa vidtloftig, som de tryffede Pærer. Naar de ere halvt tørrede, tryffes de mellem Fingrene til de ere flade og have erholdt en Form som Væg. Er den ønskede Tørningsgrad opnaaet, saa skal de tryffede Æbler være af svampagtig eller korkagtig Fasthed. I denne Tilstand kunne de holde sig i lang Tid og endog uden Skade udføres langveis. De almindelige tryffede Æbler

paffes i Kister og Fæde; de smuffeste forsendes derimod i flettede Vidiekurve med indvendig Befklædning af hvidt Papir, og ordnes lagvis ligesom de tryffede Pærer.

Hermetisk Conservering af Spisevarer efter den Øpperste Methode.

Paa den sidste Londonerudstilling bleve Spisevarer, der havde været nedlagte i 40 Aar, prøvede og befundne aldeles friske. Fremgangsmaaden er følgende: Spisevarerne, der ere særdig tilberedte med behørig Sauce, kommes i Blikbøsser og Laaget, i hvis Midte der er et lille Hul, fastloddes. Bøsserne kommes derefter i et stærkt saltet Bad og koges saaledes over Kogepunctet, hvorved Bøssens Indhold kommer i Kog og de udviklende Vanddampe udjage den deri endnu værende Lust. Efter kort Kogning tildækkes Hullet i Laaget hurtigt med en Draabe Tin. De saaledes fra Luften udelukkede Spisevarer ere ikke udsat for Bedærvelse, men Bøsserne underkastes dog en Prøve, idet de nogen Tid hensættes paa et varmt Sted af 24 Graders Varme. Indtræffer der Bedærvelse i denne Tid, saa viser der sig strax Gasudvikling, i hvis Følge, de flade Sider af Daasen frummer sig udeste, medens de ellers paa Grund af det udvendige Lusttryk, bøies indester. Udebliver Symtomerne paa Bedærvelsen, saa er den farlige Periode overstaaet og Daaserne kunne da opbevares i utrolig lang Tid.

Hermetisk Conservering af Spisevarer efter den Fæstierste Methode.

Fæstier har drevet sin hermetiske Nedlægning saa vidt, at han bevarer Daaser med 100 Pd. Spisevarer og de ere stedse fuldkommen friske. Hans Fremgangsmaade er følgende.

Efterat de kogte Sager ere komne i Blikdaaser, loddes Laaget til og der er deri, ligesom i Apperts, et lille Hul. Daaserne koges og naar Dampen hæftigt slaaer ud af det lille Hul, fjernes Daasen lidt fra Ilden, hvorpaa der hurtigt kommes en Draabe Lodning paa Hullet. Daasen stankes derpaa stærkt med foldt Band, hvorved Dampene udvendig fortættes, der dannes et lufttomt Rum og den Smule Luft, der endnu kan være i Benene, eller Massen, træder frem. Efter nogen Tids Forløb oploddes atter det lille Hul og Daasen sættes i kogende Vand, hvilket fortynder det lille Quantum Luft, der er tilbage og den drives ud, hvorpaa Hullet atter loddes hurtigt med en Draabe Lodning. Efterat Daaserne saaledes to eller tre Gange have været udsatte for Røgning, Tillokning og Afkjøling ere de saa luftfri som vel muligt og Sagerne kunne da opbevares efter Behag. Jo større Daaserne ere, jo tykkere maa Metallet være for at kunne modstaa det udvendige Lufttryk, men jo bedre holde ogsaa Sagerne sig i Længden; thi det tynde Blik har ofte usynlige Feil, som bidrager til Indholdets Fordærvelse.

**Professør Maissiats Methode ved hermetisk at
bevare Næringsmidler og syltede Sager.**

Fremgangsmaaden ved denne Methode er følgende:

Beholdernes Tilberedning.

Enhver almindelig Glaskruffe med vid Hals, ihvor stor dens Abning end er, kan, efter Forfatterens Anvisning, lukkes ligesaa tæt ved ringe Omkostning, som en Flacon med smal Hals og Glasprop, der er slebet med Smergel. Glasmassen i Glaskruffens Hals bør være saa tyk som mulig og skal foroven være slebet med Smergel i fuldkommen Plan. Laaget bestaaer kun af en tyk Glasplade, der ligeledes er slebet med Smergel, fuldkommen plan paa den ene Side og har ikke nogenjombelst Fordybning til at gaa ned i Halsen med; den slutter kun nøiagtig men løs ovenpaa Glasjet.

Rit til Tillslutningen.

For at Laaget flabende kan blive paa sit Sted, anvendes et Forbindelseskit, som i Hovedsagen bestaaer af Kautschuk og Kalk. Kautschuk smeltes ved Barmen, med Tilsætning af $\frac{1}{15}$ Del Talg eller Vax, der begunstiger Smeltningen. Jlden maa lidt efter lidt forstærkes og Massen røres uopholdeligt. Saa snart Smeltningen er udført, tilsigtes sigtet Kalk, der er henjuldret i Luften, lidt efter lidt, idet Deigen omrøres med en stærk Spatel. Den stærke Lugt af Kautschuken aftager ved Kalkens Tilsætning og for-

svinder lidt efter lidt. Der indfinder sig en eien-
dommelig svag Lugt, som antyder Operationens gode
Gang og den inderlige Forbindelse mellem Kalk og
Kautschuk. Naar det antages, at Kittet er tykt og
seigt nok, tilsættes der ikke mere Kalk, Kjeden tages
af Ilden, og Kittet er færdigt. Det maa endnu
bemærkes, at ved Kautschukens Smeltning opstiger der
en hvidagtig Røg.

Dette Rit er meget compact og synes ikke at kunne
udtørre, idetmindste kun meget langsomt. Opfinderen
har efter et Aars Forløb fundet, at det endnu havde
sine gode Egenskaber, ihvorvel det var udsat for fri
Luft. Ved Til sætning af Monnie kan det endnu
meddeles den Egenskab, at det med Tiden hærdes
mer eller mindre. Saaledes bevirker $\frac{1}{5}$ Monnie, at
Kittet efter et Aars Forløb, i et tyndt Lag, har mod-
taget en betydelig Fasthed. Saadant Rit er uop-
løseligt i Vand og i fortyndet Alkohol.

For at anvende det, trykkes det blot nogle Mi-
nutter mellem Fingrene, hvorpaa det paaføres med en
Kniv, ligesom blødt Voks eller Glarmesterfit. For at
tillukke en Glaskrulle stryges et tyndt Lag Rit paa
den affmerglede Rands Glade, Laaget lægges noiag-
tigt paa, med Haanden trykkes mod Midten deraf og
samtidigt dreies lidt frem og tilbage, hvilket er til-
strækkeligt til ensformigt at udbrede Kittet.

Ihvorvel dette Rit er blødt, saa har det dog en
stor Tiltrækning til Glas og en betydelig Seighed.
Naar der til Exempel tages et cylindrisk Standglas
paa flere Potters Indhold og med 5 til 7 Tommers

Gjennemsnit, der fyldes helt op med Vædske, og Laaget er fasttrykket paa den beskrevne Maade, saa kan det strax vendes omkring med Nabningen nedester, uden at Trykket af den store Vædskemasse kan faa Laaget til at løsne sig, eller at nogenstomhelst Vædske kan komme ud.

**Anvendelsen af denne Tillukningsmaade ved at
conservere Næringsmidler efter den Upperste
Methode.**

Appert bemærker paa flere Steder i sine Skrifter over Nedlægning af Næringsmidler, hvor nødvendigt og vanskeligt det er hermetisk at lukke Beholderne, hvoraf hele Operationen er afhængig. Sædvanligt benyttes Bøsser eller Daaser af Hvidblik, som blive loddede, eller Glasbeholdere der lukkes med Korklaag og overtrækkes med Beg.

Blikkasserne lukkes vel lufttæt, men meddele visse Næringsstoffer en Metalsmag. De ere vanskelige at aabne og beskædiges som oftest derved. Næringsmidlerne ere ikke synlige deri, Sælgerne kunne ikke efterse dem og Kjøberne maa kjøbe uden at kunne se hvad de erholde.

Glas med Korklaag ere ikke brugelige i Længden. Sendes de paa lange Reiser, gjennembores de let af Insector. Nabningen kan ikke være stor og derfor maa de Sager, der skulde opbevares, flares i Smaastykker for at komme i og tage derved deres Udseende.

Efter Maisfiats Methode tilberedes og koges Sa-

gerne, de kommes i Glasfene, der forud varmes og fyldes helt op, sættes til Halsen i kogende Vand og idet Sagerne koges i Glasfene, lukkes de idet de optages, med Glaspladen hvorpaa Rittet er anbragt, og ere dermed fuldkommen færdige.

Disse Beholdere ere ogsaa anvendelige til al Slags Syltetoi, nedlagte Frugter, Bagværk og Alt, der ønskes opbevaret og de ere i lang Tid med Held anvendte dertil.

At tørre Grønt eller Haveurter til Vinterbrug.

For at kunne forsyne sig med Grønt til Vinterbrug tjener følgende Forfkrifter til Rettesnor.

De grønne Urter pilles og koges i kogende Vand, hvor de blive i 5—6 Minutter, de hældes op paa en Sigte og affjoles raff med koldt Vand. Efter Vandets Afdrypning, udbredes de paa Papir eller anden Glade og tørres ved jævn Varme i en Bagerovn, eller en Tørrestue. De opbevares til Vinterbrug i Papirposer, dog ikke paa fugtige Steder.

Blomkaal og Roer behandles paa samme Maade, men maa koge lidet længere. Al Slags Kaal kan ogsaa behandles paa samme Maade. Naar Ovnen har en Temperatur af 35—40 Grader Reaumur, skeer Tørringen i 24 Timer.

Det saaledes tørrede Grønt taber fra $\frac{3}{4}$ til $\frac{9}{10}$ af dets Vægt. Ved den senere Tilberedning i Kjøkkenet, hvor det først udblødes i Vand, indtager det sin forrige Vægt, og paa Smagen kan der ikke gøres nogen Forskjel.

Den hurtigste og renligste Maade at rense Hønning.

25 Pd. Hønning blandes med halv saa meget Vand og sættes paa Ilden over svag Ild. Der kommes 2 Ark hvidt Filtrepapir deri og det Hele pidstes saa længe over Ilden, indtil Papiret har opløst sig i ganske smaa Trævler. Naar det er taget af Ilden og er afkjølet, kommes det i en Spidspose af uldent Løi, der i Forveien er fugtet. Hønningen løber vinkelklar igjennem og efterat Papiret, der bliver tilbage, er udskyllet med Vand, og dette ogsaa er løbet igjennem, sættes Kruffen med den klare gule Hønning i en Kjedel med Vand, der staaer over Ilden og koges, hvorved Vandet i Hønningen afdampes, indtil man ser at Hønningen selv, der bliver tilbage, faaer den fornødne Consistenz.

At gjøre Talg meget hvidt og næsten lugtfrit.

Til 100 Pd. Talg tages $\frac{1}{2}$ Pd. Salpetersyre og $\frac{1}{2}$ Pd. Svovlsyre. Talgen smeltes, hvorpaa Syreblandingen hældes i og omrøres dygtigt. Det Hele staaer derpaa i $\frac{1}{4}$ Time, hvorpaa det hældes i et stort Kar med koldt Vand. Dette Vand sættes i stærk Bevægelse. Talgen hældes saa langsomt som muligt deri og Omrøringen maa især være stærk paa det Sted, hvor Talgen løber i Vandet, dels for at der ikke skal danne sig Klumper ved Afkjølingen, og dels for at de med Talgen blandede Syrer kunne fordeles godt i Vandet. Talgen kommes derpaa paa et Klæde, for at Vandet kan afdryppe, hvorpaa den forsigtigt smel-

tes over Ilden, til det endnu deri værende Vand er afdampet, og Talgen selv er klar. Den maa derpaa staa roligt, hvorved de iltende Farvestoffer udskilles som brun Snøg.

Talgens Rensning paa anden Maade.

100 Pd. Talg smeltes i en Kobberfjedel med 4 Pd. rent Vand under stadig Omrøring, hvorpaa der tilsættes 1 Pd. engelsk Svovlsyre, der forud er hældt i og fortyndet med 12 Pd. rent Vand. Naar det er godt blandet, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pd. dobbelt Chromsur Kali, der er stødt til fint Pulver. Derefter tilsættes endnu 13 Pd. rent Vand og omrøres godt, hvorpaa Ilden fjernes. Den nu vandklar udseende, men svagt farvede, Talg bliver staaende rolig for at sætte sig og affjoles, hvorpaa den skilles fra den paa Bunden staaende mørkegrønne Bædste.

Talgen faaer herved ikke alene en smuk hvid, svagt i det Lysegønne trækkende Farve, men ogsaa en ikke ubetydelig Haardhed.

At fabrikere Sæbe af Talg og Harpiz.

I 52 Potter Vand kommes 4 Pd. calcineret Soda og naar det ved Røgning er opløst tilsættes 12 Pd. Talg og 8 Pd. Harpiz og saasnart begge Dele er opløst, koges det Hele i $\frac{1}{2}$ Time under uafbrudt Omrøring. Dermed er Operationen endt. Rjedlen tages af Ilden. Sæben stummes af og kommes op i den Beholder, hvori den skal opbevares.

Et nyt kunstigt Madfedt.

Dette Fedt skal besidde alle mulige Fortrin, er billigt, velsmagende, kan holde sig og er tilmed saafedt, at et Pund deraf erstatter 2 Pd. Smør.

Magistraten i Frankfurt har ladet det undersøge, det er befundet fortrinligt, og Sammensætningen er offentliggjort. Tilberedningen skeer saaledes:

1 Pd. frist Bedetalg smeltes med 18 Lod Mælk og sigtes varmt gennem en fin Sigte. Under idelig Omrøring tilsættes $\frac{3}{4}$ Pd. Valmueolie. Denne Blanding ophedes paa en Pande med 4 Lod Brødkorper, 1 Lod Bynkeblade (*artimisia campestris*), 2 ituskaarne Løg og sigtes derpaa varmt.

Det er fuldkommen fri for Lugt og Smag, er meget besparende ved al Brug, enten Bagning eller Røgning og erstatter aldeles Smør til Mad. Alt Spiseligt bliver federe og mere velsmagende derved, og Alt, der er bagt dermed, mere porrøst, smukkere af Udseende og finere i Smag.

Kryddereddike af ætheriske Olier.

I 4 Lod absolut Alkohol opløses 1 Drachme Peberolie, 1 Drachme Ingefærolie, 1 Drachme Petersilleolie, 1 Drachme Selleriolie, $\frac{1}{4}$ Drachme Mustatolie, 4 Gran Asa foetida og 10 Gran Sennopolie; naar det under Omrystning har staaet i 4 Dage, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot god Vineddike og kommes paa Flaske.

Garnpulver eller saakaldt Ragoutpulver.

Stødt Curcuma 8 Lod, Coriander 8 Lod, sort

Peber 5 Lod, Ingefær $2\frac{1}{2}$ Lod, Kanel 1 Lod, Mel-
lifer 1 Lod, Muskatnød 1 Lod, Kardemomme 2 Lod,
Kommen $\frac{1}{2}$ Lod, Cayennepeber $\frac{1}{2}$ Lod. Blandes
og sigtes flere Gange, opbevares i tilluftet Krukke og
er meget velsmagende.

Ny Maade at røge Flæsk og Polser m. m. paa.

Af en Storsten, hvor der kun udeluftende brændes
Brænde, samles 1 Pd. Glandsjod, som opløses i 12
Potter Vand. Det indkoges derpaa til Halvdelen,
afkjoles og blandes med 2 à 3 Haandsfulde Salt. I
denne Bædste lægges smaa Polser i $\frac{1}{4}$ Time, større
i $\frac{1}{2}$ Time og de største Mavepolser i $\frac{3}{4}$ til 1 Time.
Flæsk, alt efter Størrelsen, i 6 til 8 Timer og Skin-
fer i 12 til 16 Timer. Nedlægningen sker 2 à 3
Dage efter Indslagtingen, efterat det til Røgning
bestemte Flæsk er tørret i Luften. Efter Røgningen
eller Nedlægningen maa det tørres godt i Luften.

Smagen af det saaledes røgede Flæsk er langt
behageligere end ved de i virkelig Røg behandlede
Sager. 1 Pd. Glandsjod er tilstrækkeligt til dermed
at røge 120 Pd. Flæsk.

Engelsk Sammensætning til at salte Kjød.

6 Pd. Kogsalt, 3 Lod Salpeter og 1 Pd. Suk-
ker opløses og koges i 20 Potter Vand samt skummes.

Salperet gjør Kjødet rødt men noget haardt,
hvilken sidste Egenskab atter hæves af Sukkeret.

Salpeteret

Ny Maade at indsalte stort Kjød og Flæsk.

Der tilberedes en stærk Kogsaltopløsning i Vand og hældes i et Kar, der anbringes høit oppe under Loftet. Fra Karret gaaer der en Guttaperchaflange ned til et andet Kar paa Gulvet, hvori Kjødet lægges i Saltopløsning. Paa den nederste Ende af Guttaperchaflangen er der en Slags Troikar, nemlig, et lille hult Metalkrør med tilstjærpet Ende. Slangen er befæstet dertil, og Krøret er forsynet med en lille Hane, der sidder helt oppe ved Slangen. Dette Krør stikkes ind paa adskillige Steder lige til Venene i Kjødet, hvorpaa Hanen aabnes og ved det første Kars Høide fra Jorden, fremkommer et stærkt Tryk, der gjør, at det saltede Vand med Kraft sproites ind i Kjødet. Paa denne Maade saltes Kjødet hurtigere, det faaer et smukkere Udseende og finere Smag og holder sig fortrinligt.

At indpakke Flasker i Straa og Siv.

Der tages en Haandsfuld Vanghalm eller Siv, der afføres 6 Tommer længere end Flaskerne og bindes tæt sammen i den ene Ende. For at indpakke en Flaske deri, stilles Straaene i den aabne Ende, Flaskebunden sættes paa den sammenbundne Ende og alle Straaene bøies omkring Flasken saaledes, at de fordeles ens overalt, Straaene strammes og bindes først lige for Enden af Flaskehalsen og derpaa om Halsens Begyndelse. Bindingerne kunne udføres med Straa. En saadan indpakket Flaske er fuldkommen

dækket og indtager ikke megen mere Plads end Fla-
sken selv.

Practist Havrekasse.

Kassen gjøres i den Størrelse, der ønskes, men
staaer paa fire Fødder og løber forneden ned i en
firsidig Tragtform i hvis nederste Ende der er en Ab-
ning paa 2 Tommer i Firkant og forsynet med et
Skydelaag i en Fals, for at kunne aabne og lukke
for Hullet naar det ønskes. Foroven er den forsynet
med Laag til at lukke. Den har den Fordel, at der
aldrig kommer Stov i Havren, at Mus ikke kan
komme deri, og at den ældste Havre altid bruges først.

At faa Heste til at bære Halen smukt.

Fyrst Büdler Moskoy har i Orienten erfaret, at
Hesteopelskerne bruge følgende simple Methode for at
faa Hestene til at bære deres Hale frit ud.

Strax efterat Føllet er født, bøies dets Hale opad
idet man tager den ved Roden, bøier Enden langs
med Føllets Ryg og fører da Tommelfingeren stykke-
vis fra Roden til Enden, idet der paa hver Tomme
gjøres et stærkt Tryk mod Halen, der føres over de
andre Fingre, som om man vilde give den en Boi-
ning og den holdes tilfids i 10 Minutter bøiet ned
ad mod Ryggen. Dette gjentages tre Gange daglig,
Morgen, Middag og Aften i 14 Dage og dermed
er Kuren endt. I Damascus holdes dette for en stor
Hemmelighed.

Middel mod Orm i Korn.

Paa Kornmagazinerne lægges paa Gulvet Drainrør af 1 Tommes indvendig Abning tværs over Magazinet, og Enderne maa helst staa i Forbindelse med Lusthullerne. Drainrørene lægges paa en stiv Lægte, hvortil de fastbindes saaledes, at det ene støtter til det andet, og disse Lægter med Drainledningerne kunne da samlede flyttes. Paa hver 5te Alen lægges en saadan Drainledning, og alle Ledninger lægges parallelt paa hinanden. Paa hver ny $2\frac{1}{2}$ Fods Høide af Kornbunken lægges et nyt Røg Drainrør. Kornorme kommer aldrig paa et saadant Sted, og ere de der, forsvinde de, ligesom Kornet ikke mugner, da Luften gennem hele Bunken stedse beholder samme Temperatur, som den udvendige Luft.

Fortrinligt Middel mod Opblæsning af Køer.

Den allersletteste Tobak sættes paa almindeligt Brændevin. Naar det har trukket, sies det og opbevares. I paakommende Tilfælde, udrøres 2 Lod Sæbe i 2—3 Spiseskeer af Docooten, det gives Koen og det hjælper paa 1 eller 2 Minutter.

Godt Raad mod Hestens Krop.

En Spiseske stødt Antimonium stroes paa den bare Havre, tre Morgener efter hinanden og denne Havre gives Hesten strag om Morgen. Derefter faaer Hesten sit sædvanlige Foder og den maa kun bruges til let Arbejde saalænge, Kuren staaer paa. Som Drikke gives Hesten Hvedemel eller Surdeig

udrørt i Vand. Den er fuldkommen raff paa otte Dage.

Opbevaring af Vinterfrugt.

For at opbevare Vinterfrugt saa længe som muligt i sin hele Skjønhed, vil følgende simple Fremgangsmaade ikke være uden Interesse for Mange.

Naar Vinteren begynder, kommes den Frugt, der skal opbevares, i Kasser, Kister, Fade eller deslige og Mellemrummene fyldes ved Nedlægningen med muligt fint Sand, der hverken maa være for fugtigt eller for tørt. Kasserne sættes i frostfri Kjældere, hvor Nedlægningen skeer. Sorten bemærkes udvendig paa Kassen. Fordelene herved ere: 1) Frugten behøver ikke at udsøges i Lobet af Opbevaringstiden, thi den Frugt der angribes og raadner, kan for Sandet ikke bringe Smitten til de Andre. 2) Frugten beholder en paafaldende Friskhed, den indkrumper aldeles ikke, beholder sin eiendommelige Velsmag og Perioden for dens Modenhed varer længere. 3) En betydelig Mængde Frugt lader sig opbevare i et indskrænket Rum, og 4) Frugten er aldeles sikret for Røtter og Mus.

Ved Nedlægningen er det rigtigst at afvadse Frugten for at fjerne alle Sanddele.

At forhindre Mælk fra at blive blaa i Mælketjælderne.

Saa snart denne Ulempe indtræffer, lukkes Døre og Vinduer saa tæt som muligt, hvorpaa der antæn-

des to smaa Haandsfulde af Svovlstraad i Mælkfjælden, der bliver tilluftet i 4 à 5 Timer og udluftes derpaa. Denne Operation gjentages daglig i 8 Dage hvorved bemeldte Ulempe aldeles er hævet.

Ustadeligt Middel mod Rotter og Mus.

Dette Middel bruges i store Mængder i England og er aldeles probat. Fint pulveriseret kulsur Baryt blandes med Mel, eller enhver som helst anden Løffemad, og dannes til smaa Kugler, der lægges for Rotter og Mus. Det virker dødeligt paa disse Dyr, men har ikke de skadelige Virkninger som andre Midler.

At tilberede Kartoffel-Sago.

Endnu fugtigt Stivelsesmel af Kartoffler, eller, hvis det er tørret, da fugtet Stivelse, presses med Hænderne gennem en Sigte, hvis Maasser næsten ere saa store som Grter. Fugtigheden af Melet maa være saaledes, at det, der er gjennempresset, hverken pulveriserer eller udslyder. Det kommes i en Trætromle paa hvis Midte der er en større Abning, der kan lukkes, og der maa ikke kommes mere deri end at Indholdet kan rulle. En Overfyldning gjør at Alt løber sammen til en Klump. Efter 10 Minutters vedvarende Rulning, (ved 1 Alens Gjennemsnit af Tromlen dreies den 30 Gange i Minutten) dannes der i Tromlen forskjellige store Kugler af Melet, flere smaa hvis Melet var for tørt og flere store hvis Melet var for fugtigt. Ved en lille Tilfætning af en Smule tørt Mel, befordres Kugledannelsen. Efter

Rulningen sorteres Kornene gennem Staaltraadsfigter med forffjellig store Huller. Hvad der er for fint og for grovt, bliver revet og kornet om igjen. Det Sigtede kommes paa Jernplader med to Fingre høie Kanter og sættes i en Torreovn, hvor Varmen dog ikke maa være over 80 Grader. Samtidig dermed ledes Vanddampe ind i Ovnen og derved bevirkes den nødvendige Glasering af Kornene. Naar de vise sig gennemfigtige istedetfor hvide meledede, saa er der tilstrækkelig Damp, hvorpaa Pladerne udtages for at Kornene kunne affjoles, og de skilles let ad ved Rivning med Hænderne. Efter Afskillelsen følger den fuldkomne Affjoling ved svag Varme i Ovnen, men uden Damp.

Den paa denne Maade frembragte Sago har alle en god Sagos Egenskaber. Den udkoges mer eller mindre slimet, alt eftersom der ved Rulningen er tilsat mer eller mindre tørt Mel.

Reusning af sumpede Kjældere paa hvis Bægge og Gulv der dannes Stimmel.

I en saadan Kjælder sættes en hoi og stor Stenkruffe og deri kommes 2 til 4 Pund Røgsalt, hvorpaa alle Binduer og Huller tættes saa godt som muligt. De Fade, der mulig ligge deri, luffes, idet Spundset tilslaaes. I Kruffen hældes henved $\frac{1}{2}$ Pot concentreret Svovlsyre for hvert to Pund Salt. Man fjerner sig hurtigt og lader Kjælderens være til-luffet i to Timer uden at gaa derind. Efter denne Tids Forløb aabnes alle Aabninger og Lemme for at

den kulsure Gas kan forsvinde. Skimlen paa Bægge og Gulv bortseies.

Bed denne Fremgangsmaade vil den muddrede Lugt aldeles forsvindre. Denne Lugt indfinder sig især om Foraaret og hvis det er en Mælkeskjælder, gaaer den strax i Mælken.

Tyvende Afdeling.

Kort Anvisning til selv at tilberede ad- skillige Parfumer.

Indledning.

Til Pomade bruges Svinesedt, Oxemarv, Oxe- og Bedetalg, samt Bøx og Hvalrav; de fire første renses og gøres lugtfri paa følgende Maade:

1 Pd. Svinesedt af et friskt slagtet Svin smeltes over svag Ild og blandes med en toppet Theffe Salt og en glat strøget Theffe Alun. Det omrøres og staaer paa Ilden til der sætter sig et hvidt Skum paa Overfladen, der affummes og det bliver paa Ilden indtil det ikke samler mere Skum. Naar det er affjølet, kommes det i koldt Vand og udvadsles og æltes i Vandet til det er aldeles lugtfrit. Det smeltes derpaa over Ilden og omrøres til Vandet er aldeles bortedampet. Denne Fremgangsmaade bruges ogsaa ved de tre andre Dele.

Til Haarolie bruges Sesamolie, Mandelolie og fin Provenceolie, dog ere de to første lugtfri.

Der bruges fusselsfri Spiritus af 16 Grader og paa enkelte Steder, hvor det er nævnt, absolut Alkohol.

Desforuden bruges der ætheriske Olier, fede vel-lugtende Olier og forskjellige Bestandele, der faaes i rigeligt Udvalg hos Hr. Materialist Th. Lohje & Comp. i Kronprindsensgade Nr. 5 i Kjøbenhavn.

Af ætheriske Olier bruges: Bergamot, bitter Pommerantz, bitter Mandelolie, Citron, Geranium, Lavendel, Merian, Melisse, Pebermynte, Neroli, Rosen, Verbena, Cassia, Mustatblomme, Nellike, Portu-gal, Rosmarin, Timian og almindelig Kanel-Olie.

Af vellugtende fede Olier bruges: Heliotrop, Jas-min, Orangeblomst, Hyacinth, Jonquille, Havenellike, Reseda, Tuberoze, Vanille og Viololie.

Saarolie.

Resedaolie.

5 Rod Sesamolie eller Mandelolie varmes over svag Ild i en Porcelainfaal til det er lunken, hvorpaa der kommes en fuld Theste fed Resedaolie deri tilligemed $\frac{1}{2}$ Theste fed Viololie. Det staaer enten tilproppet i en Flaske til det er klart, eller filtreres strax gennem graat Filtrepapir. Der kan endnu, hvis det ønskes, tilføjes 2 Draaber ætherisk Rosenolie.

Sin Rosen-Saarolie.

Paa den Tid Roserne blomstre aspilles de friske Blade, der strax overstroses med lidet fintstødt Salt.

I en stor Glasflaske med vid Hals lægges først et Lag Bomuldstotter, der ere mattede med saa meget Sesam- eller Mandelolie, som kan indsuges af Bomulden; derover lægges et Lag Rosenblade, 1 Tomme tykt; saa atter et Lag Bomuldstotter med Olie og derover Rosenblade og saaledes til Flasken er fuld. Den overbindes derpaa med Blære og sættes i 14 Dage i Solen, hvorpaa Bomuldstotterne optages forsigtigt, afvries i et fint, rent Klæde og Olien opbevares. Dnskes Lugten stærkere, kan det gjentages flere Gange med den samme Olie, medens den er i Bomulden, men med friske saltede Rosenblade.

Den samme Fremgangsmaade kan anvendes ved Heliotrop, Refeda, Viol, Jasmin, Caprifolium og enhver Blomst, der har stærk Bellugt.

Blomsterbalsams Haarolie.

Der blandes 24 Lod fransk Rosenpomade med 24 Lod Violpomade, 2 Pd. fed Mandelolie og $\frac{1}{2}$ Lod ætherisk Bergamotolie.

Haarolie af ætherisk Olie.

I 4 Lod sød Mandelolie blandes $\frac{1}{2}$ Lod Bergamotolie, $\frac{1}{8}$ Lod Citronolie, $\frac{1}{4}$ Lod Jasminolie og $\frac{1}{8}$ Lod Lavendelolie. Det rystes godt og staaer i nogle Dage.

Huile de Noisette aromatique (Huile philocome).

$3\frac{1}{8}$ Lod fed Jasminolie, $3\frac{1}{8}$ fed Viololie og $3\frac{1}{8}$ Lod Provenceolie rystes og tilsættes 8 Draaber

Rosenolie og staaer i nogle Dage i en Flaske, idet det jævnlig rystes.

Krystalliseret Viololie.

2 Lod fed Viololie, 2 Lod fed Rosenolie, 1 Lod fed Resedaolie og 1 Lod Hvalrav. Hvalraven smeltes i en Porcelainskaal over kogende Vand og tilsættes da lidt efter lidt Olierne. Naar der ikke svømmer flere Fnug deri af Hvalrav, og den altsaa er smeltet og blandet, hældes den op i smaa opvarmede Pomadeglas, der afkjøles meget langsomt, hvorved Olien lidt efter lidt krystalliserer.

Rowlands Macassarolie.

6 Lod lugtfri Olie af Solsikker, 4 Drachmer Fedt af Halsen paa en Oxe, 2 Drachmer flydende Storax, 2 Drachmer Eggeolie, 1 Drachme Neroliolie, 2 Drachmer ægte Timianolie, 10 Gran Perubalsam, 1 Gran Rosenolie, 2 Drachmer Cacaosmør blandes i en Flaske og sættes nogle Timer paa et ikke altfor varmt Sted, rystes jævnligt og opbevares paa et kjøligt Sted.

Hamiltons Haarolie.

16 Lod Olivenolie kommes i en Flaske med 1 Drachme Alkannarod og staaer, idet det jævnligt rystes, til det har faaet en smuk mørkerød Farve, hvorpaa det filtreres gjennem graat Filtrepapir og tilsættes 2 Drachmer ætherisk Jasminolie, $\frac{1}{2}$ Drachme

Bergamotolie, 6 Draaber Rosenolie, 4 Draaber Mel-
likeolie og 4 Draaber Kanelolie.

Willers Sveizer Krydderolie.

4 Lod Provenceolie blandes med 20 Draaber
Bergamotolie og 10 Gran Alkannarod, staaer til det
har faaet en hoirød Farve, hvorpaa det filtreres. —
Nogle Draaber indgnides i Hænderne og kommes
daglig paa de Steder i Haaret, der begynde at blive
skalbede.

Pomade.

Vanille Pomade eller Haarolie.

16 Lod Svinesfedt, eller Sesamolie, blandes med 1
Lod fint hakket Vanille og sættes tildækket ved Bar-
men i 3—4 Dage, dog maa det ikke faa over 20
Graders Varme. Det sies gennem Linned medens
det er varmt og opbevares tilluftet.

Tonkabønne Pomade eller Haarolie.

16 Lod renset Svinesfedt, eller Sesamolie, og 2 Lod
stodte Tonkabønner staaer tildækket ved Varmen i 18
Timer. Det sies varmt gennem Linned og naar
det er aldeles affjolet, har det Lugten af Tonkabønner.

Fraust Blomster Pomade (fortrinlig).

$\frac{3}{4}$ Pd. renset Oxemary smeltes over svag Ild i
en Porcelainskaal over kogende Vand med $\frac{1}{2}$ Pd.
renset Svinesfedt, 4 Lod Mandelolie og 2 Lod Hval-

rav. Naar det er smeltet, sies det gennem Vinned og parsummeres med 4 Draaber ætherisk Rosenolie og $1\frac{1}{2}$ Lod fed Blomsterolie, af hvilken af de forud nævnte Sorter, hvis Lugt der ønskes deri.

Pommade divine.

2 Lod Hvalrav, 4 Lod Svinesfedt, 6 Lod Mandelolie, 2 Lod Benzoëgummi og $\frac{3}{4}$ Lod knust Vanille staaer tildækket i en Porcelainsaal over kogende Vand, dog uden at koge, i 4—6 Timer, sies gennem Vinned og tilsættes 8 Draaber ætherisk Rosenolie.

Rød Læbe Pomade.

4 Lod frisk hjærnet og usaltet Smør og 1 Lod hvidt Bøx smeltes over svag Ild, tilsættes $\frac{1}{2}$ Lod tørrede og knuste Korender, samt $\frac{3}{4}$ Lod Alkannarod. Det koges i 10 Minutter, hvorpaa det sies gennem udspændt Lærred. Naar det begynder at affjoles, tilsættes lidt efter lidt, under Omrøring, $1\frac{1}{2}$ Theste Drangeblomstvand. Det udhaldes i flade olierede Papirskapsler og naar det er koldt, skæres det i langagtig firkantede Stykker.

Besluggtende Bande.

Eau de Cologne (fortrinlig).

16 Lod absolut Alkohol blandes med 2 Lod Citronolie, 2 Lod Bergamotolie, 20 Draaber Neroliolie, 10 Draaber Rosmarinolie, 4 Draaber Rosenolie og 20 Draaber Lavendelolie og staaer i 4 Dage. $\frac{1}{2}$ Pot

fuælsfri 16 Graders Spiritus blandes med 4 Lod Orangeblomstvand og staaer i 4 Dage. Begge Flasker maa vare godt tilproppede, staae paa et lukket Sted og rystes jævnligt. Efter den nævnte Tid blandes de, staaer atter i et Par Dage og filtreres gennem hvidt Filtrepapir.

Eau de Lavande.

$\frac{1}{2}$ Pot god Spiritus, 2 Drachmer Citronolie, 1 Drachme Bergamotolie, 40 Draaber Lavendelolie og 8 Draaber Rosmarinolie blandes, rystes, staaer tilproppet i 4 Dage paa et varmt Sted og filtreres gennem hvidt Filtrepapir.

Eau de Lavande.

$\frac{1}{2}$ Pot god Spiritus, 1 Drachme Lavendelolie, 4 Draaber Rosenolie, 1 Drachme Citronolie og $\frac{1}{2}$ Drachme Bergamotolie blandes, rystes, staaer tilproppet i 4 Dage paa et varmt Sted og filtreres gennem hvidt Filtrepapir.

Eau de Lissabon (Portugal).

1 Pot absolut Alkohol, 6 Lod Portugalolie, 3 Lod Bergamotolie, 3 Lod Citronolie og 1 Drachme Rosenolie blandes sammen, rystes og staaer i 4 Dage, hvorpaa der tilsættes 1 Pot god Spiritus, staaer i 2 Dage og filtreres gennem hvidt Filtrepapir.

Esprit de Rose triple.

1 Pd. absolut Alkohol blandes med 1 Lod bedste Rosenolie, rystes godt og staaer tilproppet i 4 Dage.

Esprit de Toilette française.

$\frac{1}{2}$ Pot absolut Alkohol, 1 Drachme Citronolie, 1 Drachme Timianolie, 1 Drachme Lavendelolie, 1 Drachme Bergamotolie og 20 Draaber Kanelolie staaer i 4 Dage og filtreres gennem hvidt Filtrepapir.

Estrait imperial (fortrinlig).

$\frac{1}{2}$ Pot absolut Alkohol, 30 Draaber Rosenolie, 4 Lod Bergamotolie, 3 Lod Citronolie, $1\frac{1}{2}$ Drachme Nerololie, 40 Draaber Rosmarinolie, 1 Drachme Portugalolie, $\frac{1}{2}$ Drachme Lavendelolie, 4 Draaber Kanelolie, 2 Draaber Nellikeolie, 2 Draaber Verbenaolie og 4 Draaber Geraniumolie blandes sammen, rystes godt og staaer i 4 Dage, hvorpaa der tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot god Spiritus, staaer i 2 Dage og filtreres gennem hvidt Filtrepapir.

Rogelser.**Rogelse-Essents.**

$\frac{1}{2}$ Pot fuselfri Spiritus, 4 Lod Violrodpulver, 4 Lod Benzogummi, 4 Lod Ceylonkanel, 1 Lod Nellikser, 1 Lod Olibanumgummi, 2 Lod Muskatnød og 5 Gran Moskus stødes Alt og kommes paa Spiritusen, samt tilsættes 2 Lod Perubalsam, $1\frac{1}{2}$ Lod flydende Storax, 1 Drachme Bergamotolie, 1 Drachme Lavendelolie, 10 Draaber Fennikelolie, 10 Draaber Rosmarinolie, $\frac{1}{2}$ Drachme Nerololie og 1 Drachme Portugalolie og staaer i 8 Dage for at trække paa et

varmt Sted, idet det jævnligt rystes, hvorpaa det filtreres gjennem graat Filtrepapir.

Røgelsepapir.

Naar hvidt Filtrepapir dryppes i den foregaaende Essents og tørres, stæres Papiret i Stykker som et Kortblad. Det giver en meget fin Lugt ved at holdes over Barmen eller en Lampe.

Røgelse Spiritus.

1 Pd. Eau de Cologne, 4 Lod Benzoëgummi, $\frac{1}{4}$ Lod helt Vanille, $\frac{1}{2}$ Drachme Limianolie, $\frac{1}{2}$ Drachme Krusemynteolie og 4 Gran Moskus staaer lukket og trækker i 8 Dage, hvorpaa det filtreres gjennem graat Filtrepapir.

Chlorrøgelse udenfor Bærelser, hvor der er smitsom Sygdom.

$\frac{1}{4}$ Pd. engelsk Svovlsyre hældes langsomt i en Flaske med $\frac{3}{4}$ Pd. Vand. 10 Lod tørret Røgsalt blandes med 4 Lod fintstødt Brunsten. Det kommes i Flasken, der aaben hensesættes paa det Sted hvor Røgelsen skal anvendes.

Røgelse-Essents.

1 Pd. absolut Alkohol, 2 Lod Lavendelolie, 1 Lod Citronolie, 1 Lod Bergamotolie, 1 Drachme Rosmarinolie, 10 Draaber Nellikeolie, 20 Draaber Kanelolie, 2 Lod Perubalsam, 2 Lod Benzoëgummi og 2 Gran Moskus trækker i 8 Dage paa et varmt Sted og filtreres.

Sint Røgelsepulver.

Nedenstaaende Bestandele stødes og sigtes gennem en grov Sigte: 12 Lod Violrod, 12 Lod Kanel, 12 Lod helt Mandelstørax, 6 Lod Benzoes og 4 Lod Kryddernelliker, og følgende Bestandele haffes fint: 4 Lod Lavendelblomster, 4 Lod Calendulablomster og 8 Lod røde Rosenblade. Det blandes godt, fugtes med Eau de Cologne og opbevares i en godt luffet Kruffe.

Pot-Pourri.

1 Pd. tørrede Lavendler, 1 Pd. hele Rosenblade, $\frac{1}{2}$ Pd. grovt stødt Violrod, 4 Lod grovt stødt Nelliker, 4 Lod grovt stødt Kanel, 4 Lod grovt stødt Nellikepeber og 4 Lod grovt stødt Allehaande blandes med 1 Pd. Røgsalt og nedpaffes i en Kruffe, der Lagvis stænktes med 2 Lod Lavendelolie, 1 Lod Citronolie og 1 Lod Bergamotolie, samt overbindes med Blære.

Seliotrop Lugtepulver.

2 Pd. Violrodpulver, 1 Pd. tørrede Rosenblade, $\frac{1}{2}$ Pd. Tonkabonner, $\frac{1}{2}$ Lod tørrede og stødt Vannillekaller, 1 Gran Moskus og 4 Draaber bitter Mandelolie. Det stødes alt fint og kommes i Pulver.

Lavendel Lugtepulver.

1 Pd. Lavendelblomster, $\frac{1}{4}$ Pd. Benzoesgummi og $\frac{1}{2}$ Lod Lavendelolie. De to første stødes fint og indgnides med Olien.

Saandpulver og Saandpomade.

Mandelkrid.

1 Pd. skollede, bitre Mandler stødes saa fine som Mel og blandes med 1 Pd. allerfineste Rismel, 4 Lod fint Violrødpulver og parsummeres med 1 Drachme Bergamotolie, $\frac{1}{2}$ Drachme Neroliolie, 10 Draaber Rosenolie og 4 Draaber bitter Mandelolie, samt opbevares i lukket Krukke.

Viol-Crème til Hænderne.

6 Lod Mandelolie, 2 Lod fed Accastialie, $\frac{1}{2}$ Lod hvidt Bøx og $\frac{1}{2}$ Lod Hvalrav sættes i en Porcelainskaal over Ilden og varmes til Bøx og Hvalrav er smeltet, hvorpaa det aftages og tilsættes næsten Draabesvis 8 Lod Rosenvand, idet det uafsladelig omrøres. Naar det næsten er affjolet, tilsættes 6 Draaber bitter Mandelolie og opbevares i lukket Krukke. X

Mandelmælk til Hænderne.

6 Lod skollede bitre Mandler stødes meget fine med 8 Lod Rosenvand. 15 Draaber Rosenolie opløses i 8 Lod stærk Spiritus og tilsættes $\frac{1}{2}$ Drachme Bergemotolie. 1 Drachme hvidt Bøx, 1 Drachme Hvalrav, 1 Drachme fed Mandelolie og 1 Drachme Talgsæbe smeltes over svag Ild, aftages og tilsættes under stærk Omrøring, lidt efter lidt, Mandelmælken og Spiritusfen. Det opbevares i Flaske og rystes ved Brugen.

Haandpulver.

1 Pd. Riismeel, 8 Lod fintstrabet, tørret og stødt Marseillesæbe, 2 Lod fint Violrodpulver, 40 Draaber Bergamotolie, 40 Draaber Citronolie, 20 Draaber Nerololie og 20 Draaber Rosenolie blandes godt og opbevares tilbundet. Ved Brugen tages lidt i Haanden, fugtes med Vand til en Deig, indgnides godt i Hænderne, afvaskes og tørres.

Glycerin-Crème.

1 $\frac{1}{2}$ Lod Hvalrav smeltes med 1 $\frac{1}{2}$ Lod hvidt Vøx, aftages og tilsættes lidt efter lidt 4 Lod Glycerin, blandet med 6 Lod Rosenvand, idet det uafslædigt omrøres. Naar det næsten er affjolet, omrøres 20 Draaber Rosenolie og 2 Draaber bitter Mandelolie deri.

Fortrinlig Pomade mod sprukne Hænder.

1 $\frac{1}{2}$ Lod hvidt Vøx, 3 Lod Hvalrav og 3 Lod Mandelolie smeltes over kogende Vand, aftages og tilsættes lidt efter lidt under Omrøring 8 Lod Rosenvand. Lidet deraf indgnides om Aftenen i Hænderne, der Natten over dækkes med Handsker og dette er meget velgjørende for Huden.

Vellugtende Sæbespiritus.

1 $\frac{1}{2}$ Pot god Spiritus blandes med 6 Lod fint strabet Marseillesæbe samt 1 $\frac{1}{2}$ Lod rensket Potaske. Glasfen proppes, sættes i Solen og rystes jævnlige til det er opløst, hvorpaa det filtreres gennem graat

Filtrerpapir og blandes med to Draaber Rosenolie, 1 Drachme Bergamotolie, 1 Drachme Citronolie og $\frac{1}{2}$ Drachme Lavendelolie.

Tandpulver.

Nr. 1. 3 Lod finest pulveriseret Violrod, 2 Lod pulveriseret Myrrha, 3 Lod pulveriseret Drageblod og 8 Lod renset Vinsten.

Nr. 2. 12 Lod pulveriseret Pimpesten, 4 Lod pulveriseret Violrod, 4 Lod pulveriseret Hjortetak, 1 Lod brændt Alun, 10 Draaber Nellikeolie og 10 Draaber Rosenolie.

Nr. 3. 4 Lod pulveriseret Vindesul, 1 Lod pulveriseret Chinabark, 2 Lod Salvieblade og 10 Draaber Nellikeolie.

Nr. 4. Rosentandpulver.

1 $\mathcal{L}$ flemmet Kridt, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Violrod, 2 Qvintin Rosenlak pulveriseres og blandes, samt sigtes flere Gange, hvorpaa det indgives med 1 Drachme Rosenolie og $\frac{1}{4}$ Drachme Sandeltræolie.

For dem, der ønske udførligere Oplysninger i Parfumerisfabrikationen, henvises til Damernes Parfumbog, der findes i enhver Boglade.

En og tyvende Afdeling.

For Conditore, Bagere og Hus-
holdninger.

Brystsukker.

Nr. 1. Citronbrystsukker.

3 $\mathcal{L}$ Sukker sættes paa Ilden med 1 Pot Vand, hvori der forud er pidstet $\frac{1}{2}$ Eggehvide; saasnart Sukkeret begynder at koge op og styder Blærer, tages Kasserollen af, sættes nærved Ilden og skummes med en Skumfke. Den sættes atter paa Ilden og koges til følgende Prove viser den rette Styrke af Sukkeret.

Et Stykke af Stikken paa en Kridtpibe lægges først i Vand, hvorpaa Enden deraf dyppes i Sukkeret; saasnart Sukkeret sidder fast paa den, holdes Pibestikken atter i Vand. Naar Sukkeret er afstøjet og kan trækkes af Pibestikken, saa bides der paa det med Tænderne; klæbrer det ikke ved Tænderne, er Styrken af Sukkeret tilstrækkeligt. Kort førend Proven dryppes et Par Draaber Citronolie deri og gives et Dp=

fog. En Marmorplade indgnides med lidet usaltet Smør og Sukkeret hældes derpaa, hvorpaa det enten flæres i Tærninger med en stor Kniv, eller udstikkes med en Udstikningsjern, eller ogsaa hældes det paa en Plade, der er inddelt i regelret opstaaende Firkanter. Naar det er halvt afkjølet, skydes det over paa en ren Blikplade og itubrækkes efter Indsnittene.

Nr. 2. Vanille-Brystsukker.

Den samme Behandling som ved Nr. 1, Vanille-smagen tilsættes ved en Blanding af Vanillesukker.

Nr. 3. Anis-Brystsukker.

Behandles som Nr. 1, men tilsættes Anisolie.

Nr. 4. Chokolade-Brystsukker.

Til de i Nr. 1 nævnte 3 $\mathcal{A}$ Sukker tilsættes 12 Lod Chokolade, der er udblødet ved Barmen.

Nr. 5. At rense Sukker ved Eggehvide.

Halvdelen af en Eggehvide pidskes med Vand og dermed udrøres 12 $\mathcal{A}$ Melis til en tyk Deig, hvorpaa det sættes paa Ilden paa Trækulild eller Gaskild. Det maa forud være godt udrørt, at der intet tørt Sukker findes i Massen, og Rjedlen maa kun være halv fuld. Naar Sukkeret begynder at boble ved Kanterne, hældes $\frac{1}{2}$ Overkop Vand deri og dette gjentages 3—4 Gange. Naar Sukkeret begynder fuldstændigt at koge, kommes $\frac{1}{2}$ Pot Vand deri og

dette gjentages endnu en Gang. Saasnart Sukkeret atter stiger, tages det af Ilden og staaer i 5 Minutter. Denne gjentagne Afkjøling skeer i den Hensigt, at forhindre Sukkeret fra fuldstændig Kogning førend det er aldeles opløst, da det ellers ikke klare, men bliver plumret. Skummet aftages med Skumpe, Sukkeret sættes atter paa Ilden og det under Kogningen opstaaende Skum afflummethes igjen. Naar det ikke skummer mere, tages det af og hældes gennem en Haarsigte op i en anden Beholder.

Nr. 6. At rensé Sukker ved brændt Kul.

12 $\mathcal{R}$ Sukker blandes med 4 $\mathcal{R}$ ikke for fint stødt Bentul, udrøres tyndt med Vand og sættes paa Ilden. Efterat det to, hoist tre Gange har kogt op, kommer 1 Pot Vand deri, omrøres, tages af Ilden og slaas i en Filtterpose af Filt, hvor det filtreres i en anden Kjedel. Det staaer derpaa stille i et Par Timer for at de mulig fine Kuldele, der kunne være komne gennem Posen, faae Tid til at samles og afflummethes. Det gennemløbne Sukker maa stundom omrøres. Det maa bemærkes, at det ikke maa koges mere end nævnt, da Kullene ellers vanskeligt lade sig fraskille.

Nr. 7. Krydder-Brystsukker for Brystet.

2 Lod islandsk Mos, 2 Lod brune Malvablomster og 1 Lod Althearod dækkes med Vand, gives et Opkog og staaer tildækket i $\frac{1}{2}$ Time, hvorpaa Saften

udpresses, blandes og udrøres med 3 $\mathcal{A}$ Sukker, samt koges og behandles som Nr. 1.

Nr. 8. Gulerøds Brystjukker for Brystet.

4 store Gulerodder skræbes, vaskes og rives paa et Rivejern; Saften presses gennem et Klæde, kommes i 2 $\mathcal{A}$ renset Sukker og behandles som Nr. 1.

Nr. 9. Kongelys Brystjukker for Brystet.

2 Lod Kongelys Blomster koges med $\frac{1}{2}$ Pot Vand og indkoges under Omrøring til Bædsken udgjør en Overkop, hvorpaa den vries gennem et Klæde, tilføjes 2 $\mathcal{A}$ renset Sukker og behandles som Nr. 1.

Nr. 10. Crème du Café.

2 Lod brændt og malet Mokka Kaffe koges med 1 Pægl Vand og sies aldeles klar, hvorpaa det hældes paa 3 $\mathcal{A}$ renset Sukker. Det sættes paa Ilden, tilføjes 2 Overkopper god Fløde og koges til Sukkeret har samme Styrke som ved Nr. 1. Derpaa blandes 4 Lod aldeles usaltet Smør deri, det gives endnu et Opkog og behandles som Nr. 1.

Nr. 11. Crème du Chocolat.

Istedetfor Kaffe som ved Nr. 10 tages en Overkop tyk kogt Chokolade. en Overkop Fløde og 4 Lod usaltet Smør, samt behandles som Nr. 10.

Conserver.

Nr. 12. Chokoladeconserver.

2 $\mathcal{A}$ Sukker koges til samme Grad som Nr. 1.

$\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Vanillechokolade rives, kommes i en lille Kasse-rolle og tilsættes noget af det smeltede Sukker, hvorpaa det omrøres og tilsættes det øvrige Sukker, og qerefter tabuleres det. Dette skeer ved at Sukkeret omrøres med en Træske og stryges op mod Kanten af Kjedlen; dette afstræbes atter og omrøres i Massen og saaledes vedblives der til der dannes en Slags Skorpe paa Overfladen, eller til man seer, at naar en Skelfuld af Massen hæves op over Kjedlen og holdes deri, saa dannes der ingen flere Blærer og først da er det behandlet tilstrækkeligt. Det holdes $\frac{1}{4}$ Tomme tykt i Papirskapsler og naar det har staaet noget, ridjes der med en Kniv $\frac{1}{2}$ Tomme brede Stænger deri. Naar det aldeles er affjølet, vendes Kapslen, Papiret fugtes paa Bagsiden med en vaad Svamp og kan da let fjernes, hvorpaa Conserverne brækkes fra hinanden.

Nr. 13. Appelsinconserver.

2 $\mathcal{A}$ Sukker, hvorpaa 2 Appelsiner ere afrevne, koges og behandles efter Nr. 12.

Nr. 14. Citronconserver.

Sukkeret udrøres til en tyk Deig med Citronsaft og behandles som Nr. 12

eller:

3—4 Citroner afrives paa 2 $\mathcal{A}$ Sukker, der koges og behandles som Nr. 12.

Nr. 15. Vanilleconserver.

To opflaarne Stænger Vanille kommes i en lille

Porcelainkruffe og overhældes med 1 Pægl kogende Vand, hvorpaa Kruffen tilbindes og staaer Ratten over paa et varmt Sted. Vandet presses gjennem en Serviet, kommes paa 2 $\mathcal{A}$ Sukker og behandles som Nr. 12.

Nr. 16. Conserver af Lamberske Rødder.

Lamberske Rødder udpilles og skalles som Mandler. $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ deraf stødes med ganske lidt Vand saa fint som muligt. Derefter koges 1 $\mathcal{A}$ Sukker efter Nr. 12, Røddemassen røres deri uden at klumpe, gives et Opkog og tabuleres og behandles efter Nr. 12.

Nr. 17. Heliotropconserver.

En Haandfuld Heliotropblomster affylles i lidt frisk Vand, kommes i en Porcelainkruffe, overhældes med kogende Vand, tilbindes og staaer nogle Timer paa et varmt Sted; 2 $\mathcal{A}$ Sukker stødes og sigtes; Heliotropvandets hældes derpaa igjennem en Serviet og udrøres til en ikke for flydende Deig, der da behandles som Nr. 12.

Nr. 18. Violconserver.

En Haandfuld Violblade behandles paa samme Maade som Nr. 17 og blandes med 2 $\mathcal{A}$ stødt og sigtet Sukker.

Nr. 19. Rosenconserver efter Würzburger Pharmatopæe.

1 Del Rosenblade bearbejdes i en Porcelain- eller

Serpentinmorter til en fin Deig, hvorpaa der tilsættes dobbelt saa meget fint pulveriseret Suffer. Det sættes paa Ilden og naar det under vedvarende Omrøring er blevet hedt, hældes det i Papirskapsler som ved Nr. 12. Violer kunne ogsaa behandles paa samme Maade.

Nr. 20. Kirsebær-, Ribs-, Hindbær- og Jordbær-Conserver.

Stødt Suffer tilsættes Frugtsaft til det er en tyk Deig, der varmes paa Ilden, udhældes i Kapsler og behandles som Nr. 12.

Nr. 21. Pebermynte-Conserver.

2 $\mathcal{A}$ hvidt stødt Suffer udrøres til en tyk Deig med Vand, sættes paa svag Ild og varmes til det er hedt. Ved alle Conserver, der ikke skal koges, maa Massen bestandig omrøres medens den er paa Ilden. Derpaa tilsættes 6 Draaber Pebermynteolie, det omrøres godt og hældes da i Papirskapsler, der behandles som Nr. 12.

Morseller.

Nr. 22. Almindelige Morseller.

3 $\mathcal{A}$ rensat Suffer koges med $\frac{1}{2}$ Pot Vand til samme Styrke som Nr. 1, tages af Ilden, staaer i 5 Minuter og tilsættes samt omrøres med $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ skol-lede, grovt skaarne Mandler, 1 Lod tørrede Kornblomster, 6 Draaber Nellikeolie og 6 Draaber Citron-

olie. Det kommes i 3 store Papirskapsler af $\frac{1}{2}$ Arf Papir, afridses med en Kniv, affjøles aldeles, skilles ved Papiret som ved Nr. 12 og skjæres fra hinanden med en tynd Kniv, der varmes i kogende Vand.

Nr. 23. Krydder-Morsjeller.

3 $\mathcal{A}$ Sukker sættes paa Ilden, koges til samme Grad som Nr. 1 og tabuleres som Nr. 12. Under Tabuleringen tilsættes 3 Lod grovt skaaret candiseret Orangestkal, eller Succat, $\frac{1}{2}$ Lod grovt stødt Kanel, $\frac{1}{4}$ Lod grovt stødt Nelliker og 1 Lod tørrede Kornblomster, hvorpaa de behandles som Nr. 22.

Nr. 24. Styrkende China Morsjeller.

24 Lod hvidt Sukker koges med 6 Lod Vand til samme Styrke som Nr. 1 og tilsættes da hurtigt, efterat være taget af Ilden, 6 Lod Chinapulver, 2 Lod skaaret, syltet Pommerantskal og $\frac{3}{4}$ Lod Trisfinath Krydderi, see Nr. 25, hvorpaa det behandles som Nr. 22.

Nr. 25. Trisfinath Krydderi til Morsjeller.

$2\frac{1}{2}$ Lod Kanel, 3 Lod Ingefær, 3 Lod Kryddernelliker, $\frac{1}{2}$ Lod Galgantrod, $\frac{1}{2}$ Lod Muskatblomme og $\frac{1}{2}$ Lod Muskatnød. Dette Krydderi stødes grovt og opbevares i luffet Glas.

Nr. 26. Citron-Morsjeller.

1 $\mathcal{A}$ Sukker koges med 8 Lod Vand som Nr. 22, hvorpaa der røres 2 Lod Citronat, eller syltet Citronskal, 2 Lod frist revet Citronskal og $\frac{1}{3}$ Del

Qvintin Citronolie deri, hvorpaa det behandles som Nr. 22.

