

es mit einem hölzernen Löffel wohl um, und läßt es dann zwey Stunden stehen.

Ferner schüttet man 5 Unzen Zucker in einen steinernen Topf, bedeckt ihn mit einem Stück Leinwand, gießt nach Verlauf der 2 Stunden die Flüssigkeit darauf, drückt das Mark wohl aus und seihet, sobald der Zucker geschmolzen ist, die Flüssigkeit durch den Filtrirsaß. Man macht dieses Getränke nicht eher, als man es gebrauchen will. Eben so kann man auch mit den Erdbeeren verfahren.

Hirschhorn, Figuren von —

Man nimmt die Raspelspäne von den Enden der Fischgeweihe, welche nicht porös sind, kocht sie mit einer ätzenden Pottaschenlauge zu einem Teig, unter welchen man eine beliebige Farbe mischt, und drückt diese in Formen von Gyps oder Holz, läßt sie darinnen ziemlich trocken werden, setzt sie dann zum gänzlichen Austrocknen an die Luft und giebt ihnen zuletzt die Politur.

Holunderwein.

Man breitet Holunderblüthen auf einem Tuche aus, daß sie ein wenig abwelken, und hebt sie alsdann in einem Säckchen auf, welches man an die Luft hänget.

Bey der Weinlese füllet man ein Fäßchen mit frischem Moste, läßt diesen erst aufstoßen und hänget alsdann das Säckchen in das Faß. Je mehr man Holunderblüthe dazu nimmt, desto mehr wird der Wein einen Muscatellergeschmack annehmen. Man kann noch Zimmt und Paradieskörner hinzusetzen.

Holz feuerfest zu machen.

Man rühret gleiche Theile feingestohlenen Hammerschlag und Mehl mit einem siedendheißen starken Leimwasser zu einem Teige an, schüttet ihn warm auf das Holz, und streicht ihn mit einer Kelle