

Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.  
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitised at Gothenburg University Library.  
All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text.  
This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.



# TIDNING

för

KONST, SLÖJD OCH HUSHÅLLNING.

N:o 36.} Tryckt hos Gno. Löwsonen. Göteborg. { 3 1824  
Sept.



## Om Profil och Ornering å Byggnader.

Den skönaste profil, säger Engelske Architekten Chambers, är den, som är sammansatt af få delar, hvilka i sin form och storlek hafva olikhet, äro skickligt och enligt deras bestämmelse ställda och så ordnade, att de släta och runda omvexla. I hvarje profil måste en del eller ett parti isynnerhet vara utmärkt framför allt det öfriga, som bör af densamma beherskas, och antingen stödja eller förstärka, eller betäcka och skydda detta utmärkta parti för elementernas, isynnerhet vädrets, inflytande. Men så snart profilen är sammansatt af flera delar, så måste den serdeles utmärkte åtföljas af en eller flera hufvuddelar, och genom sin form och storlek tilldraga sig åskådarens öga och uppmärksamhet. Dessa hufvuddelar måste hafva en rak och rättvinklig kontur. Således är i kranen af ett pelare-entablement kranlisten den hufvuddel, som åtföljes af sparrhufvuden och tandiga fördjupingar, och som betäcks af karnisen och hålkelen, men understöddes af rundlisten och kellisten.

Till prydnader af smärre slaget, som kunna utanpå byggnader någon gång användas, höra blommor, löfverk, egg, djur, djurhufvuden o. d. Egentligen passa dessa blott på praktbyggnader. Basreliefs, girlander, arabesker m. m. hö-

ra till det inre, och tjena till ytterligare ornering af salar, förmak o. s. v.

Man har ofta sagt det, och upprepar det nu, att, näst efterföljden af goda mästares efterdömen i ornamentsvägen både uti och innan, beror det hela af Architektens smak och skicklighet att behörigt göra bruk af densamma. Han bör aldrig glömma, att all chargering är vidrig, och att chargerera icke är att ornera.

#### Om Svafling.

Det är nödvändigt, att allt silke, som man vill färga, blir svafsladt, ty svafvelångan meddelar det all möjligen erhållbar hvithet. Till 100  $\text{℥}$  silke tagas  $1\frac{1}{2}$  till 2  $\text{℥}$  svafvel. — Svaflingen sker på följande sätt: Silket hänges på rena stänger i ett väl tilldäpt rum. På golvet sättes en gryta, på hvars botten man lagt aska; derofvanpå lägges det i grofva bitar krossade svaflet, hvilket då antändes med en svafvelsticka eller svafveltråd. Så snart det kommit i brand, tilldäppes dörren, och man låter det fritt bränna och röka. — För att sedan betaga silket den styfhet, som det får af svaflet, neddoppar man det några gånger i hett vatten, hvarigenom det återfår sin förra mjukhet. Detta måste nödvändigt iakttagas med de svaflade silken, som skola färgas; ty annars gör svaflet i färgningen obehagliga verkningar.

Tillredningsättet af det så kallade sura vattnet, som brukas till färgning.

Tretio fem kannor rent kokhett vatten gjutas i en balja på 6 kappar hvetekli; efter 4 eller 5 dygn är detta vatten surt, och tjenligt att brukas.

## Gul Färg.

Fem slags färgämnen till gul färg äro bekanta; 1) Saffran, 2) Orleansa, 3) Gurkmeja, 4) Ångskåra, 5) Postaska. De duga alla för hvitt silke eller sidentyg, och kunna äfven sättas på betadt brokigt siden.

## Blå färg på skin.

Man kokar en handfull brun bresilja och ett stycke alun af en half valnöts storlek, med hälften vatten och ätticka, enligt anvisningen i förra numret till att sätta röd färg på skinn.

