

6015
OD. H. 1. V. 1. 1.

2236

Der
besonders in einer Haushaltung
nützliche
aber auch zum Gewerbe
brauchbare
S e i f e n s t e d e r
L i c h t z i e h e r
und
S t ä r k e m a c h e r

Herausgegeben
von
J. W. K e n d e l.

G o s l a r
gedruckt bei E. W. G. Kircher, und zu bekommen
in der Schulbuchhandlung zu Braunschweig.



AB 426768

L 160,

Denen
Königl. Großbritannisch- und Churfürstl.
Braunschweig- Lüneburgschen Hoch-
verordneten Herrn,

als

Er. Hochwohlgebohrnen Gnaden, dem Herrn
Geheimden Cammer- Rath und Berg-
hauptmann

von **N e d e n**

wie auch

Er. Hochwohlgebohrnen Gnaden, dem Herrn
Vice- Berg- Hauptmann

von **T r e b r a**

unterthänig

gewidmet.

Hochwohlgebohrne, Gnädige,
Hochzugebietende Herren!

Als ein treuer Unterthan in den Chur-
Hannoverschen Landen hab ich mir zur un-
terthänigen Pflicht gemacht, gegenwärtiges
Werkchen (dem ich noch etwas beyfügen könn-
te) vor Dero Augen zu legen und Hochdenen-
selben zuzueignen. Belieben Sie diese ge-
ringe Arbeit, die ich aus Patriotismus und
nicht aus Eigennutz verfertigt habe, als
eine unterthänige Verehrung und Ehrerbie-
tung gegen Hochdieselben anzunehmen, und
erlauben mir gnädig und hochgeneigt, Ih-

nen diesen schwachen, doch aufrichtigen Be-
weis meiner Empfindung und Hochachtung
an den Tag zu legen, mit welcher ich in
schuldigster Unterthänigkeit verharre

Ew. Hochwohlgebl. Gnaden
Meine Hochzugebietende Herren

Dero

Elausthal,
im December 1789.

unterthäniger und gehorsamster Diener
J. W. Keydel.



Verzeichniß

der

Pränumeranten und Subscribenten.

A.

- Herr Ahrens in Wolfenbüttel.
— Buchh. Albrecht in Wolfenbüttel.

B.

- Herr Bartels in Braunschweig.
— Braun sen. in Nordhausen. 7 Exempl.
Mad. B. in W.
Herr Billmann in Braunschweig.
Frau Binder auf der Klockenmühle bey Goslar.
Herr Kaufm. Blume in Braunschweig.
— Papierb. Bollmann in Braunschweig.
Fr. Geh. Cammerath. von Böttcher in Braunschweig.
Herr Brinkmann in Glandorf.
— Ger. Amtm. Brinkmeier in Seesen. 2 Exempl.
— Brunnenverw. Brül in Driburg.
Fr. Obrist. von Brüningk in Grene.
— Oberforst. von Bülow in Zellerfeld.

C.

Herr Campe in Helmstädt.

D.

Herr Superint. Dedekind in Seesen.
— Buchb. Drillose in Göttingen.

E.

Madem. Eckhard in Braunschweig.
Herr Pred.. Evers in Hameln.

F.

Herr Kaufm. Fahrenholz in Goslar.
— Frede in Braunschweig.

G.

Herr Kaufm. Gläßner in Clausthal.
— Pastor Göge in Rabe.
— Hausl. Greve in Meinbrexen.
— Kaufm. Greve in Blotho.
— Doct. Guericke in Salzliebenhall. 2 Exempl.
— Gyme in Braunschweig.

H.

Herr Commissär Hampe in Braunschweig.
— Kaufm. H. Haupt in Braunschweig. 2 Exempl.
— Berg. Secr. Heinzmann in Clausthal. 2 Exempl.
— Forstsch. Heinzmann daselbst.
— Heyer in Braunschweig. 2 Exempl.
— Hildebrand in Minden. 2 Exempl.
Fr. Landdrostin von Hohn.

J.

Herr Verwalter Jeanver in Desebt.
 Braunsch. Intell. Comtoir. 3 Exempl.
 Hannov. Intell. Comtoir. 50 Exempl.

K.

Herr Keller in Bitter am Bahrenberge.
 — Buchdr. Kircher in Einbeck.
 — Amtsverw. Klemme in Braunsch.
 — Klingmann in Wolfenbüttel.
 — Kartenn. Knust in Braunschweig.
 — Kaufmann Koch in Braunschweig.
 Mad. Krausen in Braunschweig.
 Herr Capell. Küster in Seesen.
 Fr. J. H. Küster in Stadtholendorf.

L.

Herr Kaufm. Landsberg in Salzliebenhall.
 — Kaufm. Lecking in Halberstadt.
 — Org. Lemme in Braunschweig.

M.

Herr J. Fr. Markwort in Braunschweig.
 — Kuchenbäcker Maschmeyer in Salzliebenhall.
 Fr. J. J. Metgen in Brunfen.
 — Witwe Meyer in Peine.
 — Amtsverw. Meyer in Braunschweig.
 — Fr. Conr. Meyer in Hildesheim.
 — Past. Meyer in Lehre.
 — Amtm. Wegner in Achim.
 Herr Michaelis in Braunschweig.
 — Uhrm. Movers in Einbeck.
 — Destillateur Müller in Salzliebenhall.

M.

- Herr Maßbe in Braunschweig.
 — Pastor Masemann in Hessen.
 — Pastor Neuwirth in Eschershausen.
 — Advoct. Niemeyer in Braunschweig. 7 Exempl.

O.

- Herr Consiß. Canzl. Ordtmann in Hildesheim.
 Mad. Osthoff in Wolfenbüttel.

P.

- Herr Pasig in Leipzig.

Q.

- Herr Hauptm. Quensel in Einbeck.

R.

- Hr. Carl Rautmann in Braunschweig.
 Herr Rämpfe in Braunschweig.
 Madam Reiners in Braunschweig, 2 Exempl.
 Herr Collab. Riemenschneider in Seesen.
 — Capellan Rödder in Zellerfeld.
 — Kaufm. Rusteberg in Petre.

S.

- Herr Schade, Maurerm. in Braunschweig.
 — Hauptm. von Schamroth in Einbeck.
 — Schlüter in Schöppenstädt.
 — Schnell in Braunschweig.
 — Prosektor Schönian in Braunschweig.
 Madem. Schrader in Braunschweig.

Herr

- Herr Pastor Schrader in Beyerstädt,
 — Superint. Schröder in Lichtenberg.
 — Apotheker Sievers in Salzliebenhall.
 — Job. Fr. Gopp in Goslar.
 — Kaufm. Andr. Steffens in Wolfenbüttel.
 — Fr. Wilh. St. in Luftrum.
 — Strohwasser in Braunschweig.
 — Forstseer. Suden in Arholzen.

I.

- Herr Kaufm. Loderhorst in Braunschweig.
 — Treber in Braunschweig. 2 Exempl.

II.

- Fr. Past. Ufflacker in Orhum.
 Herr Hauptm. von Unger in Salzliebenhall.
 Ungenannte — — — — 2 Exempl.

B.

- Fräulein von Beltheim in Braunschweig.
 Herr Schakeinneh. Vorwerk in Langelsheim.

W.

- Herr Kaufm. Wagner in Braunschweig.
 — Canzl. Adv. Wäterling in Wolfenbüttel.
 — Kaufm. Wedemeyer in Einbeck.
 — Prof. Weitsch in Salzdahlum.
 — Wiedemann in Braunschweig.
 — Landrentm. Wiese in Einbeck.
 — Catechet Wilken in Clausthal.
 — Buchbinder Wöhler in Braunschweig.

Inhalt der Kapitel.

- Kap. 1. Von der Asche überhaupt, in soferne sie zur Seifensiederey gebraucht wird. Seite 1.
2. Von Sammlung und Aufbewahrung der Asche, zu selbst eigenem Haushaltungs-Seifenkochen. Seite 2.
3. Was bei Einkaufung fremder Asche zu observiren. Seite 5.
4. Von ungelöschten Kalk, Leber oder Weiskalk, in sofern dieser zum Seifenkochen gebraucht wird. Seite 7.
5. Vom Salz, in soferne dieses bei dem Seifenkochen gebraucht werden muß. Seite 10.
6. Specification, was an nöthigen Gefäßen und Materialien bei einer Haushaltung zum Seifenkochen, bei 27 Pfund oder einem halben Zentner Salz Einsatz erfordert wird. Seite 12.
7. Beschreibung von dreierlei Sorten Seifen-Formen. Seite 18.
8. Berechnung und Vergleichung, was nach einem bestimmten Gewichte von Salz, Unschlitt oder Fett das gegen an Maaß von Asche und Kalk erfordert wird, um davon bei einer Haushaltung oder sonst zum Gewerbe mit Nutzen Seife zu kochen. Seite 25.
9. Unterricht in welcher Jahreszeit es am zuträglichsten sey, bei einer Haushaltung Seife zu kochen, und und woselbst alsdann der Ascher gemacht werden muß. Seite 27.
10. Unterricht, wie bei einer Haushaltung 2c. ein Ascher zu machen sey, welcher so viel Lauge geben muß,

muß, womit 27 Pfund Salz, Unschlitt, oder Fett, jedes aber nach seiner Art, zur Seife verkocht werden kann. Seite 29.

Kap. 11. Unterricht wie es zu machen, daß aus Lauge von Kalk und guter Asche, ein schweres hellgelbes, durchsichtiges, quadratförmiges Salz, und aus diesem wieder ein weißes cristallisches Salz entstehe. Seite 41.

12. Unterricht, wie aus verkochter und zur Seife gebrauchter Lauge, worunter Kochsalz befindlich, oder schlechthin Salz Lauge genannt, auch ein quadratförmiges hellgelbes, und aus diesem wieder ein weißes cristallisches Salz zu machen ist. Seite 42.

13. Unterricht, wie von 27 Pfund Salz oder Unschlitt, und aus dem vorhin Kap. 10 angeführten Maaß von Asche und Kalk erfolgten 15 Eimer Lauge, eine Seife gekocht und vervielfältigt werden kann, so wie solche in Goslar zubereitet wird. Seite 44.

14. Unterricht, wie von 27 Pfund Salz oder Unschlitt und aus dem vorhin angeführten Maaß von Asche und Kalk erfolgten 15 Eimer Lauge, die sogenannte marmorirte, feste oder Kernseife gekocht und zubereitet werden kann, wie solche in Braunschweig zc. verkauft wird. Seite 60.

15. Wie bei einer Haushaltungs- Wirthschaft und auch sonst zum Gewerbe, von Salz und Unschlitt verschiedene Arten Seife, ohne und mit Vermischung von Farben gekocht und zubereitet werden können, auf eine selbst erfundene neue Art. Seite 64.

16. Unterricht, wie von 27 Pfund Salz oder Unschlitt, eine gute weiße Seife ohne Farben gekocht und zubereitet werden kann, nach einer sonst bekannten Weise, wobei die erstere Seife nochmals zur Vervielfältigung umgesetzt wird. Seite 96.
Kap.

- Kap. 17. Unterricht, wie von allerhand Fett in einer Haushaltung; Wirthschaft, eine gute auch weiße Seife ohne Farbe, gefocht und bei dem Umsetzen vervielfältiget werden kann. Seite 105.
18. Unterricht, wie man im Kleinen, auch wenn man will, auf einem Kohlenbecken in der Stube, zu jeder Zeit im Jahr eine Seife kochen oder vervielfältigen kann, welche nach Verlauf einer Stunde zu jedem Gebrauch ist, nach einer neuen Art. Seite 111.
19. Noch einige Berichtigungen und Anmerkungen zu dem Vorhergehenden. Seite 117.
20. Einige Anmerkungen über das Lichten; Gießen und Lichten; Siehen. Seite 133.
- Unterricht, aus meiner selbst eigenen Erfahrung, wie man auf die leichteste und nicht kostspielige Art in einer Haushaltung, oder auch sonst zum größern Betrieb und Gewerbe eine weiße Stärke verfertigen kann, ohne den Weizen hiezu zuvor zu schrotten, welche dennoch der hallischen Stärke gleich kömmt, oder nach gehöriger Verarbeitung wol gar übertrifft. Seite 147.
-



Vorbericht.

Es sind viele Aufsätze und Recepte vom Seifenkochen, theils durch den Druck oder auch sonst durch Manuscripte bekannt geworden; das Publikum wird es aber am besten entscheiden, in wiefern solche bis jetzt noch gebraucht werden können!

Hat wol jemals ein Seifensieder, und zwar ein solcher, welcher bis jetzt noch sein Gewerbe damit treibet, sein Arcanum und die besonders hiezu nöthigen Handgriffe einem Ungelehrten oder auch einem Gelehrten so aufrichtig bekannt gemacht, daß solcher eine wahre Vorschrift zur Nachahmung hätte schreiben, oder durch den Druck bekannt machen können? Kann auch derjenige, welcher das Seifenkochen zwar vielfmals gesehen, aber die Handgriffe dabey nicht versteht, die Stärke der Lauge nicht kennt, und das Nothwendigste, nämlich die richtige Ab-

Abfaltung nicht gesehen, oder derjenige, welcher wol einigemal eine bloße Hausseife gekocht hat, welche zu gewissen Zeiten einmal gerathen, deswegen schon eine gewisse oder sichere Nachricht von dem Seifenkochen geben?

Es giebt zwar dergleichen gedruckte Aufsätze, welche sogar den Anschein haben, als ob deren Verfasser durch Nachforschung bey den Seifensiedern Vieles zu ihrer Kenntniß erhalten hätten, und gleichwol findet man bis jetzt noch keinen einzigen Seifensieder, welcher sich beschwemet, daß ein anderer sein Arcanum oder die besonders hiezu nöthigen Handgriffe ausgeplaudert hätte. Weil überdem jeder Seifenkoch in seinem Fach selbst niemals auslernt, indem es kein Werk ist, daß nach einem gewissen Modell abgemessen oder nachgearbeitet werden kann: so kann man auch hieraus für wahr annehmen, daß solche Beschreibungen, selbst bey dem größten Anschein von Theorie mit Praxis verbunden, dennoch nicht hinreichend genug sind, diese Kenntnisse einem Andern, ohne selbst eigene, öfters gemachte, wahre Versuche, und noch dazu mit einemmal benzubringen.

Der leztthin herausgekommene Aufsatz: Die Seifensiederkunst hat allerdings, besonders wegen der Beschreibung der Abkochung mit Baumöl seinen Werth; indessen sey es mir erlaubt diese Anmerkung dabey zu machen, daß die

die Berliner Seifensieder dem Herrn Verfasser, vielleicht aus Absichten, einen mangelhaften Bericht von ihren Seifenkochen abgestattet haben; wer darnach eine Seife nachmachen wollte, der würde keine Auskunft finden. Bey dieser letztern Beschreibung, ist nebst mehreren ausgelassenen Hauptumständen vorzüglich noch zu berichten, vergessen: wie viel Lauge von den angeführten 2 Wispeln Asche und $\frac{1}{4}$ Wispel Kalk überhaupt gekommen oder auch gebraucht werden müssen, um die bestimmten 5 Centner Talg bey einem dreimaligen Kochen damit zu einer Seife fertig zu kochen.

Pag. 17. wird in diesem Aufsatze gesagt, daß man in Berlin mit Bedeckung von Brettern über den Sturz auf dem Kessel, und mit Niederdrücken der Seife im Kessel (welche jedoch bey dem Kochen noch flüßig ist) die Seife abhalten könnte, daß solche bey dem Heraussteigen im Kessel nicht über den Sturz oder Kessel herauslaufe. Wenn dieses zur Nachahmung geschrieben ist, so wird dieser Angabe gewiß kein Mensch folgen, der seine Seife in den Kessel behalten will, und wer zumal aus Erfahrung weiß, wie man bey einem ohnedem starken Feuer, welches dieses Steigen verursacht (wenn solches nicht gleich gemindert oder vorgezogen wird) durch Zudecken mit Brettern, das Steigen der Seife noch mehr vermehret, anstatt hierdurch das

b

Ueber:

Ueberlaufen aus dem Kessel oder dem aufgesetzten Sturz (über dem Kessel) zu verhindern.

Wenn man auch mit dem Niederdrücken der Seife, welche so eben im Steigen und Kochen ist, solche damit abhalten wollte, daß sie nicht aus dem Kessel, oder nach Seifensieder Art zu sprechen über den Sturz herauslaufen sollte; so ist dieses in Rücksicht des Feuers u. dgl. und besonders nach Angabe des Herrn Verfassers, daß die Seife zuletzt so klar als eine Seifenblase der Kinder werden sollte, eine bloße Unmöglichkeit. Wer das Steigen der Seife und zumal in einer solchen großen Masse noch nicht gesehen hat, der versuche dieses nur im Kleinen, so wird ihm die Erfahrung zeigen, daß gewiß etwas anderes nöthig ist, um die aufsteigende Seife und das Ueberlaufen zurück zu halten. — Ebend. wird ferner gesagt, daß die in Formen (welche nicht aus 4, sondern eigentlich aus 5 Theilen bestehen) eingefüllte Seife innerhalb 5 Tagen, sowol im Sommer als im Winter, erhärte, und alsdann erst ausgeschnitten werden könnte. Jede Seife, die von Talg gekocht ist, muß des nächsten Tages, im Winter früher als im Sommer, erkaltet seyn, kann auch aus dem größten Form im Winter folgenden Tages und im Sommer allenfalls des zweiten Tages ausgeschnitten werden, und wenn solche zuvor durch das Kochen die Härte nicht erhalten hat, welche sie nach Maaßgabe des Talges, der Lauge,

lauge, des Feuers und Salzes haben muß, so wird solche in den Formen noch viel weniger eine Härte bekommen, ob solche gleich 5 und noch mehrere Tage darinnen stehen sollte. Daß aber eine gewisse Art Seife, welche mehr aus lauge als wahrer Seife besteht, im Sommer mehr als im Winter, und auch vorzüglich in freyer Luft vielmehr eintrocknen als hart werden kann, dieses könnte wol eher seine Richtigkeit haben.

Pag. 16. wird gesagt, daß jeder Wispel Asche 12 Thlr. jeder Cent. Talg 13 Thlr. koste, und 2 Wispel Asche und $\frac{1}{4}$ Wispel Kalk (wovon kein Preis angegeben) zu 5 Cent. Talg gebraucht würden, und Pag. 17. ist angegeben, daß hieraus nach 5 Tagen ein Stück Seife in Form stehen bleibt, welches etwa achtehalb Centner hält, wovon der Centner zu 12 bis 13 Thlr. verkauft würde. Wenn nun die Kosten für die Arbeitsleute, für Salz und Holz zu einem dreymaligen Kochen, und für $\frac{1}{4}$ Wispel Kalk, (welches alles in Berlin bey einer solchen Masse nicht unter 8 Thlr. angeschafft werden kann) nebst vorigen Ausgaben hievon abgerechnet werden, wie viel würde alsdann für einen berliner Seifensieder noch übrig bleiben?

Ist hiebei kein Druckfehler vorgefallen: so kann man fürwahr annehmen, daß bey dieser Beschreibung von dem berliner Seifensieder,

so wie es schon bey mehrern Nachrichten dieser Art geschehen, keine Rücksicht auf wahre Belehrung für das Publicum genommen ist; denn noch finden einige dieser Aufsätze öfters Beyfall, und sind mit Lob angepriesen.

Woher dieses kommt, ist bald einzusehen. Die Herausgeber solcher Aufsätze sind überzeugt, daß die Seifensieder dabey gleichgültig seyn können, und kein Geld verwenden werden, dieweils noch in öffentliche Blätter von solchen Büchern eine richtige Beurtheilung einzurücken; und es ist noch zu bezweifeln ob solche Recensionen von einem Layen auch angenommen werden würden, weil es vielleicht Sitte ist, daß nur Gelehrte von Gelehrten recensiret werden müssen? Ein Gelehrter hingegen, welcher niemals dem Seifenkochen zugesehen, noch vielweniger eine practische Kenntniß in diesem Fache erlangt hat, wird vielleicht in solchen Aufsätzen nur das Theoretische recensiren können, aber billig gegen das Practische nichts zu erinnern finden: mithin bleibt das Publicum, welches solche Bücher nach dem Titel-Blatt kauft, um hieraus eine Art Seife kochen zu lernen, oder wenigstens nur zu erfahren, wie eigentlich diese oder jene Art der Seife gemacht wird, dennoch bei allen diesen Seifenkochen-Beschreibungen und Recepten in völliger Ungewißheit, und wenn es also, so zu sagen, Schaalen ohne Kern für sein

sein Geld erhalten hat, bey wem kann alsdann wohl Beschwerde angebracht werden?

Viele Haushaltungen, welche nach solchen Recepten Seife kochten, haben zwar die Asche nach Angabe der vorgeschriebenen Maaße gebraucht; allein sie haben dabei nicht untersucht, ob jede Asche auch brauchbar ist. Wenn alsdann eine schlechte Asche dazu gebraucht worden, und der Ascher selbst nach gehöriger Ordnung nicht verarbeitet ist, so daß hiervon eine schlechte Lauge abgelaufen, welche nicht einmal zum Garnkochen gebraucht werden könnte, haben sie dennoch mit weißer Stärke nach ihren Recepten eine weiße Seife davon machen wollen.

Einige Recepte geben an, daß man mit Harz, Pech und gestoßenen Knochen und dergleichen, eine harte und gute Seife bewirken könne, deren Verfasser haben aber nicht untersucht, was alsdann bei dem Ausschneiden dieser Seife von Dreck und dergleichen, mit unter auch in der Seife selbst sich befindet, und man kann denen, die solche Recepte brauchen, nicht begreiflich machen, daß zum Seifenkochen nichts mehr nöthig ist, als wahres Fett, nemlich Talg oder Unschlitt oder Del, gute Asche, guter Kalk, aber jedes nach seiner Gemäßheit und gehöriger Verarbeitung, und das alsdann das Feuer und Salz nach seiner Verschiedenheit und gehöriger Ordnung vorzüglich mit dazu wirkt.

Wenn daher verschiedene Recepte mehr Kalk bestimmen, als zu dem Maaß der Asche und dem Gewicht von Talg nöthig, auch wol gar die Asche an und vor sich zu schwach ist, und statt einer guten Lauge dagegen eine bloße Kalklauge entstehet, welche bei dem Verkochen keinen Leim verschafft, auch nach dem Absalzen der Materie im Kessel, und bei dem Kaltwerden, statt Seife ein pures Talg mit angesetztem kalkartigen Wesen sich zeigt; alsdann ist kein Recept vorhanden, woraus sich jemand Rathes erhalten könnte, um das Verdorbene in seine gehörige Ordnung wieder zu bringen, und viele verwenden alsdann mehrere Kosten, um dieses zu einer Seife wieder umzuschaffen, als wofür man die Seife selbst kaufen könnte.

Dieses alles hat mich dahin gebracht, einen Aufsatz vom Seifenkochen, aber aus selbst eigener Erfahrung zu verfertigen, und solche dem Publicum durch den Druck bekannt zu machen. Was die Schreibart oder den Stil darin betrifft, muß ich freilich bekennen, daß dieser Aufsatz fehlerhaft geschrieben seyn mag, jedoch glaube ich, daß ich denjenigen Lesern, welche hieraus etwas erlernen wollen, so viel als möglich nicht durch leere Worte, sondern durch Wahrheit mich verständlich zu machen gesucht habe, und diese werden hoffentlich meine Schreibart übersehen.

Colla

Sollte aber einer oder der andere von den Hrn. Seifensiedern, mich wegen der Herausgabe dieses Werks scheel ansehen: so muß ich ihnen nur sagen, daß ich zwar vor mehr als 18 Jahren bei einem gewissen Meister und bei Anwendung nicht geringer Kosten diejenigen Kenntnisse und Geheimnisse erlangt habe, die man zum Seifenkochen braucht, daß ich aber die besten Handgriffe und Arten Seife zu kochen, selbst erfunden habe. Es ist also mein Eigenthum, und muß mir frei stehen, damit zu machen was ich will.

Die verschiedenen Salze, die im Kap. 11. und 12. beschrieben sind, habe ich auch durch mein eigenes Nachforschen aus der Lauge herausgebracht; ein Anderer mag durch Proben ferner untersuchen, in wiefern dergleichen Salze zum Besten des Publicums mehr genutzt werden können.

Dem Aufsatze von Seifenkochen, ist zugleich etwas wenigens und vielleicht theils schon bekanntes, vom Lichtergießen und Lichterziehen, deswegen mit angefügt, um denen, welche vorher dergleichen nicht gesehen oder getrieben haben, eine kurze Anweisung davon zu geben.

Was das Stärkenmachen von Weizen, ohne solchen vorher zu schroten, betrifft (wovon in Kap. 21. ein Unterricht erfolgt;) so ist dieses deswegen mit angeführt, um an den Orten, wo die

die Accise vom Schrotten des Weizens bezahlt werden muß, solche damit zu ersparen. Wo aber keine Accise bezahlt wird, auch zu größern Betrieb eine Schrotmühle im Hause angebracht werden kann, oder sonst eine ordentl. Mühle in der Nähe ist, da wird das Stärkemachen vom geschrotenem Weizen nicht ohne Nutzen seyn.

Vielleicht könnten einige Leser wünschen, daß diesem Aufsatze etliche Kupferplatten beigez. fügt wären, wodurch das Verständniß der unterschiedenen Arbeiten, oder der hierzu nöthigen Geräthschaften, Formen und dergleichen, erleichtert werden könnte; allein es hat geschieden, als würde man hierdurch das Lesen jedes Unterrichts in diesem Aufsatze unterbrechen, wenn man den Leser bei einem jedweden Vorwurf des Textes auf die Kupferplatten verweisen müßte. Zu dem würde hierdurch der Preis des Buchs merklich erhöht worden seyn, welches wieder Andere nicht gern gesehen hätten. Ich habe desfalls gesucht jeden Unterricht, besonders vom Seifenkochen, auch ohne Kupfer, zwar einfältig, jedoch so deutlich und begreiflich als möglich zu machen, und hoffe daß ich vielen Lesern denjenigen Nutzen hierdurch verschaffen werde, welchen sie sich wünschen, und der vielleicht durch viele Seifenkochs-Recepte, wegen Mangel an practischer Erfahrung, noch nicht erlangt hat werden können.

Kapitel I.

Von der Asche überhaupt, in sofern sie zum
Seifenkochen gebraucht wird.

Es giebt verschiedene Asche, und kann solche nach ihren besondern Eigenschaften zu diesen oder jenen Sachen gebraucht werden. Zum Seifenkochen sucht man, wo möglich, die Asche von Büchenholz oder von solchem Holz zu erhalten, welches mit jenem gleiche Eigenschaften hat.

Die Asche von gesundem Fichten- oder Tannenholz, ist zwar nicht so gut als vom Büchenholz, aber doch besser als von altem oder verfaultem Holz erster Art, und muß daher nach dieser Beschaffenheit im Maaß oder am Gewicht auch mehr genommen werden, als von Büchenasche.

Eichenholzasche allein macht eine rothe Lauge und keine weiße Seife, und wenn solche ja gebraucht werden soll, so muß sie mit anderer guter Holzasche vermenget werden. Man kann solche zum Haushaltungs-Seifenkochen noch eher brauchen, wenn keine andere angeschafft werden kann, als bey dem ordinären Seifenkochen zum

A

Ge-

Gewerbe, zumal wenn vielerley altes Fett dazu gebraucht wird, aus welchem auch bey der besten Asche nicht allzugut eine weiße Seife zubereitet werden kann; es wäre denn, daß die Eigenschaften des Kalks, eine besondere Absalzung, und andere Umstände solches dahin brächten, wie unten folgen wird.

Kapitel 2.

Von Sammlung und Aufbewahrung der Asche zu selbst eignem Haushaltungs-Seifen-
kochen.

Viele glauben, daß wenn die Asche einige Wochen und noch länger in den Defen bleibt, und sich dann beyhm Herausnehmen scharf angreifen läßt und granzig ist, sie auch schärfer sey und eine schärfere Lauge, als die öfter aus den Defen genommene Asche, gebe; allein eine gemachte Probe wird zeigen, daß eine solche Asche vielleicht zu andern Sachen mit Nutzen gebraucht werden mögte, nur nicht zum Seifenkochen; denn sie macht keine helle Lauge, welche jedoch höchst nöthig ist, wenn man eine weiße Seife ohne Farben erhalten will.

Des-

Deshalben ist es gut, wenn die Asche, sie sey von welchem Holz sie wolle, höchstens mit dem 4ten Tage aus den Defen herausgenommen werde, damit sie nicht mit vielem Kohlenstaub vermischet werde, ihre ordinäre Farbe behalte, und auch ihre fettigen Bestandtheile nicht verbrennen.

Auf den Rachen-Heerden muß die Asche vor Nässe verwahret, mit jedem Abend zurück gefeget, und von den Kohlen gesäubert werden. Wenn sonst viele Kohlen darunter bleiben und entzwey gedrückt werden, bringen solche zwar eine Mehrheit von Asche, aber das Mehreste wird feiner Kohlenstaub und keine Asche seyn.

Man wird auch finden, daß eine solche Asche, sie sey von welchem Holz sie wolle, ihre gehörige Farbe nicht haben kann, welche sie eigentlich haben muß.

Es versteht sich von selbst, daß diejenigen, welche gute Asche haben wollen, keinen Torf, Kehrigh oder sonst etwas von Dreckwerk und faulem Holz verbrennen, und wenn solches ja geschehen wäre, so muß die Asche allein gelassen, oder außer dem Seisfentochen verbraucht werden.

Wenn der Ruß soll gefeget werden, muß zuvor die Asche beyseit gebracht seyn, damit nichts von diesem darunter komme, weil solcher die Farbe der Asche verändert und eine schlechte braune Lauge

A 2

macht,

macht, welche nicht nur wegen ihrer fressenden Schärfe keine gute weiße Seife, sondern derselben zugleich einen übeln und sauren Geruch giebt, auch dabey noch mehr das Salz ausschlägt. Es giebt viele Leute in der Gegend von Sandersheim und im Stifte Hildesheim, welche einen Handel mit Asche von Büchenholz treiben, und sie von vorzüglicher Güte verkaufen. Sie ist bey dem Angreifen fast einem Mehl gleich, hat auch eine mehr ins Weiße übergehende als eine graue Aschenfarbe. Durch ihr öfteres Ausziehen aus den Defen, und wiederholter Säuberung derselben von Kohlen, zc. erhalten sie mehr Asche und bekommen auch mehr Geld dafür als diejenigen, welche ihre Asche einige Wochen lang in den Defen verbrennen, und statt deren bestomehr Kohlenstaub erhalten, wo von die Asche schwarzgrau gefärbet wird.

Die Asche muß auch zugleich an einem trocknen Orte aufbewahret werden, damit solche vor dem Gebrauch ja nicht feuchte werde; denn eine vorhin feuchte und naß gewordne Asche, wird niemals eine Lauge geben, welche zum Seifenkochen gebraucht werden kann. Deshalben man bey dem Einkauf der Asche wohl zu untersuchen hat, ob solche nicht wohl gar vorhin schon ausgelaugt gewesen, und wieder trocken gemacht sey. Dies geschieht zwar von einigen Seifensiedern, welche vorhin ausgelaugte oder vorhin feucht gemachte Asche, auch selbst eine gewisse Art, welche bey dem Hüttenwerk unter dem

dem Nahmen Windofen= Afche vorfällt, aufkaufen, aber folche nie zum Seifenkochen brauchen, sondern diefelbe mit Nutzen bey dem Silberhüttenwerk wieder verkaufen, diefen darf also derjenige ja nicht nachfolgen, welcher folchen Handel nicht auch treibt.

Kapitel 3.

Was bey dem Einkauf fremder Afche zu obferviren.

Wenn man schon für reine Afche von Büchenholz etwas mehr Geld geben muß, fo steht man fich doch better dabey, als wenn man allerhand schlechte Afche um einen niedrigen Preis kauft, zumal wenn man hiebey nicht verfichert ift, ob Kehrigh, Ruß und allerhand Dreckwerk mit darzwischen ift; diefes vermehret dem Verkäufer nur das Maaß im Scheffel, und verfehafft dagegen dem Einkäufer wenig und noch dazu eine schlechte Lauge.

