

# INHALT

4	Einleitung	84	Salz- und Pfefferstreuer
6	<b>KAPITEL 1: DIE GRUNDLAGEN</b>	88	Öl- oder Essigflasche
6	Tonsorten	92	Hühnchen-Eierbecher
8	Werkzeug und Ausrüstung	96	Perlhuhn-Eierbecher
9	Gesundheit und Sicherheit	100	Löffelset
10	Grundtechniken	104	Löffel verzieren
20	<b>KAPITEL 2: PROJEKTE</b>	106	Besteck-Griffe
21	Generelle Hinweise	110	Glasurmalerei
22	Müslischüssel	112	Zylindervase
26	Obstschale	116	Malen mit Unterglasurstiften
30	Beerenschale mit Abtropfsteller	118	Vase mit Hals
34	Dessertschälchen	122	Kugelvase mit Blütenflor
38	Saucieren	126	Porzellanwindlicht
42	Zuckerdose mit Deckel	130	Auswischtechnik für Windlichter
46	Stapelbare Platten	132	Podest mit Birnen
50	Dreiteiliges Geschirr für Dips	136	Gestalten mit Unterglasuren
54	Servierschale für Oliven	138	Pinienzapfen
58	Teekanne	142	Artischocke
62	Frühstückstasse mit Untertasse	146	Sparschwein
66	Schwämmeletechnik mit Glasuren	150	Ausspartechnik mit Papier und Engobe
68	Große Bechertasse	152	Amsel
72	Kleine Espressotasse	156	<b>KAPITEL 3: DEKORTECHNIKEN</b>
76	Milchkännchen	159	Auftragstechniken für Engoben
80	Großer Krug	163	Glasuren und Glasurauftrag
		169	Unterglasuren und weitere Techniken
		173	Brennen
		176	Register