Nr. 27. Ingefær-Morsjeller.

1 $\mathcal{R}$ hvidt Sukker koges med 8 Lod Vand som Nr. 22 og tilsættes 2 Qvintin Kanel, 1 Qvintin Muskatnød, $\frac{2}{3}$ Qvintin Nelliker, $\frac{1}{3}$ Qvintin Muskatblomme og $1\frac{1}{2}$ Qvintin Ingefær, Alt pulveriseret, hvorpaa det behandles som Nr. 22.

Nr. 28. Trisfnath-Morsjeller.

1 $\mathcal{R}$ hvidt Sukker koges med 8 Lod Rosenvand som Nr. 22 og tilsættes 2 Lod skaaret syltet Pommerantesskal, 2 Lod fintskaaret Citronskal, 3 Lod fintskaarne skollede, søde Mandler og 3 Lod Trisfnath-Krydderi, hvorpaa det behandles som Nr. 22.

Nr. 29. Ormesfrø-Morsjeller.

10 Lod Sukker koges med 4 Lod Rosenvand som Nr. 22 og tilsættes 1 Lod stødt Ormesfrø samt $\frac{1}{2}$ Lod Kanel og behandles som Nr. 22.

Nr. 30. Hvide Vanille-Morsjeller.

2 $\mathcal{R}$ Sukker koges med 8 Lod Rosenvand til samme Styrke som Nr. 1 og tabuleres som Nr. 12 til Sukkeret er gandske hvidt, hvorpaa der tilsættes $\frac{1}{2}$ Qvintin Vanille, der er stødt med lidt Sukker; det omrøres og behandles som Nr. 22.

Nr. 31. Pistacie-Morsjeller.

3 $\mathcal{R}$ Sukker koges med 8 Lod Rosenvand til

samme Styrke som Nr. 1 og tabuleres som Nr. 12. Under Tabuleringen tilsættes og omrøres 6 Lod Pi-staccier, der ere skildte ved deres Skaller og skaarne i smaa Stiver, hvorpaa det behandles som Nr. 22.

Nr. 32. Keiser-Morsjeller.

2 A Sukker koges med en Pægl Vand saalænge til det flyver, det vil sige, naar der tages noget paa en Spartel, og fastes ud i Luften, saa skal det danne fine Fug, der kun dale langsomt til Jorden. Naar Sukkeret er saaledes, tilsættes 2 Lod fint Kanel, $\frac{1}{2}$ Lod Ingefær, et Qvintin Peber, et Lod Karde-momme, et Lod Nelliker og $1\frac{1}{2}$ Lod Muskatblomme, der alt stæres til grovt Pulver og skilles ved Støvet, samt 2 Lod skollede, søde Mandler, $\frac{1}{2}$ Lod bitre Mandler, 2 Lod skrællede Pistaccier, 2 Lod syltede Pommerantskaller og 2 Lod Citron, der stæres smaat. Det omrøres godt og kommes i en Morsjelleform. Denne bestaaer af en firkantet, glat Træplade, med Lister omkring, der kunne aftages. Inden Deigen kommer derpaa, fugtes den med en vaad Svamp for at Morsjellerne kunne slippe den. Naar det er af-tjålet, stæres det i langagtige Stykker med en i ko-gende Vand fugtet Kniv. Morsjellerne blive glindsende og lige tykke, naar Formen bankes mod Bordet, saa-længe Sukkeret er blødt. Morsjellerne kunne forandres paa mangfoldige Maader, kun maa Sukkeret behandles paa ovennævnte Maade og til 24 Lod Sukker regnes der i Almindelighed 4 Lod Krydderi.

Liqueur-Bonbons.

Nr. 33. Liqueur-Bonbons, støbte i Pudder.

Sukker koges til samme Styrke som Nr. 1 og til-
 sættes da for hvert Pund Sukker $\frac{1}{2}$ Snaapseglass af
 en eller anden fin Liqueur, hvorpaa det endnu koges
 og hældes i Formene. Disse dannes paa følgende
 Maade: en flad Blikkasse, $1\frac{1}{2}$ Tomme høi, fyldes
 med Pudder, der faststrykkes og staaer i Forveien flere
 Dage ved Varmen for at blive fuldkomment tørt.
 Med en lille dreiet Stof, $\frac{1}{2}$ Tomme tyk og afrundet
 i Enden, trykkes Huller i Pudderet, der er saa fast
 som muligt. I disse Huller hældes det smeltede
 Sukker, hvorpaa Blikkassen sættes ved svag Varme i
 24 Timer, i hvilken Tid Sukkeret krystalliserer paa
 Ydersiden, hvorimod Liqueuren trækker sig flydende
 til Midten. Stykkerne optages derpaa, lægges paa
 en Sigte og afføves med en blød Børste for at
 stilles ved Pudderet; Sigten stilles endnu ved Varmen
 for at Sukkeret kan blive rigtig fast. Paa denne
 Maade kan der formes mange smukke Figurer i Pud-
 der. Den simpleste Maade at erholde saadanne
 Forme paa er at købe smaa Blikudstikningsjern, sætte
 disse paa en Blikplade, der er strøget med Mandel-
 olie, og fylde dem med smeltet Vox. Naar Voxet er
 afføjet, kan Formen bruges til at danne Hullerne i
 Pudderet med, og naar de ikke bruges mere til det
 Arbejde, varmes Formene, hvorved Voxet kan udtages.
 Der kan saaledes dannes smagsfulde Figurer af fine

Blade, Stjerner, Rosetter, smaa Halvmaaner eller hvad der vælges. Alt som der tages forskjelligfarvet Liqueur, faaes forskjelligfarvet Bonbon. Det maa endnu bemærkes, at Hovedtingen ved dette Arbeide er, at Afhjelingen efter Stobningen skeer langsomt.

Nr. 34. Liqueurbonbon i smaa Papirkappler.

Det samme flydende Liqueursukker, som bruges i Nr. 33, holdes i ganske smaa Papirkappler, der stilles varmt i 24 Timer, for at Sukkeret kan krystallisere langsomt og samle Liqueuren i Midten. Naar de ere affjoledede, fugtes Papiret paa Bagsiden med en vaad Svamp, hvorpaa det let kan fjernes. Sukkeret selv tørres endnu noget ved Varmen, hvorpaa det som oftest indpaffes i fine Papirer, et i hvert Papir. Sukkeret kan farves rødt med en lille Tilsetning af Frugtsaft og gult med Citronsukker.

Candiserede Frugtbonbons.

Nr. 35. Candiserede Kirsebær.

De syltede Kirsebær lægges paa et Dørslag for at Saften kan løbe af. To og to Bær sættes paa en lille tilspidset Pind, der stilles i en Straakrands og staae Natten over for at tørres. Sukker koges derpaa til Caramel, eller til det begynder at blive tykt, hvert Kirsebær dyppes ned deri, dreies noget mellem Fingrene paa Pinden og sættes atter paa Krandsen. Naar de ere affjoledede, tages Pinden forsigtigt ud.

Nr. 36. Candiserede Abrikosjer.

De syltede Abrikosjer afdryppes paa et Dørslag, skæres i smukke Stykker, sættes paa Smaapinde og behandles paa samme Maade som Nr. 35.

Nr. 37. Candiserede Qvædebonbons.

Stift indkogt og affjølet Qvædegelée skæres i zirlige Stykker, sættes paa Pinde og behandles som Nr. 35.

Nr. 38. Candiserede Ananasbonbons.

Den strøllede Ananas stødes gandske fin med Suffer, hvorpaa der røres saa meget Suffer deri, til Massen er saa stiv, at der kan dannes Rugler deraf, der tørres. De stilles derpaa paa Smaapinde og behandles som Nr. 35. De kunne ogsaa overstryges med Vandglåssur (see Pag. 109), der dannes af Ananasjæft og Suffer, vendes i farvet Strosuffer og tørres.

Nr. 39. Candiserede Hindbærbonbons.

Enten udrøres Hindbærjæft med saameget Suffer, at der kan dannes Rugler deraf, der da behandles som Nr. 38, eller ogsaa stilles hele smukke Hindbær paa Pinde, dyppes i det kogte Suffer og behandles da som Nr. 35. Paa samme Maade candiseres hele smukke Ananasjordbær, hele Ribsklaser og 3 til 4 sammenhængende Kirsebær. Det maa bemærkes, at

saadanne friske Frugter, der kandiseres, kunne kun holde sig i nogle Dage.

Nr. 40. Candiserede Appelsiner.

Appelsinerne skrælles, pilles smukt og stilles i alle dens Dele, hvorpaa hver sættes paa en lille Pind og behandles som Nr. 35.

Nr. 41. Orgade Rugler.

Disse Rugler bruges især paa Reiser, hvor de let kunne medtages og hvor de give en behagelig og lædende Drif. De tilberedes saaledes:

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ udsogte, skollede Mandler stødes meget fint med noget Orangeblomstervand, tilsættes $\frac{3}{4}$ $\mathcal{A}$ fintstødt og sigtet Rafinadesukker og omrøres godt. Skulde det være for blødt til at formes til Rugler, tilsættes endnu noget Sukker, hvorpaa det rulles til Rugler af Størrelse som et lille Hønseæg, samt tørres noget. Naar de skulde bruges, kommes en Kugle i et Glas koldt Vand, opløses deri og omrøres raftt.

Rager.

Nr. 1. Engelsk Deig til større og mindre Rager.

1 $\mathcal{A}$ fint Mel, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ sigtet Sukker, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ stødt Mandler, 1 Æggeblomme, 9 haardkogte Æg, hvoraf Blommerne haffes meget fint, 20 Lod udvadsket Smør, der er skaaret i meget smaa Skiver, og saa meget hvid Vin (omtrent to Vinglas), at der kan dannes

en Deig deraf, der let kan udrulles. Heraf dannes en Underplade og en Overplade eller en Kage med Gitter over.

Nr. 2. Mør Deig til Alleslags.

Til 1 $\mathcal{R}$ fint Mel tages 20 Lod Smør, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ sigtet Sukker, 2 Æggeblommer og en rigelig halv Overfop Rom eller Arrak. Efterat Smørret er udbadstet og æltet i Vand, samt udrørt blødt, tilsættes Æggeblommerne, Sukkeret og Arraken og udrøres med Melet paa et koldt Sted til Deig, hvorpaa den staaer noget for at blive bekvemmere til Udrulning. Skal denne Deig bruges til Frugtager, tages 4—6 Lod Sukker istedetfor $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$.

Nr. 3. Flødedeig til Kager og Posteier.

1 $\mathcal{R}$ fint, tørt Mel, 20 Lod udbadstet Smør, 1 Æg, $\frac{1}{4}$ Pot tyk, syrlig Fløde, 2 Skesfulde eller 4 Lod Sukker og $\frac{1}{2}$ Ihefte Salt. Smørret fordeles i Smaastiver i Melet, i Midten deraf gjøres en Fordybning, hvori Ægget, Fløden, Sukkeret og Saltet kommes. Det omrøres med en Kniv paa et koldt Sted, og lidt efter lidt trækkes mere og mere Mel ind til Midten, og omrøres indtil Deigen kan æltes med Hænderne. Naar den er færdig, skal den staa Natten over, eller idetmindste nogle Timer i Kjælderen, da den ellers ikke kan udrulles. Skal Deigen udrulles strax, maa der kun tages lidt over Halvdelen af Fløden. Til Posteier udelades Sukkeret.

Nr. 4. Vble Crème-Kage med fransk Sufferdeig.

Gode Vbler skrælles, skæres i Stykker og koges med Vin, Suffer, hvorpaa en Citron er afrevet, og stødt Kanel til en smuk Vblemoes, der stryges gennem et Dorslag, tilsættes 6 Vggeblommer, der ere godt pidskede med Suffer og Vin. Det sættes paa Ilden og røres til det begynder at ryge, hvorpaa det aftages og sættes tilside. Den franske Sufferdeig tilberedes af $1\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Mel, 1 $\mathcal{A}$ Smør og $\frac{3}{4}$ $\mathcal{A}$ Suffer, hvorpaa Skallen af 2 Citroner er afrevet. 4 haardkogte Vggeblommer, der ere revne, blandes med Sufferet, tilsættes 4 raa Vggeblommer og 2 stift pidskede Vggehvider og omrøres godt. Smørret udrøres skummende blandes i Deigen og tilsættes lidt efter lidt Melet, 2 Spisesteker Rom og 2 Spisesteker Drangeblomstervand, hvorpaa Alt omrøres godt. Det kommes paa et med Mel bestroet Kagebrødt, bearbejdes med Hænderne til en fin, blød Deig og stilles paa et koldt Sted i $\frac{1}{2}$ Time. Derpaa udrulles det $\frac{1}{2}$ Finger tykt, lægges paa en Kageplade, der er stroget med Smør og overstroet med Mel og affikkes jirligt med Kagehjulet. Af den tiloversblevne Deig dannes en Rulle paa en Fingers Tykkelse, der lægges rundt om som Kant, idet Stedet er stroget med Vg. Hele Kagen overstryges med pidsket Vg, bestroes med fint hakkede Mandler og bages i 1 Time ved Middelvarme. Derefter sigtes der lidet Hvedemel paa Bunden, Vblecrèmen blandes med det stift pidskede Skum af de tiloversblevne Vggehvider og fordeles over hele

Ragen til Randen, den stryges glat med en fugtet Kniv, oversigtes med Suffer og bages helt færdig.

Nr. 5. Engelft Plumkage.

1 $\mathcal{B}$ godt Smør, der langsomt er smeltet, flaret og atter afstjølet, 1 $\mathcal{A}$ fintsigtet Suffer, 1 $\mathcal{B}$ stødt og fintsigtet Stivelse, 1 $\mathcal{A}$ godt udvadsede og atter tørrede Korender, 12 $\mathcal{Wg}$, 4 Lod fintstaaet Succat, $\frac{1}{2}$ Lod Kanel, $\frac{1}{4}$ Lod Nelliker, begge fintstødte, og 1 Glas Madera eller Arrak. Smørret røres skummende, udrøres lidt efter lidt med Eggeblommerne, Krydderiet, Sufferet og Korenderne, og Massen røres saa længe til den skyder Blærer. Derefter tilsættes let de stift pidstede Eggehvider, blandes med Stivelsen og tilsidst Maderaen, hvorpaa Ragen strag kommer i en tilberedt Form og bages i Ovnen ved Middelhed i $1\frac{1}{2}$ Time.

Nr. 6. Tagkage, der længe kan holde sig.

8 $\mathcal{Wg}$ og efter Bægt ligesaa meget sigtet Suffer, Smør og Mel. Smørret smeltes og klæres og naar det atter er blevet tykt, tilsættes Sufferet lidt efter lidt og omrøres saa længe til Smørret atter er blevet blødt; derpaa blandes succesfult de hele $\mathcal{Wg}$ deri; det røres $\frac{1}{2}$ Time, hvorpaa Melet blandes i Deigen. Heraf bages 3 runde Plader, hvoraf de to bestryges med Gelée og den tredie lægges øverst. Den paafølgende Dag tilføres Kanten og Ragen overstryges med en Glassur, se syvende Afdeling.

Nr. 7. Rulletage.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ sigtet Sukker, 12 Lod fint Mel, 15 Eg, Gelée eller Syltetoi. Sukkeret røres stærkt i $\frac{1}{2}$ Time med Eggeblommerne, hvorpaa Melet tilsættes og tilsidst blandes det stift pidskede Skum af Eggehviderne deri. Heraf bages to langagtig firkantede Plader paa to Blikplader i 20—30 Minutter ved Middelvarme. Den ene af dem belægges endnu varm med hvilsenhelst Frugtmoes eller Gelée, den anden lægges derover og begge Plader sammenrulles som en tæt Papirsrulle og ligger saaledes til den er blevet kold.

Denne Kage har en behagelig Smag, holder sig længe og kan sættes paa Bordet som en nybagt Kage, idet den skæres i Skiver paatvers, der atter kunne deles i passende Stykker.

Nr. 8. Mandeltage.

1 $\mathcal{A}$ søde og 1 Lod bitre Mandler, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{A}$ sigtet Sukker, 12—15 Eg, 1 Citron, 1 Æske Muskatblomme, 2 toppede Spiseskeer fintsigtet Kartoffelmel og $\frac{1}{2}$ Lod Hjortetakssalt. Istedetfor Kartoffelmel kan ogsaa tages godt, stødt og sigtet Stivelse.

Mandlerne skalles, vadskes, tørres og stødes meget fint med Eggehvide. Eggeblommerne røres godt med Sukkeret, hvorpaa en Citron er afrevet, tilligemed Saften af en Citron og Muskatblommen, hvorefter Mandlerne tilsættes og Massen røres uafbrudt i $\frac{1}{2}$ Time. Derpaa blandes det stift pidskede Skum af Eggehviderne deri og tilsidst Kartoffelmelet, der er

blandet med Hjortetakeljaltet. Det fyldes strax i en Form, der er stroget med Smør og overstroet med fint stødte Mandler og bages i Ovnen ved Middelvarme i $1\frac{1}{4}$ Time. Under Bagningen maa der ikke stodes til Formen og Undervarmen maa være lige med Overvarmen, hvilket opnaaes ved at sætte Formen paa et Par Stykker Teglsten. Ragen overtrækkes, naar den er affjølet, med en Glasfur, belægges med syltede Frugter, eller med tyndt udskaarne Skiver af Succat, der lægges i den vaade Glasfur i smukke og zirklige Former og tørres et Dieblif i Ovnen.

Nr. 9. Kartoffeltage.

$1\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ Kartosler, 16 $\mathcal{W}$ g, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{L}$ sigtet Sukker, 10 Lod søde og 2 Lod bitre Mandler, 1 Citron og to toppede Spisesteker sigtet Kartoffelmel, eller Stivelse.

Den forudgaaende Dag koges Kartosler i deres Skal hurtigt møre, men ikke bløde, skrælles, saasnart de ere affjølede, rives og veies. Heraf tages $1\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$, der spredes ud paa et fladt Fad og det stilles paa et lustigt Sted til næste Dag. Sukkeret, hvorpaa Skallen af en Citron er afrevet, stodes og sigtes, samt udrøres med Saften af en Citron, Eggeblommerne og Mandlerne, der ere stødte med Eggehvide. Det røres regelmæssigt i $\frac{1}{2}$ Time til en Side, hvorpaa Kartoslerne lidt efter lidt tilsættes og tilsidst blandes det stift pidskede Skum af 14 Eggehvider og Kartoffelmelet deri. Naar Deigen er færdig, kommes den strax i den forud tilberedte Form og bages som Nr. 8.

Det er en Hovedbetingelse for denne Rages heldige Udfald, at der tages stærkt melede Kartofler dertil.

Nr. 10. Brødfage.

16 Æg, 1 $\mathcal{A}$ sigtet Suffer, 1 $\mathcal{A}$ søde Mandler, der stødes fine med Æggehvide, 4 Lod revet og sigtet Chokolade, $\frac{1}{2}$ Lod stødt Kanel, $\frac{1}{4}$ Lod Nelliker, $\frac{1}{4}$ Lod Kardamomme, 4 Lod Citronat, Saften af en Citron, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{A}$ brunt ristet, stødt og sigtet Rugbrød, der er fugtet med noget Rødvin og 1 Overkop Arraks-extract.

Æggeblommer, Suffer, Mandler og Krydderi røres i $\frac{1}{2}$ Time, derpaa blandes Rugbrødet, Chokoladen, det stift pidskede Skum af 12 Æggehvider deri og tilsidst tilsættes Arraken. Deigen kommes strax i en med Smør stærkt indguedet og med Brød overstroet Form og bages som Nr. 8 i 1— $1\frac{1}{2}$ Time. Ragen overstryges efter Afkjøling med hvid Glasur, Citronglasur eller Chokoladeglasur, see syvende Afdeling. Saasnart Ragen er hævet, maa Formen sættes paa Teglstensstykker for at dæmpe Undervarmen.

Nr. 11. Hvedebrøds Rage.

4 Lod Smør, 1 Citron, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Suffer, 12 Æg, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ reven Franskbød, $\frac{1}{4}$ Lod stødt Kardemomme, 4 Lod fint skaaret Succat og 8 Lod rensede og hakkede Rorender.

Skallen af en Citron afrives paa $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Suffer, der stødes og røres i $\frac{1}{2}$ Time med 10 Æggeblommer og 2 hele Æg; Saften af Citronen afstrykkes gennem

en Sigte paa $\frac{1}{2}$ Ærevet Fransbrod og kommes i Eggene tilligemed Kardemomme, Succat og Korender. Naar det er blandet, hældes 4 Lod smeltet Smør deri og det Hele tilsættes det stift pidskede Skum af 10 Eggehvider. Det kommes strax i en tilberedt Form og bages i en Time ved Middelvarme. Naar Ragen er kold, glaseres den med Glasur efter eget Behag.

Nr. 12. Fortrinlig Sandtage.

1 Æ Smør, 1 Æ sigtet Sukker, $\frac{1}{2}$ Æ fint Mel, $\frac{1}{2}$ Æ sigtet Kartoffelmel, 12 Eg, 1 Citron, 4 Spisekeer fin Punschextract eller 2 Spisekeer Arrak.

Smørret smeltes forud, klares fra Bundsaldet, afkøles og røres godt sammen med Sukkeret, der tilsættes lidt efter lidt. Derefter kommes 1 for 1 Eggeblomme deri under stærk Omrøring, tilligemed den afrevne Citronskal, og Melet, ligeledes lidt efter lidt. Efterat det Hele er rørt i $\frac{1}{2}$ Time, blandes Extracten og Citronsaften deri, og tilsidst den stift pidskede Eggehvide, der er blandet med $\frac{1}{8}$ Lod pulveriseret Hjortetaktsalt. Uden at lade Deigen staae et eneste Dieblif, kommes den strax i en tilberedt Form, der hurtigt sættes i Ovnen og bages ved Middelvarme i $1\frac{1}{4}$ Time. Under hele Bagningen maa Formen hverken stødes eller røres ved. I Begyndelsen kan Undervarmen være stærkere end Overvarmen, senere løstes Formen forsigtigt op paa et Par Teglstensstykker og tilsidst tages Ilden aldeles bort.

Nr. 13. Chokoladefage.

14 Eg, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ sigtet Suffer, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ fintstødte Mandler,
12 Lod revet og sigtet Vanille-Chokolade, $\frac{1}{4}$ Lod fint
Kanel og $\frac{1}{8}$ Lod stødt Hjortetaksjalt.

12 Eggeblommer og 2 hele Eg pidffes stærkt
med Sufferet, Mandlerne og Chokoladen med en
Eggepidffer i $\frac{1}{4}$ Time og røres derpaa godt i $\frac{1}{2}$
Time, hvorpaa det stift pidffede Skum af 12 Egge-
hvider blandes deri og tilsidst røres Hjortetaksjaltet ud
i Deigen, der strax kommes i en tilberedt Form og
bages som Mandelfage i en Time.

Nr. 14. Risfage.

$\frac{3}{4}$ $\mathcal{A}$ gode Ris, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Suffer, 12 Lod Smør,
12 Eggeblommer, 10 Eggehvider, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ søde og
12 Stk. bitre stødte Mandler, $\frac{1}{4}$ Lod Kanel, den
afrevne Skal af en Citron eller noget Appelsinskal,
der er nedlagt i Suffer.

Risen skalles behørigt i kogende Vand, affjøles i
koldt Vand, koges langsomt mør i Mælk og indkoges
til den er stiv, idet Kornene dog forblive hele. Smør-
ret røres skummende og under vedvarende Omrøring
tilsættes Sufferet, Eggeblommerne, Mandlerne og
Krydderiet, samt Risen og blandes tilsidst med det
stift pidffede Skum af 10 Eggehvider. Massen
kommes i en godt tilberedt Form med løs Bund, der
er bestrøet med fintstødt Tvebal og bages i Dvn ved
Middelvarme i $1\frac{1}{4}$ Time. Er Risen ikke nogt stiv
nok, maa der tilsættes nogle meget fint stødte Tve-
33*

bakker førend Eggehviderne kommes deri. Istedetfor Mandler kan der ogsaa tilsættes $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ udstenede Rosiner.

Nr. 15. Anisage.

10 $\mathcal{Eg}$, sigtet Suffer af samme Bægt som $\mathcal{Eg}$ -gene, fint Mel af Bægt som 5 $\mathcal{Eg}$ og 3 Lod udsøgt Anisfrø.

$\mathcal{Eg}$ geblommerne udrøres og tilsættes lidt efter lidt Sufferet, der røres stærkt i $\frac{1}{4}$ Time. Derpaa røres det stødte Anisfrø og Melet skfuldvis deri, dog maa Melet forud være varmet og sigtet. Efterat Deigen er rørt uafbrudt og stadigt endnu i $\frac{1}{2}$ Time, tilsættes det stift pidskede Skum af $\mathcal{Eg}$ gehviderne, hvorpaa det strax kommes i den tilberedte Form. Ragen bages ved middelmaadig Varme, der i Førstningen maa være stærk, men dampes senere ved at Formen sættes paa nogle Teglstensstykker. Den bages i $\frac{3}{4}$ Time. Sigtet Stivelse er bedre end Mel. I luftet Terrin, eller i Blikflaske med Laag, holder denne Rage sig meget længe.

Nr. 16. $\mathcal{E}$ bletage med Flødestum.

Af Butterdeig udulles en stor Bund af $\frac{1}{6}$ Lømmes Tykkelse, der dannes rund efter et Fod; derpaa udrulles en fingertyk Pølse ogsaa af Butterdeig og med $\mathcal{Eg}$ fæstes den paa den yderste Kant af Bunden. 16 gode $\mathcal{E}$ bler, der ere skrællede og ituskaarne, koges til Møes med $\frac{1}{2}$ Flaske Rødvin, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ blancherede Korender, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Sukker, 1 Theste Citronsukker og Saften

af 2 Citroner. $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Mandler stødes med Saften af 2 Appelsiner og blandes med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Sukker, hvorpaa Skallen af 2 Appelsiner er afrevet. I Ragen lægges først 1 Lag Æbler, høiest i Midten, derpaa et Lag Mandler, da Æbler og Mandler, dog øverst Æbler. Over hele Ragen lægges et Gitter, der er dannet af smale, tynde Strimler af Butterdeig af en Fingers Brede og udskaarne med Ragehjulet af en udrullet Plade Butterdeig, og over Enderne af Strimlerne lægges en Rand af Butterdeig, der fastes med Æg. Al Butterdeigen overstryges med Æg, hvorpaa Ragen bages i en stærk hedet Ovn i $\frac{3}{4}$ —1 Time. I de sidste 10 Minutter oversigtes den med Sukker for at blive glaseret. Naar den er udtaget af Ovnen og afføjet, belægges alle Abningerne i Gitteret forsigtigt med ligestore ophoiede Bunker af stift Flødestum, der er blandet med lidet stødt Sukker og Vanille, samt en Spisefke syltet Jordbærsaft.

Nr. 17. Sveitsjer Skumkage.

Til Deigen: $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ Mel, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ udbasket Smør, 4 Lod sigtet Sukker, 1 Æg, $\frac{1}{3}$ Binglas Arrak eller Rom og halv saa meget Vand. Til Fylbning i Ragen: en toppet Suppetallerken sure Kirsebær, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Sukker, $\frac{1}{2}$ Pot tyk, sur Fløde, 1 Stykke Vanille stødt med Sukker.

Smørret stæres i Smaastiver og blandes med Melet, i hvis Midte der gøres en Jordybning, hvori der kommes Sukker, Æg, Arrak og Vand, og ved Hjælp af en Kniv dannes der en Deig deraf paa et

fjølrigt Sted; senere bearbejdes den med Hænderne, indtil den lader sig udrulle. Noget over $\frac{2}{3}$ Del af Deigen udrulles og tildannes til en rund Plade til Ragens Bund. Kanten deraf, men ikke hele Overfladen, bestryges med Æg. Paa den yderste Rand dannes af den tiloversblevne Deig en opstaaende Kant, hvorefter den i stærk Varme bages i Døn i $\frac{3}{4}$ Time. Imedens udstones Kirsebærrene og blandes med Sufferet; naar Ragen er bagt, kommes Kirsebærrene med deres Saft i Midten af Ragen, sættes atter i Dønen og staaer blot der til Kirsebærrene ere mere. Fløden pidskes med Vanillesukkeret til saa tift Stum som muligt og koft før Anretningen, kommes dette Flødestum ovenpaa Kirsebærrene. Med forskjellige Farver af Strøjsukker dannes der jirlige Figurer paa Skummet, hvorpaa Ragen anrettes.

Nr. 18. Speilskage.

Der dannes og bages en Bund med lidet opstaaende Rand af Ragedeigen Nr. 1 eller 2, hvorpaa der tilberedes følgende Gelée:

2 Lod opløst Husblas bringes netop til Kogning med hyd Vin, affrølllet Citronskal, Sukker og Arrak efter Smag, saaledes at det Hele udgjør $\frac{1}{2}$ Pot Vædse. Det hældes endnu halvvarmt paa Ragen, der sættes paa et foldt Sted for at affjøles.

Nr. 19. Fortrinlig Citrontage.

Hertil bruges Butterdeig eller mør Deig Nr. 2,

derpaa $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ bedste Rís, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ sigtet Sukker og 4 friske Citroner.

Rísen fyldes godt Aftenen isorveien, skolles og staaer Natten over dækket med Vand for at udboldne. Den anden Dag koges den mør i det samme Vand, uden at omrøres, og kommes derpaa i en Sigte til Afdrypning. En Citron afrives paa Sukker, Skallen af 3 Citroner skrælles tyndt, Skallerne koges i Vand, skræres i ganske fine Strimler og koges i 2 Spiseskeer Sukker og 1 Spiseske Vin til Sukkeret sætter sig paa Citronstrimlerne. Saften af 4 Citroner udrøres med Sukkeret og Rísen og blandes med en Salatgaffel deri. Butterdeigen er imidlertid tilberedt og udrulles til en Bundplade, hvorum der med $\mathcal{W}$ g sættes en smal opstaaende Kant. Efterat Kagen er bagt i en varm Ovn, og affølet noget, kommes Rísen deri, glattes og overstrøes med den candiserede Citronskal.

Nr. 20. Spanst Kage.

15 $\mathcal{W}$ ggehvider pidskes til det allerstiveste Skum, saa at det kan skræres med en Kniv uden at tabe sin Form og tilsættes $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ finest sigtet Sukker. Af Papir klippes 9 Ringe, 2 Tommer brede, den største 9 Tommer i Gjennemsnit, den næste $8\frac{3}{4}$ — $8\frac{1}{2}$ — $8\frac{1}{4}$ — 8 — $7\frac{3}{4}$ — $7\frac{1}{2}$ — $7\frac{1}{4}$ og 7 Tommer brede. Disse Ringe overstryges tyndt med smeltet, udvadstet Smør, oversigtes med Sukker og lægges ved Siden af hinanden paa en eller to Kageplader. Det pidskede Skum stryges fingertykt derpaa og bages eller tørres ved svag Varme til det har en gul Farve. Efter

nogen Afkjøling løses Papiret forsigtigt af, idet der lægges en ren Blikplade over hver Ring, der da med sit Papir vendes paa Pladen. Den største Ring lægges paa et Fad, overstryges med Jordbær- eller Hindbærmarmelade, den næststørste Ring lægges derpaa, overstryges atter med samme Marmelade og saaledes alle Ringe ovenpaa hinanden. Den øverste oversigtes med Sukker og glaseres med en gloende Jldstufte, der holdes tæt derover. Hele det midterste tomme Rum fyldes enten med Fløde, der er stift pisket og blandet med Vanillesukker, eller med en tyk Vanille eller Citroncrème.

Smaakager.

For let at kunne faae Smaakager løste fra Pladen, bestryges den, efterat være rensat og varmet, med et Stykke hvidt Vox. Dersom Kagerne af en eller anden Grund blive kolde paa Pladen og derfor sætte dertil, behøves den kun at varmes og Kagerne ere da strax løse.

Nr. 21. Tarteletter med Crème.

De tilberedes af mør Deig Nr. 2. Deigen udrolles paa et med Mel overstrøet Ragebrædt i $\frac{1}{8}$ Tommes Tykkelse og deraf udstikkes med et Vlgas, eller et Udstikningsjern, runde Skiver. De kunne enten nedtrykkes i smaa Blikforme, der ere riflede paa Kanten, eller dannes med Fingrene, idet Kanten rundt om opbøies. Der sættes en lille Papirring om dem

og de bages i en svagt varmet Ovn til de have en smuk Farve. De befries for Papiret, oversigtes med Sukker og fyldes. De kunne fyldes paa mange Maader, enten med pidsket Flødeskum og Sukker, med pidsket Eggehvide, Sukker og Mandler og bages da gule ved svag Varme, eller med forskjellige Sorter Crème m. m.

Citronerème til Tarteletter.

4 toppede Spisesteer Sukker blandes med 1 Spiseste Kartoffelmel, den paa Sukkeret afrevne Skal af en Citron og 8 Eggeblommer, der røres i $\frac{1}{2}$ Time; det tilsættes $\frac{1}{2}$ Bøgl Fløde og røres da paa svag Ild til det danner en tyk Crème. Naar det er nærved Kogning, tages det af Ilden og sættes paa et varmt Sted. Det stift pidskede Skum af 6 Eggehvider blandes lidt efter lidt deri, det pidskes til det næsten er koldt og udrøres da med Saften af en Citron.

Banille-Crème til Tarteletter.

8—10 Eggeblommer udrøres med $1\frac{1}{2}$ Spiseste Kartoffelmel og 8 Lod Sukker i $\frac{1}{2}$ Time, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot Fløde, hvori en Stang opstaaet Banille har faaet et Opkog og derpaa har staaet en Time til-dækket paa et varmt Sted for at trække. Det røres paa svag Ild til det danner en tyk Crème, tages af, sættes paa et varmt Sted og tilsættes lidt efter lidt det stift pidskede Skum af 6 Eggehvider, hvorpaa det pidskes til det næsten er koldt.

Efterat Crêmen er fyldt i Kagerne, lægges smukke, syltede Frugter, en paa hver, ovenpaa.

Nr. 22. Convelutter med nedlagte Frugter.

Mør Deig Nr. 2 udrulles meget tyndt, stæres med et Ragehjul i regelrette Firkanter af 6 Tommers Størrelse; de overstryges paa den indvendige Side med nedlagte Frugter, hvorpaa alle fire Spidser overboies til Midten; de trykkes lidet sammen der og overstryges med Eggeblomme, der er blandet med Sukker, dog ikke paa Kanterne af Snittene. De bages ved stærk Hede og som Segl lægges et Hyben eller Kirsebær paa Midten af Sammensøiningen.

Nr. 23. Sveitsjer Fugle.

Til Deig: $\frac{1}{2}$ π Mel, 12 Lod Smør, 3 Lod Sukker, 3 Skfulde Cognac, 1 Spisestk Vand, og til Fylldning: syltede Frugter.

Deigen udrøres, udrulles og udstikkes med et stort rundt Udstikningsjern eller Glas, fyldes paa Midten med Gelée eller nedlagte Frugter, lægges engang sammen over Midten, fasttrykkes langs Kanten, efterat den indvendig er strøget med Eg, overfigtes med Sukker og bages hurtigt i Ovnen ved stærk Barme.

Nr. 24. Mandel-Kolatcher.

10 Lod Smør udrøres med et helt Eg og 2 Eggeblommer, 10 Lod Sukker, 1 Lod stødte, bitre Mandler, hvorpaa der blandes 14 Lod Mel deri. Med en Ske sættes der smaa ligestore Bunker deraf

paa en med Vox strøget og varmet Plade, i hver af dem nedtrykkes der adskillige lange Skiver af Mandler, de overstrøes med Sukker og bages ved Middelvarme.

Nr. 25. Carlsbader Kolatcher.

12 Lod Smør røres skummende, tilsættes 4 Eggeblommer, et helt Eg, 4 Lod Sukker, Citronsukker, Salt, Muskatblomme, 26 Lod luncent Mel, 2 Lod i luncent Mælk opløst Gjær og røres til en ikke for blod, let Deig, der slaaes dygtigt og dannes til Rugler af Størrelse som et Eble. De sættes paa en Rageplade, der er strøget med Smør og med et Eg, der er dyppet i Mel, trykkes der en Fordybning i hver af disse Kolatcher. De hæves paa et varmt Sted, Fordybningen fyldes med syltede Frugter efter Behag, bages i en svagt varmet Døn til de have en smuk Farve, overstryges med blødt Eggehvideskum, overfigtes med Sukker og tørres noget i Dønen.

Nr. 26. Gode Sukker Blædsner.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ stødt og sigtet Stivelse, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ sigtet Sukker, 4 Eg, den afrevne Skal af en Citron og $\frac{1}{2}$ Theste Muskatblomme.

Eggeblommerne røres stærkt $\frac{1}{2}$ Time med Sukkeret og Krydderiet, blandes med det stift pidskede Skum af Eggehviderne, hvorpaa Melet tilsættes saa hurtigt som muligt. Med en Theste sættes der Smaabunker paa en Rageplade, der er strøget med Vox, og de bages gule ved Middelvarme.

Nr. 27. Mandel Kringler, Krandsø, Ringe,
Stjerner, Sløiser etc.

12 Lod søde og 1 Lod bitre fløede Mandler, der stødes meget fint med Eggehvide, blandes med 12 Lod Mel, 12 Lod Sukker, Citronsukker, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Smør, 1 helt Eg, 1 Eggeblomme og lidet Salt og dannes til en glat og fin Deig, der udtrilles til tynde Ruller, hvoraf der formes smaa Kringler, Krandsø, Ringe, Stjerner, Sløiser etc. De lægges paa en med Smør indgnedet Røgeplade, overstryges med blødt Eggehvidefum, bestrøes med Sukker og bages ved svag Varme til de have en smuk Farve. Sløiserne dannes af lange med Røgehjulet udstaarne, smalle Strimler, der bindes som en jirlig Sløise og behandles videre som anført.

Nr. 28. Crocodileæg.

Al Deigen Nr. 27 udrulles ved Hjælp af fint-sigtet Sukker runde Rugler, der derefter rulles lidet langagtige af Form som et Eg og af Størrelse fra Hønsæg til Spurvegæg. Naar de ere bagte gule, glaseres de med Sproiteglassur, først paa den ene Side, hvorpaa de tørres, og derpaa paa den anden Side. Paa den brede Ende kommes der Rugler af farvet Strosukker, medens de endnu ere vaade, i Glasjuren.

Nr. 29. Biener forlorne Blodpølser.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ fint Mel, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ sigtet Sukker, 3 Eg, $\frac{1}{2}$ Lod

fint Kanel, rigelig $\frac{1}{8}$ Lod Nelliker, $\frac{1}{16}$ Lod Kardemomme, den afrevne Skal af $\frac{1}{2}$ Citron og 3 Stk. rigtigt fint hakkede Baldnødder.

Efterat Mel og Sukker er sigtet, udrøres alle de nævnte Bestandele med Undtagelse af Melet i $\frac{1}{2}$ Time, hvorpaa dette i Skesuldviis tilsættes og udrøres. En toppet Spiseske af denne Deig, der er vendt i Sukker, udrulles til en Pølse, og naar da Alle ere tildannede, bages de gule paa en Røgeplade, der er indgnedet med Vøx, og efterat de først ere strogne glatte med pidstet Vg. De glaseres med kogt Chokoladeglasur, først paa den ene Side og derpaa paa den anden, og tørres lidet efter hver Gang.

Nr. 30. Marzipan.

1 $\mathcal{L}$ skollede, søde Mandler, 12 Stk. bitre Mandler, 1 $\mathcal{L}$ Sukker og desforuden fint Sukker til Understrøning samt Orangeblomstvand. Mandlerne skolles, skrælles og stilles ved alle brune Pletter, der skæres af, hvorpaa de vaskes og astørres paa et Klæde. De stødes med noget Orangeblomstvand saa fine som Mel og røres saa længe med det fint sigtede Sukker i en Kobbertasferolle og paa svag Ild, indtil de ikke mere klæbrer ved Fingrene, uden dog at blive tørre. Massen lægges derpaa paa et med Sukker overstrøet Bord, overstrøes med Sukker og udrulles til ganske tynde Plader, hvoraf der udstikkes forskjellige Figurer efter Behag. De sættes paa en Plade og tørres egentlig kun i en svag varmet Ovn, uden at blive haarde.

Nr. 31. Søde Matroner.

1½ $\mathcal{A}$ sigtet Suffer, 1 $\mathcal{A}$ stødt Mandler, 4 Eggehvider og den afrevne Skal af en Citron. Mandlerne røres med Sufferet, Citronskallerne og det meget stift pidstede Skum af Eggehviderne lange, hvorpaa Deigen med en Ske sættes i Bunker paa en med Bøx indgnedet Kageplade og bages gule ved svag Varme,

Nr. 32. Bitre Matroner.

Dertil tages halv søde og halv bitre Mandler og for hvert $\mathcal{A}$ Mandler 1½ $\mathcal{A}$ Suffer. De tilberedes som Nr. 31.

Nr. 33. Baisers.

1 $\mathcal{A}$ fint Suffer, noget Vanille stødt med Sufferet og 8 Eggehvider. Eggehviderne pidstes til saa stift Skum, at det kan støres med en Kniv uden at miste sin Form; Sufferet og Vanillen tilsættes langsomt medens det uafbrudt pidstes. Det sættes med en Barmesse paa en med Bøx indgnedet Plade, der strøes fint Suffer over dem og de bages gule ved svag Varme.

Nr. 34. Baisers fyldt med pidstet Gløde.

Baisermassen er som ved Nr. 33, til Fyldning: Glødeskum, pidstet med Vanille. Deigen formes som et Æg ved Hjælp af 2 Spisestæer, overstrøes med fint Suffer, hvorved de erholde Glands, sættes paa

en Blade, der er strøget med Bog, og bages ved svag Barme eller rettere tørres istedetfor at bages. Naar de ere ganske tørre, tages de af Bladen, det Indvendige udtages foruden, de fyldes med tyk pidstet Flødestum blandet med Vanillesukker, to og to sættes sammen og de serveres frax. Efterat de ere udhulede, kunne de ogsaa overtrækkes med kogt Chokoladeglaskur og tørres. Naar de da fyldes med Flødestum og sættes sammen, se de smukke ud paa Bordet.

To og tyvende Afdeling.

For Snedkere.

Nr. 1. Maghoni-Beize.

1 $\mathcal{A}$ Kraprodt koges med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ raspet Gultræ i 5 $\mathcal{A}$ Vand i 1 Time, og med denne kogende Decoet overstryges Træet til den ønskede Farve er indtraadt.

Nr. 2. Maghoni-Beize.

2 Lod pulveriseret Curcuma og 2 Lod pulveriseret Drageblod kommes paa $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Alkohol til 80 Procent. Det staaer i luffet Glas i 8 Dage og filtreres gjen-nem et Klæde. Det stryges varmt paa Træet.

Nr. 3. Maghoni-Beize.

1 $\mathcal{A}$ Krap koges med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Campeschetræsmel og 5 $\mathcal{A}$ Vand i 1 Time, filtreres og anvendes varmt. Ønskes der en mørkere Farve, saa overstryges det tørrede Anstrøg med en Opløsning af 1 Lod rensset Potasse i 4 Lod Vand.

Nr. 4. Rød Beizje.

2 $\mathcal{L}$ pulveriseret Lima Rodtræ, 4 Lod renset Potaske og 5 $\mathcal{L}$ Vand. Det staaer paa et varmt Sted i 8 Dage, rystes jævnligt, sies gennem Linned og anvendes varmt til den ønskede Farve er indtraadt. Skal Farven forhoies, overstryges det endnu varme Anstrøg med en Oplosning af $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ jernfri Alun i 2 $\mathcal{L}$ Vand.

Nr. 5. Purpurrod Beizje.

2 $\mathcal{L}$ raspet Campeschetræ, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ raspet Lima Rodtræ og 5 $\mathcal{L}$ Vand koges i en Time og sies gennem Linned. Farven paastryges varm, men ikke for tyk, da den i saa Fald bliver mørkeblaa. Det beizede Træ overstryges med en Oplosning af 1 Quintin renset Potaske i 1 $\mathcal{L}$ Vand.

Nr. 6. Blaa Beizje.

Lidt efter lidt røres $\frac{1}{2}$ Lod fint pulveriseret Indigo i $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ engelsk Svovlsyre til 60 Grader. Det staaer i 12 Timer i 20 Grader Reaumur's Varme og kommes da i 10 $\mathcal{L}$ Regnvand, samt filtreres gennem Filt. Ved Tilsetning af mere Vand, bliver Beizen lysere.

Nr. 7. Blaa Beizje.

2 Lod fin Indigo oploses i $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Vand.

Nr. 8. Gul Beizje.

4 Lod fint pulveriseret Curcuma kommes i 1 $\mathcal{L}$

Alkohol til 80 Procent, staaer i nogle Dage og filtreres.

Nr. 9. Gul Beitze.

1 Lod Skedevand blandes med 3 Lod Regnvand.

Nr. 10. Gul Beitze.

1 Lod Orlean, 3 Lod rensset Potasse og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Regnvand blandes, staaer varmt i 3 Dage, filtreres og tilsættes 2 Qvintin Salmiakspiritus.

Nr. 11. Hvi guldgul Beitze.

1 Lod fint pulveriseret Krap og 4 Lod fortyndet Svovlsyre staaer i 12 Timer og sies. De beitzende Gjenstande lægges 2—3 Dage i denne Bædse.

Nr. 12. Grøn Beitze.

$\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ rensset Spanstgrønt opløses i 1 $\mathcal{R}$ Eddike og anvendes varmt.

Nr. 13. Grøn Beitze.

1 Lod fint Indigocarmin opløses i 4 Lod Regnvand og tilsættes en Opløsning af 2 Qvintin ren Pikrinsyre i 4 Lod kogende Regnvand.

Nr. 14. Sort Beitze.

1 $\mathcal{R}$ Brasilietræ koges med 1 Lod Alun og $2\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Vand i 1 Time og Gjenstanden bearbejdes dermed. Anstrøget overstryges let med en Blanding af 4 Lod Jernfilspaaner, 2 Lod Kogsalt og 1 $\mathcal{R}$ Eddike.

Nr. 15. Sort Beitzte.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{H}$ Galæbler koges med 2 $\mathcal{H}$ Campeichetæ og 8 $\mathcal{H}$ Regnvand i 1 Time, fles og anvendes varmt. Den erholdte Beize overstryges med en Oplosning af $\frac{1}{2}$ $\mathcal{H}$ Jernvitriol i 5 $\mathcal{H}$ Regnvand.

Nr. 16. Ægte skarlagensrød Beitze.

1 Lod fint Cochenille rives fint i en Serpentin-Morter, Pulveret kommes i en Flaske og tilsættes 6 Lod pulveriseret Vinsten, 4 Lod Vinstensfløde og 12 Lod mættet Tinoplosning af Tinsalt og Vand. Det staaer i en Flaske i 24 Timer ved Varmen. Træet overstryges saa længe dermed, til det er smukt skarlagensrødt.

Nr. 17. Ægte skarlagensrød Beitze.

1 Lod smukkeste Carmin koges i en Porcelainskaal med destilleret Vand i 4—5 Minutter, tilsættes lidet Salmiakspiritus og koges endnu 2 Minutter. Træet bliver længere eller kortere Tid i Farven.

Nr. 18. Ægte Rosa Beitze.

I Nr. 16 eller 17 kommes efter Udfjølning endnu en Gang saa meget Vand og tilsættes Draabevis saa meget Salmiakspiritus, til Rosafarven kommer frem. Træet lægges i Beizen, koges nogle Minutter deri, og optages først naar den ønskede Farvetone er indtraadt.

Nr. 19. Gerstenblomstfarvet Veitze.

Efter Afstjoling af Nr. 18 tilsættes det dobbelte Quantum Salmiakspiritus.

Nr. 20. Rjødfarvet Veitze.

Naar Nr. 19 fortyndes med mere Vand, erholdes Rjødfarve. Ved mer eller mindre Tilsætning deraf erholdes forskjellige Nuancer.

Nr. 21. Carmoisinrød Veitze.

Hertil bruges 4 Lod Cochenille, 4 Lod Vinstensfløde og 12 Lod Farlagen Veitze Nr. 16 og behandles paa samme Maade som dette Nummer. Der tilsættes saa meget Salmiakspiritus, indtil den ønskede Farve indtræder. Træet koges nogle Timer deri, affjøles og staaer i Veitzen i 5—6 Dage.

Nr. 22. Carmoisinrød Veitze.

I en Mæssing- eller fortinnet Rjedel koges 10 Potter Vand, 6 Lod Vinsten og 6—8 Lod fintstødt Alun. Naar det er opløst, koges endnu 5 Lod pulveriserede Galabler dermed; Træet lægges deri og naar Veitzen har flaaet an, tages det op. Derpaa blandes 3 Lod Cochenille, der er revet fint med Eddike og Alun, deri. Træet kommes atter deri eller stryges dermed.

Nr. 23. Purpurrød Veitze.

Denne Farve erholdes ved at tilsætte den dobbelte Portion Salmiakspiritus til Nr. 21.

Nr. 24. Rilla Beitzje og andre Nuancer.

Naar der til Nr. 23 tilsættes mer eller mindre Band, erholdes smukke Nuancer af Rilla.

Nr. 25. Brun Beitzje.

1 Del Raskelerbrunt blandes med en Lød af 1 Del Soda og 4 Dele Vand.

Nr. 26. Smuk Maghoni-Beitzje for haarde Træsorter.

1 Lød smaatflaaret Alfannarod, 2 Lød stødt Aloe og 2 Lød stødt Drageblod blandes, overholdes i et Glas med 1 π Alkohol, overbindes med Blære og staaer ved svag Varme til den onskede Farve indtræder. Filtratet er den nævnte Beizje. Træet beizges først med Salpetersyre, stryges derpaa flere Gange med den nævnte Farve og afrives tilsidst med gammel Linolie.

Nr. 27. Chamäleon-Beitzje paa forskjellige Træsorter for at give dem Udseende af Palisander og Røddetræ.

En concentreret Opløsning af overmangansurt Kali (mineralt Chamäleon) egner sig ganske fortrinlig til Beizning af Træ.

Den beizende Glade stryges med en concentreret Opløsning af Pulveret, der i længere eller kortere Tid skal indvirke paa Træet, alt efter den onskede Nuance. For at frembringe en stærk Beizning behøves

i det høieste 5 Minutter. De forskjellige Træsarter behøve forskjellig Behandling. Bæretæ og Kirsebærtæ lade sig lettest beige. Ved et Par Provesforsøg kan Enhver i kort Tid komme efter den rigtige Tid. Efter Beizningen afvaskes Træet med Vand og tørres. Det indgnides derpaa med Olie og poleres. Virkningen af Beizningen er i høi Grad overraskende ved mange Træsarter, saaledes ved Kirsebærtæ, hvis Farve antager en smuk rødlig Tone. Chamæleon-Beizningen meddeler Træet en saavel i Lys som Luft bestandig usvæffelig Farve; Beizningen fordrer kun meget kort Tid og er endog anvendelig paa allerede limede Gjenstande. Af disse Grunde er denne Methode at foretrække for enhver anden Beizning.

Nr. 28. Fortrinlig sort Beizning.

Denne Beizning er at foretrække for alle tidligere bekjendte sorte Farver. Den stryges under Omrøring 3, høist 4 Gange paa Træet med en Pensel eller Svamp; den har den høieste Grad af Skjønhed, saasnart den faaer Politur eller Fæinis. Den er ligesaa billig som anden Beiz. Den kan bruges paa forskjellige Træsarter og er prøvet paa Ahorn, Kirsebærtæ, Lind, Poppel, Fyr etc. Den har en prægtig, dyb violet Farve, men er ren sort, naar den stryges paa Træ.

2 Lod almindelig stødt Blaatræextræct overhældes med 4 Lod kogende Vand og naar Vandet er farvet, tilsættes $\frac{1}{2}$, høist 1 Qvintin gult, neutralt, chromjur Kali og omrøres godt. For meget chromjur Kali gjør

at Blandingen bliver geléeagtig. Dermed er Veigen færdig, og det maa bemærkes, at samme Sammensætning er et meget brugbart Blæk.

**Nr. 29. At farve Træ rosenrødt ved kemisk
Nedslag.**

Der tilberedes to Bade:

Første Bad: 1 Pot destilleret Vand og 2 Unzer 5 Drachmer 10 Gran Jodkalium.

Andet Bad: 1 Pot Vand og 6 Drachmer 40 Gran Qvicksolvsublumat.

Det farvende Træ lægges nogle Timer i det første Bad. Derefter kommer det i det andet Bad, hvor det modtager en livlig, ensformig, rosenrød Farve.

Naar det er færdigt i det andet Bad og fuldkommen tørret, færdiggøres det. — Badene kunne opbevares og ofte bruges.

Nr. 30. At farve Træ sort som Ibenholt.

Der tilberedes et concentreret Afkog af Campeschetræ, hvortil der tilsættes 48 Gran Alun til hver Pot Vædske. Træet stryges med den varme Farve og naar det er tørret, overstryges det en eller flere Gange med Eddike, der har staaet og degereret med Jernfilspaaner. Farven bliver da aldeles fulsort som Ibenholt.

Nr. 31. At farve Træ paa ny Maade.

Med Hensyn til Farvningen af Ahorn er der gjort en Række af Erfaringer, som følge her:

De spiritusholdige Farveextracter gives ubetinget

Fortrinnet for de vandholdige, da Farvningen ved de sidste gaaer for langsomt fra Haanden; Træet maa ligge for længe i Farven, hvorved Porerne aabnes og Extracterne trænge for langt ind i Træets blødere Dele, medens de haardere knap angribes. Ved de blødere Træsarter maa vandholdige Extracter aldeles forkastes, ligesom Anvendelsen af stærke Syrer, som Skedevand, Svovlsyre og Saltsyre, da disse Syrer, saafremt der er det mindste Overskud tilstede, senere virke skadeligt paa Polituren. De spiritusholdige Farver ere vel dyrere end de vandholdige, men de levere regelmæssigere og stærkere Farver og de forslaa bedre end de Andre.

De Bestandele, der anvendes, ere følgende:

- a) Gallusyre. Den frembringes ved at overhælde pulveriserede hvide, eller sorte Galæbler med almindelig Spiritus; det sættes paa et varmt Sted, omrøres jævnligt og filtreres.
- b) Jernvitriol. Den riftes i en ren Jernplade over Kulild til den er blevet rødlig. Efter Afkjøling pulveriseres den og overhældes med Spiritus.
- c) Blaatræspaaner.
- d) Sandeltræpulver.
- e) Safran og Orlean. De overhældes med Spiritus og behandles som ved a.
- f) Fernambukspaaner.
- g) Gultræspaaner.
- h) Stødte Korrbær eller Korstornbær.

De overhældes med Vand og den vandholdige Extract anvendes fald.

i) Cochenillepulver. Det koges med den dobbelte Vægt Salmiakspiritus og Vand saa længe i Vandbad, indtil Salmiakspiritussen er bortdunstet, hvorpaa Badsfen tilsættes Spiritus og filtreres.

k) Vandholdig Braatræaffkog tilsættes noget i Vand opløst Alun; det dannende Bundfald samles paa et Filtrepapir, hvor Vandet er løbet igjennem, tørres, rores med nogle Draaber Saltsyre til en Deig og opløses da i Spiritus.

l) Pulveriseret Indigo opløses i den fire-dobbelte Vægt rygende Svovlsyre, staaer nogle Dage paa et varmt Sted og fortyndes derpaa med Vand.

m) Tinopløsning. Nr. 1. 1 $\mathcal{A}$ granuleret Tin opløses ved Kogning i 1 $\mathcal{A}$ Saltsyre.

Nr. 2. 20 Lod granuleret Tin opløses ved Kogning i 1 $\mathcal{A}$ Saltsyre.

n) Nogle Lod Alun.

o) Nogle Lod Chromkali. (Dobbel Chromsur Kali.

p) Nogle Lod Blodludsalt.

q) Nogle Lod Kobbervitriol. Det opløses i saameget Vand, at endel af Saltet bliver uopløst paa Bunden.

Dette ere de Bestandele, der bruges i efterfølgende Farver paa Ahorntræ.

Blaa. Indigoopløsning fortyndes med tilstrækkeligt Vand.

Blaabrun. Blaatræopløsning fortyndes med Spiritus og tilsættes Tinopløsning.

Blaagraa. Cochenilleopløsning fortyndes meget stærkt med Spiritus og gives en Tilsætning af Indigoopløsning.

Mørkere Blaagraa. Indigoopløsning fortyndes med Vand.

Blaabrun. Stærk Blaatræopløsning med Tilsætning af Tinopløsning.

Blaasort. Blaatræopløsning med Spiritus og deryaa Tilsætning af Jernvitriolopløsning.

Brun. Halv Blaatræopløsning, halv Safranopløsning, fortyndet med Spiritus og da Tilsætning af Tinopløsning.

Brunrød. Fernambukaffog blandes med noget Tinopløsning.

Brun. Gallus, da Jernvitriol, endelig Rødtæaffog forsat med noget Alun.

Carmoisinrød. Cochenilleopløsning i Spiritus.

Mørkegrøn. Gallus, da Jernvitriolopløsning og endelig Indigoopløsning fortyndet med Vand.

Mørkegrøn. Gallusopløsning og Jernvitriolopløsning.

Graa. Indigoopløsning fortyndes med Vand under Tilsætning af mere Indigoopløsning.

Grønlig. Safran i Spiritus med Tilsætning af noget Indigoopløsning.

Grøn. Den Foregaaende med Tilsætning af mere Indigoopløsning.

Grøngraa. Korsbæraffog med noget Jernvitriolopløsning og Indigoopløsning.

Grøngraa. Gallus, Jernvitriol og Gultræaffog blandet med Indigoopløsning.

Gulgraa. Korsbæraffog blandes med noget Jernvitriolopløsning.

Gulgraa. Blanding af Gultræaffog, Blaatræ og Jernvitriolopløsning.

Gulgraa. Gallus, da Orlean, begge udtruffet i Spiritus, derefter Jernvitriolopløsning og Alt anvendt efter hinanden.

