

bis sich alles aufgelöst hat. Darauf seihet man die Aufschwung durch ein leinenes Tuch, und läßt sie wieder so lange gelinde kochen, bis es, wenn man etwas davon zwischen die Finger nimmt, beim Erkalten klebt. Man pflegt die Hauenblase auch in Brantwein einzuweichen und zu kochen. Sie ist aber um nichts besser als die mit Wasser gekochte.

16.

Einen guten Vogelleim zu machen.

Man sammle zur Herbstzeit eine Partie frische Misteln (*viscum*) von Aepfelbäumen, Eichen oder Buchen; man schabe das Grüne von diesen Misteln ab, bis auf die weiße Haut, und thue es mit ein wenig Wasser in eine Schüssel oder in ein Fäßlein, und mache dann das flebrige leimige Wesen in dem Wasser so ab, daß es nicht anklebt. Man bekommt dann einen sehr feinen zähen Leim, unter welchen man noch etwas Schusterpech thut. Beides läßt man über einem kleinen Kohlenfeuer in einem Scherben zusammenfließen. Hieraus wird der beste Vogelleim, der dann, an frische birkene Ruthen gestrichen, die schönsten Leimruthen gibt, um Finken und andere Vögel damit zu fangen.

17.

Eine andere Art Vogelleim zu machen.

Der Vogelleim von den Misteln erfordert Mühe, bis man den Mistel dazu in hinlänglicher Quantität erhält, und ihn hernach ausgewaschen hat. Auf eine sehr leichte Art kann man ihn aber auf folgende Weise gewinnen.

Man gieße zwei Pfund Leinöl in einen guten neuen Topf, so daß er etwas über die Hälfte davon angefüllt werde,