Will jemand bey dem Einkauf folcher Afche, welche grandig oder fcharf anzugreifen ift, und dabey fchwarz oder afchenfarbig ausfieht, eine Probe damit machen, kann folches also gefchehen:

N 3

Man

Man nehme 2 Hände voll, und zwar aus der Mitte des Sackes, oder aus dem Gefäß, worin solche gebracht wird, feuchte solche in einem flachen irdenen Gefäß mit so viel heißem Wasser an, daß dieses etwas darüber stehet, gieße alsdann dieses sachte davon; so wird sich zeigen, was dieses Wasser vor Farbe, Geruch und Geschmack habe, wie viel Kohlenstaub dabey ist, was vor Sand oder Dreck auf dem Boden liegen bleibt, wie viel brauchbare Asche hierunter befindlich gewesen, und ob das abgegossene Wasser sich schlüpfrich angreifen läßt.

Wey einer ähnlichen Probe mit solcher Asche, welche sich als Mehl angreifen läßt, und ihre gewöhnliche Farbe hat, obgleich nicht jedesmal von lauter Büchenholz ist, wird man finden, daß das Wasser, so davon abgegossen wird, schlüpfrich und laugenartig, nicht braun ist, den gehörigen Geruch, dabey auf der Zunge einen seifenartigen Geschmack hat, und gar keinen oder doch nur sehr wenigen Kohlenstaub und kleinen Sand im Geschirr zurück läßt.

Die ordinären Seifensieder kaufen deshalb vorzüglich bey Brandeweinsbrennereyen und Salzsiedereyen, in welchen Büchenholz oder büchene Waasen gebrannt werden, ihre nöthige Asche, weil solche nicht viel ausbrennt, sondern bald ausgezogen wird, und weil man hiebey vor Kehrigh und Ruß sicher ist.

Eine

Eine solche Asche ist es also, welche, um eine gute Lauge zu machen, erfordert, und die unten ferner noch im Ioten Kapitel beschrieben wird.

Kapitel 4.

Vom ungelöschten Leder- oder Weißkalk, in so fern dieser zum Seifenkochen gebraucht wird.

Dieser ist in Ansehung seiner Bestandtheile und Farbe unterschieden, und daher auch im Maaß oder Gewichte mehr oder weniger, zu diesem oder jenem Seifenkochen, zu gebrauchen.

Von demjenigen Kalk, welcher sehr hitzig ist, muß man weniger brauchen, als von solchem, der nicht so viel Hitze hat. Letzterer macht auch die Seife an Farbe mehr weißer oder härter, und zergethet oder entläßt sich auch eher als ersterer.

Diesen Unterschied mit Proben zu untersuchen, würde bey Haushaltungswirthschaften in einem Jahre nicht möglich seyn, denn wie vielerley Kalk ist nicht zu bekommen, und zwar besonders in der Gegend des Oberharzes?

Am besten ist es also, wenn bey einer Haushaltung Seife gekocht werden soll, daß man sich an demjenigen Orte, wo man wohnt, erkundiget, woselbst die dasigen oder in der Nähe wohnenden Seifensieder ihren Kalk bekommen, und daselbst läßt man sich den nöthigen Kalk, wenn es möglich, so gleich frisch aus dem Ofen herholen. Auf dem Wege muß solcher sowohl bey großer Hitze als bey nassem Wetter stark bedeckt werden, damit keine Sonne darauf scheint, keine Luft dazu kommt und er nicht feucht oder naß werde.

Es giebt eine gewisse Art Kalk, welcher sogar bey entstehenden Gewittern im Ofen bey'm Ziegelbrennen schon zergethet, aber dagegen destomehr die Kälte aushalten kann. Dieser Kalk würde mit von der besten Sorte zum Seifenkochen seyn, wenn solcher beständig früh genug im Frühling und auch noch im späten Herbst zu bekommen wäre. Allein weil es mit den Ziegelföfen nicht die Beschaffenheit hat, wie mit einem ordinären Kalkofen, so hat man das Beste zu seinem Gebrauche zu untersuchen. Will man aber den Kalk einige Zeit aufbewahren, so muß solcher, wenn er nicht zergehen soll, wie schon erinnert, auf dem Wege vor Luft und Nässe gut verwahrt gewesen seyn, und nunmehr bringt man solchen, bey einer Wenigkeit oder Vielheit, in einen Kasten oder solches Behältniß, welches zugedeckt werden kann, oben ins Haus, wo keine Feuchtigkeit und Luft dazu kommen kann.

Die

Die ordinären Seifensieder können den Kalk, sowohl im Frühling als im späten Herbst, von den ordinären Kalkbrennereyen beständig frisch erhalten, und brauchen solchen zum Wintergebrauch höchstens nur $2\frac{1}{2}$ Monat aufzubewahren.

Hiebey ist noch anzuführen ndthig, daß sowohl das Maaß als der Preis bey den Kalkbrennereyen sehr verschieden ist.

In der Gegend des Oberharzes ist der Kalk von Goslar und Münnichhof am besten noch zum Seifenkochen zu gebrauchen. Der erstere macht mehr weiß als der letztere, und dieser ist hitziger, macht die Seife härter, zergeht auch in freyer Luft sehr bald. Wenn dieser oder auch ein anderer etwas zergangener Kalk alsdann gebraucht werden soll, so muß hiezu statt kaltem Wasser, dagegen warmes gebraucht werden, um hiedurch bey dem Aeschermachen der Asche eine Wärme zu geben, oder dem zergangenen Kalk etwas Feuer hiedurch zu verschaffen. Ein ganz zergangener Kalk, welcher durchaus einem Mehl gleich ist, kann hiebey nicht mit Nutzen gebraucht werden.

K a p i t e l 5.

Vom Salz, in sofern dieses bey dem Seifenkochen gebraucht werden muß.

Das Salz ist das nöthigste Stück bey dem Seifenkochen, ohne dasselbe kann die Seife ihre gehörige Sahre nicht bekommen, und folglich nicht fertig werden.

Es giebt aber Salz, welches stark, und wieder ein anders, welches schwach salzet; dieses muß man vor dem Gebrauch wissen.

Bevor das Salz gebraucht wird, muß man untersucht haben, ob die Lauge von dem bestimmten Maaße von Asche und Kalk auch diejenige Kraft bekommen, welche solche nothwendig haben muß; dieses findet man aber nicht ehender, bis der Ascher fertig, auch wirklich Lauge da und diese probiert worden ist.

Man muß ferner zuvor untersucht haben, in welchem Verhältniß diese Lauge gegen das bestimmte Salz, Unschlitt oder Fett sich befindet; ob man bey dem Kochen einen Leim bekommt, und wie derselbe beschaffen sey, oder ob man gar keinen Leim bekomme.

Nach diesen und mit diesen Umständen, findet das Salz erst seine bestimmte Ordnung, was nämlich

lich vor Maaß oder Gewicht von starkem oder schwachem Salz gebraucht werden muß, um diese oder jene Art Seife damit abzusalzen und fertig zu kochen.

Es ist deshalb denjenigen Recepten nicht als ein Gesetz zu folgen, welche nur schlechtweg angeben, zu so viel Hinten Asche und zu so viel Pfunden Talg muß so viel Salz kommen, und dann wird die Seife damit fertig gekocht werden können. Hierzu wird, wie jetzt berührt, noch ein Mehreres erfordert, und wenn dieses in eines solchen Seifen-Rechts-Recept nicht mit angeführet ist, wer wird sich alsdann hieraus Rathß erholen können?

Das Salz, oder das Absalzen ist also eigentlich das rechte Arcanum heym Seifenkochen, mit diesem kann man bey einer guten Lauge wenig und harte, auch viel ordinäre Seife machen, nachdem solches die Umstände verlangen.

Man kann aber auch bey vieler Lauge im Kessel nur eine Hand voll, und bey wenig Lauge im Kessel nur ein Loth Salz zu viel oder zu wenig nehmen, so wird es diejenige Seife nicht werden, die sie werden sollte. Auch können bey schwacher Aschenlauge oder bey zu starker Kalklauge, statt einer Meße, dagegen 2 oder 4 Meßen Salz gebraucht werden, und wird deswegen doch noch keine Seife, sondern es bleibt auch nach dem Absalzen das bloße Talg oben stehen.

Es

Es kömmt also alles darauf an, wie die Lauge beschaffen, ob viel oder wenig Eimer Lauge im Kessel befindlich, ob Leim vorhanden und wie dieser Leim beschaffen, oder ob gar kein Leim werden will, und hiernach wird das Absalzen eingerichtet.

Diejenigen, welche in Haushaltungen, oder auch sonst zum Gewerbe Seife kochen wollen, müssen sich also auf so viel Salzvorrath schicken, damit nach dem Kochen eher noch Vorrath bleibe, als daß es bey dem Kochen selbst daran fehle; und dies um so mehr, wenn in der Nähe nicht sogleich etwas zu bekommen wäre.

Kapitel 6.

Specification, was an nöthigem Geräthe und Gefäßen bey einer Haushaltung zum Seifenkochen bey 27 Pfund bis zu einem halben Centner Talg Einsatz erfordert wird.

- 1) Ein Ascherfaß mit einem Zapfenloch im Boden, worein bey einem halben Centner Talg Einsatz wenigstens 9 Himten; bey einem viertel Centner Einsatz wenigstens 5 Himten Asche gehen, und dennoch oben über der Asche so viel Platz übrig bleibt,

bleibt, daß wenigstens 3 Eimer Wasser darauf gegossen werden können.

Es ist gut, wenn ein solches Faß nicht von Eichenholz, sondern von Tannenholz, mit starken Stäben und Boden, seyn kann, weil dieses letztere die Lauge nicht roth färbet, und wenn solches nicht mehr gebraucht und weggesetzt wird, werden sich auch alsdann die Stäbe nicht krumm ziehen, welches hingegen bey Gefäßen von Eichenholz geschieht, worin die Lauge oder Asche eine Zeitlang gestanden und hernach nur einige Tage im Trocknen steht; und sobald diese Stäbe in einem Faß von Eichenholz sich krumm gebogen haben, alsdann werden solche niemals wieder in Ordnung kommen, folglich kann ein solches Gefäß kein Wasser halten.

Das Zapfenloch hierin muß entweder in einem breiten Stabe dichte über dem Boden angebracht werden, woraus die Lauge vom Boden weg sogleich durch einen angebrachten Hahn ablaufe; oder wenn der Bock hoch ist, worauf dieses Faß gesetzt wird und ein Tubben darunter geht, so kann auch das Zapfenloch im Boden selbst, gleich am Rand der Stäbe angebracht werden.

Die Größe dieses Zapfenlochs hat keine Bestimmung, wenn darin nur nach Belieben ein kurzer oder langer Hahn oder Rohr wie hernach folgt, angebracht werden kann, welcher nach Befinden zu und aufgemacht werden muß.

Wor

Vor dem Gebrauch muß jedesmal das Faß und auch die Tubben untersucht werden, ob solche auslaufen, damit keine doppelte Arbeit hiebey geschehen muß, auch die Lauge nicht unnöthig und zum Schaden davon laufe.

In dem Ascherfaß wird ein Kreuz über den Boden gelegt, welches ohngefähr 3 bis 4 Zoll Höhe hat, und unterwärts auf den Boden zu, mit Einschnitten versehen ist, damit die Lauge darunter durch und nach dem Zapfenloch ziehen kann. Auf dieses Kreuz wird noch ein runder Boden, so mit Löchern versehen, aufgelegt, welcher an die Stäbe des Faßes in der Runde vollkommen anschließen muß.

Besser ist, wenn dieses Kreuz und doppelter Boden von Lannenholz und glatt gehobelt ist, damit die Lauge nicht stark einziehen kann.

Auf diesen 2ten Boden wird reines Stroh, welches vorhin zu nichts gebraucht worden, ohngefähr 4 bis 6 Zoll hoch auseinander gelegt und dieses wird vorzüglich an den Stäben, in der Runde herum und auch in der Mitte auf diesem doppelten Boden etwas eingedrückt, daß die eingeschüttete Asche nicht durchkommen kann.

Dann wird ein Bock mit 3 oder 4 starken Füßen erfordert, worauf dieses Faß gesetzt wird, welcher von solcher Höhe seyn muß, das man einen Tubben wie jetzt folgt, darunter setzen kann, wenn zumal das Zapfenloch unterwärts im Boden des Faßes ist.

- 2) Ein Tubben von Lannenholz, welcher 8 Eimer Wasser hält, so unter diesen Bock und das Zapfenloch gesetzt werden kann.
- 3) Noch 2 oder 3 andere Tubben von gleicher Größe, die verschiedene Lauge hinein zu gießen.
- 4) Ein Kessel, worein bey einem viertel Centner Talg Einsatz wenigstens 20, und bey einem halben Centner, wenigstens 25 Eimer Wasser gehen, welcher, wie die in den Seifensiedereyen, wo möglich mehr Höhe oder Tiefe als Weite habe, damit die Seife bey dem Kochen desto höher steigen kann.

Dieserwegen wird auch in ordentlichen Seifensiedereyen ein Sturz von Lannenholz über einen solchen Kessel noch aufgesetzt, welcher über dem Rand des Kessels, so über der Mauer 3 bis 4 Zoll hervorsteht, vermittelst zugerichtetem Kalk oder Lehm verschmieret wird, und wenn die Seife ihre gehörige Zeit gekocht und sich wieder gesetzt hat, wird dieser Sturz abgenommen und die Seife aus dem Kessel ausgefüllet.

Besser ist's auch, wenn bey Haushaltungs-Seifenkochen der Kessel eingemauert ist, weil man sonst nicht gut dazu kommen kann, und auch zu viel Holz verbrannt werden muß.

- 5) Verschiedene Eimer, verschiedenes Maaß, als Himten: ein viertel und ein drittel Himten, eine

eine oder zwei Kellen von Kupfer mit langem Stiel, worein ein Maasß Wasser geht, und bey größerem Betrieb werden noch verschiedene Lubbens, auch kleinere Kessel und Geschirre gebraucht, die Farben darin einzuweichen, u. s. w.

- 6) Einige Seifenformen, wovon dreyerley Sorten im 7ten Kapitel beschrieben werden; auch die benöthigten reinen leinenen Seifentücher, und einige Auswaschetücher zum Auswischen der Gefäße.
- 7) Bey Haushaltungsseifenkochen wird auch eine Banne oder weiter Lubbens gebraucht.
- 8) Zum Aschermachen und die Asche in das Ascherfaß zu bringen, wird eine eiserne Schaufel mit hölzernem Stiel, eine Hacke, und einige Mulden oder Füllfässer, auch ein Sieb oder Räder, die Asche durchzusichten, erfordert.
- 9) Um die Asche im Faß feste zu stampfen, wird ein kleiner Stampfer wie ein Kohlstampfer gebraucht.
- 10) Um die Seife in Tafeln zu schneiden, kann ein großes Messer oder ein Drath mit 2 hölzernen Griffen gebraucht werden, wozu auch einige Modelle nöthig sind, so im 7ten Kapitel beschrieben werden.

Anmerkung zu obigem.

Alles hölzerne Geräthe, und überhaupt alles, was zur Lauge und Seifenkochen gebraucht werden soll,

soll, auch vorzüglich der Kessel muß vor dem Gebrauche zuerst recht rein gemacht werden, und besonders wenn alles dieses vorher zu allerhand schmutzigen Sachen gebraucht worden ist. Es ist so zu sagen nichts eigensinnigers als das Seifenkochen. Mancher weiß nicht, warum die Seife auch bey der besten Lauge nicht gerathen will; er dürfte aber nur die Gefäße oder Geschirre untersuchen, so würde er die Ursache leicht darin finden, daß diese mit Schmutz und Dreck besudelt waren. Deswegen muß auch sogar das Aescherfaß, die Tubben, Eimer und Kessel, worin Lauge kömmt, vor dem Gebrauche, rein ausgewaschen und dann mit einem reinen Tuche zuvor trocken ausgewischt werden; auch müssen ein oder zwey Eimer bloß zum Wasseraufgießen gehalten werden, damit die Lauge außer Vermischung mit Wasser bleibt.

Bei größerm Betrieb zum Gewerbe, bleibt alles Gefäß zu diesem Gebrauche allein, und wird zu nichts anderm gebraucht; auch müssen hiebey die Materialien und Gefäße ins Größere gehen.

Unter Eimer versteht man ein solches Gefäß, worin 9 bis 12 Maaß oder Quartier Wasser gehen.

K a p i t e l 7.

Beschreibung von dreyerley Sorten Seifen-
formen.

(Formen erster Sorte.)

Die Formen können auf verschiedene Art eingerichtet werden, nachdem solche zu großem oder kleinem Betrieb erforderlich sind. Man kann dergleichen machen lassen, so aus 5 Theilen bestehen, nämlich aus 4 Seitenbrettern und einem Bodenbrette, welches letztere, wie die andern mit Fugen versehen und so in einander geschoben werden. Zwey Seitenbretter sind etwas länger als die 2 andern, durch diese kommen alsdann 2 Queerriegel oder Durchstecher, und in jeden dieser Durchstecher wieder ein kleiner Keil oder Vorstecher. Die 2 Durchstecher halten vermittelst der 2 kleinen Keile oder Vorstecher die sämtlichen in einander gesetzten 5 Stücke zusammen, und vermittelst dieser Durchstecher und Keile werden die 5 Bretter feste und lose gemacht, auch aus einander genommen, wie man solches haben will. Den Tischern wird dieses schon gnug seyn, auch ohne Kupfer hiernach Auskunft zu finden.

Wenn dieser Form in der Höhe ordinaire Dier-
lenbreite hat, und im Quadrat 1 Elle ausmacht,
kann solcher 1 Centner Seife in sich fassen, und ist
ein

ein Form dieser Art zu einem viertel Centner Talg
Einsatz zur Vervielfältigung der Seife genug.

In dem Bodenbrett müssen einige kleine Löcher
seyn, wodurch die Lauge abziehen kann; wenn aber
eine solche Seife hinein kommt, wie im 15ten Kapitel
beschrieben wird, wobey keine Lauge abgeht, alsdann
sind keine Löcher nöthig.

Wenn die Seife in diesen Form gegossen werden
soll, wird zuvor ein doppeltes reines leinenes Tuch auf
dem Bodenbrette ausgebreitet, und sein schlicht auf als
len 4 Seiten angezogen und an den Seiten eingedrückt,
damit keine Seife unter das Tuch ziehen kann und
keine Falten entstehen; dieses macht alsdann, daß
die Seife auf dem Boden fein eben und schlicht wird.

Bei dem Eingießen der Seife setzt man diese
Form über eine Wanne oder etwas weiten Tubben,
damit nach Bestinden und Verschiedenheit der Seife,
die Lauge davon und in diese Wanne abläuft. Aus
gutem Vorbedacht wird hier Verschiedenheit der Seife
gesetzt, weil Seife gemacht werden kann, wovon
gar keine Lauge aus den Formen abläuft, sondern
alles in den Formen reine Seife ist und bleibt, wie her-
nach folget.

Damit sich die Seife nicht anhängt, sondern ge-
hörig abzieht, kann man, bevor die Seife eingegossen
wird, die Seitenbretter der Formen mit zugerichteter
Wascherbe oder mit gelben Oker als eine Farbe über-

streichen, man braucht auch hiezu ungelöschter Kalk, welcher wie eine Farbe zubereitet wird. Vor dem Eingießen muß aber dieses alles an den Brettern trocken seyn. Wenn dann die Seife kalt ist, und die kleinen Reile aus den Durchstechern, so wie diese 2 Durchstecher herausgezogen und die 4 Seitenbräter gleichfalls weggenommen sind, so bleibt das Bodenbrett allein, mit dem großen □ Stück Seife stehen, welches mit einem Drath, wie vorhin beschrieben, vermittelst des angehaltenen Modells in Tafeln geschnitten wird.

Diese Modelle zu beschreiben, stelle man sich eine Schieblade vor, welche aus 4 Seiten und einem Bodenbrett besteht. Hievon müßte aber 1 Seitenbrett abgenommen seyn, und so die Länge herauf an dem großen Stück Seife so in Tafeln geschnitten werden soll, angelegt werden, daß nämlich die Seite, wo das Seitenbrett fehlet, unten am Boden der Seife an, und die 3 Seitenbretter über dem großen Stück Seife hervorzuliegen oder zu stehen kommen. So hoch nun diese 3 Seitenbretter sind, so breit umfassen sie also einen Theil von dem großen Stück, und nun hält jemand dieses Modell fest an der Seife an, indessen daß ein anderer mit dem beschriebenen Drath von oben und längs an diesen herüberstehenden Seitenbrettern bis zum Boden der Seife herunterschneidet. Nach dem Durchschneiden wird das Modell von oben herüber und zu sich eingebogen, und wird alsdann die abgeschnittene Tafel in sich

sich liegen haben. So hoch oder breit die 3 Seitenbretter sind, so schmal oder breit wird auch jede abgeschnittene Tafel seyn, welche alsdann abermal in kleine Stücken geschnitten wird.

Man kann sich ein solches Mobell zu der oben beschriebenen Form machen lassen, welches mit seinen 3 Seitenbrettern die Höhe herauf und über dem großen Stück Seife dicht anschließt. Die Höhe der 3 Seitenbretter kann alsdann so eingerichtet werden, daß das große Stück in gleiche Anzahl Tafeln zu drittheil bis 4 Zoll dick geschnitten werden kann.

(Formen zweyter Sorte.)

Man kann noch andere Formen machen lassen, die etwa anderthalb Ellenlänge und Dielenbreite haben, und auf den 4 Seiten mit 3 Zoll hohen Leisten oder Rahmen versehen sind, so anderthalb auch 2 Zoll über dem Brett hervorstehen, dieses wird das Bodenbrett genannt, worin nach Befinden einige kleine Löcher seyn müssen.

In dieses Bodenbrett mit Leisten kömmt ein Form von 4 bis 8 Zoll hoch (wie ein Schiebkasten ohne Boden,) welcher auf allen 4 Seiten in die Leisten oder Rahmen, und auf das Bodenbrett dichte und eben hineinpäßt, und so auch an die Seitenleisten dichte anschließt. Zuvor die Seife hinein gegossen werden soll, wird auf dem Boden und über die 4 Leisten heraus ein doppeltes leinen Tuch gelegt, und auf allen 4 Seiten feste angezogen. Auf dies-

ses ausgespannte Tuch, so etwas über die Leisten hervorgehet, wird alsdann der Form gesetzt, welcher auf allen 4 Seiten an die Leisten und das darüber liegende Tuch auf dem Bodenbrett egal anschließen muß, daß die eingegossene Seife zwischen dem Tuch, Leisten und Formen nicht durchbringen kann, sondern auf dem Tuch und Boden stehen bleibt. Wenn Lauge dabey ist, so ziehet diese durch das Tuch und Bodenbrett, vermittelst der kleinen Löcher, davon ab.

Man kann diesen Form inwendig an denen 4 Seiten gleichfalls vor dem Gebrauch mit Wascherde ic. anstreichen, und wenn die Seife darin kalt worden, den Form behutsam von dem Bodenbrett und zwischen den Leisten herausnehmen; alsdann bleibt die Seife auf dem Tuch und Bodenbrett stehen, welche hierauf mit einem dünnen Messer nach dem Modell oder nach einem Linial nach den vorher abgetheilten Linien, in beliebige Tafeln oder Stücken geschnitten wird.

Wenn sich etwa die Seife an den Seiten anhänget hat, kann man nur mit einem Messer etwas nachhelfen.

Diese Art Formen von acht Zoll hoch, anderthalb Elle lang, und Dielenbreite, halten in ihren Raum bis 60 Pfund Seife nach der Vielfältigung, so im 15ten Kapitel beschrieben werden soll.

(For:

(Formen dritter Sorte.)

Man kann ferner Formen machen lassen wie kleine Schiebladen; die ohngefähr 13 Zoll lang, 3 Zoll hoch und 6 Zoll breit sind, aber der Boden ist vor sich, und nicht befestiget. Zu jedem wird ein Bodenbret separat gemacht, ohne Leisten und Löcher, welches auf allen 4 Seiten etwa einen halben Zoll mehr hervorsteht als die Form an sich lang und breit ist. Wenn alsdann die Seife hineingegossen werden soll, werden inwendig die 4 Seiten wie vorhin mit Wascherde u. besirichen, (jedoch ist dieses als kein Gesetz durchaus zu befolgen). Ueber das Bodenbret wird ein reines doppeltes leinenes Tuch gelegt, welches so groß seyn muß, daß solches über die 4 Seiten des Bodenbrets etwa 2 Zoll vorsteht. Auf dieses Bodenbret und aufgespannte Tuch wird der Form gerade aufgesetzt, und so dieser Boden mit dem Tuch und Formen, vermittelst 3 starker Bänder oder Bindfaden, so darunter gelegt sind, in der Mitte und an beiden Enden feste auf einander gebunden.

Diese kleinen Formen sind deswegen gut, weil jeder 6 Pfund Seife in sich faßt, welche alsdann bey dem Abnehmen der Formen nochmals in beliebige Stücke geschnitten werden kann, und wenn sich bei einer gewissen Art Seife etwas von Schmutz unten angelegt hat, so wird solcher mit einem Messer jedesmal abgeschnitten.

Wenn die Bänder um den Boden und über den Form in der Mitte und an beyden Enden feste gebunden sind, so gehet nichts von Seife durch, wol aber etwas Lauge, wenn solche mit unter der Seife ist.

Alle beschriebene Formen müssen nicht nur von trockenen Dielen, sondern auch vom Tischer so gemacht werden, daß alles glatt gehobelt, und nach dem Winkel egal auf- und in einander paßt.

Wer es will, kann von der zweyten Sorte noch andere Formen brauchen, welche 1 bis 2 Ellen breit und so viele Ellen lang sind, wobey der aufgesetzte Rahmen, wie vorhin beschrieben, gleichfalls 4 bis 8 Zoll hoch ist. In diesen Formen kann man alsdann nach Belieben so viel Seife eingießen, als so hoch die Seife nach den Stücken, so man verlangt, und welche mit einem dünnen Messer ausgeschnitten werden, seyn sollen.

Die Erfahrung wird bey einem Gewerbe am besten lehren, wie hoch oder wie breit solche Stücke nach dem Gewichte seyn sollen, (welche alsdann nach einem Lineal geschnitten werden,) und wie noch ferner andere Formen zu machen sind.

Kapitel 8.

Berechnung und Vergleichung, was nach einem bestimmten Gewichte von Talg, Unschlitt oder Fett, dagegen an Maaß von Asche und Kalk erfordert wird, um davon bey einer Haushaltung, oder auch sonst zum Gewerbe mit Nutzen Seife zu kochen.

Zu 50 bis 60 Pfund Talg werden erfordert 7 bis 8 Himten reine Büchen: oder 8 bis 9 Himten gute Tannenasche, und drey Viertel von einem Braunschweigischen Himten guten frischen Lederkalk; ist solcher aber schon etwas zergangen, so muß auch jederzeit etwas davon mehr genommen werden.

Zu 40 bis 50 Pfund Talg nimmt man 6 bis 7 Himten gute Büchen: oder 7 bis 8 Himten gute Tannenasche, und zwey Drittel eines Braunschweigischen Himten Lederkalk.

Zu 30 bis 40 Pfund Talg gehören 5 bis 6 Himten gute Büchen: oder 6 bis 7 Himten gute Tannenasche, und ein halber Himten guter Lederkalk.

Zu 20 bis 30 Pfund Talg braucht man 4 bis 5 Himten gute Büchen: oder 5 bis 6 Himten gute Tannenasche und ein Drittel Himten Lederkalk.

Zu 15 bis 20 Pfund Talg wird erfordert 3 bis 4 Himten gute Büchen- oder 4 bis 5 Himten gute Tannenafche, und ein Viertel Himten oder 1 Kopf guter Lederkalk.

Anmerkung.

- 1) Das Maaß der Afche und des Kalks besteht in gehäufte Himten, und weil überdem das Kalkmaaß nicht an jedem Ort gleich ist, so ist hier der Braunschweigische Himten zum Maaße angenommen.
- 2) Die Afche muß überhaupt vor dem Gebrauche durch- oder ausgefichtet seyn.
- 3) Unter der guten Tannenafche versteht man Afche, welche nicht allein aus Büchen, sondern zugleich auch aus anderer guter Holzafche, mit einander vermischet, besteht, weil die Tannenafche ohnedem nicht viel außer dem Harz aazutreffen ist. Unter Büchenafche versteht man solche Afche, welche von Büchenholze allein gebrannt ist.
- 4) Jeder Himten gute Büchenafche muß alsdann viertelhalb, und jeder Himten gute Tannen- oder vermischte Afche von Tannen und Büchenholz muß 3 Eimer brauchbare Lauge geben.
- 5) Bey beständigem Betriebe, wo mit jeder Woche ein neuer Kesch gemacht wird, braucht man nicht jedesmal dieselbe Himtenzahl von Afche und Kalk

Kalk wieder dazu zu nehmen, weil die übrige Lauge vom vorigen Aescher wieder mit zugesetzt wird; wie hernach folget.

- 6) Ganz zergangener Kalk kann hiebey nicht gebraucht werden, es wäre denn, daß noch recht frischer wieder darunter käme; allein, weil hiemit nicht Jedermann fertig werden mögte, so istß am besten, man läßt solchen gänzlich zergangenen Kalk ganz weg.

Kapitel 9.

Unterricht, in welcher Jahrszeit es am besten ist, bey einer Haushaltung die Seife zu kochen, und wann und wie der Aescher gemacht werden muß.

Weil im Frühling, Sommer und Herbst der ungelöschte Kalk frisch und noch unzerfallen zu erhalten ist, so istß am besten in diesen Jahreszeiten die Seife zu kochen; nur will es in denen Hundstagen mit jeder Lauge nicht recht glücken, weil in dieser Zeit der Kalk der Gewitter wegen sehr bald zergethet.

Beym Seifenkochen zum Gewerbe, richtet sich Jeder nach seinen Umständen, damit jederzeit guter
Kalk

Kalk und gute Asche vorräthig sey. Auf den Winter wird der Kalk soviel als möglich verwahret, wie schon bey dem 4ten Kapitel angeführet worden.

Einen Aescher zu machen und die Seife zu kochen, ist in Absicht der Handgriffe und nöthigen Producte im Sommer und Winter gleich, nur muß im Winter alles vor Frost verwahret werden, welches nach eines Jeden Einsicht auf verschiedene Art, mit einem Ofen im Werkhaus, oder sonst bewerkstelliget wird.

Beym Seifenkochen in einer Haushaltung, muß zum Aeschermachen ein Platz eingerichtet werden, welcher unter Schauer oder Dachung, nicht weit vom Aeschersaß ist, und wobey nicht Jedermann, der dabey nichts zu verrichten hat, so wie auch bey das Aeschersaß und Kochen kommen kann.

In der Nähe muß entweder Fluß- oder sonst ein weiches Wasser seyn.

Der Aescher selbst kann auf einem Fußboden von Holz, Gips oder Steinen gemacht werden; nur muß dieser Platz zuvor recht rein gemacht und eben seyn.

Bej Haushaltungen sucht man besonders einen solchen Ort hiezu aus, welcher vorhin zu keinen unreinen Sachen gebraucht worden ist.

Kapitel 10.

Unterricht, wie bey einer Haushaltung ein
Aescher zu machen ist, welcher so viel Lauge
geben muß, womit 27 Pfund Talg = Unschlitt
oder gesammletes Fett, jedes aber nach
seiner Art zur Seife verkocht
werden kann.