Gulbrun. Blaatræ opløst i Spiritus, da Korsbæraffog, tilsat noget Tinopløsning og fortyndet med Spiritus.

Gulbrun. Fernambukaffog i Vand, da Gallus.

Grønlighbrun. Gallus og da stærk Jernvitriolopløsning.

Lusebrun. Kobbevitril opløst i Vand, da Blodludsalt opløst i Vand og tilsidst noget Saltsyre.

Kirsebærrød. Fernambukaffog fortyndet med Spiritus, tilsat Tinopløsning.

Orange. Orlean opløst i Spiritus.

Orange. Safran opløst i Spiritus.

Orange. Fernambuktræ opløst i Vand.

Orange. Orlean opløst i Spiritus og fortyndet med samme.

Rødt. Cochenilleopløsning blandet med Safranopløsning.

Rødlig. Cochenilleopløsning blandet med lidet Safranopløsning.

Rødbrunt. Blaatræbundsalt blandet med Alun og opløst i Spiritus, hvori der er tilsat Saltsyre.

Rødbrunt. Blaatræaffog blandet med Alunvand.
Rødbrunt. Blaatræ i Spiritus med Tilfætning af noget Alunopløsning.

Rødbrunt. Blaatræ opløst i Spiritus, da Rørsbaraffog blandet med noget Tinopløsning.

Rødligbrunt. Blanding af Blaatræaffog med Gultræaffog og noget Tinopløsning.

Rødligbrunt. Gallus i Spiritus, Sandeltræ opløst i Spiritus, endelig Jernvitriol og Alt anvendt efter hinanden.

Rødliggul. Sandeltræ opløst i Spiritus.

Dyrefarve. Gallus, da Jernvitriolopløsning, derefter lige Dele af Rødtræ- og Gultræaffog.

Rosenrød. Cochénilleopløsning forsat med noget Alunvand.

Dyrefarve. Galæbler blandet med Jernvitriolopløsning.

Straagul. Rørsbaraffog, da Tinopløsning fortyndet med noget Vand.

Terre d'Egypte. Gallusgrund og da Opopløsning af Chromkali i Vand.

Gulbrun. Gallus, da Jernvitriolopløsning, den første stærk, den sidste svag.

Fremgangsmaaden ved at farve al Slags Træ:

Til lyse Farver vælges helst hvidt Træ, men ikke naturlig farvet Træ, til mørkere Farver saadanne Træsorter, der nærme sig mer eller mindre i Farven. Førend Træet farves, maa det udarbejdes fuldstændigt, da Farven ellers ikke trænger dybt nok ind for at

kunne taale den efterfølgende Slibning og Polering. Gladerne behandles derfor først med Slethøvlen, derpaa med Zieglingen og derefter med et Stykke sugtet Pimpesten, eller ved krumme Glader, istedetfor Ziegling med Skravgræs. Det farvende Træ renses da for alle Urenligheder og tørres. Mindre Træstykker, der ere tilberedte paa denne Maade, farves i en langagtig firkantet Kobberkjedel, hvori man saa lange overhælder Træet med Decocten, til den fuldkommen tilstrækkelig er trukket ind. Store Træslader, der ikke kunne behandles paa denne Maade, overstryges ved en Pensel eller blød Børste med den hede Farve og dette gjentages alt efter Træets større eller mindre Porositet 4—5 Gange og tørres mellem hver Gang. Naar Farven er trængt dybt nok ind og Træet har den ønskede Tone, saa poleres Træsladen efter Tørring med Skravgræs, Benaske eller Trippel ved Hjælp af et lille Stykke hvidt Filt og derpaa gives en Fjernispolitur eller fernisseries paa anden Maade. I det Tilfælde, at Farven ikke skal være ensformig, men vise sig forskjellig nuanceret, saa er det rigtigst ikke forud at jævne og polere Gladen, men at farve den i raar Tilstand saa dybt som muligt og først derefter udarbejde den. Steder, der skulle være masrede, kunne da delvis affrabes og mættes da med Farven.

Schatteringer af den fremstillede Farve er afhængig af Træets naturlige Farve og de ovenfor angivne Farver kunne kun gjengives paa aldeles hvide Træsorter.

Nr. 32. Fremstilling af kunstig Pimpesten.

100 Dele fint pulveriseret Pimpesten bearbejdes med 3—4 Dele Lim, der er opløst i 10 Gange saa meget Vand efter Indhold. Det udarbejdes til en Deig, der presses svagt og tørres da i Luften.

Betingelserne herfor ere, at der ikke maa tilsættes for meget Lim og at Blandingen ikke maa gjøres for tynd, da Stenen i saa Fald bliver for haard og slibes glat ved Slibningen. Det samme indtræffer, naar den presses for stærkt, eller tørres ved Døvnvarme. Limen sætter sig derved paa Overfladen og bedækker den.

Nr. 33. Lak til malede Gulve.

3 $\mathcal{A}$ Schellak, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Elemi, 2 $\mathcal{A}$ Terpentiniolie og 5 Potter Spiritus. Schellaken pulveriseres og kommes i Spiritusfen. Elemien opløses i Terpentiniolien ved Varmen og blandes med Schellaken. Gulvet grundes først med Limfarve, tilbørlig uddrevet og om det ønskes med Tegning og Borter; derefter overstryges det med Linoliefernis for at der ikke skal medgaae for meget Lak. Har Gulvet tidligere været malet, blandes noget Linoliefernis i Limfarven, ellers ikke. Til Grund anvendes bedst Oker og Blyhvidt, hvorved Anstrøget erholder et olieagtig Udseende. FERNISSEN paastryges to Gange.

Nr. 34. Til Polering af Møbler Nr. 1.

6 Lod Stenolie og 1 Lod virginisk Bog. Denne

Fernis stryges varm paa med Pensel og poleres med en ulden Klud.

Til Polering af Meubler Nr. 2. 1 $\mathcal{A}$ hvidt Bog koges i $\frac{1}{2}$ Time med $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Potasse, der er opløst i varmt Vand. Naar det er blevet koldt, tages Boget, der svømmer ovenpaa, af. Et Meubel overgnides med Boget, staaer en Time, hvorpaa det rives med en ulden Klud og opnaaer derved en høj Glands.

Til Polering af Meubler Nr. 3. $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ gult Bog smeltes med noget Colophonium og tilsættes 2 Unzer varmet Terpentiniolie eller ogsaa Terpentinspiritus. Med en ulden Klud indgnides Meublerne dermed og erholde nogle Dage efter megen Glands.

Nr. 35. En usforbrændelig Fernis paa Træ.

En Oplosning af Alun og Husblas, lige Dele af hver, stryges over det vedkommende Træ, hvorpaa Flammen virker og forhindrer Antændelse. I en Træskaal, der er strøget med denne Fernis, kan der koges paa almindelig Ild, uden at den tændes.

Nr. 36. Fernis til Snyester.

2 Unzer Mastix og 8 Unzer Sandarak opløses i 1 Pot Spiritus samt tilsættes 4 Unzer venetiansk Terpentin.

Nr. 37. Sort Fernis.

Rjønrog eller Frankfurter Sort udrides med 1 Del

Asphalt, opløst i 3 Dele Terpentinosie, samt tilsættes noget Linolie og Monnie.

Nr. 38. Spirituslak til Violiner og andre musikalske Instrumenter.

I en Pot absolut Alkohol opløses ved middelmaadig Varme 4 Unzer Sandarak, 2 Unzer Schellak i Korn, 2 Unzer Mastix og 1 Unze Elemi, og efterat det nogle Gange har opkogt, tilsættes 2 Unzer venetiansk Terpentin.

Nr. 39. Smeder-Politur.

$1\frac{1}{3}$ Pot Alkohol, 4 Drachmer 24 Gran Schellak og 2 Unzer 40 Gran Aleber. Det er meget skinnende, bliver hurtigere blankt end almindelig Schellak og er billigere.

Nr. 40. At give haarde Træsarter den naturlige Maghonifarve uden at beize eller lakere.

I „neuen Schauplaze der Künste und Handwerker“ findes følgende anbefalede Anvisning:

Gammel ren Linolie koges til Fjernis med 8 Lod Solverguld og staaer derpaa rolig i 24—28 Timer. Derpaa røres den med 3 Lod engelsk Brunnrødt og 1 Lod Drageblod til en meget fin Mæsse, kommes i en flad Skaal og fortyndes med Linoliefjernis til den danner en tynd Farve. En temmelig stor Borstespensel dyppes i denne røde Farvemæsse, hvormed der overstryges et saa stort Sted, der kan slibes paa en gang, hvorpaa Træet slibes med et Pimpestensstykke.

Under Slibningen kommes stedse noget af Farven paa Træet, saaledes at der aldrig slibes tørt. Er Træet slebet fint nok paa denne Maade, saa foretages den anden Slibning. Dette skeer ved at slibe det temmelig længe med Skravgræs og den samme Farve, hvorved denne stedse maa fornyes for ikke at slibe tørt. Det Aflebbe afvidskes med en gammel Klud. I noget af Farven er der tilsat 4 Lod allerfineste Teglmel, $\frac{1}{2}$ Lod fint, præpareret Hjortetak, 1 Lod Drageblod og 1 Lod meget fint pulveriseret Engelskrødt; det omrøres godt og kommes i en flad Skaal. Et Stykke hvidt, fast Hattesilt dyppes i Farven og Arbeidet slibes dermed paa det allerfineste. Træet vil derefter have antaget en smuk Maghonitræ lignende Farve, og naar det tilsidst afflibes tørt med Silt, faaer det Udseende, som om det var poleret. Denne Politur skades ikke af Fugtighed, den sikrer Træet modOrm og den forandrer aldrig Farve.

Nr. 41. Fortrinlig fransk Politur til at polere Træarbejder med.

$\frac{1}{2}$ Pot absolut Alkohol, 1 Lod Copal, $\frac{1}{2}$ Lod arabisk Gummi og 2 Lod Schellak. Gummierne stødes paa det allerfineste og sigtes gennem Mousselin, hvorpaa det kommes i Alkoholen i en Glaske, der er godt proppet, og stilles paa en varm Kaffelovn. Det rystes ofte og paa 2 Dage er det opløst. Det sies strax gennem Mousselin og opbevares lufttæt i en Glaske.

Denne Politur giver Arbeidet et udmærket Ud-

seende og en haard Overflade, der ikke saa let modtager Ridser, samt en Glands og Rigdom af Farve, der ikke kan opnaaes ved noget andet Middel. Den egner sig især til Polering af alle finere Meubler og er at foretrække for enhver hidtil kjendt Politur.

Anvendelsen af denne franske Politur skeer paa følgende Maade:

Er det polerede Arbeide porøst, eller med grove Korn, saa maa det forend Polituren gives et Overtræk af Pergamentlim, og naar dette er tørret, afslibes det sagte med Glaspapir. Limen fylder Porerne og forhindrer Træet fra at opsluge Polituren, samt sparer betydelig Tid ved Arbeidet selv. Arbeidet maa nu stilles saaledes, at Lyset falder i en skraa Retning derpaa, for at kunne bemærke, idet der sees fra Siden, hvorvidt Polituren rykker frem efter.

Der rulles et grovt Stykke Flonel eller Droquet (halvt Uld og halvt Linned Løi) sammen, saaledes, at der opstaaer en Slags Cylinder og om den Ende, hvormed der skal poleres, slaaes en flere Gange dobbelt Linned Klud derom, saa at det er saa blødt, som muligt. Denne Riber bringes til Glasens Munding, hvori Polituren er, den rystes og derved fugtes Linnedet tilstrækkeligt. Det polerende Arbeide rives i fredsformig Bevægelse dermed, dog ikke større Stykker ad Gangen end et Quarter i Firkant. Saaledes vedblives indtil hele Overfladen har faaet en Overgang og alle Sider ere berørte af Polituren. Efter Træets Bestaaffenhed gjentages det 3—4 Gange. Hver Gang rives saa længe til Kluden er aldeles

tør og det maa iagttages, ikke at tage for meget Politur paa engang, hvorved den bliver ujævn og uden stærk Glands. Det maa ogsaa bemærkes, at Kluden skal være aldeles ren og blød, idet Polituren især er afhængig af den Omhyggelighed, der vises ved Arbeidet, for at Kluden under Operationen kan være ren og fri for Støv.

En af de første Bordsnedkere i Paris, Herr Dalgirk, holder kold presset Linolie for den første Politur. Han river et Bord nogle Timer dermed og ved Hjælp af blødt Løi, indtil det har modtaget den højeste Glands. Denne kan staa sig meget længe og lider mindre ved varme Fade, eller hedt Vand, end enhver Anden og endog mindre end den Franske.

For endnu at give den franske Politur den højeste Grad af Fuldendelse, bruges følgende Sammensætning:

1 Pægl absolut Alkohol blandes med 2 Drachmer Schellak og 2 Drachmer bedste Benzoes i en Flaske, der sættes paa et varmt Sted og rystes ofte til det er opløst. Til den kolde Opløsning tilsættes 2 Spise-skeer bedste, vandklar Balmueolie, det rystes godt og opbevares til Brug.

Dette Præparat anvendes ganske paa samme Maade som den franske Politur og giver Arbeidet en fuldendt Glands, idet det ikke alene meddeler Polituren Glands og Barighed, men ogsaa fjerner de Mangler, der mulig ere indtraadte. Det giver tilmed Overfladen et glindsende Udseende. For at fjerne

alle matte Steder, kan Trykket ved Poleringen forstærkes.

Blødt Træ fordrer en mere tykflydende Politur end haardt Træ, og det er rigtigst ved meget blødt Træ først at matte det med tyndt Limvand og da tørre det. Eller ogsaa paaføres der en temmelig stærk Politur, der tørres, og slibes da med et Stykke Pimpesten og Vand og da med pulveriseret, flemmet Pimpesten og Olie til det er glat. Tilslidst afslibes Slibningen aldeles med Pudder.

Før at give en saadan tilberedt Glade Glands, er det kun nødvendigt at give den en let Overgang med den nævnte Politur.

Naar den engelske Politur er fuldkommen tør, gives den den høieste Glands paa følgende Maade:

Et fint Stykke gammelt blødt Linned fugtes netop med Provenceolie; der kommes meget fint stødt og gennem Silke sigtet Trippel paa Polituren, og Overfladen rives til den faaer den straalende Glands. Tilslidst rives den fine Oliehinde med en frisk Klud eller blødt Lammeskind og Pudder.

Nr. 42. At rens og forskjønne Egetræes Meubler.

a) Egetræes Meubler, hvorpaa der er Fedtpletter, afvaskes med varmt Ol.

b) Vox, hvidt Suffer og Ol koges og det urene Meubel afrides dermed ved Hjælp af en Borste. Naar det er tørret, gives det fuldstændig Glands ved fortsat Rivning.

Nr. 43. At forarbejde Marmorbordplader af Gips.

En Bordplade af farvet Gips udføres paa følgende Maade:

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ godt cölnst Lim udblødes i 8 Potter Vand og koges til et tyndt Limvand, hvori Gipsen udrøres til den har en blød Consistenz. Af dette med Limvand udrørte Gips, der vedbliver at være blødt i 1—2 Time, tages en Del, der blandes en ønsket Farve deri, som i Forveien er tilberedt, idet det omrøres godt med en Træspatel og dannes til en Bunke, der lægges tilside. Paa samme Maade behandles de andre Farver, der ønskes anvendte, og af de Farver, der især ere fremtrædende i Marmor, dannes de største Bunker. Skal Marmoret fra Aleppo til Exempel efterlignes og dannes til en Bordplade, saa gaaes der frem paa følgende Maade, efter forud Tilberedning af Farverne:

Efterat der er gjort forskjellige Bunker af flere Farver, tages nogle Dele deraf og trykkes sammen; de brækkes atter i Smaastykker og lægges i et fladt Træfad. Derefter tages fin Gips, hvori der er blandet tør Rønrog, og dermed bestrøes alle de Stykker, der ere lagte i Træfadet. Der maa ikke lægges formeget i Fadet paa engang og Gipsen maa ikke være for blød, for at de forskjellige Stykker ikke skulle flyde sammen. Det kommes da Alt imellem hinanden og bestrøes fra Tid til anden med det sorte Pulver, indtil denne

Bunke forestiller alle Slags Kieselsten, der ere sortladne, men forresten af forskjellige Størrelser.

Derefter dannes af fin Gips en Masse, der skal forestille Grunden. Af det Marmor man vil fremstille fjernes forskjellige Stykker fra hinanden, der da skulle forestille de forskjelligfarvede Stenlag. Deigmassen, der maa være meget flydende, hældes ud derover og det Hele kommes paa et Bord, hvor det trykkes og tildels røres imellem hinanden, saaledes at de dannende Stene alle berøre den sidste Deigmasse, og det bearbejdes og trykkes med Hænderne indtil det bliver en samlet Masse. Naar der nu af denne Composition skal dannes et Bordblad, maa der i Forveien dannes den udvendige Form, som Bordpladen skal have, af Lister, der ere forbundne med hinanden paa en stærk Bundplade eller helst paa et Stenbord eller en Marmorplade. Af den ovennævnte Composition skæres forskjelligformede Stykker med en Kniv i 4 Liniers Tykkelse, de lægges omkring paa Stenpladen indenfor de anbragte Lister og der vedblives med at lægge disse Stykker indtil hele Rummet er belagt, og de trykkes fast ned med Hænderne, saaledes at de forbindes indbyrdes med hinanden. Efterat hele Rummet er belagt og Massen endnu er blød, kommes en grovere Masse, der i Forveien er dannet af grovere Gips og Limvand, ovenpaa den tidligere, og hele Modellen fyldes dermed, samt trykkes godt ned med Hænderne. Ovenpaa lægges der en Træplade med stærk Bægt paa, for at det ved Tørringen ikke skal kaste sig.

Naar Gipsen efter nogle Dages Forløb har sat sig og er fuldkommen tør og haard, tages Gipspladen af Marmorbordet, hvorpaa den har ligget, Rammen fjernes og Pladen vendes om. Noget fint Gips røres ud med noget Farve og Limvand og det stryges med en glat Spartel ud over hele Overfladen, saaledes at denne omtrent faaer 1 Linie tykt Lag, lige tykt overalt. Dermed udsylbes alle de Smaahuller, Ridser og Abninger, der mulig forefindes, hvorpaa dette Lag tørres i 2 til 3 Dage.

Der tages derpaa en fin Sandsten og hele Bordbladet rives dermed med finest pulveriseret og gennem en Silkesigte sigtet Sand, og jævnlig kommes lidt af dette fine Sand derpaa. Den yderst formede Rand bliver ligeledes slebet med Smaastrykker Sandsten, som forud ere slebne saaledes, at de netop passe til dens Form, og denne Slibning udføres ogsaa med det fine Sand og Vand, uden at den egentlige Form paa nogen Maade bestadiges. Det saaledes tilslebne Bordblad stilles op paa Kant og med en fin Svamp og rent Vand afvaskes det saa aldeles, at ikke et eneste Sandskorn bliver tilbage, men hele Pladen er fuldkommen renset og fin. Den tørres i et Par Timer og overstryges derefter for anden Gang med den nævnte Blanding, men kun ganske tyndt, hvorpaa den tørres i 24 Timer. Der tages derpaa en Hvæssesten eller Slibesten og en fugtet Svamp, og idet der jævnlig fugtes med Svampen, slibes hele Bordpladen med Stenen, indtil hele det sidste Lag Gipsfarve er afslæbet. Herved maa den Forsigtighed

iagttages, at der ikke kommes paa de Steder, der engang ere slebne. Kanten behandles paa samme Maade, idet den poleres med Smaastykker Slibesten, der passe dertil, for at dens oprindelige Form ikke skal beskadiges.

Nu er Bordpladen glat nok til at kunne poleres. I den Hensigt overstryges Pladen for tredie Gang med den nævnte Gipsfarve, som stryges ensformigt paa med en Pensel. Naar dette Anstrøg er aldeles tørret, slibes Pladen og Kanten endnu en Gang paa den foran beskrevne Maade, kun at der istedetfor en Hvæssesten tages en Probersten, der i Forveien er gjort aldeles glat og jævn paa den Side, der skal anvendes. Der slibes med den ene Haand, imedens en fugtet Svamp idelig føres over de slibende Steder. Efter denne tredie Slibning vil Bordpladen allerede begynde at faa Glans.

For at give den den sidste Politur, overstryges den paany med Limvand og Gips, slibes atter, afvaskes og tørres i nogle Dage.

Naar det er aldeles tørt, gives et Overstrøg af Bomolie, der tørres og poleres med rent, fint Linned.

Fra Begyndelsen af kan Gipsen ogsaa slibes med Pimpesten og Vand, derefter med pulveriseret Trippel og en Slibesten af den Sort, som der slibes Knive paa, og derpaa polere det med Oliesten. Til sidst gives det Glans ved Hjorteskind.

Andre tage stærkt Sæbevand, stryger den tørre Gips dermed og polerer det, medens det under Ar-

beidet fugtes, med en stor Tand, eller med glat, rundt, tykt Glas.

Atter Andre tage brændte og fint pulveriserede Eggeskaller, der strøes paa Gipsen og fugtes, hvorpaa Gipsen da rives med Kork, eller haardt glat Rader, indtil det bliver glat og glindsende.

I tør Tilstand kan Bordpladen ogsaa slibes med Glaspapir og derpaa med Skravgræs, hvorpaa det gives et Linolieanstrog og dette afsnides og poleres med tørt, fint Linned.

Det sees heraf, at der er mange forskjellige Slibe-maader for Gipsen. Man kan vælge den Maade, der synes lettest og der bedst svarer til Leilighed og Omstændigheder. De føre alle til Maalet, at fremkalde Politur paa Gipsen.

Naar Gipsen er bleven tør, har den almindelig et graaagtigt Udseende, og ved følgende Beige kan den farves sortladet:

Der tages brunt Brasilietræ, Galæbler, Eddike og en Smule Alun, der koges til det bliver tykt, sies gennem Toi og tilsættes Handskemagersort, eller en anden af de smukke Farver, hvortil ogsaa Hattemagersort henhører. Denne Farve maa være noget tyk. Naar det er blandet, stryges Bordpladen nogle Gange dermed, og naar det er tørt, faaer det et blaaligsort Udseende. Overstryges det derpaa med Bomolie, faaer det en smuk, sort Farve.

Andre tage Vand og uløstet Kalk, blander det med Skedevand, kommer det paa de grønne Skaller

af Baldnødder, lader det staae noget og stryger Gipsen med en Pensel dermed, hvorpaa det bliver smukt sort.

Paa saadanne tilberedte Borde maa man vogte sig for at lade Vand, eller andre Vædske, henstaae eller henligge naar Bordene ere polerede, uden at af-tørre det, da de let plettes deraf, og det er vanskeligt at polere dem igjen, naar de ere beskadigede paa denne Maade.

Det er derfor tilraadeligt at give disse Bord-plader en god Færnislak, naar de have faaet den sidste Politur paa den nævnte Maade.

Naar man efter Mars Forløb fornyer en saadan god Olieak, kan en saadan Bordplade holde ligesaa længe som en Træplade.

En endnu større Fasthed og Barighed faaer en saadan Bordplade af Gipsmarmor, naar der anvendes Alunhærdning.

I det Følgende fremhæves endnu nog'e Blandinger til Gipsmarmor med forskjellig Grund, hvis Færbearbejdelse og Anvendelse ikke er underkastet nogen Vanskelighed.

1) Grøn Grund.

Til grøn Grund tages Opermert blandet med Indigo, og denne Farve røres i Gipsen til det bliver gandske lyst. Der gøres en Bunke deraf, der bliver første Blanding. Derefter dannes den samme Farve, men noget mørkere, idet der tilsættes noget mere Indigo; den blandes med Gips og det er anden Blanding. Den tredje Blanding dannes af Opermert og Gips og den fjerde Blanding bestaaer af Gips alene.

Det lægges paa Marmorpladen, Bunnerne blandes noget sammen og der kommes noget Zinnober derpaa, der er blandet med Gips; der strøes ogsaa noget Rjonrøg, eller godt revet, stødt og sigtet Umbra derover, eller en anden mørk Farve, og som tidligere beskrevet trykkes det sammen med Hænderne.

2) Rød Grund.

Til 1ste Blanding dannes Gips med Zinnober til en lys Rødsfarve. Til 2den Blanding Gips med mere Zinnober til en mørkere Schattering. Til 3die Blanding Gips alene og til 4de Blanding Indigo med Gips. Der strøes Rjonrøg derover og det behandles som tidligere beskrevet.

3) Rosenrød Grund.

Til Nr. 1 tages Kuglelak blandet med Gips, saa at det farves til en lys Rosa. Til Nr. 2 mere Kuglelak blandet med Gips til en mørkere Nuance. Til Nr. 3 Gips alene og til Nr. 4 Rjonrøg strøet derover og bearbejdet som nævnt.

4) Blaa Grund.

Til Nr. 1 lidt Indigo med Gips; til Nr. 2 mere Indigo, saa at Farven bliver mørkere; til Nr. 3 hvid Gips alene og til Nr. 4 Rjonrøg strøet derover og da bearbejdet.

5) Gul Grund.

Til Nr. 1 det bekjendte Kauschgult med Gips, saa at Farven bliver lys. Dette Gule er i sig selv mørkegult, er forresten en af de giftige Arsenikfarver, men til dette Diemed gjør det Intet, kun at Ar-

beideren selv er meget forsigtig med Farveblandingerne. Til Nr. 2 den samme Farve, men mørkere. Til Nr. 3 Zinnober med Gips. Til Nr. 4 Gips alene og til Nr. 5 Kjonrøg strøet derover.

6) Særegent Marmor.

Hele Eggeskaller brækkes i 3—4 Stykker, senere Nürnberger Guldstrøsand eller andet glimrende Sand, dertil alleslags Filsaaener af Messing og Kobber; dette blandes med spraglet Gips, det kommes i en Bordsform, tørres og poleres, samt behandles som de tidligere.

Nr. 44. Plastist Masse til Hammer, Galanteri-
varer og Forziringer paa Meubler.

Professør Turkinje har opfundet en plastist Masse, som bruges i Wien, Berlin og flere Steder til Forziring af Meubler etc. Bestandelene bestaaer af sigtet, flemmet Kridt og tyk Limopløsning i Forhold som 5 til 1 af tør Lim. Efterat Kridtet og Limen er æltet til en Deig, tilsættes en passende Mængde venetiansk Terpentint, hvorved Deigens Skjønhed hæves. For at forhindre Alabrigheden af Deigen, medens den bearbejdes med Hænderne, tilsættes fra Tid til anden en lille Portion Linolie. Massen kan ogsaa gives forskellige Farver, som tilsættes ved Bearbejdelsen. Deigen lader sig trykke i Forme til Fremstilling af Basrelief eller deslige. Den kan ogsaa dannes paa fri Haand og gjøres Modeller

deraf, hvorved Hænderne maa fugtes med Linolie.
 Massen maa under Arbeidet holdes varm. Naar
 Sagerne ere affjolede og tørrede, hvilket fleer i nogle
 Timer, blive de stenhaarde og kunne atter tjene til
 Aftryk af nye Modeller.

Tre og tyvende Afdeling.

For Steenhuggere.

Harpicement.

Ligesom der ved Oliecement bruges det indtørrende Linolie som harpixagtig Substanz til Bindemiddel for at sammenflette kornede og pulveriserede Stoffer, saaledes er der i den senere Tid søgt at opnaaes det samme med Harpix. Der opstaaer derved den dobbelte Fordel, at man af Harpicement kan forme enhver ønsket Gjenstand, hvilket gaaer hurtigere og mindre besværligt end den tidligere Indstampen i Forme, og at disse Gjenstande strax, naar de ere tagne ud af Formen, have deres fuldkomne Fasthed og Haardhed og at man ikke behøver at vente til de kunne bruges. Der anvendes Calophonium, eller bedre, gult Harpix dertil, som smeltes med noget Linolie eller Talg, dog kun 8 til 16 Lod til 100 $\mathcal{A}$ Harpix, for at erholde en større Smidighed. Til den saaledes blandede og flydende Harpix tilsættes efter Bøgt det dobbelte Quantum af fint pulveriseret Kridt eller Kalksten og

blandes omhyggeligt, hvorpaa Massen udhældes til Rager, som opbevares. Ved Brugen smeltes 100 $\mathcal{R}$ af disse Harpizfager, tilsættes omtrent 16 Lod fint-haffede Ender af gamle Snore eller Tong og blandes successtvt med 600 til 800 $\mathcal{R}$ fuldkommen tørret Sand. Det bearbejdes godt og staaer endnu i 2 Timer ved Varmen. Steenmassen er nu færdig og kan hældes i de forønskede Former.

Det anvendes tit Stenbro for Fodgængere, hvor det directe udhældes paa Fortouge, til Plader, Vandrender, Basrelief, Gravfransje og deslige.

At gjøre Sandsten fuldkommen faste.

Sandstenen tørres i 2 Dage ved 200 Grader Celsius, hvorpaa den i 8 Timer dypes i hedt Stenfulstjære til 200 Grader Celsius. Den bliver saa haard, at den ikke kan slaaes itu med Hammer. Ved Tagsten er 2 til 4 Timers Neddypning i Stenfulstjære til 150 Grader tilstrækkelig.

At forhindre Sandsten fra at forvitre.

Overfladen af Stenen renses først for de løse vedhængende Dele og møttes derpaa med en stor Quantitet Opløsning af Natronvandglas. Naar Opøsningen er indsuget af Stenen og tørret, vaskes den med en Opløsning af saltsurt Kalk eller saltsurt Baryt.

Denne Fremgangsmaade er brugt ved en Del af Facaden paa Parlamentbygningen i London; den har i fire Vintere efter den Tid været udsat for Vand,

og efter denne Tids Forløb fandtes Overfladen overtruffet med en tynd Skorpe og saa haard, at der ikke kunde ridses deri med en Kniv.

At farve Marmor og andre Stene ved Kunst.

Farvningen af Marmor bruges især i Italien og mange Menneſker ernæres derved. Der bruges følgende Fremgangsmaade:

Farverne ere: 1) Lysegrønt. Dertil bruges Spanſkgrønopløsning; det trænger kun 1 Linie ind i Mærſen.

2) Gulst farves med Gummigut, der er opløst i hed Spiritus, der føres paa Marmoret med Pensel; dog maa Stenen i Forveien være godt poleret med Pimpeſten.

3) Mørkerødt farves med en Opløsning af ſalpetersurt Solvilte (Helvedesſten) og denne Farve trænger dybt ind i Marmoret.

4) Lyſerødt farver Drageblod, der behandles paa ſamme Maade ſom Gummigut.

5) Purpurviolet er den dyreſte Farve; den frembringes ved en Opløsning af Chlorguld, men den trænger kun lidt ind i Stenen.

6) Skarlagenrødt erholdes ved at udtrække Farven af Cochenille med Alkohol, tilſætte nogen Alunopløsning og ſtryge den varm paa. Farven er ſmuk og varig.

7) Smaragdgrøn bliver Marmoret, naar der ſmeltes Bøg med deſtilleret Spanſkgrønt. Blandingen føres paa i varm, flydende Tilſtand, og naar det er

blevet koldt, borttages Bøen af Overfladen. Farven trænger 4—5 Tommer ind i Marmoret.

8) Gult kan Marmoret ogsaa farves ved Svovlsarsenik, eller det saakaldte Aurigipigment, som fint pulveriseret opløses i Etzammoniak, hvorpaa denne Oplosning paastryges. Farven indfinder sig siebliffelig og bliver endnu livligere i Luften.

Fernambuk og Blaatræinctur, samt Overhovedet alle Plantefarver, der kunne udtrækkes i Alkohol, kunne anvendes til Marmorets Farvning, da de trænger dybt ind.

Skal der anbringes flere Farver ved Siden af hinanden og saaledes, at de danne skarpe, smukke Tegninger, saa maa der tages Hensyn til følgende Bemærkninger:

Der maa ikke føres for mange Farver paa ved Siden af hinanden, idethoieft to eller tre, da de ellers ikke blive smukke og flyde i saaledes.

Derefter er det ikke ligegyldigt hvilken Farve der først bruges. Først de Farver, der behøve den hoieft kunstige Varme, da de trænge langt ind, og derpaa de Farver, der gjøre det samme ved lavere Varme.

Skal Marmoret til Exempel farves gult, rødt og graat, saa paaføres først det Gule, derefter Drageblodoplosningen og tilsidst det med Bøj sammensmeltede Spanstgrønt. I det Hele føres stedse de med Bøj sammensmeltede Farver sidst paa og dertil saa forsigtigt som muligt, da disse Farver meget let og meget hurtigt udbrede sig videre, især naar Stenen forud er noget varm.

For alle med Terpentiniolie og Spiritus dannede Farver maa Stenene varmes noget forend Farven paaføres; kun ved Gummigut og Drageblod = Farverne i Forbindelse med Alkohol fleer Opvarmingen først naar de vedkommende Steder ere bedækkede med Farverne. Til den Ende tages en Kulpande eller endnu bedre et rødgløende Jern og føres i en Afstand af $\frac{1}{2}$ Tomme over vedkommende Steder paa Stenene. Denne Ophedning gjentages saa ofte indtil Farverne tilstrækkeligt ere trukne ind i Stenen.

Foruden Marmor lader ogsaa andre Stenarter sig farve og med saa meget mindre Besvær, jo mere porøs Stenen er.

At gjøre Sandsten varige og farve dem billigt.

Stenen mættes med en fed Limopløsning i Vand, der dog ikke maa være stærkere end at det endogsaa foldt er flydende. Naar Stenen derpaa er tørret lægges den i en garvestofholdig Opløsning og farves derved som garvet Læder. Farven er uforanderlig i Vand, Luft eller Jord, Lyset indvirker ikke derpaa, og Tidens Tand forraadner den ikke.

Den Maade at farve porrose Sten paa er conserverende, da Farven trænger dybt ind, og den er dertil billig. Ved Gravmonumenter anbefales først at bruge Limvand og derpaa en Decoct af Galæbler. Ved Bygninger stryges Limen og Garvestoffet tykt paa indtil Mætning, og der anbefales først Limvand og da en Decoct af Egebarf.

At farve plettede Marmorsten, eller Gravsten vedvarende hvide.

Stenen afvaskes først godt med Vand og afstrøges. Derpaa overstryges den med Pensel med en stærk fortyndet Oplosning af underchlorsur Kali eller Natron (den javelliske Lüd) og affylles bagefter godt med Vand til det brune eller smudsige Udseende er forsvundet, saaledes, at der ikke bliver Spor tilbage af Luden. Naar Stenen derpaa er tørret og varmet i Solen, gives den et meget tyndt Overtræk af Bøx, idet der kommes lidet smeltet Bøx paa en ren, varm og blød Linned Klud, hvormed hele Pladen poleres, til den bliver aldeles blank og skinnende. Det overflødige Bøx bliver af sig selv i Kluden. Dette Overtræk udelukker alle Pletter i Fremtiden, som ogsaa Fugtighedens Indvirkning under Træer og Blade, og Pladen vil stedse holde sig skinnende hvid.

Fire og tyvende Afdeling.

For Dreiere.

Det Techniske ved Perlemoder.

Perlemoder, saaledes som det forekommer i Handelsen og forarbejdes, er Skallen af den ægte Perlemusling; det er en dobbelt, kun i Havene i Orienten og Vestindien hjemmehørende Conchillie, hvoraf ogsaa de fleste ægte Perler indvindes. Saavel Perlerne som Skallerne have de kemiske Bestandele, Structuren, den eiendommelige Glands og Irisfarven tilfældes, saa at Begge kunne ansees for det samme Materiel, kun under forskjellig Form. Skallerne ligesaavel som Perlerne, bestaaer af tynde Lag af fulsur Kalkjord og dyrisk Skal, kun at den blødagtige Sammensætning ikke er concentrisk paa Skallerne, men i Hovedsagen retter sig efter Skallens Form. De blødagtige Lag paa Skallens Yderside bemærkes endnu tydeligere, naar de brændes langsomt, dog ikke til de aldeles falde sammen, og det kan da bemærkes hvorledes Lagene efter Tilintetgjørelsen af den dyriske Substant let

falde fra hinanden. Denne Dannelselse er ogsaa Aarsagen til, naar der dreies smaa Kugler, som ægte Perler, af Perlemoder, at der ikke kan frembringes noget Egnende paa denne mekaniske Maade, da de, som alle dreiede Sager af dette Stof, blive matte og stenglignende paa to ligeoverfor hinanden værende Steder, nemlig der hvor Lagene gjennemskæres retvinklede eller paatværs og uden at fremtræde med den eiendommelige Glænde paa Fladen.

Under Perlemoder, som forarbejdende Stof, forstaaes blot den indvendige Masse af Skallen, men ikke den udvendige, der er mørkfarvet og hvor Lagene ere uden Glænde og Farvespil. Det hører til de haardere Stoffer og besidder en høj Grad af Tæthed og Fasthed. Paa Skallerne, der i Handelen kun forekommer enkelte og aldrig samlede i Parvis, er Laagen, det vil sige, ved den tykkeste Del hvor de oprindeligt have hængt sammen med et Slags senet Baand, forsynet med et lige afskåret Afsnit. Yderkanten er bestandig, som det tyndeste Sted, itubrukket og beskadiget; den ydre Side hyppig bedækket med Mos samt angrebet og gennemboet af Orm. Disse Huller gaa aldrig gennem den hele Skal, men kun igjennem de yderste mørkfarvede Lag. Udværter paa den indre Glade ligne Perler af runde og ovale Skikkelse, dog mest uregelmæssige og høre ikke til de store Sjældenheder.

Perlemoder sælges i det Store efter Vægt og i fire forskellige Sorter, hvilke, med blot nogen Ovelse, let kunne adskilles endog ved hver enkelt Skal.

Ostindisk Perlemoder, der er det dyreste og mest søgte, har de største og smukkeste Skaller. Exemplarer paa 4 Tommers Længde og Bredde hører ikke til Sjældenhederne. De yderste og øverste Lag ere kaffebrune; det inderste viser de skønneste Regnbuefarver, hvilke her, som ved alle Sorter, træde stærkest frem ved Kanterne. Er denne Rand imidlertid tillige gul, saa har Skallen kun ringe Værdi, thi denne Farve er ikke alene paa Overfladen, men gaaer helt igjennem.

Sort Perlemoder er en anden forekommende Slags og er ligeledes meget søgt paa Grund af sin Eiendommelighed. Det er ikke meget forskjelligt fra det forrige, kun ere Skallerne af mindre Størrelse, men en forholdsmæssig større Længde. Ved Randen viser sig den sortegraa Grundfarve, der tiltager mod det brune, ydre Lag. Den tykkeste, inderste og midterste Del er derimod hvid, men for det meste uden Farvespil, hvorimod det paa det bekjendte Sted er saa meget tydeligere og smukkere end paa det bedste hvide Perlemoder.

Det ægyptiske eller græske Perlemoder er af ringere Værdi, har mindre Skaller, der ofte ere blyfarvede, men sjelden med smuk Farve. Det nedstammer fra det røde Hav. De yderste Lag ere sortegraa, ofte med sorte fra Laasen udgaaende Stråler. Sjelden findes 6—7 Tommers Skaller, i Almindelighed kun Skaller paa 2 Tommer.

Det amerikanske Perlemoder har den ringeste Værdi. Skallerne ere middelstore, tykke, saa-

ledes at de falde svære i Vægt, og, hvad der er det værste, stærkt hulede. saa at der ikke kan faaes store Flader deraf. Ved Forarbejdelsen ere de meget skjøre og lettere at brække, og de maa derfor endog behandles med Forsigtighed.

Endnu fortjener nogle technisk anvendelige Materialier Omtale, da de nærme sig Perlemoder. Der findes den saakaldte Paauglest, og som af Linné endnu regnedes til Edelstenene under Navn af Helmintholithus andromadas; men det er ikke andet end det tørrede, senede Laasebaand, eller Lufningsmuskelen af den ægte Perlemuslingeskæl. Grundfarven af dette udmærket smukke Materiel er mørkeblaa, dog i Særdeleshed i Tværnittet, metallisk glindsende og spillende i Grisfarverne, som Fjedrene paa Paauglens Hals, hvorefter den ogsaa har sit Navn.

Resten af disse Paauglest findes hyppigt i Ruffet eller Laasen paa de i Handelen forekommende Perlemoder-skaller og ofte endnu i halvblod, brustagtig Tilstand. Men Tiden udtørre den ganske, medens den faaer mange Tvarrevner og findes derfor kun i meget smaa Stykker. Denne sidste Omstændighed forhindrer i at anvende den til andet end Ubetydeligheder som f. Ex. til Stene i Ringe, indlagt Arbeide osv., da Stykker paa $1\frac{1}{2}$ Quadratinie allerede sjældent forekommer i Handelen uden Ridsen.

For den techniske Anvendelse er der nogle Muslinge- eller Snegleskaller af Slægten Havorer. Den forholdsvis dybe, aabne Skæl, som et efter Længden overflaaret Hg eller efter Omkredsen lignende et Dre,

viser Spor paa den udvendige Stde af Sneglegange. Halvdelen af den længere Side er tykkere, og langs samme er der en Række bagudvædende mindre og mindre Huller. Skallerne ere kun tynde; men indvendig og under den udvendige Rynst af smuk Perlemoderglands.

Endogsaa den almindelige Søore (*Haliotis tuberculata*) kan benyttes ihvorvel kun med Indskrænkning; thi de ere i det høieste 3 Tommer lange og 2 Tommer brede, ere meget tynde og stærkt rislede og furede, saa at der kun kan staaes smaa Plader af dem,

Det forholder sig anderledes med den meget større nysjælandske Søore, (*Haliotis iris* eller *australis*) for lang Tid siden berømt for det over al Beskrivelse pragtfulde Farvespil. Skallerne, der under den almindelige Benævnelse kaldes Irismusfeler, have en Længde fra 5 til 7 Tommer og en Bredde fra 3—4½ Tomme. Hovedfarven er blaa-graa, sjelden mørkeblaa, og svømmende i alle Regnbuefarver. De ere forholdsvis tynde, saa at de derfor, som ogsaa paa Grund af deres store Krumning, ikke kunne levere store glatte Plader. I Bunden, omtrent i Midten af Skallen, findes der en Plet saa stor som en Daler af eendommelig, vatret, trælignende Sammensætning, men af den allersmukkeste Irisfarve. Dette Sted er noget tykkere og giver nogle større, jævne Plader ved Afslibning. Overhovedet erholder Skallerne ved Slibning et vatret eller damasceret Udseende; thi, det bestaaer ikke som ved Perlemoder af næsten parallelle Lag, men derimod af mere forvøgede tynde Lag, der

afvegle med mørkfarvede, efter Udseendet sorte og hornlignende Striber, hvorfra ogsaa det eiendommelige moirerte Udseende ved afflebne Plader skrives sig. De udvendige Sider af disse Skaller ere mer eller mindre forvitrede, ofte gjennemborede som et Gold af Orme, og mange blive derved for tynde, møre og ubrugelige. Iøvrigt er det høist mærkbærdigt med disse Skaller som med Perlemoder, at disse Huller aldrig gaa helt igjennem, men at de indre Flader bestandig blive ubeskadigede.

Ligesom Iris musselen er der i de senere Aar hyppig forekommet en anden under Navn af Sølv musselen, blot forskjellig fra hin ved Størrelse, og Farve. Sølv musselen har nemlig en Længde af 3—5 Tommer; Grundfarven er, som Navnet antyder, hvid eller egentlig som Perlemoder, med meget smukt, men dog langt overtræffende Farvespil. Det mærede Sted paa Bunden findes ogsaa, kun mangler det aldeles paa meget smaa Exemplarer. De Perler der udstækkes af disse Skaller have, ligesom ved Iris musselen, tilsyneladende et moireret Udseende, dog uden de mørke Ringe og Pletter, da Sølv musselen helt igjennem har den hvide Farve uden hine sorte Striber. De ydre Sider ere ogsaa mindre angrebne, ja endogsaa ofte aldeles ufortærede. Efter disse Omstændigheder, ligesom ogsaa efter andre Egenskaber synes det at kunne antages, at Iris musselen og Sølv musselen er den samme Sort, men at hine ere ældre og mere udvogene og disse yngre og mindre; en Formodning, som ogsaa begrundes derved, at der tidt

træsses Overgange, nemlig større Sølvmusteler, der begynde at antage den mørkegrønne Farve i Midten.

Bearbejdelsen af Muslingeskallerne og de andre Skaller skeer ved at de skæres i enkelte Stykker i de Størrelser, der ønskes. Tykkere, kortere Stykker til Bearbejdelse paa Dreierbænk findes nærmest ved Laa-
sen og det især ved store, tykke Exemplarer. Iustkæ-
ringen selv foretages med en Saug, der maa være
godt hårdet, med ikke for bredt Blad og der har en
Længde af 15 til 22 Tommer. For at fremme Ar-
beidet maa Bladet jævnlig stryges med Vand.

Derpaa fjernes de ydre, mørkefarvede, bladede og
ofte temmelig tykke Knyster, der ikke fortjener Navn
af Perlemoder. Med en karpselebet Meisel, der for-
sigtigt sættes mod Kanterne og drives frem med en
Hammer, affaltes de uden Bænkelighed og uden at
sprænge Perlemoderet. Under disse Skaller er Perle-
moderet ofte farvet gult, ofte ogsaa smukkere og far-
verigere end ellers, hvilken sidste Omstændighed næsten
altid indtræffer ved det saakaldte sorte Perlemoder.
Ofte ere Drmhullerne endnu gaaede ind i dette Lag.
Som oftest dannes der jævne Flader af Perlemoderet,
som ved Slibning og Fil afrettes og affpasses til
hinanden, og naar de ere polerede smukt, fastlimes de
med Husblas paa Træ eller Metal. En høit skattet
Forarbejdelse af Perlemoder skeer ved Anvendelse af
Dreierbænken, hvor Knapper, Schetton's og alle
mindre Sager bearbejdes. Til Knapper og deslige
udskæres Materialet ved Hjælp af forskjellig store
Cirkelsauge og dreies først derefter. Ved Afstæringen

med disse Sauge maa der stedse fugtes med Vand for at lette Arbeidet.

Behandlingen af Perlemoder paa Dreierbænken adskiller sig ikke væsenlig fra andre haarde Gjenstande, sort Horn eller deslige. Det bliver afslæbet paa den anførte Maade, indspændt i Træpatroner paa Dreierbænken og afdreies, dog uden at fugtes med Vand. De næsten i alle Tilfælde anvendelige Redskaber af Staal ligne ganske de ved Metal- og Elphenbensdreieriet brugelige Gravstikker. Til Perlemoder anskaffes de billigere og lettere ved at tage afflidte Filer, der afbrækkes i den øverste Ende og tilslibes i forskelligeformede Facetter. Slibningen maa foretages et Stykke ned af Filen, hvad enten den er rund eller trekantet, og de forskellige Filer maa slibes i forskellige Forme, hvorved en trekantet Fil ikke alene kan benyttes med Spidsen af den dannede Vinkel, men ogsaa med Vinkelens to tilsllebne Sidekanter, og disse Redskaber bliver da kun Gravstikker i det store. Foruden et Antal af saadant Værktøi af forskjellig Størrelse og forskjellig Tilspidsningsvinkel bruger Perlemoderdreieren Værktøi til at bore Huller med og dertil bruges Værktøi, der er beregnet paa Hurtigheden af Omdreiningen, da Kræftanvendelse overhovedet ved de fleste smaa Huller er overflødig, og let kan foranledige Sprængninger. Boringen paa Dreierbænken, hvor man har Trykket i sin Magt, kommer derfor som oftest i Anvendelse her, dog kan der ogsaa imellem med Fordel anvendes simpelt Rulleboer. Da Ophedningen gjør Boret blødt og stumpt og let kan

foranledige Afspringninger under Arbeidet, saa maa der her bestandig fugtes med Vand.

Graveringer og Gøninger paa Perlemoder.

Ligesom ved Elphenben foretages alle Graveringer paa Perlemoder med megen Lethed og Nøiagtighed ved Gøninger. Saaledes ere alle de bekjendte, fine, chinesiske Schettens af Perlemoder med Raderinger af forffjellig Form, kun udførte ved Gøning. Gøgrunden dannes af 2 Lod hvidt Bøx, 2 Lod Mastix og 1 Lod Asphalt, som findes beskrevet under Elphenbenet. Hele Fremgangsmaaden er den samme og der kan paa denne Maade leveres de til den allerhøieste Grad af Fønhed udførte Tegninger og Enhver der ikke undersøger det udførte Arbeide med stærkt Forstørrelsesglas maa antage saadanne Gøninger for Graveringer.

At farve Perlemoder sort.

De dreiende Sager af Perlemoder lægges i 12 Timer i en concentreret Opløsning af Helvedessten og udvadfes derpaa med Vand, der i længere Tid drypper langsomt af en Glastragt. Derpaa overhældes det med Kogsaltopløsning, $\frac{1}{4}$ Lod Salt til 1 π Vand, og staaer saaledes i en Time. Sagerne afvadfes derefter med meget Vand, som maa afløbe godt, hvorpaa de atter overhældes endnu en Gang med meget fortyndet Helvedesstensopløsning, hvortil det første Vand, hvormed Perlemoderet blev udvadfet, kan benyttes. Saaledes, aldeles befugtede med Helvedesstensopløsning, udsættes Stykkerne i nogle Timer,

liggende lige i Solen, for Lustens og Solstraalernes Indvirkning. De afvadskes derpaa og poleres. Perlemoderet bliver ved denne Fremgangsmaade som ægte sort Perlemoder, og man har den store Fordel, at man ved at benytte alt det gule Perlemoder, der næsten er uden Værdi, faaer en fortrinlig Anvendelse derfor, da den sorte Farve aldeles dækker det gule Skjær.

Beskrivelse over den i Hindostan brugelige Fremgangsmaade med at polere Dreierarbeide.

Naar man reiser fra Malabarkysten over Bjerglandet Kurz til Bangalore, den største Stad i Fyrstendømmet Meisur, kommer man igjennem en By, der hedder Tschinayapatna. I Hovedgaden er det strag paaafaldende for de Reisende i Boutikkerne at se en Mængde Dreierarbeider udstillede, dels i europæisk og dels i indisk Smag, men der alle fremstraale med en usædvanlig Glands. Hjælpebidlerne for denne Dreiercoloni ere meget mangelfulde; Dreierbænken har hverken Svinghjul eller Spindel; det Stykke Træ, hvoraf der skal dreies, spændes imellem to Jernspidser, der ere fastgjorte paa 2 Træstykker, som kunne skydes parallel. Imellem disse Spidser bliver Træet ved Hjælp af en Bue dreiet frem og tilbage med den høire Haand, medens Meiselen føres med den venstre Haand.

Hvad Rakeringen angaaer da skeer den paa følgende Maade:

Naar Gjenstanden er dreiet færdig, trykker man Raffen, medens Gjenstanden dreies saa hurtigt som

muligt, fast dertil og ved Barmen af Frictionen begynder Laffen lidt efter lidt at hæfte sig dertil. Det kommer meget an paa, at Laffen overalt kommes ensformigt tykt paa, og at der ikke kommer mer paa det ene Sted end paa det andet. Derpaa tages et flere Gange sammenlagt Blad af Pandarus odoratissimus (paa Engelsk Caldera bush) eller af Bistepalmen, Carrassus flabelliformis (paa Engelsk palmyra palm) og trykkes mod den endnu raa Lak, som ved Rivningen efter $\frac{1}{2}$ Minuts Forløb atter bliver varm og boielig, trykkes frem og tilbage og bliver derved fordelt aldeles ensformigt over hele Overfladen. Derpaa efter trykkes Bladet kun løst til, hvorved Overfladen modtager en usædvanlig glasagtig Glands, som den senere aldrig taber, naar Gjenstanden ikke skeer Overlast. Træet faaer ofte $\frac{1}{4}$ til $\frac{1}{3}$ Linie tyk Lak, saaledes at Træets Farve ikke skinner igjennem.

Saadaane lakerede Sager have efter Følelsen noget metallisk hos sig og et meget solid og livligt Udseende. Da der fremstaaer en temmelig stærk Varme ved Bladets Rivning, saa maa det Træ, der anvendes, hverken være fugtigt eller koldt, da ellers let den Luft, der er i Porerne, træder frem som Blærer i Lafften. De dreiede Sager maa ogsaa være aldeles rundt afdreiede, da der ellers ved Poleringen fremstaaer Striber og Pletter.

Der fremstilles ofte flere forskjellige Farver ved Siiden af hinanden, saa at de staa skarpt imod hinanden. Man fører først en Farve paa, affikker Farven skarpt med Mejselen og fører da den anden Farve

paa. Lakeringen lykkes saa meget lettere, jo hurtigere Bepaargelsen ved Dreiningen af en almindelig Dreierbærts Spindel skeer. Naar Forholdet mellem Spindelens og Svinghjulet er som 1 til 10, er det tilstrækkeligt. Om Vinteren er et opvarmet Bærelse nødvendigt og det forarbejdede Træ maa i flere Dage opbevares ved Kaffelovnen.

Lakken selv er Schellak aldeles som den sælges hos Materialisterne. Den bliver smeltet i en Porcellainskaal og blandet med fin revet Zinnoxid, Opermant, Indigo, Zinnoxidgrønt, eller med hvilken som helst Farve. Det er bedst at støde Schellaken grovt, komme den i Skaalen og Farven ovenpaa. Naar det er smeltet, røres begge Dele om, optages derpaa og bearbejdes med Hænderne ved Udtrækning og Veltning for at faa Blandingen fuldstændig. Blandingsforholdet er omtrent ligegyldigt, og man retter sig efter den Farvetone, man ønsker, dog maa man efter Maal ikke tage mere end $\frac{1}{3}$ Del Farvestof til $\frac{2}{3}$ Del Schellak. Jo stærkere og bedre Blandingen er udført, desto ensformigere og smukkere bliver Polituren. Lakken dannes i Stænger paa et Lyses Tykkelse, men for mindre Sager i tyndere Stænger.

I Stuttgart har man forsøgt at efterligne og eftergjøre det og det er fuldkommen lykkedes og bruges nu paa mange forskjellige Sorter Dreierarbejde.

At blege Poffenholt.

De dreiede Sager af Poffenholt skulle, lige førend de ere færdige til Poleringen, lægges i nogle Timer

i en ikke for stærk Kali- eller Natronlud. Stykkerne affskyldes derpaa godt med Vand og lægges i 24 Timer, eller saalænge til Blegningen er færdig, i en Blanding af 1 Del Saltsyre og 8 Dele Vand, hvortil der sættes 6 Procent svovlsurt Natron. Derefter skeer først Poleringen. Træet bliver ikke aldeles hvidt, men det faaer en smukt bleggul Farve. Syren maa ikke gjøres stærkere, da Træet ellers let revner.

At farve Egtræ sort som Ibenholt.

Det farvende Træ lægges i 2—3 Dage i en varm Oplosning af Alun og Vand. Det tages derpaa op og overstryges med en Afkogning af Campachetræ. 1 Del Campachetræ og 10 Dele Vand indkoges til det Halve og tilsættes en almindelig Indigooplosning (10 Draaber), der i Forveien er frataget Syren ved Hjælp af Kridt. Paastrygningen af denne Decoct skeer flere Gange og tørres hver Gang. Herefter bliver det stærkt indrevet med en mættet Oplosning af Spansegrønt i Eddike, og vegevis med denne Oplosning og Campechdecocten, indtil den sorte Farve fremtræder aldeles. Tilfaldst overgnides Træet med en med Olie mættet Klud.

Kunstig Merstun.

Store Stykker af fulsur Magnesia tilsauges i prismatiske Stykker og lægges i ophedet Vandglas, hvor det bliver i nogle Dage. Det optages derpaa og tørres. Dette gjentages flere Gange med friskt Vandglas, og tilfaldst udsættes Stykkerne i flere Maaneder

for Lustens Indvirkning, hvorpaa de kunne forarbejdes. Det bliver skinnende hvidt.

At gjøre Merstkumspibehoveder brune.

Et nyt Merstkumspibehoved bestryges med en Oplosning af Jernvitriol saa langt som den brune Farve skal naa, og naar det er tørt, tilrygges det. Først bliver det gulagtigt, og naar det senere kommer i Bog, tilføjes Gummigut eller Drageblod. For at faa det brunsort, dannes en Tragt af det blaa Sukkerpapir, der er om Sukkertoppe, Hovedet sættes paa et Rør, Papirkrammerhuset dypes i smeltet Talg og antændes, idet Hovedet holdes derover. Naar det begynder at blive varmt, stryges Hovedet flere Gange med smeltet Talg, indtil det er brunsort. Hovedet maa vedvarende holdes over Flammen.

At farve Merstkum sort helt igjennem.

Naar Merstkum lægges i flere Dage i en temmelig koncentreret Sukkeroplosning, hvorpaa det tørres fuldstændigt i Lusten og derpaa forsigtig i svag kunstig Barme. Det lægges derefter helt indesluttet af Magnesia i en Digle og glødes. Det udtages og affjøles og viser sig nu dybt sort farvet og noget hærdet, uden at have mistet nogle af sine Egenskaber. Det er fortrinligt til Pibehoveder.

At ætze paa Staal.

Den ætende Staalplade overtrækkes med Whgrund, Tegningen udføres deri og overhældes med følgende

Oplosning: 2 Dele Jod og 5 Dele Jodkalium opløses i 40 Dele Vand. De allerfineste Linier ere skarpe, dybe og vise aldeles lige Kanter. Den brugte Bædste tilføjes noget kulsur Kali, filtreres og bliver ved Tilfætning af noget Chlorvand atter brugbar.

Fem og tyvende Afdeling.

For Husholdningen.

Gelée, Crème og Is.

Gelée.

1½ $\mathcal{A}$ Sukker koges med ½ Pot Vand, skummes og indkoges til Sirop. Derpaa tilsættes 2 $\mathcal{A}$ skrællede Æbler, hvor Kjernehusene ere udstukne, og der ere skaarne i fine Skiver; det blandes med Safsten af 2 Citroner og koges langsomt paa Ilden under stadig Omrøring, og indtil det er en aldeles jævn Pasta. En smuk Ringsform indgnides med Mandelolie paa lidet Pinned, Geléen fyldes deri, og naar den er aldeles kold, vendes den paa et Fad. Ved Serveringen fyldes den midterste Nabning af Geléeringen med stift Flødestum, der er pidstet med Sukker og Vanille, og hvoraf der dannes en høi Top i Midten.

