

überleimt sei, ehe Du mit dem Hammer einreibst, welcher vorher im Kohlfener warm gemacht werde. Besonders hast Du die Vorsatzbogen zu beachten, daß diese gehörig Leim erhalten. Und endlich drittens darf nur der Rücken, nicht aber die Seiten der Bücher Leim haben, auch darf kein überflüssiger Leim auf dem Rücken stehen bleiben.

Der beste Leim ist der holländische und köllnische. Der Fischleim ist nicht zu aller Arbeit tauglich, sein übler Geruch und noch mehr seine schmutzige Farbe und Unreinlichkeit erzeugen viel Unangenehmes, oder erfordern viel Vorsicht bei seinem Gebrauch, obwohl bei manchen Arbeiten dies weiter nicht so nachtheilig ist. Man ist aber doch nicht immer in dem Stande, zu jeder Arbeit einen eigenen Leim zu haben. Willst Du einen guten Leim bereiten, so weiche ihn in reinem Flußwasser eine Nacht zuvor ein und lasse ihn in einem irdenen Topf bei starkem Umrühren recht verb abkochen. Willst Du noch etwas mehr zu seiner Verbesserung thun, so bediene Dich statt des Wassers einer geringen Sorte Braumbier, oder thue zu einem Pfund Leim ein Köffel (der Umfang von einem Pfunde Wasser) Kornbrandwein. Nachdem der Leim nun so weit gekocht, daß er die Dicke eines mäßigen Syrups erhalten hat, so gieße ihn in eine irdene Schüssel mit hohem Rand, lasse ihn darin erkalten, und schneide dann nach Dei-