Wenn der Platz hiezu eingerichtet und zuvor rein
gemacht worden, werden des Tages früh vor dem
Tage, an welchem man kochen will, fünfstehalb Him-
ten reine Büchens- oder sechstehalb Himten gute Län-
nens- oder andere vermischte gute Asche, welche von
Ruß und Kehrige rein, auch zuvor gesiebet ist, auf
diesen Platz geschüttet. Dazu werden 3 Eimer mit
ordinärem reinen weichen Wasser gesetzt und nach
und nach auf diese Asche mit einer Kelle daraus auf-
gegossen, und dann wird die Asche bey diesem Auf-
gießen mit einer Hacke oder Schaufel so lange durch
einander gearbeitet, bis sie durchaus angefeuchtet
ist, und bis sie sich ballen läßt. Es muß diese
Asche aber ja nicht feuchte gemacht werden, daß sie
bey dem Angreifen und Ballen in die Hand Schmutz
und Masse bringet, oder daß solche ganz schmierig
würde; und wenn dieses aus Versehen ja geschehen
wäre, so muß so viel andere trockene Asche wieder
darunter gemenet werden, bis solche ihre gehörige
Feuchtigkeit hat. Hierauf wird diese angefeuchtete
Asche

Asche mit der Schaufel in einen runden Haufen, wie ein Kohlen-Mieler, zusammengebracht und aus dessen Mitte die Asche herausgenommen und dafür eine dritte Meße oder ein Drittel Hinten guter ungelöschter Kalk dichte aufeinander in die durch die weggenommene Asche entstandene Vertiefung gelegt, und dieselbe solchergestalt mit dem Kalk wieder ausgefüllt.

Wenn dieses geschehen, so gießt man 2 Maaß Wasser über diesen Kalk, und bedeckt solchen sogleich mit der angefeuchteten Asche wenigstens 4 Zoll hoch, und klopft solche mit der Schaufel etwas feste an. Sobald der Kalk anfängt etwas zu dampfen und Rizen zu machen, so wird von der feuchten Asche dieses Haufens von unterwärts herauf, immer etwas über diese Rizen geschüttet und angeschlagen, damit kein Dampf herauskomme.

Nach Verlauf einer Viertelstunde nachdem der Kalk hineingebracht ist, wird mit der Schaufel durch diesen Haufen von oben durch und auf den Kalk gestoßen, findet sich alsdann noch ganzer Kalk, so werden, um solchen zu löschen, noch 2 Maaß Wasser in die Oefnung langsam eingegossen, und diese Oefnung mit der feuchten Asche nochmals bestärket, die Asche überall, und auf den entstehenden neuen Rizen dichte angebrückt, bis keine Rizen mehr entstehen.

Wenn

Wenn von dem Durchstechen an, abermals eine Viertelstunde verflossen ist, so wird von dem Kalk aus der Mitte des Haufens immer etwas mit der Hacke und zwar unterwärts hervorgezogen und vermittlest der Hacke geschwind mit der Asche vermenget und durch einander gearbeitet, damit dieser Kalk die sämtliche Asche noch erwärmen kann, und wenn die Asche hievon zu trocken wird, so kann noch etwas wenig Wasser dazwischen gegossen werden, damit sie ihre vorige Feuchtigkeit behält.

Während der Zeit dieses verarbeitet wird, hat ein Anderer in dem Ascherfaß das Stroh, wie schon beschrieben, auf den doppelten Boden gebracht, und das Faß auf den Bock in gerade Richtung gesetzt, damit es auf keiner Seite abhängig steht, sondern die Lauge allenthalben gerade durchziehen kann. Sobald nun der Kalk und Asche, wie jetzt beschrieben, durch einander gearbeitet worden, wird diese Vermischung, wo möglich noch etwas warm, in das Ascherfaß eingetragen, und dieses geschieht also:

Man macht am Ascherfaß und am Bock herauf eine Art Treppenwerk, damit man mit dem Leib sich über das Faß bücken, und mit den Händen bis auf den Boden kommen kann. Wenn alsdann zum ersten, zweyten und drittenmal eine Mulde oder Füllfaß voll in das Faß geschüttet wird, muß es behutsam geschehn, damit sich das Stroh auf dem Boden ja nicht verschiebe, und keine Asche
auf

auf den untersten Boden durchgezettelt werde, sonst würde die Lauge hievon dick und trübe werden, welches sie aber durchaus nicht seyn darf; sondern alle Arbeit muß so eingerichtet werden, daß die Lauge hell und klar bleibt. Man nimmt dann ein kleines Streichholz, machet damit diese erste, andere und mehrere Mulden eingeschüttete Asche auf dem Stroh und Boden gleich auseinander, und wenn dieses Stroh durch ferneres Einschütten mit ohngefähr anderthalb Hand hoch Asche bedeckt worden, und diese mit dem Streichholze auseinander gezogen ist, so nimmt jemand den Stampfer, und stampfet damit die Asche behutsam in der Rundung, erstlich an den Stäben und sofort in der Mitte herum, aber nicht zu dichte, zusammen; und dieses wird so oft wiederholt, als anderthalb Hand hoch Asche hineingeschüttet und mit dem Streichholz auseinander gezogen worden ist, damit jede Lage von Asche eben und gleich in dem Fasse zu liegen kömmt.

Nachdem auf diese Art verfahren und alles ins Faß eingetragen ist, so wird die im Fasse oben auf liegende Asche nochmals, vorzüglich aber an den Stäben herum, etwas fest gestampft, und dann 3 Eimer Wasser langsam über diese Asche aufgegossen; der Hahn wird ins Zapfenloch gesteckt und zugemacht und bleibt so lange ruhig stehen, bis dieses Wasser eingezogen ist.

Die bloßen Hände müssen bey dieser Arbeit möglichst geschont werden, weil sonst nicht nur die Nägel

gel gelb gefärbt werden, sondern die Finger auch Wunden bekommen.

Will jemand einen Aescher auf die beschriebene Art von mehrern Himten Asche machen, so geschieht die Arbeit eben so, nur wird bey solcher Mehrheit Asche, auch mehr Wasser zum Anfeuchten gebraucht. Mit 3 bis 4 Eimern Wasser können ohngefähr 5 Himten Asche angefeuchtet werden. Auf einen halben Himten guten hitzigen Kalk wird das erstemal 4 bis 6 Maaß, und bey dem Durchstechen in den Haufen noch wol 4 bis 6 Maaß zum Löschen nach und nach aufgegossen. Ist der Kalk aber schon etwas zergangen, so wird etwas mehr Kalk genommen, aber weniger Wasser zum Löschen aufgegossen. Man gießt auch wol auf zergangenen Kalk warmes Wasser auf, um damit demselben die Hitze zu verschaffen, die er zur Durchwärmung der Asche nothwendig haben muß.

Wenn die Asche etwas zu viel angefeuchtet, und so ins Faß getragen worden ist, so muß solche nicht so feste eingestampfet werden, als wenn sie die gehörige Feuchtigkeit hat; sie würde sich sonst, wegen der Vermischung mit dem Kalk zu feste auf einander setzen und binden, und dadurch das Durchziehn des Wassers verhindern, oder die Lauge würde langsamer durchlaufen als solches geschehen darf. Uebershaupt aber taugt es nicht, ob es gleich bey Haushaltungsseisenkochen nicht selten geschieht, daß der Kalk mit der Asche bey dem Aeschermachen so naß
C und

und schmierig gemacht wird, als wenn sie zu Maurerarbeit gebraucht werden sollten, denn wenn ein solcher klebriger und schmieriger Aescher ins Aeschersfaß kömmt, so kann nicht nur wenig oder gar keine Lauge durchkommen, sondern die wenige Lauge, welche davon abzieht, hat auch wenig Kraft, weil die beste Kraft in den Kalk eingezogen ist, und dieser das Feuchte, wegen seiner Bindung mit der Asche, nicht von sich geben kann.

Man kann auch einen Aescher machen auf folgende Art: das vorhin angeführte Maaß der Asche wird auf den Platz in einen runden Haufen geschüttet und bleibt trocken; in der Mitte dieses Haufens wird ein Loch gemacht, und in dieses das vorhin angegebene Maaß Kalk dichte auf einander gelegt. Auf diesen Kalk wird ohngefähr 4 Maaß Wasser übergegossen, und mit der trockenen Asche zugedeckt. Wenn dieser Kalk alsdann einen Dampf von sich giebt und Rigen macht, so wird in solche immer ein wenig Wasser gegossen und trockene Asche darüber gedeckt und angebrückt, damit, wo möglich, kein Dampf, hervorkommen kann.

Nach Verlauf einer Viertelstunde wird von diesem Kalk, welcher nunmehr zergangen, immer etwas unter die trockene Asche hervorgezogen, aus der Füllkelle mit Wasser begossen und mit der Schaufel geschwind durch einander geworfen, wieder Wasser aufgegossen, Kalk vorgezogen und mit der Asche durchgearbeitet, bis der Kalk mit der Asche völlig ver-

vermengt ist, und diejenige Feuchtigkeit hat, die er, wie vorhin beschrieben worden, haben muß. Es wird aber etwas mehr Wasser zu diesem als zu vorigem Aescher erfordert, und die Arbeit muß so geschwinde geschehen, daß alles in einer halben Stunde verrichtet ist.

Nach dieser Arbeit wird solche vermischte Asche ebenfalls warm in das Faß gebracht, gestampft u. mit so viel Wasser begossen, wie bey dem vorigen Aescher angegeben ist; und wenn nun diese aufgegossenen 3 Eimer Wasser auf der im Aescherfaß befindlichen Asche eingezogen sind, so wird wieder so viel Wasser aufgegossen, und unter das Zapfenloch der vorbeschriebene Tubben (welcher 8 Eimer Wasser in sich hält) gesetzt, der Hahn aufgemacht, und dann die erste Lauge erwartet.

In Ermangelung eines ordinären Hahns nimmt man ein Stück ausgebohrtes Holz, welches diesem ähnlich, oder 1 Stück von einem Rohr 8 Zoll lang, das mit Heide (Berg) umwickelt und mit einem Stöpsel im Loch versehen ist, welcher recht einschließt.

Würde man aber keinen Hahn, oder etwas diesem ähnlich, in das Zapfenloch stecken, sondern die Lauge bloß nur durch dieses Loch laufen lassen, so zieht sich immer etwas von der Lauge unten am Boden herum, und so außer dem Tubben auf die Erde; man braucht wol einen Strohzapfen, woran die Lauge aus dem Loch herunterläuft; weil dieser aber

öfters herausgezogen, und das Loch indessen mit einem hölzernen Zapfen zugemacht werden muß: so ist dieses für die Finger und Nägel nicht gut. Diese werden nicht nur von der starken Lauge gelb, sondern springen auch öfters davon auf, und bekommen Wunden und dieses vorzüglich im Winter. Dieses Uebel kann man dadurch verhüten, wenn man einen Hahn oder was diesem ähnlich ist, braucht; dieser kann alsdann so bequem auf und zugemacht werden, daß auch kein Finger naß wird.

Will man nun recht sicher gehen, um die erste Lauge rein und klar zu haben, so wird noch über oder vor dem Zapfenloche auf dem untersten Boden im Faß, ein wenig Stroh, als ein Wisch, gelegt, und zuerst, statt des Tubbens, ein reiner Eimer unter den Hahn gesetzt. Zugleich muß unten der Boden vom Aescherfaß vorher recht rein abgewischt seyn, und bey dem Aufgießen des Wassers auf das Aescherfaß nichts von Asche ablaufen.

Wenn nun die erste abgelaufene Lauge dick oder trübe ist, so wird solche wieder auf das Faß gegossen; ist sie aber klar und rein, so wird dieser Eimer mit der Lauge zurück gesetzt.

Der Hahn wird indessen bey dem Wegnehmen des Eimers zugemacht, und der vorhin beschriebene Untersektubben unter das Faß gebracht, die jetzt gedachte reine Lauge aus dem Eimer hinein gegossen, der Hahn wieder geöffnet, und 2 bis 3 Eimer Lauge

zu

zu der schon eingegossenen abgelassen. Wenn dies geschehen, so wird der Hahn wieder zugestopft, und diese erste Lauge in einen besondern reinen Tubben gegossen, und mit Nro 1. bemerkt. Auf den Ascher wird wieder Wasser gegossen, und der Hahn geöffnet; wenn alsdann abermal 3 bis 4 Eimer Lauge heruntergelaufen sind, wird der Hahn wieder zugestopft, und diese Lauge ebenfalls in einen besondern reinen Tubben gegossen, und mit Nro. 2. bemerkt. Es wird darauf mit dem Wasseraufgießen fortgefahren, bis etwa wieder 8 Eimer Lauge herabgelaufen sind; diese Lauge wird mit Nro. 3. bemerkt und bleibt vorerst im untergesetzten Tubben stehen.

Von einem Aufguß von 19 Eimern Wasser auf die angegebene Vielheit Asche, werden ohngefähr 15 oder sechzehntelhalb Eimer Lauge ablaufen. Ist nicht so viel abgelassen: so muß noch so viel Wasser mehr aufgegossen werden.

Nach Beschaffenheit der Umstände und bey fortgesetztem Betrieb, kann man auch noch eine 4te Lauge von dem angegebenen Maaß Asche und Kalk, wenigstens von 2 Eimern, machen, und solche in einen besondern Tubben aufbewahren. Diese 4te Lauge kann man als Zusatz zu starker Lauge gebrauchen, oder wenn es nach Beschaffenheit und Verschiedenheit des Kochens bey einer Haushaltung noch an Lauge zum Eingießen in den Kessel fehlt, diesen Mangel damit abhelfen.

Die übrige Lauge, welche alsdann noch vom Ascherfaß kommt, muß bey fortgesetztem Betrieb so lange ablaufen, bis sie nichts mehr Laugenhaftes und Schlüpfrichtes an sich hat. Diese wird alsdann bey einem neuen Ascher als ein Zusatz oder statt Wasser gebraucht und auf das Faß wieder mit aufgegossen, und wenn solche nach ihrer Stärke untersucht ist, kann man dagegen soviel mehr brauchbare Lauge wieder ablaufen lassen, oder man kann dagegen zu einem neuen Ascher etwas weniger Asche und Kalk nehmen.

Die ausgelaugte Asche kann auf schlechtem Graslande mit Nutzen gebraucht werden.

Bey einem gewissen Versuch mit solcher ausgelaugten Asche habe ich gefunden, daß man solche auch sonst noch zu gewissen Sachen nutzen kann; welches aber nicht hieher gehört.

Anmerkungen.

Bey dem Wasseraufgießen auf das Ascherfaß muß man sich vorsehen, daß hiedurch nichts aus diesem Faße in den untergesetzten und die dabey stehenden Tubben sprizet, damit jede Lauge rein erhalten werde.

Um die Lauge auszufüllen und Wasser aufzugießen, muß man 2 Keller haben, und, damit kein Wasser in die Lauge komme, eine zum Wasser, und die andre zur Lauge allein brauchen.

Die

Die abgezogenen 15 bis sechzehntehalb Eimer Lauge in den drey mit Nro. 1. 2. 3. bezeichneten Tubben können, wenn das bestimmte Maaß guter Asche und guten Kalks dazu genommen ist, ohne Probe zu jedem Kochen mit Talg, Unschlit und altem Fett gebraucht werden. Wenn aber eine Probe gemacht werden soll, so kann diese am besten mit einer Bierprobe oder Wasserwaage nach den hieran mit Nummern bezeichneten Graden gemacht werden.

Wey der starken und ersten Lauge muß sogar das obere Theil der Kugel noch 3 Grad hoch über die Lauge heraus, und so bis zum 15ten Grad stehen. Zur 2ten Lauge kann man das Zeichen vom 15ten bis zum 13ten Grad annehmen, und zur 3ten Lauge vom 13ten bis zum 10ten Grad. Wenn die Bier- oder Wasserwaage aber so tief einsinkt, daß die Lauge bis an den 18ten Grad stehet, so ist es die 4te Lauge, diese kann aber nicht allein, sondern als ein Zusatz bey starker Lauge, oder bey ganzlichem Mangel an Lauge, zum Eingießen in den Kessel mitgebraucht werden, wie hernach folget.

Noch ist eine Probe mit einem frischen Ey und mit einem Stück trockner Seife von einem Viertel Pfund bis 1 Pfund schwer zu machen. Beydes wird an einem Faden befestiget und in die Lauge eingelassen. Bey der starken Lauge bleibt beydes oben, und so wie die Lauge schwächer wird, so senkt sich auch beydes tiefer in die Lauge unter. Ein Stück Seife von Goslarischer Art, die mit gelber Farbe oder

mit weißer Wascherbe vermischt ist, wird auch bey der besten Lauge, wegen ihrer Erdenfarben niemals oben bleiben, sondern sogleich untergehen. Wenn daher jemand diese Probe machen will, so muß man zuvor untersuchen, was für Seife hiez zu genommen wird, damit nicht zu voreilig, eine an sich starke Lauge für eine schwache gehalten werde. Ueberdem ist noch anzumerken, daß eine ordinaire Lauge auch wol 2 oder 3mal so viel Pfund Seife trägt, nachdem das Gefäß groß oder klein ist, worin die Lauge steht. Mit einem Ey die Probe zu machen, ist für einen Unerfahrenen auch noch immer bedenklich; die sicherste Probe bleibt daher die Bierprobe, die man bey den Mechanicis, oder auch bey einigen Klempnern (Blechschmieden) bekommen kann.

Eine gute Lauge von guter reiner Asche ohne Ruß, Kehrzig und Kohlenstaub, muß in einem reinen Glase die Farbe und den Schaum als ein hellgelber Wein haben. Die 2te Lauge ist noch etwas heller, und wenn diese recht getroffen ist, muß jedes Maaß einen guten Groschen werth seyn; denn 2 Maaß Lauge zu einem Pfund guter Kernseife zugesetzt, müssen über 4 Pfund Seife auf Goslarische Art vielfältigen, und dabey so weiß machen, daß man hiebey keiner Wascherbe benöthiget ist, wie im 15ten Kapitel angegeben werden soll.

Wenn man Lauge dieser Art von Nro. 2. in reinen Glasbouteillen zugespöpft im Keller aufbewahrt, so kann man damit im Kleinen, auch Winter und Som-

Sommer auf einem Kohlenbecken in der Stube eine Kernseife in Zeit von einer halben Stunde vervielfältigen u. wie im 18ten Kapitel beschrieben wird.

Kapitel 11.

Unterricht, wie es zu machen, daß aus Lauge von Kalk und guter Asche ein schweres hellgelbes, durchsichtiges Quadratförmiges, und aus diesem wieder ein weißes crySTALLISCHES Salz entstehe.

Man nimmt 2, 3 und mehrere Eimer von der im vorigen Kapitel beschriebenen starken und ersten Lauge, bringt sie in einen Keller, gießt solche in ein reines, oder besser in ein neues mehr weites als hohes Gefäß von Tannenholz. Dieses bleibt 4 bis 6 Tage im Keller stehen, alsdann wird diese Lauge behutsam herausgegossen. So weit nun diese Lauge das Gefäß oder Tubben am Boden und an den Stäben berührt hat, wird sich durchaus ein hellgelbes quadratförmiges durchsichtiges Salz angehängt haben. Wenn dieses Salz mit reinem weichem Wasser aufgelöst, eingekocht, und alsdann wieder in einem glasuren Geschirre in Keller gesetzt wird, so entstehet daraus ein weißes crySTALLISCHES Salz.

Die abgegossene Lauge kann noch zum Seifenkochen gebraucht werden.

Je heller die Lauge gewesen ist, um so hellgelber wird das erste und so viel weißer das 2te Salz.

Will man viel Salz machen, so muß man mehrere Eimer Lauge nehmen.

Kapitel 12.

Unterricht, wie aus Salzlauge, oder schon verkochter und zur Seife gebrauchter Lauge, worunter Kochsalz befindlich, auch ein quadratförmiges hellgelbes, und aus diesem wieder ein weißes crySTALLISCHES Salz zu machen ist.

Die nach dem Kochen von der Seife abgesonderte Lauge wird Seifen- oder Salzlauge genannt. Diese Lauge wird durch ein leinenes Tuch oder durch ein Haarsieb gegossen, damit nichts von Seife oder von Unreinigkeit mit durchgehe. Darnach wird ein rein gemachter eiserner Topf mit dieser Lauge angefüllt zum Feuer gebracht, und so wie sich diese Lauge verkocht, immer wieder welche zugegossen, und so lange fortgesetzt, bis die dazu bestimmte Lauge eingegossen ist. Darauf wird mit dem Kochen so lange continuiret bis in dem Topf ohngefähr noch ein Drittel übrig

übrig geblieben ist, alsdann läßt man das Feuer ausgehen, und setzt den Topf mit der darin übrig gebliebenen Lauge an einen kalten Ort, oder in einen Keller, und gießt den nächsten Tag die Lauge behutsam heraus, dann wird sich, so weit solche im Topf gestanden, und noch mehr am Boden, ein hellgelbes und quadratförmiges durchsichtiges Salz, wie das im vorigen Kapitel beschriebene, finden, welches mit Wasser aufgelöset, ein weißes crystallisches Salz geben wird.

Je mehr man an Lauge verkocht, oder je stärker diese Lauge gewesen, desto mehr Salz wird auch entstehen; und dieses, so wie das vorher im 11ten Kapitel beschriebene Salz, wird im chymischen Fach nicht ohne Nutzen gebraucht. Man kann auch beyderley Sorten, jedes aber nach seiner Art, selbst wieder zur Seife, und vorzüglich zu feiner Wäsche und dergleichen brauchen.

Kapis

Kapitel 13.

Unterricht, wie von 27 Pfund Talg oder Unschlitt und aus dem vorhin Kapitel 10. angeführtem Maasß von Asche und Kalk erfolgten 15 Eimer Lauge, eine Seife gekocht und vervielfältiget werden kann, so wie solche in Goslar zubereitet wird.

Hey dieser Verkochung würde nicht nöthig seyn, die Lauge in besondere Nummern abzutheilen, und in 3 Tubbens zu gießen; sondern weil hiezu ohngefähr 15 Eimer Lauge gebraucht werden, könnten diese nach dem Ablaufen vom Fasse, nur in einen einzigen Tubben gegossen und hieraus, so wie solche nöthig ist, genommen werden; allein weil die vorhin im 10ten Kapitel beschriebene und in 3 Nummern abgetheilte Lauge zu jeder Verkochung von 27 Pfund Talg, Unschlitt, und gesammelten Hausfett anwendbar ist, und weil noch mehrere Arten Seife beschrieben werden sollen, wobey diese Abtheilung nöthig ist: so kann solche hiebey auch beybehalten werden. Es kömmt bey dieser und auch bey der im folgenden Kapitel beschriebenen Seife vorzüglich darauf an, ob auch ein so großer Kessel in der Haushaltung vorhanden sey, welcher mehr hoch als weit ist, worin außer dem Talg 12 Eimer Lauge Platz finden, und dennoch im Kessel so viel Raum übrig bleibt, daß noch 8 bis 10 Eimer hinein gehen können,

nen, damit die Seife bey dem Kochen noch gehörig Platz zum Steigen habe, weil durch dies Steigen eine feste Seife entsteht. Ist ein solcher hoher Kessel nicht vorhanden, und will man das Kochen ins Große treiben, so setzt man noch einen Sturz von Lannenholz nach beliebiger Höhe über den Kesselfrand auf die Mauer, und fängt dann die Arbeit zum Kochen folgendergestalt an.

Vorbereitung zum Kochen.

Man bestimmt einige Tage vor dem Kochen wie die Farbe der Seife seyn soll, (welches bey ordentlichen Seifenkochen nicht nöthig, weil dabey beständig die zugerichtete Farbe im Vorrath ist,) und nimmt dann zur weißen Farbe 6 bis 8 Pfund weiße Wascherde, zur gelben 6 Pfund gelben Oker; und zu einer gelb und weiß marmorirten Seife 4 Pfund weiße Wascherde und 3 Pfund gelben Oker, stößt dann so viel Pfunde der beliebigen Farbe in einem Mörser zart, sichtet sie durch ein Haarsieb, thut sie in ein reines irdenes oder hölzernes Gefäß, und gießt so viel Lauge darauf, daß aus der Farbe ein dünner Brey werde, (die Lauge hiezu kann von No. 2. genommen werden) und so wird solche einige Tage in die Wärme gesetzt, mit einem hölzernen Spatel öfters durch einander gerührt, damit sich alles auflöst und gleichsam wie Milch werde.

Wenn frisch Kindertalg verkocht werden soll, muß dieses zuvor wo möglich etwas austrocknen, damit
das

das Wäffrichte davon komme, zugleich muß solches ganz klein geschnitten werden. Ausgeschmolzenes Talg ist also besser; weil diese Arbeit dabey nicht geschehen darf. Auch ist dieses Talg besser als solches Unschlitt, worunter schon viel ungelöschter Kalk ist, welches bey dem Kochen besondere Aufmerksamkeit erfordert und einen stärkeren Schaum macht.

Der Kessel welcher gebraucht werden soll, muß zuvor rein ausgewaschen und ausgetrocknet werden.

Zur Feuerung wird genug vorrätzig Holz in die Küche gebracht, und vorzüglich mehr kleines und dünnes Holz als große dicke Stücken, weil mit dem Feuer das Kochen vielmals verändert, und dieserhalb das Feuer öfters mit der Feuerzange weggezogen werden muß.

Auch wird ein halber Hinten Salz, in 2 Köpfe oder 2 Theile gleich getheilet, dabey gesetzt.

An dem Tage, da man kochen will, wird zu früher Zeit angefangen; aber nicht ehender bis die bestimmte Lauge von dem Aescherfaß abgelassen ist.

Das Kochen selbst.

Man nimmt alsdann einen Eimer von der Lauge No. 1, drey Eimer von No. 3, und einen halben auch wol einen ganzen Eimer von der Lauge No. 2. und gießt solche in den Kessel.

Die

Die übrige Lauge Nro. 2. wird bis zum Beschluß des Kochens aufbewahret, und wird alsdann in den Formen zur Seife mit gebraucht; wie hernach folget.

Zu der Lauge im Kessel kömmt das Talg oder Unschlitt, aber kein altes in der Haushaltung gesammeltes Fett; alsdann wird Feuer unter den Kessel gemacht, solches muß anfangs nicht zu stark seyn, damit das Talg oder dessen Schaum nicht über den Kessel heraussteige. Wenn sich nun das Talg mit der Lauge zu vereinigen anfängt, und Leim entsteht, bleibt das Feuer noch immer wie zuvor, bis dieser Leim eine Stunde lang gekocht hat. Nachher wird das Feuer stärker gemacht, damit diese Materie im Kessel steigen kann; darauf wird ein Eimer Lauge von Nro. 3, und zwey Eimer von Nro. 1, nicht weit vom Kessel gesetzt. So oft nun diese Materie im Kessel bis an den Rand desselben heraufsteiget, gießt man jedesmal eine halbe oder ganze Kelle voll Lauge, und zwar aus dreien Eimern umwechselnd darüber. Bey diesem Eingießen der Lauge wird im Kessel und auf dem Boden desselben ein Prasseln und Geräusch entstehen, und die Materie wird sich jedesmal im Kessel niedersinken.

Dieses Prasseln wird aber auch noch mehr dadurch entstehen, wenn der im Gebrauch seyende Kessel auf dem Boden besonders nicht recht rein gewesen ist, wodurch auch die Seife oder der Leim desto eher anbrechen kann.

Das

Daß Kochen mit dem Steigen kann bey starkem Feuer so lange continuiren, bis diese 3 Eimer Lauge in den Kessel eingegossen sind, und hierauf wird das Feuer bis zum ordinären Kochen wieder gemindert. Ist rohes Talg in den Kessel eingesetzt gewesen: so nimmt man alsdann einen breiten Spatel von Holz, welcher so lang als der Kessel tief ist, rühret damit die Materie durch, um zu sehen, ob von diesem Talge sich noch etwas am Spatel wie Senen an hänge; wenn sich dieses nicht zeigt, so ist eine Anzeige, daß das Talg völlig zerfocht ist.

Man braucht bey dieser Art des Kochens und besonders bey reinem Talg oder Unschlitt, nicht beständig im Kessel herum zu rühren, um nach Einiger Vorurtheile, das Steigen und Ueberlaufen der Seife damit zu verhindern. Dieses muß mit dem Feuer, auch mit dem Eingießen gezwungen werden, und wenn ersteres zu stark wäre, so wird dennoch alles Rühren, Zudecken mit Bretern, und Niederdrücken, wie ein gewisser Verfasser anrath, nicht verhindern, daß die Seife nicht herausläuft, wenn nicht sogleich jedesmal bey dem Steigen, Lauge eingegossen oder das Feuer vermindert wird.

Bei allerhand Hausfett, Speckschwarten, ic. muß freylich das Rühren etwas dazu helfen, daß diese Sachen im Kessel nicht anbrennen, sobald aber Salz in den Kessel gethan ist, wovon die Salzlauge sich unterwärts in den Kessel begiebt, hat dieses auch nichts mehr zu bedeuten.

Will

Will man nun den Leim probiren, ob solcher eine gute Seife verspricht oder sich gut artet, so kann man auf ein irdenes Geschirr etwas auftröpfeln lassen, dieses muß dann gleich erstarren, und als eine feste Materie anzusehen seyn.

Ein Leim, welcher sich bey diesem Kochen, mit dem Spatel aus dem Kessel lang ausdehnen, und dessen Faden sich gleichsam um den Spatel aufwickeln, und dabey mit den Fingern sich etwas hart drücken läßt, ist ein guter Leim und verspricht eine gute Seife. Die Farbe kann man auch jetzt damit untersuchen, wenn die Fäden bey dem Aufwickeln um den Spatel von weißer Farbe sind, und eine helle Bleyfarbe bey dem Kaltwerden zurück lassen. Man brauchte hiezu alsdann keine Farbe zu nehmen, weil diese Seife zum Haushaltungsgebrauch weiß genug würde: Allein es ist bey dieser jetzt zu verfertigenen Art Seife so Sitte — — Weil es wegen Gewicht demjenigen Vortheil bringet, der solche zum Verkauf verfertiget, und weil bey dem Eingießen der Kernseife in den Form hiezu nur rohe Lauge zur Vervielfältigung mit zugegossen wird, (wie hernach folget): so muß die Farbe eine Bindung zwischen Lauge und Seife machen. Dieses macht auch, daß diese Art Seife zwar nicht so stark eintrocknet, wie sonst eine andere Art Seife thun würde, welche bis zum 4ten oder 5ten Pfunde aus einem Pfund Talg vervielfältiget wird. Indessen ist Farbe doch keine Seife und hilft zur Wäsche nichts, sondern fällt in

D

den

den Gefäßen, woraus gewaschen wird, auf den Boden, und hiebey kann man eine weißgefärbte Seife erkennen. Die gelbe und blaumarmorirte ist außerdem gleich zu erkennen, weil solche Farben bey einer Seife niemals durch bloßes Kochen entstehen.

Wenn nun die Lauge und Talg vom Anfange, wie schon beschrieben, 4 Stunden lang gekocht hat, alsdann wird zu dem Absalzen

die Vorbereitung

also gemacht:

Es wird erstlich die noch vorrätliche Lauge aus dem Tubben Nro. 1. mit der Lauge so in Tubben Nro. 3. befindlich ist, in die Küche gebracht, und in einen reinen Tubben zusammen gegossen. Die Lauge Nro. 2. bleibt aber noch zurück, diese wird hiernächst besonders gebraucht.

Will man nun bey dieser Art des Kochens eine aufrichtige leichte Seife haben, die nicht mit weißer Farbe und roher Lauge vermischt seyn soll: so wird eine Form von der 3ten und kleinsten Sorte, wie im 7ten Kapitel beschrieben, zurecht gemacht. In Ermangelung eines solchen Formens, kann man auch einen Schiebkasten von solcher Größe nehmen, oder man nimmt ein glasirtes Geschirr, woraus sich die Seife bald ablöset. Wenn dieses zur Hand gesetzt ist, werden erst 6 bis 8 Hände voll Salz in den

Kess

Kessel und über den Leim nach und nach herüber geschüttet und hiemit muß solcher eine Viertelftunde bey ordinärem Feuer kochen. Das Feuer muß deswegen nicht zu stark seyn, es mögte der aufsteigende Schaum wegen dieses Salzes aus dem Kessel steigen. Nun wird darnach gesehen, wie sich der Schaum, welcher sich über dem Leim aufsetzet, artet, ob dieser mehr weiß als gelb ist; ob sich solcher auf dem Spatel als ein dichtes, zähes und schweres Wesen zeigt, oder ob der Schaum auf dem Spatel leicht, weiß und mit kleinen Augen erscheint. Ist das erstere, so kann noch eine oder zwey Hände voll Salz dazu kommen, ist aber das letztere, daß nämlich ein weißer leichter Schaum auf dem Leim sich befindet, so wird das Feuer weggezogen, damit der Leim und Schaum nicht mehr kochen, sondern sich setzen mögen. Der Schaum, oder dieses Schaumartige Wesen ziehet sich nun über dem Leim im Kessel herüber, und bedeckt solchen nach Befinden der Vielheit im Kessel, oder nach der Größe des Kessels von einer Höhe zu 1, 2, auch 3 Zoll hoch, und so senket sich alles im Kessel bis zu seinem vorigen Stand hernieder. Wenn dieses geschehen, nimmt man einen flachen blechernen Löffel, so wie die sogenannten Rohm oder Flottlöffel, mit diesem schöpft man behutsam dieses schaumartige Wesen über dem Leim ab in den vorgedachten Form oder Geschirr.