Bingelée.

24 Gravenstener skrælles, Kjernehusene udstikkes

og Gblerne skæres i fine Striber. Det Hele kommes i en Kasserolle og dækkes med Vand, hvorpaa det koges til Gblerne ere aldeles udkogte. Det kommes derpaa i en Sigte, hvori der er lagt en godt udbadsket Serviet og drypper klart af i 24 Timer. Denne Gblesaft blandes med $2\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Sukker, 1 toppet Theste Citronsukker, 1 Flaske hvid Vin, eller Rødvin og Saften af 2 Citroner, gives et Opfog og skummes omhyggeligt. 4 Rod Husblas opløses i kogende Vand, skummes og tilsættes Massen, hvorpaa det hældes i zirlige Forme, der ere strogne med Mandelolie. Det affjøles enten i koldt Vand eller paa Is, hvorpaa Formene vendes paa Fod og serveres.

Stribet Bingelée.

12 Gravenstener behandles paa samme Maade som den foregaaende med $\frac{3}{4}$ $\mathcal{L}$ Sukker, 1 glatstroget Theste Citronsukker, $\frac{1}{2}$ Flaske Madera, Saften af en Citron og 1 Appelsin og tilsættes 2 Rod opløst Husblas, samt 2 Thesteer Cochenilleafkog, eller 2 Spisekeer Kirsebærjaft af syltede Kirsebær, hvorved Geléen bliver stærk rød. 12 Gravenstener skæres ligeledes i fine Striber og behandles paa samme Maade, men førend det koges sidste Gang, tilsættes $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ søde Mandler, der ere stødte meget fine med noget Vin. Herved bliver Geléen aldeles hvid, hvorpaa den blandes med 2 Rod opløst Husblas. En stor Form indgnides med Mandelolie og sættes i Is. Et almindeligt Dglas fyldes med den røde Gelée, sættes i Is, og naar det begynder at bliver tykt, idet det sagte omrøres, hæl-

des det i Formen for aldeles at stivne. Derpaa fyldes et lignende Vlgas med hvid Gelée, og naar den ligeledes er nærved at blive tyk, hældes den i Formen over den alt stivnede. Saaledes fortsættes vekselsvis med de to forskjelligfarvede Geléer; men det maa iagttages, at enhver tilsat Portion maa være stiv i Formen, førend den næste Portion tilsættes. Naar al Geléen paa denne Maade er forbrugt, affjøles den aldeles, vendes paa Fad, serveres og udviser en Masse, der er rød og hvidstribet paatværs.

Klar Bingelée i hvis Midte sees rød figureret Gelée.

Der tilberedes en Portion klar Gelée som i det næstforegaaende Nummer. Halvdelen af den farves med 2 Theeskeer Chokenilleafkog eller 2 Spiseskeer Kirsebærssaft af syltede Kirsebær, og saaledes er den ene Halvdel klar og lys og den anden klar og rød. Der tages to Forme, den største skal være en almindelig glat Buddingeform og den mindre en af de stærkt udarbejdede engelske Forme, der saavel er figureret udvendig som indvendig. Den store Form indgnides indvendig med Mandelolie og sættes i Is; der kommes omtrent en Tomme hvid klar Gelée i den, og dette affjøles aldeles. Naar det er stivt, indgnides den anden Form udvendig med Mandelolie, sættes ned i den større Form saa at den staaer paa det stivnede Lag Gelée, hvorpaa Resten af den hvide, klare Gelée hældes udenfor den indvendige Form, saa at denne aldeles omgives deraf. Naar denne Gelée er

aldeles affjølet og stiv, optages den indvendige Form forsigtigt, den røde Gelée affjøles, til den begynder at bliver tyk, hvorpaa den langsomt hældes i den Abning, der er dannet af den optagne Form. Den røde Gelée hældes ligesaa høit som den udvendige hvide Gelée staaer i Formen, hvorpaa den affjøles aldeles. Den vendes derpaa paa Fad og gjennem den glatte udvendige hvide Gelée sees saaledes den smukt figurerede røde Gelée.

Crème.

Crème med Eggehvideeskum.

12 store saftfulde Gravenstener stødes i en Træmørtel, hvorpaa Saften presses gjennem et Klæde i en fin Sigte over et Fad. 12 Eggeblommer udværes med $1\frac{1}{2}$ T Sukker i $\frac{1}{2}$ Time, til Sukkeret er smeltet, hvorpaa der tilsættes en Flaske hvid Vin, Saften af 2 Citroner og Vblesaften. Det sættes paa Ilden og pidskes, til det ryger stærkt samt danner en tyk Crème, hvorpaa det tages af og tilsættes lidt efter lidt det stivt pidskede Skum af 12 Eggehvider. Det pidskes, til det er aldeles koldt, hvorpaa det serveres.

Crème med Flødeskum.

12 store saftfulde Gravenstener stødes i en Træmørtel, hvorpaa Saften presses gjennem et Klæde i en fin Sigte over et Fad. 12 Eggeblommer udværes i $\frac{1}{2}$ Time med $1\frac{1}{2}$ T fint, stødt Sukker, hvor-

paa Skallen af 2 Appelsiner i Forveien er afrevet og røres til Sukkeret er opløst, hvorpaa der tilsættes en Flaske Rødvin, Saften af 6 Appelsiner og Vblesaften. Det sættes paa Ilden og pidskes med en Eggepidsker, til det ryger stærkt og danner en tyk Crème. Det tages da af Ilden, kommes i en høi Blikspand, der sættes i iskoldt Vand og pidskes, til det næsten er faldt. $\frac{1}{2}$ Pot Gløde pidskes i en Terrin staaende i Is til meget stift Skum, tilsættes 4 Spiseskeer Jordbærsaft af syltede Jordbær samt 2 Lod Sukker der er stødt med $\frac{1}{2}$ Stang Vanille. Dette Glødestum pidskes lidt efter lidt sammen med Crèmen, der da anrettes og serveres.

Bagt Sne-Crème.

8 saftfulde Gravenstener skrælles, stilles ved Rjærnehusene samt skæres i fine Striber; de koges med 1 Bægl Madeira, lidet stødt Kanel, 8 Lod Sukker og 8 Lod Mandler, der ere stødt meget fine med lidet af Binen, samt en Theffe Citronsukker, til en stiv Moes, der stryges gennem en fin Sigte. $\frac{1}{2}$ Pot af denne Moes blandes og pidskes sammen med det stivt pidskede Skum af 10 Eggehvider og tilsættes endnu 16 Lod Sukker, der er stødt med lidt Vanille. Det anrettes saa høit som muligt paa et Fad, risles fint op ad Siderne med en Kniv, overstrøes med Sukker og bages i $\frac{1}{2}$ Time i en meget svagt varmet Dvn.

Marmor Crème.

24 saftfulde Gravenstener stilles ved Rjærnehusene

samt skæres i fine Strimler, der koges med en Flaske hvid Vin, lidt stødt Kanel, $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Sukker og 24 Lod Mandler, der ere stødte meget fine med lidet af Vinen, til det danner en stiv Moes, der stryges gennem en Sigte. $\frac{1}{3}$ Del af denne Moes pidskes sammen med det stive Skum af $\frac{1}{2}$ Pot Gløde, der endnu tilsættes 8 Lod fint stødt Sukker, der er blandet med lidt Vanille. $\frac{1}{3}$ Del af Moesen pidskes sammen med det stivt pidskede Skum af $\frac{1}{2}$ Pot Gløde, der er blandet med 6 Spisesteker tyk Jordbærssaft af Jordbærskyltetoi, hvorved hele Massen bliver rød. Den sidste Trediedel pidskes sammen med det stivt pidskede Skum af 10 Eggehvider, der blandes med 2 Spisesteker Citronsukker, hvorved det bliver gult. Denne Portion af Crème i 3 Farver anrettes vegevis paa et stort Fad og høit opbunket saaledes, at der først lægges en stor Ske af den ene, derpaa en Ske af den anden og saa af den tredie Sort indtil det Alt vegevis er anbragt. Med en aaben Salatgaffel føres der langsomt igjennem paa kryds og tværs, hvorved Farverne føres ind i hinanden i Striber og see smukt ud. Denne Ret serveres med Makroner eller Marings.

Is.

Is med Vin.

24 Gravenstener skrælles, stilles ved Rjørnehuse og skæres i meget fine Striber, der blandes med Vand som netop dækker dem og indkoges paa svag Ild til

Saften bliver tyk. Det kommes paa en Sigte hvori der er lagt en godt udvadtet Serviet og efterat Saften er løbet igjennem, vries al Saften gjennem Servietten. Til hver Pot Saft tilsættes $\frac{1}{2}$ Flaske hvid Vin, $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Sukker, Saften af 2 Citroner og en toppet Thekke Citronsukker, der alt omrøres noget over Ilden, hvorpaa det afkjøles aldeles, kommes i en Isbøsse, og naar det begynder at blive tykt, hældes det i en Isform, hvor det fryses som sædvanligt.

Vanille Is af Fløde.

1 Pot sød Fløde sættes paa Ilden med 18 Lod Sukker og en Stang opflaaet Vanille, varmes indtil Kogning og sættes en Time tildækket paa et varmt Sted for at trække. Det hældes derpaa gjennem en Sigte og tilsættes 16 Eggeblommer, der i $\frac{1}{2}$ Time er udrørt med 12 Lod Sukker, hvorpaa det sættes paa Ilden og pidskes med en Eggepidsker, til det er nærved Kogning. Det aftages og pidskes, til det næsten er koldt. 12 Gravenstener flæres i fine Striber, efterat Kjernehusene ere fjernede, og koges med lidet Vand, 16 Lod Sukker. 24 Lod Mandler, der ere stødt meget fine med lidet Fløde, 1 Thekke Kanel og 1 Thekke Citronsukker, til det danner en Moes, der stryges gjennem et Dørslag og afkjøles. Denne Moes blandes med den tidligere Crème, kommes i en Isbøsse og fryses under Omrøring, til det begynder at blive tykt. $\frac{1}{2}$ Pot Fløde pidskes til meget stivt Skum, blandes med 4 Lod fint stødt

Suffer og omrøres lidt efter lidt i den halvfrosne
 Ublecrème, der strag kommer i Jøformen og fryses
 aldeles færdig, idet hele Formen dækkes med fintstødt
 Jø tilsat og blandet med $\frac{1}{4}$ π Salpeter og 2
 Haandfulde Potaske.

Sex og tyvende Afdeling.

For Smedde.

At rense Fîle, saavel for Smedde, Snektere som Dreiere.

For at rense brugte Fîle aldeles, overstryges de med Benzin, børstes med en stiv Børste, der er dypet deri, og al Tilfætning i Fîlen gaaer strax bort. Benzinen kommes efter Brugen atter i en Flaske og kan vedvarende bruges igjen, om den end bliver aldeles uren.

En simpel Maade at stærpe Fîle.

Reisende have seet, at Araberne bruge følgende simple Fremgangsmaade til at stærpe deres Fîle:

De affstumpede Fîle børstes rene med Benzin, tørres og kommes da 1, 2 eller 3 Dage i en Blanding af 1 Del Svovlsyre og 5 Dele Vand, affkylles i koldt Vand, overhældes med kogende Vand til de blive varme og tørres da. De overstryges derpaa med en Børste, der er fugtet med Olie.

Naar dette Arbeide udføres med Opmærksomhed, idet Fjlene ofte eftersees for at undersøge hvorvidt de ere ægede, og Vgningen stoppes i rette Tid, kan Fjlen paa den Maade stærkes særdeles tilfredsstillende. Naar Arbeidet er udført godt, kan man ved en Undersøgelse med Forstørrelsesglas selv overbevises om, at de næsten kunne staa ved Siden af ophuggede Fjle.

Simpel Maade at kjende Staal fra andre Jernsorter.

Naar man kommer en Staalstang i almindelig Salpetersyre af 1,37 specifik Vægt, saa finder der strax en stærk Gasudvikling Sted rundt om Staalet, men efter kort Tid, i det høieste efter 20 Secunders Forløb, standser den pludselig. Ved en Jernstang vedbliver derimod Gasudviklingen uafbrudt. Det maa endnu bemærkes, at det samme finder Sted ved alle, saavel engelske som tydske Staalsorter, hvad enten det er Støbemaal eller poleret Staal.

Den Methode, der bruges, for at sveixe Jern, Staal og Jernblik.

Borax smeltes i en Digle og tilsættes $\frac{1}{10}$ Del Salmiak. Den smaltede Blanding hældes ud paa en Jernplade og den glasagtige Masse tilsættes lige saa meget ulæftet Kalk.

Jern og Staal, der skal sveixes, gjøres rødgløende og overstrøes med den pulveriserede Masse. Compositionen smelter og flyder som Schellak. Stykkerne bringes derpaa atter i Jlden og ophedes til langt

under den sædvanlige Sveigehede. De udtages og sammenhamres og ere da fuldkommen forenede.

Bed Sammensveigning af Rør af Jernblik slaaer denne Methode aldrig feil.

At slaa Huller i 2 Linier tykke Staalstiver og Saugblade uden at gløde dem.

Værktøjsfabrikanterne i Genf bruger følgende Fremgangsmåde:

Paa det Sted af en Staalstive eller Saugblad hvor Hullet skal være, kommes der først Uggrund og efterat Hullets Størrelse er raderet i Uggrunden, hældes fortyndet Salpetersyre derpaa. I nogle Minuter æger Syren $\frac{1}{4}$ Linie dybt, og med en Meisel, der passer til Hullet, medens Pladen ligger paa et med Hul forsynet Jernunderlag, slaaes Hullet meget let igjennem. Bruddet bliver aldeles glat og uden noglesomhelst Takker. Selv Huller med takkede Kanter blive gjennemslaaet i haarde Blade med Meisler af samme Form, uden at det nogensinde er mislykket.

En meget hensigtsmæssig Behandling af Vognhjul førend de beslaaes med Jernringe.

En langagtig Pande af Støbejern fyldes med Linolie og varmes til 80 Grader Reaumur. Gjen- nem Navet paa Hjulet stikkes en Stok, der hviler paa to Bukke, der staa ved Siden af Panden og der ere saa høie at Hjulfælgene, naar Hjulet dreies, gaa ned i Olien. Denne varmes til den anførte Varmegrad

og hvert Fælg skal blive en Time i Olien. Træet
i Fælgene maa være aldeles tørt. Fælgene mættes
med Olien. modtager aldrig Fugtighed og kan ikke
svinde ind ved lang Torre, hvorimod Ringene stedse
ligge fast paa et saadant Hjul.

Syv og tyvende Afdeling.

For forskjellige Kunstnere og Haand- værkere.

Den sorte Farve til de fine, virkelige franske Træsko.

Den sorte Farve som de finere franske Træsko ere
strøgne med, tilberedes saaledes:

16 Potter Vand koges i en Time med 6 $\mathcal{R}$ Blaa-
træ, tilsættes da 2 $\mathcal{R}$ stødte Galæbler, 1 $\mathcal{R}$ Sumah
og 2 $\mathcal{R}$ Jernvitriol, hvorpaa Blandingen indkoges
til 12 Potter. Træskoene mættes med denne Farve
og efter Tørringen gives de et Glandsanstrog som
tilberedes, idet der kommes en Haandsfuld Hørfæ i
2½ Pægle Regnvand, der koges og tilsættes da ½ $\mathcal{R}$
gult Bøx og 3 Lod renset Potasse.

Forarbejdelsen af Tarmestreng.

Tarmene tages af Geder, Faar, Lam og Katte.
De friske Tarme renses først fuldkommen og affræbes
saaledes, at de befries for det vedhængende Fedt, for

den udvendige Hud og den indvendige Slimhinde, idet de 10—12 Timer udblødes i rent Vand og derefter skræbes med en stump Kniv saavel paa den udvendige som paa den indvendige Side. Denne Skræbning foretages stedse fra den smalle til den brede Ende af Tarmene. Den astrukne yderste Hud kan bruges til simplere Tarmstrænge. Efter denne Rensning kommer Tarmene endnu samme Dag 12 Timer i rent Vand; derefter optages 3 à 4 Stykker ad Gangen og skræbes atter samlede. De lægges derpaa i en Lüd af 30 $\mathcal{R}$ Vand hvori der er opløst 16 Lod Potaske og tilsat lidt Alun. De blive deri i 3—4 Timer, men Lüden fornyes nogle Gange og Skræbningen fortsættes under Udblødningen. Til dette Arbejde bruges et stort aabent Messing Fingerbol, der sættes paa Tømmelfingeren, og Tarmene trykkes mellem det og Pegefingeren, idet de trækkes mellem begge Fingre. De kommer derpaa atter i rent Vand, udfylles og spændes paa en Ramme, 5 Fod lang og 2 Fod bred, der paa den smale Ende er forsynet med Stifter. Derover trækkes Tarmene frem og tilbage, saaledes, at der paa hver Stift trækkes saa mange Tarme, som der skal anvendes til den ønskede Tykkelse, nemlig fra 1 til 120 Tarme. Tarmene skal spindes førend den fuldkomne Tørring, hvilket skeer ved at hæfte den ene Ende ved en Krog paa et drejende Hjul, medens den anden Ende befæstes paa Rammens Stifter. Apparatet for Spindingen ligner Nebslagerens Hjul. Efter Spindingen skulle de bleges, idet de atter spændes paa Rammen og bringes i et hermetisk lukket Kammer,

hvori der antændes endel Svovl. Dette bliver gjen-
taget, efterat de ere afflebne med Skravgræs og dreiede
fra den anden Ende. De glattes endelig ved at rives
frem og tilbage med to sammenlagte Rivetræer, hvor-
paa de atter svovles og hensættes i Luften for at
tørres fuldkommen. Tilslidst indrives de med Man-
delolie for dels at sikres mod Fugtighed og dels at
give dem et smukt Udseende, hvorpaa de sorteres og
pakkes.

Hestetarme anvendes ogsaa til Tarmstrænge, idet
de trækkes over en krydsformig Kniv og deles saaledes
efter Længden i fire Dele. De bruges kun til grove
Strænge som til Drivsnore paa Dreierbænke etc.
De udvaskes ikke i Lud og svovles heller ikke og der
anvendes i det Hele mindre Omhyggelighed ved For-
arbejdelsen.

At farve Bøg.

For at farve Bøg er det nødvendigt at smelte det.
Det smeltes over svag Trækulild, dog er det nødven-
digt at bruge en ny glaseret Verpotte dertil.

Hvidt Bøg faaes under alle Omstændigheder
bedst og smukkest, naar der anvendes godt, klart, pul-
veriseret Blyhvidt eller endog bedre, noget Kremser-
hvidt. Det maa imidlertid bemærkes, at der kun
maa tilsættes saare lidt af Hvidt. Ved denne Blan-
ding faaer Bøget Udseende af Alabast. Bundfaldet
maa aldrig bruges til Forarbejdelse, men maa fra-
skilles fra den gode Blanding.

Blegning af Bøg skeer paa følgende Maade:

Et godt Stykke gult Vox skræbes med en Bly- eller Zinkniv i ganske tynde Spaaner og lægges tyndt udspredt i fri Luft udsat for Solstraalerne, dog helst om Middagen; Voget bliver da saa hvidt som Sne. Af det saaledes erholdte Vox, som smeltes ved svag Kulvarme, kan der efter Dnske farves, hvad man vil have.

En anden Maade at faa det gule Vox hvidt, skeer ved at overhælde de skræbete Voxspaaner med god Spiritus og stilles da i varmt Sandbad, hvor det degereres, til det er smukt hvidt.

Rødt Vox. Rent gult Vox smeltes ved svag Varme og tilsættes saa meget Zinnober, som der ønskes til lys eller mørk Farve. For at prøve Farven betjener man sig af en Træpind, der dyppes deri, og hvorfra der dryppes et Par Draaber paa en Tintallerken eller Ske, hvor de størknes. Er den ønskede Farve opnaaet og Alt er godt smeltet, saa tilsættes endnu noget rectificeret Terpentinelolie. Der maa hverken tages for lidt eller for meget deraf; i første Tilfælde bliver Voget størkt og sprødt og i sidste Tilfælde for blødt. Dette maa nøie iagttages ved alle Farver.

Til Lyserødt tilsættes endnu noget Blyhvidt eller Kremserhvidt til det røde Vox, eller ogsaa godt reben Monnie. Der kan ligeledes frembringes en smuk Lyserød, ved Til sætning af Carmin, eller Kraplak.

Til Mørkerødt tages Kugle- eller Florentinerlak, ogsaa god Wienerlak, eller i Mangel deraf Berlinerødt.

Gult. Det gule Vox er til nogle Arbeider gult

noget af Naturen selv; der kan imidlertid faaes meget smuk og lys Farve paa følgende Maade:

Gurkumarod stødes, bindes i en Linned Klud og lægges i 3—5 Minutter i det forud smeltede og blegede Vøj og tilsættes en Smule venetiansk Terpentintjørte paa den linnede Klud afstrykkes. Det er bestandigt rigtigt at have en anden Potte med smeltet Vøj ved Haanden, for at kunne fortynde Vøjte, hvis Farven er blevet for mørk.

En anden smuk og kraftig gul erholdes saaledes: god og tør Chromgult rives paa en Malersten, indtil det bliver saa fint, at Farven falder hen i Støv, det Fornødne kommes i det forud smeltede Vøj, der tilføjede maa være bleget, og tilsættes en Smule venetiansk Terpentintjørte. Det dannede Bundfald er ubrugeligt, og det klare Vøj maa fraholdes med Forsigtighed.

Grønt. Lysegrønt farves af naturligt Vøj, der ikke maa være altfor gult og en Tilføjelse af noget pulveriseret Bjerggrønt. Bjerggrønt og alle øvrige Jordfarver behandles paa samme Maade, som der blev bemærket ved det Chromgule.

Mørkegrønt faaes ved Spansegrønt i mørkt, gult Vøj, og behandles som nævnt. Alle grønne Farver maa ikke opvarmes og omsmeltes for ofte, da de ellers let blive af en uren brun eller endog sort Farve.

Blaat. Lyseblaat erholdes ved en Tilføjelse af god Bjergblaa, men dertil skal der bruges bleget Vøj.

Mørkeblaat dannes af hvidt Vøj og Pariserblaat.

Brunt. Almindeligt gult Vøj tilsættes fint pulveriseret Umbra og Terpentinoxie.

Sort. Dertil kan der bruges det allerfletteste mørkegule eller brune Vøj, der tilsættes lidet Terpentinoxie og franskt Sort, eller i Mangel deraf Rjønrog. Denne Blanding maa imidlertid hver Gang den bruges omrøres godt med en Træspatel. Denne Farve faaes meget smukkere, naar der istedetfor Rjønrog tages brændt Papiraste, der forud rives og sigtes paa det fineste.

Rjødfarve. Til denne Farve maa kun det ovenfor beskrevne lyserøde Vøj bruges, der blandes med hvidt, bleget Vøj til den ønskede Nuance erholdes.

Violet. Naar blaåt og mørkerødt Vøj blandes, erholdes denne Farve efter Begag.

Som almindelige Bemærkninger maa der endnu tilføies:

Til alle disse Vøjfarver maa der kun bruges lidet Terpentin, til den gule og de mørke Farver simpelt, og til de lyse og zarte Farver venetianskt eller cypriskt, lys Terpentin.

Den rigtige Størrelse af Vinduer i Værelser.

For at finde det rigtige Forhold hvori Vinduerne skal staa i til Værelsets Størrelse for at give en fuldkommen Belysning, er der i Encyclopedi for Bygningskunst opgivet en simpel Regel af den udmærkede engelske Architect Robert Stuart. Da det rigtige Forhold ofte bliver forseilet, idet Værelserne enten gives for lidet eller for meget Lys, i hvilket sidste

Tilsælde Opvarmningen vanskeliggjøres, saa vil det ikke være uden Interesse for det byggende Publicum at se ovennævnte Regel anført her.

Længden af Bærelset multipliceres med Bredden og dette Product med Høiden, hvorefter Qvadratrodten udtrækkes af det firdelte Product. Derved erholdes den Størrelse som de samlede Vinduer skulle have. Er et Bærelse 40 Fod langt, 30 Fod bredt og 16 Fod høit og disse Fodmaal multiplijeres med hinanden og Qvadratrodten udtrækkes af Productet, saa faaes 138 Fod 4 Tommer. Naar dette fordeles paa 4 Vinduer, faaes 36 Qvadratfods Overflade til hvert. Høiden af saadanne Vinduer bør da være 9 Fod og Bredden 4 Fod. Tages et Bærelse af Middelsstørrelse, som de have i Beboelsesleiligheder, af 20 Fods Længde, 16 Fods Brede og 11 Fods Høide og disse tre Tal multiplijeres, faaes som Product 3520 og Qvadratrodten deraf er imellem 59 og 60. Fordeles dette paa to Vinduer, faaes 30 Qvadratfod til hvert. Gjøres Vinduerne $7\frac{1}{2}$ Fod høi og 4 Fod bred, saa ville de have det rigtige Maal.

At glaserer Jernblik med Glas.

De forskjellige Redskaber af Jernblik som Skaale og deslige, der ønskes glaserede med Glas, renses først med fortyndet Syre, og flues med Sand og en stiv Borste, hvorpaa de paa begge Sider stryges med en Oplosning af arabisk Gummi. Derpaa sigtes det fint pulveriserede Glas (se Nr. 1) gennem en Silkefigte og dette Overtræk tørres i en Torreovn ved 80

Grader Reaumur. Derefter bringes det i en Chamottecylinder, der glødes til Rødgloedehede. Saa snart det gennem et lille Røghul i Laaget sees, at Glasøe er smeltet paa Overfladen, udtages Gjenstanden, der afkjøles i et lukket Bærelse.

Det er hensigtsmæssig at give det et lignende Overtræk igjen, men af en lettere smeltelig Masse, som findes anført under Nr. 2.

Glasmasse Nr. 1.	{	130 Dele pulveriseret Krystalglas.
		10 $\frac{1}{2}$ Del calcineret Soda.
		12 Dele Boragshyre.

Denne Blanding smeltes klart i en Smeltedigle, udhældes i Vand, pulveriseres og sigtes gennem en Sifffsigte. Til Pulveriseringen af Glasøet bruges et hærdet Staalstempel. Smeltediglen overstryges før med Gummivand og deri sigtes pulveriseret Glas, der da smeltes ved Heden og saaledes beskytter det øvrige for Urenligheder.

Glasmasse Nr. 2.	{	130 Dele pulveriseret Krystalglas.
		10 $\frac{1}{2}$ Del Soda.
		16 Dele Boragshyre.
		8 Dele Solverguld.

Det behandles som Nr. 1, men er mere letsmelteligt.

At rense Spiritus for Fuselen.

1) Naar man i en stor Tragt med et Filtrum blander Sand og smaaødt Is deri og lader Spiritusøen gaa derigennem, bliver Fuselen tilbage i Sandet.

2) Naar man i en stor Tragt med Filtrum, kommer flere veglende Lag af stødt Pimpesten og pulveriseret Benful og lader Spiritusfen 2 à 3 Gange gaa derigjennem er Fuselen og Lugten af denne forsvundet.

3) Naar man ved Destillationen lader Spiritusdampene gaa igjennem flere skraaliggende Metalplader, der ere gjennemborede med de allerfineste Huller, gaa vel Dampene igjennem, men Fuselolien fortættes paa Pladerne og løber af.

At tilberede hvid Guttapercha til Tandfit.

1 Del raa Guttapercha opløses i 20 Dele varm Benzin, tilsættes $\frac{1}{10}$ Del af Guttaperchaens Bægt fint pulveriseret brændt Gips og kommes i en tætproppet Flaske, hvor det under jævnlig Rystning staaer i 2 à 3 Dage. Den klare, svag brunlige Bædste hældes fra i en Porcelainfaal og tilsættes efter Maal den dobbelte Portion Alkohol til 90 Procent, hvorpaa det stadigt omrøres. Guttaperchaen bundsfalder som en blændende hvid og blød Masse. Det opsamles, trykkes godt sammen i en Porcelainmorter og dannes i lange tynde Stænger, der i 2 à 3 Uger hængeligge udsat for Luften paa et Sted, der er fri for Støv. De opbevares derefter i et lukket Glas i Band.

At tilberede fortrinligt Collodion.

40 $\mathcal{A}$ almindelig engelsk Svovlsyre kommes i en stor glaseret Lerpotte og dertil sættes 18 $\mathcal{A}$ temmelig fintstødt engelsk Salpeter, der omrøres med en Træspartel. 2 $\mathcal{A}$ bedste rensede Bomuld, som erholdes i

Batfabrikkerne kommes omtrent efter 10 Minutters Forløb hurtigt deri og en Person maa være behjælpelig med Træspartelen for at tvinge det ned i Syren. Bomulden bliver saa lange deri, indtil en lille Portion deraf hurtigt optages, udvadskes med Vand, afstrykkes, overhældes med Spiritus til 90 Procent, afstrykkes atter og let lader sig opløse i 2 Dele Æther og 3 Dele Alkohol. Er Opløsningen ikke fuldstændig, maa det ligge noget endnu i Syren og der maa da atter foretages en Prove. Naar Opløsningen er fuldstændig, optages Bomulden ved Hjælp af Træspartelen, kommes i en Ballie med Vand, udvadskes aldeles, afstrykkes i Pinned, kommes i en Krukke og overhældes med Alkohol, der aldeles skal dække det. Deri staaer det i 24 Timer. Næste Dag afpresjes den gule Spiritus aldeles og endel af den endnu fugtede Bomuld kommes i 2 Dele Alkohol og 15—20 Dele dobbelt rectificeret Æther.

Paa denne Maade erholdes udmærket, hvid Colodion. Behandling med Soda er unødvendig. Der som Syren afgiver for megen rød Damp, naar Salpeteret kommes i, kan der uden Skade tilsættes Svovlsyre, indtil Dampene ophøre. Træspartelen bliver gul, men kan næste Gang bruges igjen. Salpeteret skal om Sommeren omtrent være sammenblandet i 10 Minutter med Svovlsyre, førend Bomulden kommes i. Om Vinteren maa Potten sættes i varmt Vand, da Blandingen ellers bliver saa tyk, at den ikke kan modtage saa meget Bomuld. Idet Bomulden optages af Syren, maa den afstrykkes saa godt som muligt.

Naar Bomulden er udbadstet i Vandet, maa den være aldeles spyrefri, hvilket prøves ved Smagen, eller ved Lakmuspapir. Den tilsatte Spiritus, der bagefter kan bruges til Lampespiritüs, trækker den gule Farve aldeles ud af Bomulden. Alkoholen skal være til 90 Procent og Ætheren dobbelt rectificeret af specifikt Vægt 0,730.

**Sikker Maade at kjende Linnedtraad fra Bomulds-
traad, ogsaa i blandede Tøier.**

Det tages enkelte Traader ud af Rendingen og af Isettet, en lille Ende oppilles deraf i sine fineste Trævler og bringes under et Mikroskop. Linnedtrævlerne vise sig som runde, cylindriske, temmelig tætte Trævler, omtrent som et Bundt Hestehaar. Bomulds-trævlerne derimod ere baandformige og ofte snoede som en Skrue. Forresten lader Hør og Blaar sig ikke spinde sammen i en Traad og saaledes vil enten hele Rendingen eller hele Isettet være blot af Linned, eller blot af Bomuld.

**Simpel og let anvendelig Maade for at erfare
om Rødvin er kunstig farvet eller ægte.**

Fremgangsmaaden er grundet paa, at de Saftfarver, der bruges til Vinens Farvning, ere let opløselige i Vand, hvorimod Vinens ægte Farve kun kan opløses i Spiritüs.

Apotheker C. Blume i Berlin foreslæaer at man for at prøve Rødvinsens Farve tager et Stykke Brødkrumme af Fransbrød, lægger det i Vinen og lader

det mættes dermed. Et lille Stykke af en godt udvasket Svamp kan gjøre det samme. Der tages derpaa en Tallerken, der fyldes med Vand og det med Vin mættede Brodstykke lægges deri. Er Farven faldt, farves Vandet siebliffelig rødlig-violet. Er Farven derimod naturlig, saa træder Farven først frem i Vandet efter $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Times Forløb. Denne Prøve er ligesaa sikker som den bekjendte Prøve med Blysufter, hvorved der dannes et rødt Bundfald.

Chinesisk Møl-Tinctur.

I en Portion bedste Spiritus kommes $\frac{1}{8}$ Del saa meget Champher og ligesaa meget stødt Skal af spansk Peber; det staaer i nogle Dage indtil Champheret er opløst, Essentsen presses gennem Pinned og stænkes paa det opbevarende Pelsværk, eller paa Klæder, der indpaffes i helt Pinned. Ifødetfor Peber kan der ogsaa tages stødt Coliquinter.

Et erkjendt fortrinligt Middel mod Møl.

Estratsborger Handlende besad for 30 Aar siden den Hemmelighed at sikre Pelsværk og Fjer mod de saa almindelig forhadte Møl. Midlet er imidlertid blevet opdaget, og da det er meget billigt, aldeles probat og fuldkommen uskadeligt for den menneskelige Sundhed, saa er det blevet offentliggjort og bestaaer kun i pulveriseret Jernvitriol.

Det anvendes idet Pulveret stroes mellem Haarene eller Fjerene og paa Pelsværket saa meget som muligt paa Skindet selv ved Haarbunden. Jern-

vitriolen tørres først for at det lettere kan pulveriseres og stødes da aldeles fint. Det kan ogsaa anvendes ved Tøier, blandt Krølhbaar i Sophaer og Stole samt uldne Varer.

Husblasaffstøbninger.

Affstøbninger af Husblas kunne gøres af meget flade Metalgjenstande. Vil man til Exempel affstøbe Mynter og vil lade sig nøie med en omvendt eller fordybet Affstøbning, behøves ingen Form. Husblasen bankes, skæres i Smaastykker og overhældes med lidet Spiritus og lader det tilbundet staa til det er opløst. Det sies og denne varme Bædste stryges paa den blanke Mynt. Det tørres hurtigt og springer af sig selv af, eller løsnes let med en Naal.

Saadanne Aftryk ere hornhaarde, samt meget lette og tynde. For at faa tykkere Affstøbninger, som kunne tjene til Forme for Gips eller Vox, forsynes Mynten med en Kant, der dannes en Form af Staniol derover, som trykkes paa Mynten med en blød Børste, og Husblasen hældes deri.

Husblas til Affstøbninger kan ogsaa farves, og det skeer ved Afkog af Saftfarver og Farvetræ. Paa samme Maade kan der tages Copi af stufne Kobberplader, hvor da Kobberpladens Udgraving i Farven stryges med en fin Dæksfarve, der atter sætter sig paa Husblasen og følger med den, naar den løsnes fra Pladen.

Paa denne Maade faaes de i Udlandet alminde-

lige, mest rødlig farvede Helgenbilleder, der ere klare og gjennemfægtige.

Svovlaffstøbninger til Signeter, Stofteknapper og Broscher.

Til Støbeform bruges Staniol, der lægges over en Camée, et Segl, en Medaille etc. og med en blød Børste bringes Staniolen ned i de allerfineste Graveringer. Ved at bruge den ene eller den anden Side faaes et negativt eller positivt Aftryk. Sammensmeltningen skeer over fri Jld i en lille Kasserolle paa ¹/₂ Pægl med Skæft, under bestandig Omrøring, dog ikke pladskende, og med en hageformig, tyk Jernstaaatraad. Den ensformig blandede Mæsse udhaldes paa Jernplader til tynde, let knækkende Rager. Omsmeltningen til Støbningen skeer paa samme Maade og den stundom indtrædende Antændelse af Svovlet, sluffes strax ved Dækning af Kasserollen. Da det overhede smeltede Svovl bliver stift og tykt, saa maa der ventes med Støbningen til Massen drypper tyndt som Vand fra Staaatraaden, naar den dypes deri. En svag Drevhedning, især af Kjedlens Sider, er tilraadelig, for at fremme Smeltningen.

Følgende fire Blandinger anbefales:

- 1) 25 Dele Svovl, 14 Dele Quartsmel og 4 Dele Zinnober. Denne Blanding er smuk rød.
- 2) Den samme Blanding med Chromilte istedetfor Zinnober. Denne Blanding er mørkegrøn.
- 3) Lige Dele Svovl og finest pulveriseret Brunsten. Denne Blanding er sortegraa og halv metallisk.

4) 14 Dele Svovl, 7 Dele Brunsten, 5 Dele bedste Smalt og 2 Dele Zinnober. Denne Blanding er chocoladebrun, halv metallisk, og naar den fugtes svagt, fuldkommen brugbar til Signeter.

Der kan endnu frembringes en livlig rød Blanding ved lige Dele Svovl og Zinnober. Naar Blandingen Nr. 2 stødes og sigtes meget fint, og Staniolpladen sættes paa en Kobberplade og Formen overstroses meget tyndt med dette Pulver, hvorpaa Pladen forsigtigt varmes til Pulveret er smeltet og afkølet, og der da hældes den 5te Blanding derover, saa faaes en Afstøbning, der ligner Blodjaspis og viser sig som ægte Guldindlægning, samt kan bruges til Stofkefnapper eller Broscher.

At tørre Blomster med Vedligeholdelsen af deres naturlige Farve.

For nogle Aar siden blev den Fremgangsmaade, at tørre Blomster og dog vedligeholde deres naturlige Farve, opfundet af en i England boende tydsk Chemiker. En Fabrikant købte Hemmeligheden ved denne Operation, efter at en Mængde Fruentimmer havde fundet en Næringsvei derved og siden den Tid er Vedkommende blevet en rig Mand ved Forarbejdelsen af tørrede Blomster. Fremgangsmaaden er følgende:

Der anskaffes først en Kasse med Skydelaag og løs Bund. Lige under Falsen til Laaget fastgøres et middelfint Staaltraads Net. Der kaffes derpaa saa meget Sand tilstede, der kan fylde Kassen. Støvet fraspiges, Sandet udvaskes og naar det er tørret

kommers det i en Kjedel. Her varmes det og for hvert 100 $\mathcal{R}$ Sand tilsættes $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Stearin. Det maa bemærkes, at det Hele under Opvarmningen maa omrøres saa godt og vedholdende, at der kommer Stearin paa alt Sandet, uden at der dog tilsættes mere Stearin, da det senere vil stade Blomsterne.

Skydelaaget sættes derpaa paa Kassen, den vendes om idet den sættes paa Laaget og omtrent en Tomme høit af det tilberedte Sand kommer i Kassen. Derefter lægges de Blomster, ligemeget hvilke, der skulle tørres i Kassen, idet der stedse kommer Sand saa forsigtigt imellem dem, at end ikke Stillingen af Blomsterne, eller deres Blade forrykkes, men at Alt paa dem bliver i den naturlige Stilling, kun at de ere aldeles omgivne af Sand. Naar Kassen er fyldt, lægges Bunden paa og den sættes paa et varmt Sted, helst paa en Bagers eller Conditors Bagerovn og staaer roligt i 48 Timer. Derefter sættes Kassen med Laaget nedad paa en Tresod, hvorunder der anbringes en Kasse eller Ballie, Skydelaaget trækkes langsomt fra, saaledes at Sandet lidt efter lidt løber af gjennem Staaltraadnettet. Har nogle Sandskorn sat sig fast i Bladhjørnerne, saa kunne de let fjernes ved sagte at banke paa Kassens Sider.

Blomsterne have paa denne Maade beholdt deres naturlige Farve og Form og ere dog aldeles udtørrede. Noget Øvelse vil snart lære den rigtige Behandling, eller iøvrigt, den rigtige Tid for at standse Tørringen.

De saaledes tørrede Blomster danne allerede en

Handelsartikkel; imidlertid synes det bedst strax at samle dem til smukke Bouqetter, Krandsje etc., et Arbejde som Damer med Lethed og Smag kan udføre.

At fjerne Sølvpletter fra Hud og Linned.

Pletten overstryges med Cyankalium i en concentreret Opløsning og med en Pensel tilføjes paa Stedet lidt revet Jod oven paa Pletten, hvorpaa denne øiebliffelig forsvinder. Linnedet maa derpaa strax udfylles i Vand.

At beregne Focusbjstanden ved Billeders Forstørrelse i Photographien.

Lindens Brændvidde multipliseres med Proportionen for Forstørrelsen af Originalbilledet og dertil adderes endnu Brændvidden. Exempel. Skal et Billede forstørres 3 Gange med et Objectiv, der har 10 Tommers Brændvidde, skal Indstillingskiven med det matte Glas være saaledes fjernet fra Objectivet:

3 Gange 10 Tommer og dertil tillagt 10 Tommer udgjør 40 Tommer.

Denne Regel er tidssparende ved Billedernes Forstørrelse og altid paalidelig.

Hvide Vinduer i Photographernes mørke Bærelse.

Sur, svovlsur Chininopløsning blandes med noget Gummi eller Dextrin, stryges paa et Ark tyndt hvidt Papir og tørres. Et saadant Papir klistres paa en almindelig hvid Rude, det meddeler meget Lys i Bærelset, saa at der fuldkommen kan opereres

uden at Sagerne skædes paa nogensomhelst Maade. Det er i lang Tid anvendt i et af de første Atelier i Berlin.

At give Photographier efter Naturen et blødt Udseende.

Det haarde og sorte, der som oftest viser sig ved Photographier efter Naturen, forsvinder aldeles naar der anbringes et svagt farvet blaat Glas foran Objectivet. Billedet erholder derved en blød og behagelig Tone.

Glandsvor for Photographier.

6 Lod hvid Vøj smeltes ved muligt lav Temperatur med et Lod Elemigummi, og derefter tilsættes saa meget Lavendelolie under Omrøring, at en optaget og storknet Draabe faaer Consistenz som Salve. Tilslidst tilsættes i den varme Salve 40 Draaber af en concentreret Oplosning af Schellak i Alkohol og blandes godt. Massen filtreres endnu varm gjennem Pinned. Det indrøres med en Flonellud paa Photographiet og efterpoleres. Dette meddeler Billederne en hoi Glands og et meget fast Overtræk.

En Fremgangsmaade for at forvandle fordybede Graveringer i ophøiede.

En af de bekjendte Typographer Firmin & Didot opfundet Fremgangsmaade har den Hensigt, at forvandle en paa den samme Plade værende fordybet Graving (efter Kobberstikmaner) til en ophøiet, for

da som et Træsnit at kunne afstrykkes i en Bogtryk-
kerpresse.

Paa en godt poleret Kobber- eller Staalplade, der er overtrukket med den sædvanlige Kobberstikkerfernis, graveres Tegningen med en Gravernaal saaledes, at den netop blot gennemtrænger det bedækkende Fernislag. Saasnart Tegningen er udført, lægges Pladen i et stærkt surt Bad, der indeholder 40 Procent Skedevand, 10 Procent Svovlsyre og en lille Smule Salmiak. Naar Pladen er æget tilstrækkeligt, optages den af Badet og afvaskes omhyggeligt med rent Vand. Da Dybden af Graveringen maa være ens overalt, tør man ikke dække de svagere Dele med Fernis for at æge de stærkere mere.

Naar den første Øgning er endt, borttages Fernisen af hele Pladen med Terpentinolie, hvorpaa den forgyldes enten paa den galvaniske Wei eller ved Jldforgyldning.

Saasnart dette er skeet, udfylles hele Graveringen med en for Syrer uangribelig Fernis, der sammensættes af Vox, Harpiz og Linoliefernis. Dette skeer, idet Pladen sættes varmes.

Med en glat Træspartel bortskaffes den Fernis, der mulig sidder paa den blanke Plade, og denne afslibes derpaa med Bimpesten og Kul saaledes, at alt Guldet paa den blanke Plade fjernes. Den lægges derpaa atter i fortyndet Salpetersyre, der hurtigt angriber det blanke Kobber, hvorimod alle de Steder, der ere sikrede ved Fernis og Guldbelægning blive staaende opsoiede. Da denne Øgning idetmindste

maa vedvare tre Gange saa længe som den første, saa blive de i Begyndelsen fordybede Træk nu staaende ophoiede i den dobbelte Hoide. Efter Tegningen fjernes Fernissen, og Tegningens samtlige Linier staa nu ophoiede og forgyldte.

Der er fra andre Sider ogsaa foreslaaet strax at tegne Tegningen med Fernis paa Pladen og derpaa borttage det udenfor Staaende af den blanke Plade.

Kuldeblandinger for kunstig Is.

Saltene maa pulveriseres fint; der maa tages store Portioner, da Kulden ellers ikke fremtræder stærkt nok. Hvor Syrer ere fortyndede, maa Blandingen affjøles til 0 Grader.

Blandinger med Salte og Vand.

1) 1 Del salpetersur Ammoniak og 1 Del Vand giver $\div$ 12 Grader Reaumur.

2) 5 Dele Salmiak, 5 Dele Salpeter, 8 Dele Glaubersalt og 16 Dele Vand giver $\div$ 12 Grader Reaumur.

3) 5 Dele Salmiak, 5 Dele Salpeter og 16 Dele Vand giver $\div$ $9\frac{1}{2}$ Grader Reaumur.

4) 1 Del Svovlsyresyrlig Kalium og 1 Del Vand giver $\div$ 18 Grader Reaumur.

Blandinger af Salte og Syrer.

5) 8 Dele Glaubersalt og 5 Dele raat stærkt Salt-syre giver $\div$ 14 Grader Reaumur.

6) 7 Dele koncentreret Svovlsyre og 5 Dele Vand;

af denne fortyndede Syre tages 7 Dele Syre og 5 Dele Glaubersalt og det giver $\div$ 13 Grader Reaumur.

7) Af Spiritus til 94 Procent tages 4 Dele og Sne 1 Del og giver $\div$ $9\frac{1}{2}$ Grader Reaumur.

8) Spiritus til 90 Procent 4 Dele og Sne 1 Del giver $\div$ 13 Grader Reaumur.

9) Spiritus til 86 Procent 4 Dele og Sne 1 Del giver $\div$ 16 Grader Reaumur.

10) Engelsk Svovlsyre fortyndet med $\frac{1}{4}$ Del af det^s Bægt Vand og dertil sættes 3 Gange saa meget Sne giver $\div$ 26 Grader Reaumur.

Hvor der nævnes Sne, kan der tages fint stødt Is istedetfor.

Forgyldning af Staal.

Tidligere kjendtes der ingen Methode, hvorved man med Sikkerhed kunde forgyldte Staal saaledes, at det var varigt. Hr. Grattan til South Mall i Cork i Irland anvender i den Hensigt med Held Svovlcyanaguld, som han frembringer, idet han tilsætter Svovlcyanakalium til Cyanaguld i Cyanakalium. Det rensede Staal, der skal forgyldes, bliver forbundet ved en Kobbertraad med et Stykke Zink og kommes saaledes i Bædskæn, hvor det bliver saa længe indtil Guldlaget er tilstrækkeligt tykt. Dette Guldovertræk hæfter saa fast, at det kun kan fjernes ved Afstrabning eller Affilning.

At rense Stydevaaben med Glycerin.

Der er gjort den Opdagelse, at naar der i lige

Dele Glycerin og Vand dyppes det Plaster der ned-sættes i Geværet, saa vil dette derved holdes aldeles rent, endog efter Skydningen.

Hurtigt at tilberede det allerfineste Kobberpulver.

Kobbervitriol opløses i Vand saa at dette er mættet, hvorpaa der efter Indhold tilsættes ligesaa meget Saltsyre, og derefter kommer der et Stykke Jernblis deri. Der opstaaer strax en hæftig Gasudvikling, hvorpaa Kobberet skiller sig i en meget porrøs svampagtig Masse, der ved Rystning forvandles til det fineste Pulver. Det udvaskes i koldt Vand, derpaa i Alkohol og tørres i en Strøm af Brint,

Godt Pletvand.

Pletvand til at aftage alle Pletter af Syrer, Harpixer, Vox, Tjære og Fedt paa alle Stoffer, tilberedes af 1 Quintin Benzin, der overhældes med 6 Lod absolut Alkohol, omrøres og blandes tilsidst med 2 Lod Salmiakspiritus.

Otte og tyvende Afdeling.

For Glarmestere og Speilsfabrikanter.

At forsolve Speile.

I de senere Aar er der oprettet en Fabrik i Paris, som leverer Speile af den største Skjønhed, hvor Glasset ikke er belagt med Qvicksolv, men er forsolvet. Fremgangsmaaden er følgende:

Der opløses 1 Unze 2 Drachmer 40 Gran rent neutralt salpetersurt Sølvs i 2 Unzer 5 Drachmer 20 Gran destilleret Vand. Dertil sættes:

1) 1 Drachme 20 Gran af en Bædse, der er tilberedt af 25 Dele destilleret Vand, 10 Dele enkelt fulsurt Ammoniak og 10 Dele Uhammoniak til 13° Baumé.

2) 1 Unze 32 Gran Uhammoniak til 13° Baumé.

3) 2 Unzer 6 Drachmer Spiritus til 36° Tralles.

Denne samlede Bædse skal staa for at klare. Efterat det klare er hældt fra, filtreres det og tilsættes 1 Draabe Kassia Spiritus til hver 16 Gran, Bædssen indeholder. Kassia Spiritus kaldes en Blan-

ding af lige Dele Spiritus til 36° Tralles og Olie af Laurus cassia. Blandingen omrøres og filtreres efter nogle Timers Forløb. Inden den bringes i Berørelse med det Speilglas, der skal forsølves, tilføjes endnu $\frac{1}{78}$ Del Nellike-Spiritus, der bestaaer af 1 Del Nellikeolie og 3 Dele Spiritus til 36° Tralles.

Det Speilglas, der skal forsølves, maa forud være renset med fin Aske, afvasket og tørret ved 28° Reaumur. Af den beskrevne Blanding hældes nu noget over hele Glasset, som samtidig varmes til 32° Reaumur. Der danner sig et Nedslag af Sølvs og efter 2—3 Timers Forløb er Metallægningen tilstrækkelig tyk. Bædsten decanteres og kan tjene til en ny Operation.

Sølvnedslaget afvaskes godt, tørres og overtrækkes med en Fernis.

Efter Dragton fremstilles Fremgangsmaaden paa følgende forskellige Maade.

2 Lod Ammoniak, 4 Lod salpetersurt Sølvite, 6 Lod destilleret Vand og 6 Lod Spiritus udgjør Bædsten. Denne Blanding staaer stille i 3—4 Timer førend den tages i Brug og filtreres først.

Til 2 Lod af denne Blanding tilføjes $\frac{1}{2}$ Lod Sukker, der er opløst, i $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Vand og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Spiritus, der er blandet. Kan Oplosningen staa tillavet i nogle Timer før Anvendelsen, er det rettest at bruge Druesukker dertil.

Bed Forsølvningsoperationen selv bliver. Bædsten hældt paa den forsølvede Glasplade, der under Pro-

ceßens Udførelse varmes til 36° Reaumur. Saasnart Sølvet er fuldkommen tørret, overtrækkes det med en Laffernis.

Anvendelsen af Sukker ansees fordelagtigere end
Anvendelsen af ætherisk Olie.

**Monsielinglas, der aldeles ligner det franske, men
der fabrikeres uden Øvn.**

Et Stykke engelsk figureret Tyl, der er indsedtet med Trykervalse, lægges forsigtigt paa en renset og pudset Binduetable, trykkes sagte derpaa og aftages atter forsigtigt. Glæstavlen behandles derpaa paa den sædvanlige Maade med Flußspath Damp. Efter 4—5 Minutters Forløb viser der sig paa Glæset et Net paa mat Grund, hvilket ved at sees igjennem indvendig fra ikke synderlig forstyrrer Udsigten, men seet udvendig fra viser sig som et Slør der er trukket over Glæset.

Ny Forziring paa Glæsfiver eller Ruder.

Svovlsurt Zinkfilte eller svovlsur Magnesia opløses saa concentreret som muligt i Vand og tilsættes den fornøden Mængde Dextrin. Det filtreres gjennem hvidt Filtrerpapir og det klare Filtrat stryges med en fin, bred Pensel paa en ren Binduerude saa ensformigt som muligt, idet Ruden er lagt horisontalt. Det tørres ved almindelig Middelvarme og efter $\frac{1}{4}$ Times Forløb danner der sig indvendig ved Glæset de brillanteste og smukkeste Krystaller, langt smukkere end Isblomsterne paa frozne Ruder. De kunne over-

stryges med en klar Schellaksopløsning. Naar det anvendes paa farvede Ruder i Corridorer eller lignende, gjør det en pragtfuld Effect.

Simpel Maade at skaffe Vinduer tætte.

Der dannes lange Ruller af Oliekit af Tykkelse som et Blyant eller lille Finger, alt efter Bestaffenheden af Bindurammerne. Disse Kitruller eller Kittriller lægges lige i Vinkelen af Sprækken paa Karmen hvor det opgaende Bindu slutter til, og naar de ere trykkede lidt ind i denne Vinkel, lukkes Binduet med et sagte Tryk. Kitrullen presses saaledes ind mellem Binduet og Rammen, saa at ethvert Lufttræk er fuldkommen udeluftet. For at imidlertid Kittet ved Dplukningen af Binduet ikke skal falde af, stryges Kanten af Karmen, hvortil Kittet støtter sig, med Linoliefernis og den Kant af Bindurammen, som Kittet berører, med flemmet Kridt og derpaa lukkes Binduet. Naar Binduet i nogle Dage forbliver tilsluttet, slutter Kittet sig fast til Karmen, hvorimod det ikke binder til Binduet. Dette kan nu afsvadskes for at fjerne Kridtet. Binduerne blive paa denne Maade saa aldeles tættede, som ikke kan udføres med de bedste Lister. Det maa bemærkes, at Kitningen ikke sees, da den sidder indflemmet i Kanten af Karmen.

III og tyvende Afdeling.

For Guld- og Sølvsmedde.

Benævnelsen paa Edelstene, Halvædelstene, samt falske, eller eftergjorte Edelstene.

1) Agat. Derunder forstaaes en Halvædelsten af forskjellig Farve. Der bestaaer af en nøiagtig Forbindelse af Chalcedon, Carneol, Bjergkrystal m. m. Den findes i flere Egne af Tydskland, især i Sachsen.

2) Hvid Agat. Herved forstaaes de hvide Coraller.

3) Kirri. Dette er blaa Coraller, der kun findes sjældent og derfor ere meget kostbare.

4) Alenconer Brillanter. Under dette Navn forstaaes den sjældne Bjergkrystal, der findes i Alençon.

5) Amethyst. Derunder forstaaes en violet Bjergkrystal, der findes i Rhinegnene, Sachsen, Böhmen etc.

6) Træagat. Herunder forstaaes en Chalcedon.

7) Beryll. (Aquamarin). Det er en aldeles gjennemsigtig, glindsende Edelsten af blaagrøn eller

halvgrøn Farve, der hyppigt findes i Brasilien og Siberien.

8) Pæresten. Saaledes kaldes de i Holland pæreformig flebne Diamanter.

9) Bøhmiske Stene. Herunder forstaaes de flebne Bjergkrystaller eller de af Glasfluß eftergjorte falske Edelstene.

10) Bolle. Under dette Navn forstaaes den raa Diamant, der endnu ikke er befriet fra sin yderste Skorpe.

11) Brillant. Herunder forstaaes en smuk fleben Diamant.

12) Chalcodon. Det er en Halvædelsten af hornagtigt Udseende og blaaagtig, eller graaagtig, hvid Farve, der findes i de bøhmiske, schlesiske og sachsiske Egne.

13) Camée. Derunder forstaaes ophoiede, flebne Stene, hvis flere over hinanden liggende Lag ere af forskjellig Farve.

14) Carneol. Herunder forstaaes en gennemsigtig Halvædelsten af blodrød, eller noget i det Brune spillende Farve, der findes i Siberien, Arabien og paa Sumatra.

15) Gasse. Herunder forstaaer de tynde aflebede Diamantblade.

16) Chrysoberyll. (Guldberyll, Chrysolith, Chrysopat). Derunder forstaaes en stærkt glindsende, gennemsigtig Edelsten af aspargesgrøn Farve, som især findes i Brasilien og paa Ceylon. Den olivengraa Chrysoberyll kaldes Olivin.

17) Coraller. Dette er stenagtige Boliger for en Slags Plantedyr, der sidde fast paa Havets Klipper.

18) Cyanit. (Saphirspath). Herunder forstaaes en Halvædelsten af berlinerblaa Farve, der findes i Amerika og Tydskland.

19) Diamant. (Adamas). Det er den kostbareste og haardeste af alle Ædelstene, den findes i begge Indier, men smukkest i Brasilien.

20) Uægte Diamant. Derunder forstaaes fleben Bjergkrystal.

21) Diamantstøv. Saaledes kaldes Diamantpulveret, der tjener til Slibning af større Diamanter og andre Ædelstene.

22) Diamatspath. Derunder forstaaes en svagt gjennemskinnende, krystalliseret Stenart af brun eller sort Farve, der findes i Indien.

23) Filotti. Under dette Navn kjendes en smuk Slags Coraller.

24) Franzperler. Det er uægte af Glas eftergjorte Perler.

25) Galet. Saaledes kaldes de venetianske Glasperler.

26) Gemme. Derunder forstaaes dybt flebne Ædelstene.

27) Granat. Det er en gjennemsigtig, mørkerød Ædelsten; den Orientaliske kaldes Almandin.

28) Heliotrop. Derunder forstaaes en loggrøn, gjennemskinnende Stenart, der regnes til Halvædelstene.

29) Hyacinth. Det er en gulrød, eller alde-

les rød Edelsten, der ligner Jirfon og der findes smukkest i Orienten

30) Jaspis. Derunder forstaaes en med Per og Jernærk forbundet Sten, der antager en smuk Politur og slibes som Edelsten.

31) Jdis. Med dette Navn betegnes de venetianske Glascoraller.

32) Jdofras (Vesuvian). Derunder forstaaes en gjennemsigtig, olivengraa, eller brungren Halvædelsten, der først er fundet paa Vesuv.

33) Kanelsten. (Essonit, Hessonit). Det er en Halvædelsten, der ganske ligner Granat og den findes paa Ceylon.

