

weiß gewordenem Zucker herum, man muß sich aber in acht nehmen, daß sie nicht zerbrechen. Aus dem Zucker legt man sie auf ein Gegitter von Drathe, läßt sie trocken werden, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Siebenzehnte Abtheilung.

Von Zuckerbäckerfarben, farbigten Musselinnen und Zuckersand.

1. Caffee = Sand.

Caffee-Conserven, die schon eine zeitlang gelegen haben, werden in einem Mörser gestossen und geseibt. Hat man deren keine vorräthig, so macht man welche eben so, wie bey der Conserve angezeigt worden, und wenn der Zucker kalt ist, so läßt man ihn durch ein Sieb gehen.

2. Grüne Farbe.

Sie wird, wenn es die Jahreszeit erlaubet, aus grünem Getraide, oder aus Spinat, ausserdem aber aus Mangold gemacht. Man nehme

me nun von diesen dreien, welches man wolle, so muß die Ribbe aus den Blättern herausgeschnitten, und nur die Blätter allein, die man zuvor wohl gewaschen, dazu gebraucht werden. Diese läßt man im Wasser zween Eode thun, wirft sie alsdenn in frisches Wasser, drückt sie mit den Händen aus, stößt sie recht rein in einem Mörser, und drückt so viel Saft heraus, als möglich ist. Diesen Saft gießt man durch ein Sieb, und läßt ihn über dem Feuer bis auf die Hälfte einkochen. Wenn er kalt worden ist, so bedient man sich dessen nach eigenem Belieben.

3. Rothe Farbe von Cochenille.

Zwo Unzen Cochenille läßt man in einem Schoppen Wasser ungefähr zwölfmal auffieden. Nach diesem wirft man eine Unze Alaun und eine Unze Cremortartari oder Weinstein-Salz, beides gestossen, auf einmal hinein, daß es hell wird, und läßt es noch zwölfmal aufwallen. Zur Probe taucht man ein kleines weißes Steckchen in diese Farbe, und läßt davon etliche Tropfen auf weißes Papier fallen. Sie muß halten wie Dinte, und man muß sogar damit schreiben können, wenn sie fertig ist.

Damit

Damit sie desto länger dauere, so giebt man ein Viertelpfund Zucker hinein, und wenn sie sich im Gefäße recht gesetzt hat, so füllt man sie in eine Flasche, welche wohl zugestopft werden muß.

4. Gelbe Farbe.

Wenn die Lilien blühen, so läßt sich auch von der gelben Blüthe, die man in der Mitte derselben antrifft, eine gelbe Farbe machen, wenn man sie im Wasser einweicht. Wenn man diese Blüthen auf dem Ofen abtrocknet, so kann man zu allen Zeiten eine natürlich gelbe Farbe daraus verfertigen.

5. Blaue Farbe.

Es wird ein Stück Indig eben so, wie Gummi Gutti, auf einem Teller mit warmen Wasser gerieben. Diese Farben lassen sich auch auf verschiedene Arten mischen, und andere daraus machen, wie es bey den Malern gewöhnlich ist.

6. Grüne Musselinen.

Wenn das Getraide im Felde noch grün ist, so läßt man eine gute Handvoll davon kochen,

kochen, legt es in kaltes Wasser, drückt es aus, und stößt es in einem Mörser; hernach muß aller Saft ausgepreßt, durch ein Sieb gegossen und auf das Feuer gesetzt werden, daß es bis auf die Hälfte einkocht. In dergleichen Wasser läßt man eine Unze Gummi Tragant zerschmelzen. Ist es außer der Zeit im Jahre, daß man kein grünes Getraide bekommen kann, so nimmt man statt dessen Spinat. Wenn der Gummi zerschmolzen ist, so drückt man das Wasser recht stark durch ein Tuch, und schüttet es in einen Mörser, nebst feinem Zucker, der nach und nach hinein gegeben und gestoßen wird, bis man davon einen Teig hat, aus welchem man allerhand Bilber, wie vorher angezeigt worden, verfertigen kann.

7. Rothe Musselinen.

Man weicht eine Unze Gummi Tragant in etwas Wasser, läßt solches, nachdem er darinn zerschmolzen, durch ein Tuch laufen, und schüttet es mit Cochenillen-Wasser in einem Mörser. Im übrigen aber verfährt man so, wie bereits vorher gemeldet worden.

8. Weiße Musselinen.

Eine Unze Gummi Tragant muß in dem Saft von zween Citronen und in etwas Wasser zergehen, alsdann wird es durch ein Tuch in einen Mörser gegossen, daß man daraus einen Teig nach oben angezeigter Art machen kann.

9. Veilgenfarbige Musselinen.

Man weiche eine Unze Gummi Tragant in ein wenig Wasser ein, seiche solches durch ein Tuch, und gieße es in einem Mörser; hernach reibe man ein Stückchen Indig auf einem Teller in etwas warmen Wasser, bis dasselbe so veilgenblau ist, daß man die Musselinen damit färben kann. Diese Farbe schüttet man in den Gummi, und giebt so viel Zucker dazu, damit ein Teig, wie die vorigen daraus wird. Ist es in der Frühlingszeit, da die blauen Veilchen zu haben sind, so werden die Blätter derselben abgepflückt, und warmes Wasser darauf gegossen, daß sich die Farbe auszieht. In dieses gefärbte Wasser wird der Gummi eingeweicht.

10. Musselin in Gestalt einer Basten.

Man verfertiget einen Teig von allen Farben, wie sie bisher beschrieben worden, und macht von jeder Farbe runde Stangen so dick, und so lang, als es jedem beliebt. Diese läßt man auf dem Ofen trocken werden, und setzt davon fünf aneinander in die Höhe in Gestalt einer Basten. Um sie aneinander zu befestigen, bedienet man sich des braun gesotteneu Zuckers.

Achtzehnte Abtheilung.

Kleines Zuckerwerk zu verfertigen.

1. Zuckerwerk von Jesmin.

Man nimmt ein Viertelpfund Jesmin, läßt diesen in siedendem Wasser die Kraft ausziehen, und setzt es zu dem Ende bis zum folgenden Tage auf den warmen Ofen. Hierauf schüttet man das Jesminwasser in ein Tuch, und drückt es stark, daß alles herauskömmt. In dieses ausgedrückte Wasser weicht man zwey Quintchen Gummi Tragant ein. Wenn dieses