Dieser Schaum oder nummehrige leichte Selze, ohne Vermischung von Farben und roher Lauge,

wird zum Trocknen weggesetzt, und wenn solche in den Formen eingetrocknet, aus diesen herausgenommen und in runde Ballen oder in lange Stücken geschnitten. Man kann hierzu nach Belieben etwas wohlriechendes Del aufgießen.

Wenn etwas Leim aus dem Kessel mit dieser leichten Seife abgeschöpft worden, so setzt sich solcher an den Boden und wird nach dem Trocknen unter dieser leichten Seife weggeschnitten. Bey ordentlichen Seifensiedereyen wird die leichte Seife auf andere Art gemacht, wie in diesem Kapitel hernach beschrieben wird.

Nun wieder zum Kochen und wirklichen Absalzen selbst.

Wenn der Schaum zur leichten Seife abgeschöpft ist, so wird nunmehr ein Viertel Himten oder 1 Kopf Salz nach und nach über dem Leim herüber geschüttet, und das Feuer wieder erneuert; jedoch darf solches vorjeto nicht so stark, sondern so feyn, daß der Leim mit diesem Salz ordinär kocht.

Dieses Kochen mit dem Salz, muß bey ordinärem Feuer eine Stunde geschehen; hierauf füllet man mit der Kelle im Kessel und siehet zu, ob sich Seife und Lauge geschieden, nämlich so, daß die Lauge aus der Kelle rein abfließt und die Seife so körnigt als Hirsen darin zu sehen ist. Ist dieses noch nicht, so wird noch meist ein Achtel Himten Salz, auch noch etwas mehr dazu geschüttet, das
Ko,

Kochen bey ordinärem Feuer fortgesetzt, und dann diese Probe wieder gemacht.

Wenn sich nun die Seife von der Lauge geschieden, und die reine Lauge ablaufen läßt, auch alsdann wie Hirsen in der Kelle sich zeigt: so wird das noch übrige Salz in diejenige Lauge geschüttet, welche, wie vorhin angeführt, bey dem Kessel stehet, und in solchen mit der Kelle durcheinander gerühret, damit sich solches darin auflöse.

Das Feuer wird nun nach und nach etwas stärker gemacht, und man kann jetzt keinen Augenblick vom Kessel seyn, weil die Seife im Kessel steigen will. Die Seife fängt nun an recht in Geschrieben oder Wellen zu kochen, und wenn das Feuer nach und nach stärker wird, so entsteht in der Mitte der Seife im Kessel eine Erhöhung oder Berg, dieser bricht alsdann geschwind auf und überziehet die andere Seife im Kessel, und steigt mit dieser geschwind im Kessel herauf. Sobald nun die Seife bis an den Rand des Kessels heraufstößt alsdann wird jedesmal eine halbe Kelle voll von derjenigen Lauge zugegossen, welche bey'm Kessel steht, und mit Salz vermischet worden ist. Gleich fängt die Seife an mit großem Geräusch sich im Kessel herab zu senken; aber es währet nicht lange, so entstehet wieder ein neuer Berg, wie vorhin, und das Steigen ist eben so wie das vorhergehende.

Dieses Kochen mit dem Steigen muß mit etwas stärkerm Feuer nun so lange fortgesetzt werden, bis auf 4 Eimer Lauge, worein das Salz eingeschüttet worden, in den Kessel über die Seife herüber gegossen sind, und dann muß das Feuer so viel gemindert werden, daß die Hitze nicht mehr die Seife so hoch treibet, sondern daß solche wieder in Wellen und Geschieben koche. Wenn alsdann mit dem Spatel in diese Seife etwas eingetunkt wird, so wird sie sich bey dem Herausziehen des Spatels stark angefehet haben wie ein dicker Drey, und bey dem Kaltwerden muß sich solche daran mit den Fingern hart angreifen lassen. Ist nun hiebey Kalt gebraucht, welcher mehr weiß als ein anderer macht, oder die Lauge ist von einer guten Art und hell gewesen: so wird diese Kernseife auch mehr weiß als weißgelb seyn.

Darauf wird dann die noch übrige mit Salz vermischte Lauge, welche bey dem Kessel steht, bis zu Ende des Kochens, nach und nach zwischen den Kessel und der Seife, jedesmal in einer Wenigkeit zugegossen.

Um das Wellen- oder Geschiebekochen besser zu beschreiben, so hat es damit diese Bewandniß:

Die ganze Masse im Kessel ist nach dem Absalzen in beständiger Bewegung, und es entsteht in der Mitte, auch hier und da, eine kleine Desnung oder Durchbruch, aus diesem treibet das Feuer die Seife

Seife als wie einen Brey mit etwas untergemischter Salzlauge heraus. Dieser folget dann aus der kleinen Oefnung noch immer mehr und mehr Seife wie Brey nach, hieraus entstehet eine Welle oder Geschiebe, so sich im Kessel gleichsam über die andere Seife wegwälzet oder fortschiebet. Weil aber deren im Kessel immer mehrere entstehen, so ist nichts als Geschiebe und Wellen über einander zu sehen, welche sich alsdann über einander wegwälzen, sich gleichsam in einander verschlingen und an der Rundung des Kessels ihr Ende finden. Wenn nun das Feuer stärker wird, so entstehet der vorbeschriebene Berg, dieser thürmet sich alsdann mehr und mehr auf, und hiemit steigt alsdann die ganze Seife im Kessel, und so auch in den aufgesetzten Sturz über den Kessel in die Höhe. Sobald nun eine Kelle voll Lauge hierüber gegossen wird, alsdann senket sich alles herunter, weil aber das Feuer noch stark ist: so kommt dieser Berg auch alsobald wieder.

Wenn das Feuer alsdann vermindert wird, so bleiben gleichwol noch immer diese Wellen, nur gehen solche bey kleinerem Feuer nicht mehr bis zur Rundung des Kessels, sondern bleiben in der Mitte, und formiren einen Berg, woselbst dann bey dem gänzlichen Aufhören des Kochens eine Lage über der andern von aufgewälzten Wellen lieget, welche gleichsam wie Stufen oder wie eine Treppe bis in die Mitte des Kessels aufeinander stehen.

Daß in der Lauge, welche nach dem Absalzen im Kessel zugegossen wird, noch Salz dazu geschüttet werden muß, geschiehet dieserhalb, damit die Seife ihre erste Bildung nicht verliere; denn würde alsdann Lauge ohne Salz und besonders zuletzt bey dem Kochen zugegossen werden, so würde diese Seife in zweyerley Seife ausarten, und keine Kernseife bleiben, wie unten weiter ein Mehreres nachzusehen ist.

Wenn alsdann das Kochen vom Anfang 7 Stunden lang gewähret, so ist die sogenannte Kernseife fertig, und das Feuer muß ganz ausgehen, damit sich die Seife zum Ausfällen setzen möge, alsdann folgt

die Vorbereitung zur Ausfüllung der Seife in Formen.

Es wird ein solcher Form von der ersten Sorte aus 5 Theilen bestehend, mit allem, wie es Kapitel 7. beschrieben, fertig gemacht, und bey den Kessel auf eine Wanne oder über einen weiten Tubben gesetzt, damit, wie sich bey dem Eingießen der Seife noch etwas Salzlauge davon abziehet, solche in diesen Tubben einlaufen könne. Alsdann wird anderthalb Eimer Lauge von No. 2. in einem reinen Kessel warm gemacht. Die bestimmte zugerichtete Farbe wird gleichfalls herbey gesetzt, wie auch noch ein oder anderthalb Eimer Lauge No. 2. so aber

aber kalt bleibt, und nunmehr kommen noch 2 Gehülfen zur Arbeit; dann folgt

Das Ausfüllen oder Ausschöpfen der Seife
in den Form.

Einer hat die Kelle, und füllet damit die Seife behutsam über der Lauge aus dem Kessel heraus, und in den beschriebenen Form. Wenn der Boden im Form 1 oder 2 Hände hoch damit angefüllet ist, nimmt ein Anderer den Spatel und rühret diese Seife behutsam auf dem darin liegenden Tuche durch einander, und so bald dieses geschehen, gießt ein Dritter von der warmgemachten Lauge eine Kelle voll nach und nach unter beständigem Rühren dazu. Das Ausfüllen der Seife aus dem Kessel, das Rühren mit dem Spatel und das Eingießen mit der warmen Lauge währet so lange bis die Seife aus dem Kessel und die Lauge in den Form eingegossen ist.

Man hat sich aber vorzusehen, daß bey tiefem Einfüllen mit der Kelle in den Kessel von der Salzlauge, die wie ein gelber Gelee unter der Seife sich anhängt, nichts mit in die Kelle und in den Form gebracht werde; denn dieses macht, daß die eingegossene rohe Lauge mit der Seife sich nicht verbindet, sondern gleichsam wie eine Milch sich schüttet (wovon die Molken oder Watticke abläuft) und wegen des mitgetheilten überflüssigen Salzes sich unten zum Form mit der übrigen Lauge herausziehet, oder davon abläuft, und dadurch die ganze Seife verdirbt,

welche alsdann wie geronnene Milch oder Käse aussieht und nicht feste wird. Man muß dieserwegen bey dem Ausfüllen der Seife aus dem Kessel nicht zu geizig seyn, sondern etwas im Kessel zurück lassen, welches, in ein besonderes Gefäß gefüllet, gleichfalls gebraucht werden kann.

Wenn nun die warme Lauge in den Form eingegossen und mit der Seife durch einander gerührt ist, alsdann gehts an die kalte Lauge, wovon noch 1 oder anderthalb Eimer gebraucht werden. Mit dieser letzten Lauge wird zugleich, wenn die Seife weiß gefärbt werden soll, die vorhin beschriebene zugerichtete und durch einander gerührte weiße Wascherde nach und nach mit eingegossen, und in dem Form beständig durcheinander gerührt, bis die bestimmten anderthalb Eimer warme und ein oder anderthalb Eimer kalte Lauge nebst der Wascherde in dem Form eingegossen sind, und bis sie kalt zu werden anfängt, damit sich die Farbe nicht mehr auf den Boden herabziehen oder ansetzen möge.

Soll diese Seife aber gelb werden, so wird die zugerichtete gelbe Okerfarbe nicht ehender dazu eingegossen, bis die Seife etwas steif wird, weil diese Farbe wegen ihrer Schwere sich so gut als die weiße Farbe auf den Boden ansetzt.

Mit der marmorirten gelben und weißen Seife, hat es nun gleiche Beschaffenheit, nur wird die weiße Farbe zuerst und die gelbe Farbe zuletzt eingegossen,
und

und bis zum Kaltwerden durch einander gerührt, damit hiedurch die Marmorirung desto besser bewerkstelliget werde. Der mit Seife angefüllte Form, bleibt bis zu dem nächsten Tage stehen, alsdann folgt das

Ausschneiden der Seife aus dem Form.

Der Form wird auf einen Tisch gesetzt, die 4 Seitenbretter werden, wenn die beyden kleinen Keile, und die beyden Durchstecher ausgezogen sind, auseinander genommen, dann steht die Seife als ein großes Quadratstück auf dem Bodenbret. An dieses Stück setzt jemand das vorhin in Kapitel 7 beschriebene Modell und hält solches feste an, indessen daß ein Anderer mit dem beschriebenen Drath mit 2 Handgriffen an diesem Modell von oben herunter drückt oder schneidet, und so dieses Stück Seife in Tafeln und hernach mit dem beschriebenen Messer mit einem Linial in so große Stücken schneidet, als es Jedem beliebt.

Anmerkungen.

Die vorbeschriebene Art der Seife, kann auch mit weniger Länge im Form versetzt werden; alsdann wird sie nach vielem oder wenigem Zugießen der Länge, auch weniger und stark, oder viel und schwach seyn. Auf diese Art wird die leichte Seife zum Verkauf gemacht.

Sobald die Seife nach dem Salzen sich im Kessel, wie vorhin beschrieben, etwas gesetzt, (wenn das

das Feuer etwas gemindert worden,) so wird sich auf der Seife ein leichtes und schaumartiges Wesen mit einer Art Rinde aufsetzen, dieses leichte schaumartige Wesen wird, so viel man davon brauchen will, über der andern Seife abgenommen, und in einen Form gefüllet, hiezu kommt alsdann etwas zugerichtete weiße Wascherde, die mit warmer und roher Lauge vermischt ist, und dann wird dieses bis zum Erkalten durcheinander gerührt, und zu einem Schaum geschlagen, und wenn es kalt geworden, in Stücken geschnitten; dies wird eine leichte Seife genannt.

Kapitel 14.

Unterricht, wie von 27 Pfund Talg oder Unschlitt, und aus dem vorhin angeführten Maaß von Asche und Kalk erfolgten 15 Eimern Lauge, die sogenannte marmorirte feste oder Kernseife, gekocht und zubereitet werden kann, wie solche in Braunschweig und andern Orten das Pfund zu 4 und 6 Mgr. verkauft wird.

Vorbereitung.

Hiezu wird 1 auch anderthalb Pfund Lackmus gestoßen, in einem reinen Gefäß, in welches 2 Maaß Lauge von Nro. 2. gegossen sind, eingeweicht, und vor dem Gebrauche gekocht.

Fer-

Ferner müssen 2 bis 3 Pfund weiße Wascherbe, so wie im vorigen Kapitel beschrieben, bis zu einem dünnen Brey in etwas Lauge von Nro. 2. zubereitet werden.

Das rohe Talg wird, gleichfalls, wie vorhin beschrieben, in kleine Stücken geschnitten.

Das Holz zur Feuerung muß, wie vorhin, an Ort und Stelle vor dem Kochen gebracht werden.

Der Kessel muß von der Beschaffenheit seyn, wie im vorigen Kapitel beschrieben.

Auch wird ein halber Himten Salz, auch etwas mehr oder weniger hiez zu verbraucht, und vor dem Kochen in Vorrath angeschafft.

Das Kochen selbst.

Dieses ist dem vorerwehnten Kochen in allem gleich; nur kömmt es darauf an, ob man die leichte Seife, wie vorhin beschrieben, vor dem wirklichen Absalzen erst abschöpfen will, oder ob die leichte Seife so zubereitet werden soll, wie in der Anmerkung zu dem vorigen Kapitel gelehret worden.

Wenn nun die leichte Seife nicht vorher abgeschöpft werden soll, so kann das wirkliche Absalzen sogleich mit drey Achtel Himten Salz geschehen.

Alles, was in dem vorigen Kapitel bey dem Kochen, Salzen und Zugießen der Lauge gelehret worden, dieses wird auch hieselbst befolgt.

Die

Die Lauge Nro. 2. ist aber hiebey nicht nöthig aufzubewahren, und kann die Lauge überhaupt, wenn solche in 3 Tubben etwa eingegossen wäre, hieraus, wie nachfolget, verbraucht werden.

Zuerst kommen 2 Eimer aus dem Tubben Nro. 1, zwey Eimer Lauge aus dem Tubben Nro. 3, und ein Eimer von Nro. 2. in den Kessel.

Beym ersten Steigen vor dem Absalzen wird ein Eimer Lauge von Nro. 1, ein Eimer von Nro. 2, und ein Eimer von Nro. 3. zugegossen, und die übrige Lauge wird alsdann unter einander gemischt, und bis zum Aufhören des Kochens gebraucht und zugegossen, wie solches in dem vorigen Kapitel beschrieben ist. Wenn aber die 15 oder sechzehntehalb Eimer Lauge in einen einzigen Tubben zusammen eingegossen worden, so wird diese bestimmte Anzahl Eimer Lauge aus diesem Gefäß so durch einander verbraucht, wie solche erfordert wird, bis sie alle verfocht und die Seife fertig ist, weil keine Lauge zum Eingießen in den Form, wie vorhin, nöthig ist. Alsdann folgt

Das Ausfüllen der Seife und die Vermischung mit Farben.

Wenn die Seife nach vorigem Unterricht fertig gekocht und das Feuer etwas ausgegangen ist, wird der Form nach vorheriger Beschreibung in fertigen Stand gebracht, und über einen weiten Tubben oder über eine Wanne gesetzt. Das Lactmus, welches

zu einem dünnen Brey gekocht, und die nach Vorschrift zubereitete Wascherde, werden vor dem Gebrauch warm gemacht.

So bald nun die Seife nach voriger Belehrung in den Form eingefüllet worden, wird zuerst die warm gemachte Wascherde darunter gerührt, und wenn die Seife zu starren anfängt, alsdann wird auch das gekochte und noch warme Lackmus, wozu noch etwas Kernseife aus dem Kessel kömmt, (darunter aber keine Salzlauge seyn darf,) dazu gegossen, und dies wird besonders bis zum Kaltwerden so eingerührt, daß die Marmorirung hiedurch gehörig erfolget.

Auf ähnliche Art wird auch mit der gelb und weiß marmorirten Seife verfahren, und die gelbe Farbe, deren 1 bis 2 Pfund seyn kann, nach der Zubereitung gleichfalls zuletzt unter die Seife eingegossen, und dann durch einander gerühret. Mit der gelb, blau und weiß marmorirten Seife verfährt man eben so. Die Seife bleibt bis zum nächsten Tage stehen, und das Ausschneiden kann nach vorhergegangenem Unterricht geschehen.

K a p i t e l 15.

Unterricht, wie bey einer Haushaltung und zum Gewerbe von Talg und Unschlitt verschiedene Arten Seife, ohne und mit Vermischung von Farben gekocht und zubereitet werden können; auf eine selbst erfundene neue Art.

Vorbereitung.

Hiezu werden zu 27 Pfund Talg oder Unschlitt die nach Kapitel 10. erfolgten 15 oder sechzehnteil Eimer Lauge nach ihren besondern 3 Abtheilungen gebraucht, und müssen deshalb in 3 besondern Tubben, so wie es im bemeldeten Kapitel beschrieben worden, befindlich seyn.

Das rohe Talg muß vorher erst klein geschnitten werden, und besser ist, wenn hiezu geschmolzenes Talg oder solches Unschlitt, wobey kein Kalk ist, genommen wird.

Der Kessel, welcher hiezu bey 27 Pfund Talg Einsatz gebraucht wird, muß auch wenigstens 24 Eimer in sich fassen, und vor dem Kochen rein gemacht seyn, so wie dieses mit den hiebey nöthigen Eimern gleichfalls geschehen muß.

Das benöthigte Holz, mehr kleines, auch ein halber Hinten Salz wird vor dem Kochen in die Küche gebracht.

Das

Das Kochen selbst.

Am Tage, da gekocht werden soll, wird früh angefangen. Man nimmt alsdann 2 Eimer Lauge von Nro. 1. und 3 Eimer von Nro. 3. und gießt solche in den Kessel, thut die 27 Pfund Talg oder Unschlitt dazu hinein, und macht unter den Kessel Feuer. Das Kochen ist sonst dem gleich, was im 13ten Kapitel beschrieben ist, außer einigen Umständen; auch kommt hiezu gar keine Lauge von Nro. 2, weil sie des andern Tages zur Vervielfältigung gebraucht wird. Wenn man nicht will, braucht bey diesem Kochen keine leichte Seife gemacht zu werden, weil solche bey der Vervielfältigung den 2ten Tag gemacht werden kann.

Soll aber die 2te Kochung zur Vervielfältigung, wie unten folgen wird, nicht geschehen, sondern das gegen eine bloße feste Kernseife gemacht werden, so wird die leichte Seife hievon so gemacht, wie im 13ten Kapitel beschrieben, auch die sämtlichen in 15 Eimern bestehende Lauge wird in einem Tage verkocht, wie es im 14ten Kapitel beschrieben worden.

Das Kochen muß im Anfange nicht zu stark seyn, damit das Unschlitt oder dessen Schaum nicht über dem Kessel herauslaufe, und wenn sich die Lauge mit dem Unschlitt zu vereinigen anfängt, so bleibt das Feuer noch immer wie zuvor. Ist aber die Vereinigung erfolgt, und Keim entstanden, alsdann wird

E

die

dieser bey ordinairm Feuer eine Stunde lang gekocht, und hernach das Feuer stärker gemacht, damit diese Materie im Kessel bis zum Rande desselben heraufsteigen möge.

Aus den Tubben No. 1, wird die noch übrige Lauge genommen und soviel aus dem Tubben No. 3. dazu gethan, damit 2 bis 3 Eimer voll werden; diese werden bey den Kessel gesetzt, und so oft die Materie bis an den Rand des Kessels heraufsteiget, gießt man jedesmal eine halbe Kelle voll Lauge dar- über her.

Bey diesem Eingießen der Lauge wird unten im Kessel jedesmal ein Geprassel entstehen, und die Materie setzet sich in ihren ersten Stand herunter. Dies Kochen mit dem Steigen muß bey solchem Feuer so lange fortgesetzt werden, bis diese 3 Eimer Lauge in den Kessel hineingegossen sind, und hierauf wird das Feuer soviel gemindert, daß die Materie wieder ordinair im Kessel kochet.

Ist nun rohes Talg eingefeset worden, so wird solches mit dem Spatel untersucht, ob auch alles zer- kocht sey, wie im 13ten Kapitel beschrieben.

Wenn bey diesem Kochen der Leim probiret werden soll, ob sich solcher gut arte, und eine harte Seife verspricht, kann man auf ein irdenes Geschirr etwas auftröpfeln lassen, auf welchem er gleich star- ren muß.

Ein

Ein Leim, welcher sich bey diesem Kochen mit dem Spatel aus dem Kessel lang ausziehen läßt, und dessen Fäden nicht sogleich abreißen, sondern sich auf den Spatel gleichsam aufwickeln, und das bey eine weiße Farbe zeigen, ist ein guter Leim, und verspricht eine gute harte und weiße Seife, wie bey Kapitel 13. beschrieben.

Wenn die Lauge und das Talg, wie vorbeschrieben, 4 Stunden lang gekocht, auch wirklicher Leim entstanden, und so, wie jetzt beschrieben, sich zeigt, auch das rohe Talg bey der Probe als völlig gekocht befunden worden, alsdann wird

die Vorbereitung zum Absalzen der Seife gemacht.

Es wird erslich die noch im Tubben Nro. 3. vorrathige Lauge sämmtlich in soviel reinen Eimern, oder besser iſts, in demselben Tubben bey den Kessel zur Hand gesetzt.

Die Lauge Nro. 2. bleibt aber noch unberührt, es wäre denn, daß eine feste Kernseife mit einnemal, ohne Vervielfältigung fertig gekocht werden sollte, wie vorhin im 14ten Kapitel gedacht, alsdann wird damit verfahren, wie solches daselbst beschrieben ist.

Wenn bey diesem Kochen keine leichte Seife gemacht werden soll, geschieht das Absalzen, wie folgt: Bey nicht zu starkem Feuer und bey ordinärem

Kochen der Materie oder des Leims im Kessel, wird mit der Hand nach und nach ein Viertel Hinten oder 1 Kopf Salz eingeschüttet, und mit diesem Salze muß die Materie im Kessel bey ordinairm Feuer eine Stunde lang kochen, ohne mit dem Spatel durchgerührt zu werden: inzwischen probiret man mit dem Spatel oder noch besser mit der Kelle, ob sich die Lauge und Seife von einander geschieden hat, wenn nämlich aus der Kelle die Lauge rein abfließt und in der Kelle die Seife selbst so körnigt als wie Griesz sich befindet. Ist dieses noch nicht, so wird noch nach und nach, bey genommener Probe, bis auf ein Achtel Hinten und noch wol einige Hände voll mehr Salz dazu geschüttet. Wenn sich nun endlich die Seife nach der Probe so befindet, und die Lauge rein von sich läßt, alsdann wird das noch übrige Salz in diejenige Lauge, so bey dem Kessel gesetzt ist, geschüttet und mit der Kelle umgerührt, damit solches darin zergehen möge.

Das Feuer wird alsdann nach Verlauf einer Stunde nach dem Einschütten des Salzes etwas vermehret, damit die Seife nunmehr in Wellen oder Geschieben koche, wie im 13ten Kapitel beschrieben; jedoch darf solche aber noch nicht steigen.

Dieses Wellenköchen währet auch ohngefähr eine Stunde und zwar bey solchem Feuer, welches die Seife nicht zu hoch treibet, und wenn aus Versetzen das Feuer ja so stark gemacht wäre, daß die Seife

Seife bey diesem Wellenkochen in der Mitte sich aufthürmte, und wie ein Berg in dem Kessel bis an den Rand desselben heraufstiege, so wird nicht nur das Feuer soviel gemindert, sondern es wird zugleich eine halbe Kelle voll Lauge jedesmal in den Kessel gegossen.

Wenn nun die Seife nach Verlauf von 2 Stunden nach dem Absalzen wie jetzt gedacht, erst eine Stunde bey ordinärem, und eine Stunde bey etwas stärkerem Feuer gekocht hat, alsdann wird das Feuer so viel vermehret, daß die Wellen und der Berg im Kessel sich in die Höhe begeben oder die Seife überhaupt steigen muß; siehe Kapitel 13. Dann darf man sich aber keinen Augenblick vom Kessel wegbegeben, und an kleinem Holz darf es auch nicht mangeln.

In dem Kessel aber mit dem Spatel umzurühren, wie sonst bey vielem Haushaltungs- = Seifenkochen geschieht, um das Ueberlaufen der Seife zu verhindern, ist hiebey und besonders nach dem Absalzen nicht nur unnöthig, sondern auch schädlich; dagegen wird jetzt alles mit dem Feuer und mit dem Zu- oder Eingießen der Lauge bey jedesmaligem Aufsteigen der Seife gezwungen. Jedoch schadet es nicht, wenn wir, um zu sehen, wie sich die Seife artet mit dem Spatel, so weit oben die Seife steht, hinein tunket; wenn sich solche jetzt dick und hart am Spatel ansetzt, auch eine mehr weiße oder weißgelbe als braune Farbe hat, so ist solches eine Anzeige, daß

die Seife fest und weiß wird; so wie im Gegentheil bey einer braunen Farbe die Schuld daran liegt, daß die Lauge nicht von der Beschaffenheit gewesen, wie nach Kapitel 10. eine gute Lauge eigentlich seyn muß. Wenn die Lauge hell und klar gewesen, und dennoch die Seife mehr in eine weißgelbe Farbe übergeht, so kommt dieses von dem Kalk, weil nicht jeder Kalk eine weiße Seife macht.

So oft nun die Wellen oder Geschiebe sich in der Mitte des Kessels als ein Berg erheben, und dieser Berg mit der Seife bis an den Rand des Kessels heraufsteiget, wird jedesmal eine halbe Kelle voll Lauge aus dem beystehenden Tubben, in welchen das Salz geschüttet ist, über die Seife herüber gegossen. Diese wird sich alsdann mit Geräusch im Kessel herabsenken; aber es währet nicht lange, so entstehet wieder dieselbe Erhöhung und dasselbe Steigen, wie zuvor, und jedesmal gießt man eine halbe Kelle voll Lauge darüber.

Das Steigen wird bey starkem Feuer so lange fortgesetzt, bis die sämtliche Lauge aus dem beystehenden Tubben eingegossen ist, dann wird das Feuer wieder so viel gemindert, daß dessen Hitze die Seife nicht mehr so hoch treibt, sondern solche muß wieder bey ordinärem Feuer in Geschieben oder Wellen kochen. Man muß aber dennoch noch einen Eimer Lauge aus neue bey den Kessel setzen, in welchen gleichfalls noch auf 4 Hände voll Salz geschüttet sind. Von dieser Lauge wird alsdann bis zum gänzlichen
Auf-

Aufhören des Kochens dann und wann, zwischen der Seife und Kessel in der Rundung herum, eine Kelle voll hineingegossen, bis diese Lauge auch verbraucht ist.

Bei jetzt erwähnten Eimer Lauge, welcher aufs neue erfordert wird, ist anzumerken, daß wenn diese Seife zum erstenmal bloß zu einer festen Kernseife ohne Vervielfältigung fertig gekocht werden soll, alsdann nicht mehr als die angeführten 15 oder sechzehnteil Eimer Lauge nöthig sind, weil hiebey die Lauge No. 2. sogleich mit verkocht wird, wie schon vorhin und auch im 14ten Kapitel erinnert worden. Soll aber diese jetzt beschriebene Art Seife nochmals zur Vervielfältigung umgesetzt werden, alsdann bleibt hiezu die Lauge No. 2. bis zum nächsten Tage stehen, und muß deswegen, weil die andere Lauge verbraucht worden, noch eine 4te Lauge zum Eingießen in den Kessel, wenigstens noch von einem Eimer voll gemacht werden; und dieses kann also geschehen:

Gleich bey Anfang des Kochens oder auch schon vorher, nachdem die obgedachten 15 Eimer Lauge vom Ascherfaß abgelassen sind, wird sogleich der Hahn im Zapfenloche zugemacht, und anderthalb oder noch 2 Eimer Wasser auf das Faß gegossen, dieses ziehet sich indessen durch die Asche hindurch und bleibt unten auf dem Boden im Faße stehen. Wenn nun nach der vorbeschriebenen Eintheilung von Lauge bey diesem Kochen, die sämtliche Lauge auf-

fer No. 2. verbraucht ist, und es ferner noch an Lauge zum Eingießen mangeln sollte, kann man nur den Hahn im Alescherfaß aufmachen, und soviel Lauge herunterlaufen lassen, damit dieser Eimer damit angefüllet werde, und solche wird alsdann zum Zugesießen noch immer stark genug seyn.

Dieses jetzt Angeführte ist blos auf Haushaltungs-Seifenkochen mit 27 Pfund Talg zu verstehen, wobey die Seife so vervielfältiget werden soll, wie hernach folgt; wenn solches aber nicht geschehen soll, ist auch kein Mangel an Lauge, wie vorhin erinnert. Bey größerm Betrieb oder Gewerbe ist ohnedem kein Mangel an Lauge, weil hiebey mehr als ein Alescherfaß zum Laugemachen gebraucht wird.

Will man auch dieses Kochen so einrichten, wie solches im 13ten Kapitel beschrieben, so ist hiebey auch keine 4te Lauge nöthig, und man kann, nachdem dabey gegebenen Unterricht, und nach solcher Eintheilung mit der Lauge No. 1 und No. 3. die jetzige Seife gleichfalls fertig kochen. Es kömmt aber hiebey darauf an, in wie ferne sich Jeder darin zu finden weiß, damit man alsdann bey ungewissen Fällen sogleich wissen kann, wie in der Eile bey dem nochmaligen Steigen der Seife auch Lauge zum Eingießen anzuschaffen sey.

Daß auch nach dem Absalzen der Seife, in diejenige Lauge, die alsdann noch in den Kessel eingegossen wird, Salz hineingeschüttet werden muß, so wie

wie es bey diesen letzten Eimer Lauge auch erinnert worden, geschiehet deshalben:

Durch das gehörige Absalzen ist die jetzt und im 13ten und 14ten Kapitel beschriebene Art Kernseife von der Lauge geschieden, und hiedurch so zu sagen nur ein Körper oder eine Seife worden; würde man aber bey dem fernern Eingießen der Lauge nach dem Absalzen, kein Salz mit dieser Lauge vermischen: so würde diese Seife ihre erste Bildung verlieren und im Kessel zweyerley Seife entstehen. Bey dem Kaltwerden würde alsdann die oberste Seife hart und weiß, die andere aber, die unter dieser anhänget, würde weich und laugenhaft seyn, auch nachdem die Lauge beschaffen gewesen, wol gar eine braune Farbe haben. Dieses nun zu verhindern, ist bey dem Kochen nöthig, daß in die Lauge, die nach dem gehörigen Absalzen der Seife zugegossen wird, noch wenigstens so viel Salz kömmt, als die Vielheit der Lauge erfordert.

