

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen
nützlichen Sachen**

Weinlig, Christian Gottlob

Frankfurt am Main, 1802

Fünftes Kapitel

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

Mit diesem Firniß bestreicht man eiserne Bleche, und legt dieselben in einen heißen Bäckerofen, läßt sie eintrocknen, und repetirt dieses etlichemal.

Ist es nun stark genug überzogen, so wird dieser Firniß, wie gewöhnlich, mit Bimsenstein, Tripel, Del und dergleichen, welches der Lackirer am besten versteht, polirt und geschliffen.

Fünftes Kapitel.

Von der Verfertigung aller und jeder ausländischen Coladen, Siegeltacke aller Couleuren, und noch mehrerer brauchbares Sachen.

Vom Brennen des Caccas.

Man brennet oder röstet den Caccas, wenn er vorher von allem Staube und Unreinigkeit gesäubert worden ist, in einer ordentlichen Kaffeetrommel, gleich, als brennte man Kaffee. Die Kaffeetrommel muß ganz langsam gedrehet werden, und nur 3 Theile derselben mit Caccas angefüllet seyn, damit sich jede Bohne unter währendem Umdrehen bewegt. Drehet man die Trommel zu geschwind herum, so wird dadurch die Bewegung der Caccasbohnen verhindert, und ist unmdglich, daß sie sich egal rösten, sondern die eine Bohne verbrennt, und die andere ist noch roh. Man hebt die Trommel dabei öfters ab, und rüttelt sie, damit alles sehr gut unter einander ge-

mengt wird. Wenn sie nun zu rauchen anfangen, und knistern, so nimmt man etliche Bohnen davon heraus, löset sich die Schaale gutwillig davon ab, so ist es ein sicheres Kennzeichen, daß sie gut gebrannt sind. Man schüttelt hernach die Bohnen aus der Trommel, und läßt sie verkühlen.

Die Schaalen der Caccaobohnen werden abgemacht, und von den inwendigen Kernen gesäubert.

Man schwenket durch eine hölzerne Mulde alle die noch dabei befindlichen Spelten und Schaalen davon weg, und reiniget die Bohnen sehr sorgfältig. Wenn dieses geschehen ist, so nimmt man dieselben in einen großen Mörser und stößt sie gröblich, ohnfähr so groß, wie Erbsen oder Linsen.^a

Man thut den Cacao abermals wieder in die Kaffertrommel, und röstet ihn zum zweitenmal, aber nicht stärker, als nur zum Schwitzen; unter währendem Rösten rüttelt man ihn öfters, damit er recht egal wird. — Sowohl der Geruch als Geschmack wird sehr lieblich, und alles grunzigte Wesen ist ihm dadurch benommen worden.

Dieser auf diese Art verfertigte Cacao wird entweder in einer dazu verfertigten und angewärmten Chocoladenmaschine, oder, in Ermangelung derselben, in einem warmen Mörser so fein gerieben, wie eine wahre Butter; denn je feiner der Cacao gerieben wird, desto schöner wird die Chocolate. Ich werde sie bei den Compositionen Caccamasse nennen. Bevor ich aber zu den Compositionen schreite, werde ich lehren, wie die Vanille zur Chocolate pulverisirt wird.

Gestofene Vanille.

Man nimmt 3. B. 2 Loth gute frische Vanille, deren Güte daran zu erkennen ist, nämlich: sie muß zähe, blicht, und nicht hart und zerbrechlich seyn. Diese Vanille wird mit einer Scheere ganz klein geschnitten, und mit einem Pfund Zucker, der sehr hart seyn muß, durch ein feines Sieb gestofen, und durchgeseibt, alsdann in einer blechernen Büchse zum Gebrauch aufbehalten. In dieser Gestalt wird die Vanille zur Chocolate employiret, als zum Exempel: zur

Veritabeln Wiener Chocolate

wird genommen: 1 H Caccaomasse, 1 H weisser fein gestofener Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Vanille, und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet. Alles wird in der warmgemachten Maschine oder Mörser sehr gut unter einander gemischt, und in 2 Lothformen formirt.

Turiner Chocolate.

Dazu wird genommen: 2 H geriebene Caccaomasse, 1 H weisser Zucker, 4 Loth Vanillenspulver, 4 Loth gestofener Zimmet. Es wird gemischt, wie bewußt, und in längliche Chocoladenformen geformet.

Madritter Chocolate.

Dazu nimmt man: 2 H Caccaomasse, 1 H Zucker, 4 Loth Vanille, 3 Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Quentchen mit Zucker abgeriebene Ambra. Alles wird ebenfalls gut gemischt, und die Viertelpfundformen werden mit dem spanischen Kreuz signirt.

Römische Chocolade.

Man nimmt: 2 H Caccaomasse, $1\frac{1}{2}$ H Zucker, 3 Loth Vanille, $3\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, 12 Tropfen Bals. de Peru. Alles wird, wie schon bekannt, gleichfalls gut gemischt, und in Viertelfundformen gedrückt.

