

zwei- und mehrtheilige Formen nöthig hat. Gesezt, man wollte eine Form zum Abgießen einer Frucht, z. B. einer Nuß, verfertigen, so erfordert dieß folgende Procedur: Man nehme ein Stück weichen Thon von hinreichender Größe, gebe diesem auf der einen Seite eine ebene Fläche, bestreiche die Nuß zur Hälfte mit Baumöl, und drücke sodann diese bestrichene Hälfte der Nuß in den Thon ein. Der um die Frucht herum befindliche Thonrand wird nun durch Schneiden und Streichen so viel möglich geebnet. Diesen rundlichen Thonklumpen mit der darin befindlichen Nuß umgiebt man hierauf rings mit einem Walle von Thon, der bis über die Nuß hinausreicht, so viel nämlich als nöthig ist, um der nachher zu gießenden Form einen haltbaren Boden zu verschaffen. Ist dieses geschehen, so bestreiche man sowohl die hervorragende Hälfte der Nuß, als auch das Thongehäuse inwendig mit Baumöl, und gieße den Gyps hinein. Sobald dieser, nach dem Anfühlen zu urtheilen, hinlänglich angezogen hat, nimmt man den Thon vorsichtig und stückweise weg, ohne die zur Hälfte in Gyps befindliche Nuß aus ihrer Lage zu verrücken. Dieß ist die eine Hälfte der Gypsform. Ehe man die andere Hälfte angießt, ebnet man zuvor mit einem Messer den breiten Rand der noch feuchten Formhälfte, bohrt oder schneidet senkrecht in denselben an zwei bis drei verschiedene Stellen eine Vertiefung, um dadurch beim Angießen der zweiten Formhälfte an derselben so viel passende Zapfen zu erhalten, vermöge deren man die richtige Lage der beiden Formtheile bei jedesmaligem Abgießen bewirken und erhalten kann. Man sieht nun leicht ein, wie man beim Gießen der andern Formhälfte verfahren muß. Auch hier wird um den Rand der ersten Hälfte ein Thonwall von hinreichender Höhe gemacht, man bestreicht die Nuß und den Gypstrand, und zwar letztern mit feinen Vertiefungen einige Mal mit Baumöl, und gießt, wie

wie