Wenn nun die Seife bey ordinärem Feuer noch etwas in Welken oder Geschieben, und überhaupt vom Anfang 7 Stunden lang gekocht hat, alsdann muß das Feuer ausgehen, damit sich die Seife setzen kann.

Will man nun eine ordinäre feste und reine Kernseife ohne Vermischung von Farben haben, so wird der nach vorigem Unterricht zugerichtete Form bey den Kessel gesetzt, denn folgt

das Ausfüllen der Seife den Form also:

Die Seife wird von jemand mit der Kelle aus dem Kessel behutsam über der Seifenlauge weg, und in diesen Formen eingefüllet. Inzwischen daß die-
ses geschieht, hat ein anderer einen Spatel, und rühret damit diese Seife durcheinander, bis die Seife aus dem Kessel ausgefüllet ist, und in dem Form zu erkalten anfängt.

Es darf aber auch hiebey nichts von der gelben Salzlauge, die wie Gelee zusammen geronnen, mit in den Form kommen, wie schon bey dem 13ten und 14ten Kapitel erinnert worden.

Den nächsten Tag wird die Seife, nach dem vorigen Unterricht, aus dem Form herausgenom-
men, und in beliebige Tafeln geschnitten.

Soll aber diese Seife, welche jetzt fertig gekocht ist, so vervielfältiget werden, daß ein Pfund Talg 3 auch 4 Pfund ordinäre Seife giebt, so bleibt sol-
che, nachdem das Kochen aufgehört, so im Kessel bis des nächsten Tages zugedeckt stehen, damit kein Staub hinein komme und braucht alsdann nicht erst in den Form zu kommen.

Es hat aber hiebey ein Jeder seinen freyen Wil-
len; denn sowol diejenige Seife, welche, wie vor-
gedacht, in Formen eingefüllet ist, als diejenige Kernseife, so im Kessel bleibt, kann eine wie die andere, auf gleiche Weise vervielfältiget werden.

Ich

Ich nehme nun hiebey an, daß diejenige Seife, die zur Vervielfältigung umgesezt werden soll, im Kessel bleibet, diese wird des nächsten Tages, nach dem völligen Erkalten aus solchem ausgeschnitten und zwar also: In der Mitte der Seife, die im Kessel stehet, wird mit einem reinen Messer ein so großes Stück ausgeschnitten, daß man durch diese gemachte Oefnung mit der Füllkelle bequem zur Lauge kommen, und solche unter der Seife weg, aus dem Kessel ausfüllen kann. Dieses ausgeschnittene Stück Seife wird bey dem Herausnehmen, unterwärts, wo solches auf der Lauge aufgelegt, mit einem Messer vom Schmutz und angesezter brauner Lauge gesäubert. Dieser abgeschnittene Schmutz wird in eine besondere Mulde, das rein gemachte Stück Seife aber in eine größere Mulde gelegt.

Wenn nun die sämtliche Lauge aus dem Kessel unter der Seife herausgefüllet worden, wird der Kessel durch diese Oefnung rein ausgewischt und von angeseztem Schmutz befreyet; mit dem Messer aber wird in der gemachten Oefnung und so in der Rundung herum jedesmal ein Stück nach dem andern von der Seife ausgeschnitten, herausgenommen, wie das erste Stück rein gemacht und in die große Mulde gelegt, und so fort bis die ganze Seife aus dem Kessel herausgeschnitten, rein gemacht und in die größere Mulde gelegt ist.

Je reiner diese Stücken von braunem oder schwarzem Schmutz gesäubert worden, um so weißer wird
auch

auch die Seife, welche vervielfältiget werden soll, und dieses ohne Farbe.

Am besten ist diejenige Kernseife gerathen, welche unterwärts auf der Laugenseite, oder wo solche auf der Lauge aufgelegt, mit kleinen runden Abzernern von Seife wie angeworfen, und dabey von Schmutz rein ist, und dieses entsteht vorzüglich bey einer reinen Lauge von guter Asche.

Daß die Lauge aus dem Kessel vor dem Ausschneiden der Seife ausgefüllt wird, geschieht deswegen, weil, wenn man mit der rechten Hand den Schnitt verrichtet, und zugleich mit der linken das Stück hält, das ausgeschnitten wird, die Hand alsdann nicht mehr von Seifenlauge berührt worden kann, solche würde wegen ihrer Schärfe und dem darin befindlichen Salz die Hände sehr zurichten, die Nägel gelb färben, und besonders bey der Kälte im Winter Wunden machen. Auch wenn ein Stück bey dem Ausschneiden in den Kessel hineinfällt, bleibt dieses rein, und braucht nicht mit der Hand aus der Lauge herausgezogen zu werden.

Diese rein gemachte Kernseife wird alsdann, gewogen, wenigstens die Hälfte mehr an Seife ausmachen, als das Lalg an Gewicht gehabt hat. Man schneidet solche nunmehr in kleine Stücken, und bringt sie in einen besondern reinen Kessel, der ohngefähr 8 Eimer in sich hält; ist ein solcher aber nicht vorhanden, so wird der vorige Kessel hierzu wieder gebraucht.

So

So viel Pfund die Seife gewogen, so viel Kellen Lauge von Nro. 2. werden dazu gegossen; soll sie aber weniger vervielfältiget werden, wird auch weniger Lauge von Nro. 2. in den Kessel dazu gegossen.

Man kann diese Seife zu so viel Pfunden vervielfältigen, als man haben will. Gießt man zu jedem Pfunde Kernseife ein und eine halbe Maasskelle voll Lauge von Nro. 2, so wird solche 4 Pfund Seife aus einem Pfunde Talg geben.

Gießt man zu jedem Pfund ein halb Maass Lauge und noch etwas mehr, so wird aus jedem Pfund Talg 3 Pfund gute feste Seife werden, und so kann man mit diesem wenigen oder vielen Zugießen der Lauge, jedesmal das Gewichte der Seife voraus bestimmen und bewirken; und derjenige, welcher dieses Kochen nach derjenigen Art einrichtet, wie jetzt folgt, wird auch bey einem Gewerbe seinen Vortheil finden, und hat gleichwol keine Wascherde oder andere Farbe nöthig.

Ich nehme an, daß zu jedem Pfund Kernseife, so in den Kessel eingeschnitten worden, ein halbes oder ein ganzes Maass Lauge von Nro. 2. gegossen ist, so wird Feuer unter den Kessel gemacht, und zwar nicht zu stark, und wo möglich mit Büchensholz, weil das Tannenholz zuviel springet, und dann davon die Seife mit kleinen Kohlen vermischt wird, und zwar um so mehr, wenn der Kessel, er
sey

sey groß oder klein, auf dem Herde oder im Freyen steht. Hierauf wird mit einem besonders dazu geschnittenen Spatel, der etwas länger als der Kessel tief, 2 Finger breit und einen halben Zoll dick ist, die in Stücken geschnittene Kernseife mit der eingegossenen Lauge anfangs bey dem Zergehen durcheinander und vom Boden des Kessels aufgerührt, damit die Seife jetzt nicht anhängen oder anbrennen möge. Diese Seife wird sowol bey wenigen als bey mehrern Maassen aufgegossener Lauge, nachdem solche gut ist, bis zur völligen Auflösung und Vereinigung mit einander einen starken zähen Leim machen, so daß man mit dem Spatel im Anfang bey dem Durchrühren fast nicht durchkommen kann. Man muß deshalb hiebey mit dem Feuer behutsam verfahren, und dieses nach der Seife in dem Kessel einrichten.

Sobald diese Seife etwas in die Höhe steigt, wird sogleich das Feuer gemindert, daß solche ihren ersten Stand im Kessel wieder erhalte (weil hiebey keine Lauge mehr in den Kessel eingegossen wird,) und weiter darf sie, ob sie gleich kocht, dennoch nicht steigen.

Wenn nun die Kernseife zergangen und mit der Lauge sich wirklich vereinigt hat, wird im Kessel alles wie ein Leim werden, welcher über sich einen Schaum auftreibet. Dieser Schaum und Leim ist alsdann so verschieden, als verschieden die Vielheit an Maassen von aufgegossener Lauge gewesen. Wird weniger Lauge aufgegossen seyn, so zeigt sich
ein

ein Leim, welcher an sich stark und fast zum Ausgießen in den Form fertig ist, dieser wird auch nicht so viel Schaum auf sich haben, als wenn mehr Lauge aufgegossen wäre; und bey weniger aufgegossener Lauge, wird dieser Schaum von Farbe mehr weiß, und auf dem Spatel leichte, mit kleinen Augen, und nicht zähe oder leimartig seyn, so wie solches im 13ten Kapitel beschrieben ist, und kann zu leichter Seife gebraucht werden.

Will man nun hievon leichte Seife machen, und der Schaum ist von solcher Beschaffenheit, wie jetzt eben und im 13ten Kapitel beschrieben ist, so wird das Feuer unter dem Kessel weggenommen, damit sich dieser Schaum gehörig setze, welcher denn nach der Vielheit der Seife im Kessel 1 bis 2 Zoll hoch und noch mehr über dem Leime oben auf stehet. Wenn dieses geschehen, wird mit dem beschriebenen reinen blechernen Abnehmelsffel dieser Schaum über dem im Kessel befindlichen Leim oder Seife behutsam abgeschöpft, und in einen solchen kleinen Form, wie im 7ten Kapitel beschrieben, oder was diesem ähnlich, oder auch in ein irdenes glasurtes Geschirr eingefüllet, zum Trocknen beyseits gesetzt, und alsdann in beliebige Stücken geschnitten.

Ist aber zu der vorbeschriebenen in den Kessel eingeschnittenen Kernseife, welche von 27 Pfund Talg entstanden, zu jedem Pfund ein Maaß oder wol noch etwas mehr von der Lauge Nro. 2. zur Vervielfältigung aufgegossen: so wird sich bey diesem

sem jetzt gedachten Kochen ein dicker, zäher und schwerer Schaum aufsetzen, welcher mit dem Spatel, als wie der Leim selbst, sich ziehen läßt. Jedoch ist hiebey nicht jedesmal die Vielheit von aufgegoßener Lauge schuld, sondern dieser schwere und zähe Schaum entstehet auch deswegen, weil das gehörige Salz zu der Vielheit von Lauge und Seife im Kessel noch fehlet.

Dieses kann man nun dabey erkennen, wenn, bey weggenommenem Feuer, und nachdem sich, wie vorgebacht, die Seife mit dem Schaum im Kessel gesetzt, und man mit dem Spatel den Schaum über dem Leim etwas zurück schiebet, und so in diese gemachte Oefnung in den Leim eintunkt, und dann dieser Spatel bey dem Herausziehen zwar mit Leim überzogen, dieser aber zäher, als vorhin angeführt, ist, und mit langen Fäden sich noch aus dem Kessel ziehen läßt.

Es wird deshalb bey ordinärem Feuer zu 4 bis 8 Hände voll Salz zu vorgedachter Anzahl von Maaß und Gewicht an Lauge und Kernseife, bey öfterer genommener Probe, nach und nach in den Kessel eingeschüttet, bis sich dieser Schaum und Leim im Kessel verändert.

Die Vielheit vom Salz, die man bey dieser Art der Vervielfältigung in den Kessel einschüttet, richtet sich also nach der Vielheit der eingeschnittenen Kernseife, noch mehr aber nach der Vielheit der
zur

zur Vervielfältigung aufgegoßenen Lauge; dabey wird aber jederzeit die Probe genommen, wie hernach noch weiter folget.

Der Schaum muß alsdann die Schwere nicht mehr haben, er muß nicht mehr zu dick und zähe seyn, man muß solchen nicht mehr so lang als vorhin ziehen können, dabey muß sich solcher von Farbe mehr weiß zc. wie im 13ten Kapitel beschrieben, zeigen. Wenn der Schaum nun endlich gleichfalls durch dieses Absalzen dahin gebracht worden, daß solcher zur leichten Seifen nach jetzigem Unterricht gebraucht werden kann: so wird solcher, wenn sich die Seife, nach dem Vorziehen des Feuers, etwas im Kessel gesetzt hat, von dieser Seife aus dem Kessel heraus und in den Form gefüllet, und so, wie von der leichten Seife gesagt ist, damit verfahren.

Soll aber keine leichte Seife gemacht werden, oder ist solche vorhin bey dem ersten Kochen zur Kernseife, schon davon genommen, so muß gleichwol mit dem Salzen wie jetzt beschrieben, bey genommener Probe verfahren werden.

Es wird sich auch außerdem, obgleich schon bey dem ersten Kochen der Schaum zur leichten Seife davon gekommen ist, dennoch hiebey abermal ein Schaum über dem Leim oder der Seife aufsehen. Dieser muß in beyden Fällen, und nachdem diese jetzige Seife eine halbe oder auch eine Stunde im Kessel gewesen, davon abgeschöpft und in ein reines besonderes Geschirr gefüllet werden; wovon her-

§

nach

nach weitere Belehrung, wozu derselbe gebraucht werden kann, gegeben wird.

Man hat aber bey dieser Vielfältigung noch immer die Wahl, daß, wenn gleich schon vorhin bey dem ersten Kochen zur Kernseife, eine leichte Seife davon genommen wäre, man doch nochmals eine leichte Seife machen kann, sobald sich nur der Schaum nach genommener Probe und jetzt gegebenem Unterricht dazu artet.

Wenn dieser Schaum nun über dem Leim oder der Seife rein abgeschöpft worden, wird diese letztere, nachdem solche ihr gehöriges Salz empfangen, so dünn oder klar wie Wasser im Kessel stehen, und den Augen eine Farbe, fast wie eine dunkle Bleifarbe, darstellen; (wenn nämlich die Lauge hierzu ihre gehörige Eigenschaft gehabt hat). Diese klare Seife muß nun noch bey einem nicht starken Feuer höchstens 15 Minuten lang ganz unvermerkt kochen, damit solche nicht im geringsten steige oder ihr klares und dünnes Wesen verliere.

Zugleich wird die Probe gemacht, ob diese Seife auch ihr gehöriges Salz wirklich habe, und geschickt sey in den Formen eingefüllt zu werden, und dieses geschieht also:

Man nimmt einen andern kleinen schlichten Spatel, tunkt solchen in diese klare Seife im Kessel, wovon der Schaum abgefället worden, ohngefähr 6 bis 8 Zoll tief und zieht solchen geschwinde wieder
her-

heraus, es wird dann gleich wie bey dem Lichterziehen der eingetunkte Dacht mit Unschlitt überzogen wird, auch dieser Spatel, so tief er in die klare Seife eingetunkt worden, ohngefähr eines Messersrücken dick mit Seife überzogen seyn, welche sich bey dem Herausziehen aus dem Kessel glatt und schlicht an dem Spatel angesetzt hat. Der Spatel wird auch nunmehr bey dem Herausziehen aus der Seife keinen zähen und leimartigen langen Faden aus dem Kessel mit herausbringen, sondern wenn an dem Spatel noch etwas aus dem Kessel als Faden anhängt, so wird solches kurz, dichte und mehr feisenartig seyn, auch sogleich unten am Ende des Spatels sich abziehen oder abreißen, und dichte und glatt daran anschließen, und gleichsam eine Scheide um den Spatel formiren. So vielmal nun dieser Spatel in die Seife eingetunkt wird, so vielmal hänget auch die Seife an, und wird gleichsam wie ein Licht (bey mehrerem Eintauchen in Talg) immer dicker mit Seife überzogen, so daß man bey dem Abschneiden der Seife vom Spatel, jede Lage auf einander sehen kann.

Diese angehängte Seife muß sich bey dem Drücken mit den Fingern, hart am Spatel befinden. Dies richtet sich aber auch nach der Vielheit oder Wenigkeit der zur Vervielfältigung aufgegoßenen Lauge. Ist nämlich viel Lauge zu dieser Kernseife eingegoßen: so wird solche am Spatel nicht so hart und dichte mit den Fingern anzugreifen seyn, als

wenn wenig Lauge zur Vervielfältigung dazu eingegossen ist.

Wenn man ein Stück von der am Spatel angehängten Seife die Länge herunter abschneidet, wird solches bey einer starken Seife, wozu wenig Lauge zur Vervielfältigung aufgegossen worden, mehr weiß von Farbe auf dem Schnitte seyn, als bey solcher Seife, wozu mehr Lauge zur Vervielfältigung gekommen ist. In diesem Fall wird die Seife auf dem Schnitt alsdann mehr in eine Bleifarbe übergehen, nach dem Eingießen in den Form und nach dem Ausschneiden aber gleichfalls weiß seyn, wenn nämlich die Lauge No. 2. hell und klar gewesen und die Seife aus dem Kessel, wie vorgedacht, vorher von Schmutz recht gesäubert worden ist.

Ferner wird das vom Spatel abgeschnittene Stück Seife, wenn man solches bieget, bey einer starken Seife, wozu weniger Lauge gekommen, eher zerbrochen, als bey solcher Seife, wozu mehr Lauge zur Vervielfältigung aufgegossen ist, weil diese letztere dadurch etwas zäher und biegsamer wird.

Das Angeführte würde zwar genugsam Belehrung geben, ob diese jetzt beschriebene Vervielfältigungsart der Seife im Salzen und in ihrer Gahre so weit fertig sey, damit solche aus dem Kessel in den Form ausgefüllet werden könnte: allein ich wünschte gern Jedem recht verständlich zu werden, und will daher auch nicht den geringsten von mir
beoba

beobachteten Umstand auslassen, von dem ich glauben darf, daß er zur Deutlichkeit beyträgt und für meine Leser belehrend ist. Man erlaube mir also, daß ich außer den vorigen Kennzeichen, ob die Seife ihre gehörige Gahre und das rechte Salz habe, auch noch folgendes anführe.

Man findet zum Exempel, bey einem Glase, das aus der Wärme in die Kälte kömmt, daß es so gleich anläuft, und wenn dies Glas in die Wärme kömmt, wieder helle wird. Eine ähnliche Beschaffenheit hat es fast mit dem Eintunken des Spatels in die vorbeschriebene klare Seife im Kessel. So bald der eingetunkte Spatel aus der Seife herauskömmt und mit Seife, wie vorgebacht, überzogen ist: so wird diese Seife, so weit sich solche am Spatel angehängt hat (gleichsam wie ein Glas anläuft), auch mit einer weissen Farbe über und über angelaufen seyn. Diese weisse Farbe läuft aber so gleich wie ein Schatten, über die am Spatel angehäufte Seife, mehr langsam, auch mehr geschwinde, nachdem die Seife stark oder schwach genug ist, an dem Spatel herunter, verlihet sich unten am Ende desselben, und läßt die Seife in ihrer wahren Gestalt oder Farbe am Spatel zurück.

Ist nun die Seife stark, nämlich daß nicht viel Lauge zur Vervielfältigung dazu gegossen ist, auch daß solche ihr gehöriges Salz hat, und man tunkt alsdann mit dem Spatel in die klare Seife im Kessel, so läuft dieser weisse Schatten geschwinder über

die am Spatel angehängte Seife herunter, und nach diesem Herunterlaufen bleibt die am Spatel befindliche Seife auch weiß von Farbe, hat sich auch stärker am Spatel angefest, (nämlich noch etwas dicker als ein Messerrücken, welches bey einer schwächeren Seife nicht geschieht, und läßt sich mit den Fingern auch härter angreifen und nicht so leicht eindrücken. Bey einer Seife aber, wozu mehr Lauge zur Vielfältigung gegossen, oder auch, wobey noch etwas an Salz fehlet, wird dieser weisse Schatten etwas langsamer und gleichsam ringelförmig oder Absatzweise an dem Spatel herunterlaufen und die am Spatel zurückgelassene Seife ist alsdann nicht so weiß als wir jetzt beschrieben, sondern ihre Farbe geht in eine Bleifarbe über, wird aber demnächst wie schon gedacht, im Form weiß werden; wenn die Lauge nur hell, nicht braun und dick gewesen, und die Kernseife recht rein gesäubert ist, auch der Kessel nichts Schmutziges an sich gehabt hat.

Würden sich bey allen vorbeschriebenen Kennzeichen, endlich noch bey dem Eintunken des Spatels, zugleich nebst Vorüberlaufung des Schattens, auch noch einige kleine Tropfen helle Lauge am Spatel und über der davon angehängten Seife zeigen: so müssen sich solche gleichsam in dieser Seife am Spatel verlieren oder einziehen, und nicht ablaufen, dabey muß die Seife immer noch am Spatel glatt und schlicht, auch feste seyn.

Die=

Dieses alles zusammen genommen, ist ein sicheres Kennzeichen, daß die Seife bey dieser Art Vervielfältigung gut gerathen, und sogleich geschickt ist, in den Form eingefüllet zu werden.

Alles, was nun im Kessel ist, wird bloße Seife und nichts von Seifenlauge dabey seyn, welche dann auch, nach Verschiedenheit der Maaße von aufgegossener Lauge und auch nach dem hiezu eingeschütteten Salz ihre bestimmten Grade an Härte und auch an Pfunden haben wird.

Wenn sich aber bey der Probe diese vorbeschriebenen Merkmale nicht finden, sondern wenn bey dem Eintunken mit dem Spatel in die klare Seife, diese noch am Spatel, als ein zäher Leim anhängt, obgleich der Schaum von der Seife geschöpft worden, so ist es eine Anzeige, daß noch Salz fehlet.

Dieses muß denn, wie vorbeschrieben, mit einer Wenigkeit zwischen den Fingern nach und nach, bei kleinem Feuer und gelindem Kochen, in den Kessel eingeschüttet werden, bis nach öfter genommener Probe, endlich die vorbeschriebenen Kennzeichen sich finden.

Ist aber auch zu viel Salz zu dieser Seife eingeschüttet worden, so kann solches dabei bemerkt werden: Wenn bey dem Eintunken und Herausziehen des Spatels aus der Seife, an der daran angehängten Seife, viel Seifenlauge sich zeigt,

welche sich nicht einziehet oder versteckt, sondern vom Spatel tropfenweise abhängt auch die Seife am Spatel nicht glatt und schlicht, sondern gleichsam wie kleingekochter Gries mit Lauge vermischt anhänget. Dieses würde zwar nicht viel Schaden bringen, allein heym dem Eingießen der Seife in den Form, wird sich alsdann die Seifenlauge unter der Seife wegziehen und aus den Form laufen, mithin bleibt auch weniger obgleich stärkere Seife im Form.

Hat aber diese Seife ihr gehöriges Salz erhalten, so wird, wie vorgebacht, im Kessel und im Form alles reine Seife seyn, und keine Lauge ablaufen; worauf denn auch bey dieser Art Vervielfältigung vorzüglich muß gesehen werden. Es würde sonst diese Art des Kochens und der Vervielfältigung mit der sonst gewöhnlichen Art, die Kap. 16. beschrieben wird, auf einerley Weise herauskommen; und würde bey einem Seifenkochen zum Gewerbe keinen Vortheil bringen, wenn ein Pfund Seife zu 2 oder 3 Mgr. verkauft werden sollte.

Die Zeit zu bestimmen, wie lange diese zur Vervielfältigung eingesetzte Seife eigentlich kochen muß, richtet sich nach folgenden Umständen:

Wie bald man den vorhin beschriebenen Schaum zur leichten Seife, oder den ordinairn schweren Schaum erhalten, und ersteren in den kleinen Formen lethern in ein besonderes Gefäß, nach der
Vor:

Vorschrift gebracht hat. Auch wie bald man mit dem Absalzen nach gegebener Vorschrift fertig geworden, und eine klare Seife erhalten hat, welche sich am Spatel so befindet, wie jetzt hinlänglich beschrieben ist. Dieses alles kann in einer, höchstens in anderthalb Stunden verrichtet seyn.

Bei einer Lauge aber, die schwächer ist, als die angegebene Lauge No. 2. oder auch bei zu viel aufgeöffneter Lauge muß dieses Kochen 2 auch 3 Stunden währen, damit das leichte und wässerigte Wesen bei der Lauge noch stark auskoche, oder ausdünste, und hiedurch in einen solchen Grad der Stärke komme, welcher zu einer guten Lauge erfordert wird; jedoch muß solche ebenfalls nach dem Absalzen nicht länger als eine viertel Stunde auf dem Feuer bleiben; denn wenn sie nach dem Salzen länger auf dem Feuer bleibt, so kann es geschehen, daß sie immer noch mehr dicken Schaum aufsetzt, welcher von überflüssigem Salz herrührt, mithin läßt solche Seife auch Salzlauge fallen, und bleibt alsdann wenigere Seife im Kessel, weil die Salzlauge, so davon abgeht, Seife werden mußte.

Vor dem wirklichen Ausfüllen dieser Seife aus dem Kessel, ist es nöthig, daß noch nachfolgendes bemerkt werde:

Es wird nach dem ersteren Abschöpfen des Schaums zur leichten Seife sich alsdenn ein anderer, viel oder wenig, besonders wenn das Salz dazu gekommen, wieder aufsetzen. Dieser muß gleichfalls,

vorzüglich nach dem Absalzen wieder abgeschöpft werden; damit die Seife immer hell und klar im Kessel kochen kann.

Man hat auch hiebey die Vorsicht nöthig, daß das Feuer, vorzüglich bey dem klaren Kochen der Seife und nach abgenommenem ersten Schaum nicht zu stark brenne, damit diese Seife hiedurch ja nicht zum Steigen komme. Solche muß alsdann vielmehr nur so kochen, daß allenfalls am Rande des Kessels in der Rundung nur kleine helle Blasen wie Perlen unvermerkt entstehen, als wenn ein lauterer Bley im Kessel stände, oder als wenn Wasser bey gelindem Feuer kocht, und dieses muß bis dahin geschehen, da das Feuer vorgezogen und die Seife ausgefüllt wird.

So bald das Feuer zu stark wird, kann es geschehen, daß aus den kleinen Blasen der Seife ein weißer oder gelber Brey mit aufgeworfen wird, welches aber um so mehr mit dem Feuer verhütet werden muß, weil hiedurch die ganze Seife im Kessel so zu sagen beunruhiget wird, und wenn dieses ja aus Versehen geschähe, so muß man sogleich das überflüssige Feuer wegnehmen, damit die Seife wieder klar koche. Bey diesem klaren Kochen der Seife hat es das Ansehen, als ob ein lauterer, oder geschmolzenes Bley, jedoch mit einer mehr dunkeln Farbe, im Kessel stände, welches mit einer feinen Haut überzogen wäre.

Es

Es kann auch geschehen daß bey diesem klaren Kochen der Seife und nach dem Abschöpfen des Schaums, wenn das Feuer zu stark brennet, von dem Boden des Kessels herauf ein angehängtes schmutziges Wesen mit einem Prasseln in die Höhe und auf die obere Fläche der Seife aufgeworfen wird; wenn dies geschieht, so wird nur das starke Feuer sogleich vorgezogen, aber es wird hiebey, wie schon vorhin erinnert, vorzüglich nach dem erstmaligen Abschöpfen des Schaums, durchaus nicht mehr im Kessel herumgerührt.

Dieses Aufwerfen des Schmutzes vom Boden herauf, kann auch wol bey dem Einschütten des Salzes geschehen, wodurch solcher Schmutz von Boden losgemacht wird. Kann man nun solchen sogleich mit dem Abnehmöffel von der Oberfläche der Seife abnehmen, so ist es gut; weil man dadurch verhütet, daß sich solcher Schmutz, welcher mehrertheils von kalkartigem Wesen, schmutzigen Kessel und Salzstein entstehet, nicht wieder an Boden ansetzet.

Wenn endlich die Seife aus dem Kessel gefüllt werden soll, so ist Nachstehendes zu beobachten:

Das Feuer muß unter dem Kessel zuvor gänzlich ausgehen. Der sich etwa noch im Kessel über der klaren Seife aufgesetzte Schaum wird nochmals davon geschöpft, damit bey dem Ausfüllen der Seife alles in dem Kessel klar ist.

Dies

Dieses Abgeschöpfte nebst dem vorigen, was man nicht zur leichten Seife gebraucht hat, wird nachher in einen kleinen Kessel geschüttet, wozu aller Abgang von dem Kochen und von dem Ausschneiden der Seife kömmt. Hiezu wird etwas wenigse von Lauge No. 2. auch No. 3. gegossen, und damit ohne Salz gekocht, oder nach Befinden der gemachten Probe auch etwas Salz dazu geschüttet, und dann auf vorhin beschriebene Art damit weiter verfahren: so wird aus Seife immer wieder Seife. Nur muß man jedesmal darauf sehen, daß der Schmutz, welcher sich jederzeit unten am Boden der Seife bey dem Kaltwerden ansetzt, davon kömme; wenn anders die Seife nicht braun, sondern weiß werden soll. Auch wird bey einer Wenigkeit von Seife, jedesmal der aufgesetzte Schaum abgenommen; dadurch wird, zumal wenn der Kessel für die Seife zu klein wäre, nicht nur das Ueberlaufen verhindert, sondern auch das überflüssige Salz, das diese Art Seife in sich hat, weggenommen, welches sonst verursacht, daß mehr Salzlauge als Seife entsteht. Die Erfahrung wird alsdenn ferner lehren, was mit diesem Schaum und fernerm Abgang von Seife abermal zu machen ist; denn wenn man die Zeit bey einer Wenigkeit daran verwenden will und auch Lauge dazu vorrätzig hat, so kann, nach dem gegebenen Unterricht, aus Seife immer fort noch mehr gemacht werden. Nunmehr folgt

die

die Vorbereitung zur Ausfüllung der Seife
in die Formen und das Aus-
füllen selbst.

Die Formen, die man brauchen will, werden nach Kap. 7. mit Lüchern versehen etc. Man kann hiebey Formen der 2ten Sorte nach Kap. 7. oder auch von der 3ten Sorte brauchen.

Zu 27 Pfund Talgeinsatz und bey dieser beschriebenen Vervielfältigungsart sind 2 Formen von der 2ten und ohngefähr 18 Stück von der kleinsten oder 1 Stück von der ersten Sorte nöthig.

Die Formen, die hiezu gebraucht werden sollen, werden bloß auf einen egalen Tisch in gerader Richtung bey den Kessel gesetzt; weil hiebey keine Lauge von der eingegossenen Seife ablaufen wird, sondern alles, was im Kessel sich befindet, lauter Seife ist.

Beym Ausfüllen der Seife aus dem Kessel, hat man jedoch diese Vorsicht zu gebrauchen, daß solche mit der Kelle immer auf der Oberfläche weggefüllet werde, damit, wenn ja noch Seifenlauge sich dabey befindet, solche unten im Kessel sich setzen möge. Aus eben dieser Vorsicht wird auch der Kessel nicht ganz rein ausgefüllet, sondern man läßt das, was man mit der Kelle nicht mehr gut ausfüllen kann, darin und schneidet es, wenn es kalt geworden, mit der darin angehängten Seife aus demselben heraus.

Die

Die Seife in den Formen wird mit dem Spatel durch einander gerühret, und wenn sie kalt geworden ist, (welches in diesen Formen binnen 12 Stunden geschieht), wird sie mit dem beschriebenen Drath mit 2 Griffen, oder mit einem dazu eingerichteten Messer mit einer dünnen dabey langen Klinge oder Schneide, nach dem Modell oder nach einem dazu eingerichteten Holz wie ein Linal, in beliebige Tafeln und Stücken geschnitten.

Man kann diese Seife auch mit blauer weißer und gelber Farbe, jede allein, oder zu einer marmorirten Seife färben, und zwar also.

Soll es eine blau und weiß marmorirte Seife werden, so wird zu 27 Pfund Talgeinsatz andertzhalb Pfund Lackmus in so viel Lauge No. 2. eingeweicht, daß solche so wie ein Brey wird, und dann vor dem Gebrauch gekocht. Dann werden aus dem Kessel von der klaren Seife, hervor solche ausgefüllet wird, 2 Kellen voll zu gegossen und in einem kleinern reinen Kessel bis aufs Kochen auf einem kleinen Feuer durch einander gerühret. Wenn nun die in die Formen eingegossene Seife bey dem Durchrühren etwas starret, so wird von dem warmen Lackmus, unter dem Rühren, immer etwas zugegossen, und mit diesem Eingießen und Durchrühren so lange continuirt, bis die Seife am Boden kalt wird; denn sonst würde dieses Lackmus sich auf den Boden herunter setzen. Das Durchrühren muß aber auch auf eine solche Art geschehen, daß
bloß

bloß die Marmorirung erfolget, sonst möchte die ganze Seife wol durchaus blau werden.