Ordinaire feine Chocolade.

Hierzu nimmt man: Caccaomasse 2 H . Weissen Zucker 2 H . Zimmet 4 Loth. Bals. de Peru 1 Quentchen. Es wird in Viertelfundtaseln gedrückt, wenn alles, wie oft vorher gelehrt worden, gemischt ist.

Küchen-Chocolade.

Dazu nimmt man: Caccaomasse 2 H . Zuckerpulver 3 H . Mandelöl 2 Loth. Zimmetpulver 4 Loth. Nelken 1 Loth. Balsam. de Peru 1 Quentchen. Es wird, wie alle Chocolade, in einem warmen Mörser gemischt, und in Viertelfundformen gedrückt.

Leipziger Content zu Suppen.

Dazu kommt: 1 H Caccaomasse, 1 H braun geröstetes Mehl, 3 H weisser Kochzucker, 4 Loth Zimmet, 2 Loth Nelken, 1 Loth Cardamome. Dieses alles wird als ein Pulver im Mörser gut unter einander gemischt, und in Gläsern verwahrt; man kann auch Reismehl anstatt des ordinären Mehls nehmen. Dieses Pulver wird in Milch gekocht.

Siegellacke.

Bei Verfertigung der Siegellacke ist nachstehendes zu erinnern, und folgende Manipulation zu beobachten.

Nämlich: man kauft sich einen großen, tiefen, töpfernen Ziegel mit 3 Füßen, setzt ihn über glühende Kohlen, alsdann thut man zu allererst den Terpenthin hinein, wenn dieser zergangen ist und zu rauchen anfängt, läßt man das vorher zerstoßene Gummilack zerschmelzen und aufdösen. Wenn dieses geschehen ist, so werden die Ingredienzien, wenn noch mehrere hinzu kommen, auch dazu gethan, und endlich ganz zuletzt wird der Zinnober entweder bloß, oder mit Kreide vermischt, oder der Ruß und die andern Farben, dazu gethan, und mit einem hölzernen Spatel gut unter einander gemischt.

Sollten aber feine wohlriechende Oele, Balsame, Gummiata, oder andere dergleichen Sachen dazu gethan werden, so kommen solche gar zuletzt dazu, weil sie, wenn sie in die heiße Masse kämen, zu sehr verdünsten, und den besten Geruch verlieren.

Wenn nun alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, so nimmt man den Ziegel vom Feuer weg, und wiegt in einer Waage jedesmal so viel ab, als eine Stange schwer wiegen soll. Auf einem polirten Marmorstein werden die Stangen ausgerollt, da man sich zum Ausrollen einer Glastafel bedient.

Wenn die Stangen erkaltet sind, so hält man solche mit einer dazu expreß verfertigten Siegellackzange über glühende Kohlen, da diese in der Ober-

fläche durch die Wärme einen spiegelmäßigen Glanz erhalten. Zu dieser Zeit kann man auch die Stangen mit einem Pestschaft sowohl auf der Länge, als auf dem Kopfe, signiren. — Die Kompositionen dazu sind also nachstehende:

N u m. 1.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 24 Loth, Bals. de Peru $1\frac{1}{2}$ Quentchen, feiner Zinnober 16 Loth; gemischt, wie vorher gemeldet worden ist.

N u m. 2.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 18 Loth, Mastix 1 Quentchen, Zinnober 12 Loth; gemischt, wie bewußt.

N u m. 3.

Ordinairer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 16 Loth, Gestoßene Kreide 4 Loth, Zinnober 8 Loth; gemischt, wie bewußt.

N u m. 4.

Ordinairer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 14 Loth, Gestoßene Kreide 8 Loth, Zinnober 6 Loth; gemischt.

N u m. 5.

Ordinairer Terpenthin 12 Loth, Gummi Laccæ in tabulis 10 Loth, Gestoßene Kreide 12 Loth, Zinnober 4 Loth; gemischt.

N u m. 6.

Gemeiner Terpenthin 12 Loth, Lacca in tabulis 12 Loth; gestoßene Kreide 12 Loth; Mennige 6 Loth.

Noch mehrere feine und schlechte Sorten Siegel-
Lack, als:

N u m. 1.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in
tabulis optimi 24 Loth, Bals. de Peru 3 Quent-
chen, Zinnober 16 Loth; gemischt.

N u m. 2.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in
tabulis 18 Loth, Bals. de Peru 3 Quentchen, Ma-
stix 1 Quentchen, Zinnober 12 Loth, gemischt.

N u m. 3.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in
tabulis 16 Loth, Zinnober 8 Loth, Geschlämmte
Kreide 4 Loth; gemischt.

N u m. 4.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Gummi
laccæ in tabulis 18 Loth, fließender Storax 1
Quentchen, Zinnober 8 Loth, Geschlämmte Kreide
4 Loth; gut unter einander gemischt.

N u m. 5.