34) Korund. Derunder forstaaes en Slags Diamantspath, kun af lysere Farve og mere gjennemsigtig.

35) Labrador. Det er en sort Halvædelsten, som findes ved Labradors Kyster i Nordamerika.

36) Lasursten, armeninsk Sten, (Lapis Lazuli). Det er en. lasurblaa, noget gjennemskinnende Sten, hvorfra den ægte Ultramarin frembringes, og der især findes i Armenien.

37) Malachit, Atlasjerz. Under dette Navn kjendes en smuk, grøn, silkeagtig, glindsende Halvædelsten, der er stærk kobberholdig.

38) Magriette. Saaledes kaldes de franske Glascoraller.

39) Mezonit. Derunder forstaaes de i Italien fiskede blegrode Coraller.

40) Migliori. Det er de høirode Coraller.

41) Morion. Under dette Navn kjendes en sort Bjergkrystal.

42) Nero. Dette er fine Coraller.

43) Obsidian. Lavaglas, Glasagat. Derunder forstaaes en sortebrun, glaøglindsende, gjennemskinnende Halvædelstien, der ansees for et Product af ildsprudende Bjerger.

44) Oniz. (Onyx). Saaledes kaldes nogle smukke Varieteter af Agat og ogsaa af Chalcedon.

45) Opal. Elementarsten, Firmamentsten. Derunder forstaaes en melkehvid, stærk glindsende, gjennemsigtig Edelsten, der spiller i forskjellige Farver naar den holdes mod Lyset. De smukkeste findes i Ostindien.

46) Parangon. Dermed betegnes i Sædeleshed alle store Edelstene og Perler.

47) Begopal er en sort Opal.

48) Perler (Margarite). Dette er mat glindsende, hvide Korn af forskjellig Størrelse der findes i nogle Muslingers Skaller; deres Hovedbestandel er Kalksten.

49) Perlemoder (Mater pertorum). Saaledes kaldes de Muslingeskaller, hvori Perlerne pleie at danne sig; de besidde en eiendommelig saakaldet perlemoderglands.

50) Røg Topas. Under dette Navn findes en røggraa Bjergkrystal.

51) Rubin, Rarsunkel (Rabinus). Herunder forstaaes en af de kostbareste Edelstene af smuk, rød Farve og fuldkommen Gjennemsigtighed. De smukkeste Rubiner findes paa Ceylon i Flodsandet.

52) Rubinglas. Saaledes kaldes de af Glas eftergjorte Rubiner.

53) Frøperler. Dette er de endnu ikke gjenborede ægte Perler.

54) Sandagat. Dette er en med Carneolaarer gennemtruffet Agat.

55) Saphir. Derunder forstaaes en gennemsigtig blaa Edelsten, der skattes høiest efter Diamanten og Rubinen. De skønneste Saphirer findes i Ostindien.

56) Smaragd. (Smaragdus). Derunder forstaaes en smuk, grøn, gennemsigtig Edelsten. Den findes i Peru. Ved Salzburg findes ogsaa smukke Smaragder.

57) Straß. Saaledes kaldes det Glasflus, hvoraf Edelstene og især Brillanter eftergjøres.

58) Topas. (Topasus). Derunder forstaaes en Edelsten, som findes forskjelligfarvet men hyppigst gul. De mest skattede Topaser komme fra Brasilien, dog findes de ogsaa i nogle Egne af Tydskland.

59) Turkis. (Turquoise). Det er en himmelblaa Edelsten, der saavel findes i Persien som i Ungarn, der kun har en ringe Værdi. Naturlig farvede blaa Ben, der stundom findes i Jorden, kaldes ogsaa Turkise.

60) Turmalin. (Afktrækker). Denne Sten kaldes saaledes, fordi den varm tilberedt tiltrækker Afke. Det er en gennemskinnende Halvædelsten, der forekommer i forskjellige Farver og den findes i Sachsen, Sveits, Sibirien og paa Ceylon.

61) Bogperler. Det er Perler, der indvendig ere fyldte med Bog.

62) Zirkon. (Jargon). Derunder forstaaes en gjennemsigtig Videlsten af mørkegrøn, eller lysrød Farve, den findes paa Ceylon, i Frankrig, Böhmen, Tydssland etc. De gulrøde Zirkoner sælges alle for Hyacinth.

At spidse Sølvtraad.

Naar en Sølvtraad holdes i en Lysflamme indtil den er rødgløende og Enden hurtigt afrives, idet Fingrene stryges langs ad Traaden, saa opstaaer der en saa fin Spids, at den seet i et Forstørrelsesglas der forstørres 120 Gange, endnu er fuldkommen spids.

Om Forarbejdelsen af smaa Guldflugler til Forziring af Smykker.

Til Forziring af Smykker forarbejdes smaa Guldflugler som ikke egentlig støbes, men hvis Fabrikation dog fortjener Opmærksomhed, da der derved erfares, den interessante Fremgangsmaade, der bruges for at støbe Metalfugler uden Støbeform.

Guldblikket flares til den Ende med en Sag i meget smaa firkantede Stykker, eller ogsaa klippes Guldtraad med en Tang i lige lange Dele, saaledes at Længden bliver ens med Tykkelsen. Disse Stykker kommer Lagvis i en Støbedigle, blandet med Kulstøv, idet der nemlig først lægges et lille Lag Kul, da Guldstykker, dog saaledes, at de ikke røre ved hinanden, da atter et Lag Kul og derpaa Guld

og saaledes, til alt Guldet er anbragt. Naar Diglen ophedes, danner hvert Guldform sig til en Draabe og antager den fuglerunde Form, da det ikke er forhindret deri ved den blode Kulmaße. Efter Afkjølingen sorteres Størrelserne i forskjellige Sigter, eller i jmaa Daaser forsynede med Huller af forskjellig Størrelse. De uregelrette Korn kasseres.

At rense Guld og gjøre det finere i Karat.

Den Fremgangsmaade at rense Guld og gjøre det finere paa den tørre Bei ved den saakaldte Cementeren, er allerede længere bekjendt, ihvorvel det har været betragtet som en Hemmelighed og kun været aavendt af Faa. Det har nemlig været Hensigten at rense legeret Guld og fjerne de Dele derfra, der hindrede det fra at være smidigt. Der har ogsaa været gjort Forsøg med ved Cementeren at gjøre Guld det fuldkomment fint, men dels har der vist sig Guldtab derved, og dels er den ønskede Finhed ikke indtraadt, og man er i Almindelighed blevet ved de ældre Metoder.

Ved de mangfoldige Forsøg af D. Phillip er han blevet overbevist om, at det virkelig lader sig udføre, at gjøre Guldet saa fint som muligt, det vil sige, at gjøre det saaledes, som det fine Guld forefindes i Handelen, ja endog finere og det ved den nævnte Cementeren.

Den hældige Operation, der er meget simpel, afhænger af:

- 1) Valget af de dertil nødvendige Stoffer.

2) Tilberedelsen af Mæsien.

3) Finheden af den behandlede Legering og

4) af den anvendende Temperatur.

Ad. Nr. 1. Stoffer til Cementmæsien.

Der er mange Opskrifter dertil, som f. Ex. til 1
 Lod Guld, der skal gøres fint: 6 Lod Talkstens-
 mel, 2 Lod Jernvitriol, $\frac{1}{2}$ Lod Alun, 2 Lod Kog-
 salt, 1 Lod Salpeter og $\frac{1}{2}$ Lod Salmiak,
 eller: 12 Lod Talkstensmel, 6 Lod Kogsalt, 3 Lod
 Jernvitriol og $\frac{3}{4}$ Lod Salpeter:
 eller: 6 Lod Talkstensmel, $1\frac{1}{2}$ Lod Salmiak, $\frac{3}{4}$ Lod
 Kogsalt og $\frac{1}{4}$ Lod Stensalt.

Disse Forskrifter give intet tilfredsstillende Resultat, isærdeleshed finder der Guldtab Sted ved den første og overhovedet bør Salpeter og Kogsalt aldrig anvendes sammen. Ved den sidste bliver Guldet sølvholdigt.

Følgende Anvisning er den simpleste og bedste:

3 Lod Talkstensmel, 1 Lod Kogsalt, 1 Lod Alun
 og 1 Lod Jernvitriol.

Ad. Nr. 2. Tilberedning af Mæsien.

Kogsaltet, Alunet og Jernvitriolen stødes i muligt tør Tilstand og blandes med Talkstensmelet saa fuldstændigt, at Alt er ensformigt fordelt. Dette Pulver sugtes derpaa med noget Bineddike, saa at det bliver en Deig. Det kommer i en Smeltedigle med det Guld, der skal behandles, i Midten og fast sammentrykket. Guldet kan ogsaa, naar det bestaaer af Stykker, anbringes Lagvis med Mæsien i Diglen.

Ad. Nr. 3. Fjnheden af det behandlede Guld.

Det 8 og 12 karatige Guld egner sig bedst til at renses. Ved finere Guld kan nemlig de Stoffer, der skulde virke paa de uædle Dele ikke saa let trænge gennem Massen, da der er saa faa Porer, hvorfor der ogsaa maa tilsættes Kobber til finere Guld for at saa de anførte Karat. Ved simplere Guld end 8 Karat indtræder den Feil, at den efter Operationen tilbageblivende Guldmasse ikke mere har tilstrækkelig Consistenz for uden Tab at kunne udtages af Cementpulveret.

Ad. Nr. 4. Den rigtige Temperatur ved Operationen.

Diglen sættes i Kulild, tildækkes og opheides langsomt, saa at den 3—4 Timer holdes svagt rødglødende. Længden af Tiden retter sig efter Tykkelsen af det Guld, der skal behandles. Tyndtvalsede Guldplader behandles hurtigt og lettest. Den svage Rødglødhed er ubetinget Hovedsagen, thi blev der strag i Begyndelsen, eller senere under Operationen anvendt stærk Hede, saa vilde Udviklingen af Stofferne gaa for rask for sig og ikke tilstrækkelig indvirke paa Guldet. Efterat Diglen er affjølet, stilles det sammenpakkede Pulver forsigtigt fra Guldets, der da udvaskes i kogende Vand for at renses fra det vedhængende Pulver.

Guldets er nu helt igjennem porøst og skørt, af den renefte Guldfarve og smeltes derpaa med Borax.

Talmiguld.

Der er opfundet en ny Metallegering under ovenstaaende Navn; den udmærker sig ved en smuk, mørkegul, guldliggende Farve, ligesom ogsaa ved at dens Metalglands er meget varig. Det forekommer i Handelen under Form af Uhrskjæder, der fabrikeres i Paris. Efter en kemist Undersøgelse har det vist sig at bestaa af: 86,⁴ Procent Kobber, 12,² Procent Zink, 1,¹ Procent Tin og 0,³ Procent Jern. Jernet maa ansees som en tilfældig Bestandel, eller som Urenlighed fra et af de andre Metaller. Legeeringen var desuden overtrukket med en meget svag Forgyltning.

Forsølving af Jerntraad ved Røgning.

Den godt rensede Jerntraad lægges i stærkt fortyndet syret Kobbevitríolopløsning, hvorved den overtrækkes med Kobber og affylles derpaa i Vand. Den lægges derefter i et kogende Bad af en filtreret Oplosning af Chlorsolv (Saltsur Solv), lægges da i Kogsalt og berøres med Zink, hvorved Traaden i meget kort Tid bliver mat forsølvet. Ophedningen af Solvbadet maa ske i en Porcelainskaal, eller i et godt glaseret Jernkar.

Der er endvidere opdaget, at naar Solvopløsningen, bestaaende af Kalium-Solvcyanid, tilsættes nogle Draaber Svovlsulfid, saa fremtræder Forsølvingen fuldkommen glindsende, hvorimod den ellers er mat.

At faa rent Sølv blødt og dog glandsfuldt.

Diglen, hvori Sølv smeltes, skal staa saa længe til der danner sig en svag Skorpe pnaa de smeltede Overflade, og til Metallet netop vil begynde at blive deigagtigt; det udhældes derpaa, og der erholdes der= ved blødt Sølv med et glindsende Udseende.

Sølvsebe til Sølvets Polering.

Fra England kommer der en Sebe af ovennævnte Navn, som er fortrinlig til at polere al Slags Sølv= tøj med. Poleringen skeer med en stiv Børste hvor= paa der kommer lidet af Seben, Sølv poleres der= med og afvaskes bagefter. Sammensætningen er saaledes: 24 Dele Sebe smeltes og tilsættes 76 Dele flemmet Kridt.

At polere Aluminium.

Naar Gjenstanden poleres med kaustisk Kali frem= træder der strag en stærk Glands, som ikke senere anløber i Luften.

At polere Sølvstøi.

Gjenstandene lægges i nogle Minutter i en kogende hed Vinstenslud og afpudses derefter med blødt Skind.

At polere Guldstøi.

Guldstøi poleres forsigtigt med Pariserrodt og blødt Skind.

At polere Edelstene.

Præpareret Svovl eller det saakaldt Svovlmælk fugtes med Spiritus og dermed poleres Stenene med en blød Borste.

At give Sølvgjenstande og for sølvbede Sager et rent hvidt og glindsende Udseende ved Røgning.

4 Dele hvid Vinsten, 2 Dele Røgsalt og 1 Del Salmiakspiritus koges i $\frac{1}{4}$ Time med 8 Dele Vand og deri lægges Gjenstandene og koges saa længe til den ønskede Glans er opnaaet.

Trediede Afdeling.

For Farvere samt for Farveriet i
Husholdningen.

At farve Silketoi samt nogle af de nyere
Farvestoffer.

Kjædlerne kunne saavel være af Messing, som af
Kobber, men Jernkjædler maa kun bruges til sort Farve.

Til Afkogning for de forskjellige Sorter Farvetræ
bruges glaserede Kar.

Alle Farver behøve ikke Kogning, de varme Far-
ver kommes i Porcelain, Terriner etc.

Alt Silketoi maa saavel under Beizningen som
under Aluneringen enten bearbejdes med en glat Fyrre-
stok, eller helst med Hænderne og saavel efter Alune-
ringen som efter Farvningen afvies med Hænderne.

Udfskylningen skal ske i et stort Kar med rindende
Vand, Regnvand eller blødt Vand.

Ved nogle Farver som Lyseblaat, Grønt eller
Rosenrødt maa der ingen Skylning efter Farvningen
finde Sted, da det smukke Udseende let beskadiges.

Bed Udfogning, Rensning og Farvning af alle Stoffer maa der kun bruges Regnvand og ikke Brøndvand; da dette virker skadeligt paa Farverne.

Rensningen og Udvalfskningen af Tøiet. Tøiet opsprættes og sorteres saaledes, at de mørke Farver komme for sig og de lyse for sig. — Til et $\mathcal{A}$ Silketoi tages en stor Messingfjedel der fyldes med rindende Vand, eller Regnvand og bringes i Røg. Derpaa tilsættes $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Marseillejæbe, eller Palmejæbe, som i Forveien er pidsket til Skum i hedt, blødt Vand. Silketøiet kommer deri, bearbejdes godt med en flad og glat Fyrrestok og koges $\frac{1}{2}$ Time. Det optages, astrykkes og udfylles i rent Regnvand. — Er der meget Tøi, der skal farves, kan det efter hinanden udvalfskes i samme Vand, men hver Gang der kommer nyt Tøi i, tilsættes en lignende Portion Sæbestum. De lysere Farver koges da først. Er Tøiet meget smudset og meget beskadiget af Sved, maa det først udfylles i en Lüd, hvor der er tilsat 1 Rod Soda for hvert $\mathcal{A}$ Silketoi.

Behandlingen af plettet Silketoi, der skal farves. Plettet Silketoi maa efter Rensningen med Sæbevand, hvis det endnu er plettet, behandles paa følgende Maade:

En Messingfjedel fyldes med lunkent Vand og tilsættes lidt efter lidt saa meget engelsk Svovlsyre, at det smager surt, det omrøres godt, Tøiet kommes deri i 15 Minutter, bearbejdes med Fyrrestokken, optages og udfylles strax i flere Gange fornyet Regnvand. — Paa denne Maade behandles ogsaa de sorte

og mørkere Siltetøier, som skulle farves brune eller andre Farver.

Farvningen.

Aluneringen. Saa godt som alle Farver paa Siltetøi skal underkastes en Forberedelse. Det kaldes Aluneringen og udføres saaledes.

Til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Siltetøi af Alleslags fyldes en Stenfrukke eller Porcelainstaal med varmt Regnvand og tilsettes 4 Lod renset Alun, der er opløst i $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ kogende Regnvand og omrørt. Det rensede Siltetøi kommer deri, bearbejdes i 5 Minutter med Fyrrestoffen og ligger da i 12 Timer, hvorpaa det optages og afvries i nogle Tilfælde. Alunvandet bør ikke bruges mere end en Gang.

1. Blaasort af Blaatræ til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Siltetøi. Efter Aluneringen affylles Tøiet i rent blødt Vand og afstrykkes samt afvries. I en Kobberkjedel kommes rent Vand og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ tørt, malet Blaatræ, koges i $\frac{1}{2}$ Time, staaer noget, det klare afhældes i en anden Kjedel, affjøles ved at tilsætte koldt Vand, indtil Haanden kan holdes deri og blandes med 1 Lod Marseille eller gul Palmesæbe, som forud er pidsket til Skum i lidt kogende Vand. Det alunerende og afstrykkede Siltetøi kommes deri, og bliver der 15 Minutter, idet det hele Tiden bearbejdes med Fyrrestoffen. Tøiet optages derpaa, afstrykkes, affylles i rent Vand og appreteres, der senere bliver omtalt.

Ved Farvning af Siltetøi med Blaatræ tages de lysfarvede Stykker først og da de mørke. Er Tøiet

ikke mørkt nok efter Farvningen, tilsættes noget mere Blaatræ = Afkog til den samme Farve og Tøiet kommer deri i 8 Minutter. Det er hensigtsmæssigt stedse at have Blaatræ = Afkog i Behold. 1 $\mathcal{A}$ raspet Blaatræ koges i 1 Time med 5 Potter rent Vand, klare^s fra Bundfaldet eller filtreres og opbevares til Brug.

2. Kulsort ved Blaatræ til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Silketøiet aluneres og kommer i 15 Minutter i en Badske, der bestaaer af rent koldt Vand, der er tilsat 2 Lod Jernvitriol og der forud er opløst i kogende Vand og filtreret. Det bearbejdes med Fyrrestoffen, optages, afstrykkes og udfyldes i rent Vand, afstrykkes og kommer i Blaatræ = Afkoget med Sæbevand, som ved Nr. 1 og behandles paa samme Maade.

3. Sølvgraa af Blaatræ for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Tøiet aluneres, affyldes i rent Vand, afstrykkes og kommer i følgende Farve: En Stenkrulle eller Terrin fyldes med rent, varmt Vand, hvori Haanden kan holdes og tilsættes lidt efter lidt Blaatræ = Afkog, saa at det antager en mørk rødlig-brun Farve; deri kommer Tøiet i 15 Minutter, bearbejdes med Fyrrestoffen og optages. Et Fad fyldes med rent Vand, tilsættes $\frac{1}{2}$ Lod Jernvitriol, der forud er opløst i lidet kogende Vand, heri kommer Tøiet og bearbejdes med Stoffen, til det har den forønskede Farve, hvorpaa det optages, afvies og affyldes godt med rent Vand. Ved mer eller mindre Tilsætning af Blaatræ = Afkog, faaes de forskjellige Nuancer, der alle behandles paa samme Maade.

4. Modegraat, Villagraat, Isabellagraat af Blaatræ og Indigo-Extract til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketoi. Et Versad fyldes med rent, middelvarmt Vand, tilsættes lidt Blaatræ-Afkog og nogle Draaber i Vand opløst Indigo-Extract og omrøres. Det alunerede og affyllede Silketoi kommes deri, bearbejdes i 15 Minutter med Stokken, optages, affylles godt og appreteres. Ved mer eller mindre Tilsætning af Blaatræ-Afkog og Indigo Oplosning frembringes alle Nuancer.

5. Modegraat, gulgraat, rødliggraat til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketoi. Det alunerede og affyllede Toi kommes i en Vadske der bestaaer af halvvarmt, rent Vand, hvori der kommes nogle Draaber Blaatræ-Afkog og nogle Draaber Quercition-Afkog, bearbejdes i 15 Minutter med Fyrrestokken, optages, udvadskes og appreteres. Skal Farven være rødbleg, tilsættes der lidt Brunspaan-Afkog.

6. Chamois for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketoi fremstilles paa samme Maade som Nr. 5, kun bruges lidt mere af den rødlig og gulagtige Afkogning. Farverne maa kun tilsættes Draabeviss, og paa den Maade erholdes let den onskede Nuance.

7. Ponceau, høirødt og skarlagensrødt af Fernambuktræ for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketoi. Tøiet aluneres, udfylles godt i rent Vand og kommes i en Kjedel med rent, varmt Vand hvori der i Forveien er kommet $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Fernambuktræ, der er kogt i kogende Vand og filtreret. Det bearbejdes i 15 Minutter deri, optages, affylles let og appreteres.

Dufkes et i gult faldende Rødt eller Ildrødt, tilsættes $\frac{1}{4}$ eller $\frac{1}{2}$ Lod malet Curcuma.

8. Carmoisinrødt af Fernambuktræ til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{B}$ Silketøi. Det behandles paa samme Maade som Nr. 7, men efter Farvningen med Fernambuk-Afkog kommes Tøiet i en Kjedel med rent koldt Vand, hvori der tilsættes nogle Draaber Salmiakspiritus og bearbejdes deri saa længe til Farven fremtræder.

9. Rosenrødt af Fernambuktræ for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{B}$ Silketøi. Tøiet aluneres, affylles og kommes i en Kjedel med halvvarmt rent Vand, hvori der er kommet lidt Fernambuk-Afkog; det bearbejdes med Stoffen i 15 Minutter, optages, affylles og forfjønnes paa følgende Maade: Et Fad fyldes med rent koldt Vand, der tilsættes enkelte Draaber Salmiakspiritus og det mætrøde Tøi bearbejdes saa længe deri til den ønskede rosenrøde Farve fremtræder, hvorpaa det optages, afstrykkes, skylles og appreteres. De lysere og mørkere Nuancer af Rosenrødt faaes let ved Tilfætning af mindre eller mere Fernambuk-Afkog.

10. Tyrolin til purpurrod Farve. Anilin blandes med ligesaa meget Saltsyre efter Bøgt og fortyndes med ligesaa meget Vand. Ligesaa meget Anilin blandes med rød Blodludsalt (Ferridcyankalium) og opløses i 10 Gange saa meget Vand. Til denne Blanding tilsættes den sure Anilin-Blanding, hedes lidt efter lidt til Kogning og koges i 3—4 Timer eller længere. Det afkjøles da og filtre-

res for at erholde det fremstaaede graablaa Nedslag, hvilket udvaskes flere Gange med rent Vand. Dette Nedslag blandes endnu vaadt med 1 Del Vinsyre og 2 Dele Vand og koges i flere Timer. Det filtreres og deri indeholdes Farvestoffet. Bundsaldet koges endnu en Gang med Vinsten og Vand og filtreres. Denne Oplosning af Farvestoffet anvendes paa følgende Maade:

Efter Afstjoling blandes Oplosningen med Ammoniak indtil Neutralisation, hvorved Farvestoffet bundsfalder og stilles fra Bædsten ved Filtrering. Dette Bundsald oploses i Absolut Alkohol, hvorved der erholdes et meget varigt, prægtigt, purpurrodt Farvestof. Silketøiet aluneres, udfylles i flere Gange fornyet Vand og bearbejdes i 15 Minutter i Farven.

Opfinderen Stark har faaet Farven patenteret i England og kaldt den Tyrolin. Ved Forandring i Blandingsforholdene frembringes de forskjellige Nuancer.

11. Gult med malet Curcuma til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Tøiet aluneres og kommes i en Kjedel med halvvarmt Vand hvori der er tilsat 2 Lod malet Curcuma, bearbejdes i 15 Minutter deri, optages, affylles og appreteres. Mere Curcuma giver mørkere Farve.

12. Drangegult af Orlean til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. I 1 $\mathcal{A}$ rent Vand kommes i en lille Kjedel 1 Lod fugtet Orlean og 2 Lod rensset Potaske og denne Blanding koges langsomt i $\frac{1}{2}$ Time og kommes paa et Fad med rent halvvarmt Vand. Det

ikke alunerede, men rensede Silketoi bearbejdes deri i 15 Minutter samt optages, skylles og appreteres.

13. Gult ved Pikrinsyre. Der bruges ingen Bejning. Pikrinsyre opløses i Vand, varmes til 32 Grader Reaumur og Silketoiet kommes deri. Naar det optages, skylles det ikke, men hænges lige op i en Torrestue. Farven er smuk, ægte og billig, da der kun bruges 16 Gran Pikrinsyre til 2 $\mathcal{R}$ Silketoi for at faa det smukt lyskerodgult.

14. Lyseblaat ved Indigo Extract for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Silketoi. Den med Indigo-Extract fremstillede lyseblaa og kornblomstblaa Farve for Silke staaer ikke tilbage for nogensomhelst Farve paa Grund af sin simple Behandling og sin Skjonhed. En Kjedel fyldes med rent, halvvarmt Vand hvori der tilsættes en Smule i rent Vand opløst Indigo-Extract, det alunerede, ikke udfyldede Silketoi kommes deri og bearbejdes i 15 Minutter deri. Det optages og appreteres uden at afskylles. Ved mer Indigo-Extract faaes mørkere Nuancer.

15. Kongeblaat ved blaasur Kali til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Silketoi. Denne smukke blaa Farve frembringes saaledes: Et Stensfad fyldes med rent koldt Vand og tilsættes $\frac{1}{2}$ Lod salpetersurt Jern; det omrøres godt og det rensede, men ikke alunerede Silketoi bearbejdes deri i $\frac{1}{4}$ Time, optages og udvaskes. I en Kjedel kommes rent halvvarmt Vand, tilsættes 1 Lod blaasur Kali, der i Forveien er opløst i rent Vand og til denne Vædske tilsættes lidt efter lidt saa meget engelsk Svovlsyre, indtil det antager en

eddikesur Smag; det omrøres godt og det tilberedte Silketøi bearbejdes i $\frac{1}{4}$ Time med Stoffen deri, hvorpaa det optages, udfyldes godt og appreteres. Ved mer eller mindre salpetersurt Jern og blaasur Kali faaes mørkere eller lysere Nuancer. Det salpetersure Jern er en flydende Substanz, der findes i enhver god Farvehandel.

16. Anilinblaat paa Silketøi. Anilinblaat faaes i Handelen som metallisk, glindsende fine Krystaller der leverer den pragtfuldeste Farve til Silketøi. Farven er ægte, den kan ikke opløses i Vand, men i absolut Alkohol. Silken beiges med Alun og Vinsten og farves i den anilinblaa Oplosning, der varmes til mellem 40--50 Grader Reaumur.

Til 1 $\mathcal{A}$ Silketøi bruges til Beigningen 6 Lod renset Alun og $\frac{1}{2}$ Lod renset Vinsten.

17. Lysegrønt ved Indigo-Extract og malet Curcuma til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. En Kjedel fyldes med rent, halvvarmt Vand, tilsættes 2 Lod malet Curcuma samt saa meget i Vand opløst Indigo-Extract til man faaer den grønne Farve, der ønskes. Det rensede og alunerede Silketøi bearbejdes i 15 Minutter deri, optages, fyles hurtigt og let, samt appreteres.

Ved mer Curcuma og Indigo-Extract faaes mørkere Nuancer.

18. Søgrønt eller blaagrønt for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Denne Farve behandles paa samme Maade som Nr. 17, kun at der tages $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Lod Curcuma.

19. Rødbrunt ved Fernambuk og Blaa-træ til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Det rensede, alunerede og affyllede Tøi farves som Nr. 7 i Fernambuk-Afkog til Ponceau, hvorpaa det optages. Til Farven tilsættes endnu ganske lidet Blaatræ-Afkog, omrøres og Tøiet bearbejdes atter deri i 15 Minutter, hvorefter det optages, udvaskes og appreteres. Ved stærkere Tilsætning af Blaatræ faaes mørkere Nuancer.

20. Kaffebrunt for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Denne Farve dannes paa samme Maade som Nr. 19, kun tilsættes 1—2 Lod malet Curcuma til Fernambuk-Afkoget.

21. Kanelbrunt for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Den fremstilles paa samme Maade som Nr. 20, kun tages meget lidet Fernambuk-Afkog og mere Curcuma, 3—4 Lod og kun lidet Blaatræ-Afkog.

22. Violetbrunt. (Pensée). Denne smukke, ægte Farve dannes saaledes:

En Kjedel fyldes med rent halvvarmt Vand og tilsættes $\frac{1}{2}$ Lod Tinsalt, omrøres og det rensede, men ikke alunerede Tøi kommes deri, bearbejdes i 15 Minutter, optages, udfylles godt og farves violetbrunt som følger:

En Kjedel med rent halvvarmt Vand tilsættes Afkoget af $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Blaatræ, det tilberedte Silke kommes deri, bearbejdes i 15 Minutter, optages og forfjønnes paa følgende Maade: Et Fad fyldes med rent, koldt Vand og tilsættes lidt efter lidt saa meget engelsk Svovlsyre, indtil det smager svagt af Ed-dike. Det violetbrune Tøi kommes deri, bearbejdes i

8 Minutter, optages, affskyldes og appreteres. Ved Forandring af Blaatræ=Uflog skaffes de forskjellige Nuancer.

23. Violet af Blaatræ og Tinsalt til $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Farven frembringes paa samme Maade som Nr. 22 kun at der tages halv saa meget Blaa=ræ=Uflog.

24. Violet af Indigo paa Silketøi. $\mathcal{C}$. Häffele har i Chemical gazette offentliggjort følgende Fremgangsmaade til en brillant violet Farve af Indigo. Indigo pulveriseres paa det fineste og blandes med Nordhäuser rygende Svovlsyre; Blandingen staaer noget og tilsættes da en tilstrækkelig Mængde Vand. Herved dannes et Bundfald af rødlig Farve, der opsamles paa et Filtrum, udbadskes godt og er da Farvestoffet. Det er i sin Virkning aldeles forskjelligt fra den almindelige Indigo=Extract.

25. Lilla af Blaatræ og Tinsalt for $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Silketøi. Det er en lysere Nuance af Nr. 23 kun tages meget lidt Blaatræ=Uflog. Ved ubetydelig Tilsætning af Blaatræ=Uflog nuanceres Farven.

Bemærkninger om Silkefarveriet.

Der maa stedse have Fernambuk og Blaatræ=Uflog i Behold, ligesom disse Farver vinde i Godhed ved at staa færdige. De maa opbevares i tilbundne Stenkruffer. Uflogene skeer saaledes:

3 5 $\mathcal{A}$ Regnvand i en Messingkjedel kommes 1 $\mathcal{A}$ raspet Farvetræ der koges i 1 Time; det klares ved at henstaa, filtreres gennem Linned og opbevares.

Til Blaatræ=Affkog tages godt tørret raæpet eller bedre høvlet Blaatræ. Det ægte Fernambuk er det bedste, men det er sjeldnere i Handelen. I den nyere Tid er Bimas=Japan-Rødtræ brugt; det er $\frac{1}{4}$ Del billigere og næsten ligesaa glindsende i Farven. Det maa kjøbes i gode Farvehandeler, raæpet tørt eller høvles. At have Affkog af Quercitron i Behold er ikke hensigtsmæssigt.

Brugt Silketoi af forskjellig Grundfarve maa ikke blandes sammen.

Til rosenrøde, lyseblaa og gule Farver maa Tøiet for Farvningen være saa lyst eller hvidt som muligt.

Det med Indigo=Extract farvede lyseblaa Tøi bliver ved Rensningen næsten hvidt og kan derfor næsten bruges til alle Farver. Ved den rosenrøde Farve ligeledes. Gult Silketoi kan kun farves i mørke Farver som mørkerødt eller brunt. Alt med mørkere Grundfarve forsynet Silketoi skal ved Omfarvningen kun gives sort eller brun Farve. Tyl. Silkebaand og Silketoi farves paa samme Maade.

Appretur paa Silketøi.

De bedste Bestanddele dertil er rent Senegalgummi, arabisk Gummi og i Vand aldeles opløseligt Tragantgummi. Af Gummierne tages de bedste. De maa opløses aldeles i koldt eller halvvarmt Vand, uden Bundfald og være ensformig fordelt i Vædsken, der skal danne en klæbrig flydende Masse. Det i Vand opløste Gummi maa fuldkommen fordele sig i koldt Vand og danne en ensformig Masse uden

Klumper ved den efterfølgende Røgning. Til Silketoi og Halvsilke maa kun bruges de 3 Sorter.

Appreturmasse af Senegal- eller- arabisk Gummi.

I en Porcelainskaal kommer 1 Pot rent, koldt Vand og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ pulveriseret Gummi. Det omrøres i Begyndelsen, men efter 12—24 Timers Forløb er Opløsningen fuldstændig. Den sies gennem en Haarsigte, fortyndes ved Brugen med rent koldt Vand, og derved faaes den nødvendige Appretur.

Appreturmasse af Tragantgummi.

Gummi Tragant er egentlig ikke nogen Gummi, men et Planteskim; den er fortrinlig til Appretur for Silketoi naar den blandes med Senegalgummi. I en Pot rent halvvarmt Vand opløses $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ hvidt ægte Tragant i Lobet af 12 Timer og danner en tykflydende Masse. Ved Brugen fortyndes den med koldt Vand og sies gennem en Haarsigte.

At apprettere i Ramme.

Rammen bestaaer af 2 Fyrretræs glatte Brædder, 8—12 Fod lange, 6 Tommer brede og paa langs forsynede med store Huller, nogle Tommer fra hinanden. Ved Enderne er der to kortere Tværbrædder, hvorved Rammen kan gøres større eller mindre. Paa Tøiet ries brede, grove Væredstrimler, det trækkes gennem den fortyndede Gummi, afstrykkes, spændes paa Rammen med Seglgarn og overstryges ensfor-

migt med en fin Badskesvamp, der dyppes i Gummien, tørres derpaa hurtigt og er færdigt.

At apprettere Silketoi paa et Bord.

Silketoi appretteres lettest paa et Bord, der skal være af magert og tørt Fyrretræ, 8—12 Fod langt og helst meget bredt. Tøiet trækkes gennem Gummivandet, udbredes paa Bordet, stryges efter Traadene med en fin Badskesvamp, udstrammes med smaa Messingstifter i Kanterne, tørres hurtigt og er da færdigt. Efter hvert Arbejde og hver Farve renses Bordet. Gummivandet maa være tyndt, da Tøiet ellers bliver haardt. Det kan prøves mellem Fingrene om det endnu er tilstrækkeligt klæbrigt. Til en hel Silkeklædning er $\frac{1}{2}$ til 1 Lod Gummi tilstrækkeligt, naar det er opløst paa den beskrevne Maade. Af Tragantgummi bruges kun det Halve. Til nogle Sorter Silketoi blandes Senegal og Tragantgummi sammen.

Ny Methode at blege Straahatte.

Hattene vadskes, indsåbes og børstes i Vandet for atter at faa Sæben af. Der tilberedes derpaa et Bad af 6 Lod undersvovlsurt Natron og 2—3 Potter Vand. De endnu vaade Hatter dyppes deri og bliver der noget, for at Luden kan indsuges af Fletningerne. De optages og i Luden tilsættes 6 Lod almindelig raa Saltsyre, hvorpaa Hatten atter kommer deri og dyppes i Luden. Karret tildækkes med Laag for at den udviklende Gas kan indvirke paa Straaet. Efter $\frac{1}{2}$ Times Forløb eller længere til de

ere blegede, optages de, udvaskes i Vand og behandles paa sædvanlig Maade. Denne Opfærd er til 6 Hatte og kan der ikke erholdes undersvovlsurt Natron kan det Samme omtrent opnaaes ved svovlsurt Natron.

At farve Straahatte.

Kastaniebrunt til 25 Straahatte. $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ ma'et Caliatourtræ, 2 $\mathcal{A}$ malet Curcuma og 12 Lod Gallus eller Sumach koges i 2 Timer i en tilstrækkelig stor Kjedel, saaledes at Hattene ikke preses mod hinanden. De udfylles og staa Ratten over i et Bad af salpetersurt Jern til 4^o Baumé. De kommer i en Decoct af Sandel og Blaatræ, der er dannet til en kastanniebrun Farve. Optages, tørres og børstes med en Børste af Hundegræs for at faa Glans.

Solvgraat til 25 Straahatte. Hattene her til maa være af lys Farve, de dyppes i et Bad med krystalliseret Soda og lidt klar Kalkopløsning. 4 $\mathcal{A}$ renset Alun og 6 Lod Vinstenssyre opløses i Vand, Hattene lægges 2 Timer deri og for at danne Farven, tilsættes Ammoniak=Cochénille, Indigocarmin og lidt Svovlsyre. De koges 1 Time og udfylles i svagt syret Vand.

Sort til 25 Straahatte. Hattene koges i to Timer i et Bad af 4 $\mathcal{A}$ Blaatræ, 1 $\mathcal{A}$ Gallus eller Sumach og 9 Lod Curcuma. De komme da i et Bad af salpetersurt Jern til 4^o Baumé og fylles derefter godt ud i Vand. Naar de ere tørre, børstes de.

Violet til 25 Straahatte. Hattene koges i 2 Timer i et Bad af 4 $\mathcal{R}$ Alun, 1 $\mathcal{R}$ Vinstenssyre og 1 $\mathcal{R}$ Ehloratin i tilstrækkeligt Vand og efter den Nuance der ønskes, tilføjes mer eller mindre Blaatræ-Afkog og Indicocarmin i smaa Portioner. De staa noget deri, og udfylles da i svagt Alunvand. Til alle Farverne tilføjes saa meget Vand som er nødvendigt for at dække Hattene i Kjedlen.

Solvgraat efter en anden Methode. Hattene bleges omhyggeligt, lægges i et Bad der er syret med Saltsyre, beiges med Tinchorur og farves med en svag Decoct af Blaatræ.

At farve Lurusfjer. Fjerene lægges i lunfent Sæbevand, der bestaar af 1 $\mathcal{R}$ Vand med 2 Lod opløst Sæbe og ligge deri, til Sæben er forsvundet og kommer da i et lignende nyt Bad. De udvaskes derpaa flere Gange med Vand, svovles over brændende Svovl og tørres.

Sor t, farves med Kobbervitriol, Alun og Afkog af Blaatræ.

Lilla med Orseille, Indicocarmin og Alun.

Gult i forskjellige Nuancer med Blysufler og chromgult Kali, eller med Orlean i Potasselud.

Grønt med Indigocarmin og Pikrinsyre.

Blaat med Indigoopløsning og Alun, eller med salpetersurt Jernilte og Blodludsalt.

Rødt med Cochenille og Afkog af Brasilietræ.

Allersmukkeste farves rødt, violet og blaåt med Anilinfarver, hvor de blot ligge saa længe i det varmede Bad, til de ere fuldkommen farvede. Farven udblødes med Alkohol og fortyndes med Vand. Foruden Anilinfarverne kan endnu Saflorextract anvendes til de forskjellige Nuancer. Badene i det Hele maa ikke være for varme. Efter Farvningen vaskes, tørres og kruses Fjerene. Det Sidste skeer med en glat Hornkniv.

At istandsætte brækkede Lurusfjer. De brækkede Fjer dypes et Par Secunder i kogende Vand samt tørres og kruses.

At farve Mos grønt til Blomsterfabrikation. Mosset farves grønt paa følgende Maade: 2 Potter Vand koges, tilsættes 1 Lod Pikrinsyre og lidt efter lidt den farvende Indigocarmin for at faa den grønne Farve. Mere af det Sidste gjør Mosset mørkere. Mosset bindes i Smaabundter, holdes ved Rodenden, den øverste Del dyppes 1 Minut i den kogende Farve og det ophænges til Tørring.

At farve Hestehaar smukke skarlagensrøde. Haarene lægges først i Kalkvand i 24 Timer for at renses. Der dannes derpaa et Aftog af Fernambuk i friskt tilberedt Kalkvand, og naar det har sat sig og den klare Farve er afholdt, koges den med Haarene, til de have den ønskede Tone.

En og tredivte Afdeling.

For optiske Instrumentmagere.

Paa en af Broerne i Paris har man i mange Aar seet en gammel Mand, der for en paafaldende billig Pris sælger smaa Mikroskoper, billigere end der kan kjøbes et eneste lille Linsseglas for, og bemeldte Mand er desuagtet fornøiet med Handelen og har i lang Tid ernæret sig paa denne Maade. De fabrikeres som følger:

Bunden udtages af en Apothekeræske og erstattes ved et Stykke Bindueglas der fastklippes. I Laaget er der hugget et lille Hul med en Huggepibe hvori der med Behændighed dryppes en Draabe canadisk Balsum, der ved at tørre, antager Formen af en sværst Linsje, der er aldeles klar og gjennemsigtig. Væsten males sort og paa Glasjet lægges det, der forstørres. Et saadant Mikroskop forstørres 20 Gange.

Et billigt praktisk Matrometer til at angioe rigtig Tæct. En meget praktisk Tempomaaler indrettes paa følgende Maade:

En lille Cylinder fæstes til Enden af et smalt Silkebaand af 40 engelske Tommers Længde. Paa den ene Side af Baandet er Tallet ansat for Svingningerne i et Minut fra 60—160 med Streger, og paa den anden Tempoerne fra Larghetto til Prestissimo med vedføjede Tal. Baandet kan fastheftes med en lille Fjederklemme paa hvilket som helst Sted, i Hjørnet af en Nodepult eller deslige, saa at Loddet kan svinge frit. Loddet svinges ved et Stød med Fingeren og Tempoet kan derefter sees ved forud at sætte Klemmen fremstødt paa Baandet ved det Tempo, der ønskes. Cylinderen med Baand og Klemme kommer i en lille tilpasset Kasse og bæres i Lommen.

Et lydbløst gaaende Uhr for et Sygebærelse. Princippet for saadanne Uhre, der paa Londonnerudstillingen folgtes i betydeligt Antal, beroer derpaa, at en Qvicksolvsoile, der er i et smalt Glasrør som er forsynet med to overordentlige smaa Aabninger, en i hver Ende, ifølge sin Vægt synker langsomt og ensformigt ned, medens den uddriver den derunder værende Luft.

Det ydre Glasrør er 15 Tommer langt og $\frac{1}{4}$ Tomme vidt. Deri er indstødt et smalere Glasrør, der netop passer deri; i dette Rør er der en 1 Tomme lang Qvicksolvsoile, og Røret er tilsmeltet i begge Ender. I Enderne af det ydre Rør er der to overordentlig fine Aabninger. Røret er anbragt paa et fladt Stykke Træ, eller paa en smal Messingskala, der er forsynet med et Hul i hver Ende, saaledes at det hele flistesvis kan ophænges i begge Ender. Paa Pladen er der inddelt en Skala, det vil sige, en Inddeling for Dagens 24 Timer. Naar Pladen ophænges, med Qvicksolvsoilen foroven, synker denne langsomt ned, i hver Time netop til en af de hele Inddelinger paa Skalaen og i 24 Timer er den sunket ned til den nederste Ende. Skalaen er inddelt i 2 Gange 12 Timer og med mindre Inddelinger for hvert Quarter. Naar Soilen er nedsunket, vendes Pladen hvorved den atter kommer foroven.

Dette lille Aparat bruges i Sygeværrelser, hvor Syden af et Uhr ofte forstyrrer den Syge.

Forbedret Fremgangsmaade ved at dele cylindriske Glas. Glasjet fyldes med ren Olie ligetil den Grændse, hvor Overflæringen skal finde Sted, hvorpaa Oliens Niveau bringes til fuldkommen Rolighed. Et Stykke Jern oplødet til Hvidglødhede dyppes netop ned i Olien. Det maa kun komme lidet ned deri, for at Olien ikke skal stige over Mærket hvor Glasjet skal deles. Glasjet affjøles derefter successtvt, Olien udhældes og Glasjet deler sig lige paa det betegnede Sted.

Dette grunder sig paa at Oliens Overflade pludseligen opvarmes til 250° Varme og Glasjet springer derfor efter en fuldkommen luge, smuk og glat Linie.

At bearbejde Glas med Fil. Det er meget vanskeligt at file i Glas med en almindelig Fil eller at bearbejde det med ethversomhelst Instrument. Fugtes derimod Filen og Glasjet med fortyndet Svovlsyre, kan Glasjet files som et blødt Metal, der kan børes, huller deri og det kan hoves, samt dreies paa Dreiebænk. Ved Dreiningen deraf maa det blot iagttages, at Glasjet sidder rigtigt fast. Det er endog forsøgt at dreie Skruegjænger deri og det udføres med Lethed, naar blot baade Glasjet og Instrumentet er fugtet med Syren.

At emaillere Skrue, Stifter og Smaasager af Staal. En Tromle, som bruges til at brænde Kaffe i, fyldes $\frac{1}{3}$ Del eller $\frac{1}{2}$ Del med Sagerne, hvorpaa den dreies saa længe i Flammeild til den blaa Farve indtræder. Der maa jævnlig eftersees, naar Farven er indtraadt, og det maa iagttages, at alle de Sager, der paa engang skulle emailles, netop ere af ens Størrelse, da Farven ellers ikke bliver ens.

Denne Maade er langt at foretrække for den tidligere beskjendte paa en Blikplade.

To og tredivte Afdeling.

For Kobbersmede.

Messing, der kan smeddes. En engelsk Prøve af saadant Messing bestaaer af 34,76 Dele Zink og 65,03 Dele Kobber.

Machts i Vien har sammensat to Legeringer, der ere bedre end den engelske:

- a) 33 Dele Kobber sammensmeltet med 25 Dele Zink gav 55 Dele Messing.
- b) 33 Dele Kobber sammensmeltet med 20 Dele Zink gav 52 Dele Messing.

Lynaflederens Opsætning efter de bedste Erfaringer,

En Lynafleber bestaaer i Reglen af:

- 1) En Opstander,
- 2) en Ledning paa Tagryggen af Bygningen,
- 3) og Ledningen til Jorden,

hvilke samtlige Dele skulle være metalliske og forbundne med hinanden. Den forarbejdes som oftest af Jern, eller Kobber. Dens Sikkerhed betvivles ikke mere af nogen Sagkyndig; den maa kun forarbejdes med saa megen Omhu, at den ikke blot beforder Lynets Nedslag paa Bygningen, hvad der i nogle Tilfælde er skeet, men ogsaa ved sammenhængende Ledning fører det til Jordbunden uden at afspringe til Bygningen, samt at gøre Lynet aldeles usadelige.

For en Lynafleders Anlæg er der følgende Regler, der støtte sig paa den simple Grundfætning, at Lynet følger alle Love for den elektriske Funke, og det er nyttigt at kjende dem, da de Haandværksfolk, som det som oftest overlades til at anlægge Lynafledere, ja selv de saakaldte Sagkyndige, ofte begaae store Misgreb i denne Retning.

1) Lynaflederen maa fremstille en fuldkommen uafbrudt metallisk Ledning fra Husets høieste Del til Jorden, da Metal er den bedste Ledning for Lyn; men, paa den anden Side kan enhver Afbrydning af

Ledningen, eller slet Sammenføining af dens Dele, let faa Lynet til at springe af til Bygningen.

2) Samtlige høieste og opad fremragende Dele af Bygningen, altsaa hele Tagryggen, Skorstene og deslige, maa være forbundne ved en derover gaaende metallist Ledning, saa at der ingen blottede Dele blive tilbage, da Lynet lettest slaar ned paa ophoiede, fritstaaende og kantede Gjenstande.

3) Ere de nævnte Forholdsregler fulgte omhyggeligt, saa kan Opstanderen udelades ved høiere Bygninger af enhver Slags, der ere forsynede med en længere Tagryg, eller de behøve idetmindste ikke at være høie. De ere derimod nødvendige naar den besyttede Bygning enten ligger lavt, eller er enestaaende, saaledes at ingen høiere Bygninger omgiver dem, eller ogsaa naar Taget er spidst og løber til med affumpede Gavle; i derte Tilfælde maa Opstanderen anbringes istedetfor den tidligere nævnte Dækning af Skorstene, eller deslige. Overhovedet ogsaa for høiere taarnagtige Bygninger, paa hvilke der kun anbringes en eneste Ledning, hvor Opstanderen saaledes egentlig danner Fortsættelsen af Ledningen selv.

I Almindelighed bliver en Bygning paa 20—25 Alens Længde kun forsynet med en Opstander, der da anbringes paa Midten af Taget. For Bygninger paa 30 Alens Længde sættes en saadan paa hver Endegavl og paa længere Bygninger en paa hver 30 Alen. Deres Høide maa rettes efter Omstændighederne; de anvendes fra 5—15 Alen høie, dog saaledes, at de blive tyndere opefter. Den øverste Spids forgylbes, ihvorvel der er ytret Tvivl om Nytten deraf.

4) Den paa Bygningen nedførte Del af Ledningen, maa ende et Sted hvor Lynets Electricitet kan finde tilstrækkelig Afledning og helst i rindende Vand, eller hvor dette ikke lader sig gjøre, da i en saadan Dybde af Jordmonnet, hvor der bestandigt er sugt nok til at kunne afgive en god Ledning. Kun at føre den til et tørt Jordstrog vilde fremlede Fare

for at Straalen sprang tilbage fra Grunden og traf Bygningen. Enden af Ledningen kan ogsaa ledes ned i en 4—5 Fod fra Bygningen dannet Grav af 2 Fods Dybde og bortledes gennem en Grøft, hvor Ledningen da paa hele Strækningen omgives med Trækul, og Grøften tildækkes. Rullene sikre mod Rust og virke selv som god Afleder.

Vil man kun lede Aflederen til Jordoverfladen, saa maa man lade den dele sig i flere Afledninger, der vise bort fra Bygningen og især til Steder hvor der sædvanlig er fugtigt under et Uveir. Det har været fremsat, at Lynaflederen blot behøver at ledes til Jordens Overflade, hvor Lynet da vilde fordele sig, men at Ledningen nede i Jorden ikke afgav nogen Fordel. Dette kan vel gjælde hvor det kan komme an paa at aflede den Electricitet, der under et Tordenveir kan være i Ledningen, men ikke hvor der er Tale om et nedslaaende Lyn.

5) Med Hensyn til Virksomheden kommer det ikke an paa Formen af Gjennemsnittet og Størrelsen af Ledningens Overflade, men det beroer paa Gjennemsnittets Størrelse, saa at f. Ex. ved lige Størrelse af Gjennemsnittet en bred og tynd Ledning ikke leder bedre end en cylindrisk Ledning, ihvorvel den første frembyder en større Overflade end den sidste; thi den Electricitet, der er i Bevægelse, udbreder sig ikke alene paa Overfladen, men gennemtrænger derimod hele Metallets Mæsse. I Regelen anvendes Kobber, dels i Form af Kobberplader og dels sammenspundet af Kobbertraad, der bestaaer af mange sammensnoede Traade. Disse have den Bequemmelighed, at de lettere kunne bøies, føres over og om Kanterne af Bygningen og derfor foranledige mindre Arbejde ved Opstillingen. Kobberblikstriberne tages sædvanligt i en Tykkelse af 1 Linie og $1\frac{1}{2}$ — 2 Tommers Brede, de nittes godt sammen med Kobbersøm, eller ogsaa, hvad der er bedre, Enderne lægges en Tomme over hinanden og loddes sammen med Tin.

6) Lynaflederen maa i alle dens Dele være af ens Stykke, for endog at kunne lede den stærkeste

Straale til Jorden, da Straalen ellers let paa et tyndere Sted kan ledes til Bygningen. Størrelsen af det nødvendige Gjennemsnit retter sig efter det til Ledningen anvendte Metal, som ogsaa efter Ledningens Længde. Et Metal navnlig der til G. har dobbelt saa stor electrisk Ledningskraft som et andet, behøver kun halvt saa stor Gjennemsnit som dette. Da nu Kobber omtrent har 6 Gange, Messing ikke mere end $1\frac{1}{2}$ Gang og Bly kun $\frac{1}{2}$ Gang saa stor Ledningskraft for Electriciteten som Jern, saa vilde efter det rigtige Forhold for Gjennemsnittet paa en Afleder, Kobber kan behøve $\frac{1}{6}$ Del, Messing $\frac{2}{3}$ Del, og Bly 2 Gange saa stort Gjennemsnit som Jern, for at opnaa samme Virkning; og der er ingen gyldig Grund ved Praxis til at afvige fra dette Forhold. Som mindste Gjennemsnit til en eneste nedgaaende Metalledning pleier man for Jern at antage som Minimum $\frac{1}{4}$ Quadrattomme's Gjennemsnit; for Kobber og Messing $\frac{1}{8}$ Quadrattomme, for Bly $\frac{1}{2}$ — 1 Quadrattomme, alt ved middelmaadige høie Bygninger. Det maa dog være underkastet nogen Tvivl, at naar $\frac{1}{8}$ Quadrattomme ansees for tilstrækkeligt for Kobber, saa maa det være for lidt for Messing og at $\frac{1}{4}$ Quadrattomme for Jern ogsaa er for lidt; eller omvendt, naar $\frac{1}{4}$ Quadrattomme er tilstrækkelig for Jern, er $\frac{1}{8}$ Quadrattomme fuldkommen tilstrækkelig for Kobber. Forsøg i det Smaa, der først i den senere Tid have været udførte med fuldkommen Noiagtighed, have overbevist derom paa utvivlsom Maade og det vilde være nyttigt om Praxis vilde drage Fordel deraf. Forholdet med Ledernes Længde maa ogsaa tages i Berragtning. En Bygning paa den dobbelte Høide, behøver ikke alene en Dystander, der er fort dobbelt saa høit, som paa en Bygning af den halve Høide, men Ledningen maa ogsaa have det dobbelte Gjennemsnit, naar hin skal være ligesaa godt beskyttet som denne, da en metalist Dystander og Ledning af den dobbelte Længde kun fuldstændig formaaer at lede halv saa megen Electricitet, som en Ledning af den halve Længde.

Herved vil den udfordrende Omkostning til Metallet tiltage i det vigtige Forhold til Ledningens Kvadratindhold og Høiden af Bygningen.

Naar der iøvrigt istedetfor en Ledning skal bruges flere Ledninger, der da foroven samles metallisk, hvilket anvendes ved lange Bygninger, og hvor der da anbringes en nedgaaende Ledning paa hver 50 Alen, saa kan hver nedgaaende Ledning forholdsvis være tyndere, saa at Summen af deres Gjennemsnit udgjør det nødvendige Tal, da Lynets Kraft fordeler sig paa dem Alle. Det er altid bedre ved Ledningens Tykkelse at tage for meget, end for lidt, da kun en for ringe, men aldrig en for stor Tykkelse kan komme til at skade.

7) Naar Aflederen har den rigtige Tykkelse og det tilbøielige Sammenhæng, saa skader det ikke at føre den i umiddelbar Berørelse med Bygningen selv, da Lynet aldrig forlader den engang tagne gode ledende Vej.

8) Lynaflederne bør i Almindelighed føres paa den muligt ligeste Vej til Jorden for at forfærde den saa meget som muligt, blot med den Forsigtighed, at der omgaaes store Metalmasser, for at Lynet ikke skal springe fra Aflederen.

9) For at forhindre Rust, maa Lederen overstryges med Oliefarve, ikke fordi et tyndt Lag Rust gjør Lederen uskikket til at lede Lynet, men for at vedligeholde Aflederen selv.

Tre og tredivte Afdeling.

For Metalstøbere.

Ny Metallegering for Møtringer af enhver Art. Denne Legering fremstaaer ved simpel Smeltning af 2 Dele Kobber, 1 Del Nikel og 1 Del Tin. Productet er ikke meget stræffeligt, af

staaletagtig Farve, der viser en Streg i det Røde, har betydelig Haardhed og en specifik Vægt af 8,948. Ved Stibning modtager det en smuk Glands, der aldeles modstaaer Indvirkningen af Lusten og Svovlbrint. I Bruddet er det først krystallinist, men bliver, ved atter at smeltes, fintkornet, som ved smeltet Væsfing. Det maa fremhæves, at denne Legering har en saa høi Klang at den kan bruges til Klokkemetal. Den opfylder i Særdeleshed alle de Fordringer, der kan gøres til Møtringer, som Tapper løbe i, ved Fabrikker, og Omkostningerne blive betydeligt erstattede ved den næsten uopslidelige Varighed som den udviser ved Brugen.

Tappemøtringer af Aluminiumbronce. Naar der dannes en Legering af 90 Dele Bronze og 10 Dele Aluminium, faaer man et Metal, der i Haardhed og Seighed egner sig særdeles til Tappemøtringer og Riveslader i Maskiner. — En saadan Tappemøtrik blev fabrikeret til en Pølseskive, der havde 2200 Omdreininger i Minutten. Den holdt i 18 Maaneder og var da først udsidt. Sædvanlige Tappemøtringer holdt kun 3 Maaneder paa det samme Sted. — En Tappemøtrik paa Axelen af en Saugmaskine, der gjorde 240 Omdreininger i et Minut, brugtes i et Aar, hvorimod almindelig Bronze kun holdt i 4 Maaneder.

At bronce nye støbte Gjenstande af Bronze eller Kobber. $1\frac{1}{2}$ Lod Salmiak og $1\frac{1}{2}$ Qvintin Surtkeesalt (sur oxalsur Kali) opløses i 1 Pot Eddike. Med denne Opløsning fugtes en blød Børste, eller en sammenrullet Lapp af Linned og det blanke Metal rives dermed saa lange, til Stedet er tørt. Dette gjentages saa ofte til Broncesfarven er blevet tilbørlig mørk.

Fire og tredivte Afdeling.

For Gipsere.