## Gul färg på skin.

Gurkmeja 1 lod, saffran  $\frac{1}{2}$  quintin, alun  $\frac{1}{2}$  lod, och vinätticka efter behof sättas öfver elden och inkokas litet. Dermed bestrykes skinnet tills det får vacker färg. Äfven kan man med blotta soffran gifva läder och skin en vacker gul färg.

## Att fånga Kråkor i mängd.

Detta sätt, mest användbart i snön om vintern, är både lustigt och enkelt. — Man gör en hop små strutar af styft papper. Dessa fyller man till ungefär ett toms höjd från spetsen med hackadt magert kött, gryn eller afskräden, och sticker dem öppna ned i snön eller på någon gödselhög, der kråkor gern samlas och söka sig föda. Snart leta de opp dem, och när de insticka hufvudet för att upphacka maten, som de genom lukten känna, och vilja draga hufvudet opp igen, följer struten med, hvilken genom det munlira, hvormed man varsamt bestrukit dess öfre inre kant, fastnat i fjädern kring hals och nacke. Kråkan, således fullkomligt blindbock, gör nu ett tjeif försök och flyger högt i vädret, men dämpar genast ner på ryggen nästan i rak linie, och kan ej mera hjälpa sig sj-lf. Man tager den nu och insläpper den i en bur eller säck. Ofta kan man fånga öfver hundra om dagen.

## Några Köksvexters matnyttiga egenskaper.

(Fortsättning fr. föreg. Nummer.)

Sparris är födande och urindisförd, men har det gemensamt med alla grönsaker, att han vällar väderstinnhet, fast i mindre mån, för ej alle för svaga magar.

Artsechocken är af lika egenskap som sparris, men dömd att vara mera födande och mindre urindrivande.

Rofvor äro ganska födande och vilsmakande, men tenligen hårdsmälta och vädergifvande. Denna olägenhet kan till en god del förkommas, om man väl utpressar vattnet af dem innan de ätas.

Morötter innehålla en saft, som är mycket sund och födande, men anses för de mest vädergifvande af alla vegetabilier.

Kål. Denna vext är en af de mest användbara i hushållet och kan på mångfaldigt sätt begagnas. Den är ej serdeles födande, men en smaklig birätt till kött, och mindre vädergifvande än de fleste andra grönsaker. Den undergår hastigare förrutnelse, och har i det tillståndet en högst vidrig lukt. Denna egenskap har likväl intet inflytande på den, som äter vexten, utan tjänar den tvertom emot skörbjugg och dylika olägenheter. Surkål isynnerhet är ansedd för ett herligt medel i sådana fall.

Palsternäcker äro mera födande och mindre vädergifvande än morötter, hvilka de också öfverträffa i sötna och saftighet. Om de kokas i rene vatten, bli de mindre vädergifvande, men derigenom minskas i förhållande deras öfriga goda egenskaper.

Petersilja är af en stimulerande och aromatisk natur, och mycket tjenlig att inblanda i saucer. Den verkar också i första vägarna; men bäst i alla afseenden såsom kokt.

Radiser och Rättickor äro ganska tjenlige att ätas på smör och bröd, och äfven för sig sjelfva. De upplösa slem och utdrifva den luft, som i för stor myckenhet fått samla sig i inelfvorna.

Lök. All slags lök är af en stimulerande natur; den biträder matsmältningen och är väderdrifvande. Den passar likväl bäst för kalla och flegmatiska personer.

#### Att göra lim af pergament.

Tag 1 skålpd pergamentsrimsor, och koka dem i 6 kvarter vatten, tills endast ett kvarter är öfrigt. Sila det så, och lät spadet åter koka, tills det blir som vanligt lim. — Af hämskmakare-skinrimsor kan på samma sätt ett ganska fint och starkt lim äfven beredas. Aktar man sig, att det ej under kokningen får brännas, blir det alldeles färglöst, och kan med fördel nyttjas till de finaste arbeten med inläggning.

#### Att uppvärma en vagn eller ett litet rum.

Fyll ett stenkrus med sjudhet vatten, eller ställ framför fötterna en på lika sätt fylt glasbutelj, insvept i flanel.