Wenn dieses mit Seife vermischte Lackmus in dem kleinen Kessel zu steif oder zu kalt wird, so muß es jedesmal auf dem Feuer mit Durchrührung eines kleinen Spatels wieder etwas flüssig gemacht werden.

Soll auch weiße Wascherbe dazu gebraucht werden, so kann man 2 bis 3 Pfund nach voriger Beschreibung Kap. 13. in Lauge von No. 2. zu einem Brey machen, und auch hiezu vor dem Eingießen in die Formen, 2 bis 3 Kellen voll klare Seife aus dem Kessel nehmen, beides in einen kleinen Kessel warm machen und so warm und flüssig unter die aus dem Kessel in die Formen eingefüllte Seife, welche schon etwas gestarret ist, durch einander rühren, bis solche auf dem Boden in den Formen erstarret.

Soll die Seife gelb gefärbet werdet, so geschieheth solches wie jetzt bey der weißen Farbe berichtet worden; anderthalb Pfund Oker können dazu genug seyn. Diese gelbe Farbe wird auch nicht ehender eingegossen, bis die Seife in den Formen etwas steif ist, weil sich solche sonst wegen ihrer Schwere auf den Boden mehr als die blaue Farbe heruntersetzet; vorzüglich muß man dieses aber durch das Rühren zu verhindern suchen.

Mit der Marmorirung von Gelb, Weiß und Blau wird so verfahren, wie schon im 13ten Kapitel:

pitel beschrieben worden, nur daß hiezu jede Farbe zuvor allein warm gemacht, und mit klarer Seife aus dem Kessel zuvor vermischt seyn muß; weshalb auch zwey bis drey Personen dabey nöthig sind.

Viele, die das Seifenkochen nicht wissen, glauben, daß eine sogenannte Ober-Seife besonders gemacht werde. Diesen wird hiebei zur Nachricht mit angeführt, daß jede Art Seife, die bey dem Kaltwerden aus den Formen oder worin solche sonst eingegossen worden, von der Oberfläche oder in Tafeln besonders geschnitten wird, die sogenannte Oberseife ist.

Kapitel 16.

Unterricht, wie von 27 Pfund Talg oder Unschlitt und von den vorbeschriebenen Maassen von Asche und Kalk erfolgten 15 oder 15 und ein halben Eimer Lauge eine gute weisse Haus-Seife ohne Farbe gekocht und zubereitet werden kann nach einer sonst bekannten Weise, woben die erste Seife nochmals zur Vervielfältigung umgeseht und gekocht wird.

Vorbereitung.

Es ist bey dieser Kochung nicht nöthig, daß die Lauge dazu in 3 besondere Abtheilungen eingetheilt und in 3 Tubben gegossen werde; am wenigsten wenn

wenn ein solcher Tubben oder ein solches Faß vorhanden ist, worin die Lauge zusammen eingegossen werden kann. Ist ein solcher Tubben oder ein solches Faß aber nicht vorhanden, so müssen doch wenigstens 2 Tubben dazu angeschafft werden, in welchen jeden 8 Eimer gehen; aus diesen beyden Tubben wird alsdann die Lauge so verbraucht, daß jedesmal aus einem so viel wie aus dem andern komme, damit nicht zu einem Kochen gute, und zum andern Kochen schlechtere Lauge genommen werde.

Die Vorbereitung zum Kochen an und vor sich, ist bey einer Haushaltung mit dem Vorbeschriebenen in soferne gleich, daß zu dem Gewicht von 27 Pf. Talg ein noch so großer Kessel als vorhin beschrieben, gebraucht wird, wenn man anders diese Seife hart und feste haben, und nicht befürchten will, daß sie heraussteige; oder man muß das Feuer beständig so regieren, daß dies nicht geschehen kann; und dennoch ist das Steigen hiezu durchaus nöthig, um eine harte Seife zu machen.

Salz und Holz wird auch zum Vorrath herbeschafft. Das Kochen wird nicht ehender angefangen, bis die dazu gehdrigen 15 oder $15\frac{1}{2}$ Eimer Lauge vom Mescerfaß wirklich abgelassen, und entweder in einen oder in zwey Tubbens eingegossen sind; alsdann hat man bey dem Kochen selbst nachfolgendes zu bemerken:

G

Wenn

Wenn aus einem Tubben allein die durcheinander gemischte, gute, Mittel- und 3te Sorte Lauge verkocht wird, so gießt man vorerst 5 Eimer davon in den Kessel, und thut das kleingeschnittene oder ausgelassene Talg und Unschlitt dazu.

Unter den Kessel wird Feuer gemacht, welches anfangs nicht zu stark seyn darf, damit das Talg oder dessen Schaum nicht über den Kessel heraufsteige.

Wenn sich das Talg und die Lauge nach Verlauf von 3 Stunden mit einander vereinigt hat und Leim entstanden ist, so wird das Feuer etwas stärker gemacht, und dann werden 3 Eimer Lauge bey den Kessel gesetzt, damit, wenn die Materie im Kessel zu Zeiten heraufsteiget, hievon jedesmal eine Kelle voll darüber gegossen werden kann.

Das beständige Rühren im Kessel ist hiebey auch nicht nöthig; es muß mit einem bald starken bald schwachen Feuer alles gezwungen werden. Ueberhaupt erfordert das Kochen der Seife an und vor sich nicht so viel Arbeit als man sich vorstellt, und wenn, wie es oft geschiehet, noch besonders Leute zum bloßen Rühren im Kessel gehalten werden, so ist dies sowol überflüssig als auch höchst unnütz; weil das ganze Kochen, wenn Holz und alles in die Küche vorrätzig gebracht ist, durch eine Person allein und ohne große Arbeit verrichtet werden kann. Nur wenn auf verschiedene Art Seife gemacht wird,
ist

ist bey dem Eingießen der Seife in die Formen, und bey dem Durchrühren der Farben eine Hülfe nöthig.

Wenn die 3 Eimer Lauge nun nach und nach in den Kessel eingegossen sind, alsdann wird das Feuer auch wieder vermindert, und die Materie muß bey ordinärem Feuer noch zwey Stunden im Kochen erhalten werden.

Der Leim, welcher erfolgt, wird nach vorigem Unterricht probiret.

Es wird alsdann nach Verlauf von 5 Stunden vom ersten Anfang des Kochens angerechnet, nach und nach $\frac{1}{4}$ Hinten auch wol etwas mehr Salz, nachdem solches stark oder schwach salzet, in den Kessel eingeschüttet. Will man aber die erste Seife zu einer Kern-Seife machen, so verfährt man nach dem vorigen Unterricht mit dem Salzen, und theilt gleichfalls 9 Eimer Lauge dazu ein; es bleiben alsdann noch 6 oder $6\frac{1}{2}$ Eimer zur Vervielfältigung auf den nächsten Tag stehen.

Mit dem $\frac{1}{4}$ Hinten Salz muß die Seife, welche sich nunmehr von der Lauge geschieden hat, nochmals eine oder anderthalb Stunde bey ordinärem Feuer, ohne durchgerührt zu werden, kochen. Ein Eimer Lauge, in welchen 4 Hände voll Salz geschüttet sind, wird bey den Kessel gesetzt, damit, wenn etwa diese Seife in dem Kessel etwas steigt,

nach und nach eine halbe oder ganze Kelle voll von dieser Lauge darüber gegossen werden kann.

Man kann gewahr werden, ob diese Seife ihr gehdriges Salz hat, wenn bey dem Eintunken des Spatels die Seife an solchem wie fein gekochter Gries sich anhänget und Lauge dabey zu sehen ist, welche bey dem Herausziehen des Spatels aus dem Kessel davon tropfenweis abläuft; geschieht dieses noch nicht, so müssen noch einige Hände voll Salz dazu kommen; sobald aber die Seife am Spatel wie Hirsen sich ange setzt hat, so ist solche nach dieser Art schon zu viel gesalzen, wird nunmehr als eine Kern-Seife betrachtet, und lässt als solche auch mehr Lauge fallen.

Wenn diese Seife überhaupt siebenthalb auch wol sieben Stunden lang gekocht hat, so muß das Feuer ausgehen, damit sich die Seife etwas abkühle. Besser ist's, wenn diese Seife eine Nacht im Kessel stehen bleibt; weil man die herausgeschnittenen Stücken von ange setztem Schmutz besser säubern kann und dies hat den Nutzen, daß man bey dem Umsetzen eine weit weiffere Seife alsdann bekommt, wenn dieser ange setzte Schmutz oder braune Lauge sogleich wieder zum Umsetzen oder zur Vervielfältigung in den Kessel mit hineinkmmt.

Soll aber die Seife in einem Tage völlig fertig gekocht werden, so wird eine Wanne oder weiter Kubben bey den Kessel gesetzt, oder man kann auch
den

den Form aus fünf Theilen bestehend, nach Kap. 7. hiezu brauchen, und solchen über die Wanne oder weiten Tubben setzen. Die Seife wird alsdann über der Lauge aus dem Kessel behutsam ab und in diesen Form gefüllet; die Seifen-Lauge wird aber in einen besondern Tubben gegossen, und der Kessel recht rein gemacht. Alsdann werden 3 Eimer Lauge wieder in den Kessel eingegossen, die Seife wird aus der Wanne oder aus dem Form heraus dazu gebracht, und abermals Feuer unter den Kessel gemacht.

Darauf muß die Seife bei ordinärem Feuer 2 Stunden lang zu einem Leim kochen, alsdann wird das Feuer so viel vermehret, daß dieser Leim nur dann und wann in die Höhe steigt, wie bey den 17. Kap. beschrieben wird, und die noch übrige Lauge wird dabey gesetzt. Wenn alsdann die Seife steigt, muß jedesmal eine halbe Kelle voll herüber gegossen werden, und dieses wird so lange continuirt, bis diese Lauge im Kessel bey jedesmaligem Steigen eingegossen ist. Alsdann wird das Feuer wieder so viel gemindert, daß die Seife nicht mehr steige, sondern nur ordinär kochet, dann ein halb Achtel von einem Hinten Salz, und noch wol einige Hände voll mehr nach und nach in den Kessel eingeschüttet.

Mit diesem Salz muß diese Seife abermal bey ordinärem Feuer eine Stunde lang kochen, doch so, daß solche nicht zu stark steige oder wol gar über-

laufe; denn es wird keine Lauge zum Eingießen mehr gebraucht, ist auch keine mehr vorhanden; nachher muß das Feuer ausgehen.

Will man hiebey leichte Seife machen, so kann dieses nach der Beschreibung, so im 13ten und vorigen Kap. steht, eingerichtet werden, nemlich so, daß vor dem wirklichen Absalzen vorerst nur 6 bis 8 Hände voll Salz in den Kessel eingeschüttet werden. Der Schaum, welcher alsdann entstehet, wird nach vorigem Unterricht probiret, ob er von der Beschaffenheit sey, daß er zur leichten Seife gebraucht werden kann.

Man könnte dieses Kochen bey Umsetzung der Seife mehrentheils so einrichten, wie es im vorigen 15ten Kap. von Vervielfältigung der Kernseife gelehret worden: allein es ist dieses hiebey zu bemerken, daß bey jetzigem Umsetzen der Seife schon mehrere und schwächere Lauge zugegossen ist, als im vorigen Kap. mit der Lauge Nro. 2 geschehen; mithin würde diese Seife auch um soviel schwächer seyn, wenn solches hiebey mit dem Absalzen oder Vielheit des Salzes nicht wieder in Ordnung gebracht werden könnte. Würde jetzt weniger als ein halber Achtel Himten Salz dazu kommen, so ginge nicht viel oder wol gar keine Seifenlauge davon ab, aber die Seife würde auch um so viel schwächer, obgleich so viele Pfunde mehr daraus entstehen. Zugleich würde bey dieser Vielheit von Seife der mehreste Theil Lauge seyn, welche alsdann so stark eintrocknet,

net, daß aus einem großen Stück hernach ein kleines und ein geschrumpftes Stück Seife entsteht. Es ist demnach bei dem Seisenkochen der Mittelweg zu erwählen, daß, wo möglich, ein Pfund Talg bis zu 3 oder 4 Pfund Seife vervielfältiget werde; und man muß nicht mehr herauszubringen suchen, als so viel die Natur auch wirklich geben kann.

Wenn man bey diesem Absalzen recht sicher gehen will, so kann hiebey dieselbe Probe gemacht werden, als in diesem Kap. bey dem ersten Kochen schon beschrieben worden ist, daß, wenn nämlich mit dem Spatel in die Seife eingetunkt wird, die Seife bey dem Herausziehen wie fein gekochter Gries, aber nicht so körnigt wie Hirsen am Spatel sich angehängt hat, und dabey eine helle Lauge tropfenweis davon abläuft. Diese angehängte Seife muß aber gleichwol bey dem Kaltwerden am Spatel weiß von Farbe, dabey mehr schlicht oder glatt als griesartig werden; bleibt solche aber am Spatel so körnigt wie Hirsen, so ist solche nach dieser Art schon zu viel gesalzen, und wird deswegen weniger aber dabey eine harte oder Kernseife werden, fast von der Art, wie im Kap. 13, 14 und 15 beschrieben ist.

Wenn hingegen diese Art Seife am Spatel sich glatt und schlicht angehängt hat, dabey aber noch keine Lauge zu sehen ist: so fehlet es noch an Salz, und muß deshalb immer noch etwas wenigens mit den Fingern nach und nach in den Kessel, bey ge-
nommener Probe, eingeschüttet werden, bis das

rechte Merkmal, wie jetzt angeführt, am Spatel erfolgt.

Man kann diese Seife auch auf ein irdenes Geschirr auftröpfeln lassen, um zu sehen wie sich solche artet; wie schon im vorigen Kapitel gezeigt worden.

Weil hiebey keine Lauge bey dem Steigen der Seife eingegossen wird, auch nach der Eintheilung von vorbeschriebener Lauge zu funfzehn und einem halben Eimer jetzt keine mehr vorhanden ist! so kann man um das Ueberkochen bey einem etwas starkem Feuer zu verhindern, nur den Schaum, welcher auf diese Seife sich aufsetzte, abnehmen.

Wenn diese umgesetzte Seife nun überhaupt 3 Stunden gekocht hat, so wird zum Ausfüllen derselben die Zubereitung gemacht.

Es kann nämlich derjenige Form aus 5 Theilen bestehend, nach Kap. 7 von der ersten Sorte hiezu gebraucht werden. In Ermangelung dieses Forms kann eine große Schieblade, welche auf dem Boden mit einem leinenen Tuch, nach voriger Beschreibung, versehen, dazu gebraucht werden. Beydes wird über eine Banne gesetzt, und die eingefüllte Seife wird hierin bis zum Kaltwerden mit dem Spatel durcheinander gerührt, und des andern Tages nach vorigem Unterricht in Tafeln oder Stücken geschnitten.

Un-

Anmerkungen.

Wenn es der Tag verstaten will, daß man diese Seife bey dieser Vielfältigung überhaupt 4 Stunden lang, nämlich 3 Stunden vor dem Absalzen, und eine Stunde nach dem Absalzen kochen kann: so ist dieses besonders deswegen gut, weil von den aufgegoßenen 6 Eimern Lauge etwas mehr von den wässerichten Theilen einkochen und ausdünsten kann. Mithin wird die im Kessel zurückgebliebene Lauge mehr Kraft der Seife mittheilen können; nur muß nach dem Absalzen das Kochen bloß bey ordinärem Feuer geschehen, damit die Seife nicht beunruhiget werde und hiedurch im Kessel heraussteige; überdem mögte es auch alsdann an Lauge fehlen, welche bey diesem Steigen dazu eingegossen werden könnte.

Kann man sich aber hiebey helfen, und wo möglich noch anderthalb Eimer Lauge von Nr. 4, nach vorigem Unterricht machen, und solche mit etwas Salz vermischt bey den Kessel stellen: so kann diese bey dem Steigen noch wol dazu gegossen werden, und dann braucht bey dieser Haushaltungsseife der zuletzt noch aufsteigende Schaum, welcher wegen des Ueberlaufens abgenommen werden sollte, auch nicht abgeschöpft zu werden.

K a p i t e l 17.

Unterricht, wie von allerhand gesammeltem Fett
in einer Haushaltung eine gute, auch weisse
Seife, ohne Farbe gekocht und bey dem
Umsetzen vervielfältiget wer-
den kann.

Vorbereitung.

Das vorhin beschriebene Maaß von Asche und Kalk
zu 15 Eimer Lauge, bleibt so, wie zu 27 Pfund
Zalg auch hiebey zu 27 Pfund von allerhand ge-
sammltem Hausfett festgesetzt. Alles, was im
vorigen Kapitel als eine Vorbereitung zum Seifen-
kochen angeführet worden, ist auch bey diesem Ko-
chen zu beobachten.

Wenn die vom Ascherfaß abgelassenen 15 oder
15 und ein halber Eimer Lauge, wegen Mangel
eines großen Tubbens nicht zusammen gegossen wer-
den können, sondern in 2 Tubben aufbewahret
werden müssen, so ist dieses zu bemerken: daß die
Lauge, wie solche nach der Angabe hiebey gebraucht
werden muß, nicht allein aus einem Tubben ge-
nommen werde; es würde sonst, weil diese Seife
nochmals umgesetzt wird, alsdann zu dem ersten Ko-
chen gute, und zum andern schwächere gebraucht
werden. Dieses aber abzuändern, muß bey diesem
Kochen, so wie bey dem vorigen, jedesmal so viel
Lauge aus einem als wie aus dem andern Tubben
ge-

genommen werden, bis beyde Tubben voll Lauge zum Kochen verbraucht sind.

Das Kochen selbst.

Zu 27 Pfund von allerhand gesammelten Fett werden also 5 Eimer Lauge in den Kessel eingegossen, und Feuer darunter gemacht.

Das Kochen wird sowol anfangs bis ans Ende so eingerichtet, wie solches im vorigen Kapitel beschrieben. Aus Vorsicht wegen des Anbrennens der Speckschwarten und dergleichen, ist bey diesem Kochen vor dem Absalzen das Umrühren mit dem Spatel nöthig.

Nach 3 Stunden vom Anfang des Kochens, und wenn Leim entsethet, wird das Feuer, etwas stärker gemacht; jedoch aber so, daß der Leim nur dann und wann, aber nicht beständig zum Steigen kömmt, und so werden denn auch die vorhin beschriebenen 3 Eimer Lauge nach und nach bey diesem Steigen in den Kessel zugegossen.

Der Leim wird so, als vorhin, probieret. Nach Verlauf von 5 Stunden, vom Anfange des Kochens an, wird so viel Salz, wie im vorigen Kapitel beschrieben, in den Kessel nach und nach eingeschüttelt, und die Seife wird dabey nach vorigem Unterricht probieret, ob solche das gehörige Salz habe oder nicht.

Es wird auch hiebey nach dem Absalzen ein Eimer Lauge, worin einige Hände voll Salz geschüt-

tet

tet worden, nach und nach in den Kessel zugegossen. Nach dem Absalzen muß die Seife eine Stunde nur bei ordinärem Feuer kochen, damit solche nicht steigen und über den Kessel herauslaufen kann.

Wenn dieses Kochen alsdann überhaupt 7 Stunden gewähret hat, muß das Feuer ausgehen, damit sich die Seife im Kessel abkühle. Nachher wird die Seife über der Lauge behutsam ab und in einen Tubben oder Wanne gefüllet, die schmutzige und braune Seifenlauge wird aus dem Kessel in einen besondern Tubben gebracht, der Kessel rein gewaschen und ausgetrocknet, oder noch besser ist hiermit zu verfahren, so wie im 14ten Kapitel hievon Belehrung gegeben wird.

Das Umsetzen oder das Kochen zur Vervielfältigung geschieht alsdann so, wie im vorigen Kapitel beschrieben ist.

Soll diese Seife aber, welche von schmutzigen Fett gekocht ist, eine weiße und keine braune oder schwarze Farbe bekommen, so ist es besser, wenn solche nicht gleich an diesem Tage aus dem Kessel ausgefüllet und umgesetzt wird.

Man läßt die Seife vielmehr im Kessel, und des andern Tages wird solche, wie im 15ten Kapitel beschrieben, aus dem Kessel geschnitten, und mit einem Messer von Schmutz und angefehter brauner Lauge gesäubert. Das abgeschnittene schmutzige Wesen, wird in eine besondere Mulde gethan, und
die

die reingemachte Seife wird in den rein gemachten Kessel gebracht, wozu denn 3 Eimer Lauge zum 2ten Kochen wieder aufgegossen werden. Alsdann wird unter den Kessel Feuer gemacht, und alles wird bey diesem Umsetzen der Seife so verrichtet, wie solches im vorigen Kapitel bey dem Umsetzen der Seife bereits beschrieben worden ist.

Es ist hiebey aber noch anzumerken, daß bey diesem Kochen die Seife vor dem Absalzen 3 Stunden, und nach dem Absalzen noch eine Stunde, also 4 Stunden überhaupt, gekocht wird.

Wenn das Feuer alsdann ausgegangen ist, so wird die Seife in den vorhin beschriebenen Form, oder Schiebladen, welche über einen breiten Zubehö- oder Wanne gesetzt werden, eingefüllet, in demselben durch einander gerührt, und dann bleibt solche bis den nächsten Tag stehen.

Wie das Ausschneiden aus den Formen geschehen muß, ist schon hinlänglich beschrieben; indessen wird die abgeschnittene schmutzige Seife, und überhaupt aller Abgang aus dem Kessel und dergleichen, in einem kleinen Kessel mit etwas Lauge, die man hiezu aufbewahren kann, und zwar ohne Salz zusammen eine halbe Stunde lang gekocht. Hiebey ist aber anzumerken, daß mit dem Feuer auch behutsam verfahren werde, weil dieser Schmutz nicht nur im Kessel leicht anbrennt, sondern zugleich bey einem starken Schaum in die Höhe steigt; wenn
dies

dieser Schaum aber davon kömmt, so wird das Steigen unterbleiben.

Man kann diese schmutzige Seife im Kessel stehen lassen, und wenn sie darin kalt geworden ist, den unten am Boden angesetzten Schmutz nochmals abschneiden, und wer es versuchen wollte, und Lauge dazu vorrätzig hat, kann aus solcher schmutzigen Seife, noch immer eine reine Seife durch nochmaliges Kochen erhalten — aber NB. immer mit weniger und Mittellauge und dann muß immerfort, um das Steigen zu verhindern, der sich aufgeschlagene Schaum von der klaren Seife abgenommen werden, wie solches im 15ten Kapitel bey der Vervielfältigung beschrieben worden.

Dieser Schaum kann alsdann zur leichten Seife, oder zur bloßen Wäsche, gebraucht werden. Nach vorhin gegebenem Unterricht kann man auch mit dem Spatel probieren, ob etwa hiezu noch Salz nöthig ist. Zu dem Kochen von einer solchen Wenigkeit sind auch besonders die vorhin beschriebenen kleinen Formen mit Naken zu gebrauchen, weil darin ein Stück von 6 Pfund Seife Platz findet.

Kapiz

Kapitel 18.

Unterricht, wie man im Kleinen, auch wenn man will auf einem Kohlenbecken in der Stube, zu jeder Zeit im Jahr eine Seife kochen, oder vervielfältigen kann, welche nach Verlauf von einer Stunde zu jedem Gebrauch gut ist; nach einer neuen Art.

Hierzu wird durchaus eine solche Lauge erfordert, welche im 10ten Kapitel beschrieben, und daselbst mit Nro. 2. bemerkt worden ist. Diese muß nebst der Probe der Stärke, auch zugleich eine Farbe wie ein heller Franzwein haben, wenn anders die Seife, die davon gemacht werden soll, ohne Wascherde eine vollkommene Weiße haben soll. Man kann diese Lauge sogleich nach dem Ablaufen vom Aescherfaß brauchen, auch solche zu jedesmaligem Gebrauch in reinen gläsernen Bouteillen im Keller aufbewahren.

Wenn die Seife gemacht werden soll, nimmt man 2 bis 3 oder mehrere Pfunde von der vorher beschriebenen Kernseife nach Kapitel 15. oder 14. die aber nicht mit Farbe vermischt ist, und wenn etwa Staub, oder Schmutz daran ist, muß dieser zuvor abgeschnitten werden. Zu jedem Pfund dieser Seife gießt man alsdann ein halbes bis ganzes Maaß von der Lauge Nro. 2. in einen reinen Kessel, welcher von solcher Größe ist, daß diese angegebene Pfunde ihren Platz darin finden; dieser

Kef=

Kessel kann nun nach Belieben auf ein Feuerbecken in der Stube oder auf ein Flammen-Feuer von Büchen-Holz in der Küche gesetzt werden.

Die Seife, die in den Kessel eingeschnitten ist, wird von Anfang des Kochens bis zur Vereinigung mit der Lauge, von Boden des Kessels aufgerührt, damit solche nicht anbrenne, wie in Kapitel 15 beschrieben.

Bei dem völligen Zergehen der Seife und Vereinigung mit der Lauge, wird alsdann im Kessel alles wie Leim stehen, welches nach Beschaffenheit der Stärke oder Vielheit der aufgegossenen Lauge, mehr oder weniger, dünn oder stark ist.

Zugleich wird sich auf dem Leim ein Schaum aufsetzen, welcher bei etwas starker Hitze in die Höhe steigt. Man rührt zwar anfangs, diesen Schaum und Leim durch einander, um hierdurch das Aufsteigen zu verhindern; zugleich nimmt man aber den Kessel bei dem Steigen vom Feuerbecken ab, und vermindert das Feuer. Wenn sich nun der Schaum und Leim im Kessel wieder gesetzt haben, kommt auch der Kessel wieder aufs Feuer, und man bemerkt jetzt zugleich mit dem Spatel, ob der aufgesetzte Schaum, nach Kap. 15. zur leichten Seife geschickt sey. Wenn sich solcher dazu geschickt befindet, so läßt man solchen außer dem Feuer sich etwas setzen, füllet ihn alsdann mit einem reinen blechernen Löffel in ein kleines hölzernes oder irdenes

nes Gefäß, von der Seife ab, und setzet nachher den Kessel wieder auf das Feuer, welches nicht zu stark seyn darf.

Ist dieser Schaum aber noch zu zähe u. so ist es eine Anzeige, daß noch etwas Salz fehlet. Es wird alsdann bey genommener Probe, wie im 15ten Kapitel beschrieben, immer etwas wenigens von Salz zwischen den Fingern in diese Seife nach und nach eingeschüttet; dabey darf aber im Kessel nicht mehr gerühret werden, und das Feuer muß nicht zu stark seyn, damit hierdurch die Seife nicht zum Steigen komme. Findet sich nun bey wenig eingeschüttetem Salz und bey genommener Probe dieser Schaum von derjenigen Beschaffenheit, wie solches schon vielfmals beschrieben, so wird der Kessel vom Feuer genommen, der Schaum abgefüllet und so weiter verfahren, wie nach Kap. 15. bey Vervielfältigung der Seife gelehret worden.

Man braucht hiebey auch gar keine leichte Seife zu machen; indessen muß doch bey allen diesen das Salz dazu kommen; es wäre denn, daß in der Kernseife noch etwas Salzartiges verborgen wäre, und daß zu dieser Seife auf ein Pfund höchstens nur ein halb Maas Lauge gegossen würde, wobey denn wol gar kein Salz nöthig ist; eine gemachte Probe wird hierüber den besten Aufschluß geben. Zugleich muß überhaupt bey diesem Kochen der Schaum abgenommen werden, es mag solcher zu leichter Seife, oder zu andern Sachen gebraucht werden.

H

Nach

Nach dem Abfüllen des Schaums wird die Seife, wenn solche mehrentheils, oder auch das rechte Salz hat, so dünn und klar wie Wasser oder geschmolzen Bley im Kessel stehn, und dabey auf der Oberfläche mit einer dunkeln Bleyfarbe sich den Augen darstellen, auch eine feine Haut auf sich haben.

Daß Feuer muß dabey nicht so stark seyn, daß die Seife dadurch zum Steigen gebracht werde, sondern das Kochen muß gleichsam von solcher Beschaffenheit seyn, als wenn man Wasser bey gelindem Feuer kocht, wobey ganz kleine Blasen an der Ründung des Kessels sich zeigen.

Wenn aber diese kleinen Blasen durch ein stärkeres Feuer so aufgetrieben werden, daß hieraus die Seife als ein gelber Brey hervorkommt, alsdann kommt solche aus ihrer Ordnung, und wird auch bald zum Steigen gebracht werden; welches aber mit dem Feuer verhütet werden muß.

Befindet sich nun die Seife am Spatel wie es seyn muß, so wird der Kessel vom Feuer genommen, und vor dem Ausfüllen der Seife in den Form, kann zuvor der sich noch aufgesetzte wenige dicke Schaum im Kessel davon geschöpft werden.

In der Zeit, da der Kessel nun einige Minuten vom Feuer stehet, wird ein kleiner Form wie Kap. 7. von der 3ten Sorte beschrieben, hiezu fertig gemacht, und auf einen Tisch gesetzt; hierauf wird mit dem beschriebenen blechernen Abnehme = Rßfel, die
Sei-

Seife aus den Kessel heraus, und in diese Form eingefüllet, und mit einem Spatel durchgerühret.

Alles, was im Kessel ist, wird alsdann lauter Seife seyn, und je reiner die eingeschnittene Kernseife, und je heller die aufgegoßene Lauge gewesen ist, so viel weißer wird auch diese Seife ohne Farbe werden.

Wenn diese Seife bey Sommerzeit in einen Keller zum Kaltwerden gebracht wird, so wird solche in diesen kleinen Formen wenigstens in Zeit von einer Stunde so hart seyn, daß sie zu allerley Wäsche gebraucht werden kann.

Wenn zu diesem Kochen 3 Pfund Kernseife und 3 Maas Lauge in den Kessel gekommen sind, so wird, um die Seife damit nach ihrer Art fertig zu kochen, an Salz ohngefähr eine kleine Handvoll erfordert.

Dieses Kochen kann in einer halben höchstens drey viertel Stunden verrichtet werden. Will man aber bey mehrerem Aufgießen von Lauge, nämlich anderthalb Maas zu 1 Pfund Seife, diese Seife noch länger, nämlich 1 oder 2 Stunden kochen lassen, so muß dies geschehen, wenn noch kein Salz dazu geschüttet worden ist, welches auch bey Verwilsichtigung der Seife im 15ten Kapitel befolgt werden muß, und die Seife darf alsdann nicht zum Steigen kommen.

Defters wird hiebey durch ein längeres Kochen das Salz gespart, weil die Lauge alsdann so viel einkocht, daß die Kernseife von ihrem an sich habenden Salz noch so viel mittheilen kann, als so viel die nach dem Einkochen noch übrige Lauge benöthiget ist.

Wenn diese Seife aber nach dem Salzen noch länger kochen soll, so wird sich nach dem Abschöpfen des ersten Schaums immer noch ein neuer Schaum, wenig oder viel, nachdem wenig oder zu viel Salz oder Lauge dazu gekommen, über der klaren Seife aufsetzen. Dieser stehet mehrentheils an der Ränderung des Kessels auf der Seife, und beziehet solche als wie ein Ring; solcher Schaum ist auch etwas dick und mehr von Seifen- als von Schaum-Art, so wie dieses im 15ten Kapitel bey Vervielfältigung der Kernseife auch angezeigt worden ist, und dieser letztere muß denn auch, wenn die Seife aus dem Kessel ausgefüllet werden soll, zuvor rein abgeschöpft werden, so daß diese Art Seife nach dem Absalzen beständig klar im Kessel stehet, und auch so klar in der Form eingefüllet wird.

Würde sich aber bey dem Abschöpfen dieses letzten Schaums in dem Abnehme-Löffel etwas wenig von heller Lauge mit sehen lassen, so ist dieses zwar noch immer etne Anzeige von gehöriger Absalzung; allein es ist besser, wenn dieses nicht geschieht, und jetzt darf diese Seife und auch diejenige, welche bey der Vervielfältigung Kap. 15. beschrieben
wors

worden ist, nicht länger mehr kochen; es würde sonst die ganze Seife durch das, obgleich wenige Salz dennoch durch ein längeres Kochen überhaupt versalzet werden, auch mehr Salzlauge fallen lassen, und immerfort ein neuer dicker seifenartiger Schaum sich aufsetzen.