Terpenthin 12 Loth, Ordin. Lacca in tabulis
8 Loth, Kreide 12 Loth, Zinnober 3 Loth, Mennige
4 Loth; gut unter einander gemischt.

N u m. 6.

Terpenthin 8 Loth, Colophonium 16 Loth,
Kreide 20 Loth, Mennige 20 Loth; gemischt.

G o l d l a c k.

Terpenthin 16 Loth, Gummi lacc. in tabulis
16 Loth, Metallplättchengold 4 Buch.

Feines schwarzes Lack.

Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 18 Loth.
Geschlämte Kreide 8 Loth, Ruß, so viel dazu nöthig ist, und Bals. de Peru 1 Quentchen; gemischt.

Ein geringeres.

Terpenthin 14 Loth, Lacca in tabulis 16 Loth, pulverisirte Kreide 12 Loth, Ruß, so viel als nöthig ist.

Zwei ganz schlechte Sorten.

Terpenthin und Lacca in tabulis, von jedem gleichviel, Kreide 12 Loth, und Ruß, so viel, wie nöthig ist.

Oder:

Terpenthin 8 Loth, Colophonium 16 Loth, Kreide 20 Loth, Ruß so viel, als nöthig ist.

Gelbes Lack.

Terpenthin, Gummi lacc. in tabulis, u. Auripigmenti, von jedem 12 Loth; gemischt.

Ein anderes.

Terpenthin, Gummi lacc. in tabulis, und Turpeth. Mineralis, von jedem 12 Loth; gemischt.

Grünes Lack.

Terpenthin 12 Loth, Gummi lacc. in tabulis 14 Loth, Auripigmenti 12 Loth, Berlinerblau 12 Loth; gut unter einander gemischt.

Noch ein anderes grünes Lack.

Terpenthin 12 Loth, Laccæ in tabulis 12 Loth, Auripigmenti 6 Loth, Indig 4 Loth; gemischt, wie bewußt.

Blaues Siegellack.

Dieses sehr gut zu verfertigen, ist noch' zur Zeit ein Geheimniß; die Hauptsache liegt an dem Gummilack, um solches vorher weiß zu bleichen; denn sonst wird das Lack garstig grün, und im geringsten nicht blau. Das Gummilack ist braungelb, und wenn man das Blau darunter mischt, so bekommt es eine häßliche Farbe.

Eine sehr concentrirte, dephlogistisirte Salzsäure hat einige Wirkung auf das Lacca in tabulis gehabt, wenigstens auf der Oberfläche derer Tafelchens; man müßte damit continuiren, um zu sehen, ob das Dephlogiston nach und nach durchwirkt.

Es kann zwar ein blaues Siegellack verfertiget werden; allein es ist auf dem Papier von keiner Haltbarkeit.

Man nimmt dazu von dem allerfeinsten weißesten gekochten Terpenthin und Mastix, von jedem gleichviel, und ein wenig Gummilack, welches vorher sehr fein pulverisirt worden ist. Dieses läßt man in einem Balneo vaporoso ganz langsam zergehen, alsdann rührt man entweder von der allerfeinsten Schmalte, oder Bergblau, so viel darunter, als nöthig ist, und formet Stangen daraus. Es ist aber nichts Schönes und nichts Brauchbares; denn es ist nicht allein spröde auf dem Papier und springt sehr leicht wieder ab, sondern es verändert sich auch, wenn es über dem Flammenfeuer angebrannt wird. Es muß also ein Liebhaber desselben dieses Geheimniß in der Bleichung des

Gummilack's suchen, und dieses mit einer feuerbeständigen blauen Farbe nebst Kreide, zu vermischen sich angelegen seyn lassen, wozu die dephlogistifirte Salzsäure noch am besten zu gebrauchen und vorzuschlagen wäre.

Sechstes Kapitel.

Eine Nachahmung ausländischer Weine.

Vin de Porto.

Dieser Wein wird roth gefärbt mit nachstehendem Saft: Man nimmt z. E. 50 Pfund gute, frische, reife Heidelbeeren, kocht sie in ihrem eigenen Saft mit $\frac{1}{2}$ lb Cremor tartari. Wenn sich die Hülfsen von denen Beeren zu separiren anfangen, so wirft man zu dieser Quantität $\frac{1}{2}$ lb Campechenholz, und läßt es eine Zeit lang damit kochen; wenn alles sehr gut ausgekocht ist, so wird es durch einen leinwandenen Sack gegossen. Unter dieser Zeit wird ein Ohmfaß parat gehalten, worauf man 10 bis 12 Pfund gequetschte wilde Schlehenthut, und die oben ausgekochte Heidelbeerbrühe gießt, alsdann das Gefäß vollends mit weißem Weine anfüllet, das Faß zuspundet, und den Wein 4, 6, auch 8 Wochen darauf liegen läßt. Man rührt alles unter dieser Zeit öfters mit einem hölzernen Stock um, gießt endlich den Wein ab, und preßt das Zurückgebliebene durch eine Leinwand.