Overtræk til Modeller for fine Gips-Afstøbninger. I den nyere Tid bruges chinefisk Gelatine dertil. Det forekommer i Handelen som en meget let, hvid, tør Substanz i sammenbøiet Rørform af en Fods Længde, er tilberedt af Planter og opløses lettere i kogende Vand end Huåblas. Er der blot 1—2 Procent af denne Gelatine i Oplosningen, saa kan den let filtreres varm gennem Papir eller hældes gennem Linned, og naar den afkjøles, dannes der en meget fast, hvid Gelée uden Smag eller Lugt, samt er klar og gjennemsigtig som Is. En saadan Gelée, der bestaaer af $\frac{1}{2}$ Procent chinefisk Gelatine er fastere end en lignende, der er tilberedt af 4 Procent fransk Gelatine, holder sig længere og taaler 24—40 Grader Reaumur, inden den flyder hen. Den store Fasthed ved et ringe Substanzindhold og, at den, naar den er afføjet, lader sig skille ved enhver Gjenstand, den der er strøget paa, da den ikke besidder Klæbrighed, gjør den stikket til at danne zarte og fine Modeller til de allerbedste Formastryk. En Gelée, der indeholder $1\frac{1}{2}$ Procent Gelatine, leverer de smukkeste Astryk af de fineste Bladforme, Medailler etc., i hvilke man atter hurtigt efter hinanden kan levere Gipsasttryk, uden at Formen forandrer sig. Da det er uopløseligt i koldt Vand, kan Formen afvaskes og derpaa tørres ved bløde Pensler. Da Gelatineformen er bølelig som Kautschuk, saa er det tilraadeligt, førend Formen tages af Modellen, at overtrække den med Gips paa Bagsiden, for at holde den stiv i dens naturlige Stikkelse.

Om Gipsasttryk af Mynter. For at erholde smuk Gips af god Farve, maa den sigtes gennem en Mousjelinsigte for at fjerne de endnu mulig værende grove Dele. I Vandet, der skal bruges dertil, opløses noget arabisk Gummi, og efterat det er filtreret

kommes Gipspulveret lidt efter lidt deri. Gipsen bliver ikke alene meget haard, men Overfladen saaar ogsaa en smuk Glans. Der maa ogsaa sørges for, at Lustblærerne ved Blandingen have sig forend Formningen foregaaer.

Gipsblandingen maa have samme Consistenz som Eggeblommer og bringes strax i Anvendelse. Er den Mynt, der skal afformes, værdifuld og har en glindsende Overflade, saa er det unødvendig at oliere den, da Polituren bagefter lider ved Renøningen fra Olien. *afsløben* Er Overfladen ru, saa maa der anvendes Olie, og *gips* efter Støbningen kan det fjernes ved forsigtigt at gnide Overfladen af Mynten med blødt Læder. Omkring den afformende Mynt spandes tyndt Messing, Bly, eller Staniol, og derpaa stryges noget Gips med en blød Pensel paa Overfladen af Mynten, for saavel at forhindre Blærer paa Overfladen, som og for at bevirke Gipsens Indtrængning i Myntens fineste Fordybninger. Derefter kommer den flydende Gips strax paa i $\frac{1}{2}$ Tommes, eller ved de Større, i 1 Tommes Tykkelse. For bagefter at stille Mynten fra Gipsen, behøves der blot en siebliffelig Røddypning, af det Hele i Vand, hvorefter den strax løsner sig; uden dette Kunstgreb vilde Afstøbningen let tage Skade paa en eller anden Maade.

At saa Gipsfigurer til at ligne Marmor. Figuren overstryges med en Blanding af 2 Dele Stearin, 2 Dele venetiansk Sæbe og 1 Del renset Potaske. Potaschen opløses i Vand, koges og under Røgningen blandes Stearinen og Sæben deri. Bødslen kan først bruges, naar den har staaet i 3 Dage og maa være saa tykflydende, at den let kan paaføres. Der gives en eller flere Overgange,

At overtrække Gipsgjenstande med Stearin og Paraphin. I den nyere Tid bruges blot Stearin uden anden Tilsetning. Efterat Gipsen er fuldkommen tørret i Luften, sættes Gjenstanden i en Døn, opvarmes til 80 ° Reaumur og lægges da i 3 à 4 Minutter i smeltet Stearin, eller, hvis den er stor, stryges den med en blød Børstestensel med den flydende Stearin saa tidt til det

ikke mere trækker rask ind i Gipsen, men begynder at styrkne paa Kanterne. Efter Afhjolingens fremledes Glandsen ved Rivning med en blød Borste. Gjenstanden maa være af den fineste og rene Gips; Udbedring bag- efter maa ikke finde Sted. For at give det Hele en finere og varmere Tone kan der tilsættes en ubetydelig Smule Drageblod og Gummigut til Stearinen for at farve den meget svagt rødgul. Der smeltes en lille Del Stearin dermed, det omrøres godt og lidet deraf tages for at farve Massen.

Istedetfor Stearin, kan der ogsaa tages Paraphin, der har den Fordel, at Gjenstanden kun behøves at varmes til 50 ° Reaumur. Gjenstanden erholder desforuden ved Paraphinen en høiere Grad af Gjennemsig- tighed.

Renkning af gamle Gipsfigurer. Hertil brugtes hidtil en Færnis der blev revet med Blyhvidt. Da Fi- gurerne imidlertid derved tabte deres Scultur, saa er man, efter mange forgjæves Forsøg med Gips og Kridt, der ikke besidder nogen Dækningskraft, kommet til den Overbevisning, at det kunstige svovlsure Baryt, det saa- kaldte Pergamenthvidt eller Blanc fixe, besidder denne Dækningskraft i høi Grad ved Opløsning i Vand. Dette Preparat udrøres i Limvand til en Deigform som tynd Mælk, en med Smuds aldeles uanselig udseende Figur overstryges blot 2—3 Gange dermed, og den faaer derved et Udseende, som aldeles nyt Arbeide. Perga- menthvidt faaes ikke i Detailhandelen, men da det for- trinsvis bruges af Tapetfabrikører og i lithographiske Anstalter, saa maa det søges paa disse Steder.

Fem og tredivte Afdeling.

For Handstemagere og Skræddere.

At aftage Fugtighedspletter af Glacéhandster. Noget Hjortetaksalt kommes i en saa lufttæt Daase som

muligt, de plettede Håndster udbredes aldeles aabent derover, saa at Dunsterne kunne trække ind overalt, hvorpaa Daasen atter lukkes. Efter 1 à 2 Dages, stundom nogle Timers Forløb, ere Pletterne aldeles forsvundne, uden at Håndsterne have lidt det mindste, og uden at Farven og Skindet har taget Skade, Paa denne Maade er Masser af Håndster blevne rensede og ere de fuldkommen som nye.

Blegning af Gedefkind. Blegningen af Gedefkind er om Vinteren et besværligt og langvarigt Arbejde med den saakaldte Naturbleg, og den kan betydelig forkortes, naar den kemiske Bleg benyttes. Der anvendes i Almindelighed Svovlsyre dertil, men der opnaaes et bedre Resultat naar man med behørig Forsigtighed ved Hjælp af underchlorsurt Natron og ved tilstrækkelig Fortynding og fuldkommen Neutralisation vasker Skindene aldeles hvide i to Dage. Luden tilberedes saaledes:

2 $\mathcal{A}$ god Chlorkalk overhældes med 20 $\mathcal{A}$ Vand og staaer noget under jævnlig Omrøring. Det skal derefter staa aldeles roligt, den klare Opløsning frastilles og tilsættes en anden Opløsning, der bestaaer af $2\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Glauberfalt i 10 $\mathcal{A}$ Vand. Derved opstaaer der Gips, der udfiller sig uoploieligt, medens det underchlorsure Natron forbliver opløst. Skindene lægges i den klare afhældte Blegningsvædske, der maa være fuldkommen fri for Kalk, og blive der til de ere blegede, hvilket vil ske i Løbet af 2 Dage. Efter Blegningen blive Skindene udstyldede og for at give dem den behørig Elasticitet, trækkes de gjennem et svagt lunkent Sæbebad, der tilberedes af hvid Oliefæbe.

Det underchlorsure Natron, eller den jævelliste Lüd, er desforuden fortrinlig til at borttage Pletter, hvor det kommer an paa at tilintetgjøre en Farve, som til Ex. ved Frugt- eller Vinpletter. Ved Blækpletter er den ogsaa virksom og endnu bedre, naar der tilsættes noget tvefulsurt Natron.

Sort Farve til Håndstefkind. Den sorte Farve paa Håndstefkind er den mest brugte og desuagtet findes det ofte at det sort farvede Skind ikke er blodt og elastisk, men endog haardt og raat. Den efterfølgende An-

visning hæver disse Mangler, og Fremgangsmaaden er følgende:

1 Rod twechromsurt Kali opløses i $1\frac{1}{2}$ Pot Vand, indtil det er aldeles smeltet, hvorpaa der lidt efter lidt tilsættes Opløsningen saa meget Potaske (Kulsur Kali) indtil en i Opløsningen dyppet lille Strimmel Lakmuspapir endnu kun synes svagt rødligt farvet efter dens Afvaskning med Vand, eller indtil Indvirkningen af Kulshren af det tilsatte Potaske er ophørt. Naar dette Punkt er opnaaet, overstryges det farvende Skind ved Hjælp af en Svamp paa den udvendige Side med Opløsningen. Imedens tilberedes i en ren Kobberfjedel et Farvestof af 2 $\mathcal{A}$ malet Blaatræ, 2 $\mathcal{A}$ raspet Gultræ, $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Fijettræ og 3 Spande Vand, der koges to Gange. Efter Filtreringen og det, der er indruffet i Træet og afdampet ved Kogningen, bliver der 2 Spande Farvestof tilbage. De beighede og noget tørrede Handsteskind overstryges godt paa en Bordplade med dette Farvestof og tørres noget, dog kun saaledes at de endnu synes fugtige. I denne, hellere forlidet end formeget, tørrede Tilstand, overstryges de med en Opløsning af 2 $\mathcal{A}$ Marjeillesæbe i ikke mere end saa meget varmt Vand, at Sæbeopløsningen antager en limagtig eller geléagtig Vætskethed og i denne Masse, der kaldes Sabelim, er der sammenpidstet 1— $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ god raffineret Koolie, saaledes, at der efter Blandingen ikke bemærkes nogenjombelst Olieadabe. Ved denne saaledes præparerede Sæbeopløsning fortrænges al Fugtighed fra de sorte farvede Skind. De erholde ikke alene den gjerne sete bløde og elastiske Tilstand, men den tidligere matte Farve antager en tiltalende Glans.

At fjerne Fedtpletter paa Herreflæder. Pletten mættes med Terpentinelie, og Løiet holdes da over Kulild for at varmes. Ved Smør-, Talg- og Oliepletter er Barmen ikke nødvendig, da Opløsningen finder Sted uden det. Pletterne rives derpaa mellem Fingrene, og saasnart Terpentinen har trukket Fedtet til sig, lægges Løiet mellem dobbelt Filtrerpapir, hvorpaa der stryges med et temmeligt varmt Strygjern derover; Papirerne fornyes saa længe, som der ved Barmen presses Fedt

deri. Er Pletten ikke aldeles borte, gjentages Operationen og indrives tilsidst med Spiritus paa en Klædelap, der stryges med Haarene.

Man kan ogsaa støde Bibeler, røre det til en Deig og stryge det paa Pletten, der derefter tørres. Bibeleret gniendes da af, og som oftest er Pletten fjernet, uden at det behøver at gjentages.

En sedtet Krave paa en Kjole eller Frakke udvaskes i fortyndet Salmiakspiritus, 1 Del Salmiakspiritus til 10 Dele Vand, og gniendes og tørres godt.

De fleste Pletter paa Klæde kan aftages med Salmiakspiritus, og de bør bagefter overgniendes med Spiritus.

Pletvand til at fjerne Fædtpletter paa Kjolekraver. 4 Lod Terpentinelolie, $\frac{1}{2}$ Lod absolut Alkohol, $\frac{1}{2}$ Lod Svovlæther og 1 Quintin Lavendelolie blandes sammen og opbevares i en Glaske.

At rengjøre og oppudsse aflidte og plettede Klædningsstykker. 3 Lod Vogeaale koges med 4 Lod Vand og filtreres; det blandes med 4 Lod Sæbe, der er opløst i 8 Lod Vand og tilsættes 1 Lod frisk Ægsgalle, 1 Lod Svovlæther, 6 Lod Spiritus, $\frac{1}{2}$ Lod Salmiakspiritus og 2 Theeskeer Lavendelolie. Tøiet indgniendes hermed med en Klædes Lap, og enhver Plet vil forsvinde. Bagefter afgniendes det med Spiritus paa en Klædes Lap, og det er rettest stedse at gnide Klædet med Haarene. Er der store og gamle Pletter derpaa, maa de mættes med Luden og bliver noget derpaa, inden Afgnidningen finder Sted.

Sex og tredivte Afdeling.

Sort Farve for Hattemagere af en Pariser Fabrikant.

Huault, jun., i Paris har alt for flere Aar siden faaet den store Guldmedaille af Société d'Encouragement for følgende Tilberedelse af den sorte Farve til Hattemagere.

Beizningen. Hertil anvendes 8 $\mathcal{A}$ Sultra, 8 $\mathcal{A}$ Jernvitriol og 8 $\mathcal{A}$ rød Vinsten, som koges med tilstrækkelig Vand i $1\frac{1}{2}$ Time. Filtten kommes i Beizen, hvor den ligger noget og udvaskes derpaa i Vand.

Den sorte Farve. Til 100 Hatte bestaaer Farven af 55 $\mathcal{A}$ Blaatræ (Campeschetræ), 3 $\mathcal{A}$ Galæbler og $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ ordinairt arabisk Gummi, hvilken Blanding koges i 3 Timer med Vand. For at faa en ren sort Farve sættes endnu til Afkoget 5 $\mathcal{A}$ krystalliseret Spanstgrønt og 2 $\mathcal{A}$ Kobbevitril. Efterat Farven har kogt i $\frac{1}{4}$ Time efter den sidste Tilsætning, affjøles den til 66° Reaumur og den beizede Filt lægges $\frac{1}{4}$ Time deri, hvorpaa den hænges $\frac{1}{2}$ Time i Luften. En vedvarende Reddypning og Ophængning i Luften foretages endnu 6 Gange, dog med den Forsigtighed, at de to første Bade ikke overstige 65° Reaumur, de to følgende ikke 70° , medens det 5te og 6te ikke overstige 75° ; ved det 7de og sidste Bad bringes Farven til Vandets Kogepunkt.

Det maa endnu bemærkes, at der tilsættes 1 $\mathcal{A}$ Randsulfur ved det 4de Bad og 2 $\mathcal{A}$ brændt Kalk ved det 6te Bad. Tilsidst udfyldes Filtten saa længe, til Vandet ikke mere farves deraf.

Syn og tredivte Afdeling.

Kort Anvisning til Fabrikation af Paparbeider.

De Redskaber, der bruges ved Paparbeiders Fabrikation ere:

En glat Træplade af haardt Træ til at foretage Bessøringer paa og til at bruge som Arbeidsbord.

En Jernlinjal, nogle skarpe, spidse og afrundede Knive og en Jernvinkel.

En Maalestok, helst af Buxhom, 12 Tommer lang med Tomme- og Linie-Inddeling, $1\frac{1}{2}$ Tomme bred og $\frac{1}{4}$ Tomme tyk, forsynet med en Messingskyder

paa hvis ene Kant der sidder en Strue til at strue fast og ligeoverfor den Kant af Skyderen, der viser Maalet, en fremstaaende Spids, der ved et Tryk i Papiret mærker dette overeensstemmende med det afgivne Maal. Nogle Passjere, hvoraf en med et skarpt Ben. Et Halsben til at glatte med. Et Polertræ til at glatte Kanter og Glader med.

Desforuden forskellige Forme, dels runde, dels ovale, firkantede og langagtig firkantede, hvor Kanterne ikke staa lige op, men falde skraa udefter. Lim og Klister, Pensler, Sage, Skravgræs, Pimpesten, Fedtsten etc.

Til runde Væsker med Laag bruges runde Former, der ere af samme Omfang som Væskan, men længere, Formene gjøres bedst af Hvidbøg. Pappet afføres først med Vinkel og Linial efter den Hoide, Væskan skal have. Det afføres 1 Tomme længere end Væskens Omfang; denne Tomme, der ved Enderne skal lægges ind over hinanden, affalles paa skraa efter Tykkelsen og aflibes med Pimpesten saaledes, at naar disse Ender ligge over hinanden, Tykkelsen af Pappet paa dette Sted er lig med Pappets Tykkelse paa de andre Steder. Formen overstryges med Fedtsten, der gjorden megetglat, og hvor Enderne lægges over hinanden, skydes en lille Strimmel fint Papir ind underneden, for at Væskan ikke skal hange ved Formen. Begge de affrabede Ender overstryges med Lim, trykkes fast sammen og omvikles med Baand, hvorpaa det staaer saaledes paa Formen, til det er tort, og først derefter skydes den sammenlignede Ring af Formen. Nogle bruge at klistre Papir indvendig og udvendig over de sammenlagte Ender, men den første Samlingsmaade er stærkere. Førend den lignede Ring skydes af Formen, maa den, især over Endernes Samling, glattes med Polertræet.

Skal der være en Hals, hvor Laaget gaaer ned til, saa afføres en ny Strimmel Pap, der har samme Brede som den tidligere Ring, med Fradrag af Halsens Brede. Dette smallere Stykke behandles paa samme Maade, og efterat den første Ring atter er studd ned over Formen, limes denne paa, ombindes atter, tørres og glattes.

Til Østens Bund skæres først en rund Skive Pap, der netop passer indeni Østen og da en Bund, der er saa meget større, at den ved at lægges paa Østen staaer som en fin Kant udenfor Østens Yderside. Disse to Bunde lægges midt paa hinanden, sammenlimes, lægges i Presse paa Bordet og naar de ere tørre, stryges der lidet Lim i Falsen omkring ligesom paa Østens nederste Kant, Bunden sættes paa, trykkes godt ind og tørres. Laaget gjøres paa samme Maade, men over en lidet større Form, saa at det netop kan passe ned i Østens Hals. Nogle bruge at gjøre Laaget strax om Østen selv.

Til dette Slags Paparbeide benyttes bedst det hvide, glatte saakaldte Hattepap, da det har den nødvendige Glatthed i Forveien.

Skal der forarbejdes firkantede Øster, til Ex. 6 Tommer lange, 4 Tommer brede og 1 Tomme høie, saa afskides først en aflang Firkant paa Pappet paa 6 og 4 Tommer og betegnes med Blyant; derpaa tegnes endnu efter Linial en Tomme udenfor paa alle Sider. I Hjørnerne forlænges de inderste Sidelinier ud til de yderste og de fire firkantede Hjørner udskæres med en Kniv. De fire lange Linier, der betegne Østens Størrelse, gennemrindes med en Kniv, saa at Snittene gaa halvt igjennem. Alle skaarne Strimler glattes først paa Kanterne med Halsbenet forend enhver Samling finder Sted.

Til firkantede Øster maa Pappet stedse være lidt tykkere, eller stivere og det er rigtigst stedse at bruge Forme, da Hjørnerne derved faaes smukkere og Alt bliver skarpere og mere regelret. Ligesom der ved de runde Øster dannedes en Hals, pleier man ved de firkantede Øster at lægge en bred Strimmel Pap indvendig, hvorved Halsen fremstaaer. Derved opnaaes ogsaa, at Laaget kan gjøres over samme Form og passer selvsølgelig over Halsen. Dvsler man Klaplaag, maa det være af samme Størrelse som Østens Bund og paa den bagerste Side limes fint Lærred eller Taft, der da benyttes som Hængsel.

Alf forskjellige nyttige Arbejder, der kunne udføres i Pap, nævnes her:

Runde Bonbonæsker med Fals i Laaget.

Syæsker, hvor der i Laaget indlægges et Speil, dækket i Kanten med en tyk Ebenille, og hvor Bunden er inddelt i forskjellige Rum.

Toiletæsker, der som oftest gjøres større, med forskjellige Inddelinger til Kamme, Tandborster, Neglebørster, Tandpulveræsker, Pomade, lugtende Bænde, Lugtepuder, Haarnaale, Drenringe, Ringe etc. etc.

Handskeæsker, der gjøres saa lange at Handskerne kunne ligge helt udstrakte deri, og at der mindst er Plads til 6 Par.

Jetons-Æsker, hvor der indvendig maa være Plads til 4 zirlige Æsker til Jetons, til flere Spil Kort, Kridt og Bidskeren, eller Porcelainplade og Blyant.

Vindskler. De gjøres enten som en Stjerne med 6 Spidser eller firkantede. Disse sidste gjøres da dobbelte af tyndt stift Pap, men istedetfor at lime dem sammen lige over hinanden, forskydes Hjørnerne paa det ene saaledes at de komme til at ligge over Midten af det andet og sammenlimes saaledes. Gives Sidesladerne en ligesom Runding indefter med Passeren og limes de da, ligesom de foregaaende, over hinanden, faae de saa et finere Snit. De kunne ogsaa udføres med en smuk Stjerne i Midten.

Trævleballier, der dannes over Forme og gives samme Form som virkelige, men smaa Ballier.

Cigarbægere, Penalbuse, Svovlstiksstrygere til at hænge op paa Væggen, fine smaa Æsker til Staalpenne, eller Udrydskurve, Hatteæsker og mangfoldige andre nyttige Sager.

For at give det dannede Stykke et zirligt og smukt Udseende er det nødvendigt, at overtrække det med finere Papirer, som Saffian, Maroquin, satinerede og preskede Papirer, ligesom det i hoi Grad forhoier deres Udseende at give det fine Kanter af blandet Guld- eller Sølvpapir.

I Udlandet har man begyndt ved Gaver af den Natur, at anbringe Giverens Photographi derpaa og derved forhoies ogsaa deres Værd.

Naar Overtrækspapiret skal passe nøiagtigt, maa det skæres lidt mindre end den tilsvarende Papflade, da det ved Paastrygningen med Klister, eller Lim steds sig. Ved det Papir, der frummer sig ved Strygningen med Lim, maa det først lægges paa Bordpladen og stryges med en Svamp med rent lunfent Vand paa Bagsiden og da først med den varme Lim. Denne maa være mer eller mindre varm og bindende alt i Forhold til det Overtrækspapir, der bruges. Under Paastrygningen holdes det med Fingrene paa Kanterne og ikke paa Midten. Naar Papiret er strøget med Lim, eller Klister, maa det hurtigt lægges paa. I foldt Veir maa Arbeidet ske, i et varmt Værelse. Naar Papiret er lagt paa, stryges det forsigtigt med Falsbenet, saa at det kommer til at slutte godt til Pappet. Papirets Kanter maa ikke være takkede eller fløjsede. De hvide Kanter, der ved Overstøringen blive synlige, maa slibes paa Bagsiden med Skravgræs, hvorved de tillige blive tyndere.

Det finere Paparbejde bør forsynes med Kanter, og dertil tager det blanke Guld og Solvpapir sig bedst ud og det giver tilmed den Fordel, at Papirets Samlinger dækkes.

Paparbejde kan ogsaa forgyldes og lakeres og maa da først som ved anden Forgylldning forsynes med den nødvendige Grund, der forhindrer de følgende Færnisser fra at trænge ind i Papiret. Det behandles da som anden Forgylldning.

Otte og tredivte Afdeling.

For Kjøkkenet.

At gjøre Kartofler om Foraaret ligesaa velsmagende som nye Kartoffer. Omkring Midten af Kar-

toflen skæres en Ring af Skallen førend den koges, og derpaa kommes der Salt i Vandet, hvorved Varmegraden forhøies under Kogningen. Midlet er prøvet mange Steder og fundet fortrinligt.

Rager til at koge Kjødsuppe af. Af 12 $\mathcal{A}$ godt Drefjod koges $1\frac{1}{2}$ Pot Kjødsuppe paa den almindelige Maade, idet Kjødet dog maa være smaat skåret, den skummes og sigtes, hvorpaa den endnu koges noget. Ligesaa varm den er, blandes den med godt Viel til den danner en Masse som blød Rudeeldeig. Heraf formes 1 Fod lange og 1 Linie tykke Rager, der tørres saa længe i en ikke for hed Dvn, til de let kunne bræktes. Paa denne Maade erholdes Rager, som kunne opbevares, og som give en fortrinlig Kjødsuppe, naar de senere ved Kogningen tilsætter Salt og lidet Peber.

Alt fikre fersk og saltet Kjød fra at fordærves. Pergamentpapir nedlægges i en Time i hed Eddike, og Kjødet indpaffes godt deri. Paa denne Maade kan det holde sig paafaldende længe.

Estragoneddike. De af Stænglerne afsillede Estragonblade kommes uvadskede i en stor Flaske, til sættes nogle haffede Charlotter, 1 haffet Hvidløg, lidet Mustatblomme og Nelliker, overhældes med god Vineddike og sættes i nogle Uger tilproppet paa et varmt Sted, eller i Solen. Den sies derpaa gennem et Klæde og opbevares paa Flasker.

Kryddereddike. Fire Mustatnødder, $\frac{1}{2}$ Lod Nelliker, $\frac{1}{2}$ Lod Ingefær og 1 Lod Sennop stodes grovt, tilsættes $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Salt, $\frac{1}{2}$ Lod helt Peber, Skallen af en frisk Pommerants og 12 Stykker skrællede itustkaarne Charlotter og kommes Alt paa en stor Flaske, der fyldes med 3 Potter stærk Vineddike. Flasken propes og staaer i nogle Uger paa et varmt Sted, eller i Solen, hvorpaa det sies gennem et Klæde og opbevares paa godt proppede Flasker.

Frugteddike. Den til Eddike bestemte flette og umodne Frugt, som Ubler, Pærer, Blommer etc. stampes saa smaat som muligt, og kommes i Kar. Paa $\frac{1}{2}$ Skjæppe af dette Moes kommes 20 Potter kogende Vand, hvorpaa det staaer roligt paa et varmt Sted.

Naar Frugten efter 8 Dages Forløb er gaaet i Gjæring, filtreres Bædffen gennem et rent Klæde i et andet Kar, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot Olgjær og et stort Stykke Rugbrød, dækkes med et passende Laag, og overbindes med et tyk uldent Klæde, hvorpaa det sættes paa et varmt Sted, og staaer urørt i fire Uger. Bædffen, der da er dannet til smuk Eddike, filtreres og opbevares i godt proppede Dункe eller Flasker.

Hindbæreddike. 1 Pot Hindbær knuses med en Ske, kommes paa en Dунк, overhældes med 3 Potter Vineddike og staaer i 3 Uger i Solen eller paa et varmt Sted, hvorpaa det først presses gennem et Klæde, filtreres derpaa og opbevares i proppede Flasker.

At tilberede Sennep. $\frac{1}{4}$ $\mathring{A}$ brunt malet Sennep overhældes med kogende Vand, røres til en tyk Deig dermed og affjøles. $\frac{1}{2}$ Pægl Vineddike koges med 6 Lod Kandisukker og en Theffe Salt, hvorpaa Senneppen lidt efter lidt fortyndes hermed, tilsættes $\frac{1}{2}$ Theffe Nelliker, $\frac{1}{2}$ Theffe Kanel, halv saa meget Muskatblomme og lidet Ingefær, alt fint stødt. Det omrøres godt, og staaer i 48 Timer tilbundet.

At fede Wender i 14 Dage. For at saa Wender saa fede, at de endog ere belagte med Fedt, overhældes Byg med Vand, og naar det er udboldnet, frakældes Vandet, hvorpaa Bygget lægges i en Dунк for at spire. Naar Spiringen er begyndt, udspreddes det og tørres. I den tiltagende Mængde sættes Wenderne i et snevert Rum i en Stald, hvor dog Pladsen er godt strøet med Halm, og i et Trug gives dem af Bygget med en ubetydelig Tilsætning af Vand, for de kun nødvendigt kan stille deres Tørst. Vand til at snaddre i, maa de slet ikke saa. De gives kun lidet Byg ad Gangen, men saasnart det er fortæret, forsynes de atter. Ved en uoi Jagttagelse heraf ville Wenderne blive usædvanlig fede.

At fede Kapuner i 14 Dage. Kapunerne sættes i en Gaasesti, men de første Dage synes de ikke at ville æde syndeligt. Der dannes en Deig af 3 Haandsfulde skaaret Bygmalt, 3 Knivspidse Antimonium, 3 Knivspidse arabisk Gummi, 3 Knivspidse Salpeter og

4 Spisefkeer Bomolie: Deraf dannes smaa langagtige Polser, der sættes ned i Halsen paa dem. Desforuden gives de saa meget Bygstraa, som de vil æde, dog er det sugtet til Deig med sur Mælk. Efter 14 Dages Forløb ere de saa fede, at de formelig ere belagte med Flæsk, men de maa strax slagtes, da de efter den Tid atter sætte af.

Alt fede Kalkuner paa 14 Dage. For at fede Kalkuner tilberedes en Deig af Rugmeel og sød Mælk og deraf laves Smaapolser af en lille Fingers Længde og Tykkelse. Den første Dag gives de hver Time en Polse, der sættes ned i Halsen og efterfylles af en lille Lepotte med Tud med en Slat Mælk. Den næste Dag gives de to saadanne Polser hver Time, og saaledes daglig tiltagende til de saa 6 Stykker hver Gang. Desforuden gives de Bygstraa af udblødet og spiret Byg, rørt til stiv Deig med Mælk. De maa under hele Fødnings tiden være paa et Sted, hvor de have Udgang til en lille indeluffet Gaard, der helst er belagt med grovt Græs.

Alt salte Drefkjød paa Hamborger Maade. Til et Gentner Kjød, hvortil fortrinnsvis vælges Brynstykker, affudsede Ribbensstykker og Bagstykker bruges $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Salpeter, 8—10 $\mathcal{A}$ Salt og 1 $\mathcal{A}$ Sukker, hvormed Kjødets indgnides rigtig godt, og senere strøes Lagvis derover: $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ hvid Peber, 4 Lod Mustardblomme og 4 Lod Kryddernelliker, der er grovt stødt; 1 Tallerken fuld Gnebar, 1 Tallerken fuld Charlotter, nogle Hvidløg, 6 Tallerkener Løg, Alt skaaret i Skiver, 8 Lod Laurbærblade, 4 Haandsfulde Basilikum, og ligesaa meget Timian og Merian. Benene maa saa meget som muligt i Forveien være udskåret af Kjødets. Naar Kjødets er godt indgnedet med Saltblandingen, tages et Saltesad, der godt kan rumme det, det udfolles, eftersees om det er aldeles tørt, og deri lægges et Lag Kjød rigtigt fast, og derefter et Lag af hele Blandingen og med en Trækølle stampes hele Laget rigtigt fast. Saaledes lægges det lagvis med Krydderi og stampes hver Gang til Alt er nedlagt. Der sættes et Laag paa, der kan gaa ned i Tønden, og belægges enten stærkt med

svære Sten eller skrues med en Skrue fra Loftet saa fast som muligt. Har Kjødet paa nogle Dage ikke dannet saa meget Sauce, at den nærmer sig op over Laaget, saa tillaves der en Pot Saltvand, der hældes derover. Er der Sauce nok, behøves intet Saltvand. Efter 3 Ugers Forløb kan de mindste Stykker tages i Brug; de Større behøve længere Tid til at gjenne-
saltes.

At opbevare Æg i Narvis. Æggene samles i August og September og lægges i en fuldkommen tæt Tønde, og hver Gang, der er nedlagt Æg, overhældes de med stærkt Kalkvand, der tillige er saltet, 10 $\mathcal{R}$ Salt til 100 $\mathcal{R}$ Vand. Æggene maa stedse være dækkede af Vandet. Naar Indsamlingen er fuldført, sættes Tønden i en frostfri Kjælder.

At opbevare Krebschaler. Krebsene koges i Vand med Salt. Halerne brækkes af, udpilles og lægges i Glas og Krukker. Derpaa koges Vand med saa meget Salt og lidet Salpeter, til der danner sig foroven et tyndt Lag af krystalliseret Salt, naar Lagen er afkjølet. Denne Lage hældes kold over Krebschalerne, afhældes efter nogle Dages Forløb, og fornyes med en paa samme Maade kogt ny Lage, Glasset overbindes med Blære og opbevares paa et koldt Sted. Ved Brugen udvaskes Halerne i mange Gange fornyet koldt Vand, idetmindste i Løbet af en halv Dag, og indtil de ikke mere smage salte.

At forhindre Mælk fra at stilles ad. Naar Mælken blandes med noget Sukker, vil den ikke stilles ad ved Røgningen.

At gjøre for stærkt saltede Spisevarer brugbare. Der tages en ny, fin, godt udvasket Vadskevamp, der aldeles udtrykkes og holdes paa en Gaffel i den for stærkt saltede Mad. I saa Minuter har den indsuget det overflødige Salt.

At holde jerst Kjød om Sommeren friskt i 14 Dage. Kjødet lægges i sur, afflummet Mælk, der maa dække det aldeles. Den første Dag vexles det to Gange, de følgende Dage kun en Gang. Det kan paa den Maade holde sig i 14 Dage, og bliver endog mørere.

Kjød, der alt er begyndt at fordærves og har faaet Lugt deraf, kan paa en eneste Nat renses derfor paa denne Maade. Bldt og Fugle indpaffes i et Klæde og lægges midt i en Kasse, der er fyldt og fasttrykket med fuldkommen tørt Sand. Kassen sættes i et lustigt og koldt Kammer, Kjødet kan holde sig i 3 Uger og bliver betydelig bedre derved.

At give ordinaire Kaffebonner den fineste Smag. En simpel Kaffesort overhældes i en Porcellainstaal med kogende Vand, omrøres godt og efter 8 Minuters Forløb, afhældes Vandet, idet det hele flaaes i et Dørslag. Bonnerne astørres paa et rent Klæde og tørres aldeles i svag Varme, eller i Solen. De brændes derpaa gulagtig brune og ville give en meget velsmagende Kaffe.

At faa Høns til at lægge mange og store Æg. Sunde og spiselige Champignons tørres ved Varmen og stødes til Pulver, ligesom Agern og Olden. Det blandes med den stødte Skal af Hørsro, Hvede eller Rug-Klid og dannes med Vand til en Deig, der daglig kastes til Hønsene, der gjerne æde det. Paa den Maade har man om Vinteren faaet Æg fra 8 til 10 Lods Størrelse og med dobbelte Blommer.

At gjøre harft Smør brugbart. Det harfte Smør udstiftes i smaa Skiver, tilsættes lidet varmt Vand, æltes gjentagende og længe i frisk Mælk, og dette Arbejde fortsættes til det er godt gjennemæltet, hvorpaa det staaer et Par Timer i Mælk. Denne hældes da af, Smørret æltes og udvaskes godt i koldt Vand, og saltes paany ved at tilsætte Salt og æltes sammen dermed.

At opbevare røget Kjød i alle Aarstider. Paa Bunden af en tæt Tønde lægges et 3 Tommer Lag af godt frisk Hø, derpaa et Lag røget Kjød, hvor der stoppes Hø ned i alle Abningerne, atter et Lag Hø og da Kjød og saaledes til Tønden er fuld, hvorpaa den tilslaaes og sættes paa et kjøligt Sted.

At affjole Drikkebare uden Æs. 2 $\mathcal{T}$ grovt, stød Salmiak kommes i 3 Potter Vand, hvori der sættes 3 Flasker Vin, og disse blive ligesaa stærkt affjolede

som om de havde staaet i J3. Efter Brugen koges og afdampes Vandet, hvorved Salmiakken indvindes og kan gjentagende bruges igjen. Der kan ogsaa tages 1 $\mathcal{L}$ Salmiak, 1 $\mathcal{L}$ Salpeter, 2 $\mathcal{L}$ Glauberisalt, der grovtfødt blandes med 3 Potter Vand.

At faa Kjød hurtigere mørt ved Kogningen. Naar Kjød af et gammelt Kreatur skal koges, lægges en tyk Glasplade af en Haands Størrelse paa Bunden af Kjedlen, Kjøddet lægges derpaa og tilsættes den sædvanlige Portion Vand, hvorpaa det koges. Saa snart Kogningen begynder, fremstaaer der fra det indsluttede Rum under Glaspladen en stærk vedvarende Dampstrøm, der virker saaledes paa Kjødet, at det vil blive ligejaa mørt, som ung Kjød. Glaspladen hverken springer eller beskadiges.

At faa gamle hvide Bønner og Erter hurtigt møre ved Kogningen. Naar Bønner eller Erter have kogt noget, bemærkes det snart, om de ere gamle eller unge. Er det første Tilfældet, tilsættes en Strøg Tjæste renset Potaske, der omrøres. De ville strax skumme op, hvorpaa de skummes og ville hurtigt blive møre, uden at Potaschen efterlader nogen som helst Afsmag.

At forbedre Virkningen af slet Gjør. Naar Gjærdeigen er tilberedt, og den ikke vil hæve sig, har Gjæren været slet; der tilsættes lidt renset Potaske, der æltes sammen med Deigen og Hævningen vil strax indtræde.

At tilberede Taffelsalt. Til hvert $\mathcal{L}$ almindelig Kogsalt tages 1 Pot Brøndvand. Det omrøres ofte i Løbet af flere Dage, til Saltet er opløst, hvorpaa det staaer aldeles roligt, til det er klart. Den klare Bæddeste hældes forsigtigt fra det plumrede Bund, det fies igjennem et fint Klæde i en godt fortinnet Kasserolle og indkoges over Ilden. Alt eftersom Saltet sætter sig paa Bunden af Kasserollen, optages det med en Skumfke og kommes paa et udspændt Klæde til Afdrøpning. Den næste Dag kommes Saltet paa flade Fade, tørres i en svagt varmet Duv og stødes i en Morter. Er Dvnen for varm, bliver Saltet gult.

Vi og Credite Afdeling.

Om Tilberedning af Kaffe og Ciforiefabrikationen i en Husholdning.

De forstjellige Sorter Kaffe ere følgende:

Mokka 1) *Mokka*-Kaffe indtager den første Rang. Den overtrækker alle andre Sorter i Aroma, men taber ved Brændingen endel af sin Kraft. Den kommer sjælden aldeles ægte i Handelen; men findes ofte blandet. Den bestaaer af smaa, næsten runde Bønner, og er fordetmeste endnu i Skallerne; den seer uren ud, er let og i en raa Tilstand næsten lugtfri, har en snart gulbrun, snart lysebrun eller grønlig Farve og er blandet med Skaller og Stykker, som ikke maa frastilles, da Kaffen i saa Tilfælde vil tabe noget af sin Godhed.

2) *Martinique Kaffe*. Af denne Kaffe gives der to Slags, den simple *Martinique* med gulagtig grønne, middelstore Bønner, og den fine *Martinique* med smaa, middelgrønne Bønner. Begge disse Slags Bønner ere bestandig overtrukne med en Hud af graaagtig Solvffær. En stor Del af dens Aroma gaaer tabt ved Brændingen, hvorimod den af alle Kaffesorter beholder den meste Kraft. Kjendere paastaar, at *Martinique Kaffe* er den af alle Kaffesorter, der er mest modtagelig for de Dampe, som Brændmaterialet udvisker og som den lettest tilegner sig.

3) *Bourbon Kaffe*. Af denne faaes 3 Sorter, den simple *Bourbon* med store hvidagtige Bønner; den gulgule *Bourbon* med middelstore, gulagtige Bønner, og den lille *Bourbon* med smaa mørkegrønne, næsten runde Bønner. *Bourbonkaffen* er rigere paa Aroma end *Martinique*, men kommer den ikke nær i Kraft.

4) *St. Domingo eller Hayti Kaffe* er i Almindelighed kun anseet for ringe, da den ikke har det allerbedste Udseende, idet den bestaaer af store, snæveside, hvidagtige eller lysegrønne og gulagtige Bønner, der ere blandede med sorte skimlede Stykker; den er aldeles

uden Aroma, men leverer desuagtet en ganske god Drif, da den ikke taber megen Kraft ved Brændingen. Den lysegrønne Sort er den bedste.

5) Java Kaffe bestaaer af langagtige, ovale, middelstore Bønner af bleggul eller grøn og brungul Farve, der som raa kun har liden Aroma. Da Java-Bønnerne ere meget bløde, forbrændes de let. Denne Kaffe har kun liden Kraft, men vedligeholder dog megen Aroma ved Brændingen. Ublandet giver den ingen videre behagelig Drif. Cheribon og Jaiatna Kaffe ere Java-Sorter, hvoraf den sidste er den bedste.

6) Havanna og Cuba Kaffebonner ere middelstore og af forskjellig Farve; der findes grønlig, bleggule og hvidagtige Bønner. Denne Kaffe har kun liden, men skarp og behagelig Aroma, ligesom den er kraftig.

7) Guadeloupe Kaffe, med graaagtig, grønne Bønner af regelmæssig, langagtig Form, udmærker sig ved Finesse og Styrke i Lugt og Smag.

Foruden de her nævnte, er der mange andre Sorter Kaffe i Handelen, som Surinam, Ceylon, Portorico, Cayenne, Brasil, La Guayra, Demerary, Sumatra, Manilla, Caracas etc. Af de her sidstnævnte Sorter er Surinam den bedste.

Naar der tages Hensyn til ovenstaaende Sorters Egenheder, deres Aroma og Kraft, saa er det klart, at man for at faa en Kaffe, der saavel er tilberedt kraftig som aromatisk, maa blande forskjellige Sorter, hvor den ene har mere Kraft end Aroma, hvorimod den anden er i Besiddelse af sin Aroma. Nedenstaaende Blandinger, der ere sammensatte af Kjendere, anbefales:

Nr. 1. 1 $\mathcal{A}$ Domingo og 1 $\mathcal{A}$ Mokka.

" 2. 1 $\mathcal{A}$ Mokka, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Domingo og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{A}$ Bourbon.

" 3. 1 $\mathcal{A}$ Martinique, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Mokka og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Domingo.

Da nogle Sorter Kaffe ere haardere og fugtigere end andre, og derfor behøve forskjellig Brændingstid, bør hver Sort brændes for sig og først efter Brændingen blandes paa det Bedste. Brændingen er en af de vigtigste Operationer ved Tilberedningen. Efter Prover, der ere anstillede i den Retning, har det vist sig, at Kaffen vinder i Smag ved at vadskes for Brændingen. Bønnerne vadskes to Gange

i fornyet, lunken Vand, kommes paa et Dørslag til Afdrøpning, udbredes da paa et rent Klæde og astørres. De kommes derpaa i Kaffebrænderen, der knap maa fyldes til Halvdelen og brændes over Træild, som maa vedligeholdes med rigtigt tørt Brænde, eller endnu bedre over Trækulild, under vedvarende, regelmæssig, hveten for hurtig eller for langsom Omdreining af Tromlen, til Kaffen har en smuk, mørkefanelbrun Farve. Efter omtrent 5 Minuters Forløb, maa Tromlen første Gang tages af Ilden og rystes stærkt, for ved at kaste Bønnerne imellem hinanden, at bevirke en regelmæssig Farve. Denne Aftagning og Rystning maa gjentages fra Tid til anden, hvorved ogsaa Luffet for Tromlen maa aabnes et Dieblis for at den udviklede fugtige Damp kan forsvinde. Naar det bemærkes, at der udvikles en stærkt lugtende Damp, og naar Bønnerne begynde jagte at knække, saa er det et Tegn til, at Brændingen nærmer sig sin Ende, Tromlen tages da af Ilden, rystes endnu et Par Gange, Døren aabnes for at Dampen kan komme ud, og det eftersees, om Bønnerne have antaget den forenkede brune Farve. Ere de endnu lysefanelfarvede, saa sættes de atter paa Ilden, men naar de ere nærved at være brune nok, lukkes Tromlen og rystes saa længe, til de ere tilstrækkelig brune. De hældes nu rask ud paa et stort Fad og adspredes med en lugtfri Ske, for at de ikke skulde brændes mere bagefter. Naar de ere afkjølede, kommes de i en Glasflaske med vid Hals, der lukkes med tætsluttende Prop, og opbevares paa et tørt Sted.

Bed Brugen tages alt efter den Styrke, der skal gives Kaffen, til hver ikke for stor Kop $\frac{1}{2}$ —1 Lod Bønner, der males til fint Pulver, som kommes i Kaffeposen, der umiddelbart for Brugen er udfyldt, hvorpaa det overhældes med noget Vand, der maa være i fuld Kog. Naar det løber igjennem, hældes det paa igjen, dækkes og tilsættes mere kogende Vand, indtil det nødvendige Quantum er filtreret. Kaffen dækkes fast til og varmes kort for Sæveringen, indtil der ved Kanten af Kjedlen viser sig hvidt Skum, dog maa den ikke koge, da Aromaen saa gaaer tabt. Det er allerbedst at koge den i Vandbad eller over en Kjedel med kogende Vand.

Det maa bemærkes for dem, der tilsætter Giforie, at

Farven vel bliver mørkere, men Kaffens Godhed taber meget derved, og naar denne Drik tilberedes rigtigt, vil allerede $\frac{1}{2}$ Rod til en ikke for stor Kop være tilstrækkelig til at give en meget behagelig Smag; det maa ogsaa bemærkes, at det er noksom bekjendt, at Ciforie hidser og ikke hører til de sundeste Nydelser.

Naar Kaffebonnerne kommes i Bøsen, og der for hver Kop Kaffe tilsættes 1 Gran (eller saa meget som en Urt) af tvækulsurt Natron, bliver Kaffen kraftigere og mere velsmagende.

Ciforie.

For dem der har Leilighed til selv at dyrke Ciforie, nærmest til deres eget Brug, gives her i det Følgende hele Fremgangsmaaden ved dens Dyrkning og Tilberedning til Kaffebrug.

Ciforien er en toaarig, haardsør Plante, som lykkes i let, tør og frugtbar Jord, og der ligesom andre Rodder trives bedst i dybtgravet og smuldrende Jord. Følgende Sorter anbefales:

Den glatte, tykke Brunsviger Ciforie

" lange, glatte Magdeburger do.

" spraglede do. do.

Frøet saaes meget tyndt i Enden af Marts eller Begyndelsen af April paa det tilberedte Sted ved fri Kist; de unge Planter udtyndes senere naar de staa for tykt og holdes rene for Ufrugt. I Enden af September eller Begyndelsen af October optages Rodderne og lægges i Grube eller i Kjælderens i Sand. Frøet beholder sin Spirekraft i 4—5 Aar.

Roddernes Behandlingsmaade til Kaffe er følgende:

Strax efter Høsten skæres de i ensformige Tærninger paa $\frac{3}{4}$ —1 Tomme, hvorved det dog maa bemærkes, at alle Stykkerne skæres lige store for at de smaa Stykker efter Tørringen ikke ved Brændingen brændes hurtigere end de Større, da disse ellers vilde blive halvraa naar de Smaa vare færdige. I tustkaringen i det Store skeer paa dertil indrettede Maskiner. De saaledes skaarne Rodder lægges 6 Tommer tykt paa gjennemboret Jernblik, hvorunder der gaaer flere Jernrør, der forneden udmunder i en Jerncylinder, paa hvis Bund der fyres. Efter 12—16 Timers

Forløb ere de tørre og opbevares til videre Behandling. Tørringen er endt, naar Stykkerne ikke mere kunne boies, men brækkes over, og Farven skal være hvid i Bruddet. De saaledes tørrede Hodder brændes derpaa i en stor Jern- tromle, og det skeer sædvanligt i $\frac{3}{4}$ Time. De brændte Tærninger skulle udvendig være sorte, men brune i Bruddet. Derefter males de, indpaffes og Pakkerne lægges saa længe i fugtige Kjeldere eller Dampstuer til de ere haarde nok, hvorpaa de forsendes.

Til eget Brug skæres Hodderne i Tærninger saa store som Smaansodder, tørres i en svagt varmet Dvn til de ere sprøde, brændes i en Kaffe- tromle og males paa en Kaffe- mølle.

Fyrgethyvende Afdeling.

Kort Fremstilling af Forgylde- kunsten.

Nedskaberne til at forgylde med ere:

Forgyldepuden, der bestaaer af et Brædt belagt med Bomuldsvat og overtrukket med Læder, hvor Kjødsiden vender udefter. Det afflibes med Pimpesten og tilsidst med Kridt; den dækkes mod Smuds, Stov og Fedt.

Guldkniven er en bred, 6—10 Tommer lang, afrundet Kniv, der ikke maa være altfor skarp for ikke at beskadige Læderet paa Forgyldepuden, naar Guldet, liggende derpaa, skæres itu.

Et Paalægningsbrædt; det er meget tyndt og skarpt og hvorpaa Guldet lægges for at føres til det forgyldende Sted. Der kan ogsaa bruges en lille Glasplade eller et glat Kort.

Forgyldepen- sler, til ogsaa at tage Guldet med, kunne fabrikeres idet et Kortblad paa den korte Side stryges 3—4 Linier fra Kanten indad med varm Lim; deri lægges Haar ved Haar af et Egerns Hale, og et andet Kortblad, hvis ene Side er strøget helt med Lim lægges derover, hvorpaa den kommes i Presse i en Bog med Vægt paa. Naar den er tør, klippes de yderste Spidser af Haar lige

lange. Ved Brugen stryges en ubetydelig Smule Fedt i Arbeiderens Hovedhaar, Penslen føres blot derover og holder da let paa Guldet.

En Paaftødningss- og Glatningspensel, der er af Maarhaar eller Odderhaar og fingertyk. Det paalagte Guld stødes og glattes med den. En lignende Pensel bruges til at fugte Polimentet med og nogle Smaapensler maa have i Behold til Udbedringer.

Bomuld, der bruges til at nedtrykke Guldet med.

Svampe bruges stundom til at paastryge Guldgrunden med. De maa være finthullede og bløde.

En Slags Gravstrikker af forskjellig Form til at udbrede Forziringernes Kanter med.

Skravgræs fugtes, førend der slibes dermed.

Polerstaal til at glatte med, eller Blodsten, som ofte foretrakkes. Disse sidste skulle have en staalgraa i det røde faldende Farve, Metalglands, og af Form som en Ulvetand. Der kan ogsaa bruges Agat samt Ulve-, Hunde- og Svinetænder.

De Materialier, der bruges ere:

Det ægte Bladguld, hvor der som oftest er 20 Blade i et Hæfte. De kjendes paa, at naar de holdes mod Lyset, have de en smaragdgrøn Farve, uden Ridser eller Huller.

Det ægte Bladsølv faaes i Hefter som Bladguld. Det kjendes paa, at naar det holdes mod Lyset, er det gjennemsigtigt med en smuk blaa Farve, uden matte Pletter og fri for Huller og Ridser.

Maler Muskelguld tilberedes af Guldblade, idet de rives paa en mat Glasplade med Honning, til de ere aldeles fine. De kommes i et Glas, overhældes med destilleret Vand, og Vandet fornyes til det ikke mere smager sødt. Paa Bundfaldet kommes en lille Portion fortyndet Salpetersyre og staaer i 48 Timer. Det udvaskes godt med Vand, kommes paa Filtrepapir og tørres, naar Vandet er aflobet.

Det uægte Bladguld er sort, naar det holdes mod Lyset og erholdes i Bøger paa 250 Stkr.

Det uægte Bladsølv erholdes i lignende Bøger.

Bronce erholdes i Handelen som fint Pulver og have i forskjellige Sorter som Guldbronze, Sølvbronze, Kobberbronze og Bronze i alle Farver med Metalglands.

De flydende Sager, der bruges, ere:

Poliment eller Guldgrund, hvorpaa Guldbladene anbringes. Guldgrund til Olieforgyldning tilberedes af gammel Oliefernis, der udsættes for Solvarme i en glaseret og tilbundet Potte; ved Brugen aftages kun Skindet. Guldgrund paastryges meget tyndt med Pensel, og helst kun med et Strog frem og tilbage.

En anden Sammensætning er 1 Del hvid eller mørk Bernstenslak og 2 Dele kogt Linolie, eller 16 Dele Bernsten, 4 Dele Mastix i Korn og 1 Del Colophonium, smeltet i 16 Dele kogt Linolie og fortyndet med Terpentiniolie.

Guldgrundens Godhed bestaaer deri, at den besidder en Consistenz, som ikke gjør den besværlig at stryge, og at den hverken tørres for hastigt eller for langsomt.

Poliment eller Guldgrund for Vandforgyldning tilberedes af 1 $\mathcal{A}$ armenisk Bolus, 4 Lod engelst Graphit, 3 Lod Blodsten, der særskilt rives i Vand, derpaa blandes og tørres, rives atter med en Skelfuld Olivenolie, og fortyndes med tynd Pergamentlim. Forgyltningens Glands afhænger af Polimentets gode Tilberedning.

Glandsen bruges paa de Steder, der især skulle vise en høj Guldfarve. Guldet gjøres glindsende ved forsigtigt og let at pensles med en rødgul Badske. 4 Lod Orlean 2 Lod Gummigut, 1 Lod Drageblod, 4 Lod rensset Potaske og $\frac{1}{4}$ Quintin Safran koges paa svag Ild med 1 Pot Vand og indkoges til $\frac{3}{4}$ Pot. Det sies gennem en Silkesigte og fortyndes ved Brugen med 8 Lod arabisk Gummi, der er opløst i 1 Pot Vand.

Guldlak tilberedes af 8 Lod Schellak, 1 Lod Mastix og 2 Lod gul Bernsten, der fugtes og blodgjøres ved Til sætning af lidet Lavendel- eller Rosmarinolie. 6 Lod Colophonium, 2 Lod Drageblod, $1\frac{1}{2}$ Lod Carcuma, $1\frac{1}{2}$ Lod Gummigut, og hvis Farven skal være højere, da 2 Lod Aloe pulveriseres særskilt, kommes i et stort Glas og sættes 2 Potter Alkohol, omrystes, opløses ved Rystning og blandes med det første. Ved Brugen sættes Laksen i varmt Vand for lettere at kunne stryges.

Schellakfernis tilberedes af 6 Lod Schellak, der opløses i 1 Pot Alkohol. Den stryges paa Grunden før end Olieforgyldning for at tage det Fede fra Grunden og gjøre

denne fast. Den bruges ogsaa ved Broncering og Forgyltning, naar man har Hast.

Limforgyltning eller Glandsforgyltning.

Denne Forgyltning kan udføres paa Træ, Gips, Sten etc., dog maa Grunden først gøres jævn og glat. Arbeidet, der maa udføres paa et Sted, der er fri for Sol og Støv og der ikke er fugtigt, udføres saaledes:

1) Limmætningen. $1\frac{1}{2}$ Pot Vand koges med en god Haandfuld Malurt og 2—3 Hvideløg, skaarne i Skiver. Naar Vandet er halvt indkogt, sies det gennem en Linned Klud, tilsættes en Haandfuld Salt og 1 Pægl Vineddike. Til denne Blanding tilsættes en lignende Portion god, fed, kogende Lim, der stryges paa Træet med en korthaaret Pensel.

Ved Sten og Gips skeer Paastrygningen to Gange, først med en svag kogende Lim og derefter med en noget stærkere. I begge disse maa der ikke kommes Salt.

2) Grundering med Hvidt eller Rvidering. Pergamentlim tilberedes af Affaldet af Pergamenthuder eller Kalve- og Lamme-Pergament. Det støres i Smaastykker og koges saa længe med en passende Portion Vand, til det antager de samme Egenskaber som stærk Limvand, hvorpaa den varm filtreres.

Til Grundering tages 2 $\mathcal{A}$ stærk Pergamentlim og koges med 1 Pægl Vand. To Haandfulde Kridt, der er fint pulveriseret og sigtet, støres paa Overfladen og skal af sig selv synke tilbunds. Limpotten rykkes lidt fra Jlden, staaer saaledes i $1\frac{1}{2}$ Time, at Potten er varm, og det omrøres først, naar Kridtet er sunket tilbunds. Arbeidet gives hermed et varmt Anstrog, idet der ikke stryges men stødes med Penslen, dog maa det hele kun være et tyndt Lag, der dækker Træet. I Hjørnerne bruges mindre Pensler.

Derefter tages stærk Pergamentlim, der paa samme Maade overstøres med en Finger tykt sigtet Kridt. Potten tildækkes, staaer saa at Limen er lunken og efter $\frac{1}{2}$ Times Forløb, naar Kridtet er sunket, omrøres det med en stor Haarpensel til det er ensformigt og jævnt. Naar det atter er varmet noget, paaføres Limen ved Stødning med Penslen. Det tørres og saaledes gives 4—5 tynde Anstrog, der hvergang tørres. Det sidste Lag skal være temmeligt varmt og noget tyndere, og det stryges og glattes godt.

3) Udfyldningen. Mellem de forskjellige hvide Anstrøg maa Smaasforhøininger glattes og Ridser og Huller udsparles med Rit af Lim og Kridt, samt naar det er tørret, glattes det og rives med Haifkind.

4) Afribning med Pimpesten. Kvideringen slibes med et Stykke glat Pimpesten for at saa hele Fladen aldeles glat og fin. Smaastykker Pimpesten tildannes efter de forskjellige Fladers Form og med Band, helst med Jæ i, fugtes et Stykke af Kvideringen, der da slibes meget let med Pimpesten, indtil det er fuldkommen glat. Imellem afvadskes med en blod Pensel for at fjerne Slibeaffaldet, og Vandet opsuges med en Svamp. Denne Slibning maa udføres meget omhyggeligt, og til Slutning aftrøres Fladerne med en Pinned Klud.

5) Udbedringen. Naar Slibningen er tørret, udbedres Kanterne paa Billedhuggerarbeidet, der mulig har lidt ved Paastrykningen. Dette skeer ved Gravstifterne og maa udføres forsigtigt og smukt.

6) Rensningen. Da der nuundgaelig ved de tidligere Arbejder at der er rørt med Fingrene, hvorved der dannes Pletter, saa overstryges det Hele med en fugtet Klud eller blod Pensel. Det afvadskes derfor med en fin og svagt fugtet Svamp, hvorved Korn og Penselhaar fjernes.

7) Slibning med Skravgræs. Skravgræsset stilles først ved Leddene, 8—10 Stykker bindes sammen med en Traad i den ene Ende, dyppes nogle Diebliske i varmt Vand, der atter afstrykes og Grunden rives dermed tørt for at glattes paa det fineste.