Kömmt aber bey dem Abschöpfen dieses lehtern Schaums mehr helle Lauge in den Kessel mit hervor, so ist dieses eine Anzeige, daß diese Seife schon etwas zu viel gesalzen sey. Mithin wird solche auch bey dem Einfällen in Form noch Salzlauge fallen lassen, welche sonst Seife gewesen wäre. Hiedurch wird aber die wahre Seife im Kessel und Form weniger, so wie solche hingegen an der Stärke oder Härte, wegen Abgang der mehreren oder weniger Salzlauge, so viel Grade mehr zu oder abnehmen wird.

Kapitel 19.

Noch einige Berichtigungen, und Anmerkungen zu dem Vorhergehenden.

Daß dem besten Seifenkoch die Seife nicht immer gleich gut gerathe, dieses wird nicht bestritten werden. Allein weil derselbe seine Lauge kennt, auch beständig Vorrath von verschiedener Lauge hat, so kann derselbe mit Versetzung von dieser und jener Lauge, auch mit Pottaschen = Lauge das Mißgera-

thene leichter wieder gut machen, als es bey einem Haushaltungs- = Seifenkochen nicht geschehen kann. Es verlieret derselbe hiebey auch nichts mehr als die Zeit und das Holz.

Es ist bey dem Seifenkochen in verschiedenen Haushaltungen auch wol geschehen, daß entweder mehr Kalk zum Aescher genommen als seyn muß, und der Kalk durch seine überflüssige Hitze die Asche, oder vielmehr die darin befindliche Substanz zu einer guten Lauge, verbrandt hat; oder die Asche ist an sich selbst so schlecht gewesen, daß solche wol gar keine Lauge geben können, und diejenige Lauge so vom Aescherfaß abgelaufen, ist alsdann eine bloße Kalklauge gewesen, welche so gut die Probe hält als die beste Lauge von Kalk und Asche halten muß. Bey dem Verkochen dieser Kalklauge, hat sich das Talg mit der Lauge nicht vereiniget, und ist kein Keim entstanden, und nachdem diese Materie abgeseigt und kalt geworden, ist alsdann das Talg über der Lauge, aber keine Seife gefunden worden.

Man hat auch viel bey dieser Art des Kochens, um die überflüssige Hitze dem Kalk zu benehmen mit Zugießung von einigen Eimern ordinärem Wasser, diese Materie endlich zu einem Keim gebracht. Allein, weil dieser Keim nach Proportion des Talgs zu viel gewesen, so hat dieser nach dem Absalzen auch viel, aber eine weiche Seife gegeben. Nachdem solche abermal ohne alle Zuthat gekocht und abgesalzt worden, um bloß die überflüssige Kalklauge
da=

davon zu bringen, ist solche aufs neue wieder nachher im Kessel gebracht, und also dann mit Lauge ohne Kalk, zum 3tenmal gekocht und dieses hat die beste Seife gegeben.

Man hat ferner bey einem solchen Kochen mit einer zu starken Kalklauge, wobey kein Leim entstehen wollen, eine Lauge ohne Kalk, nach der Größe des Kessels und der Vielheit des Talgs dazu gegossen, oder auch blos mit Pottaschenlauge versetzt, demnach hiedurch zum erstenmal einen guten Leim, als das nothwendigste Stück bey dem Seifenkochen, erhalten, und hiemit diese Seife zum erstenmal ohne gefähr so fertig gekocht, wie solches Kap. 15. beschrieben worden.

Wird sich aber in ähnlichen Fällen ein Jeder so gleich helfen können?

Wenn daher bey dem Seifenkochen in einer Haushaltung ein Aehnliches vorfallen mögte, daß nämlich im Anfang des Kochens bis nach Verlauf von 2 oder 3 Stunden kein Leim entsteht, und das Talg oder Fett sich mit der Lauge nicht vereinigen will, sondern beständig über der Lauge mit Vermischung eines dicken und schweren Kalkschaums stehet, und bey dem Eintunken mit dem Spatel im Kessel sich das Talg statt Seife ansetzet: so ist's am besten, daß man sogleich die Lauge untersucht, ob solche zu stark ist, in diesem Falle wird alsdann immer etwas schwache Lauge zugegossen, ist solche zu

schwach, so muß starke Lauge nach der Größe des Kessels zugegossen werden, und das Kochen wird nach obiger Art fortgesetzt.

Wenn man aber findet, daß die Lauge von schlechter Asche gemacht worden, welche an sich keine Kraft hat, und also eine bloße Kalklauge ist, oder wenn überhaupt der Kalk zu hitzig gewesen, und so viel genommen ist, daß gleichsam die gute oder schlechte Asche hiedurch verbrannt ist, wodurch denn auch eine bloße Kalklauge entstehen müssen: so ist's am besten, um nicht noch mehr Arbeit auf das Kochen zu verwenden, daß man die Materie im Kessel mit dem vorhin bestimmten Maaß von Salz, absalze, und mit dem Kochen vorzeitig aufhöre.

Man macht alsdann einen Alescher, wozu bey 27 Pfund Talg Einsatz, 2 und einen halben Hinten gute Asche, aber kein Kalk genommen wird. Die Asche wird mit lauwarmen Wasser angefeuchtet und so nach der Kap. 7. vorgeschriebenen Art, aber ohne Kalk durch einander gearbeitet, und in ein besonderes Alescherfaß gebracht, welches so zubereitet wird, wie vorhin Kap. 10. beschrieben ist. Hierauf wird nach und nach so viel lauwarmes Wasser aufgegossen, bis höchstens 5 oder 6 Eimer Lauge davon gelaufen sind. Wenn dieses geschehen, alsdann wird aus dem Kessel das Talg, und unter diesem das angehängte kalk- und seifenartige Wesen, wenn solches kalt ist, über der Lauge abgenommen, die Seifen oder Salzlauge aus dem Kessel ausgefüllt,

fällt, der Kessel rein gemacht, und das Talg mit der Seife wieder hinein gebracht. Hierauf werden nun 4 Eimer Lauge von der jetzt beschriebenen Art dazu gegossen, und so nach vorigem Unterricht bis zum Leim gekocht. Wenn sich das Talg mit dieser Lauge vereinigt hat, und der Leim ist von guter Art, so gießt man zu der jetzt beschriebenen übrigen Lauge ohne Kalk, noch 3 oder 4 Eimer von voriger Kalklauge, und mit dieser vermischten Lauge wird das Kochen, Absalzen und Zugießen so verrichtet wie im 15ten Kapitel bei dem ersten Kochen beschrieben worden ist.

Man kann auch auf die Asche im Ascherfaß, die vorhin übrig gebliebene Lauge mit aufgießen, und durchlaufen lassen. Hierdurch erhält diese Art Lauge eine Kraft oder Stärke von der Asche, und verliethet dabey ihre vorige übrige und unnöthige Stärke vom Kalk, welche verhinderte, daß vorher die Seife nicht gerathen wollte. Wenn nun so viel Lauge von voriger zu starken Kalkart von dem neuen Ascher abgelassen ist, daß man ohngefähr 8 Eimer damit füllen kann, so wird auch hiemit so verfahren, wie bereits gedacht worden ist. Die Seife wird aber jetzt mit einennmal fertig gekocht.

Kömmt dasjenige Salz dazu, was Kap. 15. zu der Kernseife als nöthig angegeben ist, und wird das Kochen so verrichtet, so wird es Kernseife, und könnte alsdann nochmals, so, als eben daselbst be-

geschrieben, mit Nutzen vervielfältiget werden, wenn Lauge No. 2. dazu vorhanden wäre.

Kömmt aber dasjenige Salz dazu, was nach Kap. 16. bey einer Hausseife erforderlich ist: so wird bey diesem Kochen eine Hausseife ohne Umsetzen entstehen.

Bey verschiedenen Haushaltungen wird darauf gesehen, daß wenn man Seife kochet, auch viel Seife entstehen möge; welches jedoch, wenn solche Seife gut seyn soll, mehr Arbeit, mehr gute Asche und Kalk, auch mehr Holz *ic.* erfordert, weil die Natur aus wenigen das nicht geben kann, wozu ein Mehrers erfordert wird. Wenn bey dem Seifenkochen in einer Haushaltung, bey gebräuchlichem oder gewöhnlichem Maaß von Asche und Kalk, blos zufälliger Weise durch das Absalzen, durch gute Asche und gut gerathene Lauge einmal viele Seife entsteht: so ist dieses noch keine Folge, daß Andere eben dieselbe Pfundezahl bey gleichem Maaß von Asche und Kalk *ic.* erhalten wollen; weil die gebrauchte Lauge nicht immer von eben derselben guten Asche gemacht ist.

Besser ist's, wenn bey Haushaltungs-Seifenkochen von der bestimmten Lauge und Talg die Seife mit einemmal zu einer festen Seife fertig gekocht wird, wenn anders ein solcher Kessel, als dazu gebraucht wird, vorhanden ist. Wenn aber wegen Mangel dessen die Seife nochmals umgesetzt werden muß, so ist hiebey nicht auf Vielheit, sondern auf Stärke und Festigkeit zu sehen.

Eine

Eine Vielheit von Pfunden bestehet blos aus Lauge, welche alsdann so viel eintrocknet, bis sie die Schwere von einer ordinären Kernseife wieder erhält.

Was bey dem Seifenkochen zum Verkauf mit der Vervielfältigung geschiehet, ist nicht bey einer Haushaltung nachzuahmen. Jenes geschiehet um des Nutzens willen, welcher aber bey einer Haushaltung nicht daraus entstehet.

Die Erfahrung lehret auch, daß eine mittelmäßige Hausseife ohne Vermischung mit Farbe, bey einer Wäsche, wobey ohnedem Lauge gebraucht wird, mehr Dienste thut, als die beste mit Farben vermischte und wolfeile Seife, welche zum Verkauf gemacht ist, ob solche gleich wegen der in sich haltenden Wascherde einen Schaum macht. Warum bey ordinären Seifensiederereyen die Vermischung von Farben bey dieser oder jener Seife zur Gewohnheit geworden, obschon die Farbe bey der Wäsche keinen Vortheil bringet, ist schon vorhin berichtet, und erfolgt hiebey noch mit Wenigem die Auflösung davon. Was kostet 1 Pfund gelbe Oker-Farbe? Was kostet 1 Pfund weisse Wascherde? Was kostet dagegen 1 Pfund Seife?

Beß großen Haushaltungen ist nicht selten der Gebrauch, daß man ganze Stücken verdorben Fleisch, Knochen, trockne Speckschwarten und dergleichen harte und zähe Sachen, welche wol gar nichts Fettiges bey sich haben, zum Seifenkochen aufbewahret,

ret, und glaubet hievon noch eine gute Seife zu bekommen.

Man muß aber wissen, daß zur Seife nichts weiter gebraucht werden kann, als wahres Fett oder Del. Alles dasjenige, was keine Fettigkeit an sich hat, als Knochen und dergl. wird auch bey der stärksten Lauge und bey einem Kochen von mehreren Tagen niemals aufgelöst werden. Und wenn dergleichen Sachen auch wirklich zum Seifenkochen gebraucht worden sind, so wird man bey dem Kaltwerden der Seife gefunden haben, daß alles Fleischartige mit Knochen und Schmutz sich auf dem Boden des Kessels oder unter der Seife angesetzt habe. Das übrige, was hievon in der Seife noch zurück bleibt, vermehret wol das Gewicht der Seife, es giebt aber derselben kein gutes Ansehen, und wird bey dem Waschen wegen der inwendig nicht aufgelösten Schwarten, Fleisch und dergleichen wenig Dienste thun. Solche Seife wird auch um so mehr eine schwarze Farbe bekommen, wenn die Lauge ihre gehörige Farbe und Ordnung nicht hat; sie wird mehr Salz ausschlagen, und bey der Wäsche zerfallen.

Wenn nun solches schlechte Haushaltungsfett zur Seife ja gebraucht, und mit verkocht werden soll, so ist es gut, daß nach dem ersten Kochen, wie Kap. 17. angeführt ist, die hieraus entstandene erste Seife nach dem Absalzen nicht im Kessel zum Kaltwerden stehen bleibt, sondern nach dem Kochen
hier

hieraus durch einen großen Durchschlag in eine Wanne oder Tubben eingegossen werde, was alsdann zurück bleibt, kann mit etwas Mittel- oder 3ter Lauge in einem besondern kleinen Kessel zur schwarzen Seife, aber ohne Salz, gekocht werden, oder man schüttet solches gänzlich weg.

Von derartigen Seife aber, welche durch den Durchschlag in die Wanne eingegossen worden, und darin bis des nächsten Tages stehen geblieben ist, wird bey dem Kaltwerden, besonders der oben aufgesetzte Schaum, (welcher mehrentheils durch das Durchgießen entstanden) von der ordinären Seife zuvor abgeschnitten, und in Ballen gedrückt, und zur leichten Seife gebraucht. Nachher wird die Seife, so auf der Lauge steht, wenn solche aus der Wanne ausgeschnitten wird, jedes Stück besonders bey dem Ausschneiden von dem unterwärts angelegten Dreck und Schmutz mit einem Messer rein gemacht, und diese rein gemachten Stücken zur 2ten Verkochung oder Vervielfältigung in dem vorhin gebrauchten Kessel, welcher zuvor rein ausgewaschen und ausgetrocknet seyn muß, mit so viel Lauge wieder gekocht, wie im 17 Kap. hinlänglich beschrieben worden ist. Hierdurch wird nun eine, so viel als möglich reinere, auch weisse Seife entstehen, welche sonst bey dieser Art des Fetts niemals werden kann.

Der Schmutz, welcher hiervon abgeschnitten worden, kann in einen solchen Kessel, welcher dazu die Größe hat, mit etwas weniger Mittel- oder drit-

ter

ter Lauge, aber ohne Salz auf eine halbe Stunde lang gekocht werden, und diese wird immer noch eine Seife geben, obgleich bey diesem Kochen, wo bey nunmehr schon Salz in den Schmutz und etwas Salzlauge mit dazu gekommen ist, kein Leim entstehen mögte.

Der aufstehende Schaum muß bey dieser Wenigkeit, sobald die Seife zergangen, und sich mit der Lauge vereiniget hat, gleichfalls abgeschöpft werden, wenn zumal der Kessel nicht groß genug ist, sonst steigt diese Seife bey etwas starkem Feuer aus dem Kessel heraus; überhaupt entstehet dieses Steigen und Ueberlaufen der Seife nach dem Absalzen, oder nachdem die Seife ihr gehöriges Salz hat, noch mehr durch den oben aufstehenden Schaum, weswegen denn auch bey dieser und anderer Art Seife, welche nicht steigen soll oder wegen des engen Raums im Kessel nicht steigen darf, dieser Schaum abgenommen werden muß.

Man hat vorhin bey Beschreibung des Seifenkochens mit 27 Pfund Talg = Einsatz angeführt, das hiez zu oder zu solchem Gewichte von Talg oder Fett, jedesmal sogleich anfangs 5 Eimer Lauge in den Kessel eingegossen werden müssen, und diese Masse hiemit bis zu einem Leim gekocht werden sollte und so weiter. Dies ist aber bloß deswegen angeführt, um denjenigen, welche sich nicht zu helfen wissen, die Sache so kurz als möglich beizubringen. Allein wer da will, kann auch zu 27 Pfund Einsatz nur

nur vorerst 3 Eimer von den vorhin beschriebenen dreyerley Arten vermischte Lauge, oder einen Eimer voll von Nr. 1, und 2 Eimer von Nro. 3. in den Kessel eingießen, nachdem diese oder jene Art Seife nach vorigem Unterricht gekocht werden soll. So bald nun das zergangen, und diese Vermischung von Fett und Lauge, besonders bey etwas starkem Feuer in die Höhe steigt, alsdann gießt man jedesmal bey diesem Steigen eine oder eine halbe Kelle voll Lauge, (entweder von Nro. 1. 2 und 3. oder auch von Nro. 1 und 3. vermischt) in den Kessel, und dieses so lange, bis die vorhin angeführten 5 Eimer Lauge zu dieser Vielheit von 27 Pfunden Zalg vorerst im Kessel hiezu eingegossen sind, und hievon ein Leim entstanden ist; alsdann wird weiter hienit verfahren, wie solches vorhin vollkommen beschrieben worden ist.

Will man auch wegen Mangel eines großen Kessels, weniger noch als 27 Pfund Zalg einsetzen, so kann nach dieser Eintheilung so viel Lauge und Zalg weniger gebraucht werden, nur muß alles bey dem Kochen sich so arten, wie dieses bey 27 Pfund Einsatz beschrieben ist.

Wenn 3 bis 5 Eimer Lauge zu den bestimmten 27 Pfund Zalg anfangs in den Kessel gekommen sind, und bey 2 oder 3 Stunden langem Kochen dennoch kein Leim entstehen will, so liegt die Schuld an der Lauge, und dieses kann man gleich dabey bemerken, daß gleich vom Anfange des Kochens
bis

bis dahin, wenn sich Talg und Lauge mit einander vereinigen müßte, ein zischendes Kochen im Kessel sich hören läßt, gleichsam so, als wenn an einen warmen Ofen Wasser gegossen wird. Ist aber diese Vielheit von Lauge, oder deren innere Stärke so vollkommen, daß solche dieses Gewichtes von Talg in sich verschlucken oder einnehmen kann, so wird man zwar anfangs, bevor das Talg zergangen, ein solches zischendes Kochen bemerken; allein, sobald das Talg oder Fett seine wahre Beschaffenheit von Lauge an sich genommen, oder erhalten hat, sobald hört auch ein solches zischendes Kochen auf, und die Materie kocht alsdann bey einem ordinärem Feuer, ganz stille, und fast so, als wenn man Wasser kocht, zu einem Leim. Das zischende Kochen im Kessel kömmt nun entweder von einer zu schwachen, oder zu starken Lauge; aber noch mehr von einer zu starken Kalklauge her, wovon die letztere gleichwol die Probe hält, wie sie eine gute Lauge von guter Asche und Kalk halten muß, wie schon erinnert worden. Glaubt man nun, daß die Lauge zu schwach oder zu stark ist, so wird außer den vorhin angeführten 5 Eimern Lauge zu 27 Pfund Talg = Einsatz noch immer so viel starke oder schwache Lauge zu gegossen bis ein Leim entsteht.

Wenn aber der Kessel nicht so viel Raum hält, daß die zu dem eingesetzten Talg erforderliche Lauge in denselben eingegossen werden kann; und wenn bey allem Eingießen der Lauge in den Kessel dennoch
im

immer noch ein zischendes Kochen bleibet, und kein Leim entsteht, obgleich zu 27 Pfund Talgeinsatz schon über 8 oder 9 Eimer, und zu 12 Pfund Einsatz über 4 oder 5 Eimer Lauge eingegossen sind: und wenn bey dem Eintunken mit dem Spatel im Kessel statt Leim ein bloßes Talg bey dem Herausziehen sich anhänget: so ist's am besten, man setzet die Materie im Kessel mit so viel Salz ab, daß damit die sämtliche Lauge wieder davon geschieden werde. Man läßt alsdann diese Materie bis des nächsten Tages im Kessel stehen, und bemerkt, wie solche bey dem Kaltwerden beschaffen ist. Besteht nun diese Materie noch mehrentheils aus Talg mit darunter angesetztem weißen seifenartigen Wesen, welches mehr aus Kalk als Seife besteht, alsdann muß solche blos mit einer solchen Lauge, wobey kein Kalk ist, und wie vorhin gemeldet, anderweit zum zweytenmal gekocht werden und s. w.

Ob indessen auch böse Menschen auf einige Weise bey dem Seifenkochen schaden können, erhellt zum Beschluß aus nachstehender Geschichte:

Ein bekannter Seifenkoch, welcher sonst seine Sache gut verstehet; kocht vor einigen Jahren eines Tages Seife. Diese will aber nach vieler Arbeit dennoch nicht gerathen. Der Bruder und noch ein 3ter Seifenkoch werden nunmehr dazu gerufen, und jeder arbeitet nach besten Kenntnissen vergebens. Endlich wird die Schuld auf böse Menschen gelegt. Das Werkhaus wird untersucht, und nachdem die

MC

3

Sei

Seife auch aus dem Kessel heraus gefüllet worden, findet sich unten auf dem Boden des Kessels ein Nagel, welcher sogleich vor einen Nagel aus einem Sarge gehalten wird, und ein gewisser Mensch, welcher an diesem Tage im Werkhause gewesen, muß diesen Nagel in den Kessel hineingeworfen haben. Nachdem die Seife wieder in den Kessel gebracht worden, wird nunmehr die verlangte Seife daraus.

Diese Geschichte ist wahr, ob aber der Nagel aus einem Sarge und bey diesem Kochen schädlich gewesen, vermag ich nicht zu bestimmen; indessen ist es gut, daß zu dem Seifenkochen nicht Jedermann zugelassen werde, der nichts dabey zu verrichten hat. Denn es ist gewiß, daß man Mittel hat, welche verhindern, daß Talg und Lauge sich nicht mit einander vereinigen können.

Der

Der
Lichterzieher.

32

Kapitel 20.

Einige Anmerkungen über das Lichtergießen, und Lichterziehen.

Künsteleyen, welche kostspielig sind, und gleichsam den ordinären Preis der Lichter übersteigen, wobey aber dennoch die Lichter nicht viel taugen oder besser brennen, sind in vielen Kunst-Büchern zur Gnüge bekannt gemacht, und werden deshalb hier nicht mit angeführet.

Ein Docht von baumwollen Garn wird länger und heller brennen, als der beste Docht von Flachs oder Heide.

Wenn zum Lichtergießen oder Ziehen Docht-Garn von Baumwolle gebraucht werden soll, muß man darnach sehen, daß dieses Garn nicht mit schmutzigen oder nassen Fingern gesponnen ist, wie dieses mehrentheils von Kindern geschieht, welche

zugleich das Garn so ungleich spinnen, daß einige Längen zu dick, und wieder andere zu fein und drall werden, und in diesen feinen und drallen Enden des Fadens gleichsam den Schmutz von den Fingern mit eindrehen. Man siehet bey dem baumwollenen Garn auf einen reinen und egalen Faden.

Die Vielheit der Fäden zu diesem oder jenem Richte läßt sich vorher nicht bestimmen, weil nicht nur das Garn in der Feinheit und Dicke so verschieden, als die Richter nach der Länge und dem Gewichte, so man haben will, zugleich auch die Licht-Formen und besonders die gläsernen, in der Dicke sehr verschieden sind.

Es wird daher nach Proportion der Länge und Dicke, sowol bey gegossenen als gezogenen Lichtern, zuvor mit dem Garn eine Probe gemacht, ob der Docht aus 6 bis 8, oder mehreren Fäden bestehen muß; zugleich muß aber auch das Richterziehen nach der Vielheit der Fäden eingerichtet werden.

Ist der Docht in einem Licht zu dünn, so wird solcher mit seinem Feuer das Talg nicht verzehren, und das überflüssige Talg muß nothwendig ablaufen. Wenn hingegen der Docht zu dick ist, wird dieser zwar das Talg gnugsam verzehren, und vom Licht wird kein Talg ablaufen; allein dieses Licht wird auch nicht so viel Stunden brennen, als solches
brenn

brennen muß, wenn der Docht nach Proportion mit dem Licht oder Salz übereinkömmt.

Docht = Garn, welches aus Krezer und unreiner Baumwolle gesponnen ist, wird in dem besten Lichte gleichsam taub brennen, auch das Salz laufen lassen, und weil hiebey die Lichtscheere öfters muß gebraucht werden, kann solches diejenigen Stunden nicht brennen, die es sonst bey einem gutem Docht brennen muß.

Gebleichtes baumwollenes Garn müßte wegen seiner Reinlichkeit am besten brennen; allein es zeigt sich auch, daß dieses in der Bleiche öfters taub wird, so wie es mit dem Docht = Garn aus Flachß oder Hebe im Kochen oder Bleichen versehen werden kann. Gut ist deshalb, wenn man das Docht = Garn vor dem Gebrauch 24 Stunden in guten Weinessig leget, und solches alsdann wieder gehörig trocknet.

Damit die Lichter gehörig brennen mögen, kann man die Döchte zu gegossenen Lichtern mit einer Vermischung von reinem Salz, worunter kein Wasser ist, Baum = Del und etwas weißem Wachs; zu gezogenen Lichtern aber mit reinem Salz und etwas Wachs, woben die Hände rein seyn müssen, zuvor einschmieren; und überhaupt muß der Docht und alles übrige, so hiezu gebraucht wird, von Schmutz rein gehalten werden.

Wenn im Sommer Lichter gegossen werden, kann bey dem Eingießen des Talgs sogleich jeder Form, ob er gleich noch heiß ist; in ein Gefäß mit kaltem Wasser bis unter den Rand des Forms eingesetzt werden; wobey aber die Vorsicht nöthig ist, daß kein Wasser oben in den Form unter das warme Talg hinein komme. So wie sich das Talg in Formen setzt, wird jederzeit so viel warmes Talg aus dem Gießlöffel zugegossen, daß der Rand des Forms völlig mit Talg angefüllet ist; dieses alles befördert alsdann das baldige Ausziehen des Lichts, und die Licht-Formen werden auch hievon nicht springen, wenn sie, welches zu merken ist, vor dem erstmaligen Gebrauch mit Asche oder Lauge schon ausgekocht sind. Man bedient sich bey mehreren Formen eines solchen Tubben, welcher so hoch ist, daß die Formen darin bis unter den Rand im Wasser stehen können. Ueber dem Wasser kann man von starkem Drath oder sonst von etwas dem Aehnlichen ein Gitterwerk anbringen, wodurch die Formen gesetzt werden, so daß sie mit dem Rand auf den Drath und das Wasser zu stehen kommen. Wie eine Lichter-Bank beschaffen, worein die Formen gesetzt werden, ist bekannt.

Beu dem Lichtergießen im Winter, und bey starker Kälte, um das Aufreißen und Springen der Lichter zu verhüten, dieses zu beobachten:

Daß

Daß Eingießen des Talgs in gläserne oder zinnerne Formen geschieht in der Stube, woben aber das Talg ja nicht zu heiß oder bis zum Kochen geschmolzen werden darf.

Die Formen mit dem eingegossenen Talg werden gleichfalls nach dem Eingießen sogleich in der Stube (wie vorhin beschrieben) in einen Tubben mit Wasser gesetzt. Sobald solche aber in dem Wasser etwas kalt geworden sind, wird in jedem Formen der steif gezogene Docht unten im Formen, durch Wegnehmung des Stöpfels oder der kleinen Holzspiele, losgemacht, damit der Docht bey dem Kaltwerden des Lichts, nicht zu stark in diesem Lichte ausgespannt bleibe. Wenn dieses geschehen, wird jeder Form sogleich wieder in kaltes Wasser hineingesetzt, und bleibt darin bis das Licht ausgezogen wird. Diese Lichter können alsdann in die stärkste Kälte gebracht werden, und werden nicht aufreißen oder springen.

Wenn aber kein Wasser gebraucht werden soll, sondern die zugerichteten Licht-Formen mit der Lichter-Bank aus der Stube in die Kälte gebracht werden müssen, so ist folgendes zu beobachten:

Das Talg wird nicht zu heiß gemacht, und in der Stube die sämtlichen Formen damit angefüllt; solche bleiben so lange in der Stube, bis das Talg unten in den Formen gestarret ist. Der Docht,

welcher unten in den Formen mittelst eines Bachstöpfels oder einer hölzernen Spiele steif angezogen und befestiget ist, wird so, wie vorhin, losgemacht, damit solcher in dem Licht nicht mehr zu stark angespannt bleibe, und damit durch das gedöfnete kleine Loch unten in den Formen, zwischen Licht und Formen, Luft hinein kommen könne.

Wenn dieses geschehen, so kann jeder Form mit dem eingegossenen Talg in die stärkste Kälte gebracht werden, und wird alsdann kein Licht, auch kein gläserner Formen zerspringen.

Wenn ausgelassen Talg zum Lichterziehen oder Lichtergießen gebraucht werden soll, welches mit Dreck und Schmutz ganz verunreiniget ist, kann man solches nur mit Wasser in einen Kessel auf dem Feuer etwas kochen, und hiezu nach Befinden der Vielheit 1 bis 4 oder mehrere Hände voll Salz einschütten. Dieses vermischte Talg und Wasser, wird in ein irdenes Gefäß zum Kaltwerden, durch einen Durchschlag oder ein Sieb eingegossen, das Talg, von dem Wasser hernach, wenn es kalt geworden, abgenommen, und der auf dessen Boden angelegte Schmutz und Dreck davon abgeschnitten, und so zum Lichterziehen nochmals geschmolzen, und wie gewöhnlich, mit heißem Wasser in den Lichterzieher Kübel oder Zober alsdann eingegossen.

Die

Die davon gezogenen Lichter, ob sie gleich gelb seyn möchten, werden in der Luft schon weiß werden und gut brennen, nur muß der Docht zuvor recht eingeshmieret seyn, daß keine Masse einziehen kann.

Bei dem Lichtergießen wird das von dem Wasser abgenommene Salz, wenn solches am Boden von Schmutz und Dreck recht gesäubert ist, nochmals, aber ohne Wasser geschmolzen, und in ein irdenes Geschirre zum Kaltwerden eingegossen, damit das darin befindliche Wasser und der Schmutz sich am Boden nochmals setzen möge. Wenn dieser Schmutz abermal davon weggeschnitten ist, alsdann kann dieses Salz gleichfalls mit Nutzen zum Lichtergießen gebraucht werden.

Dieses letzte kann aber nur immer im Sommer geschehen, weil im Winter aus diesem Salz das darin befindliche Wasser nicht gänzlich herauströmmt, mithin würden die davon gegossenen Lichter des darin befindlichen Wassers wegen nicht gut brennen, sondern knittern. Wenn aber dieser Salzboden im Winter in die Stube gebracht wird, damit das Wasser herauströmmt, so kann auch dieses Salz zum Lichtergießen mit Nutzen im Winter gebraucht werden, und die davon gegossenen Lichter werden gut brennen, und wenn solche in der Luft etwas hängen, auch weiß werden.

Das

Das Unschlitt aber, welches gewöhnlich mit Kalk vermischt ist, kann man wol mit Wasser aber ja nicht mit Salz kochen, weil solches alsdann so wenig zum Lichterziehen als Gießen gebraucht werden kann. —

Daß überhaupt zum Lichterziehen und Lichtergießen das rohe Talg, auch das Unschlitt, nicht bis zum Braunwerden ausgeschmolzen, auch vor dem Gebrauch aller Schmutz davon abgeschnitten werden muß, dieses ist wol nicht zu erinnern nöthig.

Wenn zu geschmolzenem Talg ohne Wasser, wenn solches noch warm ist, etwas gestoßener Alaun kommt, so setzet sich hievon die Unreinigkeit und der Schmutz desto besser auf den Boden, und wenn dieser Schmutz bey dem Kaltwerden rein abgeschnitten wird, werden die Lichter auch hievon gut brennen.

Gut ausgelassen Hammel-Talg ist besser, als gut ausgelassen Rinder-Talg, und wieder gut ausgelassen Rinder-Talg ist besser als ordinäres Unschlitt; weil im letztern oft sehr viel ungelöschter Kalk ist.

Wie die Lichter gezogen werden, ist bekannt; so gut als solche mit einem Docht gezogen werden, kann man solche auch mit 2 Dochten ziehen. Es werden bey letztern jedesmal 2 Dochte an der
Spiz

Spiele in grader Richtung nicht weit von einander angehängt; dabey muß bey dem erstmaligen bis zum 4tenmaligen Eintunken im Lichterzober die Vorsicht gebraucht werden, daß sich solche Dochte nicht verschieben, und werden vorzüglich im Sommer jedesmal mit reinen Händen gerade und steif von der Spiele herunterwärts angezogen, damit die Dochte grade und steif beysammen stehen bleiben. Wie vielmal ein Docht in den Lichterzieher oder Zober eingetunkt werden muß, richtet sich nach Beschaffenheit der Länge oder Dicke des Lichts, so man haben will, auch nachdem das Talg und Wasser im Zober mehr heiß oder kalt ist.

Der Lichter-Zober muß von Talg und Wasser jedesmal bey dem Eintunken der Dochte so voll seyn, daß die Dochte bis unter die Spiele in das Talg kommen. In den Lichterzober muß bey Anfang des Ziehens, wenigstens $\frac{1}{2}$ heißes Wasser und $\frac{2}{3}$ geschmolzen Talg oder Unschlitt gethan werden, und so wie das Talg, nach Befinden der Vielheit von Lichtern als man haben will, hierin abnimmt, so viel warmes Talg und heißes Wasser muß immerfort wieder in den Zober eingegossen werden, damit bey dem gänzlichen Aufhören des Ziehens und wenn die Dochte ihre gehörige Dicke erhalten, dennoch wenigstens 3 bis 4 Zoll hoch Talg über dem Wasser stehen bleibt. Zugleich muß das Talg und Wasser im Zober seine gehörige Wärme noch haben, damit die Lichter bey dem letztern Eintunken nicht friß.

frischlich werden, welches alsdann leicht geschehen kann, wenn zu wenig Talg noch im Zober befindlich, und dieses nebst dem Wasser überhaupt, zu kalt geworden ist. Wie viel Dochte auf jede Spiele gemacht werden, dieses richtet sich nach der Beschaffenheit des Lichter = Zobers, und nach der Breite der Lichter = Bank; jedoch muß jeder Docht zu einem Licht, 6 Stück auf 1 Pfund, über 2 Zoll auseinander seyn.

Ein Lichter = Zieher oder Zober von Holz und Zinn ist besser als ein irdener oder einer von Kupfer; weil im letztern das Talg grün wird, und ersterer leicht zerbrechen kann.

Wie bey dem Lichtergießen der Docht in den Formen befestiget wird, ist nicht gleich. Einige stecken unten vor das kleine Loch des Forms, durch den durchgezogenen Docht eine kleine hölzerne Spiele, ziehen den Docht hernach steif und gerade im Form herauf, legen über den Rand des Forms eine kleine hölzerne Spiele, und binden alsdann den Docht darüber. Andere stecken durch den Docht eine kleine hölzerne Spiele, ziehen den Docht durch den Formen von oben herunter, und durch das kleine Loch im Form steif an, befestigen solchen mit einem kleinen Wachs = Stöpsel, richten hernach den Docht mit der Spiele oben über den Rand des Forms in der Mitte in gerader Richtung, und bey dem

dem Gießen selbst, muß der Docht nicht aus der Mitte, und seiner gehörigen geraden Richtung kommen.

Wenn die Lichter nicht gut aus dem Form gehen, so tunkt man nur den Form mit dem Licht, wenn zuvor unten der Stöpsel davon gemacht worden, geschwinde bis unter den Rand desselben in lauwarmes Wasser hinein; oder man ziehet auch wol diesen Form nur einigemal durch die Hand herunter, damit etwas Wärme dazu kömmt, alsdann wird sich das Licht gut los geben.

Ist aber der Formen oben etwas enger als in der Mitte, so hilft dieses alles nicht, und muß ein solcher Formen zurück gesetzt werden; wie dieses besonders bey Glas = Formen öfters vorfällt.

Wenn aber die gläsernen Lichte = Formen des angelegten Staubs wegen die Lichte nicht gut los lassen, so werden solche mit Lauge oder Asche wieder ausgekocht, und so lange mit reinem Wasser nachgespült bis solche hell sind.

Ehe die Formen gebraucht werden, müssen solche zuvor trocken gemacht seyn, damit nichts Nasses an den Docht komme,

Daß

Daß bey dem Auslassen des rohen Talgs, solches nicht bis zum Braunwerden geschmolzen werden darf, ist bekannt; wenn aber demnächst dieses gute ausgelassene Talg, welches in ein reinliches Geschirr zum Kaltwerden eingefüllet worden ist, noch besonders vor dem Gebrauch von Schmutz und angesehter Unreinigkeit recht rein gesäubert und bey dem Gebrauch auch reinlich damit verfahren wird: so befördert dies das gute Brennen der Lichter mehr, als viele Künsteleyen, wenn Schmutz und Dreck daran bleibt.

Der
Stärkema cher.

R

Kapitel 21.

Unterricht, aus meiner selbst eigenen Erfahrung, wie man auf die leichteste und nicht kostspielige Art in einer Haushaltung, oder auch sonst zum größern Betrieb und Gewerbe eine weiße Stärke verfertigen kann, ohne den Weizen hiezu zuvor zu schroten, welche dennoch der hallischen Stärke gleich kömmt, oder nach gehöriger Verarbeitung wol gar übertrifft.

Bey einer Haushaltung wird zu einem Hinten Weizen = Einsatz, an Materialien erfordert.

1) Zwey Tubben, jeder 6 Eimer Wasser haltend, und unten am Boden mit einem Zapfen = Loch versehen. Diese werden gebraucht zu dem Waschen des Weizens, und hernächst bey dem Austreten des Weizens.

2) Ein Gährungs = Tubben der 6 bis 8 Eimer Wasser hält, worin der Weizen zur Gährung kommt.

men muß, unten am Boden mit einem Zapfenloch versehen.

3) Eine kleine Wanne zum Absüßen, welche 8 bis 10 Eimer Wasser hält, und an der Seite herauf über einander 3 Zapfenlöcher hat. Das unterste Zapfenloch muß nach Befinden der Wanne, ob solche mehr Weite oder Höhe habe, wenigstens 6, 8, bis 10 Zoll über den Boden seyn, damit die Stärke, welche sich unten in dieser Wanne am Boden gesetzt, nicht über diesem untersten Zapfenloche heraufstehe.

Zu diesen Zapfenlöchern, und auch zu dem Austrete = Tubben, kann man sich in Ermangelung eines ordinären Hahns, bey kleinerm Betriebe, auch nur der sogenannten Schieß = Röhre oder eines ausgebohrten Holzes bedienen, wenn Stücke zu 8 Zoll lang geschnitten, und mit einem Stöpsel versehen, in diese Zapfenlöcher mit Hebe umwickelt, gesteckt werden.

4) Ein Tubben zum Austreten, welcher 6 Eimer Wasser hält, und mit einem starken Boden und an der Seite, gleich über dem Boden, mit einem Zapfenloch versehen seyn muß.

5) Einige hölzerne Böcke mit 4 Füßen, worauf die Absüß = Wanne, der Austrete = Tubben, und der Gährungs = Tubben gesetzt werden.

6) Ei-

6) Einige Bretter, ohngefähr anderthalb Elle lang von Dielen Breite, glatt gehobelt, mit 4 Zoll hohen Rahmen, und im Boden mit kleinen Löchern zum Wasser = Ablaufen versehen.

Bei dem Gebrauch wird in jedes ein Stück von weißem doppelten Flanell, und hierüber noch ein Tuch von Leinwand gelegt, wo die Stärke aus der Absüß = Wanne hineingefüllet, und nach Ablaufung des Wassers ausgeschnitten wird.

7) Einige Bretter diesen letztern an der Länge und Breite gleich, mit einem Rahmen von 3 Zoll hoch, glatt gehobelt, aber ohne Löcher im Boden, worein die, aus denen Ablauf = Brettern ausgeschnittene Stärke, zum Trocknen gesetzt wird.

8) Eine kleine eiserne Krücke, wie die Maurer beim Kalkzurechtmachen brauchen, doch nicht so schwer, mit einem hölzernen Stiel. Mit diesem wird die Stärke in der Absüß = Wanne vom Boden aufgekrückt, und mit dem aufgegoßenen frischen Wasser durcheinander gerührt.

9) Einige Eimer, eine Handschuppe, nöthiges Maas, ein großes Sieb zum Waschen des Weizens, ein feines Haar = Sieb, einige Federwische.

10) Wo es möglich, weiches oder Flußwasser in der Nähe.

Anmerkungen.

Es versteht sich von selbst, daß bey größerm Betrieb diese beschriebene Materialien auch ins Größere gehen müssen, und wenn dieser Betrieb ins Große ununterbrochen fortgesetzt werden soll, wird die Natur von selbst lehren, was von Materialien weiter nöthig sind.

Bey einer Haushaltung aber, welche jährlich nur einmal Stärke macht, ist es gleichwol kein Gesetz, hiezu jedes vorhin angeführte Stück neu anzuschaffen; es richtet sich vielmehr jede Haushaltung nach ihren Umständen, wie es mit dem bereits vorrathigen Tubben und Fässern am besten gemacht werden kann; wenn diese und alle andern Gefäße, so hiezu gebraucht werden sollen, nur vorher erst rein gemacht werden, damit unten an die Stärke nichts von Schmutz und andern Unrath komme.

Jedoch ist bei dem Absüßen der Stärke, wenn man hierzu keine Wanne anschaffen will oder schon hat, dennoch ein solcher Tubben nöthig, welcher mehr Weitung als Höhe hat, um das Umrühren und Aufsrücken, vorzüglich aber das Absüßen der Stärke, darin besser verrichten zu können, als solches in einem engen Gefäß oder Tubben geschehen kann. Es ist bei dem Stärkemachen überhaupt als eine Hauptregel anzunehmen, daß, wenn die Stärke nicht übel riechen oder schimmlich werden soll, solche vorhin recht ausgesüßt werden muß, und eine
fol-

solche gut ausgefüßte Stärke, kann alsdann zu dem feinsten Backwerk gebraucht werden.

Diese Ausfüßung kann aber in einem solchen Gefäß am besten geschehen, wo die Stärke nicht so hoch auf einander liegt; weil alsdann das frisch aufgegoßene Wasser die sauren Theile eher versüßen wird, als in einem solchen Gefäße, worin die Stärke hoch auf einander liegt, und das frisch aufgegoßene Wasser nicht recht durchziehen kann.

Die Beschaffenheit des Weizens.

Der Weizen muß nicht eisig oder brandig, sondern rein und mehreich seyn.

Die Arbeit selbst geschieht also: Es wird in einem reinen Kessel oder sonst in einem Geschirre lauwarm Wasser gemacht, und in einen der vorhin beschriebenen Tubben No. 1., welcher auf einem Boß gestellet wird, ein Hinten Weizen geschüttet, und dann ein Eimer unter das zugestopfte Zapfenloch gesetzt. Dann wird so viel warmes Wasser aufgegoßen, daß der Weizen damit bedeckt wird. Der Weizen wird alsdann mit den Händen durchgewaschen, und vermittelst des Siebes oder eines großen Durchschlags in den zweiten Tubben gebracht. Das schmutzige Wasser in dem ersten Tubben wird abgezapft, während daß in den zweiten Tubben auf den Weizen abermal lauwarmes Wasser gegossen wird, und solcher darin, wie in dem ersten Tubben, mit den Händen durchgewa-

fchen und wieder in den ersten gebracht wird. Dieses wird so lange continuirt, bis das letzte abgezapfte Wasser hell und rein, der Weizen auch durchaus hell und rein ist, und nunmehr bringt man den reingewaschenen Weizen in den Gährungszubben.

In dieser Zeit wird abermal rein warmes Wasser gemacht, und über den Weizen in den Gährungszubben gegossen. Dieser muß damit über 2 Hände hoch bedeckt seyn, und wird darauf mit einem Deckel, und hierüber noch mit einer Decke zuge deckt, daß nichts von Staub dazu kömmt und der Weizen sich desto mehr erwärme und hierdurch in die Gährung komme. Nach 24 Stunden wird zusehen, ob sich das Wasser in den Weizen eingezogen habe. Ist dieses letztere, so muß noch so viel lauwarmes Wasser darauf gegossen werden, daß solches wenigstens noch anderthalb Hände hoch darüber steht; hiermit bleibt der Weizen zur Gährung bedeckt stehen. Nach einigen Tagen kann man nochmals darnach sehen, ob der oben liegende Weizen mit Wasser bedeckt ist oder nicht, fehlet es demselben an Wasser, so muß nochmals so viel lauwarmes Wasser aufgegossen werden, daß solches eine halbe Hand hoch darüber steht, und hiermit bleibt der Weizen bis zum neunten Tage stehen. Am neunten Tage probirt man einige Körner zwischen den Fingern, ob sich solche leicht zerquetschen lassen, und ihr Kern wie Milch herauskömmt. Darauf wird als=

alsdann den nächstfolgenden Tag das Austreten vorgenommen.

Das Austreten und Absüßen des Weizens.

Es wird den zehnten Tag früh hierzu Anstalt gemacht, der Austrete = Tubben auf einen Bod gesetzt, das Wasser, welches in den Gährungs = Tubben befindlich ist und übel riecht, wird hiervon rein abgezapft. Hierauf wird abermal etwas lauwarmes Wasser über den Weizen in Gährungs = Tubben gegossen, und dieses sogleich wieder davon abgezapft, damit hiedurch der schlechte Geruch noch abgesondert werde.

Es wird hierauf von diesem Weizen so viel in den Austrete = Tubben gebracht, daß dessen Boden wenigstens 2 bis 3 Hände hoch damit bedeckt wird, und darauf wird ohngefähr ein Viertel Eimer lauwarm Wasser gegossen und der Zapfen zugemacht. Nunmehr stellt sich eine Person mit beiden recht rein gewaschenen Füßen in diesen Austrete = Tubben, und verrichtet das Austreten.

Dieses muß aber mit der Vorsicht geschehen, daß nichts heraussprühet, und die Füße müssen gleichsam den Weizen nur quetschen und nicht treten; nämlich so, daß jeder Fuß von einer Seite zur andern nur immer auf den Weizen und Boden des Tubbens, gleichsam walzenmäßig hingeschoben wird; die Stärke bleibt reiner, da sie sonst von den klein getretenen Hülsen gelb und fleigigt werden würde.

Hierauf wird ein grob leinen Tuch über einem von den vorhin beschriebenen Tubben mit kleinen Nageln steif aufgenagelt, dann auf einen Bock gesetzt und unter dessen Zapfenloch ein Eimer gestellt. Indessen daß dieses Zapfenloch nicht zugestopft ist, wird der Weizen aus vorhin beschriebenen Austrete-Tubben auf diesem ausgespannten Tuche mit den Händen nochmals durchgearbeitet und hiebei wird immer etwas Wasser aufgegossen, bis aus den Weizen nichts Weißes mehr herauskömmt. Die Treber werden bei Seite gebracht, und so fort mit dem Austreten in Austrete-Tubben und mit den Händequetschen durch das aufgezwickte Tuch so lange fortgefahren, bis nichts mehr übrig ist.

Weil indessen aus den Zapfenlöchern unter erstern und letztern Tubben, die weiße Stärke in die darunter stehende Eimer hinein läuft, so muß diese öfters in der Absüß-Wanne durch ein feines Haarsieb gegossen werden, daß nichts schmutziges oder fleigtes hineinkomme. Das Sieb wird öfters rein ausgespült, und bei dem Abnehmen des aufgezwickten Tuches am Ende der Arbeit, wird dieser und der Austrete-Tubben, auch die gebrauchten Eimer mit reinem Wasser ausgespült, und alles weiße Wasser durch das Sieb in die Absüße-Wanne gegossen, damit die Wanne hievon völlig voll werde, worin solches 24 Stunden ruhig stehen bleibt.

Das Austreten des Weizens kann aber auch auf nachstehende Art geschehen, und hat Jeder alsdann

dann zu untersuchen, welches am vortheilhaftesten sey.

In den Austrete-Lubben stellt sich eine Person, hält einen Beutel von etwas loser Leinwand (welcher zuvor rein ausgewaschen seyn muß) in beiden Händen; hierin wird aus dem Gährungs-Lubben so viel Weizen geschüttet, daß der Boden des Lubbens damit 2 Hände hoch überschüttet wird. Der Zapfen wird in dem Lubben zugemacht, ein Eimer darunter gesetzt und der Beutel zugebunden. Hierauf wird ein halber Eimer reines Wasser aufgegoßen, und so auf erst beschriebene Art mit dem Austreten verfahren.

Der Zapfen wird hierauf geöffnet, und das durchgelaufene weiße Wasser durch ein Haarsieb in die Absüß-Wanne gegossen. Auf den Beutel wird abermal reines Wasser gegossen und getreten, und damit wird so lange continuirt bis nichts Weißes mehr aus dem Beutel herauskömmt.

Die Kleie oder Treber wird aus dem Beutel jedesmal beiseite geschüttet, das Sieb öfters rein gewaschen und aus den Gährungs-Lubben der Beutel wieder angefüllt, und mit diesem Austreten, Aufgießen und Abzapfen, muß so lange continuirt werden, bis der sämtliche Weizen aus dem Gährungs-Lubben ausgetreten, und alles in die Absüß-Wanne hineingegossen und diese damit voll geworden ist. Hierin bleibt es wie vorhin beschrieben, gleichfalls 24 Stunden ruhig stehen.

Ena

Indessen wird alles gebrauchte Geschirre rein ausgewaschen und in seine Verwahrung gebracht.

Den nächsten Tag wird von der Absüß = Wanne das aufstehende Wasser durch die angebrachten 3 Zapfenlöcher, vermittelst der Hähne abgezapft, und wenn sich über der Stärke ein grauer und gelber Schlamm zeigt, so wird dieser mit der Handschuppe und Federwisch behutsam zusammen und aus der Wanne gebracht; wobei aber die Vorsicht nöthig ist, daß von der weißen Stärke nichts berührt wird.

Hierauf wird abermal von jemand in die Absüß = Wanne rein Wasser gegossen, indessen daß ein Anderer mit der Krücke die auf dem Boden der Wanne sich angesetzte weiße Stärke bei beständigem Zugießen des Wassers los und aufrühret. Dieses muß nun so lange geschehen, bis die Stärke vom Boden los, die Wanne voll, und alles wie Milch darinnen stehet.

In diesem Zustande bleibt es abermal 24 Stunden, auch 36 Stunden stehen, und wird darauf wie das erste mal verfahren.

Wenn endlich zum 3ten und 4tenmal frisches Wasser aufgegossen und die Stärke wie das erste mal bei dem Aufgießen jedesmal aufgetrückt und durchgerühret worden, alsdann bleibt die Stärke noch 24 auch 36 Stunden ruhig stehen, bis sich solche auf dem Boden feste angesetzt hat, und das
oben

oben aufstehende Wasser, so hell und klar wie ordinar Wasser aussiehet, welches denn endlich am 6ten Tage behutsam davon abgezapft wird, und die Stärke wird alsdann auf dem Boden rein und ohne fleichtiges Wesen erscheinen.

Das jedesmalige vor dem Aufgießen des reinen Wassers abgenommene fleichtige Wesen und das abgezapfte gelbe Wasser wird in ein Gefäß allein zusammen gegossen, damit sich solches setzen möge, und dieses am Boden Angesezte, wird mit Wasser abgefüßet; wovon noch immer etwas Stärke herausgebracht wird. Dann folgt

das Trocknen der Stärke.

Wenn die Stärke endlich am 6ten Tage auf vorbeschriebene Art von Wasser befreiet und nichts mehr von gelbem Schlamm darauf stehet, wird solche mit der Handschuppe auf vorhinbeschriebenen Lüchern in die Ablauf-Bretter mit Rahmen eingeschlagen, und bleibt darin einige Stunden zum Ablaufen stehen. Alsdann wird solche mit einem reinen Messer auf diesen Lüchern und Brettern in 3 Zoll große □ Stücken geschnitten, auf die andern vorhinbeschriebenen Trockenbretter auf die hohe Kante gesetzt, und so zum Trocknen weggetragen.

Diese nasse Stärke darf aber im Sommer an keinen Ort gesetzt werden, wohin die Sonnenstrahlen dringen können, auch im Winter nicht sogleich bei einem heißen Ofen, sonst wird solche gelb anlaufen,

fen, und in kleine Stücken zerfallen. Am besten ist es, wenn man solche in temperirte Wärme oder Luft bringet; dabei werden die Stücken auf den Trocken-Brettern öfters umgelegt, damit auf allen 4 Seiten die Trockniß erfolge. Wenn solche aber länger als einen Tag auf einer Stelle stehen, fängt es sich auch wol, daß sie auf diesen Stellen schimmlicht werden; besonders wenn die Stärke nicht recht ausgefüßt worden ist.

Die Erfahrung wird lehren, daß die Stärke, welche auf vorbeschriebene Art verfertigt wird, nicht allein der hallischen gleich kömmt, sondern dieselbe wol gar übertrifft. Zugleich kann das schönste Stärkemehl daraus gemacht werden.

Würde aber auch durch Verwahrlosung bey dem Absüßen (wenn nämlich zur Absüßung nicht genug reines Wasser darauf kömmt) etwas saures in der Stärke bleiben, welches sogleich an dem üblen Geruch und an den braunen Flecken bemerkt wird, womit die geschnittenen Stücke auf den Trocken-Brettern anlaufen: so kann man nur diese Flecken abschaben; und dies Abgeschabte noch zum Haar-Puder gebrauchen.

Anmerkung überhaupt.

Bei fortgesetztem, und größerem Betrieb zum Gewerbe, ist zwar die Verarbeitung gleich; jedoch, sollen mehr Hinten eingesetzt werden: so muß auch das Gefäß hiezu seine gehörige Größe haben, und
die

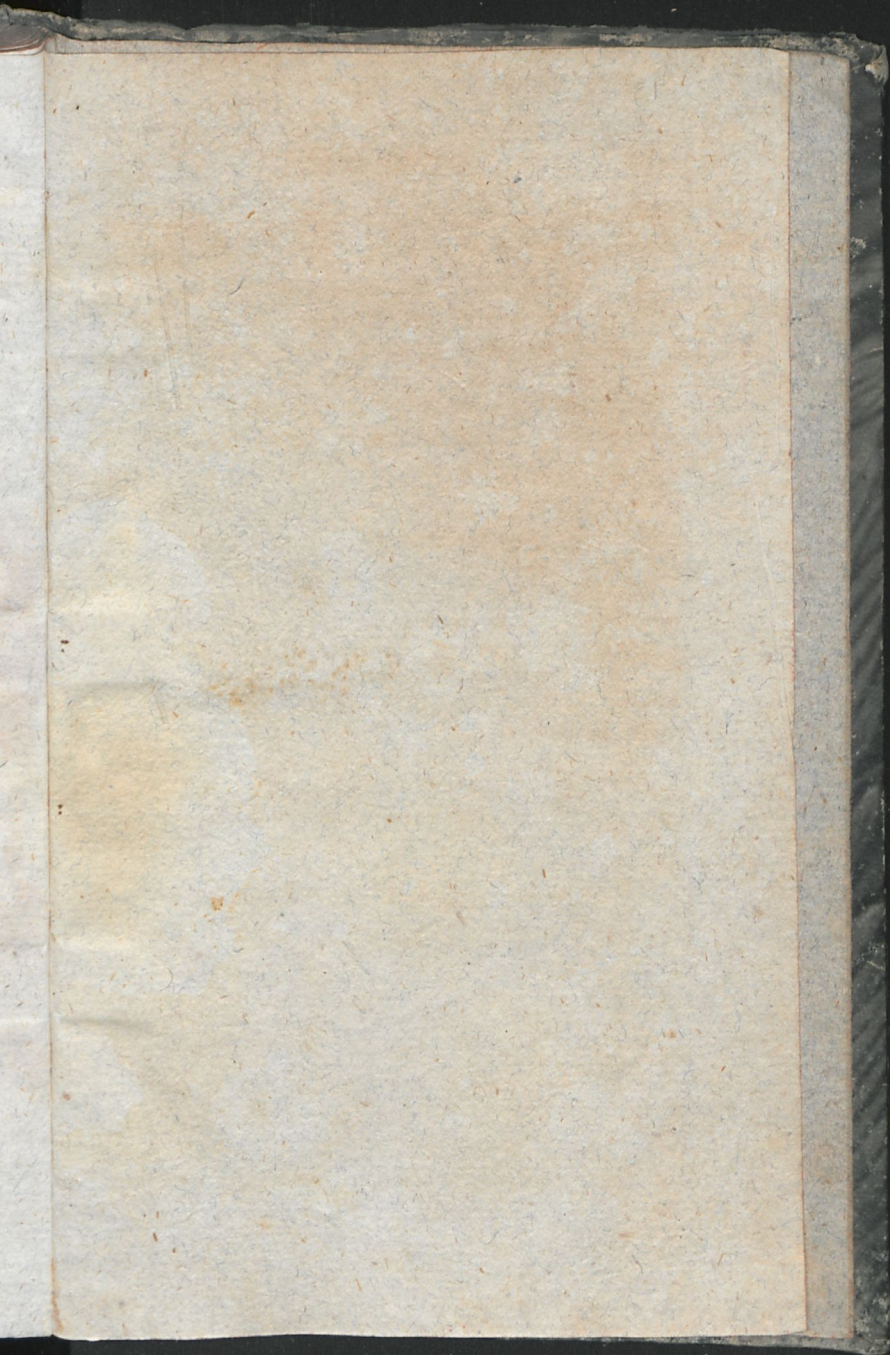
die Arbeit so eingerichtet werden, daß erstlich Weizen zum Vorrath, Weizen in dem Gährungs-Tuben, Stärke zum Absüßen in der Wanne, und Stärke zum Trocknen auf dem Boden sich befindet.

Diese vorhinbeschriebene Art im Kleinen ist auch nur auf den Sommer zu verstehen, weil im Winter keine Haushaltung zu ihrem Gebrauch weiße Stärke machen wird. Sollte es indessen im Winter geschehen müssen: so muß nicht allein der Gährungs-Tuben, sondern auch die Absüß-Wanne in einer Stube stehen, wo die übrige Arbeit gleichfalls geschehen kann.

Bei größerm Betrieb, werden hiernach auch die besten Maaßregeln auf den Winter zu nehmen seyn, und ich übergehe sie daher, um nicht unnöthiger Weise weitläufig zu seyn.

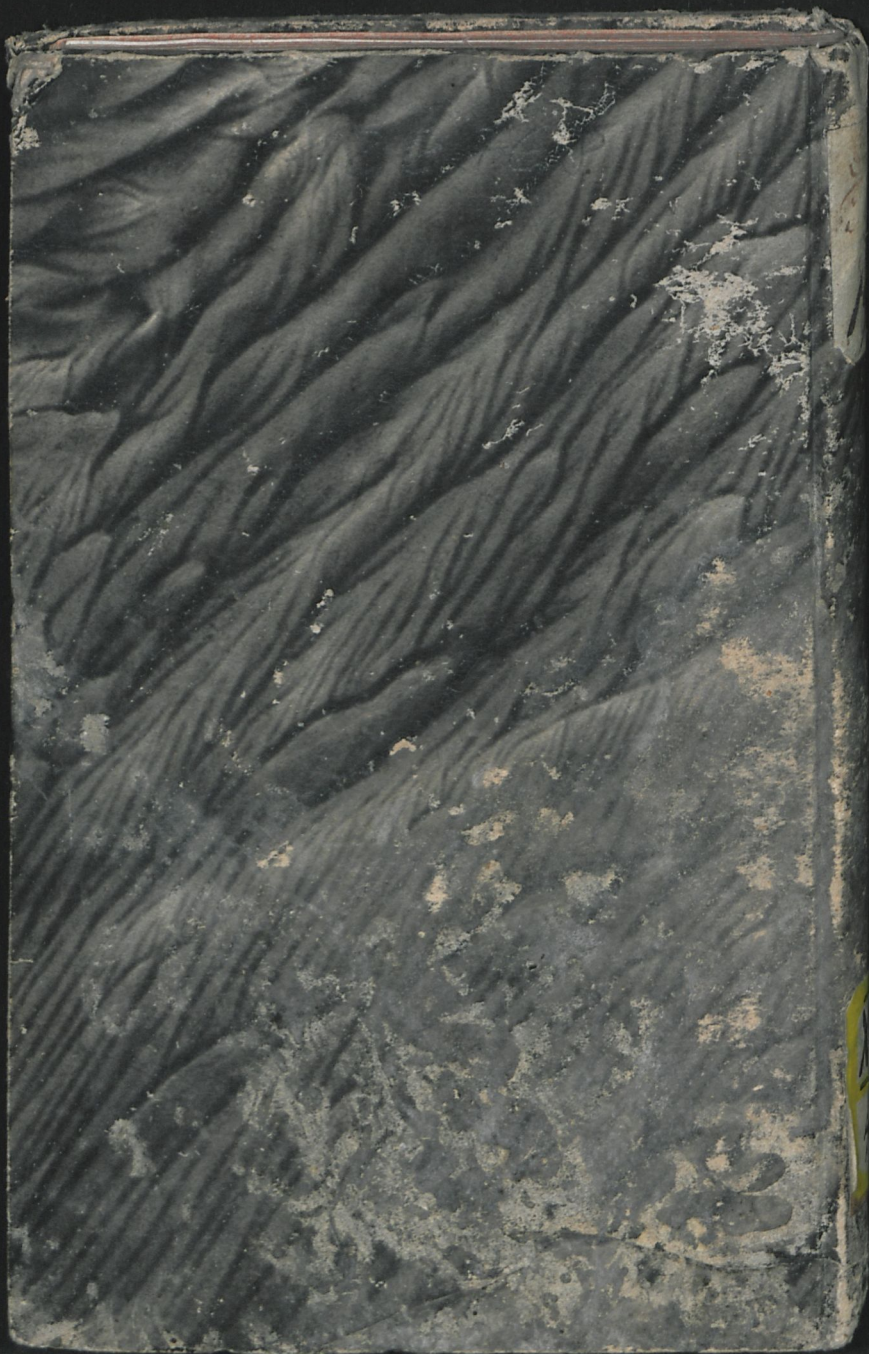
Druckfehler.

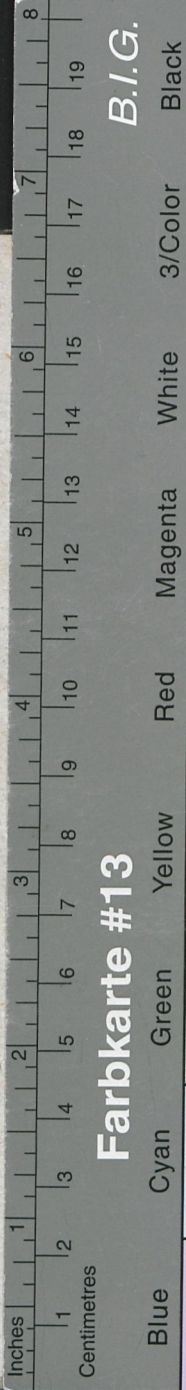
- Seite 38. Zeile 3. von unten, lies Kellen statt Keller.
— 40. Zeile 9. von oben, lies 20 und mehrere Pfunde.
— 56. Zeile 7. von unten, lies wenn sich, statt wie
sich.
— 69. Zeile 5. von unten, lies wenn man statt wenn
wir.
— 74. Zeile 1. fehlt das Wort (in) den Form 2c.
— 84. Zeile 10. von unten, lies zerbrechen statt zers
brochen.
— 85. Zeile 10. von unten, lies angehängte statt
angehäufte.
— 86. Zeile 14. von oben, lies als wie jetzt statt wir
jetzt.
Ebendas. Zeile 5. von unten, lies daran für davon.
— 88. Zeile 2. von oben, lies abläuft statt abhängt.
Ebendas. Zeile 6. lies bei dem statt beim dem.
— 95. Zeile 11. von unten, lies werden statt werdet.
— 96. Zeile 10. von unten, lies streich oder weg.
— 107. Zeile 5. von unten, lies geschüttet statt ges
chüttelt.
— 112. Zeile 11. von oben, lies welcher statt welches.
— 118. Zeile 9. von unten, man hat auch wol statt
man hat auch viel.
-



126768

1078





Farbkarte #13

B.I.G.

Blue

Cyan

Green

Yellow

Red

Magenta

White

3/Color

Black

Der
besonders in einer Haushaltung
nützliche
aber auch zum Gewerbe
brauchbare
Seifensieder
Lichtzieher
und
Stärkemaker

Herausgegeben
von
J. W. Kendel.

Goslar
gedruckt bei C. W. G. Kircher, und zu bekommen
in der Schulbuchhandlung zu Braunschweig.