8) Den gule Farve. I en Pøgl god, hvid, ren og klar Pergamentlim, der er lidet tyndere end den, der bruges til den hvide Grund, kommes 4 Lod Oker, der er fint revet i Vand, omrøres og staaer for at bundfalde. Den over Bundfaldet staaende Vædske hældes igjennem Mousselin, og det er Farven. Den paasføres varm med en ren og blod Haarpenjel, kun ved et Par Streg frem og tilbage.

9) At fjerne Kornene er en forsigtig Afribning af hele Arbeidet med Skravgræs uden at det skeer saa stærkt, at det bliver Slibning.

10) Polimentet eller Guldgrunden. Det tidligere beskrevne Poliment for Vandforhyldning fortyndes

med tynd og ren Pergamentlim; det sies varmt og paastryges strax med en lang, fin og meget blød Haarpensel. Der gives tre Lag, der tørres hvergang; de gjøres med lange Strøg og uden at komme udenfor den Grændse, hvor Forgylldningen skal anbringes.

11) Afrivningen. Naar Polimentet er tørt, afrives de Steder, der skulle være matte, med en ren, tør Linned Klud. De andre Steder, der skulle være blanke, gives endnu et Lag Poliment, der er fortyndet med Vand.

12) Forgylldningen. Guldet lægges paa Forgyldepuden, skæres itu efter de Steder, der skal belægges; en lille Del af Polimentet fugtes med en Pensel med Vand, hvori der helst er Is. Hjørnerne, Billedhuggerarbeidet og Fordybningerne tages først for. Guldet tages med Forgyldepenslen og lægges forsigtigt paa det fugtede Poliment og trykkes med Glatningspenslen til det slutter fast. Med en fugtet og stærkt afstrykket blød Haarpensel borttages det mulige Vand, og saaledes tages Stykke for Stykke for ad Gangen, til det Hele er belagt.

13) Poleringen. Det er kun visse Dele af Forgylldningen, der poleres blankt; dette skeer ved Polerstaal, Agat eller Blodsten. Polerstaalet maa være aldeles tørt og rent. Det føres først over de Steder, der ikke synes at ligge aldeles tæt til Polimentet og efterfølges af en blød Pensel. Det føres frem og tilbage efter Gjenstandens Længderetning og støttes med den venstre Tummelfinger for ikke at berøre Steder, der ikke skulle poleres. Guldet skal førend Poleringen være faststrykket til Polimenter, der ikke maa være aldeles tørret. Polerstrogene maa gribe ind i hinanden, og de maa udføres med ens Styrke.

14) Matningen. De Steder, der ikke skulle have Glands, gives et Overstrøg af tynd lys, filtreret og varm Pergamentlim. Det stryges kun en Gang over uden at bearbejdes.

15) Udbedringen. De smaa Steder, hvor Guldet mulig ikke har sat sig fast, eftersees, fugtes med en lille Pensel og belægges med ganske smaa Stykker Guld, der poleres, hvis det skal være blankt, men stryges med Lim, naar det skal være mat.

16) At paa sætte Glandsen. Naar Forgylldningen

er saa vidt færdig, stryges den med den tidligere omtalte Glands. Der tages kun lidet i Penslen og Paastrygningen flær let og kun engang.

17) Den anden Måtning. De matte Steder gives endnu en Gang ganske tynd Pergamentlim.

At broncere. Er Gjenstanden af Træ, mættes den først med flere Lag Pergamentlim, derpaa gives to Anstrøg med Oker, der er revet meget fint med godt tørrende Oliefernis. Under det første Anstrøg varmes Gjenstanden, og det Andet paastryges først, naar det Første er tørt. Det slibes sagte med Skravgræs, og da først paastryges Broncen, der er revet med Spiritus. Der gives 2 eller 3 Anstrøg.

Broncering paa anden Maade. En Gipsfigur overstryges saa mange Gange med FERNIS, til den er blank, og naar det sidste Gang netop klæber, føres Broncen paa med Spidsen af en blød Pensel eller med Bomuld. Dette Arbejdes Sfeenhed berøer paa FERNISJENS rigtige Torhed, idet Broncen paaføres.

For dem, der ønske fuldstændige Oplysninger om Forgyltning, henvises til Hoegh-Guldbergs fuldstændige Læsering og Forgyltning, der erholdes hos Boghandler Schou i Nygade i Kjøbenhavn.

En og fyrgetyvende Afdeling.

Om Tilberedning af nogle Liqueurer samt nogle fine og simple Drikkevarer.

Anm. Det maa bemærkes, at alle de Steder, hvor der nævnes Rom, menes der Gammelrom, men vil man bruge hvid Rom, kan det ske uden Skade for Drikken, naar den blot afbrændes.

Aggepunsch. 4 hele Eg udpidskes og tilsættes 24 Lod fintstødt hvidt Sukker, der omrøres til Sukkeret er opløst, hvorpaa der blandes 1 Flaske hvid Vin, 1 Pægl Rom, Saften og den afrevne Skal af en Citron samt noget helt Ranel deri; det sættes paa Ilden og pidskes uafbrudt til

det er nærved at koge, hvorpaa det hældes gennem et Dørslag og serveres.

Franst Eggepuusch. 12 Eggeblommer udrøres i $\frac{1}{2}$ Time med 1 $\mathcal{A}$ stødt, hvidt Sukker og Saften af 3 Appelsiner. 2 Glasfer Rødvin koges med 1 Stang Vanille, aftages og trækker tildækket til Eggeblommerne ere pidskede færdige. Vinen hældes gennem en Sigte i Eggeblommerne, det sættes paa Ilden og pidskes til nærved Kogning, hvorpaa det serveres.

Chandeau. Den tilberedes af fin eller simpel Vin efter Behag. Til 1 Flaske Vin bruges 16 Lod Sukker, $\frac{1}{2}$ Flaske Arraketract, 8 Eggeblommer, 4 Eggehvider og til sur Vin den afrevne Skal af en Appelsin og Saften deraf; til sød Vin derimod, den afrevne Skal af en Citron og Saften deraf.

Sukkeret og Eggeblommerne pidskes $\frac{1}{2}$ Time, til sættes Citron- eller Appelsinssaften samt Vin og Arrak. Det sættes paa Ilden og pidskes til nærved Kogning. Eggehviderne pidskes til stift Skum, og naar Vinen tages af Ilden, pidskes Hviderne lidt efter lidt deri, til hele Massen er aldeles skummende.

Chinesisk Eggepuusch. 2 $\frac{1}{2}$ Pot Vand koges med 2 Lod The. 6 hele Eg og 12 Eggeblommer røres i $\frac{1}{2}$ Time med 1 $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Sukker, hvorpaa Skallen af en Citron er afrevet og tilsættes Saften af 5 Citroner. Det blandes med 1 Flaske hvid Vin og 1 $\frac{1}{2}$ Flaske Arrak eller god Rom og tilsættes Vandet, hvori Theen er kogt; det Hele sættes paa Ilden og pidskes med en Eggepidstøt til nærved Kogning, hvorpaa det serveres.

Hollandsk Puusch. 1 Dglas figtet Citronsaft, 2 Dglas revet Sukker og 4 Dglas Arrak kommes i en Kjedel og smeltes tildækket paa Ilden, hvorpaa det blandes med 8 Dglas kogende Vand.

The Puusch. 1 Flaske stærk The, 1 Flaske Rødvin, 1 Flaske Rom, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{A}$ Sukker, hvorpaa Skallen af en Citron er afrevet og Saften af 3 Citroner. Det Hele koges, antændes og afbrændes, samt serveres brændende.

Malinverno Puusch. 1 $\mathcal{A}$ Sukker og nogle Stykker Kanel koges med 1 Pot Vand, tilsættes 1 $\mathcal{A}$ knuste Berberisjer og 1 Flaske Rødvin, hvorpaa det slaas gennem

en Sigte og blandes med 1 Flaske Rom, 2 Spisekeer Hindbærjagt og afbrændes.

Pommerants Cardinal. Den afstrællede Skal af en stor gul Pommerants kommes i et Glas hvid Vin og staaer tildækket i nogle Dage, eller ogsaa kommes Skallerne i et Glas kogende Vand og staaer tildækket til det er koldt. Det hældes da igjennem en fin Sigte, tilsættes 2 Flasker hvid Vin og $\frac{1}{2}$ Flaske Madera samt 1 $\mathcal{A}$ Suffer.

Appelsin Cardinal. Den meget tynde, røde, afstrællede Skal af 2 Appelsiner kommes i et Glas hvid Vin og trækker i 24 Timer, hvorpaa det hældes gjennem en Sigte og blandes med 4 Flasker hvid Vin og 1 Flaske Portvin samt 2 $\mathcal{A}$ Suffer. 8 Appelsiner skrælles og pilles jirligt, skæres i tynde Skriver og kommes deri.

Liqueurer.

Violliqueur. I Violtiden plukkes de blaa Blade af Violer og naar der er samlet en dyb Tallerken fuld, blandes de med 2 $\mathcal{A}$ hvidt stød Suffer, kommes i en Kruffe, overstankes med $\frac{1}{2}$ Pægl Rosenvand og sættes tilbundet i nogle Dage i en fugtig Kjelder til Sufferet er smeltet; det varmes lidet og hældes gjennem en Sigte samt blandes med 2 Potter hvid Rom og staaer i 8 Dage.

Rosenliqueur. Den behandles af Rosenblade paa samme Maade som den forrige.

Solbærliqueur. Saften af 2 Potter fuldmodne Solbær afvries og sættes paa 3 Potter hvid Rom, 1 Lod halvstødt Kanel, $\frac{1}{2}$ Lod Rølliker, $\frac{1}{4}$ Lod Kardemomme samt staaer tilproppet i Dunk paa et varmt Sted i 14 Dage. Det filtreres derpaa gjennem tæt, fugtet og udspændt Lærred og for hver Pot Vædste tages 1 $\mathcal{A}$ Kandisuffer. Sufferet koges med 1 Pægl Rosenvand, skummes, og naar det er noget affjolet, tilsættes Saften, der da staaer i nogle Dage og aftappes.

Jordbærliqueur. Saften af 2 Potter Jordbær, 2 Potter hvid Rom, $\frac{1}{4}$ Lod Kanel. For hver Pot Vædste koges 1 $\mathcal{A}$ stød Kandis med lidt Rosenvand og noget Vanille og behandles som Nr. 3.

Hindbærliqueur. Behandles af Hindbær som Nr. 4.

Kirsebærliqueur. 3 Potter Kirsebær stodes, tilsættes 3 Potter hvid Rom, 1 Lod stød Kanel, 1 Lod Rølliker,

$\frac{1}{4}$ Lod Mustatnød samt 1 Lod stødte, bitre Mandler og staaer i Dunk i 14 Dage paa et varmt Sted. Massen afories derpaa og sies gennem et fugtigt udspændt Klæde. For hver Pot Vædske tilsættes 1 $\mathcal{A}$ stødt Kandis og behandles som Nr. 3.

Ingæfærligueur. Paa 2 Potter hvid Rom sættes $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ grovt stødt Ingæfær; 1 Lod stødt Kanel, $\frac{1}{2}$ Lod Nelliker, 1 opstaaet Stang Vanille, 4 Lod stødte søde Mandler og 1 Spisefke Kirsebærssaft. Det staaer i 14 Dage paa et varmt Sted og filtreres da gennem hvidt Filtrepapir. 2 $\mathcal{A}$ stødt Kandis behandles som ved Nr. 3 og blandes deri.

Quædeligueur. $1\frac{1}{2}$ Pot hvid Rom tilsættes 2 Lod stødte bitre Mandler og $1\frac{1}{2}$ Lod grovt stødte Korender og staaer i Dunk i 14 Dage i Solen eller paa et varmt Sted. Quæderne skrælles og koges med lidet Vand til de ere aldeles møre, hvorpaa de vries gennem et tæt Klæde; af denne Saft tages 1 Pot, der koges med $2\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Sukker og 1 Stang opstaaet Vanille, tilsættes Rommen og naar det er rystet godt sammen, sies det gennem et fugtet udspændt, uldent Klæde. Det optappes paa Flasker og opbevares.

Anmærkning for alle Liqueurer. Da det ikke sjældent er Tilfældet, at Sukkeret i Liqueurerne vil kandisere sig paa Flasken efter Afkjøling, saa kan dette forhindres ved til hver Pot Vædske at tilsætte renset Alun af en Vrts Størrelse, hvilket koges med Sukkeret.

Co og fyrgethvende Afdeling.

Rogle Frugters Syltning i Sukker.

Til Syltetøier bruges det fineste Sukker, da de ellers ikke holde sig. Frugterne bruges frist afplukkede, uden Pletter og ikke altfor modne. Den største Renlighed anbefales, og der maa ikke bruges Verkrutter, hvori der tidligere har været fede Sager. Sukkeret maa ikke anvendes for sparsomt, i Regelen regnes paa 1 $\mathcal{A}$ Frugt $\frac{3}{4}$ à 1 $\mathcal{A}$ Sukker. Godheden og den fuldkomne Opbevaring er af-

hængig af, at Sufferet ved Røgningen er indkogt til den rette Grad, saa at det hverken er for flydende eller for tykt, da Frugterne ellers let gaa i Gjæring. Til hvert $\mathcal{A}$ Suffer tilsættes af en Wrtz Storrelse renset Alun, for at Saucen ikke skal kandisere sig. Naar Frugterne ere færdige og lagte i Glas eller Kruffer, dækkes de med en Stive Papir, der er dyppet i Rom eller Cognak. $\frac{1}{2}$ Tomme fintstodt Suffer ovenpaa Papiret sikrer fuldkommen mod Skimmel. Krufferne tilbindes med Blære og sættes paa et kjoligt Sted. Blærene lægges flere Timer i Spiritus, rives med Klid eller Salt, afvaskes i lunkent Vand og af- tørres paa et Klæde.

Kirsebær i Suffer. De bedste Kirsebær dertil er Glas- kirsebær og de store, sorte Bær. Til hvert Bund udstenet Frugt regnes 1 $\mathcal{A}$ Suffer; ved større Quantiteter lidet mindre. Sufferet koges, til 1 $\mathcal{A}$ Suffer, med $\frac{1}{2}$ Bøgl Vand, og koges flere Gange og skummes. Kirsebærrene kommes deri og koges 5 Minuter under omhyggelig Af- skumning, kommes derpaa i en ren Krulle og dækkes med Papir. Næste Dag hældes Sufferet af, indkoges til det løber lidet bredt fra Skeen, skummes godt, og Bærrene gives et Dpfog deri, hvorpaa de atter staa. Næste Dag koges Sufferet saa længe, til det drypper bredt og svingtigt fra Skeen. Kirsebærrene kommes atter deri, gives et Dpfog, tages af Jlden og kommes i et Fad, der svinges frem og tilbage, til de ere affjølede noget og fyldes da i Glas. Ved Svingningen i Kredse, som kaldes Tournering, blive Kirsebærrene smukke runde, idet Hulningen i Midten fyldes med Saft.

Kirsebærrene kunne ogsaa koges færdige paa engang, hvilket er mindre omstændeligt. Naar de derfor ere komne i Sufferet, koges de paa ikke for svag Jld til Safften begynder at blive siropagtig og drypper bredt og langsomt fra Skeen. De tages af Jlden, kommes paa et Fad, tourneres deri, til de ere endel affjølede og kommes i Glas.

Hindbær i Suffer. Til 1 $\mathcal{A}$ Hindbær, der maa være friske og smukt pillede, tages 1 $\mathcal{A}$ Suffer, der koges som det foregaaende, skummes godt, Frugterne kommes deri, op- koges et Par Gange, skummes, og Bærrene kommes i en Krulle. Næste Dag kommes de i en Sigte, Sufferet ind-

foges, til et løber bredt og geléeagtigt fra Skeen. Bærrene kommes deri, gives et Opkog, afsjoles noget og fordeles i Glas.

Jordbær. Til 1 $\mathcal{A}$ Jordbær tages 1 $\mathcal{A}$ Sukker, der koges med en rigelig halv Pægl Vand, skummes, hældes varmt over de pillede Jordbær i et døbt Fad, tildækkes og staa til næste Dag. Jordbærrene, der sættes paa Ilden med Sukkeret, gives et Opkog, skummes, optages med en Skumfæ, lægges paa et Fad, og Sukkeret indkoges samt hældes atter over Bærrene. Den næste Dag kommes det Hele paa en Sigte til Afdryppning, Sukkeret indkoges til en tynd Sirop, eller til det løber bredt og langsomt fra Skeen, Bærrene kommes deri, opkoges under let Svingning af Kjledlen og fyldes hede i Glas, som først tilbindes efter Afkjøling.

Røde Ribb. Til hvert $\mathcal{A}$ Ribb tages 1 $\mathcal{A}$ Sukker, der, som ved Kirsebær, koges til Sirop med Vand; de pillede Bær kommes deri, skummes og koges saa længe under Svingning af Kjledlen, til Sukkeret løber bredt og langsomt fra Skeen, hvorpaa de aftages, svinges i Kjledlen til Afkjøling og fyldes i Glas.

Hvide Ribb. Hertil tages store, meget smukke Ribb og Kjørnerne udtages med en tilspidset Fjer. Til hvert $\mathcal{A}$ Bær koges $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Sukker med lidet Vand, skummes og indkoges til det løber bredt og geléeagtigt fra Skeen. Bærrene kommes deri, skummes, koges ved Svingning af Kjledlen saa længe til Saften atter løber geléeagtig fra Skeen, tages af Ilden, tourneres til de ere afsjolede og fyldes i Glas.

Halve Aprikoser. De modne, men endnu faste Aprikoser skæres i Halvdele, skalles glat, lægges i kogende Vand, gives et Opkog, kommes i koldt Vand og afdryppes paa en Sigte. Til 1 $\mathcal{A}$ Aprikoser koges 1 $\mathcal{A}$ Sukker med $1\frac{1}{2}$ Pægl Vand, Frugten lægges deri, men maa ikke koge for blød skummes og kommes i et Fad; de skrællede Kjørner lægges deri, og det tildækkes til næste Dag. Sukkeret hældes da af, indkoges, skummes og hældes atter paa. Det samme gjentages tredje Dag. Den fjerde Dag indkoges Sukkeret, til det løber bredt og geléeagtigt fra Skeen, Frugten kommes deri, gives et Opkog og lægges tildækket i et Fad.

Efter fuldkommen Afkjøling skal Sukkeret ligne en tykflydende Sirop. Har det ikke forthyndet sig efter 2—3 Dages Forløb, kommes Frugten i Glas, overhældes med Saften, dækkes med Papir, der er dyppet i Rom og overbindes.

Ere de Aprikoser, der skulle syltes, allerede noget bløde, koges de paa engang, uden forud at blancheres i Vand, i det smeltede Sukker, men de behandles saa forsigtigt, at de ikke udkoge.

Solbær behandles som hvide Ribs, men de beholde Stenene.

Morbær behandles som Hindbær.

Ferskner behandles som Aprikoser, men Sukkeret maa endnu afhældes en Gang, og Frugten maa behandles saa forsigtigt, at den ikke udkoges.

Hele Pommerantskaller. Frugten skæres over paa Midten og udbules med en skarp Tinske, ligetil den røde Skal kun bliver tilbage. Disse Skaller koges i Vand til de ere møre, hvorpaa de lægges omvendt paa en Sigte til Afdrykning. Til 1 $\mathcal{R}$ Skaller koges $1\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Sukker med $1\frac{1}{2}$ Pægl Vand, skummes og koges til det løber bredt fra Skeen, hvorpaa det hældes hedt over Skallerne og staaer i 10 Dage. Dette gjentages fire Gange i det Hele, og sidste Gang gives Skallerne et Opkog med Sukkeret, hvorpaa de optages med Skumfke, ordnes i Glas, og Sukkeret indkoges endnu noget, hvorpaa det hældes over Skallerne, der maa dækkes af Saften. De afkjøles og overbindes med Blære.

Hele Appelsinskaller og Citrounskaller behandles paa samme Maade som de forrige.

Ingefær. Ingefær lægges i et Versad i en Blanding af ulædsket Kalk og Vand, staaer saaledes 14—20 Dage, idet det jævnlig omrøres med en Pind. Kalken fortyndes da stærkt med Vand, der ofte fornyes i Løbet af 2 Dage, hvorpaa Ingefærret affylles i flere Gange rent Vand indtil det er aldeles renset for Kalk, og er da blødt. Til 1 $\mathcal{R}$ Ingefær tages 2 $\mathcal{R}$ Sukker, der koges med $\frac{1}{2}$ Pot Rosenvand, skummes og hældes over Ingefærret i en Stenkrulle. Næste Dag gives Ingefærret flere Opkog i Sukkeret og kommes atter i Krullen. 5 Gange i Træk, dog med 2 Dages Mellemrum, afhældes Sukkeret, koges, skummes og hældes derpaa igjen. Sidste Gang gives Inge-

færret atter et Opkog, optages med Skumfte, ordnes i Kruffer, Sukkeret indkoges noget og hældes over Ingefærret, der maa dækkes deraf.

Rulle-Agurker i Sukker med Smag som Succat. 3 $\mathcal{A}$ Agurker, $\frac{1}{2}$ Pot Eddike, 1 $\mathcal{A}$ Sukker, $\frac{1}{4}$ Lod Nelliker, $\frac{1}{4}$ Lod Kanel, der er skaaret i Stykker, $\frac{1}{8}$ Lod Muskatblomme og $\frac{1}{4}$ Lod Ingefær.

De længste Slangeagurker skrælles ganske tynde og skæres igjennem paa langs; Kjerneerne udtages, og de koges halvt mere i almindelig Eddike. Den friske Eddike koges med Sukkeret, Ingefærret og Muskatblommen; Agurkerne oprulles som en tæt Rulle, sammenstikkes med Kanelen og Nellikerne, saa at de holde sammen i Ruller og tildækkes med den kogende Sukker=Eddike. Efter 3 Ugers Forløb hældes Saucen af, indkoges stærkt og hældes varm over dem. De smage næsten som Succat.

Grønne Bønner i Sukker. 1 $\mathcal{A}$ smaa Salatbønner, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{A}$ Sukker, godt 1 Pægl Vineddike, $\frac{1}{4}$ Lod helt Kanel og 6 Stk. Nelliker. Bønnerne, der endnu ikke have Kjærner, stilles ved Trævlerne og kommes i kogende Vand i en Kobberfjedel, hvor de kunne koges temmelig mere, men ikke aldeles og lægges derpaa til Afdryppning paa et udspændt Klæde. Sukkeret koges med Eddiken, tilsættes Nelliker og Kanel, skummes og Bønnerne kommes deri. De koges endnu noget, og naar de ere endel affjølede, kommes de i Glas. Efter nogle Dages Forløb afhældes Sukkeret, indkoges endel og kommes foldt over Bønnerne.

Gulerødder. 1 $\mathcal{A}$ Gulerødder, 1 $\mathcal{A}$ Sukker og 2—3 Citroner.

Efterat Rodderne ere rensede, tages den midterste Hjerte-stengel ud, og det Øvrige skæres i fine Striber, der koges mere i Vand og lægges paa et udspændt Klæde til Afdryppning. Citronerne skrælles meget tynde, og de gule Skaller koges mere i Vand og skæres i fine Strimler. Sukkeret koges med 1 Pægl Vand og Saften af Citronerne, skummes, tilsættes Gulerødderne og den fint skaarne Citronskal, samt koges saa længe til der kun bliver saa meget Saft, der netop kan dække dem. De kommes i Glas og overbindes efter Affjøling.

Ikke skrællede Svedsteblokker i Eddike og Sukker. 6 $\mathcal{A}$ Blokker med Stille, $2\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ Sukker, 1 Pot Eddike,

1 Lod Kanel og $\frac{1}{2}$ Lod Nelliker. Det maa bemærkes, at til Svedstkeblommer bør der foretrækkes god Dledidse. Blommerne aistorres i et Klæde og gjenneftiffes med en Naal paa flere Steder. Eddife, Sukker og Kryderi koges og Blommerne kommes delvis deri, koges 5 Minuter til nogle begynde at revne, optages med Skumfte og lægges paa et fladt Fad, og naar de ere affjolede, da i en Krukke, der dækkes med et Klæde. Der maa ikke komme for mange Blommer ad Gangen i Eddifen, da de ellers ikke blive lige møre. Naar det er udført med dem alle, indkoges Saucen noget, affjoles halvt og hældes over Blommerne, der tilbindes med Papir. Efter 4 Dages Forløb hældes Saucen fra, indkoges og stummes til den er klar, affjoles, hældes paa igjen og Krukken behandles som ved Kirsebær.

Svedstkeblommer i Rødvin, Eddife og Sukker. Der tages halv Rødvin og halv Eddife og Blommerne behandles som de Forrige. Vinen giver Blommerne en eiendommelig, behagelig Smag.

Nedlagte Appelsinæbler. 3 $\mathcal{A}$ Gravenstener strækles, Kjørnehufene udstiffes, og Æblerne skæres paa tværs i Skiver saa tykke som en lille Finger; af disse Skiver udstiffes Halvmaaner, Stjerner, Blomster og Rosetter med forskjelligformede Udftikningsjern. 3 $\mathcal{A}$ hvidt Sukker koges med 1 Pægl hvid Vin, Saften af 6 Appelsiner og Stallen af Appelsinerne, der er afrevet paa Sukkeret og stummes. Æblerne stummes forsigtigt, koges under Svingning af Rjedlen i 20—25 Minuter, tages af Jlden og staaer tildækket paa et varmt Sted i en Time. Æblerne tages Stykke for Stykke forsigtigt op, ordnes i Sylteglas, Sukkeret indkoges noget til det løber bredt og geléeagtigt fra Steen, affjoles og hældes over Frugten.

Forloren jyltet Ingefær. Æbler strækles, skæres i lige store Stykker af Form som Morfeller og heraf tages 3 $\mathcal{A}$, der gjenneftiffes med en fin Naal paa mange Steder, lægges i et opvarmet Fad, overhældes med kogende Vand og staaer tildækket til Vandet er affjolet. 3 $\mathcal{A}$ Sukker koges med 1 Pægl Rødvin, stummes og koges til det bliver en tynd Sirop samt blandes med 6 Lod fint stødt Ingefær, 1 Lod Kanel og $\frac{1}{2}$ Lod Nelliker, begge fintstodt. Æblerne tages forsigtigt op af Vandet og lægges deri, Sukkeret tages af Jlden, og det staaer tildækket paa et varmt Sted i 6 Timer. Æblerne tages Stykke for

Stykke forsigtigt op, ordnes i en Syltekrulle, Sukkeret indfoges endnu noget og holdes over Vblerne. Det er et Syltetoi, der aldeles ligner syltet Ingefær og kan holde sig meget længe.

Nedlagte Citronæbler. Vbler skrælles, skæres i firkantede Stykker af en Fingers Tykkelse, rundes noget og gjenneffikkes med en fin Naal paa mange Steder. 3 $\mathcal{A}$ heraf lægges i et opparmet Fad, overhældes med kogende Vand og afkjøles tildækket i Vandet. 3 $\mathcal{A}$ Sukker koges med $\frac{1}{4}$ Flaske Ma-dera efterat 6 Citroner ere afrevne paa Sukkeret og blandes med Saften af Citronerne. Vblerne lægges deri og staa tildækket i 6 Timer paa et varmt Sted. De optages forsigtigt, lægges i Syltekruller, Sukkeret indfoges som ved de Forrige og holdes over Vblerne.

De tre Sidste anjces for meget fint Syltetoi.

Afjer nedlagt af Vbler. Vblerne nedpilles umodne, omtrent i Enden af August, skrælles og lægges i 3—4 Dage i stærkt saltet Vand under jævnlig Omrøring. De optages derpaa, astørres og Rjærnehusene udstikkes med et Udstikningsjern. Der dannes en Deig som tynd Bælling af stærk Sennop, hvori der er tilsat noget skarpt Peber og stødt Ingefær og dermed fyldes Hullet i Midten af Vblerne, der sættes i en Krulle. 2 Potter Vineddike koges med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{A}$ brun Sennop, 4 Lod Peber, 2 Lodstødt Ingefær, 8 Stykker hakkede Løg, $\frac{1}{2}$ Lod Hvide-løg og 8 Lod skåret Peberrod, samt en Spisest Salt, der alt-sammen hældes over Vblerne. Efter 24 Timers Forløb af-sammen hældes over Vblerne. Efter 24 Timers Forløb af-sammen hældes over Vblerne. Dette gjentages atter 3 Gange. Krullen tilbindes efter Afkjøling sidste Gang.

Disse Vbler ere meget delikate som surt og stærkt til Steg.

Tre og fyrgetyvende Afdeling.

Om Hundens Dressur og nogle af dens Sygdomme.

Indledning.

Den bedste Aarstid for Hundens Fødsel. Den bedste Tid til Hundens Dressering er fra April til Sep-

tember. Hunhunden gaaer 63 Dage, inden den kaster sine Hvalpe, og den, der interresserer sig for Tillæg af Hunde, maa derfor drage Omsorg for, at Hunden kommer til at føde midt i Vinteren. De fleste Hunde føde to Gange aarlig, stundom endog flere Gange. Det er bemærket, at Hundene i deres Udvortes sædvanlig ligne Moderen, og som oftest skal det slaa til, at de have Fædrenes Egenstaber. Det ansees derfor for rettest, at Fæderen bør være en klog, opvakt, livlig og dresjeret Hund. Er det første Gang, en Hunhund skal have Hvalpe, bør der vælges en Hanhund, der er et Par Aar gammel, og de bør begge være sunde og raske Dyr. Hunhunden bør være fuldkommen udvoget, før end den faaer Hvalpe. De smaa Hunde og Stuehundene ere udvovede paa et Aar; de store Vogterhunde eller saakaldte Slagterhunde ere udvovede ved Enden af det andet Aar; Mynderne paa $1\frac{1}{2}$ Aar og Jagthundene paa $1\frac{1}{3}$ Aar.

Behandlingen af Hunhunden naar den nærmer sig, at den skal have Hvalpe. Naar den Tid nærmer sig, at Hunden skal have Hvalpe, maa den ikke overanstreges, men dog jevnlig røres ved Spadseren og Bevægelse i fri Luft. I de sidste 14 Dage maa dens Maaltider formeres, hvis den er mager, og formindskes, hvis den er fed. I de sidste Dage maa den fjernes fra andre Hunde. Føden maa være stærkt fugtet, helst bestaa af Kjødsuppe eller Mælk med Brød og udkogt Havremel eller Havregrød.

Hundens Pleie medens den har Hvalpe. Naar Hunhunden har kastet sine Hvalpe, skal den have fuldkommen Ro. Naar Fødselen er endt, gives den en Portion lunken Mælk, hvori der er udkogt lidet Hvedemel eller Grød, og dette gjentages 4—5 Gange paa den Dag, og de følgende 2—3 Dage maa den ikke faa kold Føde. Kan der ikke staffles Mælk, tages der svag Kjødsuppe, hvori der er udkogt Havregrød og dette skal fortsættes, indtil Mælken har dannet sig og faaet Tilløb til Patterne. Efter den Tid maa den have kraftigere Føde, end den pleier at faa og helst noget Kød. Naar Mælken har indfundet sig, skal Hunden daglig have Motion. For en Hunhund, der pattes, er Mælk og Brød den mest passende Næring, eller ogsaa svag Kjødsuppe og Kød, alt i Forhold til den Næring, den

tidligere har faaet. Den skal gives et blødt Beie og helst et gammelt Tæppe for at Hvalpens Negle kunde finde Godfaste under Patningen, hvorved de saa tilstræffelig Naring. Tæppet bør ligge i en lav Kurv eller Kasse, som Hunden vel kan forlade, men hvor Hvalpene ikke strax kunne komme ud. Ved de fine Hunde lægges Uld, og ved de større Hunde Straa paa Tæppet.

Valget af de Hvalpe, der skulle dresseres, Kjendetegnene paa de meest opvakte og lærvilligste og deres Opdragelse. I Almindelighed vælges Hundene efter deres smukke Udseende og deres Farve. Ved Jagthunden skal der tages Hensyn til det kraftige Udseende og stærk Benbygning, til deres Hurtighed, Udholdenhed og fine Lugt. Dnsles derimod en Hund, der skal være lærvillig ved Dressuren, maa der dog tages Hensyn til zarte men dog stærke Ben og slankt Legeme. Der er en gammel Regel, der siger, at man skal løfte Hvalpen ved Halsen, og dersom den trækker Forbenene længere tilbage end Drene, saa kan det antages, at Hunden er uden Feil.

Har man udsøgt en Hund, saa er det nødvendigt, naar den har ophørt at patte, at underholde sig endel med den. Der prøves først at saa den til at lægge sig, uden at den bevæger sig. Gjør den det, skal den klappes og gives lidt af den Gode, den holder mest af. Opsylder den ikke hvad der forlanges, faaer den et lille, let Smæk. Paa den Maade læres den meget hurtigt, at det, den faaer, er en Belønning, og den vil snart begynde at være lydlig.

Den gives et Navn, som ofte maa gjentages for den og det gjentages saa ofte, og der loffes idelig for den for at komme, saasnart Navnet udtales, at den ved at saa en Belønning, hver Gang den paa Commando indfinder sig, snart vil lære at lyfse.

Er det nødvendigt at straffe den, maa det kun være et lille Smæk, da det skader i Dressuren, naar den faaer Frygt for sin Herre.

Der maa spadseres med den unge Hund, man maa lade den løbe godt for at dens Ben og Ledemod kunne udvikles og dette bør især udføres i smukt Veir. Ensomhed er skadelig for de unge Hunde, og de skulle stedse være mellem Folk. Den Hund, man vil gjøre opmærksom og klog, bør

stedse følge sin Herre, og være om ham og den bliver altid mere opvakt end andre. De ville let ledes til at lære Binf og Ord og ville altid synes beredt til Meddelelse.

Der er dem, der paastaar, at de opvakte Hunde stedse have en bred Hovedbygning, men det kan ikke siges med Bestemthed, om det altid slaar til. De sikreste Kjendetegn paa en lærvillig Hund er, at den har fyrige og livlige Dine, Hurtighed i de Bevægelser, den gjør med Hovedet, snart til høire og snart til venstre, for at se og iagttage Alt, og har man fundet og udsøgt en saadan Hund, gjør man sikkert ingen Misgreb ved at følge de kommende Anvisninger.

Hunden i Opvæxt bør helst opdrages i Huset og hos dens Herre. Han vil selv vide tilstrækkelig at sørge for dens Motion, dens Renlighed og Regelmæssighed ved dens Maaltider. For dens Sundheds Skyld bør den ofte kæmmes og renses og dette er vigtigere i Opvægten, end de Fleste antager. Hunden skal have nærende Føde, da dens fuldkomne Udvikling for endel beroer derpaa. Hver fjerde Time om Dagen skal den nyde et Maaltid, der helst maa bestaa af Mælk, hvori der er udfogt Hvedemel. Naar den er tre Maaneder gammel, fordrer Naturen kraftigere Føde, og den gives da tynd Kjødsuppe og en Gang om Dagen kaffet Kjød. De store Hunde saa Kjødet slaaret i Stykker. Frisk koldt Vand maa stedse staa til deres Naadighed. Hvad Hunden levner af Føde, skal bortkastes, da det aldrig bør opbevares og blandes med frisk Føde. Det er ikke godt at give Hunden for mange eller for haarde Ben, ihvorvel de ere graadige efter dem. Det er ikke sjeldent, at de saae rindende Dine deraf. Vil man give den Ben, maa det være saadanne, som ere mere bruskagtige eller blodere.

Der bør egentlig ikke tillægges flere Hvalpe, end Moderen har gode Patter til, da nogle af dem ellers blive tilfidesatte. Vil man efter en sin Hund tillægge flere end det nævnte Antal, maa der anskaffes en hoi Kurv, hvor Halvdelen lægges godt tildækket og de skiftes hveranden Time til at være hos Moderen. Naar denne faaer tilstrækkelig Mælk og Føde, er der intet til Hinder for at den kan beholde dem Alle. Naar de ere 12 Dage gamle, læres de selv at drikke lunkent Mælk med lidet Sukker i; naar de stryges med Mælk om Snuden og denne forsigtig

dyppes i Mælken, lære de meget snart selv at driffe. Vil man have kraftige Hunde, der skulde være meget udholdende, er det rettest kun at lade Moderen beholde 4—5 Hvalpe. Naar de ere 6 Uger gamle, formindskes Sukkeret i Mælken lidt efter lidt, og om kort Tid ville de graadigt nyde den bare Mælk. Fine Læfferier som Sukker og Rager bør undgaaes, da det som oftest leder til Sygdom.

At dressere Hunde til forskjellige Kunster.

At apportere. Apporteringen er egentlig Sjælen i Dresseringen. En Hund, der skal gjøre Kunster, bør først lære at apportere og den kan endogsaa blive til megen Underholdning, naar den først er afrettet dertil. Dresseringen dertil skeer tidligere, thi senere er det næsten umuligt at faa den til at blive en opmærksom Appporteur. Ved Jagthunde udvikle deres Sagen sig ofte meget tidligt, og saasnart Hunden begynder at blive opmærksom for sit Navn, er det den rette Tid til at tage den i Skole.

Det maa særlig bemærkes, at hele Dresseringen skal ske med det Gode og uden noget som helst Slag.

Som bekjendt indfinder Lysten sig til at lege og jage meget tidligt hos Hunden, og man kan legende og med det Gode let faa en Hund til at apportere. Naar Hunden er oplagt til at lege, tages et sammenlagt Lommestørklæde og dermed viftes om dens Snude, indtil den vil gribe derefter. Naar den i Legen bliver mere og mere hidsig efter Størklædet, kastes det blot et Skridt til Siden, idet Ordet «apport» udtales. Hunden griber det og ved at lokke for den og have et Stykke Kød i Haanden, vil den let komme til sin Herre. Jo mere der kjæles for en Hund, jo mere hengiven bliver den sin Herre. Faaer den et eneste Slag ved denne Leilighed, skræmmes den saa meget, at den længe vil betænke sig paa at forny Legen. Har man altsaa lokket Hunden til sig, maa man ikke søge at rive Størklædet fra den, men søge langsomt at faa den til at slippe, og idet den slipper, faaer den sin Belønning. — Legen begynder forfra, og naar Hunden hver Gang, den gjør det rigtigt, faar blot en lille lækker Mundfuld, vil den stedse med Iver gaa til denne Leg, der ofte maa gjentages. Begynder den først villig at gaa ind derpaa, saa kastes Størklædet hver Gang længere bort,

men i Førfningen dog iffe længere end at den kan fe det. Naar den med Villighed bringer Klædet, ſkal den paa ſamme Maade værnes til at lægge det for Herrens Fodder, idet han tager det ud af Munden paa den, ſiges „læg det“ og den lægger det paa Jorden; men idet den lægger det, klapper den og faaer ſin ſpiſelige Belønning.

Klædet maa ſom ſagt med Forſigtighed tages ud af Munden og det er ſaameget mere nødvendigt, naar det er en Jagthund, da denne ellers let ſenere værnes til at ødelægge de Fugle m. m., ſom den kommer til at apportere. Klædet maa heller ikke i Begyndelſen kaſtes for langt, ſaa at Hunden kun langſomt værnes til at gaa længere og længere. Er Hunden iffe munter ved denne Leg, maa Dreſſeringen hellere opſættes til Hunden bliver noget ældre, og Legelyſten af ſig ſelv indfinder ſig.

Naar Dreſſeringen begynder paa den nævnte Maade, er det retteſt ſtedſe at gjøre det for et af Hundens Maaltider, da Belønningen i ſaa Fald end mere lokker den til den rigtige Udforelſe. Efter nogle Dages Forløb vil det allerede ſpores, at Hunden begynder at fatte Sagen.

Er Hunden ſaaledes alt begyndt at lyde Ordet „apport“, der ved alle diſe Leiligheder ſkal udtales tydeligt, ſaa maa der forſøges paa, naar der ſpadsjeres med Hunden, at lade Forklædet falde og efter nogle Skridts Forløb viſe Hunden det og lade den apportere det, men, altid under den Betingelſe, at den efter ethvert Arbejde faaer ſin Belønning. Afſtanden for Forklædets Henkaſtning under en Spadsjertour, maa ſtedſe forſtorres, idet der altid viſes med Haanden ad den Kant, Forklædet er kaſtet og altid i Forening med Ordet „apport“.

Paa denne Maade vil Hunden ſnart lære at bringe tabte Sager, ligesom Hundens Herre utrættelig maa gjen tage de nævnte Indøvelſer med den ved alle Leiligheder; thi herpaa grundes hele Hundens Lærdom. Den vil ſnart være aldeles indøvet heri, og naar den er kommet til dette Punct, maa Underviſningen ſtrax gaa videre.

Det maa bemærkes, at derſom Hundens Herre er hidſig, eller bliver hidſig under Dreſſuren og ſlaaer blot Hunden en eneſte Gang, ſaa at den ſaaer Skræk for Legen, ſaa vil han ſaa meget Bryderi og meget Beſvær med den og

kan ligesaa godt opgive hele Sagen strag. Ved Haardhed faaer man aldrig en Hund til at blive en sin Appporteur.

For at lære Hunden selv at hente Brød hos Bageren, eller Kjød hos Slagteren, anskaffes 2 bequemme Hantekurve med Laag. Hunden, der nu med Villighed og Lyft apporterer, gives Brødkurven i Munden, under Commando-ordet „apport“, og Herren gaaer med den til en bestemt Bager; her gives der Hunden et Stykke Hvedebrød, man følger den atter hjem og der faaer den ligeledes sin Belønning, for at have baaret Kurven. Dette gjentages mindst 14 Dage, men med den Forandring, at man faaer en bestemt Person hos Bageren til hver Gang at give Hunden det Stykke Brød, den selv skal fortære og desforuden kommes et Par Stykker i Kurven, idet den atter gives Hunden. Der gjøres desforuden den Aftale, at naar Hunden engang skulde komme alene, skal der lægges saa meget Hvedebrød i Kurven som Pengene udviser, der ligge i den, samt at der hver Dag kommes noget Brød i Kurven, der bæres hjem af Hunden. Det vil ikke vare længe, førend Hunden med Glæde gaaer sin Brødtour, og naar der desforuden drages Omsorg for, at Hunden hver Gang paa denne Tour er sulten, vil den snart udføre Touren med stor Iver, ligesom Herren meget let vil faa den til at gaa alene, naar den viser den Brødkurven og siger „apport“.

Er Hunden paa det Rene med Touren til Bageren, begyndes paa samme Maade med Touren til Slagteren, dog med den anden Kurv, hvor det Kjød der kjøbes, lægges lige i Kurven. Der existerer Hunde der blot ved at lugte til Kurven, ved hvilken Dei de skulde gaa, og naar Hunden stadigt, saavel efter Hentouren, som Tilbagetouren, faaer sin Belønning, vil denne Dressur snart være indøvet.

At faa Hunde til at springe over og igjen nem forskjellige Gjenstande. Den apporterende Hund vil meget let vænnes til at springe efter Commando. Der tages en almindelig Spadsjerestof og den holdes i den ene Haand saa lavt, at Hunden ikke kan løbe under den; med den anden Haand holdes det Torklæde, som Hunden er vant til at benytte ved Dressuren, paa den anden Side af Stoffen og idet Hunden tiltales med Ordet „hop“ efterat man har leget omkring Hundens Snude med Klædet og

faaet den ivrig, springer den strax over for at forfølge sit Begetoi. Efter hvert Spring faaer den sin Belønning. Naar den først er vant til at springe lavt og udfører det med Billighed, hæves Stokken stedse høiere og høiere og Haanden med Klædet holdes kun hveranden Gang bagved Stokken, hvorimod Ordet „hop“ stedse udtales. Tilfidsst udelades Klædet aldeles.

Det maa bemærkes, at Pudlerne ere de Hunde, der vil- ligst og høiest udføre denne Kunst.

Naar Hunden er duelig hertil og fuldkommen indøvet og lydlig dertil, holdes Stokken ikke mere med Haanden, men lægges blot fra Stol til Stol og ved Ordet „hop“ udfører Hunden strax sit Spring. Derefter gjøres Stokken kortere og kortere, udelades aldeles tilfidsst, men ved kun at sætte en Stol for Hunden og udtale Ordet, udfører strax Springet.

Naar dette er lært, tages et Tøndebaand, der helst maa være omviklet med Tøistrimler og der kan udvides og trækkes sammen. Det udvidede Tøndebaand holdes først lavt for Hunden og alt som den med Billighed og Lyst hopper igjennem, gjøres det mindre og mindre og den faaer bestandig sin Belønning efter Arbeidet. — Naar dette er indøvet, kan Tøndebaandet overkliftes med Silkepapir, hvori der i Begyndelsen slaas et Hul i Midten og naar den villig springer derigjennem, gjøres Hullet i Papiret mindre og mindre og naar Hunden først ved gjentagen Springen paa denne Maade, overbevises om, at det Smæld, Papiret ved Iturivningen frembringer, intet skader, springer den snart igjennem helt Papir.

Ved alle de Spring, der bydes Hunden at udføre, maa det bemærkes, at der aldrig maa fordres for lange eller for høie Spring; thi Hunden maa ikke nære Frygt for at udføre Arbeidet, og et forseilet Spring vil stedse gjøre den ængstelig.

At faa Hunden til at lufte en Dør. Det er meget let at dreslere en appporterende Hund til at lufte en Dør. Tørklædet tages i Haanden, efterat Hunden er narret noget dermed og holdes i Laasens Høide og imod en halv opstaaende Dør, idet Ordet „luf Døren“ hurtigt udtales. Hunden springer op med Forbenene mod Døren, hvorved

den smekkes i og den faaer strax en Belønning. Gjentages dette ofte i Forening med de nævnte Ord, er det ikke nødvendigt længe at bruge Forklædet tilhjælp, thi Belønningen vil snart bringe den allerede flogte Hund til at lystre.

Nogle af Hundens Sygdomme.

Anm.: Eftersølgende Bemærkninger om Hundens Sygdomme og Midlerne derimod ere samlede efter en berømt Jægers Anvisninger; han er Godseier, men tillige selv Læge, holder mange Hunde og har i mange Aar beskæftiget sig med Hundene og deres Natur.

Hundesygen. Denne Sygdom er for nærværende Tid omtrent den dødeligste for Hundene. For 50—100 Aar tilbage synes det næsten som om den ikke var kjendt, da den Tids Forfattere kun korteligen berører den og slet ikke omtaler den som farlig. Det er en typheus Forkjølelse i Slimhinden og i høj Grad smitsom. Imellem forekommer den ogsaa epidemisk. Den indfinder sig som oftest ved Enden af det første Aar, men imellem ogsaa senere, dog sjældent mere end en Gang. Hunden seer nedslaaet ud og hoster, taber sin Madlyst, Dinene ere om Morgenens tilklifrede og der indfinder sig Feber. Efter nogle Dages Forløb, flyder der et ildelugtende Slim ud af Næsen. Hunden asmagres hurtigt og kan knap staa paa sine Ben; der indfinder sig Lamhed over Krydset og i Benene. Senere indfinder der sig Trækninger og Convulsioner, Haarene blive bukkede, Hunden kan ikke mere faa Slimen ud, Næse og Dine ere tilklifrede, den dreier sig under vedværende Convulsioner i Kredse og snart gjør en hurtig Død Ende paa dens Lidelser.

Saa snart de første Tegn til Sygdommen indfinder sig, som en opmærksom Herre, der elsker sin Hund, sikkert vil bemærke, thi ved denne Sygdom er den hurtige Hjælp af største Bigtighed, gives et hurtigt Brækmiddel af *Ipicacuanha* og Hunden kommes fra 10—20 Minuter i et varmt Bad, hvorefter den gnides aldeles tør. Er Feberen meget heftig og angribende, som mærkes derpaa, at Næsen er meget varm og Tungen tør og at Pulsen gaaer meget hurtigt, saa maa den aarelades og miste 3 Unzer Blod. Dens

Zeie maa være varmt. Brækvinsten er i det Tilfælde et fortrinligt Middel og det gives i følgende Forhold:-

Brækvinsten 5 Gran, Opium 3 Gran og dannet til en Pille med noget Sødtræextract og Gummibånd. En saadan Pille gives Hunden om Aftenen og ligeledes næste Aften. Dette Middel har Forfatteren med Held anvendt flere Gange og det har stedse vist sig mere virksomt, end det sædvanlige Quiksolvpræparat, der som oftest har den Indflydelse, at Hunden bagefter taber sit Lugteorgan. Vil man netop give Quiksolvpræparatet, eller Calomel, saa bør det gives i følgende Forhold: Calomel 5 Gran Jalapparodpulver 25 Gran, der med Gummibånd dannes til en Pille og indgives om Morgen, førend Hunden nyder noget. Udfiller der sig rigeligt Slim af Næsen, saa vaskes den med Blyvand og lukket Hylde the og er det meget slemt, da med Chlorvand, eller allerbedst med en Blanding af 10 Draaber Kreosot i 3 Unzer destilleret Vand.

Biser der sig nerveuse Symptomer i Sygdommens Løb, saa maa hidsende Midler kun anvendes med den yderste Forsigtighed. Ved begyndende Lamhed og Trækninger, gjør Brækpillen indvendig og Indgnidningen med kaustisk Ammonium udvendig, god Tjeneste. Den her saa hyppig anbefalede Haarzieme, hvorved Hunden som oftest pines, hjælper kun lidet paa dette yderlige Stadium og ødelægger aldeles det stakkels Dyr. Er Hunden i det Hele kommet saa vidt, at Lamheden indtræder og Udflodet af Næsen trækker sig tilbage, at Næseslimhinden bestandig er tør og bliver bedækket med en Slags Skorpe, saa er der egentlig kun tilbage at fryde Hunden, da det er meget tvivlsomt, især ved Jagthunde, om de nogensinde saa deres Lugt iagen, dersom de skulle komme sig. I England har man i store Epidemier af Hundesygge med gode Følger begyndt at inoculere, idet man har taget Slimet af Næsen paa de syge Hunde og saa længe strøget det i Næsen paa de sunde Hunde til de fik Sygdommen, der da kun har indfundet sig meget let, og hvøraf sjældent nogle Hunde ere døde.

Det maa endnu fremhæves, at Sygdomme ved Hundene kan undgaaes, naar Dyrene behandles paa den rette Maade. Hundene skulle i høieste Grad holdes rene, bades ofte, deres ører børstes og tørres med Klæde, til Fugtigheden er borte.

Deres Opholdssted skal være tørt, lustigt og stedse rent. Deres Føde skal være renlig og kogt godt og maa aldrig gives dem varmt. De skulle stedse have frisk, koldt Vand at drikke, og de maa ikke mangle regelmæssig Bevægelse.

Hoste, der er en Følge af Forkjølelse, mildnes og hæves ved følgende Piller: Guldsvovl $\frac{1}{2}$ Drachme og Sødtræextract 1 Unze; det blandes og dannes til Piller, der gives Morgen og Aften.

Saar som Hundene have erholdt paa Jagt. Ere Saarene store og gabe, saa maa de smaa Aarer, hvoraf det lysrøde Blod sprøjter ud, underbindes med Silketraad og derpaa maa Saaret syes sammen med en frum Hestenaal $\frac{1}{2}$ Tomme fra Randen. For Smaasaar er Hundens Tunge det bedste Middel. Ere Kanterne af Saaret inflammerede, saa maa der gives Omslag af Blyvand.

Contusioner helbreedes hurtigt ved Omslag med Flores Arnicae, der er kogt med Vand, og ved samtidig betydelig Inflamering: Blyextract 1 Drachme, Vineddike 2 Unzer og destilleret Vand 6 Unzer, der anbringes i Omslag.

Benbrud. Benet forbindes med smalle Skinner af Træ eller Pap, hvorunder der er lagt noget Vat, efterat Benet er lagt i sin naturlige Stilling, og Bruddet forsigtigt er samlet til hinanden. Ombindingen maa overstryges med Klister eller Lim for at slutte fast. Paa 4—6 Uger er et Benbrud i Almindelighed helbredet.

Saarede Fødder erholde de forthaarede og finsøddede Hunde hyppigst, naar de løbe paa slarv Grund. Det er rigtigst hver Aften at vadske Fødderne med lunken Sæbevand, og er der Guller, da Omslag med Blyvand og Arnika-Aftog.

Slet Fordøjelse. Appetitløshed, eller Graadighed, saa at Hundene sluger Alt, afvegle som oftest hos dem. De brække dem da ofte og bliver magre. — I deres Drikkevand skal der la affjøles gloende Jern og en Gang imellem gives der en Pille af Kulpulver, Fransbrød, og 2 til 3 Draaber Kreosot, og dette hjælper i de fleste Tilfælde.

Orm i Drerne. Denne hyppige, ubehagelige Sygdom, der især indfinder sig hos forthaarede Hunde med lange, fede Drelapper er kun en forbigaaende Lidelse, der fremstaaer ved at det hærdede Drevog kløer, det saer Hun-

den til at ryste Hovedet, hvorved Safterne i Karrene drives ud i Enden af Ørerne og blive tilsidst til Saar, der ikke let heles af sig selv, fordi Hunden ofte ryster Hovedet.

Naar Hunden begynder med denne Hovedrysten, anbefales det at rense Dregangene med varm Olie og derpaa med varm Sæbevand. Er der allerede Hul paa Ørelapperne, pensles de to Gange daglig med ren Kreosot, hvorpaa de nogle Dage efter bedækkes med Begplaster. Kreosoten hjælper her ofte mærkbarlig hurtigt, og den er i det Hele meget nyttig ved langvarig Svulst.

Det røde Stab, eller det engelske Stab. Denne ubehagelige Sygdom er først bleven almindelig udbredt i de senere Decennier, den er meget smittende og forefindes mange Steder. Hunden faaer først nogle enkelte, smaa, vækstende Blegner, isærdeleshed om Dinene og paa den indvendige Side af Benene; senere røde og bare Steder, der tilsidst udbrede sig over hele Kroppen. Den stakkels Hund kan ikke et Dieblis ligge stille og maa bestandig fradse sig. Det angriber den meget, den bliver mager og faaer et tungsindigt Udseende. Efter den nøiagtigste Undersøgelse er der ingen Tvivl om, at det skrider sig fra en Maddise, der ikke er mere end $\frac{1}{10}$ Linie stor, der lever under Huden. Indvendige Midler hjælper ikke; det kommer kun an paa at dræbe disse Maddiser. Af alle anvendte Midler skal efterfølgende være det Bedste:

Svovlblomme 4 Unzer, Terpentinspiritus 1 Unze, Fedt $\frac{1}{2}$ π og det Hele blandet ved svag Varme. Hunden indrives to Gange daglig med denne Salve, uden at vadske den forud; det fortsættes i 8 Dage og først derefter vadskes den godt med grøn Sæbe samt vadskes i varmt Bad. I yderste Tilfælde tages graa Mercurialsalve, blandet med Terpentiniolie. Hunden maa først gives en godt sluttende Mundkurv paa, for at den ikke skal slikke sig. Efter 12 Timers Forløb vadskes den ren i stærk Sæbevand. Ligger Hunden i en Stald, maa denne renses godt, og Stedet, hvor Hunden har ligget, overstryges med en Blanding af Ejære og Terpentiniolie.

Det saakaldte Kæssestak angriber især fede Hunde, der leve godt og ikke have tilbørlig Motion. Det viser sig først paa Ryggen, hvor Haarene se ud, som de vare

afflidte og tilsidst fremkommer der skaldede Steder. Kraftig afførende Midler, Bade, dygtig Bevægelse og Diæt helbreder snart denne Sygdom. De skaldede Steder smøres bløt med simpelt, usaltet Fedt eller friskt Gaasfedt og Haarene komme atter hurtigt frem.

Judvoldsorme have Hundene meget hyppigt, især Bændelorme. Hunden begynder da at fjøre Glæde, som det kaldes, og taber Stykker af Orme ved Stolegangen. Man lader Hunden sulte en Dag, giver den derpaa Silbelage og den næste Morgen følgende Blanding i to Portioner: Granatrod bark 3 Unzer og Vand 12 Unzer, der indkoges til Halvdelen. To Timer efter gives den tidligere nævnte Afføring af Calomel og Jalappa.

Lopper og Luns fordrives bedst og hurtigt ved en forsigtig og let Indgnidning med graa Mercurialsalve, idet Hunden fornyes med en godt sluttende Mundkurv. Næste Dag vadses den med grøn Sæbe og friske kogte Baldnødderblade, hvorpaa den kommes i varmt Bad. Efter 14 Dages Forløb fornyes Badskningen med Baldnødderblade, og Uroiet vil ikke mere plage Hunden.

Forgiftninger. Saa hurtigt som muligt gives Hunden et kraftigt Brækmiddel af 30 Gran svovlsurt Kobber med 4 Unzer Vand og hver 5 Minuter gives en Spisefste fuld indtil Brækning.

Fire og Fyrgetyvende Afdeling.

Nogle Kabaler i Kortspil.

Kunststudtryk i Spillet.

Kilde eller Stamme kaldes alle Udlægskort. Familie kaldes Kortfarver som Hjerter, Kløver, Kløver eller Spader, saavel i opstigende, som i nedgaaende Linie. Det gjælder saavel ved et Spil, som ved to Spil Kort eller ved Piquetkøct, der kun bestaaer af 32 Kort og hvor 2, 3, 4, 5 og 6 ere udeladte.

Forbindelse eller Mariage kaldes to Kort, der op-

stigende følge hinanden, s. Ex. naar en To følger paa et Es, eller en Knekt paa en Ti, altsaa alle Kort fra Es til Konge opad. Den samme Benævnelse gives Kort i nedgaaende Linie, som naar en Dame lægges paa en Konge, eller en Otte paa en Ni, altsaa alle Kortene fra Konge til Es.

Hierarki er en Række af Kort, der følge paa hinanden, enten i opstigende eller nedgaaende Linie.

Rækkefølge hedder et Antal af Kort, der slutter sig til hinanden i opstigende eller nedgaaende Linie; disse Kort kunne være af en Farve eller bestaa af forskjellige Farver, alt efter som det bestemmes ved særskilte Regler.

Billede kaldes de Kort, der strax oplægges paa Bordet for at frembringe Rabalen.

Talon kaldes de Kort, der, efterat det forestkrevne Billede er oplagt, blive tilbage og hvormed Rabalen behandles videre.

Oplagte Pakker eller oplagte Kort ere Pakker af Kort, hvor den rette Side paa det øverste Kort vender opad.

Skjulte Pakker eller skjulte Kort ere de Pakker af Kort, hvis Bagside vender opæfter.

Døde Kort kaldes de Kort, der ingen Anvendelse faaer, eller der ere gaaede ud af Spillet.

Herreblade kaldes alle Konger, Damer og Knekte.

Kortenes Værdi beregnes efter det Antal Points, de udvise fra 1 til 10.

Anm. Før end enhver Rabale begynder, skulle Kortene blandes tilfældigt; dette skeer bedst, naar samtlige Kort udbredes paa Bordet og stryges mellem hverandre. Kortene skulle ligeledes tages af, før end enhver ny Dplægning.

Den saliste Lov, eller Billedgalleriet udføres med 2 Spil Kort.

Der vælges hvilken som helst Konge man vil, og dermed begyndes en Linie fra venstre til høire, der kommer til at udgjøre alle 8 Konger, alt efter som de fremkomme ved Kortenes Afstrækning. Naar Esserne trækkes, lægges de i en Linie ovenover Kongerne og parallelt med dem. Alle Damerne lægges i en tredje Linie ovenover Esserne, naar de fremkomme ved Afstrækningen.

Saa snart Kortene trækkes af Stammen, lægges de paa

den første Konge, indtil der udkommer et *Es*, der lægges i den anden Række. Den næste Konge lægges, som sagt, ved Siden af den første Konge. Naar der af de udrufne Kort kommer *Et*, der i opstigende Linie passer paa *Es*set, lægges det derpaa og denne Række kommer altsaa til at slutte med Knægtene. Saa snart den anden Konge indfinder sig, lægges Kortene, der trækkes af Stammen, paa den, og saaledes fortsættes med alle de andre 6 Konger.

Det tilraades, at lægge Mærke til, at hver Gang et Kort passer paa *Es*ernes Linie, saa lægges det der, og hermed fortsættes af alle de Kort, der ligge paa Kongernes Række.

Medens Spilleren lægger Stamkortene paa Kongerækken, maa han søge at stille Kongerne ved saa mange Kort, som muligt; Fordelen heraf vil først rigtig indsees, naar hele Stammen er fordelt paa Kongerækken og da kommer det an paa at udfri de bundne Kort, der dækkes af Andre. Naar der ligger en blank Konge, efterat alle Kort ere udlagte, kan Kortene fra en anden Pakke lægges paa en saadan Konge, hvorved muligt et brugbart Kort kan udfries. Det er desuden nødvendigt her, om muligt, at overføre Kortene paa en blank Konge i saadan Orden, at der dannes en nedstigende Følgerække, for senere med Fordel at kunne benytte den til *Es*ernes Række.

Kabalen er godt endt, naar hele Kongerækken ligger blank, *Es*erne dækket tilsidst af alle Knægtene og Damerne ligge i den øverste Linie.

Møllen, der udføres af 2 Spil Kort.

Et Es udtages efter Behag og det lægges paa Midten af Bordet. De første otte Kort, der optages af Stammen, lægges omkring *Es*set, saaledes, at to lægges tilhøire, to tilvenstre, to ovenfor og to nedenfor *Es*set, hvorved der fremkommer en Figur, der ligner en Møllevinge. Paa *Es*set lægges, alt som de fremkomme, en løbende Række af Kort fra 2, 3, 4, etc. til Kongen, hvorpaa der atter begyndes med et *Es* og saaledes 4 Hierarkier igjennem, eller et helt Spil Kort; disse Kort tages af Billedet, der danner Møllen saalange de passe, hvorpaa Billedet atter udfyldes af Stammen. Er det af de Kort, der danner Billedet, en Konge, lægges den ind i Midten ved et Hjørne

af Eßet og saaledes lægges 4 Konger succesfviot omkring Eßet. Paa hver af disse Konger lægges en nedgaaende Linie til et Eß, hvor den slutter. Er der ingen flere Kort af det oplagte Billed, der passer enten opadstigende paa den midterste Eßbunke, eller nedgaaende paa de fire Kongebunker, saa optages et Kort af Stammen; passer det ikke paa en af de nævnte 5 Bunker, lægges det oplagt foran Stammen og saaledes fortsættes. Ved denne Rabale tages ikke Hensyn til Kortenes Farve. Opmærksomheden maa især være henvendt paa den midterste Eßbunke, da den skal fortsættes gennem fire Hierarkier; passer derfor Rækkefølgen fra en af Kongernes allerede tildels oplagte Rækker, saa benyttes denne i sin Helhed. Naar Kongerækkerne ere færdige, er det endnu tilladt at lægge en To derpaa, for at udfri et muligt dækket Kort i den oplagte Reserverestamme, men mere end et Kort, maa der ikke føres derover, dog kan det enten være en To eller en Konge. Stammen maa kun trækkes en Gang igjennem. Naar Rabalen er gaaet op, ligger der paa Eßet i Midten 4 Hierarkier over hinanden, der ende med en Konge og paa hver af Kongerne et enkelt Hierarki, der hver ender med et Eß.

Sultanen udføres med 2 Spil Kort.

De otte Konger og Hjerter Eß udtages af Spillet. Eßet lægges midt paa Bordet og paa hver Side en Klør Konge; under Eßet lægges Hjerter Konge i anden Række og paa hver Side lægges en Ruder Konge. I tredje Række lægges Hjerter Konge under den anden Hjerter Konge og paa hver Side en Spader Konge. Af de 8 første Kort, der optages af Stammen, lægges 4 paa høire og 4 paa venstre Side af Ruder Kongerne og disse kaldes Divanet. Der eftersees, om nogle af Divanets Kort passe efter Familie eller Farve i opadstigende Rækkefølge paa Billedets Kort med Undtagelse af den midterste Konge, der er Sultanen, og der hele Spillet igjennem bliver blank. Anvendes nogle af Divanet, suppleres deres Plads med andre Kort af Stammen. Naar der ikke er Brug for Flere, oplægges af Stammen, foran den, en Talon, hvis Kort lægges aabenlyst. Hvor man ved Hjælp af Talonen faaer Brug for et eller flere Kort af Divanet, suppleres de stedse af Talonen, og derved kan dækkede Kort udfries. Talonen

maa trækkes to Gange igjennem og hvis Rabalen gaaer op, skal Hjerter Konge, som Sultanen, ligge i Midten, omgivet af de 8 Damer som hans Sultaninder.

Patriarken udføres med 2 Spil Kort.

Naar Kortene ere blandede og aftagne, lægges 9 Kort paa Bordet i 3 Rækker, 3 i hver. Er der en Konge imellem, lægges den paa venstre Side af Billedet og er der Esser imellem, lægges de paa høire Side. Saasnart der i Løbet af Rabalen viser sig Konger, lægges de, en af hver Farve paa venstre Side, ialt 4 Stykker og Esserne, et af hver Farve paa høire Side. Disse Konger og Esser skulle dannes til 4 nedadgaaende Hierarkier fra Kongerne, idet Farverne holdes, og 4 opadstigende Hierarkier fra Esserne, hvor Farverne ligeledes holdes. De 9 oplagte Kort benyttes først og bruges nogle deraf, suppleres de fra Stammen. Derpaa trækkes der Kort for Kort fra Stammen, der dannes til en Talon, naar der ikke findes Anvendelse for dem. Stammen eller Talonen maa trækkes to Gange igjennem, og Rabalen er gaaet op, naar der paa Kongerne er dannet 4 Hierarkier, der ende med Esserne og paa Esserne 4 Hierarkier, der i opadstigende Rækkefølge ende paa Kongerne.

Sort og Rødt udføres med 2 Spil Kort.

Efterat Kortene ere blandede og aftagne lægges 10 Kort i en Række paa Bordet; findes der et eller flere Esser derimellem, lægges de i en Række over de 10 Kort og paa disse Esser dannes der efter Farven 8 Hierarkier, der komme til at ende med Kongerne. Hertil bruges først af de 10 Kort og borttages der nogle deraf, saa suppleres de strax af Stammen. Naar der ikke kan anvendes flere, eftersees om der ikke indbyrdes imellem dem findes saadanne Kort, der i nedadgaaende Linie kunne lægges paa hinanden, men her skal Farven vergles; saaledes skal paa en rød Dame lægges en sort Knægt, derefter en rød Li osv., eller paa en sort Li, en rød Ri og da en sort Dtte etc. Naar dette er udført, udfyldes Hullet i de 10 Kort af Stammen og naar ingen Kort mere kunne anvendes eller flyttes, dannes en Talon af Stammen og paa den Maade fortsættes Spillet. Talonen kan trækkes to Gange igjennem, men ikke mere. Naar Rabalen gaaer op er der paa

de 8 Eser dannet 8 Hierarkier i opadstigende Rækkefølge efter Farverne, og ende med Kongerne.

Kongeriget udføres med 2 Spil Kort.

Der udtages et Es af Kortene, der derpaa blandes og aftages. Esjet lægges paa Bordet og ved Siden af dannes en Linie af alle Eserne, alt eftersom de udtrækkes. Paa denne Linie lægges 8 Hierarkier i opadstigende Rækkefølge med blandede Farver og der ende med Kongerne. Over Esernes Linie udlægges 8 Kort, som først bruges til at lægge paa Eserne, og naar ingen paafe mere, dannes der en Talon hvorfra de 8 udlagte Kort suppleres. Denne Talon maa kun trækkes en Gang igjennem.

Gaabet udføres med et Spil Piquetkort.

Der nævnes først en Farve, hvori man vil prøve sin Lykke, til Ex. Hjerter. Alle Kortene blandes og aftages, hvorpaa der 5 Gange efter hinanden lægges 3 Kort hver Gang op paa Bordet og hver Gang lægges Hjerterne tilside. De Kort hvori der ingen Hjerter ere, blandes atter i Stammen, hvorpaa der igjen 2 Gange lægges 3 Kort op og Hjerterne, frastilles hver Gang. Hvis man paa denne Maade har været saa heldig at faa alle 8 Hjertene ud af Spillet, er Rabalen vundet.

Duffet udføres med et Spil Piquetkort.

Efterat Kortene ere blandede og aftagne, lægges de i 8 Bunker, 4 i hver Bunk, paa Bordet, men Kortene skulle være skjulte. De øverste Kort vendes og naar to og to efter deres Vardi ere ens, lægges de tilside, hvorpaa de øverste Kort paa disse Stammer atter vendes. Paa denne Maade fortsættes Spillet, men standser det en eneste Gang, er Rabalen tabt.

Det kan ogsaa udføres med et helt Spil Kort, der lægges da 10 Bunker, hver med 5 Kort og de to Tiloversblevne er det tilladt at bruge som Reserve, naar Spillet standser.

Ordensstjernen udføres med 1 Spil Piquetkort.

De blandede og aftagne Kort ordnes paa følgende Maade: Fire Kort lægges aabenlyst i Midten som et Kors, med saa meget Rum imellem at andre fire Kort netop kunne faa Plads. Herved dannes en Ottekant, hvis otte lige Sider netop hver dannes af et Kort. Over hver af

disse Kort lægges et andet, længere ude, og disse 16 oplagte Kort danne saaledes en stor Stjerne. Der bliver endnu 16 Kort tilbage, som lægges i en dækket Talon i Midten af Stjernen, og heraf vendes det øverste. Dersom dette øverste Kort, uden Hensyn til Farve, har samme Værdi som et af Kortene i Stjernen, lægges begge tilside; det Øverste i Talonen vendes atter, og stemmer det med et Andet i Stjernen, lægges disse ogsaa tilside og saaledes fortsættes til hele Talonen er forbrugt. Dersom et af Kortene i Stjernens inderste Kreds er borttaget med et Kort af Talonen, saa lægges et af Stjernens yderste Kort derind, for saa lange som muligt at holde Stjernens inderste Form fuldstændig. Stundom indtræffer det Tilfælde, at ingen flere Kort i Stjernen passer med Talonens oplagte øverste Kort; i dette Tilfælde har man Ret til denne ene Gang at lægge Talonens øverste Kort ind i en af de ledige Pladser paa Stjernen og vende et nyt Kort paa Talonen. Naar flere Kort i Stjernen paa engang passer med Talonens Kort, vælges stedse et af Stjernens yderste Kort, for ikke at forstyrre Formen. Naar alle Talonens Kort ere forbrugte, bortlægges to og to enslydende Kort og paa den Maade er Rabalen vundet; staaer den derimod stille midt i Spillet, er den tabt.

Drillepind udføres med 2 Spil Kort.

Efterat Kortene ere blandede og aftagne, lægges 12 Kort saaledes ud paa Bordet, at to Kort lægges øverst, paa hver Side af disse lægges 4 Kort nedefter og fornedet iagen to Kort, saa at det Hele danner en langagtig Firkant. Saasnart der fremkommer Konger, lægges de i to Rader nedefter i Midten, og paa disse Konger skal der dannes 8 Hierarkier i nedadgaende Rækkefølge og holdende Farverne efter Kongerne. Dersom nogle af de i Billedet oplagte Kort passe paa hinanden i opadstigende Rækkefølge efter Farven, lægges de ovenpaa hinanden og de opstaaede Huller i Billedet udfyldes med Kort af Stammen. Naar der ikke kan anvendes flere af Billedets Kort, oplægges 2 Taloner af Stammen, først 3 Kort efter hinanden i den ene og derpaa tre Kort ligeledes i den anden Talon; disse lægges aabenløst. Under denne Træfning af Kort, maa Spillet stedse iagttages nøie, for at se om nogle af Kortene passe

paa Kongerækkerne eller paa Billedet, samt paa Udfyldningen af de brugte Kort deri. Naar de 8 Konger alle ende med Eßer er Rabalen gaaet op. Stammen maa kun trækkes en Gang igjennem.

Stueuhret udføres med 2 Spil Kort.

Der udtages en Konge, der lægges midt paa Bordet. Kortene blandes og aftages, samt dannes til en Stamme, hvoraaf der trækkes en Talon. Derjom den udlagte Konge til Exempel er Hjerter, udlægges lidt efter lidt alle Hjerterne omkring Kongen, som Skiven af et Uhr; Treen lægges lige ud til Hoire, Seeren nedenfor Kongen; Nien tilvenstre og Damen, der gjælder 12, lige over Kongen; de Mellemfaldende paa deres Pladser efter Tallene, for at de kunne give Billedet Udseende af en Uhrskive. Eßet er 1 og Knekten er 11. Paa Tallene lægges de tilsvarende Værdier af de andre Farver, lidet skraa udefter, men stedse veglende med rødt og sort og den første sorte Farve, f. Ex. Spader, der lægges paa en af de tilsvarende Hjerter af samme Værdi, skal holdes paa alle Hjerterne; derefter kommer Ruderne og da Kloverne, hvorpaa der igjen begyndes med Hjerter, Spader, Ruder og Klover, hvilken Sidste ender paa alle Uhrskivens Tal, samt paa Kongerne i Midten. Stammen maa trækkes 3 Gange igjennem og gaaer Rabalen da ikke op, er den tabt.

Den Lønefulde udføres med 2 Spil Kort.

Kortene blandes og aftages, hvorpaa 8 Kort lægges op i en Linie. Er der Eßer imellem, lægges de i en anden Linie over de 8 Kort, et af hver Farve tilvenstre og er der Konger, da en af hver Farve tilhoire. Paa disse 4 Eßer og 4 Konger dannes der Hierarkier, fra Eßerne i opadstigende Linie og fra Kongerne i nedgaaende Linie, hvor Farverne overalt holdes. Er der ikke flere blandt de otte Kort, der passer, lægges der nye otte Kort ovenpaa de første og deraf udtages stedse de Kort, der kunne anvendes paa Hierarkierne. Dette fortløbtes, saalange der er Kort i Stammen. De otte Bunfer optages derpaa i samme Orden, hvori de første otte Kort bleve udlagte, og naar denne Stamme atter er udlagt i otte Bunfer, optages de igjen og benyttes for sidste Gang paa samme Maade. Derjom de 8 Hierarkier ordnes færdige i denne Udlægning, saa er Rabalen vundet.

men hvis der endnu er flere Kort i de otte Bunker, der ikke kunne anvendes, er den tabt.

Kasse-Søstrene udføres med 2 Spil Kort.

De 8 Konger udlægges paa Bordet i en Halvcirkel. Kortene blandes og aftages og de 8 øverste Kort lægges i en Halvcirkel indenfor Kongerne. Paa de 8 Konger skal der, uden Hensyn til Farverne, dannes 8 Hierarkier i opadstigende Rækkefølge, saa at de ende med Damerne. Der tages først af de 8 udlagte Kort, og naar ikke flere kunne anvendes deraf, suppleres de Tagne af Stammen. Naar disse atter ere anvendte, supplerede og eftersete, trækkes en Talon af Stammen. De otte Kort skulle stedse først benyttes, fornyes og atter benyttes og først da trækkes Stammen videre. De otte Kort suppleres altid først af Talonen. Naar Stammen er truffet igjennem, vendes den og trækkes endnu en Gang. Denne Kabale er ikke uwillig til at gaa op.

Cotillon udføres med 1 Spil Kort.

De 4 Syv og de 4 Otte lægges afveglende i en Kreds; paa Syverne lægges Kortene jenere i en nedadgaaende Rækkefølge, der ende med Kongerne og paa Otterne lægges Kortene i en opadstigende Rækkefølge, der ender paa Damerne, Stammen trækkes to Gange af i en Talon, og hvis Kongerne og Damerne tilsidst ligge afveglende paa Hierarkierne, er Kabalen vundet.

Slotsruen udføres med 2 Spil Kort.

Al de blandede og aftagne Kort lægges 4 Stammer, hver med 12 Kort, ud paa Bordet i en Linie; med Kortenes Forside opefter. Er der i de øverste af disse 4 Bunker et eller flere Esser, saa lægges de i en Linie under Stammerne. De øvrige Kort lægges ordnede i en Halvcirkel omkring og overfor Stammerne saaledes, at alle Toerne lægges længst tilvenstre, ovenpaa hinanden og aabenlyst, derpaa Treerne, Firerne etc. og de slutter med alle Kongerne paa høire Haand. De Esser, der findes, lægges i Esserækken nederfor Stammerne. Hensigten med denne Kabale er, paa de 8 Esser at danne 8 Hierarkier i opstigende Linie, saa at de ende med Kongerne. Disse 8 Hierarkier dannes af blandede Farver.

Hertil bruges først af de Kort, der danne de 4 Stam-

mer, idet det øverste Kort anbringes, naar det passer. Træffes paa et Es, lægges det i Esjernes Række. Passer ingen af de øverste Kort paa Esbunkerne, tages Assistance af de i en Halvkreds ordnede Kort. Man skal saa lidt som muligt benytte Kort af de 12 Bunker, men saasnart et Kort i de 4 Stammer passer til Rækkefølgen i Esjernes Bunker, afbenyttes det og man skal aldrig forhaste sig med at gjøre et Hierarki færdigt, men hellere vente til et Kort paa de 4 Stammer kan bruges. Naar de 4 Stammer ere afbenyttede, gaaer den strax op; men som oftest indtræffer der Forhindringer ved Stammerne.

Denne Kabale ansees for en af de finere Kabaler, og der skal spilles med megen Opmærksomhed for at faa den godt endt.

Fluen udføres med 2 Spil Kort.

Ved Begyndelsen af denne Kabale afdækkes 13 Kort i en Række; er der et Es blandt disse Kort, udtages det og lægges paa Bordet, hvor alle Esjerne lidt efter lidt lægges i en Linie, og derpaa skal der dannes 8 Hierarkier i opadstigende Linie, uden Hensyn til Farven. De Kort, der først blev lagt til en Side, kaldes Fluen, hvor det øverste Kort vendes og saasnart dette Kort kan anvendes, lægges det paa Esjernes Hierarkier, hvorefter det Øverste paa Fluen igjen vendes. Af Stammen dannes 5 Taloner, hvor man efter Behag kan lægge de Kort, der ikke passe paa Bunkerne paa Bordet. Saasnart Fluen er opbrugt, og alle Hierarkier udfyldte, er Kabalen endt. Stammen maa kun trækkes en Gang igjennem, og den største Opmærksomhed maa idelig henvendes paa det oplagte Kort paa Fluen.

Billedgalleriet udføres med 2 Spil Kort.

En Konge tages ud af Spillet, hvorpaa dette blandes og afdækkes. Hele Stammen afdækkes og lægges paa Kongen, indtil en ny Konge fremkommer, der lægges ved Siden af den Første og nu afdækkes Kortene fra Stammen paa denne, og saaledes fordeles Stammen paa alle Kongerne, alt som de komme for. Esjerne lægges i en Linie over Kongerne og paa dem dannes der Hierarkier successivt og i opadstigende Rækkefølge, uden Hensyn til Farverne, og der ende med Knægterne, Damerne lægges blanke i en Linie ovenover Esjerne. Naar alle Kortene ere udlagte paa

Kongerne saaledes, at de ere trufne skraa nedest for at kunne opdage ethvert underliggende Kort, eftersees om flere Kort kunne anvendes paa Essernes Linie. Hver Gang en Konge er blank, har man Ret til at belægge den med et eneste Kort, som tages fra en af de andre Kongers Kort og der for Diebliffet standser Spillet. Paa den Maade kan der skaffes Lust for mulig bundne Kort, men der maa kun lægges et Kort ad Gangen paa en blank Konge. I et, eller andet uheldigt Tilfælde har Spilleren endnu Ret til en eneste Gang at tage et Kort ud for at lægges som Hjælpkort ved Kongernes Række; dette Kort kaldes Carte de grace. Naar alle Kortene ere fjernede fra Kongerne, og alle Hierarkierne ere sluttede med Knægterne, er Rabalen bundet.

Gangen udføres med 1 Spil Kort.

Der lægges 10 Kort aabenlyst i en Række ved Siden af hinanden, med noget Mellemrum mellem 5te og 6te Kort, hvorpaa der senere skal lægges et Es. Under denne Linie lægges endnu fire saadanne Linier, der ligeledes har Plads i Midten. Der er saaledes lagt 50 Kort i 5 Linier. De to tiloversblevne Kort lægges aabenlyst tilside, for i Nødsfald at kunne bruges til Reserve. Opgaven er at befri Esserne, lægge dem paa Pladsen i Midten og efter Farven at samle 4 Hierarkier paa dem, der ende med Kongerne. Da imidlertid Esserne tidt ligge i Midten, maa de befries, ved paa de yderste Sidekort at danne Mariager, hvor de to Reserver ofte kunne komme til Nytte. Disse Mariager bør dannes saaledes, at de Mindre af samme Farve lægges paa de Større. Lykkes det at befri en hel Linie paa 5 Kort, har Spilleren Ret til at lægge hvilket som helst Kort fra Midten i den dannede Abning og da spille videre. Spillet er vundet, naar alle Kortene efter Farverne ere ordnede paa Esserne i Midten og i opadstigende Rækkefølge. Denne Rabale er meget indviklet, og der skal anvendes den yderste Opmærksomhed for at vinde den.

Fem og Fyrgetyvende Afdeling.

Nogle Kortfunster.

At udfinde det Kort en Person har tænkt paa af 49 Kort. 3 Kort udtages af et helt Spil, de 49 Kort blandes og oplægges paa Bordet i 7 Rækker og 7 i hver Række, idet Kortene lægges fra venstre til høire saaledes, at det andet Kort i Rækken lægges lidet over Kanten paa det Første, det Tredie lidet over Kanten af det Andet, og paa den Maade ved alle 7 Rækker. Denne Dækning af det ene Kort paa det Andet skeer, for med Lethed at kunne skyde hver Række sammen i den Orden, hvori de ere udlagte. Naar Kortene ere ordnede, gives en af Selskabet en Stof, med Begjæring om at pege paa den Række, hvor det Kort ligger, der er tænkt paa. Kunstneren lægger da Mærke til, hvilken Række fraoven, der peges paa, hvorpaa Kortene skydes sammen fra høire til venstre, først skydes den nederste Række sammen, denne lægges over det sidste Kort paa høire Side af den 6te Række, hvorpaa denne atter skydes sammen og saaledes fortsættes hurtigt til alle Kortene ere samlede. De oplægges derpaa atter i 7 Rækker og 7 i hver Række, men denne Gang fraoven af nederst, saaledes først 7 Kort i den yderste Række tilvenstre, derpaa i den anden Række nederst, men ved Siden af den Første, og paa den Maade oplægges alle 7 Rækker. Den, der først har tænkt paa Kortet, anmodes om nu at pege paa den Række, ligeledes paatværs, hvori Kortet ligger. Naar nu Kunstneren har lagt Mærke til, i hvilken Række Kortet lagde første Gang, og det t. Ex. var i 5te Række, saa er Kortet nu det 5te Kort i den Række, der peges paa. Var det første Gang i 2den Række, saa er det nu det andet Kort i den Række, der betegnes. Idet det saaledes er oplyst, hvilket Kort det er, skydes alle Kortene mellem hinanden, blandes, tages op i Hænderne og gennemføres for et Syns Ekspid, idet snart et Kort lægges nederst, og et Andet øverst, hvorved det maa iagttages, at det bemeldte Kort tilsidst lægges øverst i hele Bunten. Hele Kortbunken tages dækket af høire Haand med Kortenes Bagside mod Haanden, det øverste Kort skydes behændigt noget ud til

Siden, Haanden med Kortene holdes høit over Bordet, og Vedkommende opfordres til at nævne det bevidste Kort. Idet det nævnes, lader man Kortbunken falde samlet paa Bordet, hvorved det øverste Kort, der er skudt lidet til Siden, af sig selv vendes og ligger aabenlyst. — Naar Kunsten udføres paa denne Maade, kan Vedkommende ikke let gaae i tvivl, hvorpaa den er grundet, og det er en af de Kunster, der ofte kan gjentages, uden derfor at tabe sit Værd.

At afstrække 13 Kort i deres Rækkefølge i opadstigende og nedadgaaende Linie, idet hverandet lægges paa Bordet og hverandet under Bunken. Kortene lægges i følgende Orden for nedadgaaende Linie: Konge, 2, Dame, 6, Knægt, 3, 10, 5, 9, 1, 8, 4 og 7.

Kongen oplægges paa Bordet, Toen lægges nederst under Bunken i Haanden, Damen lægges paa Bordet, og Sexen under Bunken og saaledes vegevis til Enden.

For opadstigende Linie lægges Kortene i følgende Orden: 2, Konge, 3, 9, 4, Dame, 5, 10, 6, Es, 7, Knægt og 8.

At lægge 42 Kort saaledes i en Firkant, at der bliver 7 Kort saavel i de horizontale, som vertikale Linier. De 36 Kort lægges i 6 Linier under hinanden, 6 i hver Linie; de tiloversblevne 6 Kort lægges efter Diagonalen, et Kort i hver Linie, ovenpaa de allerede der liggende, og efter hvilken Linie der da tælles, bliver der 7 Kort i hver Linie.

At udfinde 6 Kort, som 6 forskjellige Personer har tænkt paa, blandt 36 Kort. Sex forskellige Personer anmodes om at stille sig hen til et Bord, for hver at tænke paa et Kort. 36 Kort blandes, tages i Haanden og de 6 øverste Kort lægges skjult i en Bunke; ved Siden lægges de 6 næste Kort i en anden Bunke og saaledes 6 Bunker efter hinanden. Den første Bunke gives til den nærmest staaende Person med Anmodning om at tænke paa et Kort, og denne Bunke lægges atter paa sin Plads. Den anden Bunke gives til den anden Person paa samme Maade og saaledes behandles alle Bunkerne, idet de stedse lægges tilbage paa deres Plads. Derpaa lægges den første Bunke ovenpaa den Anden, denne samlede Bunke ovenpaa den Tredie; denne forøgede Bunke ovenpaa den Fjerde, og saaledes samles alle Bunkerne i samme Orden, de ere udlagte. De 6 øverste Kort lægges skjulte et for et i en Række fraoven af nede; de

6 Næste ligeledes i en Række fraoven af nedefter, men hvert Kort i anden Række skal ligge lidet op paa hvert Kort i første Række og saaledes ordnes alle Kortene i 6 Rækker. Den første Bunke paatværs udbredes vifteagtigt i Haanden med Bagsiden mod Kunstneren til den første Person, med Spørgsmaal om hans Kort er deri; benægter han det, vises den til den Anden, og saaledes Rækken igjennem. Stopper den s. Ex. ved den femte Person, saa er det Kort, han har tænkt paa, det femte Kort franedet af; det tages skjult ud, der spørges ham, hvilket Kort hans var, og han vil nævne det Kort, der er udtaget. Det er imidlertid nødvendigt atter at lægge det ind paa sin Plads, og vise Bunken til den 6te Person, da flere af Kortene ofte ligge i samme Bunke. Bekræfter den 6te Person, at hans Kort er i Bunken, saa er det det 6te Kort, da Kortet stedse svarer til det Nummer, Personen har i Rækkefølgen. Naar den første Bunke har passeret alle Personer, lægges den tilside som afbenyttet, og de næste Bunker behandles paa samme Maade. Det er rigtigst ikke at følge Personerne saaledes, som de staa, i Rækken, for at Ingen skal bemærke, hvorpaa Kunstneren grunder sig, men Kunstneren maa stadigt erindre den Rækkefølge, Vedkommende havde ved Efterhynet af de første Bunker.

Denne Kunst er af de Kortkunstner, der synes aldeles uforstaaelige for den Uindviiede.

En Kreds af 14 Kort. 14 Kort lægges aabenlyst i en Kreds paa Bordet; idet der fra hvilket som helst Kort tælles 7, skal det syvende Kort vendes og saaledes fortsættes, uden Ophold, til alle Kortene ere vendte, men endes der ved en Tælling paa et Kort, der er vendt, saa standser Spillet, idet den næste Person skal prøve sin Lykke.

For at faa denne Opgave til at gaa op, lægges der Mærke til, hvor man begynder, og naar der er talt 7 Kort, vendes det Syvende; paa dette vendte Kort begyndes der atter at tælles, og naar man i Løbet af Spillet kommer til det Kort, hvor der begyndtes, fortsættes Tællingen fra det næstfølgende Kort, hvorpaa Spillet vil gaa op.

At udfinde et udtrukket og tilbagegivet Kort. Af 2 Spil Kort udvælges alle Esfer, Toer, Femer, Syver og Nier i Spader, Klør og Hjerter, hvorved der erholdes en Samling af 30 Kort. De ordnes saaledes, at Spidsen paa

Dinene vender nedest; Kortene blandes, og de bydes ud-
bredte til en Person, for at lade ham udtrække et Kort og se
det. Idet Kortet er udtruffet, vendes Bunken i Hænderne
saaledes, at Kortet indsættes fra den anden Ende. Pakken
blandes og ved Estersynet vil det udtrufne Kort strax opdages.

De 30 Kort. 15 forskjellige Personer gives hver 2 Kort,
og naar de have bemærket, hvilke Kort de have faaet, tages
de tilbage og lægges 2 og 2 ovenpaa hinanden i venstre
Haand, til en samlet Bunte. De udlægges da, det Eine
efter det Andet, i 6 Rækker og 5 Kort i hver Række efter
den Orden, som nedenstaaende Tabel udviser:

1	3	5	7	9
2	11	13	15	17
4	12	19	21	23
6	14	20	25	27
8	16	22	26	29
10	18	24	28	30

Alle de forskjellige Personer anmodes derpaa En for
En at nævne de Rækker paatværs, hvori deres Kort ligge,
og naar man noie har iagttaget Ordenen i Tabellen, kan
man strax nævne Enhver de to Kort, der er tænkt paa.

Spillet „Treize“, der altid gaar op. Ved at spille
det bekjendte „Treize“ med ubekjendte Personer, skal man
være meget forsigtig; thi hele Kortspillet kan i Forveien
lægges paa en saadan Maade, at det vedvarende gaar op.
Kortene ordnes nemlig saaledes i en løbende Række, at der
stedse overspringes to, nemlig Es, 4, 7, 10, Konge, 3, 6,
9, Dame, 2 etc, og paa den Maade hver tredie Kort hele
Spillet igjennem. En øvet Spiller kan tilsyneladende blande
Kortene, idet de deles i to Bunker, og ved at føre Fingrene paa
venstre Haand ind imellem Bunkerne, seer det ud, som
Kortene bleve blandede, men det er egentlig kun en Af-
tagning. Spillet, der er ordnet paa den nævnte Maade,
har nemlig det Giendommelige ved sig, at det kan aftages
jaa ofte man ønsker det, men den Orden, hvori Kortene
ligge, bliver ikke forstyrret derved, og Spillet, der udføres,
idet Kortværdien nævnes fra Es opefter til Konge, og
samtidig oplægges i Bunker, svarer uafsladelig, med større
og mindre Mellemrum, til de Tal, der nævnes. Tages
Bunkerne op i den Orden, hvori de følge paa hinanden,

eller lægges hver Bunte saaledes, at den Efterfølgende griber lidet over det Foregaaende, saa kan Spillet ved Enden stydes sammen, blandes som ovenfor nævnt, aftages, det øverste Kort lægges under, og fortsættes, idet der uafbrudt vil falde Træffer. Ved Enden vendes det omlagte Kort, og begge de Nederste ligge foruden i Spillet.

At lægge tre Kort skjulte op paa Bordet, og da med tilbundne Dine, eller uden at se Kortene, at kunne sige, hvormange Dine, disse Kort indeholde. Kunsten udføres med et Spil Piquetkort, hvor alle Toerne, Treerne, Firerne, Femerne og Sejerne mangle. Selskabet gjøres opmærksom paa, at Esserne regnes for 11 Points, Herrebladene for 10, og de Andre efter de Dine, de udvise. Kortene blandes, Kunstneren lægger de tre øverste Kort skjulte paa Bordet og lader sig binde for Dinene, eller gaaer ind i den anden Stue. Kortene, der ligge paa Bordet, vendes nu, og hvert suppleres op til 15, det vil sige, dersom de tre Kort t. Ex. var e: Es, en Dame og en Syv, tager en af Selskabet og supplerer alle Kortene op til 15, med Kort af Stammen; paa Esset tælles 11, hvor der altsaa tillægges 4 Kort, for at kunne tælle 15, paa Damen, der tæller 10, lægges 5 Kort til og paa Syven 8 Kort til. De Kort, der blive tilbage af Stammen, bringes Kunstneren ind i den anden Stue. Uden at det bemærkes, tæller han blot Antallet af de tiloversblevne Kort, der her er 12, og til de tiloversblevne Kort tillægges stedse Tallet 16, hvilket i dette Tilfælde udgjør 28. Es, Dame og Syv udgjør ogsaa 28 og Kunsten slaaer til i alle Tilfælde, naar der blot til Restantallet af Kortene i Stammen tillægges Tallet 16.

Dette er en meget smuk og overraskende Kunst og maa for enhver Uindviet forekomme aldeles ubegribelig.

Sex og Fyrgethvende Afdeling. Fuglofangst og Fiskefangst.

At fange Lærker.

Marklærkerne fanges almindeligt om Efteraaret i massevis i jævne Egne ved Nat- eller Dagnet. Ved den

ene Ende af en jævn Mark opstilles der en hel Række af Net, som en Bæg, og ved en meget lang Snor, der af to Personer føres paatværs over Marken mod Garnene, drives Lærkerne i Aftendæmringen til at flyve langs Jorden mod Garnene. Man kan ogsaa om Natten føre store firkantede Net tæt ved Jorden over Marken, og saasnart Fuglene flyve op, sænke Nette. Dette kaldes at stryge Lærker.

Vil man fange enkelte syngende og opflyvende Hanner om Foraaret, tages en tam Lærke, hvor Bingerne bindes sammen over Ryggen, og paa det Sted sættes en lille gaffelformig Pind, der er strøget med Fuglelim. Denne Lærke slippes løs, hvor den syngende Lærke flyver op. Den seer strax Loffefuglen, der løber paa Jorden, slaaer øieblikkelig ned paa den og bliver hængende ved Vimpinden. Dette kaldes at stifte Lærker.

At fange Huslærken, der er større end Marklærken og lysere i Farve. De fanges om Vinteren paa den Plads, hvor de sædvanlig opholde sig løbende. Sneen seies bort, der sættes Vimpinde paa flere Steder, og der strøes Havre og Balmuesfrø lige omkring Pindene. Der kan ogsaa strøes samme Slags Frø paa en fri Plads, og derover anbringes et Slaggarn, eller endogsaa blot en stor Sigte, der med Snor kan trækkes ned, naar Fuglene æde.

At fange Skovlærken eller Hedelærken. Denne Lærke fanges bedst ved Reden med Vimpinde. Vil man ikke forstyrre Ungelen paa denne Maade ved at borttage Hannen, saa kan de ogsaa fanges om Natten som ved Marklærken, eller med Vimpinde paa Sne, som ved Huslærken. Har man en tam Skovlærke, kan man gjøre en Fure i Sneen paa det Sted, de opholde sig; i denne Fure strøes der Havre og Balmuesfrø; Bingerne paa den tamme Fugl sammenbindes og forsynes med en gaffelagtig Vimpind, hvorpaa den sættes i Furen. Den vil snart blive forfulgt af en Han, der bliver hængende ved Vimpinden. Uden Loffefugl kan Furen ogsaa besrøes med Havre, og paa hvert Sted, hvor Froet ligger, stikkes en Vimpind ned paatværs over Furen, hvor Fuglene da, ved blot at løbe i Furen, ville blive hængende.

At fange de sorte Drosler og Kramsfugle. Dette

steer med Doner hvori der hænges Nonnebar. Donen bestaaer af en Gren af Baandpil, der formes i en Trekant af 7—8 Tommers Størrelse; Enderne af Grenen snoes tilbage og boies om sig selv. Paa Midten af et sort Hestehaar slaaes en Knude, og herfra boies Haaret glat sammen, hvorpaa der atter slaaes en dobbelt Knude over de to samlede Ender. Paa den ene Side af Trekanten spaltes denne med en lille Kniv, og derigjennem sættes Knuden paa de samlede Haarender. Paa den nedhængende dobbelte Hestehaarsende gjøres en Løkke ved Knuden, og denne Løkke udvides saa stor, at den netop sidder inde i Donen. Paa den anden Side af Pilegrens-Trianglen gjøres ligeledes en Spalte, og deri sættes Stikken af en lille Duff Nonnebar. Trianglen, eller Donen, hænges paa en Gren med Spidsen opefter, Fuglen sætter sig paa den horizontale Side af Triangelen, og saar som østest et Ben, en Vinge eller Hovedet i Snaren. Naar saadanne Doner ere ophængte, hvilket som oftest sker i Udkanten af Skoven, hvor Fuglene trække, saa maa de jævnlig eftersees, da Fuglene ellers let tages af forskjellige Dyr.

At fange Rattergalen. Rattergaleu kan meget let fanges om Foraaret, og især i Parringstiden. I Nærheden af hvor Fuglen opholder sig, graves der et Hul i Jorden, 9 Tommer i Firkant og ligesaa dybt; deri lægges et Par Melorme og Myreæg, og over Hullet stilles et Net, der er udspandt i et Tondebaand; dette Net stilles med den ene Ende opad paa den beffendte Maade paa 3 Pinde, hvoraf den ene Pind gaaer ned i Midten af Hullet; paa denne Ende er der Fuglelim, og deri fasttrykkes nogle sprælende Melorme og nogle Myreæg. Naar denne Fælde, som jagt, sættes paa det Sted, hvor Rattergalen opholder sig, vil det ikke vare længe, inden Fuglen fanges, og der er Intet til Hinder for, at man i en Afstand kan saa stille, for strax at være ved Haanden. Naar denne Operation desforuden gjøres ved Solopgang, naar Fuglen endnu sidder i Nærheden og slaar, saa kan man være temmelig sikker paa, idet man fjerner sig, at den strax undersøger Stedet, og gaaer i Fælden, thi Rattergalen er meget nysgjerrig. Seer den først Melormene, saa er dette en saa indbydende

Mundfuld, at den ikke betænker sig længe, men søger lige ned i Hullet.

At fange Munken. Den kan fanges om Foraaret paa samme Maade, som Rattergalen, men den er meget sty og hele Arbeidet maa udføres med megen Forsigtighed og Stilhed. Den gaaer ligeledes efter Melorme.

At fange Rødsjellen. Den fanges paa Limpinde, hvorpaa der fastklæbes Melorme og Edderkopper.

At fange Bogfinken. Denne Fugl kan fanges i Mængde fra Mikkelsdag til Mortensdag og i Marts Maaned. Der maa have en Loffefugl i Bur, der hænges paa et opsat Træ med Limpinde. Naar de vilde Bogfinker høre Loffefuglen kalde, komme de strax til, sætte sig paa Pindene og falde paa Jorden. Fangsten maa udføres fra den tidligste Morgenstund til Kl. 9; thi saa længe trække de om i Havenne, men efter den Tid søge de til Markerne efter Føde og udhvile sig derpaa.

Alle Finkearter fanges paa samme Maade.

At fange Stillsiter. De fanges med en Loffefugl i Bur, der anbringes ved en Bust, dannet af Tidsler, og hvorpaa der er anbragt Limpinde; de fanges bedst om Efteraaret, thi Tidslerne lokke dem, ihvorvel de vise Frygt for Limpindene.

At fange Guldspurve. De fanges med Loffefugl i Bur og Limpinde.

Fiskefangst.

Da Pladsen ikke tillader en udførlig Fremstilling af Fiskefangsten, gives der i det Følgende, efter en i hele Tydskland bekendt Fiskefanger, en Samling af de forskjellige Sorter Loffemad, dels til at sætte paa Fiskekrogene selv, og dels til at kaste paa de Steder, hvor man vil tillokke Fisk. Disse Loffemidler grunde sig ikke alene paa hans mangeaarige Erfaring, men han har tilmed samlet dem fra forskjellige ivrige Fiskere, og de ville sikkert ikke være uden Interesse for de Mange, der ynede Fiskeriet.

A. Naturlig Loffemad til Snører for alle Fisk, der ikke ere Rovfisk.

1. Regnorme. Disse findes jaagodtsom overalt. Efter varm Regn og om Natten komme de op, og kunne samles i

Mængde, naar Arbeidet udføres roligt. I tørt Veir kunne de loffes op, naar Græs eller Jordoverfladen vandes stærkt, og de kunne da samles om Ratten. En anden simpel Maade at fange dem paa, er følgende: Paa hvilketomhelst Sted i en Have, eller i jævn god Jord, nedslaaes en rund Stok af 2 Tommers Tykkelse og 3 Qvarter i Jorden, idet den desuden naaer 1 Alen over Jorden. Den opstaaende Del roffes først frem og tilbage, indtil der dannes et udvidet Hul omkring Stokken, hvorpaa den med begge Hænder og med Kraft føres saa hurtigt rundt i Hullet, at der fremstaaer en rumlende Lyd. Naar dette fortsættes, vil alle Regnorme i flere Alens Omkreds med Gort flyde sig op af Jorden paa Overfladen, hvor de da kunne samles.

Regnorme kunne opbevares i længere Tid i en Potte, fyldt med sed Hævejord, der sættes i en Kjalder, eller paa et kjøligt Sted. De skulle renses, førend de bruges, saa at de blive klare og gjennemsigtige. Dette skeer lettest, naar de nogle Timer kommes i frisk Vand, der fornyes saa ofte, til det er fuldkomment rent. Det kan ogsaa ske, naar Ormene kommes i en Stenkruffe, hvori der er Mos, fugtet med Hønningvand, eller fint, udvasket Sand, hvorpaa det hele dækkes med Sækkelse.

Naar Ormene lægges i Mos, der er samlet af gamle Straatage, og der er fugtet med Mælk, eller sød Fløde, og denne Fugtning gjentages hver Dag, saa tiltage de meget i Godhed. Mosset maa da ofte fornyes, for at det ikke skal raadne.

Den Blikkasse, hvori Ormene medtages ved Fiskningen, skal være stroget med Hønning og være saaledes forsynet med Puffhuller, at Ormene ikke blive matte, eller endog dø.

2. Maddiker, der findes temmelig store i Marts og April paa sludte Raadyr mellem Skindet og Kjødet, kunne opbevares hele Sommeren ved at kommes i en Kruffe, der halv fuld er fyldt med Hvedeklid, og hvor de imellem gives frisk Blod og Kjød til Næring. Kruffen overbindes med en Blære, hvori der er stukket Huller med en Naal, den opbevares i Kjalderen og maa fra Tid til anden sættes i Solen.

3. De gule Melorme. De opbevares i en Kruffe med Mel, hvori der lægges nogle gamle Stykker Lærred. De sættes bag en varm Dør; Ormene formere sig saaledes hurtigt, og ere en fortrinlig Løffemad.

4. De store haarede Træorme, der samles i April og Mai.

5. Oldenborrer, hvor Bingerne aftages.

6. Orme, der søge paa Rosenblade, Elsetræer og Piletræer.

7. De smaa St. Hans Torbister af Form som smaa Oldenborrer.

8. Faarekyllinger og Græshopper.

9. Fluer af alle Slags.

10. Store Fisk gaa ivrigt paa smaa Frøer, der i September vise sig paa Engen efter en varm Regn.

11. Krebshealer.

12. Desuden benyttes forstjellige Frugter som Loffemad, som raadne Kirsebær, Hindbær, Jordbær, Stikkelsbær, Vindruer, Kartoffelrødder og smaa Stykker Græskar. Vil man fiske med god Folge med disse Frugter, saa maa Fiskene fodres dermed nogle Dage i Forveien paa Stedet, hvor der skal fiskes.

13. Mange Fisk bide gjerne paa Ost. Der tages da almindelig ufaltet Ost, der er halv raaden og deraf dannes Rugler. Naar der lægges Bundsnører og Rattesnører, saa anbefales det meget at sætte Sveitserost paa Krogene, og for at den ikke let skal gaa af Krogen, gjøres den seig paa følgende Maade:

En Stive Sveitserost lægges paa en Tallerken og overhældes med saa meget sød Mælk, at den er dækket deraf. Osten opløser sig noget i Mælken, men hærdes atter efter nogen Tids Forløb. Heraf skjæres Smaastykker, der sættes paa Krogene. Mange koge ogsaa Sveitserost i sød Mælk med Tilhætning af stødte Mælk og Safran og affjøles derpaa. Osten bliver meget seig deraf.

14. Brødkugler, blandet med Honning og Anisolie og æltet til smaa Tærninger, er en fortræffelig Loffemad.

15. Hvedebrødsfrummer, æltet med gammelt Fedt.

16. Tærninger af Kalvelever, Køllever og Lunge er en god Loffemad for Rattesnører.

18. Bygkorn, der ere stelte ved den yderste Skal, ere ofte meget anvendelige.

B. Kunstig Loffemad af forstjellig Slags.

Af denne Slags Loffemad anbefales mange, og deraf fremhæves her de Bedste.

1. Bygkorn koges med Honning og sættes paa Fiskekrogene.

2. Rugler af Brød æltes med Honning og lidet Asa fætida og sættes paa Krogene.

3. Dreblood, Safran, Bygmel og Hvedeknop æltes sammen, overhældes med smeltet Gedetalg, omrøres, bearbejdes atter og dannes til Rugler eller Tærninger.

4. Dreblood, frisk Kogsjødning, Bygmel, Rosmarin og Honning æltes sammen og dannes til Rugler.

5. Usaltet Ost, Regnorme og Eggeblomme stødes til en Deig, blandes med noget Safran og deraf sættes Stykker paa Krogen saa store som Urter, efterat de ere indviklede i en lille Lærredslap.

6. Kogte Urter, Bønner og Kartofler knuses, æltes med Honning. Saften af Oldenborre og stiv Fedt, tilsættes endnu noget Faaregjødning og dannes til Rugler. Det er en meget god Loffemad, der ogsaa kan anbringes i Ruser, der sættes for Karper. I dette Tilfælde skæres det i Smaastykker, kommer i strikkede Smaaposer og ophænges i Ruserre.

C. Loffemad paa Bunden af Vandet.

Naar man med Held vil fange Fisk med Snører, er det rigtigst at lokke Fiskene til Stedet, og det skeer ved Loffemad paa Bunden af Vandet. Følgende Loffemidler anbefales som fortrinlige af praktiske Fiskere og Kjendere.

1. 4 Lod Laurbærolie og 8 Lod Honning smeltes over Ilden; deraf hældes noget paa de rensede Regnorme, og disse kastes i Vandet paa det Sted, hvor der skal fiske, og samme Slags Orme sættes paa Fiskekrogene.

2. Af det Bundfald, som Bomolie sætter, kommer saa meget paa gammel, halvfordærvet, revet Ost, at Massen kan dannes til en flydende Deig. Heraf tages $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$, og det blandes med lidet fintskrabet Kampfer og tilsættes saa meget Mel og Hvedekliid, at det kan æltes til Smaaklumper. Naar disse Klumper ere tørrede i Solen, sænkes nogle deraf paa det Sted, hvor man vil fiske. Ved denne Loffemad samles mange Fisk og af Alleslags.

3. Hvedeknop udtværes, blandes med noget Kliid, tilsættes saa meget Honning, som er nødvendigt for at danne

Rugler deraf, og disse Rugler fastes i Vandet. Samme Slags Rugler sættes ogsaa paa Krogene.

4. En Potte fyldes med aldeles møre kogte Urter og overbindes stramt med et Stykke Kalveskind. Denne Potte lægges paa Siden paa Bunden af rindende Vand med Abningen mod Strømmen. I Kalveskindet gjøres nogle Huller med en Preen, og saa store, at Fiske lokkes til ved de enkelte Urter, der løbe ud af Potten, og at de kunne se Pottens Indhold, uden at kunne saa Hovedet ind. Naar der da fiske med Snører, hvor der er sat Urter, Orme eller andet Løffemad paa Krogene, saa bide Fiske hurtig, da de forud ere blevene graadige. Denne Potte kan længe bruges som Løffemiddel.

5. Som Løffemad paa Bunden af Vandet, kan alt Affald fra Kjøkkenet bruges, som kogte Urter, Bønner, Kartofler, Roer, Græskar, Gryn, Alt smaat skaaret, sammenaeltet med Klid og fed Mudder fra Strandbredden og deraf laves Klumper, der fastes i Vandet.

6. For at lokke Fisk op fra Bunden, tilberedes der en Deig af Brødkrummer, Honning og Asa fæstida, der dannes til Smaaklumper og fastes paa Vandets Overflade.

7. Vil man drive Fisk bort fra et Sted i Vandet, hvor man paa Grund af forskjellige Hindringer ikke kan komme til at fiske, saa stødes grøn Ysop i en Morter, og fastes paa det nævnte Sted i Vandet. Fiske har megen Modbydelighed for Lugten af Ysop, de forlade strax Stedet og gaa ind i det rene klare Vand. Ved saadan Leilighed kan man ogsaa gjøre en rig Fangst ved at trække med Net, da der ikke sjældent paa Bunden af Naer eller Søer ligge gamle Træstammer eller Sligt, der aldeles forhindrer Trækning langs Bunden.

8. En Portion Hampefrø koges, til Skallerne springe itu, hvorpaa de knuses, blandes med Røgjødning og dannes til Klumper, der fastes paa det Sted, hvor man vil fiske.

D. Løffemad paa Bunden af Vandet for Røvfisk.

Røvfisk adskille sig fra de fredelige Fisk derved, at de angribe dem og æde dem, og dertil hører Gjedden, Aalen, Aborren og Forellen, og ihvorvel de ikke opholde sig i Mængde mellem de Andre, saa ere de dog mere eller min-

dre tilstede, da de bruge dem til Næring og derfor efterstræbe dem.

Rovfiskenes Yndlingsæde er Aadsler. Til Loffemad for Rovfisk anvendes derfor døde Hunde, Katte og Gaar, der slaas og nedjankes ved Hjælp af Bægt af Sten paa de Steder, hvor man antager, at den Slags Fisk opholder sig. Man lader ogsaa Dregblod og Dregjerne gaa i Forraadnelse, dermed fylbes en Dregblære, der tilbindes og gjennembores paa flere Steder med en tyk Naal. Den jankes paa Bunden af Vandet ved Hjælp af en stor Sten.

Ved Anvendelsen af den forskjellige Loffemad paa Bunden, maa, saavel for de fredelige Fisk, som for Rovfiskene, Tiden nøie bemærkes, naar der lokkes, ligesom Stedet, hvor det skeer, og Maaden, hvorpaa det udføres.

Det bedste Sted for Anbringelsen af Loffemaden i en Sø eller Aa er, hvor Strømmen nedad danner en Bugt i Vandet, og hvor Vandet der bevæger sig langsomt, men tillige har en betydelig Dybde. Stedet maa ikke ligge ved en for høi Strandbred, og helst hvor der muligt er bevoget med Buxte, for at Fiskeren kan skjule sig der bagved, og ikke sees. Paa det Sted, hvor man vil lokke Fiskene, maa det ogsaa iagttages, at man ikke vælger Pladser, hvor Fiskene sjældent opholde sig. Dette retter sig efter Bوندens Bestaafenhed, og efter hvor de finde tilstrækkelig Næring.

Naar skal man lokke, og hvorledes skal det udføres? Det Første er ligesaa vigtigt som Stedet, der vælges. I Regelen skal Loffemaden paa Bunden lægges nogle Timer før end man vil fiske, og der maa da eftersees, om det er forført. Er det ikke rørt, saa er det Tegn til, at der ingen Fisk er, og da maa Fiskningen ikke fortsættes paa det Sted. Det er imidlertid ikke altid muligt for Fiskeren at lægge Loffemaden ud før der fiskes. Det tilraades stadigt at lægge Loffemad paa samme Sted; thi ere Fiskene vant til at faa Loffemad med en vis fremherskende Lugt, saa vide de snart, naar de mærke denne Lugt af den lagte Mad, hvor de skulle sege deres Næring. Den Lugt, der engang er anvendt i et og samme Vand, maa aldrig veksles med en anden, og det især saalænge Fiskene lokkes af den. Der maa heller aldrig anvendes for meget Loffemad paa engang, for ere Fiskene først mættede, saa gaa de tilbunds og bide

ikke. De maa altid holdes ved god Appetit og ikke overfodres.

Ved Lofningen kommer det ogsaa meget an paa Vandets Besskaffenhed, om det er plumret eller klart, rindende eller stillestaaende, om det er i Strigen eller Falden.

Bed plumret eller tykt Vand maa der kun anvendes saadan Loffemad, der har en stærk Lugt og Smag, og der tillige udmærker sig ved et lyst og glindsende Udseende af Fedt eller Olie. Er Vandet derimod klart, saa kan der anvendes enhver Slags Loffemad. Bed plumret og tykt Vand opholde Fiskene sig foroven, og det er derfor nødvendigt, at stille Floddet saaledes, at Krogen kun kommer $\frac{1}{2}$ Fod under Vandet, og det især, naar der fiskes med Fluor eller Insekter. Bed klart Vand maa Floddet stilles saaledes, at der kan fiskes fra Bunden.

Er Vandet i Stigning, kan der ikke anvendes Loffemad; thi Vandet er plumret; Loffemaden bliver overslimet, og Fiskene se den ikke; dog kan der være Undtagelser herfra. Bed faldende Vand er der i Aær som oftest det bedste Fiskeri; Fiskene ere indstrængede til enkelte dybe Steder, og der kan let loffes.

I stille Vand, som i store Damme, Sumpe og Søer skal der kun loffes paa et Sted, og det er omtrent ligegyldigt, hvilken Loffemad der vælges. Staaer saadanne Vandsteder i Forbindelse med Aær, saa findes der som oftest alle slags Fisk.

I hurtigtlobende Vand skal der loffes paa de Steder, hvor der dannes Bugter ind imod Landet, og hvor Strømmen ikke driver Loffemaden bort.

Det er ikke ligegyldigt, hvilken Farve Fiskerens Dragt har, og mørke Farver maa altid foretrakkes. Han maa være forsynet med Alt, hvad der bruges, saa at han ikke skal være nødsaget til at forlade sin Plads. Det er ikke beqvemt at fiske med mere end een Snøre, men det er endog saa upraktisk. Bide Fiskene stærkt, har man mere end Arbejde nok med den ene, og naar de ophøre at bide, maa der anvendes Loffemad. Nytte dette ikke, saa bør der vælges en anden Plads.

Vil man fiske tidligt om Eftermiddagen, saa maa der loffes strax før Middag, og vil man komme igjen næste

Dag, maa der ogsaa loffes, naar der holdes op om Aftenen.

En Fisser kan altid vente god Fangst, naar han fisser daglig paa samme Sted, og stedse kaster Loffemad, naar han holder op.

E. Heireolie og Oldenborreolie som Loffemad.

Blandt de mange forstjellige Loffemidler i Fisseriet, spiller den saakaldte Heireolie og Oldenborreolie en stor Rolle. De tilberedes paa folgende Maade:

Heireolie. Man maa jøge at faa en stude Heire af en Jæger. Hjerene plukkes af, og uden at Huglen udtages eller renses, hakkes den og stodes fint i en Morter. Denne stødte Masse kommes i en uglasjeret Potte, der overbindes med dobbelt Dreblære, og sættes 2 til 3 Uger i varm Hestegjødning, eller i Mangel deraf, paa et varmt Sted. I denne Tid er Kjødets aldeles forraadnet, og efterlader en olieagtig Masse. Denne fedtagtige Bædste samles paa Glasfer, der proppes, overbindes med Blære og opbevares paa et ikke for varmt Sted.

Naar noget af denne Bædste æltes med Brødkrummer, smaat stødte Hampesro og Honning, saa erholdes der en fortrinlig Loffemad til Fisk og i Særdeleshed for Karper.

Oldenborreolie. Et Kvantum Oldenborre kommes paa en Flaske med vid Hals, de overhældes med Provenceolie, saa at de dækkes, hvorpaa Flaskens Hals overbindes med Blære, og den staaer roligt i nogle Uger. Efter den Tids Forløb stodes det Hele til en Salve, hvortil der endnu sættes noget Anisolie. Heraf medtages noget i en lille Pomadekrusse, naar man vil fiske, og Regnorme, eller andet Loffemad, dyppes deri, naar de ere satte paa Krogen.

Det maa bemærkes, at saavel den eiendommelige Lugt af Heirerne, som af Oldenborrene, er erkjendt af alle de ivrige Fiskere, som noget af det Bædste til at faa Fiskene til at bide hidfigt og graadigt.

